

PA R T E T E R Z A

VITA DELLA COMUNITÀ

Vita di campagna

Già si è avuto modo di scrivere come tutta la storia dei secoli passati – e fin quasi alla metà del secolo appena trascorso – della comunità di Chieve sia stata coincidente con la storia delle altre comunità cremasche (ed in gran parte lombarde) tutte segnate dalla presenza di una classe contadina che consumava la sua esistenza all'interno di quella istituzione, per alcuni versi nobilitata da un grande senso di vita comunitaria e solidale, dall'altro segnata da una magra condizione economica che poi si trasformava in difficile condizione anche sanitaria, quale era la Cascina, esempio inimitabile e, fortunatamente non ripetibile di vita comunitaria.

Certo: a Chieve le grandi cascine caratteristiche di altri centri cremaschi, ma soprattutto cremonesi e lombardi, erano poche ma attorno ad esse, comunque, si svolgeva la vita di tantissimi nostri compaesani.

Si è fatta molta letteratura attorno alla cascina, alla gente che in essa viveva, si è fatto anche un film (di Ermanno Olmi: "L'albero degli zoccoli") e, quindi, il rischio è di cadere, parlandone a posteriori, in una retorica ripetizione di suggestioni non sempre rispondenti al vero.

Abbiamo così scelto di riproporre, a futura memoria ed a testimonianza documentata, alcune descrizioni di quelle condizioni che ci sono state lasciate da coloro che in quella realtà hanno vissuto, che quella realtà hanno conosciuto.

E partiamo dalla descrizione che ci ha lasciato il **nostro Fa u s t i n o Sanseverino (1)**:

"Il nostro contadino è ben difficile cada in assoluta miseria se non per mala condotta... Il contadino cremasco vive abbastanza agiatamente... Le abitazioni dei villici sono comode e sane... Il contadino cremasco fa' tre ed alle volte quattro pasti al giorno a seconda delle stagioni.

Ordinariamente il pranzo consiste in polenta (2) con carne salata di maiale e di oca o con formaggio o con ricotta o con pesce fresco e salato, a volte anche con uova e, sino, benchè di rado, con polli.

Alla sera minestra di riso con legumi, condita con lardo e con olio nei giorni magri. Alla mattina la colazione consiste in pane di frumento nell'estate e di miglio misto a formentone o segale nell'inverno.

Quasi sempre beve vino. Nelle lunghe giornate fa un altro pasto o di minestra o di polenta o di insalata con pane..."

Altrettanto idilliaca – o quasi – è la descrizione che il **Sanseverino** ci fornisce della casa dei contadini e del loro modo di vivere e vestire.

"Le abitazioni dei villici sono comode e sane. Essi vestono decentemente. Durante l'inverno portano sempre calze e scarpe e nei giorni festivi sono tutti vestiti di pannolame ed hanno mantello ed ombrello. Le donne, poi, di domenica, si abbigliano con qualche eleganza, anche, forse, con un po' di civetteria, ed è bello vederle tutte nelle chiese coi guanti bianchi ed il ventaglio. Portano spesso abiti di seta o almeno il grembiale è di seta nero e vanno adorne di vezzi d'oro con granate e coralli. Hanno smesso interamente l'antico costume che aveva molta vaghezza e vestono presso poco come nelle città. Nei giorni feriali portano zoccoli ed in estate vanno scalze. Raro è di trovare nelle nostre campagne un accattone fra i contadini, giacchè essendo essi, meno che poche eccezioni, dipendenti da un padrone, questi non lascia mai che abbiano a soffrire la fame e somministra il grano anche se sono già molto indebitati, colla speranza di riscattarsi col prodotto dei bozzoli..."

Fin qui, dunque, il conte Sanseverino che, probabilmente, nella stesura di questo idilliaco bozzetto, aveva presenti le condizioni dei lavoratori agricoli che operavano nelle sue cascine e che godevano, notoriamente, di un trattamento anche economico più favorevole rispetto alla generalità dei "villici".



Ma in netto contrasto appare la descrizione che della vita dei nostri contadini ci ha lasciato un altro nobile agricoltore: il conte senatore **Stefano Jacini** che ebbe proprietà terriere anche nella nostra area cremasca.

Più volte senatore e ministro, Stefano Jacini, a partire dal 1850 diede il via ad una Inchiesta agraria pubblicata nel 1854, non contestata e che resta, senza dubbio, un documento realistico, certo meno... bucolico di quello del nostro Sanseverino.

Scrivendo dunque il senatore Jacini: *"La vita del contadino (ed era al contadino lombardo che si riferiva) è presto descritta: nei primi mesi dell'infanzia, avvolto nelle fasce così strettamente da essere soffocato, poi abbandonato alla custodia di qualche fanciulla maggiore di lui di pochi anni. Quando è capace di muoversi senza aiuto, si avvolge nella polvere e nel fango dell'aia.*

In tenera età è mandato alla scuola nell'inverno ed iniziato nel lavoro d'estate (conduce al pascolo le oche e poi il bestiame). Giunto a 20 anni si trova nei momenti più gravi della sua vita: la coscrizione (militare) ed il matrimonio.

Ogni fanciulla del ceto contadino in generale trova marito... Essa porta sempre qualche dote, per lo più molta buona volontà di lavorare e procurare numerosa figliolanza... In seguito la vita del contadino non subisce varietà, tranne il progressivo aumento della prole.

Data la mancanza di comodità, il contadino sta in casa solo per mangiare e dormire: le giornate della siesta o nell'inverno, e specialmente le sere, si passano nelle stalle ed i vecchi raccontano ai giovani le eterne storie...

Si può dire che l'alimentazione del contadino presenta una grande uniformità e che alla deficienza di potere nutritivo delle sostanze consumate, si provvede mediante l'introduzione di una notevole massa di alimenti, distribuiti, di solito, in tre pasti ai quali, durante la stagione estiva se ne aggiunge un quarto (m e r e n d a) nell'intervallo concesso per il riposo pomeridiano... I pasti in genere si fanno senza il consumo del vino. Il quale viene bevuto di solito dagli uomini all'osteria nei giorni di festa. Per il vestiario il contadino non usa appositi abiti di lavoro, per le feste tiene un abito che è generalmente quello delle nozze (n e r o), la biancheria è scarsa e la difficoltà di lavarsi sufficientemente porta conseguenza poco simpatica dal lato igienico. Il tabarro è ancora, specialmente nei vecchi, l'indumento che supplisce nell'inverno l'insufficiente vestiario. Di notte il contadino cerca di ripararsi dal rigore della camera da letto integrando le scarse coperte con gli abiti che indossa di giorno...".



Aggiungiamo al quadro questo stralcio dal volume "Nascere, sopravvivere e crescere nella Lombardia dell'Ottocento" (Regione Lombardia, a cura di **Lilli Dalle Nogare e Luisa Finocchi – 1981**):

"L'abitazione dei contadini della pianura (l o m b a r d a) era in generale formata da due vani sovrapposti, collegati fra di loro attraverso una scala esterna (per economizzare gli spazi) o una interna (ad una sola andata)... La stanza inferiore - il cui pavimento non era ammattonato ma costruito in terra battuta con calcina e ghiaia (...) era utilizzata come cucina e stanza da pranzo. Il locale superiore, occupato da uno o più letti capaci di più persone, a volte era privo di soffitto e, quindi, risultava coperto direttamente dal tetto con le sue impalcature di legno a nudo... Nelle campagne lombarde l'abitazione mantenne toni di degradata depressione... Le difficili condizioni abitative inducevano i contadini ad utilizzare come riparo nei mesi freddi la stalla, nella quale convivevano così animali, adulti, fanciulli ed anche i neonati nelle loro culle. Le stalle erano tenute chiuse con grande cura per non lasciare disperdere il calore... Nelle stalle le donne filavano, cucivano e a volte facevano il bucato; gli uomini si occupavano in qualche lavoro leggero o narravano favole e storie...".



Una vecchia cascina con evidenti segni dell'intervenuto ammodernamento



Infine ci pare opportuno riportare quanto il professor **Pietro Savoia**, noto studioso e ricercatore cremasco, ebbe a scrivere, sempre in tema di vita in cascina, nel suo volume dedicato a Monte Cremasco “*Memorie del passato-Cronache del presente*”:

"La vita si svolgeva nelle cascine raggruppate attorno alla cappella o edificate vicino al mulino o sparse nella campagna. Erano costruite in adeguamento allo svolgersi delle stagioni e alle esigenze dei lavori agricoli. In genere erano esposte a sud, con il portico dal pavimento in terra battuta, che fungeva da riparo per le persone e per gli attrezzi, portico che in inverno, quando il sole era basso all'orizzonte - nelle giornate serene e non nebbiose - permetteva ai raggi del sole di giungere fin entro le case; in estate, quando il sole era alto, garantiva un certo fresco agli ambienti del piano terreno e del primo piano. Al secondo piano, sporgente sui tetti del portico, così da ricevere aria e luce, veniva costruito il solaio-granaio che fungeva anche da camera da letto per i vecchi e i fanciulli... Fin quasi alla seconda guerra mondiale e all'esplosione della motorizzazione, la cascina era tutto il mondo.

Là si nasceva, si viveva, si lavorava, ci si sposava, si moriva, da là ci si muoveva per accedere ai lavori dei campi, alle funzioni della chiesa, per adire ad altre cascine, per una capatina - la festa - all'osteria, privilegio riservato ai soli uomini...".

Per concludere (certo non per esaurire una tematica così suggestiva, così ricca di memorie, di sacrifici ma anche di episodi di solidarietà) ci piace qui riprendere una bella. . . meditazione del grande scrittore **Carlo Bo**, scritta per il volume “*Le cascine di Federica Galli*” -editore *Compagnia del Disegno*, 1987:

"Non so se tutti i ragazzi d'oggi siano in grado di afferrare esattamente il significato della parola cascina. Lo sapranno quelli che hanno vissuto o vivono in campagna, certamente non lo sapranno quelli che sono cresciuti in città.

Scompare prima il nome dell'oggetto, di cui restano - sempre più desolati e scomposti - i segni e le tracce... La prima e finalmente la seconda guerra ne hanno minato le basi e tutto è passato in archivio. Inutile spiegare le ragioni di questo improvviso decadimento, la realtà ha provveduto a cancellare questi segni dell'antica civiltà contadina con il ritmo accelerato del progresso.

La gente passava dalla campagna alla città, era logico che anche le prime sedi naturali entrassero nel grande processo di trasformazione...

Non dimentico però la cosa più importante: la testimonianza di Giovanni XXIII, la cui filosofia e la cui ragione di vita sono tutte centrate sulla cascina: la cascina come simbolo della famiglia, dell'umana pazienza, della carità e, diciamo pure, della fede cristiana..."³

Note:

1. “Notizie statistiche ed agronomiche intorno alla città di Crema e il suo territorio” raccolta da Faustino Sanseverino, pubblicate in Milano nel 1843 dalla Tipografia Ronchetti e Ferrero e ripubblicate nel 1987 in forma anastatica con commenti e note di Valerio Ferrari presso l’editrice Turrus di Cremona.
2. Sulla grande (nobile?) importanza che la polenta ebbe all’interno dell’abituale programma di alimentazione dei nostri rurali, ci si consenta qui di ricordare come, durante il carnevale di Verona del 1722 – riferiscono le gazzette venete dell’epoca – “ *un certo professore Vetronio Manduro (Ciccardofino) tenne in piazza pubblica una dotta disquisizione sui cibi e, dopo aver concionato di lessò, arrosto, maccheroni, guazzetto e dolci vari, giunse a declamare della polenta, definendola sostituta di tutto ciò che mancava alla mensa del contadin, capace lei sola di essere così camaleontica da fungere da primo piatto, companatico e pane. Cibo, dunque, principalissimo, adatto com’era ad essere consumato in più volte e ad una serie di variazioni atte a soddisfare il bisogno di ognuno di non mangiare...sempre la stessa minestra*”.

Aggiungiamo di nostro che oggi, per uno di quei ritorni all’antico assai frequenti, in alcune case moderne e magari anche signorili e persino in ristoranti rinomati, viene servita ancora la polenta accompagnata da sofisticati cibi cucinati in umido quando non anche da semplici fette di lardo dal nome altisonante.

La persistenza (o il ritorno) dei sapori di una volta, la tenace tenuta di essi in una realtà socio-economica che si dice globalizzata, altro non è che l’effluvio – forse inconsapevole ma certo desiderato – di una storia sociale, delle quotidianità secolari che proprio attraverso i suoi gusti ed i suoi affiori, giunge fino a noi.

Ed ancora fissiamo una nostra valutazione, per esempio, sull’abitudine di accompagnare la polenta con cibi nel cui condimento era compreso il vino: le costine di maiale o la selvaggina, così che quel piacevole risultato che si otteneva, volgarmente detto *pòcia* che il galateo moderno non ammette ma che in passato sollazzava la gola e lo spirito.

3. Segnaliamo due altre pubblicazioni che fanno riferimento alla vita rurale del passato. Il cremasco conte Antonio Marazzi, console generale d’Italia in Argentina, nel 1878 ha pubblicato a Milano un romanzo in quattro volumi dal titolo “*Emigranti*”. Le vicende narrate nel primo e nel quarto volume sono ambientate in Capergnanica e nei paesi vicini (Chieve compreso) e raccontano le condizioni di vita dei nostri lavoratori dei campi nella prima metà dell’800. Un secondo romanzo-testimonianza – più recente – descrive le misere condizioni dei lavoratori della terra sul finire dell’800 quando già si registravano le prime avvisaglie di rivolta.

L’autore è *Giuseppe Cavagneri*, il titolo del libro “ *Le vittime della terra*”.

Il romanzo è ambientato nei cascinali di Bottaiano, Ricengo, Romanengo, Casaletto di Sopra, Fontanella, ma le condizioni descritte non sono dissimili da quelle registrate sull’intero territorio cremasco.

Lavoratori esterni a Chieve

Giova qui ricordare come, fin dall'inizio dell'800, vigeva nei nostri paesi l'abitudine di ricorrere a lavoratori "esterni", specialisti in alcuni particolari lavori e che venivano assunti con contratti a tempo determinato (come si dice oggi) con accordi particolarmente vantaggiosi sul piano economico, rispetto al normale trattamento salariale che spettava ai lavoratori locali.

In particolare:

dalla vicina provincia emiliana venivano ingaggiati i **piacentini**, a partire dal mese di giugno, per raccogliere la foglia dai gelsi per alimentare i bachi da seta, per mietere il frumento, per zappare il granoturco e, talvolta, per ripulire le risaie. La colonia piacentina era piuttosto numerosa e raggiungeva, in alcune annate, anche le 2 mila unità (sull'intero territorio cremasco).

Questi lavoratori esterni venivano pagati fino a 3 lire al giorno (oltre al vitto ed alloggio) rispetto ad una paga media di lire 1,50 che veniva attribuita ai locali lavoratori avventizi.

I **brianzoli** venivano arruolati per la potatura dei gelsi e pare che in una certa annata siano stati contestati da alcuni agricoltori perché avevano "l'uso di ridurre i gelsi troppo poveri di rami".

I **genovesi** venivano chiamati come spaccalegna, ossia come abbattitori di alberi e normalmente ricevevano un compenso di lire 1,50 al giorno, sempre con l'aggiunta di vitto e alloggio a carico del conduttore del fondo.

I **trentini** scendevano da noi per "segare i tronchi d'albero per ridurli in tavole". Per essi non vi era remunerazione fissa: venivano pagati in base al lavoro prodotto, con accordi diretti che venivano verbalmente stipulati all'inizio del lavoro. Assai spesso questi lavoratori acquistavano le tavole ottenute per rivenderle nelle loro vallate.

Dalla Brianza giungeva, nelle aziende più grandi, il bigattaro, ossia uno specialista che attendeva alla educazione dei bachi da seta, sorvegliandone l'andamento della crescita e dello sviluppo, consigliando i contadini in ordine ai lavori connessi con questo allevamento. Questo tecnico veniva pagato con due-tre lire al giorno e talvolta si usava anche aggiungere un piccolo premio in denaro se la raccolta dei bozzoli risultava alla fine particolarmente abbondante.

Il parto in casa

“Nasce l’uomo a fatica, ed è rischio di morte il nascimento”

Giacomo Leopardi

Uno degli avvenimenti che scuotevano la monotona vita di un piccolo paese e, specialmente, di quel piccolo mondo rappresentato dalla cascina, era senza dubbio il parto.

Abbiamo alcune fonti scritte che documentano le difficoltà per la partoriente nonché le condizioni non proprio raccomandabili in cui le nostre donne, allora, partorivano, almeno fino al tramontare dell’800.

In particolare tutte le fonti – scritte ed orali – confermano che solitamente il parto avveniva in casa (e Dio sa quali erano allora le condizioni delle case rurali!) in quanto i pochi posti letto per ostetricia disponibili negli ospedali venivano riservati (e non è chiaro per quale precisa ragione) alle partorienti illegittime, ossia *“alle miserabili partorienti segrete, nubili o vedove, rimaste incinte per illegale commercio (del corpo)”*.

L’assistenza alle partorienti a domicilio era affidata alle cosiddette “mammane”, ossia a donne anziane che ben poco masticavano di ostetricia, ma che, agli occhi della gente, godevano di apprezzamento per la loro “esperienza e conoscenza”.

La situazione di rischio era sempre altissima sia per la ricorrente frequenza di processi infettivi sia per alcune “pratiche” pericolose per le gestanti, come il ricorso sistematico a salassi e purganti o la somministrazione di bevande alcoliche (vino) anche durante il travaglio.

La mortalità infantile, nei primi due mesi di vita del piccolo, era elevata così come il numero dei nati morti. E ciò era imputabile anche al fatto che le donne di campagna (in misura minore quelle che lavoravano nei pochi stabilimenti cittadini) si sobbarcavano i lavori pesanti dei campi fino a poche ore prima dell’inizio del travaglio.

In proposito il medico cremonese **Alessandro Tassani** nel 1847, parlando dei contadini della nostra provincia, deplorava *“...che (le donne) fossero costrette ad abbandonare il letto il terzo giorno dopo il parto... nonché di continuare nei lavori di campagna anche ad inoltrata gestazione e ciò pure con grave pregiudizio della figliolanza...”*.

Appena pochi anni prima, nel 1834, il medico valtellinese **Lodovico Ballardini** denunciava *che le contadine, anche in stato di gravidanza, non si ristanno dall’occuparsi dei più faticosi lavori della campagna... per la qual ragione, non pure frequenti gli aborti, ne nascono ben spesso figlioli deboli, mal nutriti e predisposti ad ogni sorta di cacchessie, senza dire di tanti altri che sono rapiti dalla morte poche ore o pochi giorni dopo la nascita...”*

Mancano dati statistici precisi localmente riferibili ma possono bastare, per avere una idea, quelli riferiti all’Ospedale Maggiore di Cremona per l’anno 1835: nati legittimi 8.290, nati illegittimi 307, nati morti 82, morti nel primo mese di vita 275, morti entro il secondo mese di vita 125.

Soltanto nella seconda metà dell’800 fecero la loro apparizione, anche nei piccoli paesi rurali (a Milano, a Cremona, già operavano da alcuni decenni) le “levatrici” ossia persone abilitate all’esercizio delle loro funzioni previa frequenza di apposita scuola di ostetricia **1**.

Da allora qualcosa è cambiato (in meglio) nel primordiale cerimoniale del parto che, comunque, continuava ad avvenire in casa: solo a far tempo dalla seconda metà del Novecento le partorienti venivano ricoverate in ospedale.

Fra le curiosità legate al parto ed al successivo periodo detto “la quarant e n a”, perché durava appunto circa 40 giorni, anche queste che abbiamo registrato dalla viva voce di alcune signore anziane di Chieve che hanno vissuto quei momenti o ne hanno raccolto memoria, a loro volta, dalle loro mamme o vicine di casa.

Le donne che avevano partorito godevano di un particolare trattamento per quanto riguardava il vitto.

Anzitutto si provvedeva ad uccidere una gallina per ottenere ottimo brodo da somministrare “all’ammalata” (e qui apriamo una parentesi: quando la partoriente era prossima all’evento, si diceva semplicemente: deve ammalarsi, a giorni si ammala. Un modo di dire che era diffuso – riferiscono – anche nei vicini paesi di Ombriano, Capergnanica e Casaletto Ceredano) unitamente ad una porzione, appunto, di pollo lessato. Inoltre venivano, sempre durante la quarantena, stappate alcune bottiglie di vino “buono” che era riservato esclusivamente alla neo-mamma, nella convinzione che potesse far aumentare la... produzione di latte per sfamare il neonato.

E a proposito di allattamento, non risulta che a Chieve venisse praticato il “baliatico mercenario” come invece ancora anche nei primi decenni del ’900, avveniva, per esempio, nel vicino comune di Ombriano che aveva addirittura predisposto un elenco, con relativa attestazione di idoneità, delle donne fresche di parto ed in buona salute, disposte ad allattare, assieme al proprio, anche il pargoletto di altra coppia in difficoltà per mancanza di latte materno, ricevendo un compenso o dalla famiglia interessata o, più frequentemente, dallo stesso comune.

Secondo fonti orali, fra le neo mamme di Chieve avveniva talvolta il ricorso all’amica o alla vicina di casa per integrare la propria disponibilità di latte, ma in modo del tutto gratuito, fuori da ogni forma istituzionalizzata.

Abbiamo aperto questo breve capitolo con la citazione di un verso del grande poeta Giacomo Leopardi: ci pare non fuori luogo riportare, in chiusura, i delicati versi che una grande poetessa, Ada Negri (nata e vissuta a pochi passi da Chieve, in quel di Lodi) ha dedicato ai dolorosi problemi collegati al parto delle donne lavoratrici:

*Sopportò gli urti de l’acerba doglia
Ritta, bianca, silente al suo telaio.
Quando ogni opra cessò, sotto il rovaio
Corse a la casa, e cadde su la soglia.
E gemè senza freno – e allor che sorto
Fu pallido mattin, la sventurata
Con un urlo di bestia lacerata
Mise a la luce un angioletto morto.
Il piccolo cadavere fu tolto
Dagli occhi de la madre – e tutto tacque.
Tre dì sovra i guanciali ella si giacque,
fatta di pietra ne l’immobil volto;
ma il quarto giorno – e gelido il rovaio
soffiava ancora – volle alzarsi esangue
come avesse perduto tutto il sangue...
...Così disfatta, ritornò al telaio.*

NOTE:

1. Nota curiosa: la prima “Scuola di ostetricia minore venne aperta a Milano nel 1762 per iniziativa dell’imperatrice Maria Teresa. Vi erano ammesse a frequentarla soltanto le donne maritate o vedove.

Carestie e peste

Fra il 1500 ed il 1800 l'intera area cremasca, compresa CHIEVE, fu interessata più volte da una tremenda calamità: la carestia di generi alimentari, con conseguenze disperate, spesso mortali, per i poveri abitanti della città e del contado.

Pescando fra i documenti di quegli amarissimi anni, riportiamo sinteticamente alcune notizie, così come ce le hanno tramandate, nel loro linguaggio spesso retoricamente "caricato", i cronisti dell'epoca.

La serie delle carestie

** La prima grande carestia di cui si ha notizia si registra nell'autunno del 1511. Il 26 gennaio del successivo anno, perdurando la scarsità di grano nel contado, si registrarono diversi tumulti popolari in città e nei vari paesi.

Lo stesso giorno il General Consiglio di Crema nominò due "oratori" con l'incarico di recarsi dal Governatore regio onde sollecitare rifornimenti di cereali. Non è dato sapere se la missione ebbe esito positivo, visto che i cronisti dell'epoca riferiscono di sommosse scoppiate ancora in vari paesi.

** Ancor più grave fu la carestia del **1527**.

Raccontano gli storici dell'epoca che da aprile a giugno piovve ininterrottamente, sicchè molte zone del territorio furono allagate con la perdita dei raccolti.

Racconta lo storico **Pietro Terni**: "*in ragione di ciò (ossia della perdita dei raccolti) molti perirono di fame mangiando molte volte l'erba drieto a fossi come gli armenti fanno...*".

** Passa un secolo (e siamo dunque nel **1629**) ed ecco una nuova carestia, questa volta determinata dai ripetuti saccheggi operati dalle truppe occupanti, soprattutto nei villaggi vicini a Crema.

Racconta lo storico **Canobio**: "*...torme di uomini, donne e fanciulli calano dai paesi saccheggiati in città con voci che avrebbero impietosito i marmi, chiedevano se non potevasi dare loro altro, almeno, per l'amor di Dio, un pugno di semola, la quale si ponevano a tranguggiare con tanta avidità, che sembravano piuttosto bestie che creature ragionevoli, tant'erano dalla fame angustiati. E sì copioso era il numero di questi miserabili che rendea meraviglia; onde bisognò venire a termine di vietare ad altri, che sopravvenivano ogni dì di più, l'ingresso in città...*".

** Nel **1750** si registrò una scarsità di raccolto del grano sicchè i proprietari terrieri ne fissarono un prezzo altamente elevato, tanto che i "poveri" non erano in condizione di acquistare quanto bastava per la famiglia, allora sempre piuttosto numerosa.

Nacquero tumulti, sommosse, disordini in ogni piazza.

L'anno successivo, dopo un sommario processo, tre dei capi della rivolta, vennero impiccati in piazza.

** Nel **1801**, a causa delle avversità atmosferiche, il raccolto dei cereali risultò più che dimezzato. Si registrò, così, un nuovo duro inverno di carestia, con i poveri seduti, ogni giorno, davanti ai palazzi dei nobili e sulle porte dei conventi in attesa di un pugno di farina o di un soldo per comprarla presso i magazzini degli speculatori. Per effetto della carestia, le corsie dell'ospedale e del ricovero dei "poveri" risultarono affollate sino all'inverosimile.

Il contado dimezzato dalla peste

Non minori danni ed angustie disseminò la peste che, periodicamente, si diffondeva nei nostri paesi e nella stessa città di Crema.

Cronisti e scrittori locali dell'epoca, in alcuni casi tentarono di minimizzare le dannose conseguenze della peste, in altri usarono termini allarmistici, lasciandoci cronache ridondanti di enfasi, sicchè è difficile individuare la situazione effettiva.

Di certo si sa che l'anno peggiore fu il 1361: la peste si diffuse su tutto il territorio con particolare virulenza provocando centinaia e centinaia (o forse qualche migliaio) di morti tanto "*che più loco di nuova sepoltura nella terra trovar non si poteva*" scrisse lo storico Pietro Terni.

Ed a Chieve venne attivato un cimitero per i morti di peste in un campetto dalle limitate dimensioni nei pressi della chiesetta dedicata a *S. Maria del Prato Vecchio*.

Fu comunque in quell'anno terribile che i cremaschi innalzarono fervide preghiere a Dio per il tramite di San Pantaleone. Il 10 giugno, mentre più micidiale infieriva la peste, secondo la diffusa credenza e la convinta tradizione, il Santo sarebbe apparso sulla città quasi a rassicurare i fedeli. Di certo la peste cessò in quello stesso giorno, che il calendario dedicava appunto a S. Pantaleone.

La coltivazione e la lavorazione del lino

Una delle attività di coltivazione dei nostri terreni, attività redditizia per le famiglie ma altamente faticosa per chi vi si dedicava, era quella del lino, peraltro propiziata dalla fecondità del terreno. Il ritiro delle acque del Lago (o mare) Gerundo, con i suoi residui, aveva reso particolarmente idonei i terreni di Chieve per la coltivazione di questa pianta, di origine asiatica e solitamente coltivata nelle regioni a clima temperato-umido. Secondo alcune ricerche affidate alla memoria degli anziani, pur se tutto il territorio agricolo era solitamente impiegato per questa coltivazione, risulta che particolarmente idonei erano i campi siti nella zona che ancora oggi è indicata come “Le Gerre”.

Nel giugno del 1995, il gruppo Amici delle tradizioni locali con il sostegno ed il patrocinio dell’Amministrazione comunale e della Cassa Rurale organizzò una mostra dal titolo “Il lino a Chieve” per proporre, attraverso le testimonianze dirette degli ultimi estirpatori e alcune fotografie, una rilettura, anche in termini antropologici, di quella attività che – al pari di quella dell’allevamento del baco da seta – coinvolgeva, dalla data del raccolto fino all’inverno, anche le donne di casa, chiamate a dare mano agli uomini per tutte le lavorazioni successive alla estirpazione e che andavano dalla essiccazione alla battitura delle boccole (per farne uscire il seme: linseme o linosa) al bagno in apposite fosse, alla successiva macerazione che precedeva l’esposizione, in manipoli, in un prato di fresco rasato e la successiva distensione in “capani”, che durava dai dieci ai quindici giorni, così che di giorno il sole, di notte la rugiada contribuivano ad imbiancare gli steli prima della sgrossatura, ossia della lavorazione delle fibre.

Dall’opuscolo predisposto in occasione della citata mostra, trascriviamo alcuni passi che, su testimonianze di anziani che le avevano per anni effettuate, raccontano le modalità di questa fase di lavorazione:

“Preparato il desco, con fissata una corda da un lato e dall’altra sciolta con legato un peso, si metteva sotto la quantità del lino che bastava; due persone con il mazzone di legno di noce battevano e ribattevano fino a che la lisca risultasse ben ammaccata e la fibra ripulita dalle resche (parti legnose).

Finito, si legava e si poneva in un luogo asciutto, pronto per la spazzolatura: lavoro che veniva eseguito nella stagione invernale e svolto prevalentemente dagli uomini.

La spazzolatura comprendeva due fasi di lavorazione.

Nella prima si faceva il ‘lino grosso’. Si usava uno strumento detto ‘cavallo’, fatto a triangolo, con tre gambe, che aveva un asse di rialzo con incorporato in un lato i denti in ferro per strigliare il lino e dall’altro lato vi era una specie di sella (così chiamata perché imbottita con lo scarto del lino): questa serviva ad attenuare i colpi della spatola in legno sulle fibre poste attraverso di essa.

Pulito dalla paglia e dalla lisca grossa, che la pianta ancora tratteneva, lo si legava a mazzuoli, a tre dita distanti dal capo (‘le bade’), così era pronto per la pettinatura.

Con la mano sinistra, il linaiolo teneva ferma la bada sulle selle del cavallo, facendola scendere piano piano, sotto i colpi del pettine di ferro, che usava con la destra e con maestria, evitando di rompere i fili. Questo lavoro durava fino alla finezza desiderata. ‘Tirare il lino’ era un mestiere difficile, i linaioli cremaschi (fin dal XVII secolo) erano molto ricercati per la loro bravura”.

Anziana filatrice al lavoro



Seguiva poi il lento, difficile ma appagante lavoro di tessitura del lino (quasi un rito), anche questo affidato alle donne, che lo svolgevano nella stagione invernale, al chiuso delle stalle. Infine si ricavava la tela grezza e robusta che veniva candeggiata e distesa poi nei prati, per essere raccolta e arrotolata in pezze da 8-10 metri, pronte per l'uso e per la vendita.

Per ulteriori, importanti dettagli si rinvia alla pubblicazione edita in occasione della mostra citata, mostra che venne organizzata grazie all'impegno personale di Stella Aiolfi, Ezio Barbati, Mariuccia Basso Ricci, Ave Chiesa, Dario Dendena, Emanuela Loddo, Ninetta Pagani, Antonella Provana e Basilio Provana, pubblicazione disponibile presso la locale biblioteca.

Una mostra dedicata a "Il lino e la civiltà contadina" si tenne anche in Crema, presso il S. Agostino, nel 1978: il relativo catalogo risulta pure molto interessante.

Aggiungiamo che la coltivazione del lino, fino al

primo ventennio del XX secolo era diffusa su tutto il territorio cremasco. E la sua diffusione pare risalga addirittura a prima del 1665, anno in cui si tenne in Crema, ed esattamente a Santa Maria della Croce, il primo mercato del lino con un notevole afflusso di compratori forestieri. Tale mercato – annuale – in concomitanza con la tradizionale fiera, durò circa un secolo, poi si avviò un mercato settimanale che si teneva in Crema, alla Casazza (dove ora sorge l'Istituto Magistrale).

A conferma dell'importanza che tale coltivazione aveva nel nostro territorio, si ha notizia che nel 1867, in occasione della Esposizione Universale di Parigi, il senatore Luigi Griffini, intervenuto in rappresentanza del Comizio Agrario di Crema, ebbe l'incarico di sperimentare ben 8 varietà di seme di lino raccolte l'anno precedente in Algeria per verificare la possibilità di utilizzare tale qualità anche sul nostro territorio.

Ed ancora va ricordato che il notissimo studioso di cose agricole del Cremasco, il conte Annibale Vimercati Sanseverino, con aziende agricole in quel di Vaiano ed in quel di Crema ed all'epoca Presidente dell'Accademia Cremasca di Agricoltura, ebbe a scrivere un dotto saggio dal titolo "Memoria o sia istruzione intorno alla coltura del lino alla maniera dei Cremaschi" che in parte è un manuale vero e proprio ad uso dei coltivatori, dall'altra una esaltazione ragionata della qualità del lino cremasco.(1)

E non è un caso che verso la metà dell'800 una compagnia industriale milanese venne a Crema per realizzare, sfruttando l'abbondanza e la l'ottima qualità della nostra produzione ed anche le acque del colatore Cresmiero, il Linificio e Canapificio Nazionale che rimase in attività fino attorno al 1955, dando lavoro a migliaia di lavoratori, per i quali era stato realizzato sia un refettorio sia un dormitorio, ove attualmente trovasi il Commissariato di Pubblica Sicurezza, in via Macallè a Crema.(2)

Più recentemente, esattamente nel 1995, la studiosa cremasca Maria Verga Bandirali, ha pubblicato, per iniziativa della Camera di Commercio di Cremona un pregevole volume dal titolo "I tessitori di lino di Crema e Territorio nei secoli XVI-XVIII".

L'A., ha recuperato, fra l'altro, i regolamenti della "fraglia" (Corporazione) dei lavoranti del lino, nonché numerose testimonianze antiche sulla coltivazione del lino in terra cremasca. Fra i testi riprodotti, citiamo quello di F. Scoto: "Quello che in essa città (Crema) prevale, a tutte le altre città d'Italia sono li grandissimi raccolti di lini, li quali più di quelli d'ogni altro paese celebre, paregino con le medesime sete.... e fabricati in sottilissimi fili, in bianchissime azette di revì, in tellarie d'ogni sorte perfettissime... *Quivi le donne guadagnano bene nel biancheggiare il filo per cucire e eziandio in tessere la tela del lino...*".

NOTE

1. Dello stesso F. Sanseverino Vimercati è una pubblicazione del 1843 "Notizie statistiche ed agronomiche intorno alla città di Crema e suo territorio" in cui si legge, a proposito della coltivazione del lino " *Altra volta non solo in Crema si pettinava tutto il nostro lino, ma se ne lavorava in non poca quantità anche di quello della provincia di Cremona che si vendeva come nostrale. Non sono molti anni che il numero dei pettini per lino oltrepassavano i seicento, che davano lavoro a circa altrettante persone, ma ora si sono ridotti a meno della metà e non si lavora annualmente più di ottantan o novanta mila rubbi di lino* " (Il rubbo o peso era l'unità di misura solitamente usata per i prodotti agricoli nelle contrattazioni fra agricoltori e commercianti: essa corrispondeva a 10 libbre da 28 once, quindi kg. 7,594). Ed ancora, 50 anni dopo, esattamente nel 1890, un economista cremasco, Luigi Barbieri, nella sua pubblicazione su "Crema commerciale" scriveva: " *Del lino che si ritrae dal territorio cremasco, forse meno di una quarta parte lavorata sui nostri telai, né si cerca di migliorare la fabbricazione ed imbiancatura delle tele in modo da sostenere, come si potrebbe, la concorrenza con quelle delle Fiandre e dell'Irlanda* ".
2. Nel 1864 il Dottor Luigi Benvenuti, in una sua pubblicazione dal titolo " *Sull'agricoltura cremasca – cenno storico-politico-economico-artistico* " scriveva " *Pregio speciale dell'Agro cremasco è il lino, decantato in tutte le geografie. Ora, lavorato dalle macchine, dà una tela che pareggia le più fini d'Europa. Una di queste macchine lavora presso Crema colle nostre acque* ".

Le nostre mondine nelle risaie del Pavese

Accanto alla attività di coltivazione e filatura del lino, accanto a quella – altrettanto faticosa – dell'allevamento dei bachi da seta, un'altra attività che ha impegnato le nostre donne, a partire dall'immediato dopoguerra e fino alla fine degli anni sessanta, fu quella (faticosa quanto mai anche perché prevedeva un allontanamento da casa, una sorta di emigrazione temporanea) della monda del riso.

Le mondine di Chieve hanno partecipato, in numero rilevante, rispetto alla popolazione residente, a questa stagionale "emigrazione" (pochi, pochissimi gli uomini) peraltro lasciando di sé un ottimo ricordo per la laboriosità, la professionalità, l'impegno profuso, tanto che, come dimostra una lettera conservata presso l'archivio comunale, alcuni risicoltori della Lomellina si fecero premura di chiedere al sindaco che le mondine di Chieve tornassero, dopo il primo anno, ancora nella loro azienda.

Sulla vicenda delle mondine di Chieve – che in alcune annate furono oltre 50 – ha realizzato una bellissima pubblicazione una delle decane delle mondine chievesi: **Ninetta Pagani**.

Con il contributo dell'amministrazione comunale e della locale banca, la Pagani ha mandato alle stampe, nel maggio del 2000, una pubblicazione – *La ballata della mondina* – in cui ha raccolto, oltre ad una rara e importante documentazione fotografica – una serie di testimonianze di ex-mondine che, aggiunte alla sua personale esperienza, ha reso permanente il ricordo di una dura attività lavorativa che nel difficile periodo che va dall'immediato secondo dopoguerra fino verso la fine degli anni Sessanta, coinvolse il paese, le famiglie tutte, consapevoli del grave sacrificio che le giovani donne andavano sopportando ma anche soddisfatte per l'apporto economico che esse garantivano in momenti estremamente difficili.

E se il film "Riso amaro" con Silvana Mangano – mondina ideale per la bellezza fisica e per l'orgogliosa determinazione con cui affrontava la situazione – ha un poco "romanzato" ed enfatizzato quella dura stagione di lavoro con i piedi nell'acqua, il sole cocente e le zanzare a tormentare gambe e visi ancora immacolati, la testimonianza di Ninetta Pagani e di tante altre colleghe che hanno accettato di scrivere i propri ricordi per la pubblicazione citata, ci hanno offerto un quadro meno idilliaco, più realistico.

Si rimanda a quella pubblicazione – ancora disponibile presso la biblioteca comunale – per leggere i dettagli di testimonianze che non sono solo di "amarezza" ma anche di gioiosa e consapevole convinzione che il sacrificio sostenuto, lontano da casa, andava a beneficio di ciascuna famiglia o serviva anche per preparare quella "dote" senza della quale, allora, era impossibile pensare al matrimonio, cui tutte aspiravano.

Qui ci si limita, per documentazione storica, a riprendere alcuni dettagli, visto che quella delle mondariso è vicenda che appartiene alla storia del paese.

L'arruolamento, tramite il collocatore ma assai spesso con la mediazione di alcune "capi" avveniva fra aprile e maggio. Le liste di arruolamento venivano compilate tenendo presente almeno tre situazioni: lo stato di bisogno della famiglia dell'aspirante, la sua capacità professionale, l'idoneità fisica.

Le liste erano compilate separatamente per uomini e donne (ma assai pochi gli uomini che poi partivano per il vercellese, la Lomellina, il Piemonte) e, fra queste, con una selezione fra donne novizie e donne esperte.

Erano esclusi dall'arruolamento i minori di 14 anni e le persone di età superiore ai 65 anni nonché le donne in stato di gravidanza, anche se spesso avveniva che, magari clandestinamente, alcuni

degli esclusi trovavano il modo di aggregarsi e partire con la comitiva che solitamente raggiungeva la stazione di Crema o quella di Lodi per arrivare presso le aziende indicate.

Le persone incluse nella lista di arruolamento venivano sottoposte a preventiva visita medica: dovevano risultare immuni da malattie infettive e trasmissibili come scabbia, pediculosi, dermoceltiche nonché da cardiopatie, varici, appendicite, affezioni osteo-articolari, mentre i soggetti sospetti di malattie tubercolari venivano inviati al Preventorio per accertamenti.

Nel 1950 la paga giornaliera era di mille lire con l'aggiunta di un chilo di riso bianco originale, poi via via la retribuzione è aumentata (nel 1960 ammontava a 3 mila lire giornaliere) con la soppressione della fornitura del riso, la cui assegnazione era affidata alla generosità dei proprietari delle risaie.

Stralciamo dalle memorie di Ninetta Pagani *“arrivate in cascina con il bagaglio, la prima operazione era di riempire il pagliericcio con la paglia di riso e di fare il letto con le lenzuola, le coperte ed il cuscino portati da casa...”*

Le brande si sistemavano nei locali adibiti a magazzino per il risone, zanzare e mosche erano di casa... la branda diventava anche sedile e i topi alla notte passeggiavano...

Ci si alzava presto, tra le cinque e le cinque e mezza, velocemente si faceva colazione con latte e pane... Così ci vestivamo: camicetta di tela, sulle braccia indossavamo le manichette, gonna o mutandoni con l'elastico sotto le ginocchia e in più le calze senza piede per proteggerci dalle zanzare e dai moscerini che al mattino ci facevano una corte speciale.

A mezzogiorno si ritornava in cascina per il pranzo, la minestra la mangiavamo dentro la gavetta o il pentolino di alluminio.. la cucina era un locale piccolo, conteneva l'indispensabile, di conseguenza si mangiava fuori, sedute per terra... Alle 18 la cena, ancora la minestra, un tozzo di pane senza companatico e prima di coricarsi nello stanzone si bruciava la camomilla per allontanare le zanzare...”

Stanche ma contente. Cascina S. Alessandro.



Il Monte Frumentario ed il Monte del Miglio

Dedichiamo un po' di spazio ad una singolare istituzione che ebbe a svolgere, nei secoli passati, una importante funzione di "solidarietà" o di "mutuo soccorso". E ne parliamo perché in un testo da noi consultato, all'interno di un elenco dei siti dell'Italia Settentrionale, figura fra i centri sede di tale istituzione, un "Chiev..." che però, a causa della stampa consunta, può essere letto tanto come Chieve quanto come "Chievo", con la ripetizione del classico scambio di località fra il nostro paese e la cittadina veneta, anche se il centro veneto non era comune autonomo e, quindi, appare improbabile la sua citazione.

Localmente non abbiamo trovato alcun riferimento e, tuttavia abbiamo ritenuto di parlare anche di questo Ente: poi ognuno valuterà il riferimento a modo suo.

Una delle primitive strutture che operarono nel settore del credito agli agricoltori, prima che l'Italia unitaria emanasse le sue leggi in proposito (1866: legge sul credito fondiario, 1869 legge sul credito agrario con l'istituzione dei "banchi agrari", 1877 nuova legge che autorizza tutti gli istituti di credito ad erogare il credito agrario fissando il saggio massimo d'interesse ma senza stanziare fondi o indicare la copertura degli oneri) è costituita dai "Monti frumentari" della cui esistenza si ha notizia fin dalla prima metà del 1600, particolarmente diffusi nelle regioni meridionali.

Essi avevano per scopo di costituire, attraverso il contributo degli agricoltori possidenti o di Enti religiosi un fondo per l'accumulo di sementi da consegnare ai piccoli coltivatori bisognosi per sottrarli alla morsa dell'usura.

In sostanza questo organismo, gestito in alcune regioni dagli stessi amministratori locali in altre – specie al Nord – dagli Enti di assistenza e beneficenza a loro volta in mano ai vari ordini religiosi, metteva a disposizione la semente di grano necessaria a quanti non avevano la possibilità di comprarla con il patto di restituzione al tempo del raccolto con una aggiunta pari al 6 per cento del valore o della quantità del frumento anticipato.

Questo almeno sulla carta. In realtà le modalità di restituzione variavano da luogo a luogo ed avveniva, nei casi migliori, che a fronte di uno staio "raso" consegnato si restituisse, a raccolto avvenuto, uno staio "ricolmo".

All'interno di questa organizzazione, nei decenni e nei secoli seguenti alla istituzione dei Monti Frumentari si registrarono numerosi abusi, ovviamente sempre ai danni di coloro che vi facevano ricorso per necessità.

Così avvenne che in alcuni casi si consegnava al piccolo agricoltore lo scarto del frumento ancora frammisto a polvere e corpi estranei mentre in casi più clamorosi è avvenuto che sulla carta esistevano ammassi di frumento disponibile ma in realtà tutto era stato venduto a beneficio di coloro che amministravano i Monti.

Ma al di là delle negative esperienze registrate in alcune zone, gli studiosi di storia ed economia agraria (a cominciare da Felice Mangilli, che fu consulente ascoltato dell'economista e deputato Luigi Luzzatti) riconoscono il benefico influsso che i Monti Frumentari ebbero in alcune zone ove la proprietà terriera o la frammentazione delle unità produttive in entità di scarsa dimensione, non consentivano al coltivatore di disporre dei mezzi necessari per acquistare le sementi necessarie a garantirsi un minimo di raccolto.

Secondo il Mangilli ed altri studiosi i Monti frumentari "costituirono una anticipazione delle future Casse Rurali, tanto che le stesse autorità religiose, con in testa il papa Benedetto XIII, li accolsero e

li sostennero” a tal punto che il citato pontefice si fece carico di diffonderli anche nello Stato pontificio.

L’economista De Cesare, più volte ripreso dal citato Mangilli, scriveva (1857) che il Monte Frumentario “era una provvida istituzione... destinata a sussidiare la piccola coltura ed a strappar dalle unghie usuarie i prodotti del campicello del laborioso agricoltore... I monti Frumentari sono il potente ausilio della piccola coltura, tolgono dalle città e paeselli il turpe spettacolo dell’usura...”.

Nel 1864, appena entrata in funzione sia la legge sul credito fondiario che quella sul credito agrario, intenzione del governo era di abolire questi Monti ma la realtà portò al moltiplicarsi degli stessi.

Infatti le nuove leggi sul credito agrario non eliminarono le difficoltà di accesso al credito stesso da parte di piccoli proprietari ed affittuari, coloni e salariati fissi che non possedevano garanzie solide da offrire ai vari istituti di credito e che comunque abbisognavano di piccole somme, rimborsabili a lunga scadenza e solo nel caso che il raccolto fosse stato favorevole.

Nel 1861 venivano censiti in Italia 1699 Monti Frumentari, tre anni dopo erano già saliti a 1965 di cui 968 nel napoletano (ove l’usura già imperversava allora), 689 nel Lazio, 146 in Sardegna, 76 in Sicilia, **48 in Lombardia**, 30 in Emilia, solo 8 in Piemonte.

Per quanto riguarda la **Lombardia** risulta che il maggior numero funzionava in provincia di Sondrio e relative valli (allora interessanti anche le province di Bergamo e Brescia) e nelle province di Mantova e Cremona.

Sul finire del 1800 i Monti Frumentari esaurirono la loro funzione anche sociale e vennero di fatto assorbiti da altre istituzioni più aggiornate e meglio amministrate (i Comizi Agrari prima, il Consorzio Agrario poi).

Con analoghe finalità esistettero e funzionarono anche in area cremasca (dunque: probabilmente anche a Chieve, seppure manchino anche in questo caso prove documentali mentre sostiene l’ipotesi la assai diffusa coltivazione del miglio anche per uso alimentare) i “*Mons Milji*”, ovvero il Monte del Miglio.

Ne ha scritto recentemente (Insula Fulcheria n. XXXI – Dicembre 2001, pagg. 87-100) Maria Verga Bandirali in un saggio dal titolo “I Disciplini di Santa Croce di Offanengo – Un aspetto di eligiosità laicale nel Cremasco”.(1)

Essa scrive, fra l’altro: “Singolare era la pratica annuale del “mons milji”, una sorta di Monte di Pietà creato per i braccianti e contadini in difficoltà. Nei mesi precedenti il raccolto, quando le scorte familiari erano esaurite, la Confraternita(1) metteva a disposizione il miglio accumulato in elemosina nel proprio granaio. A raccolto ultimato, le famiglie potevano restituire il cereale avuto in prestito oppure pagarlo senza interesse aggiunto. La distribuzione avveniva nella festività di S. Croce, il 14 settembre”.(2)

NOTE

1. La confraternita citata era quella dei **D i s c i p l i n i**, presente ed operante nel tessuto religioso-sociale fin dalla fine del XIV secolo e che era molto attiva sul territorio cremasco, territorio che i “confratelli” raggiungevano per la predicazione e per svolgere la loro attività religiosa ed umanitaria, partendo da Crema, ove, secondo lo storico Mario Perolini, esistevano ben 5 Confraternite, di cui 3 intitolate a Santa Elisabetta.
2. Come si evince dalla citazione di M. verga Bandirali, le modalità di funzionamento dei Monti del Miglio erano diverse rispetto a quelle del Monte Frumentario (prestito prima del raccolto e non prima della semina, restituzione senza alcun interesse) ma le finalità erano le stesse e vi si trova la conferma che da noi queste forme primitive di “prestito agrario” erano gestite da Confraternite o Congregazioni religiose.