



Museo della Civiltà Contadina



Comune di Offanengo

*Óche e Ròi a Fanénch:  
per i nòst  
cundimént*



di don Pier Luigi Ferrari

Offanengo, Natale 2014

Con il Patrocinio di:

**MOSE**

SISTEMA MUSEALE LOCALE  
ARTE CULTURA E STORIA  
FRA SERIO E OGLIO



**Regione Lombardia**

*Culture, Identità e Autonomie  
della Lombardia*

*A cura di Maria Verga Bandirali  
e Antonia Bianchessi*

Quaderni del Museo della Civiltà Contadina di Offanengo

5

*Óche e Ròi a Fanénch:*

*per i nòst*

*cundimént*

Offanengo, Natale 2014



Siamo lieti di pubblicare quale strenna natalizia per gli amici del Museo della Civiltà Contadina la simpatica lezione tenuta da d. Pier Luigi Ferrari il 13 settembre 2014 in apertura della mostra *“L’oca e il maiale: due fonti obbligate dell’alimentazione contadina nel territorio di Offanengo”*.

È un piccolo, divertente capolavoro, intessuto di vecchi motti della parlata dialettale che ancora una volta si rivela come la più conveniente alle situazioni descritte (Vedi l’esilarante rito dei tortelli al pranzo della sagra).

Grazie, d. Pier Luigi, grazie dell’affetto al nostro paese e al Museo, grazie per averci fatto rivivere sorridendo luoghi, feste, personaggi di un tempo, soprattutto di averlo fatto in dialetto che, in fondo, è l’equivalente del nostro carattere, spigoloso e bonario insieme. Non dimenticheremo la sua lezione che potrà anzi servire da stimolo alle nuove generazioni per apprendere con la vita contadina del passato anche il realismo del suo linguaggio quotidiano.

*Maria Verga Bandirali*



*A mia mamma Doralice  
che con orgoglio mi ha trasmesso  
la bella parlata dialettale  
del suo Offanengo*

*Grassi e  
condimenti*

*Sapori e saperi  
dell'antico mondo contadino di Offanengo*



Per accedere al mondo dei condimenti della nostra tradizione cremasca, provo accostarmene all'antica maniera platonica mediante un approccio genealogico-mitico sul quale innescare poi una ripresa più analitica. Immaginiamo quale habitat del condimento un'antica cascina della campagna di Ofanengo agli inizi del '900, dove viveva una famiglia a regime patriarcale composta da quattro cugini.

Il primo si chiamava Grasso, riconosciuto come figlio prediletto di mamma Oca, denominato *al Gras*, untuoso e concentrato, una vera potenza della natura, socievolissimo, intratteneva relazioni ottimali con tutti.

Il secondo si chiamava Lardo, figlio naturale di mamma Porcella, individuato da tutti non senza gratitudine come *al Lart*, disinvolto e consapevole delle proprie qualità, inguaribile ottimista, benefattore universale.

Il terzo si chiamava Burro, figlio naturale di mamma Mucca ma, nella cascina e in paese, conosciuto come *l Butér*, un grassottello dai tratti aristocratici, capace di mostrare tutte le sue qualità in situazioni eccezionali.

C'era, infine, la famiglia Olio, una coppia di esuberanti fratelli, figli della stessa madre e di due padri diversi, Lino e Ravizzone, così che la gente li

denominava *Óle da linùsa* e *Óle da raisù*, amati in società perché sempre disponibili alle varie evenienze.

Questi cugini erano i quattro fondamentali condimenti, che venivano elaborati con arte e secondo metodologie consolidate dalla tradizione a partire dai prodotti animali o vegetali offerti dalla cascina e dalla coltivazione delle terre che la circondavano. Essi tanta parte avevano nell'economia domestica, in quanto costituivano una riserva preziosa a disposizione per tutto l'anno della numerosa famiglia contadina, che li conservava con cura particolare in luoghi appropriati e ne dosava l'uso tra bisogni primari ed eccezioni voluttuarie.

Il viaggio immaginario che intraprendiamo in questa cascina ideale, tra le vecchie abitazioni della nostra gente, ci consente di evocare ricordi affettivi di sapori e gusti di casa nostra, ma anche di immergerci in quella miniera di cultura popolare costituita da una ricchissima gamma lessicale e gergale, relativa ai condimenti, della quale il nostro dialetto è particolarmente ricco per espressioni gustose e immagini concrete, capaci anche di esprimere una filosofia della vita.

## AL GRAS D'ÓCA

Rivolgiamo la prima attenzione al grasso d'oca, il grosso palmipede che tra maggio e novembre si aggirava per i nostri cortili di campagna con il suo becco grande e appiattito, il colore bianco del piumaggio, il tipico starnazzare, il nuoto libero nei fossi, la chiamata a raccolta per i due pasti quotidiani scandita dalle donne del cortile con un *leo .. leo .. leo* senza fine, del quale conserviamo indelebili memorie uditive. Il suo allevamento era tanto diffuso e popolare nelle nostre campagne da segnare abbondantemente il linguaggio dialettale, con il quale la nostra gente non esitava ad applicare agli umani i comportamenti tipici di questo animale, con una serie di espressioni metaforiche: per persone disattente e svagate ricorrevano le espressioni *andà 'n óca; fa na pàpera; ta sét an uchèt, óca paduana, óca marinara, óca giuliva, ucù e uchetù*.<sup>1</sup>

Il suo frequente e vorace modo di dissetarsi a l'álbe,<sup>2</sup> l'apposito bacino piazzato in cortile, giustificava il detto *al bif cumè 'n'uchèt*<sup>3</sup> nei confronti di intemperanti bevitori; il suo procedere disordinato

<sup>1</sup> Andare in oca, fare una papera, sei un ochetto, oca padovana, oca marinara, oca giuliva, ocone, ochettone.

<sup>2</sup> Vasca in legno, pietra o cemento per l'abbeveraggio e il nutrimento degli animali.

<sup>3</sup> Bere come un'oca.

e privo di una direzione precisa ha ispirato il detto *fa 'l gir da l'óca*;<sup>4</sup> si diceva, poi, *ma 'é la pèl d'óca*<sup>5</sup> quando si era intirizziti dal freddo o presi da una forte emozione; si aggiunga la convinzione misogina relativa a un certo cicaleccio femminile: *dóne e óche le par tante apò quant i è póche*.<sup>6</sup> La docilità ghiotta e arrendevole dell'oca al momento in cui, nell'ultima fase della vita, veniva imboccata con i noti *titulòc da pulenta*<sup>7</sup> forzosamente fatti ingerire e accompagnati con apposite manipolazioni per tutta la lunghezza del collo, rimandava a quei casi della vita in cui un volpone era in grado di darla ad intendere a un povero ingenuo, il che faceva dire: *i l'a 'mbucat cumè 'n uchèt*.<sup>8</sup>

Se il cigno è celebre per il suo "canto" lirico prima di morire, l'oca si offriva silenziosamente in sacrificio, quando ai primi freddi dell'inverno le massaie - era un compito tipicamente femminile - *le ga caàa 'l sanch*<sup>9</sup> con una perforazione dell'orecchio per avere il beneficio di un grasso eccellente, di un fegato pregiato e di piume ricercate. L'abbondante parte di grasso, cotto e liquefatto veniva *culàt*

<sup>4</sup> Fare il giro dell'oca.

<sup>5</sup> Mi viene la pelle d'oca.

<sup>6</sup> Donne e oche sembrano tante anche quando son poche.

<sup>7</sup> Tutolo di polenta per l'ingrasso forzato delle oche.

<sup>8</sup> L'hanno imbeccato come un'oca.

<sup>9</sup> Le cavavano il sangue.

*zó an da i óle*<sup>10</sup> insieme con fette di petto, *le brizóle*,<sup>11</sup> e conservato per le pietanze di famiglia, mentre il fegato, di proporzioni eccezionali, era offerto al mercato dei polli di via Bottesini a Crema su una foglia di verza e acquistato da domestiche di case signorili o di famiglie della borghesia cittadina per un notevole ricavo in moneta sonante che avrebbe ristorato le finanze familiari in vista delle prossime feste di Santa Lucia e del Natale. Il resto dell'oca veniva cucinato in umido, solitamente con le verze: *pulenta, pokia e part*,<sup>12</sup> la cui consumazione era accompagnata dal detto popolare: *carne d'óca buna ma póca!*<sup>13</sup> Ancor oggi non s'è ben capito se la raccomandazione fosse dettata da prudenza per l'eventuale difficoltà di digestione di questa carne oppure da una calcolata economia domestica che invitava alla parsimonia.

La società cremasca riservava particolare apprezzamento per i cibi grassi, ne caldeggiava un abbondante consumo ritenendoli benefici e alimentando il mito dell'uomo e della donna grassi come immagine di salute, tanto che i genitori che volevano incoraggiare i figli a non essere schifiltosi

<sup>10</sup> Grasso fuso e colato nelle olle, recipienti di terracotta.

<sup>11</sup> Le bracirole.

<sup>12</sup> Polenta, intingolo e pietanza.

<sup>13</sup> Carne d'oca, buona ma poca.

di fronte a un cibo non gradito, ricorrevano al detto: *Màngia e tas! Chèl che nu masa l'è tōta roba che 'ngràsa.*<sup>14</sup>

In questa cultura, il grasso ispirava un abbondante linguaggio metaforico, tipico della creazione poetica e delle parlate popolari, capace di ancorare i concetti a dimensioni figurative e visive corrispondenti all'esperienza quotidiana. Così quando una persona veniva assecondata nei suoi desideri o le veniva concesso più del necessario la formula ricorrente era: *dàghela ùcia.*<sup>15</sup> Una condizione favorevole o una fortuna improvvisa era salutata con un *l'è tōt gras che cula,*<sup>16</sup> per una famiglia di benestanti si commentava: *i nōda 'n dal brót gras,*<sup>17</sup> mentre un'ingiustificata lamentela era definita con l'ironica constatazione: *i sa lamenta dal brót gras.*<sup>18</sup>

Il grasso era anche sinonimo di pinguedine, tutt'altro che disprezzata, tanto da far dire che *grasèsa l'è belèsa,*<sup>19</sup> e nei riguardi di persone ben messe fisicamente si poteva ricorrere, magari con qualche sorridente ammiccamento, a immagini di immediata eloquenza con versioni sia al maschile che al

<sup>14</sup> Mangia e taci! Quel che non uccide è tutta roba che ingrassa.

<sup>15</sup> Darla unta.

<sup>16</sup> È tutto grasso che cola.

<sup>17</sup> Nuotano nel brodo grasso.

<sup>18</sup> Si lamentano del brodo grasso.

<sup>19</sup> Grassezza è bellezza.

femminile: *l'è gras cumè 'n ciumbi, l'è gras spetasét, l'è gras 'mpastat, l'è gras stagn.*<sup>20</sup> Il concetto, poi, era perfino applicato ai preti, quando un esemplare del mondo clericale ben pasciuto e dall'aspetto florido poteva strappare un commento tra il serio e il faceto: *prét gras, bel fidas!*<sup>21</sup>

Nel linguaggio metaforico che traeva spunti dal grasso non mancavano giudizi mordaci, figli di quel costume popolare, che trae origine dall'antica satira e che i latini denominavano *italicum acetum*. Così si poteva sentire, di una persona poco incline alla pulizia personale: *l'è uc e bizùc*<sup>22</sup> e di persona dal fisico florido ma di dubbie referenze morali: *al par an ròi an gràsa.*<sup>23</sup> Quando poi si volevano stigmatizzare eccessi o sprechi colpevoli dalle disastrose conseguenze sull'economia familiare, la saggezza popolare avvertiva: *gràsa cüzina, magre testament; fêste trop gràse le prepara i lunedì da magre.*<sup>24</sup> I cremaschi ricorrevano, poi, ad un'espressione colorita per descrivere le tormentate conseguenze sul processo digestivo di certi eccessi di tavola a base

<sup>20</sup> È grasso come un martin pescatore, grasso pestato e poco consistente, grasso compatto, grasso sodo.

<sup>21</sup> Un prete grasso ispira buona fiducia.

<sup>22</sup> Unto e bisunto.

<sup>23</sup> Ha l'aspetto di un maiale all'ingrasso.

<sup>24</sup> Grassa cucina, magro testamento. Le feste troppo grasse, cioè di grande spreco, annunciano i lunedì di magro, cioè di penuria.

di vivande ricche di grassi: *bóca ùcia, pansa trebülàda!*<sup>25</sup> Anche l'eloquio sboccato e volgare era definito un *parlà gras*,<sup>26</sup> mentre il tipo litigioso e scostante, pieno di arroganza e saccenteria era definito *an gras da ròst*.<sup>27</sup>

---

<sup>25</sup> Bocca unta, pancia tormentata e sofferente.

<sup>26</sup> Parlare "grasso".

<sup>27</sup> Letteralmente: un grasso d'arrosto.

## AL LART

Un'altra considerevole fonte di condimenti per la società cremasca era costituita dal maiale, intensamente diffuso dai Longobardi, da secoli una risorsa straordinaria di componenti alimentari e caposaldo dell'economia domestica, tanto da meritare perfino una memoria emblematica e artistica nelle sculture delle nostre cattedrali padane.

Ciò giustificava la particolare cura con la quale l'animale era allevato per essere sacrificato alle esigenze inderogabili di intere famiglie che lo conservavano con cura negli ambienti domestici come nutrimento di pronto uso per tutte le stagioni: *có la galina sa mangia 'n dé, có l'uchèt sa mangia 'n mis, col ròi sa mangia 'n an!*<sup>28</sup>

Il periodo ottimale per la popolare operazione da *cupà 'l ròi*<sup>29</sup> si estendeva da *Santa Luséa ai dè da la mèrla*,<sup>30</sup> corrispondenti al tempo rigido in funzione della conservazione delle carni. Vogliamo qui immaginare la grande esecuzione ambientata, con tutte le sue ritualità, al termine di una notte di

<sup>28</sup> Con la gallina si mangia un giorno, con l'oca si mangia un mese, con il maiale si mangia un anno.

<sup>29</sup> La mattanza del maiale.

<sup>30</sup> Dalla festa di Santa Lucia (13 dicembre) ai "giorni della merla", denominazione tradizionale e popolare degli ultimi tre giorni di gennaio.

gelo, quando dai tetti pendevano i caratteristici *candelòc da gias*.<sup>31</sup> Come un'ombra tragica giungeva, al buio del cortile appena illuminato da qualche luce spettrale e dal fuoco guizzante *da la furnèla*<sup>32</sup> già accesa fin dalle prime ore dell'alba, l'atteso *masadùr*,<sup>33</sup> in una atmosfera allucinata degna di un quadro fiammingo uscito dal pennello di Pietre Brueghel e Jeronimus Bosch. Ho vivi ricordi di fanciullezza del *dé dal ròì*<sup>34</sup> quando la *póre bèstia*,<sup>35</sup> spinta nello spazio aperto dell'aia, veniva rovesciata a terra con proditoria imboscata, alla mercé del ben calibrato colpo *di lancèta*,<sup>36</sup> il coltello aguzzo che gli squarciava il cuore; tutti ricordiamo l'urlo angosciato per la *scurtelàda*,<sup>37</sup> che si diffondeva nell'algida mattina invernale per cui *s'al sentia a s'gnuì*<sup>38</sup> fino alle case lontane del paese suscitando un commento: *I cópa 'l ròì an curt d'i Ghisèc!*<sup>39</sup>

Con precisione chirurgica e conoscenza di causa, il norcino sezionava le parti destinate ai di-

<sup>31</sup> Stalattiti di ghiaccio.

<sup>32</sup> Fornello mobile per un fuoco all'aperto.

<sup>33</sup> Norcino.

<sup>34</sup> Giorno della mattanza del maiale.

<sup>35</sup> Il povero animale: la crudeltà dell'uccisione era in qualche modo compensata con un sentimento compassionevole.

<sup>36</sup> Coltello sottile e affilatissimo, adatto allo scopo.

<sup>37</sup> Colpo di coltello.

<sup>38</sup> Si percepivano i guaiti di dolore.

<sup>39</sup> Stanno uccidendo il maiale nel cortile dei Ghisetti, cognome diffuso a Offanengo.

versi usi alimentari, a partire dai budelli - *al büedel cülér, al dréc, al crespù, la mülèta, le büedeline e la isìga*<sup>40</sup> - che dovevano servire per tutta la gamma dei salami: *al brào masadur al met töt al ròì an di sò büdèi!*<sup>41</sup> Compariva allora il marchingegno della *màchina d'i salàm*, i ben distinti *scartòs' da le droghe, al vi e l'aj, le spole da spac*<sup>42</sup> per la legatura. Gli uomini, agli ordini del *masadùr*, mondavano le carni *per preparà i tri pié*, per i *salàm*, per le *lügànighe*, per i *cudeghi*<sup>43</sup> e intanto si sprecavano commenti soddisfatti: "*Fioi, al g'a dés ghèi da lart!*", "*Ché gh'è da faga 'n quadre a Sant'Intòne dal pursèl!*".<sup>44</sup> Le donne erano impegnate a *caàga l'anima ai büdèi*<sup>45</sup> e a cucirli in relazione al volume che si voleva dare al salame: *chèi da du, chei da tri e chèi da quatre*,<sup>46</sup> con tutte le considerazioni della circostanza: "*G'ó mai vest na bestia cumpagna!*", *Chèl püsé gros tègnel da banda per l'arciprèt!*".<sup>47</sup>

Anche i bambini erano coinvolti con un pretesto scherzoso: mandati in missione fino al *Becansö*

<sup>40</sup> L'ampolla rettale, il retto, il colon, l'appendice, l'intestino cieco, la vescica.

<sup>41</sup> Il norcino esperto sa mettere tutto il maiale nei suoi budelli.

<sup>42</sup> La macchina per confezionare i salami, il vino, l'aglio e le spole di spago.

<sup>43</sup> Preparare i tre diversi impasti per i ripieni dei salami, delle luganighe, dei cotechini.

<sup>44</sup> Signori, il lardo ha ben dieci centimetri di spessore. Si dovrebbe fare un quadretto votivo per ringraziare Sant'Antonio del porcello.

<sup>45</sup> Togliere la pellicola interna dei budelli.

<sup>46</sup> Rotoli formati dalla cucitura di due, tre, quattro budelli.

<sup>47</sup> Non ho mai visto un animale tanto bello. Il salame più grosso tienilo da parte per l'arciprete.

a fas amprestà un improbabile sgüra urège,<sup>48</sup> giungevano a casa sudati, sbuffanti e felici per la grande impresa. Poi alla sera sarebbero caduti dal sonno con la testa nel piatto, sognando l'anima d'un tenero maialino che saliva per il camino di casa in un lontano paradiso degli animali.

Intanto, precisi colpi di *smaràsa* o di *manàra*<sup>49</sup> avevano sezionato *le dó mezéne da lart*,<sup>50</sup> che venivano salate e appese *ai traf dal sulér*,<sup>51</sup> nella stanza da letto, spesso insieme ai *salàm*. La visione di tanta grazia poteva ispirare sogni di abbondanza in una sorta di "Eden" rusticano capace di confortare il riposo dei lavoratori dei campi anche nelle gelide notti dell'inverno cremasco.

Le *dó mezéne* avrebbero soddisfatto per mesi molti quotidiani usi domestici. *Na pestàda da lart*<sup>52</sup> era il condimento per minestre e intingoli: in ogni cucina non mancava un tornito *pèstalar*<sup>53</sup> che battuto *sö 'n as da lègna fòrta*<sup>54</sup> produceva una cascata di *decibel* avvertita dai vicini e interpretata come

<sup>48</sup> Alla cascina del Becchilsù, ubicata nella campagna a nord di Offanengo, per il prestito di un inesistente e scherzoso marchingegno capace di pulire energicamente le orecchie del maiale.

<sup>49</sup> Mannaia o coltello pesante.

<sup>50</sup> Le due parti del lardo della schiena del maiale.

<sup>51</sup> Travi del soffitto della stanza da letto.

<sup>52</sup> Lardo battuto e reso poltiglioso mediante un apposito strumento da cucina.

<sup>53</sup> Utensile da cucina rotondo per pestare il lardo.

<sup>54</sup> Asse di legno duro.

l'avvio solenne delle operazioni di cucina, ma gradita anche agli animali tanto da essere chiamata scherzosamente *l'imaréa d'i gac*<sup>55</sup> che accorrevano al luogo di tanta risonanza musicale attratti da una materia della quale erano proverbialmente golosi come attestato dai detti cremaschi: *l'è cumè a circaga 'l lart a la gàta* oppure *l'è cumè a 'nsegnàga a la gàta a rubà 'l lart*.<sup>56</sup>

Ovviamente il lardo piaceva anche agli umani. Presso le famiglie cremasche era costume scegliere per colazione la più popolare zuppa di *acqua salada con na pestàda da lart*:<sup>57</sup> messa a bollire, si sarebbe trasformata in fumanti *scüdèle da pa mò*:<sup>58</sup> dove annegare qualche *fèta da bufet*.<sup>59</sup> Tutte le pietanze, che erano costituite da carni provenienti dagli allevamenti del cortile, venivano condite con questo grasso naturale che le trasformava in succulenta *pocia*,<sup>60</sup> dai gusti e profumi spiccati secondo gli ingredienti che l'accompagnavano. Il prezioso alimento si usava, poi, per *lardà 'l ròst*,<sup>61</sup> ma offriva

<sup>55</sup> L'Avemaria dei gatti, con riferimento ai rintocchi che dal campanile scandivano le tre parti del giorno, mattina, mezzogiorno e sera.

<sup>56</sup> È come chiedere del lardo alla gatta; è come insegnare alla gatta a rubare il lardo.

<sup>57</sup> Acqua salata con lardo pestato.

<sup>58</sup> Scodelle di zuppa a base di brodo e pane.

<sup>59</sup> Fetta di pane ottenuta con farina mista di granoturco e di frumento.

<sup>60</sup> Intingolo molto grasso.

<sup>61</sup> Inserire spicchi di lardo nelle carni arrostiti.

anche spunti per qualche nostrano dolciume case-reccio che contribuiva non poco alle atmosfere dei pranzi festivi, come *la chisóla col lart e coi gratù, la trèsa 'mpastada con söcher e lart, al bisulà,*<sup>62</sup> di importazione cremonese.

Secondo una tradizione popolare, il lardo veniva impiegato in una sorta di laboratorio alchemico domestico per la medicina spicciola di ogni giorno: le piccole ferite si curavano con *na fetina sütila da lart rans*<sup>63</sup> degli anni passati, messa sulla piaga lavata e aperta e ricambiata ogni giorno fino ad avvenuta guarigione; *na fetina da lart la fâa 'ègn a có i bignù,*<sup>64</sup> mentre *'n tüchèl da sunza*<sup>65</sup> era un toccasana *per mèt a pòst le ma e i pé sbumbulàc,*<sup>66</sup> la *carta da söcher*<sup>67</sup> calda e unta col *séf vèc*<sup>68</sup> costituiva il rimedio *per al resegòt e la custipasiù.*<sup>69</sup>

Riferisco un curioso uso metaforico. Quando una persona godeva di uno stato di benessere ecce-

---

<sup>62</sup> Focaccia a forma di ciambella ottenuta con farina, lardo e ciccioli, cioè residui abbrustoliti delle parti grasse del maiale o della pelle dell'oca, che vengono fuse per fare lo strutto; focaccia a forma di treccia impastata con farina, zucchero e lardo; dolce a forma di ciambella impastato con farina, lardo o burro e zucchero.

<sup>63</sup> Una fettina sottile di lardo rancido.

<sup>64</sup> Una fettina di lardo faceva venire a suppurazione grossi foruncoli con presenza di pus.

<sup>65</sup> Un pezzetto di sugna.

<sup>66</sup> Per manipolazione terapeutica di mani e piedi affetti da slogature.

<sup>67</sup> Carta da zucchero.

<sup>68</sup> Segò o grasso di bovino stagionato.

<sup>69</sup> Il rantolo catarroso e la costipazione.

zionale, un affare andato a buon fine, la liberazione da un pericolo, la soluzione di una situazione difficile, la fantasia popolare la immaginava particolarmente vicina al paradiso, tanto da attribuirle una sensazione piacevole quanto improbabile: *al sent la Madòna a pestà 'l lart*,<sup>70</sup> una immagine che proietta nella beatitudine dell'aldilà l'esperienza quotidiana delle nostre mamme impegnate a preparare per la famiglia un cibo a base del prezioso alimento.

---

<sup>70</sup> Si sentiva la Madonna a pestare il lardo.

## AL BUTÉR

Con il burro, altro classico alimento della gente cremasca, ci trasferiamo in un'area che potremmo definire più nobile e raffinata, capace di conferire qualità ai cibi della dieta quotidiana. La fonte del burro era la stalla e in passato era prodotto in autonomia nell'ambito dell'economia domestica: dopo la mungitura *i spanàa 'l lac, i metìa la pana 'n da la zàngula, i la sbatìa col penàc o col pestù*<sup>71</sup> (ma poteva essere utile anche un semplice *fiasch*). Separata dal *lacesèl*,<sup>72</sup> appariva una piccola *bala da butér*,<sup>73</sup> sempre fresca di giornata. La tradizione popolare ne esaltava la qualità attribuendole un posto in una ideale hit parade di prodotti del latte: *butér da àca, furmài da pegura, mischèrpa da cavra*.<sup>74</sup>

L'impiego culinario del burro era più raro rispetto agli altri grassi e, anche in tempi più recenti, poteva capitare che quando una donna andava a negozio e chiedeva del burro, si sentisse rivolgere dai presenti la domanda: "*Dià, gh'if argü malat?*".<sup>75</sup> In alternativa alle minestre, si poteva ricorrere a so-

<sup>71</sup> Scremavano il latte, mettevano la panna nella zangola, la sbattevano con il pennacchio o il pestone.

<sup>72</sup> Il siero che risulta dopo la cagliata del latte.

<sup>73</sup> Palla di burro.

<sup>74</sup> Burro di mucca, formaggio di pecora, ricotta di capra.

<sup>75</sup> Diamine, avete qualche malato in famiglia?

luzioni non prive di sostanza e di gusto quali: la *pu-lentina ùcia*,<sup>76</sup> una farinata di mais o di frumento *con an mè s an tùchelì da butér*;<sup>77</sup> si cucinava, poi, il *cereghì*, classico cibo dei venerdì di magro, detto anche *l'óf al buro*; in casi particolari si preparava una gustosa *panàda*,<sup>78</sup> che consisteva in un bollito di *méca sfre-guiàda*,<sup>79</sup> con acqua, sale e *n' tùchelì da butér*,<sup>80</sup> cotta fino a divenire *bèla pastusa*. Era la classica dieta *per i malac e per le done 'n quaranténa*.<sup>81</sup> Nei pranzi più solenni, poi, quelli delle feste, poteva capitare che in alcune famiglie più distinte comparisse un ben confezionato *piat da purtada con fête da cópa e da salàm nustrà*<sup>82</sup> delicatamente ornate *da na fiucàda da risulì da butér*.<sup>83</sup>

Ma l'uso del burro trovava la sua esaltazione nei *turtèi cremasch*,<sup>84</sup> il piatto singolare ed esclusivo della sagra, che merita una divagazione. Nel clima intenso della festa, ascoltata la messalta solenne e giunti al liberatorio *Ite missa est*,<sup>85</sup> in ossequio al

<sup>76</sup> Polentina unta con burro.

<sup>77</sup> Con in mezzo un pezzettino di burro.

<sup>78</sup> Pancotto.

<sup>79</sup> Pane di farina di frumento con i riccioli o con i corni sbriciolata.

<sup>80</sup> Un pezzetto di burro.

<sup>81</sup> Per gli ammalati e per le donne che osservano la quarantena, cioè i quaranta giorni successivi al parto per i quali era prescritta una dieta particolare.

<sup>82</sup> Piatti da portata con fette di coppa e di salame nostrano.

<sup>83</sup> Un ornamento (letteralmente: una fioccatà) di riccioli di burro.

<sup>84</sup> Tortelli cremaschi.

<sup>85</sup> Il tradizionale congedo dell'antica messa in latino: "Andate, la messa è finita".

detto *dopo la mèsa la bóca la sgagna*,<sup>86</sup> l'assemblea sciamava verso gli approdi conviviali, dove da tempo era iniziata da parte delle donne di casa la rituale preparazione dei tortelli: *fài bój an dal pignatù o 'n da la culdéra 'n mèsa a la curt, culài quasi ü a ü có la casüléra, fa deslenguà 'l butér, mètei an da la piàta o 'n da la basgia: ogni sol da turtèi an casülì da butér e na spisigàda da furmài*.<sup>87</sup>

Quando la *bàsgia* o *la piàta*<sup>88</sup> faceva la sua apparizione nel bel mezzo della tavola, tutti gli invitati, compresi il *bàglio* e gli immancabili *parénc da Milà*,<sup>89</sup> che ormai avevano preparato lo stomaco *cól salàm paizà*,<sup>90</sup> atteggiavano il volto a un'evidente soddisfazione mentre il padron di casa in veste di "*hortator*" incoraggiava alla grande abbuffata: "*Tirì zó, nèh!*", "*fi mia cumpisìna*", "*ara che söl funt gh'è 'l butér!*", "*'ndì mia a ca có la fam!*".<sup>91</sup> Ma non c'era bisogno d'incoraggiamenti, tanto più che i primi se-

<sup>86</sup> Finita la messa, la bocca può masticare.

<sup>87</sup> Farli bollire nel pentolone o nella caldaia accesa in mezzo al cortile e usata in genere per scaldare l'acqua del bucato; scolarli quasi uno ad uno con la schiumarola; far sciogliere il burro; mettere i tortelli nel piatto basso e largo o nella zuppiera; ad ogni strato di tortelli un mestolino di burro fuso e una piccola manciata di formaggio grattugiato.

<sup>88</sup> La zuppiera o un grande piatto.

<sup>89</sup> Il marito di una eventuale balia che aveva allattato uno dei figli di famiglia e i parenti di Milano.

<sup>90</sup> Salame nostrano.

<sup>91</sup> "Servitevi", "Non siate parsimoniosi", "Guarda che sul fondo della zuppiera c'è il burro", "Non tornate a casa senza esservi saziati".

gnali di soddisfazione giungevano ben presto da bocche *che le culàa curune da uc*,<sup>92</sup> segno di alto gradimento. Era il momento di schioccanti commenti tra i commensali che incominciavano a sentirsi invasi da una appagata beatitudine: “*J’è prope bu!*”, “*Chèi da Bagnol i ga dis i bas’ciói*”, “*A Vaià i ia ciàma le lépe!*”, “*A Vaià i ia fâ gròs; an an a sagra gh’è burlàt an tèra ‘n turtèl, al g’à cupat al gat sóta ‘l tàol*”; “*I turtèi s’i mangia a tri a tri: vü ‘n bóca, vü sö la furchèta e vü ‘n da j’òc*”, “*I veri turtèi cremasch i g’à da nudà ‘n dal butér cumè i nadri*”, “*Quant l’è issé, me ‘n tire zo amó quatre!*”.<sup>93</sup>

A partire da questo nobile condimento, i cremaschi coniavano metafore efficaci anche per illustrare le cose della vita. Così, per esaltare condizioni di benessere fisico di un neonato, si diceva: *l’è ruttunt cumè na bala da butér*,<sup>94</sup> e per indicare situazioni di agiatezza o di fortuna si poteva sentire: *Ch’ì lé i nóda ‘n dal butér!*<sup>95</sup> Spesso nei rimbrotti dei genitori emergeva un confronto con i più duri tempi passati

<sup>92</sup> Colavano corone di unto.

<sup>93</sup> “Sono davvero eccellenti”, “Quelli di Bagnolo li chiamano *bas’ciói* (intraducibile)”, “A Vaiano li chiamano *le lépe* (intraducibile)”, “A Vaiano hanno una misura grande; un anno a sagra è caduto a terra un tortello e ha ucciso il gatto sotto la tavola”, “I tortelli si mangiano tre per volta: uno in bocca, uno sulla forchetta e uno negli occhi”, “I veri tortelli cremaschi devono nuotare nel burro come gli anatroccoli”, “Se le cose stanno in questi termini, io ne prendo un’altra porzione”.

<sup>94</sup> È rotondo come una palla di burro.

<sup>95</sup> Quella famiglia nuota nel burro.

che faceva dire: *Ótre sif nasìc an dal butér!*<sup>96</sup> Stati di assoluta beatitudine mentale venivano spesso espressi con l'affermazione: *l'è 'n buro!*<sup>97</sup> Nella tradizione satirica popolare, poi, non mancavano espressioni che rasentavano l'insulto: *Facia da maja butér*<sup>98</sup> si diceva a un ben pasciuto e apatico gaudente; e quando le cose andavano alle brutte si poteva sentire: *Ta fó 'ègn an òc al buro!*<sup>99</sup> Non risulta però che la minaccia si sia realizzata, almeno a Of-fanengo!

---

<sup>96</sup> Voi siete nati nel burro!

<sup>97</sup> È un burro!

<sup>98</sup> Faccia di uno che si nutre di solo burro.

<sup>99</sup> Tì faccio un occhio al burro.

## L'ÓLE

Erano pure funzionali alla quotidianità della vita contadina i popolari oli di semi di lino e di ravizzone, due vegetali diffusamente prodotti nelle nostre campagne e spremuti dai torchi a mulino distribuiti lungo le rogge del nostro territorio in corrispondenza con i salti d'acqua, come i noti torchi degli Ascedamini a Santa Maria e in via Castello a Crema, che passavano nel frasario comune come *I Aschedamì da l'óle*.<sup>100</sup> L'olio era acquistato a negozio e un ricordo d'infanzia mi rammenta grandi cucume dal beccuccio lungo e sottile, dalle quali il bottegaio versava il denso liquido giallastro nella *butiglia da l'óle*<sup>101</sup> portata dal cliente, che avrebbe trovato la sua naturale collocazione nel *camari*<sup>102</sup> di casa, lo spazio oscuro ricavato dal sottoscala, dove era abbinato *a la butiglia da l'azìt*<sup>103</sup> e ad altre riserve alimentari.

Se il burro aveva la sua esaltazione nei tortelli, il trionfo dell'olio era dato dai fritti, e in prima linea dai piatti a base di pesce che coincidevano con la

<sup>100</sup> Aschedamini dell'olio, una famiglia di Santa Maria, denominata a partire dalla materia trattata nella sua professione.

<sup>101</sup> La bottiglia dell'olio.

<sup>102</sup> Il sottoscala.

<sup>103</sup> La bottiglia dell'aceto.

giornata del venerdì, tempo consacrato al precetto dello “stretto magro” che, durante la quaresima era detto popolarmente *‘l mangià d’óle*,<sup>104</sup> in quanto era escluso il ricorso a qualunque altro grasso. Per questi giorni la cucina cremasca faceva ampio ricorso alle risorse ittiche un tempo abbondantissime nella capillare rete idrica della nostra campagna: *àgule e variù, alburèle e fregagèra, triòc e besacagne, sèrle e sanguani, gàmber e bòs*<sup>105</sup> oppure al pescato dei nostri fiumi: *la tenca e ‘l lös, la càrpana e ‘l caesàl, le tròte e i balbe*<sup>106</sup> venduti uscio a uscio da pescatori sempre attivi nei *fòs* e nelle *funtane*, *‘n dal Sère* e *‘n dal Canal* con *cane, tramàc, balansì* e *casafunt*.<sup>107</sup> Per il merluzzo, assai ordinario ed economico per la nostra cucina popolare, si ricorreva invece alla bottega.

La frittura di pesci impanati con la farina bianca era un piatto economico e alla portata di tutti, e così ogni venerdì un intenso profumo di *pu-lénta* e *pès rüstic có l’óle da linusa*<sup>108</sup> invadeva le case e i cortili e si abbinava al trattamento culinario delle

<sup>104</sup> Letteralmente “magiare d’olio”: si denominava così il cibo consentito dai precetti ecclesiastici nei giorni quaresimali di stretta astinenza dai grassi.

<sup>105</sup> Alborelle, vaironi, triotti, piccoli pesci con uno spuntone sulla cresta (*besecagne*), pesciolini dai colori vivaci (*sanguani*), gamberi, ghiozzi (*bòs*).

<sup>106</sup> La tinca, il luccio, la carpa, il cavedano, la trota, il balbo.

<sup>107</sup> Nei fossi, nelle aste delle acque risorgive, nel Serio, nel Canale Vacchelli, con la canna, il tramaglio, la rete a bilancia, la rete a sacco per catturare i pesci sul fondo dei corsi d’acqua.

<sup>108</sup> Polenta e pesci fritti con olio di lino.

rane, catturate e vendute porta a porta dai *ranér*,<sup>109</sup> che conosceva, in casa nostra, alcune ricette tradizionali: oltre al *putacì da rane*,<sup>110</sup> anche le *rane rüstide*,<sup>111</sup> fritte nell'olio fino a diventare croccanti e sgranocchiate all'ultimo ossicino, e *rane 'mpanade*,<sup>112</sup> cioè coperte di una gustosa pastella a base di pane grattugiato, uovo, prezzemolo e aglio.

In merito a queste frittiture, sembra quasi doveroso riservare una pur timida memoria al cosiddetto *óle da brüs*,<sup>113</sup> un olio continuamente riciclato per varie successive frittiture e riposto in un apposito recipiente di terracotta denominato *l'ulì* o anche *l'bucalì*,<sup>114</sup> al quale le famiglie più povere ricorrevano in tempi di penuria come a una estrema riserva costituita ormai da un annerito colaticcio maleodorante da *pucià sö có la pulenta*.<sup>115</sup> In questi casi i vicini dicevano con ironia mista a compassione: *Ancó i g'a scarpàt al bucalì da l'ole da brüs!*<sup>116</sup> La satira popolare, poi, applicava all'esagerato millantatore di personali trovate assolutamente ovvie e inconsistenti una

<sup>109</sup> Rane in umido.

<sup>110</sup> Rane arrostate.

<sup>111</sup> Rane impanate e fritte nell'olio.

<sup>112</sup> Cacciatore e venditore di rane.

<sup>113</sup> Olio bruciato e male odorante a causa dei ripetuti utilizzi per la frittura di alimenti.

<sup>114</sup> Piccolo contenitore e piccolo boccale per conservare l'olio già utilizzato.

<sup>115</sup> Intingere la polenta nell'unto.

<sup>116</sup> Oggi hanno mandato a pezzi il piccolo boccale dell'olio bruciato.

salace battuta: *cal lé 'l par chèl che g'à 'nventàt l'óle da brüs!*<sup>117</sup>

Anche dolci e dessért avevano l'olio quale ingrediente essenziale: chi ha dimenticato i meravigliosi sapori d'infanzia della *meca có l'óle* o della *chisóla ucia*,<sup>118</sup> cotta nei forni popolari, a base di *farina nostrana 'mpastàda có l'ole*, o le *fréciule* e i *chisulì da carneal*,<sup>119</sup> piccole ghiottonerie domestiche alla portata anche delle famiglie più povere?

Neppure vanno taciuti gli usi terapeutici dell'olio, consolidati da una lunga tradizione popolare: molti dolori si curavano con l'olio sbattuto, passato nella parte dolorante e quindi avvolta con la ruvida carta da zucchero dal tipico colore azzurro, giunta nelle case dalla vendita al dettaglio e conservata per queste occasioni nelle credenze domestiche. Anche *l'óle d'i caèi*,<sup>120</sup> a base di semi di lino, aveva anticipato i costosi balsami dei nostri giorni. La saggezza popolare incoraggiava questi usi dell'olio con un proverbio: *Fréga e uns, töt i mai i tègn da luns!*<sup>121</sup>

---

<sup>117</sup> Questa persona si atteggia al personaggio che ha inventato l'olio bruciato.

<sup>118</sup> Pane di pasta dura di frumento dalla forma tipica a quattro corni, condita con olio; focaccia impastata con olio e zucchero.

<sup>119</sup> Farina nostrana impastata con l'olio; frittelle e dolci di pastella frita, tradizionalmente preparati per il tempo di carnevale.

<sup>120</sup> Olio per i capelli.

<sup>121</sup> Frega e ungi e tutti i mali terrai lontani.

Nel nostro mondo culturale molte metafore s'ispirano all'olio. Per dire che la verità finisce sempre per imporsi, il cremasco sentenziava: *l'óle bu al ve sempre 'n séma*,<sup>122</sup> mentre per qualcosa che funzionava a meraviglia o per una persona che finalmente aveva messo giudizio si ricorreva all'espressione: *l'è cumè 'n óle*.<sup>123</sup> Se poi si trattava di mandare avanti un'impresa che s'era improvvisamente inceppata, la nostra gente poteva sbottare: *bizögna ùnziga le rode al car* o anche: *ché gh'è da uns al cadenàs*;<sup>124</sup> e se si rendeva necessaria una segreta azione di convincimento, magari con una mancia o una bustarella, si poteva sentire: *Ga pense mé a ùnziga le ma*.<sup>125</sup> Ma se si trattava di un problema di pigrizia o di malavoglia allora la soluzione indicata era quella del ricorso a *l'óle da gumbet*;<sup>126</sup> e per qualche scappatella di adolescente, si poteva sentire la voce di un padre spazientito che minacciava: *Me ta ùnze le cröste!*<sup>127</sup>

L'olio trovava la sua sublimazione religiosa nelle unzioni sacramentali, compresa quella bene-

<sup>122</sup> L'olio di qualità viene sempre a galla.

<sup>123</sup> È come un olio.

<sup>124</sup> Bisogna ungere le ruote del carro; qui si rende necessario ungere il catenaccio.

<sup>125</sup> M'incarico io di ungergli le mani.

<sup>126</sup> Olio di gomito. Lavoro energico.

<sup>127</sup> Io ti ungo le croste.

detta unzione degli infermi, assai dura da digerire, che nell'immaginario collettivo richiamava una situazione ineluttabile nei confronti della quale l'unica difesa che rimaneva possibile era quella di ostentare una certa superiorità con l'arma della battuta scherzosa, come quando tra compagni d'osteria, alludendo a qualche amico che se n'era andato, si diceva: *Mèi na màcia da i che d'óle sant!*<sup>128</sup>

---

<sup>128</sup> È più conveniente una macchia di vino che d'olio santo.

## CONGEDO

Il viaggio immaginario, che insieme abbiamo compiuto nella cascina cremasca, ci ha portato a ripercorrere tempi, luoghi e costumi tipici del nostro territorio.

La lingua dialettale parlata a Offanengo, e più in generale nell'area culturale cremasca, ha mostrato non solo la straordinaria proprietà di dare un nome a tutta la gamma dei condimenti grassi capaci di soddisfare bisogni quotidiani, ma anche di interpretare, mediante modi di dire ispirati ai condimenti, il senso stesso del vivere personale e sociale dell'uomo antico.

Questo viaggio ci ha consentito di rivisitare con la memoria un mondo di abitudini popolari e di costumi folclorici cremaschi che vorremmo sottrarre a una inesorabile scomparsa. È il nobile fine che si propone questo bellissimo museo della civiltà contadina, magistralmente promosso e condotto dalla passione e dalla competenza della Professoressa Maria Verga Bandirali e dai suoi preziosi collaboratori.

Nell'atto di uscire dalla nostra cascina immaginaria, confesso di avvertire da un lato un po' nostalgia, dall'altro il legittimo timore di aver dato un

ulteriore contributo all'universalmente riconosciuta gamma dei ... *mestér cremasch*.<sup>129</sup> In tal caso me ne scuso con i miei gentilissimi e pazientissimi uditori.

---

<sup>129</sup> Mestieri cremaschi, cioè mestieri fatti male o lasciati incompiuti. L'espressione è usata nei territori confinanti (cremonesi e lodigiani in particolare) per ironizzare su una presunta superficialità con la quale i cremaschi eseguirebbero qualsiasi genere di lavoro. Ciò fa parte del costume, universalmente diffuso, di canzonare con battute salaci le popolazioni confinanti per spirito di rivalità o di antagonismo. È noto che, da parte loro, i cremaschi hanno elaborato detti altrettanto piccanti nei confronti dei poco amati vicini. Ma questo, casomai, potrà essere oggetto di qualche eventuale altra piacevole conversazione.

Foto-ricordo  
della mostra

*Un vivissimo grazie a Valeriano Manenti  
per le fotografie,  
a Gianfranco Vailati e a Angelo Bastici  
per la vivace animazione dell'evento*





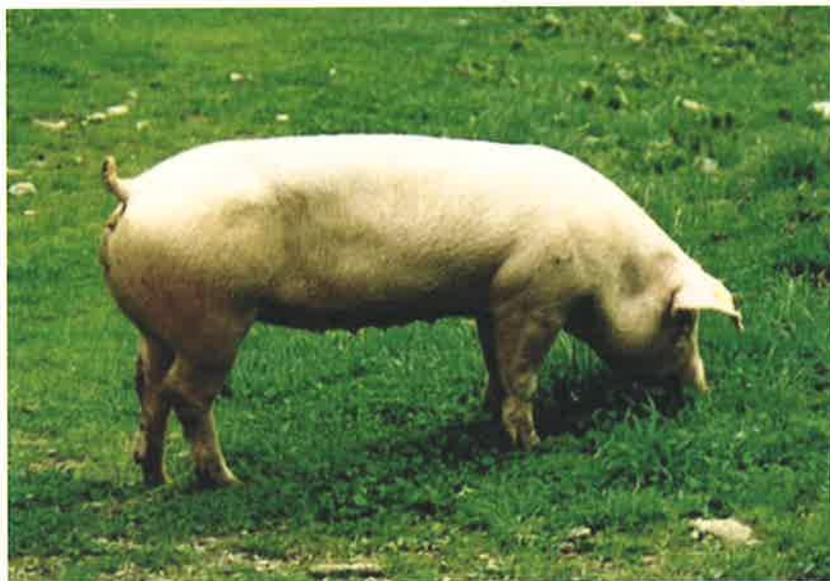
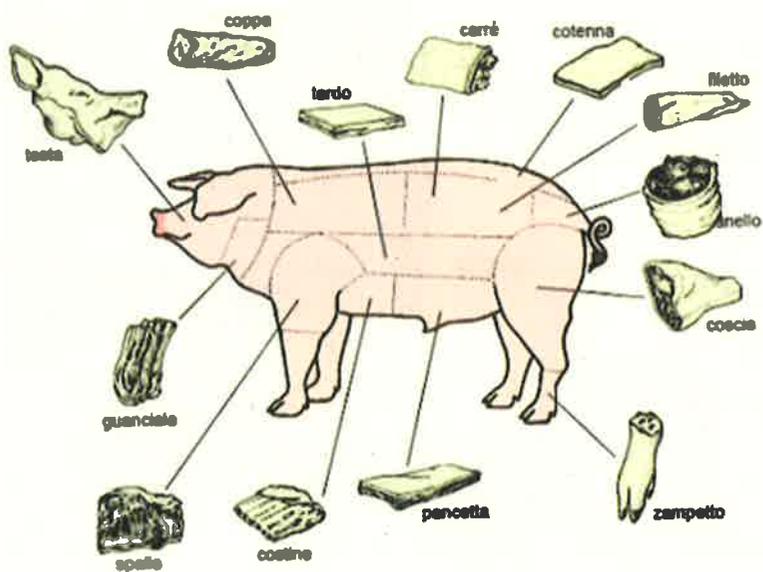
















Finito di stampare il 13 dicembre 2014  
presso la tipografia Trezzi di Crema

