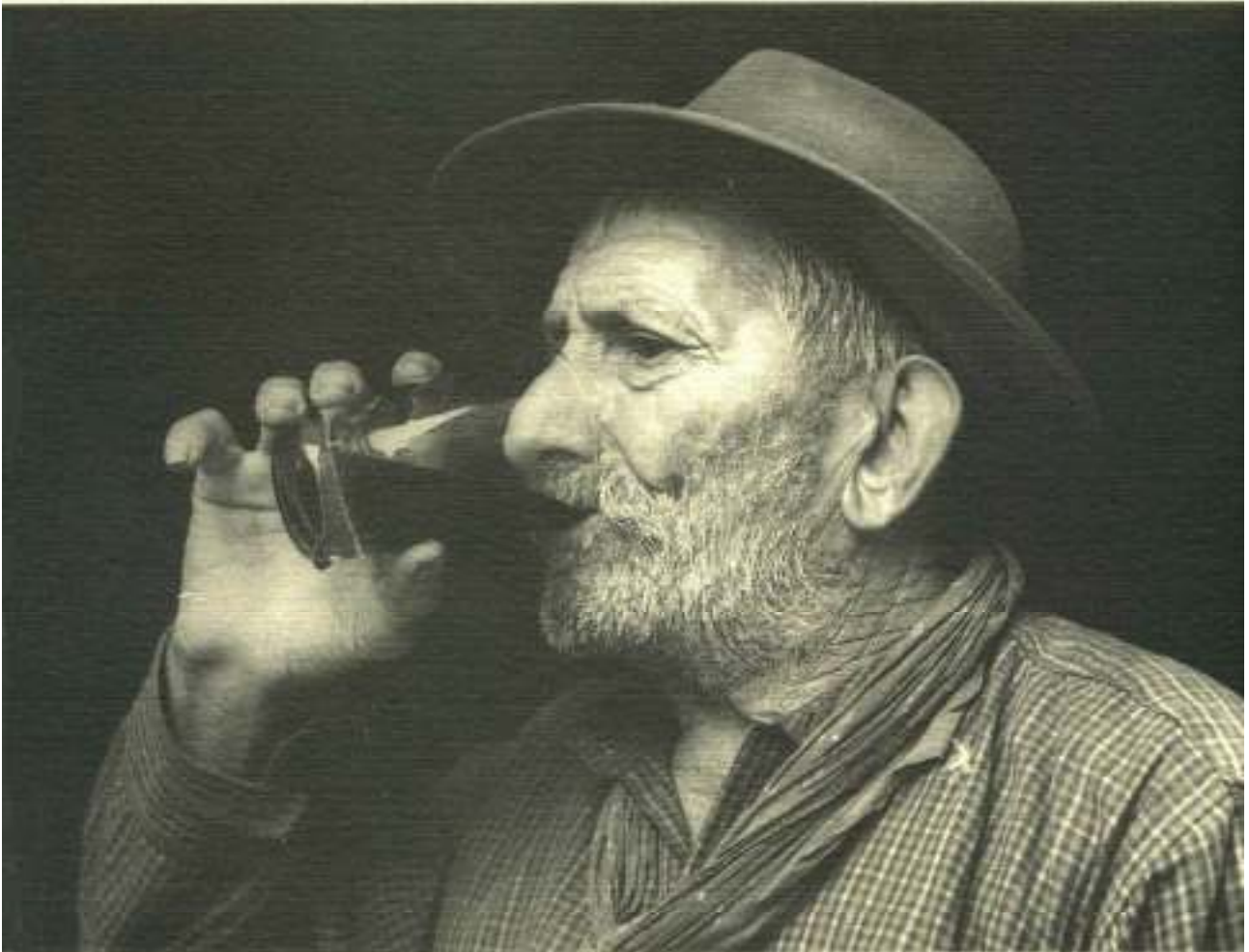


GRUPPO ANTROPOLOGICO CREMASCO



IL MONDO DELL'OSTERIA

1992

EDITRICE LEVA ARTIGRAFICHE in CREMA

IL MONDO
DELL'OSTERIA



GRUPPO ANTROPOLOGICO CREMASCO

IL MONDO DELL'OSTERIA

1992

EDITRICE LEVA ARTIGRAFICHE in CREMA

*Si ringraziano tutti coloro
che hanno fornito materiale fotografico
per l'allestimento della mostra
e per la presente pubblicazione.*

G.A.P.

SOMMARIO

EDOARDO EDALLO L'osteria: il luogo e il senso.	pag. 7
WALTER VENCHIARUTTI L'osteria nella tradizione popolare, nel racconto fantastico e nella realtà etnografica.	pag. 17
VITTORIO DORNETTI L'osteria: uno spazio alternativo tra realtà e mitizzazione letteraria.	pag. 79
DINO ZANINI La vite e il vino nel territorio cremasco (dal X al XV sec.).	pag. 91
BARBARA DONARINI - LUIGI MASSAGLIA L'osteria e il canto.	pag. 109
CARLO FAYER Osterie a Crema.	pag. 155
D. PIER LUIGI FERRARI - D. MARCO LUNGI Osteria! L'altra casa dell'uomo.	pag. 163

Foto in copertina: Claudio Mantovani.

Ricerca fotografica di:

Maurizio Perenzin, Giovanni Castagna, Antonio Pandini, Nevio Mantovani, Plinio Gandolfi.



Osteria S. Rocco, Izano.

DADO EDALLO

L'osteria: il luogo e il senso

*La proposta di occuparci dell'osteria è venuta da Carlo Alberto Sacchi e ha subito riscosso incontrastato favore. Sembrava a prima vista lontana dai temi del **sacro** che occupano gran parte delle nostre ricerche. Certo non è così, ma l'idea di indagare fra il vino e l'ebbrezza suggeriva allettanti illusioni tragressive; o forse era quell'antica voglia di sperimentare concretamente (il vino) che portò Noè alla ubriachezza e un prelato al famoso Est!Est!Est!*

Su queste basi (che meriterebbero l'intervento dello psicanalista) si innestano da una parte gli specifici interessi di ciascuno, verso l'architettura piuttosto che i comportamenti sociali: dall'altra gli impegni di un tempo tiranno, che di rado consente anche il solo trovarsi tra amici. Cosa questa che l'osteria invece favoriva in sommo grado, essendo, per così dire, la sua ragion d'essere. Così la riflessione scientifica si mescola ai sogni, il passato chiama prepotentemente in causa l'oggi e ci costringe a misurarci con i paradossi di un'esperienza dove il chiaroscuro (o il variopinto) sono dominanti.

Allora, senza puntare a un rigore consequenziale che si mostrerebbe illusorio, lasciando ai testi successivi lo sforzo di un'elaborazione logica e ordinata, proviamo ad accennare qualche spunto, ad avanzare qualche suggestione, seguendo un filo che assomiglia più allo svolgersi di un tema musicale, senza arrivare - si spera - al totale vaneggiamento prodotto dal frutto dionisiaco, che si traduceva nei famosi (e fumosi) cori di cui pure daremo documentazione.

La madre dei vini.

Una prima questione riguarda il vino. La vite, da noi, si coltivava ovunque. I Celti, si sa, arrivarono in Italia stufi di cervogia tiepida e divennero famosi per le ciucche omeriche. Ma omerico è un termine che nasce dagli stessi Greci, padri del vino e delle orge conseguenti.

Solo da poco i vini sono importati dalle zone specializzate, come Oltrepò, Astigiano o Puglia.

Un secolo fa non era così: il viticoltore piemontese teneva le mucche e l'allevatore cremasco maritava la vite all'olmo.

Nell'estimo agrario uno dei termini più diffusi era vitato, cioè coltivato - anche - a vite: di uva se ne faceva tanta ma asprigna e poco appetitosa, quasi solo per vino.

Era il cremaschi, la cui qualità è già tutta nel nome: nostalgia, non enologia. Era molto simile al clintòn veneto o friulano, frizzante e asprigno, di nome maschile ma con tendenza al femminile. Infatti femminile è il vino in Piemonte: la barbera, gran vino frizzante, che accompagna tutti i cibi e soprattutto la vita. Un altro vino così è in Emilia: il lambrusco.

Vini base? Probabilmente la madre del vino, la madre di tutti i vini, a modo loro la Grande Madre.

ARCHITETTURA

A questo punto non si può più parlare di architettura in modo usuale e distaccato, cercando dell'osteria il segno forte, il carattere strutturale. Occorre seguire percorsi tortuosi e ondegianti, come il passo dell'ubriaco; percorsi che non inseguano tanto oggettive definizioni formali, quanto il peso del contenuto, il ritmo del senso, il significato profondo di ciò che non necessariamente è razionale. In termini scientifici, saremmo costretti ad ammettere che le osterie sono edifici poveri e minori, il cui carattere commerciale ne fa però oggetti appetibili ad operazioni di modificazione, tanto da rendere sfuggente ogni tipologia.

Spesso erano frutto di adattamenti di cascine o edifici urbani, senza grandi interventi, dati i requisiti minimi. L'idea di uno schema di riferimento costante può risultare fuorviante; così, tra spazi e funzioni, si può ritrovare qualche frammento di significato: forse sarà più facile ricostruirne il contesto.

La casa.

Fuori dagli schemi giuridici (pubblico/privato) e da quelli burocratici (commercio/residenza), l'unico senso basilare è quello dell'abitare: essere qui, in questo luogo, ora, in questo momento. Storia e geografia nascono di qui, come filosofia e senso della natura.

Abitare significa costruire, qui e ora, una casa, uno spazio che è un interno: con ciò produce l'idea dell'esterno.

Non è solo tana, o utero materno; è un sito che, da qualunque, diventa centro del mondo; è l'immagine del quotidiano che si fa storia. Gli edifici specifici, in particolare i pubblici, vengono dopo; esprimono in forma compiuta dimensioni più settoriali, ma l'origine di senso è qui.

Allora è corretto, di fronte a ogni edificio, il confronto con la casa, anche quando questa fosse in serie (ma cosa significa poi?) e quello d'eccezione, come una cattedrale: senza intorno e confronto diviene deserto.

La cantina.

*Partire di qui non è arbitrario; la cantina è un ambiente nodale; la sua dimensione è verticale: congiunge con il mondo sotterraneo. Per accedervi, **si va giù**, sotto terra. Nella casa non sempre c'è¹. Si scende nelle viscere della terra, **cioè nel mondo infero**. Ma l'aldilà, il mondo dei morti è anche, per gli antichi, il mondo della vegetazione e della fertilità, quello della Grande Madre. Dioniso-Bacco, è un dio della vegetazione, figlio della Terra e del Cielo, che muore per risorgere nella vite. Il vino fonda l'ebbrezza e l'orgia: l'intuizione che, per un attimo solo, la perdita di coscienza individuale è un ritorno all'origine indistinta, pre-coscienza della vita: l'attimo della fecondità, meglio, l'atto d'amore.*

*La cantina è la sede del vino. Il vino è pharmacon potente e ambiguo: conduce a quello stesso stato d'estasi nella perdita di coscienza, con un percorso progressivo di scioglimento di nodi psichici (**in vino veritas**), spesso allegro e come tale medicamentoso. L'osteria è il **tempio** in cui si celebra **ritualmente** (non più con le baccanti nei boschi) il culto di questa divinità così **poco per bene**, tipo da non portare a casa. Emerge già tutta la sociologia trasgressiva dell'osteria.*

*Il confronto anche architettonico con l'altra sponda vegetativa - il frumento - evita la cascina² per un altro edificio, che ha a che fare col frumento, ma s'infossa: l'abbiamo visto in passato: il mulino. Che relazione c'è? La cascina è edificio domestico e quotidiano; osteria e mulino sono speciali, come **templi**: denotano con maggior chiarezza caratteri e legami.*

La cantina è il centro dell'osteria; tutto il resto ruota attorno ad essa e ne costituisce il corollario e l'articolazione d'uso.

La sala.

*La sala è il luogo **dove si sta**. La sua dimensione è l'orizzontale, di solito allo stesso livello del terreno intorno, come la cascina. Fa un po' ridere chiamare sale ambienti piccoli, bassi, bui e fumosi. Ma la capienza è tripla rispetto a ogni ragionevole calcolo. Quindi la sala è il posto **dove si sta in tanti**. Ci si sta facendo cose varie ma con due caratteristiche comuni: **bere vino e sfondo rituale**: il gioco, il parlare, i comportamenti trasgressivi, tutti legati ancora a Bacco. L'osteria-sala non contraddice l'osteria-cantina; questa è il cuore, quella l'estensione, dove l'essenza del vino si traduce in comportamento, produce l'effetto, dall'euforia fino all'ubriachezza. Non era forse puro rito che per essere considerato un vero uomo al sabato ci si dovesse ubriacare? È ovvio: chi non partecipa agli effetti comuni del dio non è un fedele, è fasullo. E il vino lo si va a prendere giù, ogni volta negli inferi, e lo si butta giù, ogni volta nello stomaco. E si dice: **salute!***

In questo ambiente può avvenire di tutto, può entrare chiunque, da accogliere come un dio sotto mentite spoglie, a fare cose sovrumane, cioè sciolte dalla logica del quotidiano, fuori dai lacci della ragionevolezza. Perché anche logica e ragione richiedono, alla base, qualcosa che le motivi e le finalizzi: una parola divina. Tutto ciò che avviene non è irrazionale o trasgressivo per puro gusto, ma solo per mettere in evidenza una logica superiore, che non si può giudicare e condannare al momento, ma di cui si può solo cogliere la presenza, con rispetto e timore.

Il camino.

La sala è scura: non c'è mai tanta luce.

È fumosa: oggi di tabacco (altro vegetale inebriante), ieri solo del fumo del camino e dei cibi. C'è sempre questa presenza sanguigna che ne fa l'opposto di ogni ambiente asettico, anche nelle immagini pittoriche o filmiche³.

*Il fumo è prodotto dal camino, che c'è sempre e riporta alla casa: il **fuoco** è il simbolo centrale della casa: ogni casa un focolare; il fumo che sale è in rapporto con il salire e con il cielo. Tutto sommato questo è più interessante delle attrezzature come gli apparati di cucina sempre pronta (griglia e carbonella), di lavaggio e stivaggio di vassoi, bicchieri o piatti, ignote alla casa normale e già inizi di cucine industriali.*

*L'osteria può essere assunta come **archetipo** della casa? Magari in quanto casa comune? Probabilmente sì, nel senso che ogni struttura specializzata esalta un aspetto già presente nel contesto comune. Ma più ancora è la casa, elemento comune che, come già detto, può essere assunta come archetipo di ogni altra costruzione.*

Il cortile.

Il cortile continua la dimensione orizzontale e terrestre della sala e costituisce l'elemento fondamentale del rapporto fra osteria ed esterno, con un significato elementare di recinto⁴. Il cortile non è il giardino, immagine dell'Eden; è però uno spazio recintato, dove il viandante entra e sosta, prima di passare nella sala. Il transito dall'esterno all'interno è dunque graduato da una progressione, che va dallo spazio indifferenziato della strada a uno spazio sempre più preciso e interiore; in termini moderni si potrebbe dire privato⁵, ma nel senso di privatezza interiore, di familiarità o addirittura di intimità dell'uomo con se stesso, di fronte al mistero cosmico.

A volte c'è anche il portico; sempre c'è la pergola (ancora l'ovvia sottolineatura bacchica), sotto cui si siede. Anche qui è difficile dire se tutto questo sia una derivazione dalla casa, che poi passa a un'altra struttura di tipo meno privato, oppure se non siano proprio queste presenze meno quotidiane a far capire

il senso profondo anche per l'abitazione. In ogni caso, strada, cortile, pergola, portico, sala, cantina (o stanze superiori): questo è il percorso, che attraversa varie soglie, vari passaggi significativi, dall'esterno all'interno.

Il cortile esplica anche una serie di funzioni elementari di raccolta di carriaggi e animali, specie di caravanserraglio che evoca immagini di viaggi lontani, riportati alle più modeste dimensioni dei nostri piccoli spostamenti.

L'ultima funzione del cortile è l'approvvigionamento d'acqua, che si traduce in un'attrezzatura precisa: il pozzo o, in tempi più recenti, la sūrba, che si sostituisce al fosso. Anche qui è evidente, l'analogia con la cascina e la difficoltà di individuare precedenze cronologiche, almeno per i paesi. Il confronto con osterie urbane entra ormai nel processo di riconoscimento di tecnologie recenti e della loro rapida obsolescenza e scomparsa.

In fondo al cortile - reminiscenza di cascina - si trova il cesso, con la rüdera⁶. L'osteria ha origine dal cortile: lo spazio aperto e recintato serve per sostare, per riposare nel viaggio, per ritrovarsi insieme.

Forse il cortile, che tanti sviluppi ha poi, nasce nell'osteria e poi si sposta: alla cascina, al palazzo, ai vari edifici.

Le stanze superiori.

*Non sempre ci sono. O, meglio, ci sono solo se l'osteria è anche albergo e non pura mescolta di vino. Altrimenti le stanze di sopra sono quelle della famiglia dell'oste, con uso di privatezza esclusiva. Il passaggio alle stanze superiori richiede una scala: uno stacco tra la terra e il di sopra, tra il giorno e la notte. Come per andare in cantina **si scende giù**, così per andare a dormire **si sale su**; come sale il fumo.*

È la direzione opposta agli inferi, quella celeste, ricordata appunto dal fumo o dalle strutture del tetto, che in qualche modo richiamano sempre l'axis mundi.

La localizzazione.

La localizzazione originaria dell'osteria è sostanzialmente unica: è dove la gente passa e sosta per scambiare qualcosa: o ci si trova per vendere o per comprare; anche il solo passaggio presuppone almeno una curiosità e una disponibilità da potenziali acquirenti.

In altri termini è l'incrocio: qui nasce il mercato e, con il mercato, l'osteria⁷. Ancor oggi il mercato è un potente richiamo per i bar.

Dove il mercato si istituzionalizza resta uno spazio aperto, che diventa slargo, piazza, intorno a cui nasce un insediamento. Così l'osteria viene a trovarsi in piazza, al centro del paese. Se anche arriva dopo, il senso non cambia; o semplicemente ne sostituisce una precedente di cui si era perduta la memoria. A volte, più dell'incrocio, è messo in evidenza il percorso.

La distanza fra due città presenta, a distanze regolari, osterie, in relazione a incroci che a volte sono diventati insediamenti, a volte sono rimasti semplici incroci, a volte hanno perduto anche questa traccia.

Dove i percorsi sono di crinale, lungo i fiumi, come nel caso del Cremasco, lì si troveranno paesi e relative osterie.

La cosa più interessante è mettere in relazione osteria e mercato con il sacro: la chiesa, nel caso della piazza, o la santella nel caso dell'incrocio.

Nei nostri piccoli paesi, che sono villaggi rurali, manca la piazza, manca il mercato. C'è solo un insediamento in corrispondenza di un incrocio reale, potenziale o scomparso.

Mancando la piazza, anche la chiesa non è in piazza e non è al centro del paese. L'osteria, di conseguenza, nemmeno. Ma probabilmente ci sono centralità di significato che vanno oltre quelle geometriche.

Dalle mappe catastali della metà del secolo scorso, prima che il territorio venisse occupato a macchia d'olio, tutto questo si legge ancora con chiarezza e può essere riportato anche all'oggi. È interessante notare che la continuità dell'osteria non è data tanto dall'edificio⁶, quanto dal sito, cioè dalle caratteristiche del luogo, che si presta, o meno, al sorgere dell'osteria.



Montodine, "Speranza".

S. Maria, Antica Osteria
del Santuario, 1991.



NOTE

¹ Nella cascina la cantina è sostituita dal sottoscala: la parte che *dovrebbe* andare giù; vengono in mente le fiabe dove l'eroe scende sottoterra e vi trova grandi tesori. Solitamente ciò avviene di notte, e in cantina è sempre notte.

² Il frumento non serve all'estasi, ma alla concretezza del campare. La cascina non ha cantina, non nasce dal suolo, ma semplicemente vi si appoggia. Le manca quel rapporto stretto con il sottoterra che sta solo nel sottoscala interrotto, come la porta che non si deve aprire.

³ Opposto anche sul piano dell'immagine, oggi in mano a un apparato igienista che pensa il mondo come la sala d'aspetto di un ospedale. Non è un caso che le osterie siano scomparse sostituite da locali anonimi detti bar, dai colori chiari e luci al neon, con laminati plastici tenuti insieme da nastri di acciaio zincato (o granito e inox che fa lo stesso, solo crede di essere chic). Ma l'ideologia medica, come tutte le ideologie puriste, sbaglia nel credere che si possa eliminare il lato oscuro: questo riemerge sempre, nelle forme più impensate e virulente.

⁴ Il recinto rappresenta la prima costruzione significativa dal punto di vista antropologico: definisce infatti un dentro e un fuori, uno spazio riconoscibile, comprensibile, dominabile che si contrappone a uno spazio esterno e ignoto. Il tema del recinto, nella forma di giardino, *hortus conclusus* è ricchissimo e va ben oltre i limiti geografici nostrani, per arrivare al giardino giapponese o al tappeto persiano.

⁵ Privato se l'osteria non fosse per definizione aperta al pubblico. Ma i due termini sono in relazione di opposizione solo in tempi moderni e in riferimento essenzialmente alla proprietà.

⁶ La rüdera è un'altra struttura rurale che persiste in città: fino a dopo la guerra ce n'era una all'osteria del *Pozzo Vecchio*.

⁷ Cfr. in questo volume il saggio di W. Venchiarutti che sottolinea la funzione di sensale e banchiere dell'oste.

⁸ In molti casi a metà Ottocento non c'è ancora l'osteria; sorge dopo.

BIBLIOGRAFIA

G. BACHELARD, *La poétique de l'espace*, PUF, Paris 1957.

C. DE CARLI, *Spazio primario*, Hoepli, Milano 1982.

C. NORBERG-SCHULZ, *Genius loci*, Officina, Roma 1979.



La bigoncia.



Lavabottiglie



S. Maria, Antica Osteria del Santuario, 1991, scala alla cantina.



S. Maria, Osteria del Pellegrino, 1991, Pergola.



Crema, Caffè Verdi, 1992.



Crema, Trattoria Speranza.

WALTER VENCHIARUTTI

*L'osteria nella tradizione popolare,
nel racconto fantastico e nella realtà etnografica*

PARTE PRIMA

*Alla cara memoria di Mercedes Felisari
indimenticabile locandiera del Capél növ*

CONSIDERAZIONI INTORNO ALLE ANTICHE OSTERIE SORESINESI

GLI INTERVISTATI

Rivolgo un particolare ringraziamento a tutti coloro che con la loro disponibilità e le loro informazioni hanno reso possibile questa ricerca.

GLI OSTI

Felice Allegri, Giuseppina Luccherini (osteria El Purteghét)
Ferruccio Macalli, Paola Superfluo (Angel)
Magri Palmira, Piera Cavalca, Amalia Cavalca (El Gàl)
Toetti Andreina, Melegari Broccardo (Il Cavallino)
Rizzini Bice (osteria del Teatro)
Ferrari Pina (la Bàsa)
Ferrari Cesare (enologo)
Magri Angelo (el Giümba, carrettiere)
Seghizzi Lorenzo (avventore)

Fotografie - Studio MANTOVANI - Soresina

AMARCORD

Da bambino, ogni domenica mattina, con impazienza, aspettavo il nonno. Per le ore undici dovevamo trovarci puntuali in S. Siro.

Con l'abito della festa assistevamo «a la mésa grànda».

Prima però di entrare in chiesa era nostra consuetudine passare al Norge. La vecchia osteria era a quell'ora sempre affollata, una densa coltre di fumo l'avvolgeva.

Sedevo sulle ginocchia del nonno, all'insaputa dei genitori sorseggiavo gustose sorsate *de vén biànch*.

Il frizzante mi pizzicava il naso, l'allegria delle coppie sedute ai tavoli, quel vociare insistente e assordante, il profumo gradevole della bevanda, sono i ricordi indelebili della mia infanzia.

Benché mi sentissi un estraneo, quel posto mi incuriosiva, percepivo in esso qualcosa di diverso ed allo stesso tempo di familiare; per questo cercavo di penetrarne i misteri.

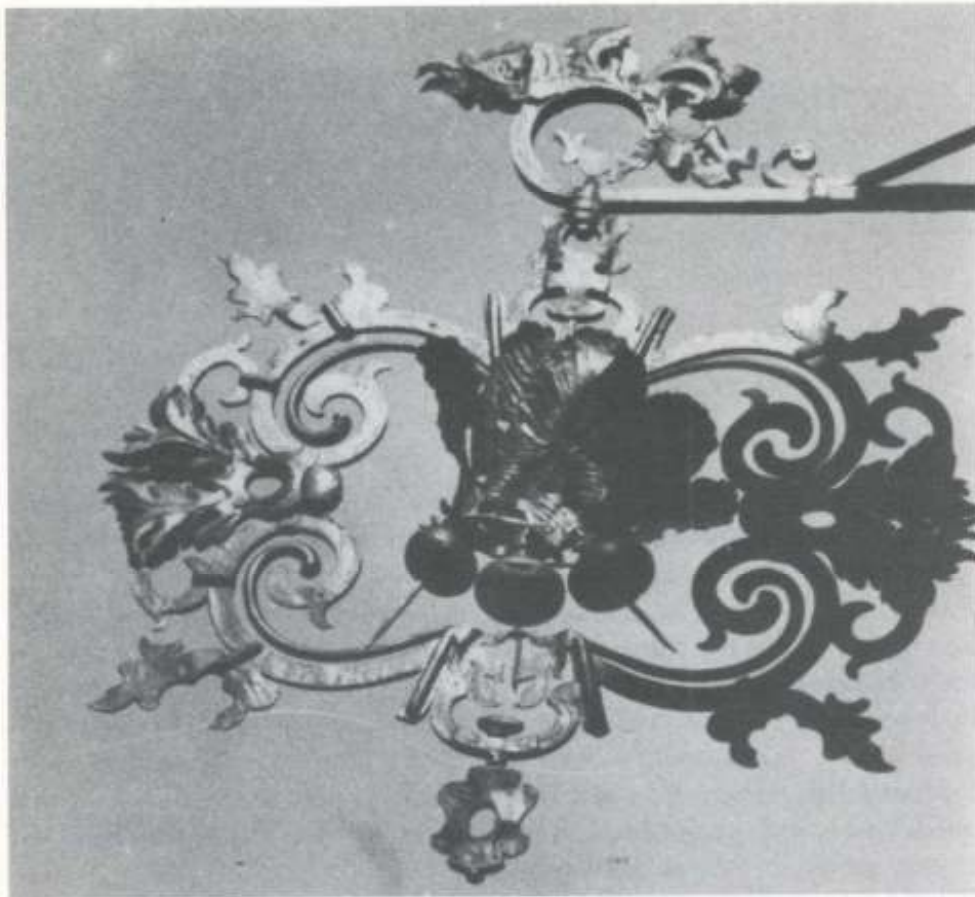
A volte ritornavamo nel pomeriggio. Con avidità scrutavo allora la mimica dei giocatori, intenti a scambiarsi i segni; imparavo i trucchi e le malizie usate nel gioco delle carte; seguivo attentamente gli alterchi sorgere improvvisamente; mi appassionavo alle dispute.

Non conoscevo la ragione per cui tante persone decidessero, ad un determinato momento, di trovarsi insieme per compiere gli stessi riti; bere, giocare, conversare.

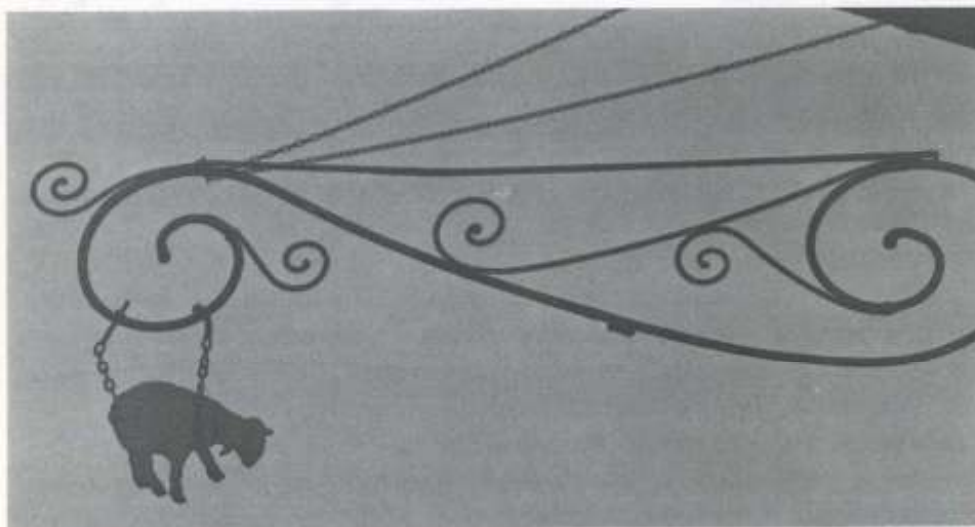
Capivo che lì si celebrava qualcosa che andava oltre il semplice divertimento. La mia logica infantile aveva diviso in due il genere umano: da una parte gli adulti le cui prerogative erano serietà e dovere, dall'altra i miei coetanei cui spettava il completo monopolio della sfera ludica.

Ma all'osteria queste regole si ribaltavano.

In questo mondo alla rovescia gli adulti giocavano, ed io bambino, assorto e silenzioso, li osservavo perplesso.



Soresina, insegna osteria "Tre rape" La Bàsa.



Soresina, insegna osteria dell'Agnello.

CENNI STORICI

È ampiamente documentato come in tutto il cremonese la produzione e il commercio del vino fossero di rilevante importanza, benché «in contrasto con tutti i buoni canoni della specializzazione, i quali tra l'altro, richiedono un terreno non troppo forte né troppo grasso né troppo leggero... per di più il 12,75% dei terreni vitati erano adacquatori»¹.

La ricorrente presenza, nel territorio, dell'ecotoponimo «cà-nova»² e dei suoi derivati può esser una testimonianza indiretta della frequenza di osterie. Non è da escludere aprioristicamente una sua derivazione dalla possibile «italianizzazione del latino canaba o canava»³, casupole o baracche erette lungo le strade romee, per il ricovero ed il ristoro dei viandanti⁴.

A Crema gli antichi statuti della città regolavano, in un apposito capitolo, gli orari di chiusura delle osterie e la vendita del vino⁵.

A Cremona la società degli osti si riuniva ogni anno, nel giorno dedicato a S. Domenico⁶; nell'omonima chiesa avveniva l'elezione delle cariche, il pagamento delle quote sociali ed il regolamento delle multe.

Anche i brentatori avevano nella stessa città il loro paratico ed un proprio statuto registrato fin dal 1434⁷.

Le cronache dell'epoca li descrivono come una moltitudine pernicioso «alla quale si associavano cittadini disonesti che perpetravano latrocini e ruberie»⁸. Nella chiesa di S. Mattia veneravano S. Alberto, loro grande protettore.

La storia di questo santo è alquanto controversa. Salimbene de Adam lo descrive come «un portatore de vin ad un tempo e grande bevitore e ancora si peccatore». Per l'agiografia Alberto da Villa d'Ogna (1214-1279), terziario domenicano, fu un uomo generoso con i poveri, dedito ai pellegrinaggi e integerrimo lavoratore. Svolsse con dignità l'umile lavoro del brentatore e presso le classi popolari, subito dopo la morte, andò sviluppandosi la sua devozione⁹.

Nel diario settecentesco del Marchese Barbò è annotato un ordinativo per l'acquisto di vino soresinese, da parte della imperiale casa d'Austria¹⁰.

I vigneti che la nobile famiglia Barbò possedeva nella zona coprivano ben 4000 pertiche.

In passato il circondario di Soresina produceva vino e ne esportava. Dall'esame del catasto di Carlo V, compaiono in dettaglio le superfici occupate dai differenti tipi di vigneti (vedi tav. A e B)¹¹.

Storicamente la tecnica di piantare la vite aveva contraddistinto le terre co-

lonizzate dai celti, (per mezzo di pali lisci) e dagli etruschi (presso i quali la vigna era sostenuta con l'impiego di alberi vivi)¹².

Diversi erano i modi di disposizione dei vitigni (a gabbio, a piedi, a filo, a pergolato)^{12a}, mista la tecnica della cosiddetta vite maritata (con oppi, alberi da frutta).

Nel cremonese l'uva coltivata era di tre qualità: «la pignola, la croppella e la meschiandiza»¹³.

Intorno al XVI sec. in tutto il territorio i vitati occupavano il 43% dei terreni censiti e detenevano il primo posto nella graduatoria delle coltivazioni. A partire dalla seconda metà dello stesso secolo inizia un forte calo peraltro bilanciato dall'espansione cerealicola. Mentre quest'ultima andrà sempre aumentando, la coltura della vite finirà quasi per scomparire.

Il paesaggio lombardo del passato era così caratterizzato da filari di alberi vitati¹⁴, e la piantata padana¹⁵ predominava fin dal XIII sec.

Tale tecnica di coltivazione delimitava gran parte dei campi ed era stata già praticata dai romani, che l'avevano a loro volta appresa dagli etruschi.

Venivano utilizzati gli alberi con la funzione di sostegni vivi per la vite. L'oppio (*acer campestis*) era il più comune perché, caratterizzato da scarse foglie e poche radici, permetteva una più facile esposizione ai raggi del sole. Altri tutori vivi erano l'olmo (*ulmus minor*), l'ontano (*alnus glutinosa*), il pioppo bianco (*populus alba*) ed anche alcuni alberi fruttiferi (pesco, pero, susino, noce).

Queste coltivazioni complementari fornivano diversi vantaggi: fascine da ardere, legna da opera, frasca per l'alimentazione del bestiame, e infine frutta. Benché l'ombra provocata dal fogliame non facilitasse la piena maturazione dell'uva, queste forme venivano preferite all'uso del sostegno secco (staggia o maneggia) ritenuto troppo costoso.

È risaputo che la vite predilige il terreno collinare, dove è difficile il ristagno dell'acqua.

La terra soresinese ricca di impasto calcareo non la sconsigliava. Morfologicamente questa campagna doveva esser ben diversa dall'attuale; una antropizzazione secolare ed un lavoro ininterrotto di bonifica l'hanno resa piatta e omogenea. Nel catasto storico cinquecentesco di Carlo V la presenza di prati scarpati (in pendio o su scarpata) alternati a siti sortumosi (bassi ed acquitrinosi) e liscosi (ricoperti di giunchi) testimoniano una insospettata varietà territoriale. A riprova di questo permangono nella parlata dialettale i geonimi: costa, valle, dosso, fuga.

A tale proposito possono esser considerati documenti probanti e vere «foto d'epoca» alcuni affreschi votivi che si possono rinvenire negli sperduti oratori campestri. Un esempio è dato dalla riproduzione del paesaggio circostante, affrescato all'interno della chiesetta di S. Vittore. La valletta, dove scorre

il colatore Casso, oggi quasi impercettibile, è stata descritta dal pittore seicentesco con avvallamenti, dossi, scoscese asperità.

Un paesaggio tutt'altro che fantastico, rotto da insoliti dislivelli, a stento riconoscibile dal frettoloso visitatore moderno.

TAVOLA A

SORESINA NEL CATASTO DI CARLO V

Misure del 1550-1	
Totale pertiche censite	29961,01
Vigneti adacquatorie	2077,01
Vigne adacquatorie spese	4,06
Vigne	2988,09
Vigne con oppi	258,22
Vigne su prato scarpato	300,03
Vigne spese con oppi	881,12
Vigne su prato	771,10
Vigne adacquatorie su prato scarpato	283,06
Vigne novelle su prato scarpato	110,32
Vigne su prato asciutto	14,00
Vigne novelle	226,20
Vigne novelle spese	30,11
Vigne novelle adacquatorie	67,23
Vigne novelle con roso	1,22
Vigne a filari con oppi	199,08
Vigne spese su prato scarpato	38,17
Vigne spese aratorie	73,11
Vigne vecchie a filari	65,05
Vigne novelle con oppi	8,19
Vigne con alberi da frutta	22,18
Totale	8417,55

TAVOLA B

Misure del 1560-1	
Totale delle pertiche censite	14059,10
Vigne	3507,20
Vigne su prato	725,16
Vigne asciutte	2,18
Vigne a rosio	13,21
Vigne del sedume	2,01
Vigne a pergola	53,03
Vigne a pergola nuova	40,04
Vigne su prato scarpato	100,19
Vigne su prato nuovo	70,06
Vigne adacquatorie	1300,02
Vigne nuove adacquatorie	17,23
Vigne novelle	213,08
Totale	6043,31



*Cantina
osteria
"El Gal"*

A Soresina le famiglie Rizzini e Ferrari vantano la più antica tradizione legata al commercio del vino. La documentazione storica risale ai primi dell'Ottocento. In una licenza datata 15 marzo 1804 sono contenute disposizioni che regolamentavano l'esercizio della locanda «Antica Bassa», già osteria «Tre Rape» situata nella contrada Belfiore. Più in particolare l'oste doveva osservare precise prescrizioni:

TAVOLA C

I) Per la vendita del vino dovrà far uso delle misure bollate, e presentare giornalmente in duplo all'Ufficio la Consegna in carta bollata di qualunque Persona avrà in alloggio, indicandone il Nome, Cognome, Patria e Professione.

II) Non potrà ricevere in alloggio alcun Nazionale, che non abbia la Carta di Sicurezza, né alcun Estero che non sia munito di Passaporto in regola, o Speciale Licenza della Delegazione.

III) Dovrà tenere un esatto Registro delle Consegne bollato da presentarsi ad ogni richiedente all'Ufficio suddetto, o ad altro su Ufficiale a ciò delegato.

IV) Non potrà tenere in alloggio più di 24 ore Persona di qualunque Professione senza un particolare permesso del detto Ufficio.

V) Dovrà avvertire qualunque di lui Ospite, quand'anche munito di Carta di Sicurezza, o Passaporto, a presentarsi nella giornata all'Ufficio per essere autorizzato a rimanere in questa Comune.

VI) Dovrà tenere chiusa la Porta, o Bottega nelle ore prescritte dai veglianti Regolamenti, e sotto le pene in essi comminate in caso di Contravvenzione^{15bis}.

Intorno alla metà del secolo scorso inizia il rapido declino della coltivazione viticola. Nel 1854 la produzione di vino cremonese si riduce a 41000 hl, rispetto ai 271000 hl del 1840, che non verranno più raggiunti¹⁶.

Sono diverse le cause dovute a questa lenta ed irreversibile crisi. Le malattie della vite, attaccata prima dal diffondersi dello oidio, fungo parassitario, e successivamente, a fine secolo, la fillossera e la peronospora completano la distruzione dei vecchi vigneti, solo parzialmente ricostituiti con misti di tipo americano.

La produzione locale, condotta con mezzi arretrati e poco concorrenziali¹⁷, la qualità del vino, non molto pregiata sono i fattori che favoriscono le nuove importazioni di uve emiliane e piemontesi. Queste, per qualità e prezzi, an-

dranno sempre di più conquistando il favore dei produttori di vino. In loco si vanno diffondendo attività più remunerative come la gelsibachicoltura, strettamente legata alle numerose filande che caratterizzano i piccoli centri padani in epoca preindustriale.

Verso la seconda metà del XIX sec. la percentuale dei terreni agricoli destinati alla vite si riduce al 5%¹⁸.

TAVOLA D

PRODUZIONE AGRICOLA DI VINO
NELLA PROVINCIA DI CREMONA

1840	HL 271000
1854	HL 41000
1884/1888	HL 138230
1889/1893	HL 89648
1894/1898	HL 114794
1899/1903	HL 166660
1901/1906	HL 135000
1909/1913	HL 174000

NOTE

¹ G. GREGORI, *Dall'uva al vino, la tradizione vinicola cremonese*, Museo della civiltà contadina Cremona.

² A. GRANDI, *Descrizione della provincia di Cremona e diocesi cremonese*, Cremona 1856, vol. 1, p. 31.

³ Il verbo bere nel dialetto cremonese corrisponde alla parola «canàa».

⁴ P. BOSELLI, *Dizionario di toponomastica bergamasca e cremonese*, Firenze 1990, p. 73.
V. FERRARI, *Toponomastica di Ripalta Arpina* in *Insula Fulcheria* n° XX, Crema 1990, p. 176.

⁵ Municipalia Cremae, *De poena tabernariorum tenentium ostia aperta post tertium sonum campanae*, Brescia 1484, p. 97.

⁶ U. GUALAZZINI, *Inventario dell'Archivio Storico Camerale*, Milano 1985, p. 86.

⁷ Cfr. nota n° 6, p. 83.

⁸ C. SABBIONETA ALMANZI, *L'università dei mercanti e le corporazioni d'Arte a Cremona dal medioevo all'età moderna*, Cremona 1982, p. 64.

⁹ SALIMBENE DA PARMA, *Storie di Santi, Profeti e Ciarlatani*, a cura di V. Dornetti, Milano 1989, p. 159 e seguenti.

¹⁰ La notizia ci è stata fornita dal geom. Severino Rossetti, già conservatore dell'archivio Barbò, ora facente parte del Fondo Orombelli giacente presso gli archivi della Biblioteca Trivulziana, Castello Sforzesco di Milano.

¹¹ I. N. JACOPETTI, *Il territorio agrario-forestale di Cremona nel catasto di Carlo V (1551-1561)*, Cremona 1984.

¹² L. MONDO, *Intrepidi fantasmi tra i falò sulle colline*, in *I celti alle radici dell'Europa*, Ed. Stampa 1991 Torino.

^{12bis} Le tecniche più singolari e diffuse erano quelle denominate:

a «Gabbio»: «Si fa salire la vite su di un albero ed ivi si modella con de' pali, quasi a gabbia, la quale ora è a giro semplice, ed ora a doppio, ma la vite del secondo modo ombreggia molto il terreno»;

a «Pergolato»: «in cui le viti erano riverse con i loro tralci sopra dei pali e pertiche come per formare quasi una grata»;

a «Filo»: «Le vite erano poste in linea e ciascuna vite veniva assicurata a forti pali posti nella medesima linea a piedi»;

a «Piedi»: «La vite si piantava in buche che avevano intorno tre o quattro sostegni conficcati nella terra e legati in alto fra di loro. In questi pali ed attorno ai tiranti che li collegavano, si facevano salire i tralci».

Indicazioni tratte dal «Corriere Vinicolo» n° 6 11.2.1991.

Guido MONTALDO, *Le coltivazioni del vigneto nella pianura lombarda*, p. 8.

¹³ Cfr. nota 1.

¹⁴ E. SERENI, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Bari 1974, p. 179.

¹⁵ V. FUMAGALLI, *La pietra viva*, Bologna 1988, p. 63.

^{15bis} Il documento è conservato nella casa di Silvestro Ferrari a Soresina.

¹⁶ Nello stesso periodo la produzione vinicola del cremasco era pari a hl 46000, F. SANSEVERINO, *Notizie statistiche e agronomiche intorno alla città di Crema e suo territorio*, Milano, p. 59. Sulla quantità del vino prodotto nel cremasco, lo stesso autore annota: «... è acido e facile ad alterarsi nella calda stagione... le viti si trovano per la maggior parte in terreni irrigatori, esercitando l'acqua una dannosa influenza sulla qualità delle uve, e si arroe che i nostri metodi di coltivazione i quali esigono di concimare continuamente la terra non sono favorevoli».

¹⁷ R. COVA, *Cremona e la sua provincia nell'Italia unita*, vol. I a cura della CCIA, Milano 1984, p. 7.

¹⁸ Fa eccezione la zona di Casalmaggiore (16%).

SORESINA: STRADE, ROGGE E DENOMINAZIONI

Le antiche bettole soresinesi sorgevano disseminate lungo le direttrici che dal centro cittadino diramavano verso la periferia e portavano agli agglomerati circosvicini (vedi tav. E).

A - Strada per Trigolo:

- 1 - li tré Ganàsi,
- 2 - de Marena,
- 3 - la Pulveréra (Gentilio),
- 4 - el tròcul dei dòs.

B - Strada per Soncino:

- 5 - la Culumbina,
- 6 - la Bensa (Scudo di Francia),
- 7 - el Gàl,
- 8 - de Viadana (il Cavallino),
- 9 - la Gosa,
- 10 - l'Uselanda,
- 11 - Riadél.

C - Strada per Castelleone:

- 12 - el Capél véc,
- 13 - el Fiùur,
- 14 - la Fenice,
- 15 - el Capél Növ,
- 16 - li Tré vii,
- 17 - de Martinél,
- 18 - el Finimondo,
- 19 - i Fenii.

D - Strada per Casalmorano:

- 20 - el Norge,
- 21 - la Bàsa,
- 22 - el Gàmber,
- 23 - l'Angel,
- 24 - el Mulinéer,
- 25 - li Rödi,
- 26 - la Giruléta.

Una fitta rete di ostelli urbani ed extraurbani facilitava il raggiungimento dei piccoli centri rurali del cremonese.

Chi viaggiava, ad intervalli regolari, lungo le vie maestre ed in prossimità dei centri abitati, incontrava questi punti di ristoro. Per la loro frequenza possono essere paragonati ai moderni motel o ai chioschi di benzina, anche se il servizio fornito era assai più completo. Oltre al rifornimento comprendeva vitto, alloggio, momenti di svago, accudimento per i cavalli, cure e manutenzione alle carrozze o ai carri da trasporto. In occasione del mercato settimanale, dai paesi e dalle campagne giungevano a piedi o col biròc i *fi-tàui*. Si raggruppavano in piazza Garibaldi, indaffarati nei loro scambi di fieno e granaglie.

Depositavano il cavallo, il calesse o la bicicletta alla locanda a cui facevano ritorno per l'ora di pranzo. Qualcuno era arrivato fin dalla domenica precedente e vi aveva pernottato.

È pure provato lo stretto rapporto di vicinanza non casuale tra le numerose rogge che attraversavano la città e la dislocazione delle osterie urbane (vedi tavola F).

La presenza dell'acqua garantiva una gamma di servizi indispensabili: l'abbeveraggio dei cavalli, il lavaggio della biancheria, lo spegnimento dei frequenti incendi, l'irrigazione delle ortaglie estese a ridosso delle osterie (antica Bassa, il vecchio Cappello, Pélo Pipilo), dove venivano coltivate le uve in parte utilizzate nella vinificazione, la frutta per la preparazione della mostarda e delle marmellate e gli ortaggi per la confezione delle conserve¹.

A - Roggia Cavallina:

- 1 - la Bâsa
- 2 - el Norge
- 3 - la Culumbina
- 4 - la Bensa
- 5 - el Câl
- 6 - de Viadana

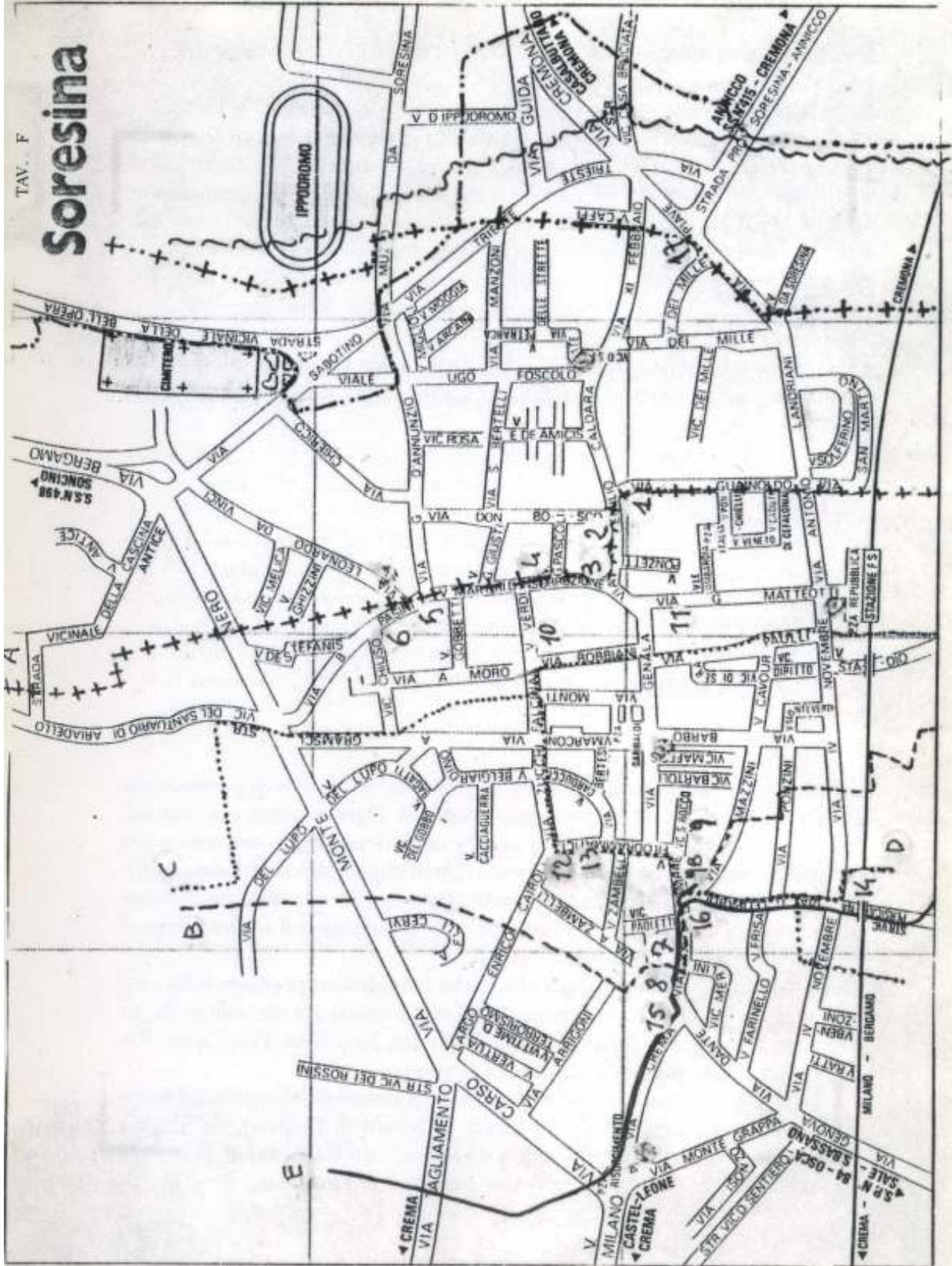
B - Roggia Sgarzo:

- 7 - la Fenice
- 8 - el Capél nōv
- 9 - el Capél véc (con i rustici e terreni confinanti in via Mazzini)
- 9bis - Murandén (rustici terminanti in via Mazzini)

C - Roggia Geronda:

- 10 - li Ciamaduri
- 11 - Pélo Pipilo (con gli orti confinanti in via Paulli)

Soresina



D - Roggia Cogrosso:

12 - de Marena

13 - li Tré Ganàsi

14 - el Vitòria

E - Roggia Luignana Vedra:

15 - li Tré Vii

16 - el Fiùur

F - Roggia Mancina:

17 - de Cabrén

La concentrazione di osterie è pure rilevabile nella zona centrale di piazza Caribaldi, tradizionale sede del mercato settimanale o in presenza di mulini (vedi tav. G).

A - Piazza Caribaldi:

1 - 'l Purteghét

2 - l'Agnél

3 - la Primaéra

B - Il mulino nuovo:

4 - 'l Finimondo

C - Il mulino Guainoldo:

5 - la Bàsa

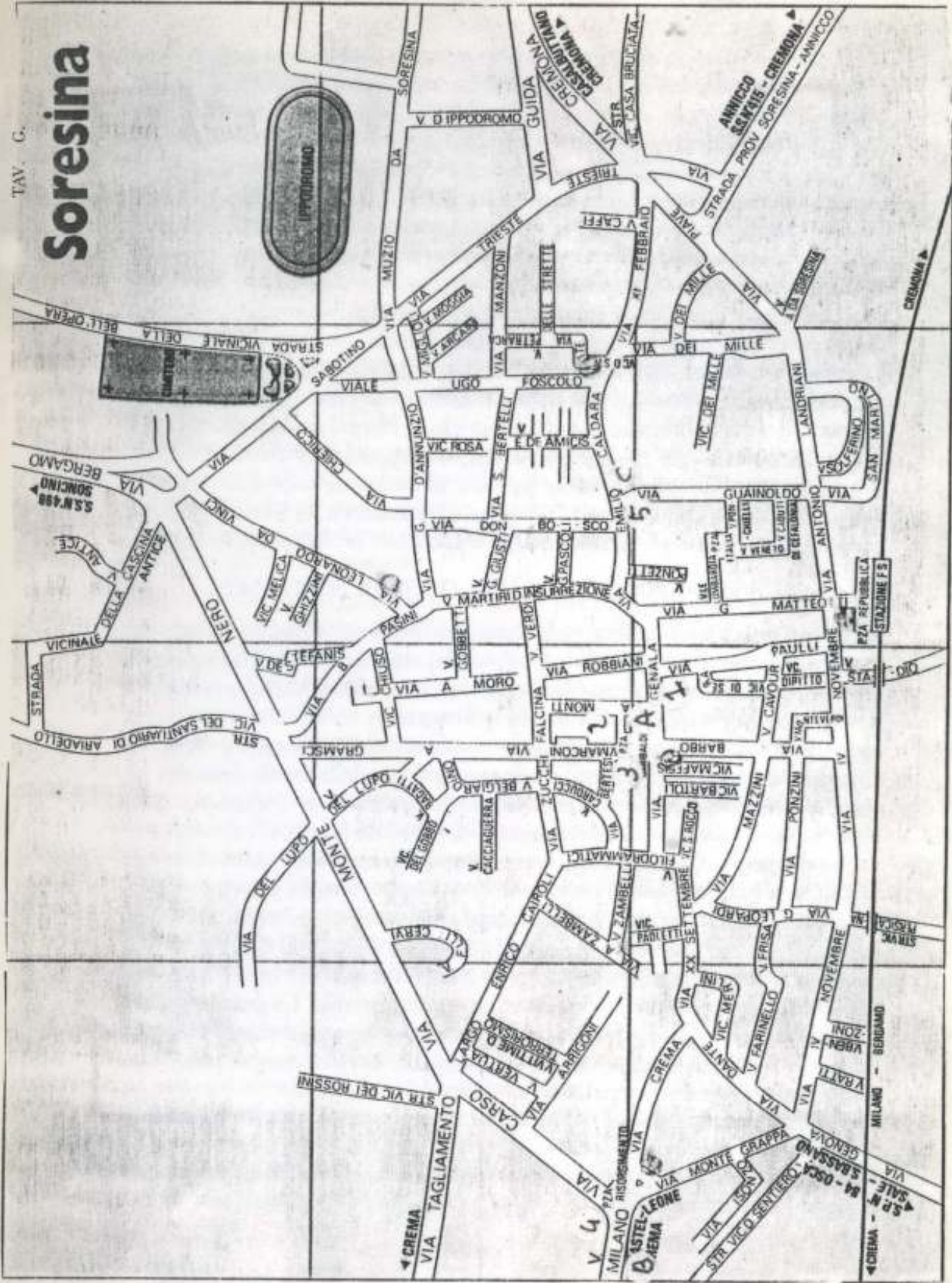
Un accurato censimento delle osterie di Soresina² è il punto di partenza per iniziare una analisi delle relative denominazioni. Ogni esercizio era contraddistinto da un nome ufficiale, ma poteva esser denominato con uno o più nomi, derivanti dai precedenti proprietari. Quest'ultimo caso si verificava quando la personalità dell'oste era stata particolarmente preminente; allora nonostante gli anni, la morte del titolare, la nuova gestione e il nuovo nome, il vecchio appellativo rimaneva invariato.

Alcune «sculmegne» sono passate alla storia, la tradizione popolare le ha conservate, nonostante diverse generazioni si siano ormai già succedute. Ne ricordiamo solo alcuni: 'Ngiulén, Seréna, Pa e lat, Nina Risa, Pélo Pipilo, Pucia, Ciuini, Ceco Ris, Felicín, Daidén, Pedrét.

Il nomignolo o soprannome dell'oste finiva con l'identificare l'osteria, ad esempio de Gentilio (la Pulveréra), la Bénsa (lo Scudo di Francia), de Marena (osteria Cairolì), de Martinél (osteria da Cento), de Daidén (bar Fontana), il Ciamadùri (bar Milano)³, de Beriöl (trattoria le Alpi), etc..

TAV. G.

Soresina



L'appellativo poteva derivare dalla provenienza d'origine del gestore (Viadana, Piazzentina), dall'attività precedentemente esercitata (el Bàsul, el Selciatore, el Mulineer, el Brencin); da un difetto fisico (la gosa, la sapetùna); da un comportamento etico o dalla condizione civile (la bestemiuna, la bensa)⁴. La denominazione dell'osteria poteva dipendere anche da una caratteristica edilizia, urbanistica o morfologica (li Tré Vii, el Purteghèt, la Pergula, i Trii Bazèi, el Finimondo, la Funtana). Alcune mescite sorgendo al di sotto del piano stradale prendevano il nome di buche o basse (la Bùsa, la Bàsa). Né mancavano gli agionimi, cioè le esplicite dedicazioni al santo protettore del quartiere (San Francèsch, San Roch, San Giorc, S. Peder). Un nome particolarmente invitante poteva essere scelto al fine di solleticare la fantasia e il desiderio dell'utenza (li Tré Ganàsi, el Giardinèt, el Fiùur, l'Angel, la Primaéra, el Melòn). Altre volte si alternavano nomi altisonanti e importanti (Scudo di Francia, Naiadi, el Lirich, el Norge) si alternavano a più modesti e popolari (la Baràca, la Tumba, el Balandòn, el Tròcul dei Dòs). Il gruppo più consistente è infine formato dai nomi di animali (l'Agnèl, el Gàl, el Caalén, la Culumbina, el Gàmber, el Gamberèn, la Lüzerta, i Cervi) ma non mancavano gli animali esotici e fantastici (el Léunsen, la Fenice).

EL CAPEL VEC: TIPOLOGIA DI UNA OSTERIA SORESINESE⁵

Per avere un'idea attendibile delle osterie presenti nelle città lombarde del settecento basta osservare alcune tele dei «bamboccianti»⁶. Questi pittori espressero anche se manieristicamente, una interessante realtà popolare. I loro quadri, per tempi in cui l'obiettivo fotografico non esisteva, diventano apprezzabili documenti, minutamente descrittivi del paesaggio urbano.

Una serie di elementi peculiari concorrevano a fare della vecchia taverna un complesso architettonico del tutto singolare. L'edificio si distingueva dagli altri per tutta una serie di adattamenti e di soluzioni funzionali che ne facevano un unicum. Già all'esterno erano ben visibili i segni di questa diversità: una vistosa insegna in ferro battuto attirava l'attenzione dei passanti. Il simbolo effigiato di solito aveva stretta attinenza con il nome stesso del locale (el Capèl Véc un cilindro, tre rape alla Bàsa, un galletto al Gàl, un angelo all'Angel, il mitico uccello che risorgeva dalle fiamme alla Fenice). Due erano le entrate, un portone principale ed una porta laterale. La grande entrata serviva da accesso ai caretér. La tradizione vuole che proprio in questa categoria si trovassero i migliori clienti, gran bevitori di vino, sempre pronti alla bisboccia. In seguito degnamente sostituiti dai camionisti.

Ancor oggi la frequenza di questi ultimi in un punto di ristoro è sinonimo di prezzi modici e buona tavola.

L'ampiezza del cortile interno dipendeva dai lavori relativi alla pigiatura, che si svolgevano annualmente.

Lateralmente era situato il campo per il gioco delle bocce, sport praticato in periodo estivo, mentre dalla parte opposta si estendeva il pergolato. Gli avventori sedevano al riparo dal sole, mentre osservavano i giocatori, perché durante la bella stagione tavoli e sedie venivano trasportati all'esterno. L'estremità frontale del cortile terminava in un porticato, dove non mancava mai la *sòrba de l'acqua*, e d'estate vi si tenevano in fresco le bottiglie di vino bianco. Alle colonne sono rimasti ben visibili dei grossi anelli in ferro, servivano ai clienti per legare temporaneamente i cavalli, nei momenti della sosta. *Stàl*, *tinasèra* e *camarot* occupavano parte preminente dei rustici. Il primo fungeva da piccola scuderia, vi si governavano i cavalli, negli ultimi tempi spesso veniva trasformato in deposito per le biciclette. Nella *tinasèra* si conservava temporaneamente il mosto, mentre il *camarot* era adibito a magazzino multiuso e per deposito delle provviste. Al piano superiore c'era un piccolo fienile.

L'interno dell'osteria era costituito dalla sala mescita: un ambiente basso, caratterizzato da un camino centrale e da finestre piccole dove filtrava con parsimonia la luce e tutto rimaneva immerso in una vellutata penombra. Nuvole di vapore giungevano dalla cucina adiacente e si scontravano con il fumo delle pipe e dei toscani.

Questa stanza era in gran parte occupata dal bancone dell'oste e da file di tavoli di rovere o noce, dove sedevano gli avventori. Il fumo e l'aroma del vino si attaccavano al legno e diffondevano nell'aria la caratteristica *spüsa de ustaria*. Attigue stanzette reano riservate al gioco delle carte e alla consumazione dei pasti. Una scala portava alle camere superiori destinate al pernottamento. Nei tempi andati osterie e locande non avevano funzioni distinte. La «differenziazione si sviluppa verso la fine del settecento per prendere corpo, ai primi del novecento, specialmente per quanto riguarda la locanda che diventa albergo, mentre resta incerta la differenza, fino a non molto tempo fa, tra osteria, trattoria e ristorante»⁷.

Ma il luogo più importante e segreto di tutto l'edificio era la cantina. Qui maturava il vino e dalla sua bontà dipendeva la prosperità dell'intero complesso, indipendentemente dalle escursioni termiche stagionali l'interno dell'ambiente doveva garantire queste proprietà: esser fresco d'estate e tiepido d'inverno.

I muri erano spessi e asciutti, le grandi arcate, l'oscurità quasi completa, i mattoni a vista, rendevano la cantina simile ad una antica cripta romanica e l'oste, col grembiule bianco e le lunghe chiavi appese in vita, ne era il solo grande sacerdote.

NOTE

¹ Da un certificato, conservato dalla signora Ferrari Pina datato 1905 appaiono assicurati «... completamenti tutti i locali tanto rustici che abitazioni... compresa la fornaceta del fuoco con relativa caldaia... mobili, arredi, suppellettili, utensili di uso domestico dell'osteria con smercio di alimenti, attrezzi di bucato..., torchi di cantina, bottiglie e relativi ripiani di legno, ceste per uva, connessi vasi di osteria, ornamenti di stanza in genere.

Aceto e vino assortito anche allo stato di fermentazioni in tini con botti e bottiglie compresi vasi vinari, tini, in genere vini di lusso e conserve per lo smercio al minuto e in bottiglia».

² L. GALLI - A. CAVALCA, *N da set 'ndat a biiff?*, in Cronaca soresinese 1989, p. 76.

Di seguito riportiamo l'elenco completo e dettagliato...

L'Aeli	già via Caldara 36 ora abitaz. Silvio Conti
l'Agnèl	in piazza Garibaldi 8
l'Albergo Liric	già via XX Settembre 8 ora laborat. calzolaio Corburi
l'Albergo Roma	già via Martiri 10 ora sede sindacato CISL
l'Alpina	già via L. da Vinci 20 (tratt. Le Alpi) ora sede Alfa-Laval
l'Angel	in via Caldara 97
l'Arci	già via Bertesi 2 ora nuova sede bar Combattenti e Reduci
de Radöla	già via Filodrammatici 4 (anche La Palèta) ora pecc. Selenè Ilari
el Bäker	in via Dante 17 ora Vecchio Bäker
la Bäsa	in via Caldara 37 (Antica Bassa)



de Bàza
de Baràca
la Baràca de Ulsaa
el Balandòn
la Bensa
de Beriòl
la Beriulina
de Bertana
el Bociódromo
de Büsi
la Bùza
el Caalén
el Caciátore
el Cafetén
el Capél véc
el Capél növ
de Céco Ris

li Ciamadùri
la Culumbina
de Daidén
l'Enotéca
de Felicin
la Fenice
el Finimondo
li Fiöli
el Fiùur
li Franchi
de Fritulén
el Gàl
el Gamberén
el Gàmber
el Genàla
el Giardinét
la Giruléta
la Gosa
el bar Italia
el Leunsén
de Libero
la Lüzerta
de Marena
de Marianna
de Martinél

el Melòn
el Mulinéer

de Murandéén
li Náiadi
el Nasiunàal
de Nina Risa
el Norge
el bar Orientale
de Pélo Pipílo

già via Dante 16 ora abitaz. Ettore Fugazza
già via IV Novembre 25 (Caffè Sport) ora abitaz. Remo Ungari
in frazione Olzano
già frazione Olzano (località Balandone)
in via Martiri 25 (bar Scudo di Francia)
già via L. da Vinci 9 (tratt. Le Alpi) prima del trasf. al n. 20
già via Martiri 20 ora abitaz. Oliviero Cabri
già via Filodrammatici 18 (ora biblioteca) poi trasf. da Pélo
già via T. Trieste 40 ora mobilifici AB Bonizzoni
già in via Monti 2 ora divenuta Gelateria Tip Top
in via Genala 24 ora bar Little
già via Cavour 35 ora prop. Merli/Mainardi
già via Caldara 8 ora Enoteca
già via XX Settembre 28 (anche de Rusina) ora neg. «Regian»
già vicolo San Rocco ora propr. Giuseppe Pilla
in via XX Settembre 45
già via D'Annunzio 13 (anche da Malvicini) ora abit. Giuseppina Rizzi
già via Verdi 16 ora bar Milano
già via Martiri/angolo via Caldara ora condom. Colombina
già via D'Annunzio 7 (bar Fontana) ora abit. Terenzio Pedrini
in via Caldara 8
già via Genala 46 ora bar Commercio
in via XX Settembre 39
in p.zza Risorgimento 5 (bar Sport)
già via dei Mille 24 (anche li Armeluni) ex Caserma Finanza
già via XX Settembre 24 ora edifici retrostanti edicola
già via Genala 31 ora bar Mokarex
già via Filodrammatici 7 ora abitaz. Edoardo Frittoli
in via Martiri 56
già vicolo di Sera 5 ora abitaz. Vitaliano Brocchieri
già via Caldara 28 ora abitaz. Gaetano Maestroni
in via Genala 45 (anche de la sapetùna)
già via Caldara 29 ora bar Norge
già via Cremona
già via L. da Vinci 30 ora abit. Oscar Cinquetti
in via Genala 5
già via Z. Falcina 21 (osteria Leon d'Oro) ora bar Giardini
già via XI Febbraio 1 ora negozio fiori Eden
in via D'Annunzio 18
già via Cairoli 4 ora proprietà Marenoni
già via Martiri 33 ora abitaz. Enrico Grassi
già via Crema 20 (già osteria da Cento) ora abit. Giovanni Lupinacci
già via Z. Falcina 6 ora abitaz. Francesco Zanibelli
già via XI Febbraio 12 (pure Li Paluschi) ora abit. Aifro Milanese
già via XX Settembre 4 ora mobilif. Manfredini/Ungari
in via IV Novembre 67
in via Matteotti 2&
già via Martiri 42 ora abitaz. Guido Alberti
in via Caldara 29 (prima nei locali Enoteca/già Cacciatore)
già via XI Febbraio 35 (detto da Cabrén) ora negozio ottica
in via Matteotti 5

de Pépu de Gualtieri	già via Martiri 24 ora abitaz. eredi Augusto Fornari
la Piazzentina	già via Verdi 6 ora bar Antica Birreria del Porto
el Piru	già via Guainoldo 14 ora abitaz. Paolo Fiameni
la Piseria sud ovest	in via IV Novembre 7 (anche de Isso)
la Primaéra	già p.zza Garibaldi 5 ora Ist. bellezza - pasticc. Barbieri
de Pùcia	in frazione Moscona
la Pulveréra	già via Carso 39 (divenuta Gentilio) ora abitaz. Attilio Grandi
el Purteghét	già p.zza Garibaldi 15 ora studio Luigi Critti
i Réduci	già via Z. Falcina 4 (ora nei locali ex ARCI in via Bertesi 2)
a Riadél	già ad Ariadello (anche da Ngiolino) poi trasf. trat. Agnello
li Ròdi	già via XI Febbraio 18 (osteria «I Cervi») ora ab. Virgilio Boccù
el Rùma	in via Gramsci 10 (già in via Zambelli 10)
el San Francésch	in p.zza S. Francesco 3 ora gelateria
el San Giorc	già via Leopardi 1 ora abit. Battista Bergamaschi
el San Ròch	già via IV Novembre 51 (già in via XX Settembre 4)
el Selciatore	già via Dante 2 (anche da Ciuni) ora abitaz. Ivano Fiammeni
el Serén	in via Don Bosco 7
el Sol Regina	già via Crema 24 ora abitaz. Ungari/Bosi
el Sorini	in p.zza Garibaldi 16
la Stasiòn	in p.zza Repubblica 10 bar stazione FF.SS.
de Tachinàart	già via Piave 6 (bar Olimpia) ora abitaz. Tacchinardi
de Tisi	in via Matteotti 34 (albergo stazione Tizzi Giuseppe)
de Tranquilo	in via Muzio da Soresina 12
li Tré Ganàsi	già via Filodrammatici 6 ora abitaz. vuota
li Tré vii	in via Crema 3
i Trii bazéi	in via IV Novembre 45
el Tröcul dei dös	già in frazione Dossi Pisani
la Tumba	già via Zambelli 26 (anche Nginòn) ora ab. Armando Moscheni
l'Uselanda	già via Sabotino 2 ora abit. Francesco Mancastropa
de Viadana	in via Pasini 4 (locanda Cavallino) di Andreina Toetti
el bar Vitòria	già via IV Novembre 56 ora negozio «Autopiù»

³ Questo soprannome derivava alle tre sorelle Bice, Sara, Maria perché dalla pubblica via, ad alta voce, invitavano i passanti ad entrare nella loro osteria.

⁴ Significa donna che vive separata dal marito.

⁵ In questo viaggio ideale ho cercato di ricordare come, fino a qualche anno fa si presentava l'osteria del Capel véc.

⁶ F. ZERI, *La percezione visiva dell'Italia e degli italiani*, Torino 1989, p. 37.

⁷ L.F. PRIORI, *Ricordo di vecchie osterie a Cremona*, in *Provincia Nuova* n° 4, 1985, p. 6.



Soresina, il gioco delle carte e della morra.



Avventori soresinesi.



LA VINIFICAZIONE

Quando le rivalità campanilistiche erano ancora accese, un luogo comune, alquanto impietoso, accusava i soresinesi di esser riusciti a far bere l'oca nel fiasco. Scontatamente la replica considerava che l'oca, spontaneamente aveva bevuto nel fiasco perché il vino soresinese era il più buono.

Intorno al primo decennio del 1900 diverse famiglie di origine mantovana (Tizzi, Toetti, Cavalca, Benvenuti) provenienti da Viadana si trasferirono definitivamente a Soresina.

Questa diaspora non era stata del tutto casuale, bensì dettata da precisi motivi legati all'attività produttiva e commerciale del vino.

Ancor oggi, alcuni loro discendenti sono rimasti osti, gestiscono bar, rinomati alberghi e ristoranti. Soresina era allora unita al loro paese d'origine da un gemellaggio stagionale. In autunno si vedevano lunghe file di carri fare la spola per il trasporto delle uve, dai paesi d'origine fino ai cortili delle osterie. Beriòl, Marena, I Basul, rispettivamente titolari delle osterie Lüzerta, Cairoli e Gallo, andavano insieme a prendere le uve nel piacentino (Pianello, Val Tidone) e nel pavese (Stradella, Broni, S. Maria della Versa).

Altri, come Silvester de la Basa e Caalca (locanda Cavallino), vi mandavano i loro carter.

Per il vino rosso la meta più frequentata era il mantovano (zona di Viadana, Sabbioneta), le cui uve scure (particolarmente la croatina) producevano un vino leggermente salato (amaròt), dal gusto forte (gajàrt, gnuch) e acido (ch'el liga), con gradazione non molto elevata e forte presenza tannica, colorato al punto da caratterizzare di bluastro il palato e la saliva del bevitore abituinario.

L'acquisto delle uve era preceduto da un viaggio di sopralluogo, compiuto dai compratori, al fine di concordare i prezzi ed i quantitativi con i mediatori del luogo d'acquisto.

L'appuntamento era quasi sempre fissato in una osteria, dove avveniva la contrattazione ed il pranzo, preceduto da una visita ai vigneti.

Un tempo le vendemmie erano più ritardate. A ottobre ed ai primi di novembre iniziava l'approvvigionamento delle uve. Le grosse osterie avevano alle loro dipendenze uno o più carrettieri.

Ogni viaggio andata-ritorno durava circa tre giorni.

Partivano al tramonto con le barre cariche di cestoni. La destinazione veniva raggiunta la sera successiva, dopo un viaggio intervallato da un paio di tappe della durata di due o tre ore.

Sulla strada verso Piacenza sostavano a S. Antonio e S. Nicolò. Nel mantovano si fermavano a Cicognolo, poi dirigevano verso Piadena o Casalmaggiore. Dei più famosi *caretér* la gente ricorda le imprese e i soprannomi: 'l Giumba (Magri Angelo), 'l Secon (Angelo Emanuelli), Madio (Angelo Raglio).

Un cavallo svelto percorreva una media di 5 km orari; se conosceva perfettamente la strada, quando il conducente si addormentava l'animale sapeva proseguire anche senza guida, fermandosi d'iniziativa in prossimità delle locande abitualmente frequentate per il ristoro.

Arrivati alla meta i *caretér*, per ridurre i tempi morti, aiutavano a caricare l'uva e subito ripartivano.

Le strade, non asfaltate, in caso di pioggia diventavano fangose e malagevoli. Sovente le ruote affondavano nel terreno, oppure il cavallo *mia trop sincer*, con un brusco movimento ribaltava la barra. A questi inconvenienti superava la legge non scritta dell'aiuto reciproco.

Diventava una questione d'onore per un *caretér* soccorrere il collega che, per qualsiasi motivo, si trovava fermo sulla strada.

Il ritorno era una gran festa, una folla di curiosi e di bambini si assiepava per assistere alla pigiatura.

I *brentadùr*, con il loro carico sulle spalle vuotavano le ceste e subito si ripartiva per un altro viaggio¹.

L'uva dalle ceste dei carri, portata nelle brente veniva messa nella *fula* o *benàsa* (la bigoncia). La vasca trapezoidale, di legno con le pareti leggermente ricurve, poteva contenere due o tre uomini. In questo recipiente *se schisàa l'ua cu i pée* ed il mosto colava da un foro situato sul fondo. I *brentatori* erano lesti a riempire le loro «gerle» e a vuotarle nella *tinàsera*. Nei grossi, tini a cielo aperto, solitamente ricoverati in un locale seminterrato, si introducevano tutti i residui della pigiatura (bucce, raspi). Qui il mosto *'l buia e pò 'l suràa* per circa dieci giorni. Le sue sostanze zuccherine producevano alcool ed anidride carbonica; quest'ultima evaporava, facendo risalire alla superficie il cappello delle vinacce. Si formava così uno spessore di residui che a contatto con l'acqua inacidiva. *I cantinér cu li furchi* (bastoni a più punte) *i fulàa* (eseguivano la follatura).

Lo scopo della mescolatura era duplice: evitare l'acidificazione e in secondo luogo effettuare una sommaria lisciviazione per estrarre il colore dalle bucce. Per le uve mantovane, ricche di tannino, questa operazione non veniva eseguita, la parte superiore del cappello non follata inacidiva e veniva tolta manualmente prima di fare la svinatura (togliere il vino-mosto dai tini).

Sotto torchio veniva passato il cappello buono, la parte inferiore, ottenendo così un vino di seconda qualità.

Tutti gli osti producevano il vinello (*'l pisarél o vén de la téta*). Dopo aver svinato, nel tino rimaneva la maggior parte dei depositi. Buttando su questi

acqua e zucchero si riattivava il processo di fermentazione. Ne usciva un vino annacquato leggero e dolce, che veniva consumato subito, per pasteggiare. Questo vino era anche chiamato *vén dei puarèt* o *acquarello* ed era servito agli avventori meno abbienti, mentre il vino buono restava a maturare nelle cantine².

La tradizione della vecchia vinificazione a Soresina è legata al vino rosso. Il bianco fino agli anni quaranta era poco conosciuto ed il suo utilizzo veniva considerato una prelibatezza.

Pure con il ricorso al carbone animale e vegetale, quali decoloranti, o con l'immediata separazione del mosto dalle bucce, da uve rosse si potevano ottenere vini rosati o bianchi.

Sempre i brentatori si occupavano di travasare il vino dai tini alle botti. In cantina le botti più pregiate erano quelle di rovere di slavonia e di castagno, ma venivano anche usate quelle più comuni di legno di ciliegio e di pesco. Le osterie rinomate vantavano tra i loro dipendenti provetti *cantinér*. Costoro sovrintendevano all'intero processo di maturazione del vino. Il *cantinér* era un enologo senza diploma, ma con tanta esperienza. Doveva esser dotato di buon fiuto e capire attraverso un attento esame delle campionature e l'assaggio, quali erano i migliori interventi da effettuare sul vino. Quando l'ossigeno lo rendeva acido provvedeva a dolcificarlo con aggiunte di miele. Una esperienza secolare tramandava i segreti e gli incredibili rimedi per «sana il vino infetto»^{2bis}.

I residui della lavorazione di certo non andavano sprecati, essiccati e bruciati costituivano un prezioso combustibile. Anche la cucina locale li utilizzava nella preparazione di un caratteristico budino agro-dolce: *'l sigulet*.

Il vino richiedeva una continua cura. Riposando nelle cantine *'l se purgàa* acquistando una maggior limpidezza.

Sul fondo dei fusti si depositavano le parti solide più grossolane che venivano tolte grazie ai diversi travasi di botte in botte, questo lavoro continuava ininterrottamente fino alla fine di dicembre. Nonostante ciò per ottenere una maggiore trasparenza del liquido si ricorreva ai cosiddetti filtri olandesi. Per togliere le impurità più piccole venivano riempiti speciali sacchi di juta a più pieghe. Posti sopra rialzi il vino filtrato veniva fatto gocciolare nel *mastél* (raccolgitore apposito) e questo procedimento estremamente laborioso era ripetuto più volte.

L'evaporazione dell'alcool, l'assorbimento del legno, il raffreddamento della temperatura dopo la fermentazione, provocavano una diminuzione del livello. Il cantiniere aveva il preciso compito di vigilare affinché le botti restassero sempre piene. Due o tre volte alla settimana *'l rasàa le bùti*. Infatti, il livello del vino diminuendo favoriva l'entrata di aria e questa provocava l'inacidimento. Per i contenitori difettosi, che non si potevano completamente riem-

pire, si ricorreva ad un particolare espediente. Vi si introducevano dischetti di zolfo incendiato che bruciavano l'ossigeno interno così dannoso. Si può ben comprendere il proverbio popolare che per esplicitare il massimo piacere a cui poteva aspirare un oste, sentenziava: «*bùta pièna, dùna ciùca*». Le stesse botti richiedevano una attenta manutenzione. *La masola* (mazza di legno a forma conica) serviva appositamente per comprimere lo zaffo. Quando questi contenitori erano vuoti, prima di ripristinarli per l'uso con un martello di metallo si doveva provvedere a rinserrare i cerchi di ferro, *'n cùlp al sérc, òn a la bùta*. Andavano inoltre puliti accuratamente dai depositi (*'l cremur tàrter*)³. A questo proposito nelle botti si introducevano, attraverso il cocchiere, delle catene e per mezzo di acqua calda e soda *li se sgùràa* (si pulivano) e *li végnia sbalutadi*.

Nelle cantine il vino restava fino a primavera in attesa di essere spillato dall'oste (*i la cavàa sò*) e finalmente gustato dal cliente.

Intorno ai primi decenni di questo secolo nel soresinese si produceva una caratteristica bevanda: «*l clinto*».

Il clinto non era propriamente un vino, poiché non derivava direttamente dalla *vitis vinifera*, ma da un ibrido produttore. Si caratterizzava per la bassa gradazione alcolica (7/8 gradi) e l'inconfondibile sapore brusco.

C'è chi si ricorda ancora come, una volta *i noster véc* facessero colazione a base di clinto e *pàan bescòt*.

Con l'entrata in vigore di severe norme sulla tutela e il consumo pubblico dei vini, questa bevanda venne proibita dalla vendita ufficiale. Tuttavia gli irriducibili *i la béia amò de niscus*, servita nei caratteristici contenitori di vetro bollato (*'l décim, 'l quint, 'l quàrt, 'l més liter, 'l liter, 'l du liter e la pinta, corrispondente a due broccali*).



Osteria "Tre rape" La "Bàsa".

NOTE

¹ Per sveltire i cavalli il carrettiere adoperava la frusta. Da qui il detto *'nda de scüriàton* (andare di fretta) derivato da *scüriàda* (frustata).

² Cfr. nota n° 10 cap. I

«noi raccogliamo le uve al fine di Settembre, per lo più immature, si pigiano nei bigonci, si pone il mosto unitamente alle vinacce nella tina, ove si lasciano per una quindicina di giorni in fermentazione, avvertendo dopo il secondo giorno di smuovere continuamente per tre di consecutivi le vinacce nel mosto. Allora si svina trasportando il mosto nelle botti, e le vinacce si lavano, si spremono sotto il torchio, e dal mosto che ne risulta, unito alla lavatura delle vinacce e ad un po' d'uva che si tiene in serbo per poter ottenere la fermentazione, si fa il secondo vino» p. 130 Faustino SANSEVERINO.

«L'ottimo acquarello si fa così: del mosto che avrai spremuto in un giorno, fa conto quanto metrete formino la decima parte, e altrettante metrete d'acqua dolce, metti nelle vinacce, ma donde sarà stato cavato il mosto di quella sola giornata. Quindi anche ad una le schiume del mosto cotto e la fondata della vasca; rimescola insieme, e lascia quel tritume ad ammolarsi una notte. Il dì seguente piglia co' piedi e sottoponi la mescolanza al torchio; ciò poi che ne sgorgerà riponi in botti, e tura quando avrà fermentato». Tratto da *L'agricoltura di Lucio Giunio Moderato Columella, volgarizzata da Benedetto del Bene*, vol. II, Verona 1808, p. 375.

^{2bis} «Se nel mosto sarà caduto e morto qualche animale, come biscia, o topo, o sorcio; perché non faccia il vino mal odore, il corpo tal quale si sarà rinvenuto, s'abbruci sul fuoco, e la sua cenere fredda s'infonda nel vaso, in cui era caduto, e con una mestola di legno disguazzi. Ciò varrà per rimedio». Da *L'agricoltura di L.G.M. Columella*, vedi nota 2.

³ Sale di potassio, tartaro che si deposita nelle botti del vino nella fermentazione. Il termine dialettale veniva utilizzato per definire così i presenzialisti, coloro che c'erano sempre e dappertutto.

I CIBI

Osti e locandiere a Soresina hanno sempre goduto la fama di essere ottimi cuochi. All'osteria per poter gustare piatti tipici, saporiti e genuini, venivano fin dai paesi vicini, e se di passaggio si fermavano apposta ad assaporare *li légor en salmì de li Ciamadùri*, lo specialissimo *rizòt cu li quai* che preparava Felice del Purteghét o i prelibati *brazat* di Mario *de li Ganàsi*. I piatti venivano cucinati a seconda della stagione, del giorno o in determinate occasioni. Ad esempio il venerdì era d'obbligo il merluzzo in umido, in primavera non mancava mai la pescheria (*bòs frit*, *gàmbèr* e *ràni*), mentre d'autunno «andavano forte» la selvaggina, lumache e funghi che i cacciatori-ricercatori portavano direttamente agli osti per poi banchettare con gli amici. Nella stagione invernale una fumante tazza di foio e trippa era sempre pronta, mentre solo una volta all'anno, in occasione delle festività dedicate ai defunti, avveniva la distribuzione gratuita alla clientela dei *fàzulén de l'óc cu li cùdegghì*.

Per carnevale si preparavano *gli arénch muiàt en del làt* (aringhe al latte) o *saràche e pulenta cu li sigùli* (pesce affumicato, polenta con contorno di cipolle). Le prime, dopo essere state ammorbidite nel latte, avvolte in foglie di verza erano cotte *sóta la sèner e 'n de li bràzi del camén*.

Allo stesso modo si arrostitavano le patate, o il salame, preventivamente arrotolato e inumidito nella carta zuccherina. Un piatto speciale e appetitoso erano i *gusà fèr*, composto da sardine che vendeva «Giuliti» (un ambulante comasco). Questi pesci fritti con olio, aceto e prezzemolo erano serviti con un pezzo di polenta fredda. Stagionalmente non mancavano quei prodotti spontanei che la campagna offriva abbondantemente (*luertis*, *grasci*) ed una secolare tradizione contadina sapientemente utilizzava in qualità di prelibati contorni.

D'inverno non mancavano le saporite «*custini de ròi* e *li vérzi*», in alternativa c'era «*la picula*», piatto a base di manzo in umido.

Come stuzzichini venivano offerti all'ora dell'aperitivo o alla merenda: *ner-vèt*, *gratòn*, *sigùt*, (piccole salamelle di carne di cavallo), *samburnin* (salame di sangue di maiale), *óf còt*, *pulpéti*, *fritàda*.

Ogni lunedì, terminato il mercato di piazza Garibaldi, in una camera appartata o solitamente in un angolo isolato del cortile, opportunamente emarginati dall'oste, si davano appuntamento *i maiadùr de tàra*, particolare formaggio infestato dai vermi¹.

Richèt, Mus-cet, Pepò fatùr, erano i solerti «spacciatori» di questo temuto e prelibato latticino oggi ormai entrato nella mitologia gastronomica. Lo comperavano di nascosto in piazza e poi si recavano al Purteghèt o a l'Angel. L'odore pestilenziale che esalava dal *scartòs* allontanava subito buona parte degli avventori, mentre i più raffinati si raggruppavano intorno al tavolo, dove si celebrava un macabro rito. Era una gara di velocità, tra gli spauriti animaletti che si staccavano rapidamente dal formaggio e i buongustai che li fermavano tragicamente con dei pezzi di polenta fredda (*i ghe curia adrée ai bèech*). Lo spettacolo era a dir poco raccapricciante, eppure «gli amatori» *i se la sgarbelàa* (se lo contendevano avidamente). Passato il primo attimo di smarrimento, superata la nausea per la puzza, si assaporava un formaggio grasso dal sapore dolcissimo, che difficilmente si poteva dimenticare. Il momento della vinificazione nelle osterie coincideva con la preparazione di un sottoprodotto a metà strada tra il dessert e la frutta: *l sigulet*. Veniva utilizzato il mosto del vino (anche in questo caso l'economia contadina è maestra di parsimonia e inventiva), stemperato a fuoco lento, con misurate dosi di zucchero e farina, si otteneva una sorta di budino dal gusto inconfondibile. Né mancava mai una gustosa e fragrante *fêta de bisulà fat da Parapot* una ciambella zuccherata a base di burro, uova, farina, che rappresenta il dolce tipico soresinese.

I GIOCHI

Il gioco ha sempre rappresentato un fattore determinante in tutte le società, particolarmente la sua importanza si è rivelata in seno alla civiltà contadina². Si può giocare facendo la guerra, eseguendo un'opera, pregando Dio, ma da sempre l'osteria ha rappresentato la sede privilegiata dall'uomo per la sua attività ludica. L'uomo ludens non è da considerare un uomo esclusivamente laico, anche dietro simboli profani e comportamenti disinibiti si cela la sacralità del sacrificio e dell'offerta.

Il significato più antico del gioco da tavola è quello sacrale di rituale divinatorio³.

Alcuni giochi in uso nelle bettole hanno origini antichissime, la morra (digitismicare), già praticata dai romani venne ripetutamente proibita dalle autorità. La posta in palio era la consumazione, il vino bevuto ma poiché i soldi scarseggiavano l'agonismo era forte, *i s'encagnia dènter* (si accanivano); l'incertezza e la furbizia dei contendenti producevano continui litigi che spesso degeneravano in risse anche sanguinose. Per motivi di ordine pubblico il gioco della morra era stato bandito e i contravvenenti puniti con severe ammende. Nonostante ciò si giocava ugualmente: i contendenti sul tardi della

serata, con un piede sulla sedia, faccia a faccia si affrontavano guardinghi, *i stàa a l'urècia*, perché temevano d'essere sorpresi dai gendarmi. Velocemente con le dita della mano formavano un numero, dall'uno al cinque e contemporaneamente ne urlavano un altro che doveva corrispondere alla sommatoria dei numeri proposti dai due giocatori. Chi indovinava segnava il punto col gesso, direttamente sul tavolo. A seconda di quanto era prestabilito si aggiudicava la partita chi per primo raggiungeva 12, 18, 24 o 30 segni. Il gioco delle carte, nelle sue numerose varianti, *scià*, *briscùla*, *trisèt*, coinvolgeva buona parte degli avventori. Sul profondo e mitico significato dei quattro segni rimandiamo alla seconda parte dello studio.

NOTE

- ¹ Si tratta della *piophila casei*, larva della mosca del formaggio.
- ² Gruppo Antropologico Cremasco, *La fiera di Santa Maria*, Crema 1984.
- ³ M. RIEMSCHEIDER, *Riti e giochi nel mondo antico*, Firenze 1991, p. 19.

GLI AVVENTORI

La figura dell'oste soresinese, durante il corso delle nostre interviste, si è caricata di una umanità insospettata. Dalle testimonianze raccolte è emerso che gli osti soresinesi spesso elargivano prestiti senza interessi ai loro clienti. La loro saggezza si dimostrava anche nel rifiutare il vino a clienti in evidente stato di ebbrezza.

Pur dovendo mantenere famiglie numerose lo status di oste facilitava una serie di interventi caritativi che andavano dall'anticipo di piccole somme all'offerta di un piatto di minestra ai più poveri. Per questo uno dei più conosciuti e stimati era chiamato col soprannome di *pupà di puarèt*.

Oggi anche l'ultima osteria si è andata trasformando in bar. La vendita di superalcolici, analcolici, caffè, etc., poco alla volta, ha finito per soppiantare il consumo del vino. I frequentatori sono cambiati. È ormai scomparsa quella frammentazione per ceti, che vedeva la *zènt a la buna o de scarpa gròsa* (operai e contadini), assidui frequentatori di taverne, rigorosamente divisi da *chei de li scàrpi lüstri* (nobili e proprietari terrieri) che affollavano il Sorini. Fra la manovalanza si reclutavano i maggior bevitori. Gli uomini uscivano di casa appositamente per *'nda a bif'na stàfa*; alla ricerca di un momento di spensieratezza, lontano dalla miseria quotidiana e dalle difficili situazioni familiari. La penuria di generi alimentari era notevole, mancava tutto. La voglia di bere un buon bicchiere di vino, l'avidità di poterlo bere gratuitamente, spesso spingevano all'ubriacatura. Un tempo *ciapà la ciùca* era una piaga molto generalizzata, e seppur non giustificabile tuttavia indubbiamente favorita dal bisogno di dimenticare e dalla voglia di evadere.

Le vecchie foto d'epoca ci presentano i vecchi *trincadur* intenti al gioco delle carte e nella degustazione di un bicchier di vino; sono volti segnati dalle stigmate dell'alcool, solcati da centinaia di profonde rughe, occhi piccoli, arrossati, illuminati da un incredibile orgoglio e da una tristezza fiera.

All'osteria sovente passavano i cantastorie e con le loro satire pungenti allietavano e moralizzavano il clima politico¹.

Un gruppo di giovani era sempre disponibile per andare a far serenate, né mancavano i cultori del bel canto. I più valenti, la domenica, si cimentavano in brani d'opera, ricevendo il plauso e l'ammirazione degli astanti.

Caratteristiche figure di animatori venivano ingaggiate dall'oste. Dotati di una forte carica comunicativa e di una inesauribile vena umoristica con barzellette, storie e canzoni tenevano alto il morale della compagnia. La maggior

lette, storie e canzoni tenevano alto il morale della compagnia. La maggior parte della clientela era fissa e gli orari di permanenza erano abitudinari. Le stesse persone si incontravano agli stessi orari. Spesso nella taverna si costituiva «la società della carafina». Clienti abitudinari avevano riservato il loro bicchiere, sul quale appariva inciso il nome. In apposite bacheche o vetrinette venivano appesi i boccali personalizzati. Quando il titolare moriva, l'oste consegnava il boccale, come un caro ricordo, alla vedova o ai familiari del defunto.

Ai consolidati frequentatori dell'osteria si aggiungevano stuoli di commessi viaggiatori e piccoli commercianti che si spostavano col treno o in pullman carichi di valige e campionari. Per costoro le locande diventavano un punto di riferimento indispensabile. Nell'ambito dell'osteria gravitavano anche i *pe-landròn* (perdigiorno) ed un variopinto assortimento *de camandui* (vagabondi), formato da girovagi, venditori ambulanti e imbonitori di piazza.

OSTERIE E COMMERCIO

Stagionalmente giungevano con le intere famiglie i suonatori d'organetto per *'nda a catà sò 'n cusòt de farina de casina en casina*.

Domicilio temporaneo avevano *li castagnini*, donne provenienti, in autunno, dalla Val Camonica, sotto il peso dei loro sacchi colmi di castagne e di patate.

Molti anziani ricordano con nostalgia la figura di *Pitotu*, caratteristico *nui-nèr*, che nelle nebbiose serate invernali, passava per le osterie col tabarro ed il suo cappellaccio, distribuendo *galèti e nuén*, (arachidi e luppini) armato di *misùrén* e dall'enorme *cavàgnà* (cesta di vimini).

Il tepore del camino, l'allegria della compagnia, coinvolgevano tutti in interminabili partite, in lunghe discussioni. Si organizzavano manifestazioni e programmavano burle. Nelle sere invernali la sala mescita era stipata all'inverosimile. La figlia di un vecchio oste mi raccontava che allora la gente stava vicina fisicamente per il freddo e per il bisogno di contatti umani, mentre negli ultimi tempi, un tavolo bastava a malapena per una sola persona.

D'estate le osterie della Bassa, del Cavallino ospitavano *sóta 'l pòrtech* i patiti del teatro popolare dei *magatèi*². Giungevano compagnie di burattinai da Annico, da Codogno³, dalla bergamasca ed eccezionalmente in quelle sere i cortili delle osterie erano aperti alle donne ed ai bambini, che accorrevano numerosi.

L'osteria era la sede privilegiata dove si svolgeva una modesta, ma nel contesto dell'epoca, vitale attività economica. L'oste, come precedentemente accennato, prestava denaro ai clienti fidati, svolgeva il ruolo di cassiere delle associazioni laiche e religiose⁴, spesso diventava arbitro, garante e testimo-

ne delle parti. La sua casa fungeva da caravanserraglio, era il luogo più adatto dove ritrovarsi, al riparo dalle intemperie e da occhi indiscreti, per perfezionare accordi, definire piccoli contratti di compravendita, iniziati in piazza. Facilmente, lunedì mattina, tradizionale giorno del mercato soresinese capitava di incontrare all'osteria del Gallo, Nando Baldoch (grossista di tutti gli straccivendoli soresinesi), intento a *giüstàa i cunt cu i so strasér*. Un altro personaggio del commercio popolare, anch'egli assiduo frequentatore delle osterie era il *trapanante*, mediatore paziente ed insistente di qualsiasi forma di modesto scambio.

OSTERIA E CULTURA

Fulcro dell'attività sociale ed economica la taverna non di rado ha svolto il ruolo di fucina culturale dove l'oste assumeva anche il ruolo di piccolo mecenate ^{4bis}. Giovani bohémien, intellettuali, alle prime armi, dotati di talento ma privi di mezzi, vi hanno fatto la gavetta. Non di rado nelle locande si vedevano, appesi alle pareti, dipinti di autori sconosciuti, che, nel giro di pochi anni, avrebbero raggiunto fama ed onori. Opere di valore cedute per un boccon di pane, di lì a poco sarebbero state contese a suon di milioni. Pure i loro autori avevano vissuto nella miseria, se non disprezzati ed emarginati. Ma questo è il senno di poi, il riconoscimento postumo, lo scotto che il perbenismo borghese paga alla memoria del genio; è infatti più facile riconoscere e onorare, chi non c'è più, perché la morte fa cadere ogni ragione d'invidia.

Chi negli anni sessanta frequentava l'osteria delle Tre Ganasce s'imbatteva in un giovane barbuto, dall'aspetto trasandato e dimesso: Antonio Biasini. Dal contatto quotidiano con l'osteria emergono le tematiche che hanno ispirato questo pittore soresinese ⁵. Le «deformazioni grottesche» dei suoi personaggi (vecchi, briganti, contadini, musicisti, girovaghi) sono rielaborazioni non del tutto caricaturali o fantastiche, ma personaggi di un realismo tragico, appartenenti a quel mondo che Biasini conosceva fin troppo bene. I protagonisti di questi disegni sono essenze spirituali. L'amarezza che traspare sui volti corrucchiati, le smorfie e le rughe di quei sorrisi beffardi esprimono il senso stesso della vita, carico di emozioni e di sentimenti. La tecnica adottata era quella dei fondi di caffè, che davano un tocco antico ai carboncini. «Sapeva usare i colori trovati tra i bicchieri e le tazzine con gli avanzi e le bevande dei commensali... disegnava con legno diventato carbone e per dare spessore e dimensione alle figure versava una bollente miscela di caffè» ⁶. L'utilizzo di materiale povero, dimostra la forza innovativa e una straordinaria fantasia.

Questo artista seppe produrre opere d'arte da quelli che il buon senso comune considerava inutili scarti, materiali ed umani.

In Biasini il diaframma tra sacro e profano non esisteva. Non si può considerare irriverenza dissacratoria l'aver rappresentato l'Ultima Cena come un convegno di compagni d'osteria, ma ricerca spregiudicata dell'essenza, di una realtà che va oltre l'apparenza delle cose. Come è stato scritto amava «passare lunghe ore nelle bettole trovando nella gente semplice inebriata dal vino, l'esaltazione dei pregi e dei difetti dell'uomo afflitto dal duro lavoro e dalle vicissitudini quotidiane»⁷.

OSTERIA E POLITICA

Così scrive l'Armelloni intorno alle vicende storiche dell'Antico Cappello «...famoso per essere stato la sede del Comitato di Liberazione durante il periodo della dominazione austriaca. In questo ritrovo il Comitato tesseva le fila di un immenso intreccio di relazioni, progetti e coordinamento di piani che avrebbero portato a una intesa generale per operare al momento opportuno contro lo straniero. Il Comitato insegnava ai giovani l'uso delle armi, organizzava espatrii clandestini in Piemonte e cercava di rendere sempre più difficile il compito del presidio austriaco di Soresina»⁸.

Non è un caso se la rivolta di Napoli del 1647, vide l'eroe della plebe Masaniello brandire come vessillo l'insegna di una taverna⁹.

L'osteria è stata sede del confronto e della rivolta politica, spesso considerata incubatrice di tumulti e punto di partenza per disordini e congiure¹⁰. Fucina delle idee ha visto la costituzione di quei comitati d'insurrezione che hanno contribuito all'unificazione dell'Italia, nel lontano periodo risorgimentale.

NOTE

¹ W. VENCHIARUTTI, *I cantastorie cremaschi* n° 3 - 4, Provincia Nuova, 1984, p. 17. Proprio a Cremona nel 1931 il cantastorie L. De Antiquis fondava il Gruppo Esecutori e Venditori di Canzoni, successivamente trasformatosi in AICA (Associazione Italiana Cantastorie Ambulanti) la cui costituzione ebbe luogo a Rimini presso l'osteria del Gallo il 6/11/1947 (vedi G.P. BORGHI-G. VEZZANI, *Ascoltate in silenzio la storia*, Rimini 1987 e degli stessi autori *C'era una volta un treppo*, Bologna 1988).

² W. VENCHIARUTTI, *I Bagatèi a Crema, Notizie intorno al teatro popolare* in *Crema Produce* n° 4, 1989, p. 76.

³ Nelle testimonianze raccolte figura la presenza di Enrico Vassura (1887-1979), il burattinaio socialista che era stato amico di Mussolini.

⁴ W. VENCHIARUTTI, *Pieranica ultima confraternita* in *Nuovo Torrazzo*, 5/5/1990.

^{4bis} È notoriamente conosciuta a Crema la predilezione che Vincenzo Folcioni, locandiere del Pozzo Nuovo, intorno alla metà dell'Ottocento, nutriva per l'arte. Possedeva una ricchissima collezione di opere d'arte firmate dai più prestigiosi artisti di tutti i tempi: Reni, Moretto, Foppa, Giorgione, Guercino. Più dettagliatamente queste notizie sono riportate in *Ricordi di vecchie osterie cremasche: alla riscoperta delle poche ancora degne di questo nome* di Carlo FAYER in supplemento a *Crema Produce*.

⁵ Antonio Biasini nacque a Massa Carrara nel 1939 ma per adozione è soresinese.

⁶ AA.VV., *Antonio Biasini - 1939/1983*, Soresina 1984.

⁷ Cfr. nota 6.

⁸ A. ARMELLONI, *Alla scoperta di Soresina*, Cremona 1964, p. 100.

⁹ AA.VV., *Le feste, le terre, i giorni*, Bergamo 1988, p. 15.

¹⁰ H.C. PEYER, *Viaggiare nel medioevo, dall'ospitalità alla locanda*, Bari 1990, p. 272.



«... il racconto di fate deve essere raffrontato tanto ai miti positivi... quanto ai miti degli stati civili»

V.P.

«Dovunque l'avvenimento registrato e il documento positivo cessano di parlarci, là il mito, il simbolo e la leggenda ci vengono incontro, pronti ad introdurci in una realtà più profonda, segreta ed essenziale.»

J. E.

DALLA CASA DEGLI UOMINI ALLA TAVERNA

COMPARAZIONI

Nell'esaminare la morfologia della fiaba V. Propp concentra il suo interesse sulla funzione svolta dalla «grande casa o casa degli uomini»¹, luogo dove si verifica una tappa fondamentale dell'esperienza umana: il passaggio dall'adolescenza all'età adulta.

Numerosi e significativi punti comuni, forniscono i parallelismi tra i racconti di fate, e la storia dei popoli a livello etnologico. Si delinea così il ruolo svolto da questa istituzione in seno ai gruppi tribali.

Nel tipico edificio avvengono le cerimonie iniziatiche, l'eroe o il giovane guerriero attraverso pericoli d'ogni sorta prendono coscienza della missione da compiere, della posizione sociale da occupare.

Danza, cibo, ballo, celebrano i riti di passaggio. Qui si radunano i membri delle società segrete, vengono scoperte le ascendenze totemiche, rinsaldati i vincoli tra l'uomo e l'animale; si ripristinano antiche alleanze, infrante dal bisogno della caccia, dalla raccolta dei frutti e dalla coltivazione dei cereali. Nella casa degli uomini sono svelati i misteri della natura, si comprendono i segreti della vita e della morte, con la fedele ripetizione dei racconti orali si narrano le gesta degli antenati.

Il bambino dei racconti fantastici ed il giovane membro del clan escono da questa esperienza maturati, pronti ad affrontare il nuovo status.

In seno alla società europea, nella sua tradizione popolare, dal medioevo fino ai giorni nostri l'osteria ha svolto, pur con specifiche peculiarità, compiti simili.

Le costanti riscontrate testimoniano una lontana origine comune.

Di seguito ho comparato le tre diverse realtà, rispettivamente contraddistinte dalle lettere A, B, C.

- A) LA CASA DEGLI UOMINI NEL MONDO ANTICO E NELLE SOCIETÀ A LIVELLO ETNOLOGICO (LA REALTÀ STORICA)
- B) LA GRANDE CASA NELLA FIABA E NELLE LEGGENDE (IL RACCONTO FANTASTICO)
- C) IL RUOLO DELL'OSTERIA NELLA STORIA DELLA SOCIETÀ EUROPEA (LA TRADIZIONE POPOLARE)

1. DALL'ADOLESCENZA ALL'ETÀ MATURA

A1 VER SACRUM

Presso i popoli italici è attestata l'antica consuetudine dei «veria sacra» (le sacre primavere). In condizioni di estrema necessità, veniva consacrata una intera generazione di giovani intorno ai 20 anni. Questa si staccava dalla comunità e superati i confini abituali, migrava verso altre terre, alla ricerca di insediamenti più redditizi. Così si popolò, nell'età del bronzo, l'Italia peninsulare, secondo una direzione che seguiva la linea della dorsale appenninica².

Sotto la protezione e la guida di un animale sacro, cui affidava il suo destino, questa *juventus* sciamava dall'antica tribù, colonizzando nuovi territori³.

B1 L'ABBANDONO DELLA CASA PATERNA

Nei racconti fantastici l'eroe deve abbandonare la casa paterna per motivi di indigenza. Con i suoi fratelli si reca per il mondo in cerca di fortuna; il distacco dai genitori è doloroso ma obbligato.

La partenza è caratterizzata dall'incertezza, dalla paura dell'ignoto. Il bosco oscuro e minaccioso, con le sue difficoltà, costituisce di per sé una vera prova iniziatico-simbolica. Alla fine però giunto in vista di una casa approda nel paese di cuccagna.

Qui lo attende un mondo dove tutto è permesso; da soggetto passivo, in balia della sorte (genitori, foresta, avversità etc.), egli diventa artefice, padrone ed arbitro del proprio destino.

C1 L'EVASIONE/IL RIFUGIO

Per l'uomo della civiltà contadina e in seguito di quella industriale, l'osteria ha rappresentato una sorta di liberazione, una seconda casa dove la copiosità dei cibi e l'abbondanza di bevande distoglievano dalle quotidiane fatiche e dalle estenuanti privazioni. Dover fare i conti con la pratica di un lavoro fisicamente durissimo, poco gratificante, avaro di soddisfazioni personali ed economiche portava l'individuo alla ricerca di punti di riferimento alternativi, che sapessero procurare una facile evasione.

All'osteria, superata favorevolmente «la prova del gioco», si potevano realizzare i sogni della pancia piena, del bere fino all'ebbrezza, dimenticando temporaneamente i problemi legati ad una realtà troppo opprimente.

2. L'ALTRA CASA

A2 LA CASA DEGLI UOMINI

La casa degli uomini è una istituzione tipica dell'ordinamento tribale. La sua origine si collega ai culti di caccia, ai riti dell'iniziazione, alle credenze totemiche. Qui vengono avviati i giovani al momento che precede il matrimonio. Di solito i maschi vi costituiscono una unione associativa e vi si radunano. Nella casa si conservano gli oggetti sacri alla tribù, si ricevono gli insegnamenti, vengono celebrate le feste, si svolgono le danze dei membri appartenenti alla società segreta.

L'edificio è circondato da una palizzata alla cui estremità sovente sono fissati dei teschi a scopo di difesa e protezione.

Il teschio nelle «società primitive» esprime l'essenza stessa del defunto, possedere il teschio equivale ad avere al proprio servizio «il mana» del defunto e riceverne quindi potenza e aiuto⁴.

B2 LA GRANDE CASA

Nelle favole più antiche l'eroe, lungo il suo cammino, dopo l'esperienza dell'abbandono e dello smarrimento in una foresta⁵, giunge in prossimità di una enorme e vastissima casa, situata in mezzo alla folta vegetazione, oppure nei pressi di un villaggio.

Questa casa così diversa dalle altre attira la sua attenzione, ne rimane incuriosito. L'edificio ha le imposte chiuse ed è recintato. All'interno vi sono numerosi ambienti e sale colonnate.

Nella ricerca sulle testimonianze storiche presenti nei racconti di fate il Propp⁶ rileva queste costanti:

- a) la casa sorge in un punto remoto della foresta o ai margini del paese
- b) la costruzione si distingue per le sue dimensioni (o troppo piccola o troppo grande)
- c) la circonda un recinto
- d) i suoi ingressi sono chiusi.

C2 L'OSTERIA

L'osteria, come la chiesa, nell'urbanistica del paese è un edificio atipico. Le insegne ed i richiami particolari, la struttura architettonica interna ed esterna la differenziano dalle altre case del paese. Sovente è posta in prossimità di crocevia o lungo le direttrici che conducono ai centri abitati, per motivi funzionali sorge in aree adiacenti a rogge o corsi d'acqua, a ponti, mercati e mulini.

3. IL POSTO SEGRETO

A3 LA PICCOLA CAPANNA

La piccola capanna più propriamente è la casa culturale, il luogo dove materialmente avviene l'iniziazione, dove si conservano i misteri⁷; spesso è chiamata anche casa della circoncisione. Il neofita passa nell'altra stanza o nella piccola casa adiacente. In essa si conservano i «sacra» (effigi di animali intagliati in pelle o in legno, l'immagine del sole e della luna, le reliquie degli antenati).

B3 LA CASUPOLA

Poco distante dalla grande casa sorge una capannuccia, altre volte nella grande casa c'è un ripostiglio nascosto, un sotterraneo vietato.

Il protagonista delle fiabe ha la chiave per poter entrare nelle altre stanze, ma è privo di quella che dà accesso alla camera proibita e solo disubbidendo ad un preciso divieto riesce a penetrarvi.

C3 LA CANTINA

La cantina è l'equivalente della «secret room» delle leggende. Essa rappresenta il «sancta sanctorum», il posto più speciale della locanda. L'oste gelosamente vi custodisce il vino, solo lui possiede le chiavi. È interdetto l'accesso agli avventori. Spesso questo locale è adibito a deposito per le provviste (el camaròt).

4. SFIDARE IL DESTINO

A4 INIZIAZIONE E PRATICHE ESTATICHE

«Ogni iniziazione al momento della pubertà abbraccia i seguenti elementi:

- a) la separazione dei neofiti in un accampamento speciale, isolato o situato nella savana
- b) l'insegnamento ricevuto dai tutori: conferimento del nome nuovo, consegna di nuovi indumenti, etc.⁸
- c) certe operazioni fisiche
- d) la rivelazione di certi aspetti rituali e la partecipazione del novizio a cerimonie segrete
- e) l'abluzione (purificazione) ed il ritorno alla vita di ogni giorno⁹

L'impiego di sostanze allucinogene o narcotizzanti (bevanda della morte) assunte con finalità trascendenti favorisce il trauma derivante dalle menomazioni fisiche a cui si deve sottoporre il candidato. È testimoniata una vasta gamma di mutilazioni traumatiche (circoncisione, rottura di denti, scarnificazioni, etc.).

L'individuo viene coinvolto nella sua globalità a livello psichico e fisico. La perdita di coscienza, dovuta all'uso di sostanze stupefacenti ed alla violenta mutilazione, procura al giovane uno stato di trance (morte apparente). Il celebrante incarna l'essere soprannaturale che fa a pezzi, brucia e poi ricompone il corpo del neofita. Il risveglio e la conseguente rinascita¹⁰ perfeziona l'integrazione in seno alla comunità di cui il novizio d'ora in avanti sarà membro a pieno diritto¹¹. Il giovane acquisisce diritti e doveri; pur entrando a far parte dell'assemblea degli uomini è tenuto a rispettare divieti di caccia che legano il clan all'animale progenitore.

B4 IL SUPERAMENTO DELLE PROVE

Nelle fiabe la perdita di coscienza è paragonabile alla puntura, all'avvelenamento, alla caduta nel sonno profondo.

Sulla strada verso l'avventura l'eroe deve affrontare numerose prove: il pasto pantagruelico, la perdita di un dito, il bagno bollente, la morte temporanea, il viaggio all'inferno, lo squartamento; deve superare diverse competizioni: gare di corsa, di tiro, duelli.

Solo grazie al provvidenziale intervento di un aiutante magico (un animale) supera positivamente l'esame.

C4 L'ESPERIENZA DEL PROIBITO

L'avvento dell'età adulta coincide con la frequentazione delle osterie. Qui ha luogo l'iniziazione al gioco (carte, dadi), alle scommesse, ai segreti del fumo e del vino. Nelle bettole si svolgono collettivamente prove ritualizzate, scandite da precise regole, tra danze, canti in mezzo alla tifoseria ed alle esortazioni degli astanti.

La fortuna (le puntate, i soldi) e il prestigio (il rispetto e l'invidia degli amici) arridono al vincitore e a chi si cimenta col vino «portandolo bene», senza rimanerne vittima.

Il dileggio accompagna invece gli sconfitti e gli ubriachi.

5. GLI ANIMALI

A5 L'ANIMALE COME ANTENATO

La riconoscenza e la dipendenza dall'animale portano al totemismo.

B5 IL COMPAGNO ANIMALE

Un animale è sempre il compagno fidato dell'eroe nei racconti di fate. Nel punto più cruciale delle fiabe, quando il protagonista sembra quasi per dover soccombere, all'improvviso compare la figura dell'aiutante fidato. Il compagno fedele straordinariamente risolve problemi insolubili, permettendo la felice riuscita dell'impresa.

Questo personaggio presenta, quasi sempre, delle caratteristiche:

- a) è un animale (cavallo, gatto, grillo, aquila, pesce, gambero, gallo, uccello), si esprime nel linguaggio umano ed è dotato di particolari poteri magici
- b) in precedenza l'eroe, volontariamente o per caso, gli ha salvato la vita, così tra i due si instaura un rapporto di riconoscenza.

Il passaggio da società di cacciatori a società di agricoltori determina un mutamento di relazioni tra uomo e animale. Nei racconti di fate l'animale non è più l'antico progenitore, il nume tutelare ma diventa l'amico, il compagno d'avventura¹².

Alla fine del racconto il personaggio principale scopre o si impadronisce di un tesoro, sposa la figlia del re e viene così a cambiare radicalmente il suo status iniziale, che è quello di un povero e di un diseredato.

C5 L'ANIMALE NELLE DEDICAZIONI

La maggior parte dei nomi delle osterie deriva da un animale reale o fantastico. Le osterie sono le sedi privilegiate per il raduno dei cacciatori; sovente alle pareti sono esposti come trofei di caccia, corpi e teste di animali impagliati.

6. MODI PER SOCIALIZZARE

A6 CONFRATERNITE MAGICO-RELIGIOSE

Nelle case degli uomini si celebrano i riti di aggregazione (tonsura, cambiamento del nome, mutamento del vestiario)¹³.

I segni esteriori (costume e fregi) per il guerriero corrispondono alla sua appartenenza ad un determinato gruppo totemico. All'animale-antenato si chiede protezione; è sacro il rapporto fraterno che si instaura tra i membri dello stesso sodalizio maschile.

L'aspetto originale e fondamentale delle società segrete è il bisogno di partecipare più intensamente all'esperienza del sacro, la loro importanza non si esaurisce nell'esperienza religiosa: costituiscono società di aiuto, intervengono continuamente nella vita politica (elezione dei capi e loro riconoscimento) ed economica (spedizioni di caccia) della comunità.

Anche l'aspetto sociale, riguardante la giustizia viene esercitato, in ultima istanza, in seno a queste società segrete¹⁴.

B6 LE STRANE BRIGATE

Nella nuova casa l'eroe incontra i *fratelli/briganti* (vedi B9) ed entra a far parte della loro consorterìa.

C6 ASSOCIAZIONISMO

Nelle osterie si concentrano gruppi goliardici, si formano allegre brigate, si costituiscono comitati di diversa natura: sportiva, sociale, artistica, militare (associazioni di combattenti, reduci, coscritti), religiosa¹⁵, economica.

Sovente tali gruppi vi fissano il loro recapito con incontri ufficiali e conviviali. È possibile tentare una tipicizzazione esteriore dei frequentatori dell'osteria: sono conosciuti e chiamati con un soprannome, vestono cappello e tabar (mantello a ruota), hanno solitamente un fazzoletto vistoso, legato attorno al collo, indossano «el gile» senza maniche e portano la giacca «de la festa 'n po scapada»¹⁶.

7. IL NEMICO

A7 IL DIAVOLO

«Il diavolo rappresenta tutte le forze che turbano, oscurano, indeboliscono la coscienza e fanno regredire verso l'indeterminato e l'ambivalente¹⁷. Mentre il simbolo è una via catartica alla realtà metafisica (dal greco sym-ballo, io riunisco, io metto insieme), il diavolo (da dia-ballo, separo, disunisco) anche nel significato semantico è l'aspetto della divisione e della morte¹⁸.

B7 IL DRAGO

Il nemico che si deve combattere per riuscire nell'impresa assume le sembianze di un animale ed è di volta in volta: drago, biscia, serpente.

Il drago nelle fiabe antiche non viene mai descritto dettagliatamente, l'orrore che la fantasia dell'uditore può così immaginare è illimitato.

Si conoscono però le caratteristiche della mitica fiera: è policefalo, vola, sputa fuoco, rapisce e divora le vergini, è guardiano e difensore della soglia, custode di immensi tesori. La sua invincibilità mette a dura prova l'eroe della fiaba che solo a stento, con un aiuto esterno, riesce ad abbatterlo. La certezza del lieto fine non pregiudica l'atmosfera carica di suspense ed i colpi di scena nei racconti che annoverano la sua presenza.

C7 LA PAURA

Sarebbe arbitrario cercare in modo univoco la figura del diavolo e quella del drago nelle osterie. Eppure negli exempla dei predicatori, e non solo di quelli medioevali, questo luogo figura come la dimora del diavolo. La taverna è di per sé un luogo marginale e può essere inferno o paradiso. Il drago, il diavolo possono assumere sembianze diverse: l'oste della malora, di cui non ci si può fidare, e con cui alla fine bisogna sempre fare i conti, il vino che inebria ma che spesso ubriaca, togliendo la volontà, il compagno di gioco amico-nemico da battere.

All'euforia che pervade il vincitore fa riscontro la rabbia del perdente: «accumulazione spinta all'estremo, poi improvvisa dispersione, ardore veemente, esplosione». Queste fasi accompagnano le alterne fortune del giocatore, ma sono state scritte per commentare il quindicesimo arcano maggiore dei tarocchi: il diavolo¹⁹.

8. IL CIBO

A8 SACRALITÀ DEL PASTO

La sacralità dell'ospitalità e del pasto²⁰ è una costante rispettata presso i grandi popoli del mondo antico (etruschi, greci, romani). Prima del convitto si offre alla divinità l'animale ucciso in modo cruento. Il pellegrino che viene da lontano è protetto da Dio, sotto le sue vesti, non di rado si cela la divinità. Questa tematica ricorre sovente nei racconti della tradizione cristiana.

La commercializzazione dell'ospitalità va delineandosi a partire dal XII secolo, favorita dal diffondersi dei traffici delle merci e dalle nuove esplorazioni²¹.

B8 IL PAESE DI CUCCAGNA

Il protagonista delle storie, giunto all'interno della grande casa, la trova deserta. La tavola è imbandita: pane bianco e cibi di ogni specie, bevande a volontà. La casa stessa è commestibile²². Vi regna all'interno una abbondanza straordinaria che contrasta con la miseria e le ristrettezze patite nella casa paterna. Stanco del viaggio e delle passate avventure egli cede davanti a tante tentazioni.

C8 IL SERVIZIO DELL'OSTERIA

Posta nei punti strategici di maggior passaggio l'osteria-locanda è meta agognata di ristoro, per il viandante che vi trova cibo riposo e divertimento.

9. AI MARGINI DELLA LEGGE

A9 L'IDEOLOGIA DEI MÄNNERBÜNDE

«Quando i neofiti debitamente resuscitati, rientravano in corteo al villaggio, pretendevano di aver dimenticato tutto della loro vita precedente... imitavano l'irresponsabilità dell'infanzia: attaccavano e colpivano le persone incontrate per strada, rubavano tutto ciò che capitava loro tra le mani. Il diritto di rubare è una caratteristica comune delle società segrete africane»²³. La presenza di confraternite militari che avevano una loro ideologia religiosa e loro riti è stata provata anche per i popoli indoeuropei²⁴.

Erano bande costituite da:

- 1) adolescenti che durante il periodo dell'iniziazione si allontanavano dal villaggio e vivevano di rapine
- 2) gruppi immigrati alla ricerca di nuove terre
- 3) fuorilegge e profughi in cerca di una nuova patria²⁵.

Solitamente erano chiamati con il nome di animali selvaggi (orso, lupo, ecc.) perché si comportavano come tali²⁶.

B9 GLI ABITANTI DELLA CASA

Di solito i briganti-fratelli si cibano con carne umana; il pasto viene consumato in comune perché, verso sera, tutti i fratelli sono ritornati dalla caccia. Il loro numero varia ma è comunque simbolico (2, 7, 12, 25, 30).

I fratelli praticano il brigantaggio. Il protagonista della fiaba è invitato a far parte della loro banda. Abbandona così l'attività precedentemente svolta (agricoltura, allevamento, pastorizia) in quanto legato al mondo del matriarcato, per cimentarsi nell'arte venatoria o nella razzia, considerata più consona al raggiunto stato di virilità.

Nella confraternita ci si intrattiene per un determinato periodo. Amicizia, collegialità e solidarietà vi regnano ma esistono anche precise regole: il capo viene scelto per elezione, è il più capace dei fratelli quello dotato di maggior forza e abilità.

C9 GLI STRANI AVVENTORI

Le bettole offrono ricettacolo ai malandrini, in esse si annidano perditempo e persino banditi. Il mondo ambulante, gli eroi popolari della piazza (cantastorie, torototella, cantambanchi), la compagnia della leggera, si spostano di piola in piola²⁷, sempre senza fissa dimora, solidali tra loro grazie al frasario convenzionale e ad un ricco bagaglio di trucchi ed espedienti, coi quali riescono a vendere illusioni, al fine di sbarcare il lunario.

10. ANTROPOFAGIA COME POTERE

A10 IL CANNIBALISMO RITUALE

Altro motivo dominante nell'iniziazione è il cibarsi con carne umana, anche presso quei popoli che non hanno particolari attitudini antropofagiche imputabili a penuria di carne o rispetto delle tradizioni²⁸.

Il passaggio dall'esistenza profana alla conoscenza e quindi alla partecipazione responsabile presuppone un periodo di possessione divina, in cui il candidato è in diretto contatto con la divinità. Il cannibalismo, come la pazzia furiosa e la trance sono prove della divinizzazione²⁹.

B10 GLI ORRIBILI BANCHETTI

Di solito i briganti-fratelli si cibano di carne umana.

«Un residuo di cannibalismo rituale sta nelle ossa trovate nella minestra, nelle mani tagliate e spezzate, nelle gambe, nelle teste, nei corpi che vengono messi in tavola, nella casa dei briganti»³⁰.

C10 MANGIARE IL MORTO - MANGIARE PER IL MORTO

È antichissima consuetudine indoeuropea tripudiare intorno al morto con giochi, danze, banchetti³¹. «Ad esequie finite nel cremonese è rimasta l'usanza tra gli amici del defunto, di una commemorazione da farsi con una bevuta all'osteria»³².

Si celebra così la partenza verso un mondo migliore, l'affrancamento delle miserie della vita e al tempo stesso si ribadisce la continuità della vita.

Ricordiamo poi che ancor oggi nel cremasco in occasione delle feste per i defunti si preparano speciali dolci «os di morc», biscotti a forma di ossa umane e nelle osterie cremonesi vengono offerti gratuitamente agli avventori «scü-déle de fasulén». Analogie naturalistiche ravvisano che il fagiolo giace nel baccello come il morto nella terra.

11. IL POTERE DEL SUPERUOMO

A11 LO STREGONE

Lo stregone temuto e riverito svolge nel gruppo la funzione di medicine-man, prepara filtri, amuleti e unguenti. È pure tramite delle forze soprannaturali; le domina e può scatenarle contro.

Lo sciamano dice Eliade «è per eccellenza e soltanto lui il gran maestro dell'estasi³³, è un modo attivo di porsi di fronte alla realtà»³⁴.

B11 STREGA/ORCO/FATA

Questa triade soprannaturale, nei racconti fiabeschi, è calata nel mondo degli uomini con valenze positive o negative.

La fata è la dispensatrice di poteri straordinari, grazie ai quali l'eroe diventa invisibile, cambia le sue sembianze, può volare, sconfiggere avversari potenti ed invincibili.

Un ricordo storico delle terribili incursioni ungare che devastarono l'Italia nel X secolo è rimasto nell'immagine dell'orco.

L'origine semantica di questa parola è legata al francese *hogre* e deriva dal latino *ungarus*^{34b}.

L'orco è il padre che involontariamente distrugge i propri figli, una sorta di Cronos, forza cieca e divoratrice del tempo. È rappresentato nelle vesti di terribile guardiano, si nutre avidamente di carne umana, preferibilmente quella dei buoni cristiani. Ogni sua apparizione è infatti accompagnata da frasi convenzionali, di cui esistono numerose varianti:

«sento odor di carne umana se la vedo me l'inghiotto sana»³⁵

«mucci, mucci. Qui c'è puzza di cristianucci. O ce n'è, o ce n'è stati. O ce n'è di rimpiazzati»³⁶.

C11 L'OSTE

Presiede alla produzione, sovrintende alla maturazione, è addetto alla mescolta del vino. Notoriamente tale bevanda provoca effetti che alterano le percezioni sensoriali.

Quando l'ebbrezza diventa ubriacatura ed il piacere degenera in vizio all'amico fidato, che presta anche i soldi nel momento del bisogno³⁷, subentra l'infido confidente degli sbirri, l'uomo dalla rapace avidità.

L'oste accumula denaro sulla rovina finanziaria «*maias fóra tut a l'usteria*» e sulla salute degli avventori.

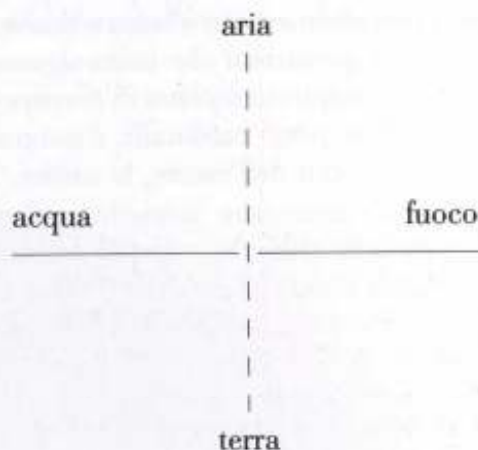
12. LE QUATTRO POSSIBILITÀ

A12 I QUATTRO ELEMENTI

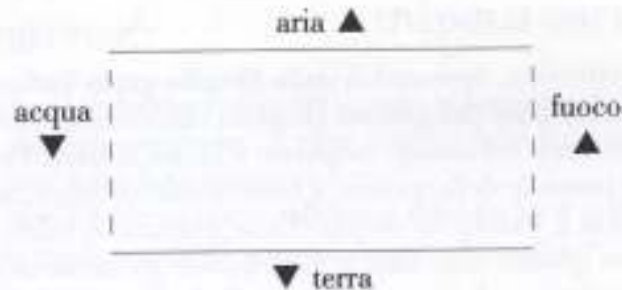
La tradizione ermetica, derivandoli dalla filosofia greca (influssi pitagorici), si basa sulla conoscenza dei quattro elementi che costituiscono l'essenza di tutte le entità presenti nel mondo corporeo: il fuoco, la terra, l'acqua e l'aria. Ogni principio possiede delle qualità: il fuoco è caldo e secco, la terra è secca e fredda, l'acqua è fredda ed umida, l'aria è umida e calda.

«Quando le due qualità sono tutte e due opposte gli elementi sono contrari tra loro come il fuoco e l'acqua, la terra e l'aria»³⁸. Già gli Stoici avevano considerato una opposizione tra elementi pesanti-passivi (terra-acqua) ed i leggeri attivi (fuoco-aria).

CROCE COSMICA



SOSTANZA ELEMENTARE



I «quattro» sono proporzionalmente presenti nell'uomo: l'entità terrestre è costituita dalle ossa, dai tessuti cornei, cartilaginei, tendini etc. L'ente acquoso viene rappresentato dal sistema nervoso e ghiandolare. Il fuoco è il sangue, vitale fonte di ogni moto. Infine l'aria si configura con l'intelletto, il soffio divino, l'essenza incorporea avente il proprio fine in se stessa³⁹.

Il quaternario naturale compenetra microcosmo e macrocosmo con una serie infinita di rimandi e concatenazioni che coinvolgono il creato. Tutto risulta essere inglobato in un complesso sistema di corrispondenze simboliche: lo spazio (costellazioni, pianeti, punti cardinali), il tempo (età, anni, stagioni e mesi), l'uomo (il corpo, gli stati dell'essere, le azioni, le qualità, i sapori, la percezione cromatica), le conoscenze (iniziatica, religiosa ed esoterica), i mondi (archetipi, stati, mondo animale, vegetale e minerale). Parimenti le teorie degli elementi naturali si avvalgono delle diverse tradizioni (cristiana, ebraica, ermetica) delle conoscenze astrali e cosmologiche perché è sempre stato desiderio dell'uomo conoscere la realtà per superarla; studiare attraverso la manifestazione gli stati molteplici dell'essere per carpire alla natura i segreti della vita e della morte.

Nella devozione santorale i culti più diffusi sono in rapporto simbolico/iconografico con la terra, il fuoco, l'acqua e l'aria.

- S. Rocco (terra) nelle vesti del pellegrino con cappello, conchiglia e bordone rappresenta la figura dell'itinerante misericordioso. Percorre in lungo ed in largo tutte le strade conosciute; solleva con la sua presenza gli ammalati. Il nome stesso del santo deriva da roche (roccia).

In diversi paesi del cremasco è ancora viva l'usanza di distribuire, in occasione della sua festa, i michi benedét. Solitamente questi panetti non sono consumati ma vengono conservati, per tutto l'anno, in quanto si ritiene abbiano il potere di scacciare le malattie. Ricordiamo che il pane è ritenuto, in tutte le tradizioni, il principale derivato della terra.

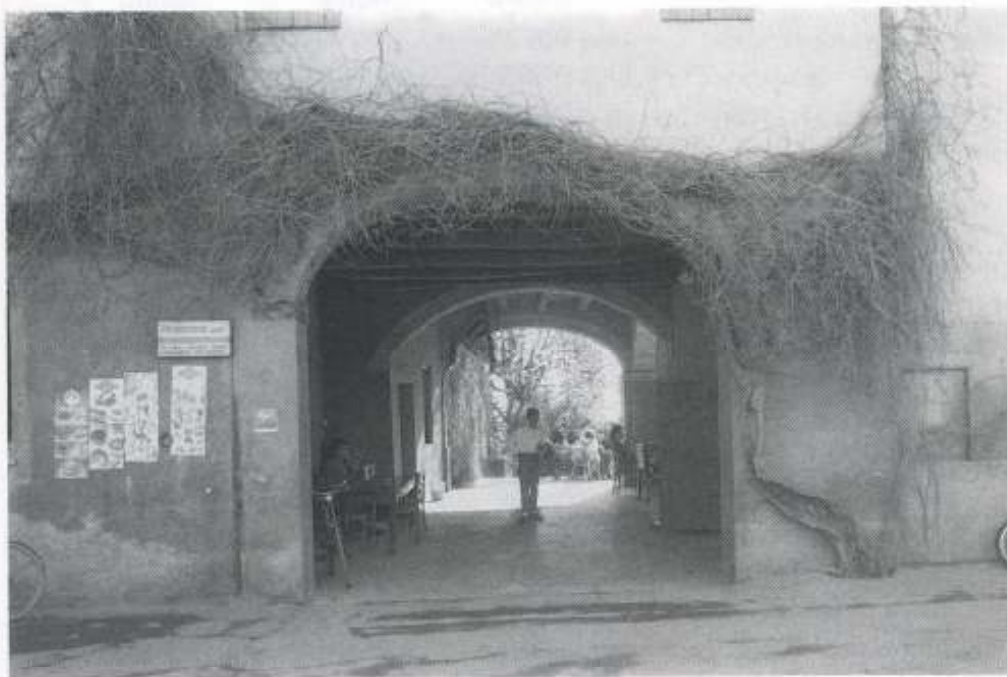
- S. Antonio Abate (fuoco) è il trionfatore glorioso del demonio, il dominatore dell'elemento igneo. Protettore di tutti gli animali domestici, tutore degli

incendi, guardiano delle stalle, guaritore delle malattie che bruciano il corpo (fuoco di S. Antonio-erpes zoster)³⁹. In alcuni paesi cremonesi la notte del 17 gennaio si accendono falò in suo onore. Viene solitamente rappresentato con un fuoco che arde ai suoi piedi.

- S. Giorgio (aria) è il prode cavaliere della Cappadocia. Dopo aver sconfitto il drago volante è diventato patrono e custode di ogni specie d'uccelli.

- S. Cristoforo (acqua) è il protettore delle insidie acquatiche e dei guadi; dove in passato sovente mercanti, soldati e viandanti trovavano la morte. Il santo, giovane gigante dalle robuste membra, porta sulle spalle il bambino Gesù.

Nell'iconografia, molto significativamente, questi santi sono rappresentati con cromatismi preferenziali: nei quadri e negli affreschi dedicati a S. Rocco prevalgono i toni scuri (marrone e nero), per S. Antonio Abate il colore rosso ed il giallo, per S. Giorgio l'azzurro ed il bianco, mentre in S. Cristoforo dominano blu e verde. Inoltre questi patroni spesso compaiono alternativamente accoppiati in opere di diverso periodo storico e di differente importanza. La loro presenza è accertata nelle chiese, nelle dimore signorili come nelle cappelle votive^{40bis}.



Rovereto, "La Pergola".

CORRISPONDENZE SIMBOLICHE

ELEMENTI	TERRA	FUOCO	ARIA	ACQUA
<i>- spazio</i>				
costellazione	toro	leone	scorpione	acquario
planeta	saturno	marte	giove	venere
p. cardinale	nord	sud	est	ovest
tetrade ideograf.	quadrato	triangolo	cerchio	croce
<i>- tempo</i>				
stagione	primavera	estate	autunno	inverno
mese	aprile	luglio	ottobre	gennaio
giorno	sabato	martedì	giovedì	venerdì
età	vecchiaia	giovinezza	infanzia	virilità
<i>- uomo</i>				
corpo	scheletro	pensiero	nervi	circolazione
stato	corpo	spirito	anima	ragione
azione	sorvegliare	distuggere	organizzare	amare
qualità	profondità	coraggio	sensibilità	prigritia
sapore	acido	amaro	dolce	salato
odore	soave	bruciato	inodore	stagnante
capacità	materialismo	contemplazione	irrazionalismo	scientismo
colore	nero	rosso	azzurro	verde
<i>- sapere</i>				
trad. cristiana				
- evangelista	Luca	Marco	Giovanni	Matteo
- popolare	S. Rocco	S. Antonio	S. Giorgio	S. Cristoforo
quaternario	toro	leone	aquila	angelo
cabalistico				
grado iniziatico	materiale	iniziazione	filosofia	religione
<i>- mondo</i>				
archetipi	animale	uomo	dei	donna
stato	solido	igneo	gassoso	liquido
vegetale	ruta	aglio	menta	valeriana
animale	civetta	serpente	agnello	gatto
metallo	piombo	ferro	stagno	rame
pietra	corniola	diamante	zaffiro	smeraldo

B12 SPADE, BASTONI, COPPE E DENARI

- *Le spade*

La spada è un'arma ricca di simbolismo. A braccia aperte in segno di preghiera essa identifica l'uomo cosmico della tradizione primordiale, stilizzato nei graffiti del palcolitico. La spada dell'Apocalisse (I,16 e XIX,15) è sinonimo di Verbo, di Parola; la sua forma a doppio taglio racchiude in sé il potere creatore e distruttore, può difendere e può offendere. È inoltre proiezione della croce; come tale al suo asse orizzontale corrisponde l'umanità, il mondo, cioè il principio passivo della materia, intersecato dall'asse verticale che rappresenta l'influenza spirituale, divina⁴¹.

Il gladio ricorre sovente nei racconti dedicati alle fate⁴², nelle ballate dei Minnesanger, cultori della poesia d'amore, nei romanzi del ciclo arturiano⁴³. In questi racconti la spada è il mezzo, attraverso il quale, l'eroe consegue il potere regale, ma è anche sinonimo del doppio potere politico e spirituale, come nel Parzival di Wolfram von Eschenbach⁴⁴. Essa è l'essenza stessa del cavaliere, per questo nell'esoterismo taoista il corpo del saggio dopo la morte si trasforma in una spada preziosa⁴⁵.

- *Bastoni*

Fonte di energia cosmica, asse del mondo, il bastone possiede diversi significati che vanno da quello del pastore pellegrino alla bacchetta magica delle fate⁴⁶.

Chi lo manovra detiene la legittimità del potere e può cambiare la realtà. A piacimento può trasformare l'uomo in bestia e viceversa.

L'asta, sia essa mazza, pastorale, o gonfalone rende possibile il passaggio ai gradi superiori dell'iniziazione spirituale.

- *Coppe*

Nella tradizione occidentale la coppa per eccellenza assume il significato di Graal. Le leggende dedicate alla santa tazza costituiscono l'adattamento cristiano di antichissime saghe celtiche⁴⁷. Fin dall'antichità la forma del vaso ha contraddistinto il cuore dell'uomo, basti pensare all'ideografia egiziana. In oriente la coppa sacrificale contenente il Soma vedico o l'Haoma mazdeico assumono la funzione di ricettacoli della bevanda immortale⁴⁸.

Il Graal è il contenitore del sangue di Cristo, ne conserva l'essenza. Tale coppa, secondo la tradizione apocrifa, venne intagliata dagli angeli da una pietra smeraldina, staccatasi dalla fronte di Lucifero al momento della sua caduta. Giuseppe d'Arimatea e Nicodemo la portarono in Gran Bretagna, dove si occultò definitivamente agli occhi dei comuni mortali. La sua ricerca è un leit-motiv del romanzo cavalleresco. I cavalieri della Tavola Rotonda per ritrovarla affrontano un cammino irto di prove eroiche e di mortali pericoli. Tali sono le difficoltà per poter raggiungere la perfezione e la conoscenza.

- *Denari*

Il disco d'oro si ricollega esplicitamente al sole, il maggiore e più importante dei pianeti. Da un punto di vista elementare l'oro è il metallo perfetto, sinonimo di ricchezza materiale. Nelle fiabe «tutto ciò che è connesso col regno lontano può avere il colore dell'oro»⁴⁹, oggetti d'oro e animali d'oro popolano la maggior parte delle fiabe.

C12 I QUATTRO SEGNI

Il Bagatto, prima figura degli arcani maggiori, è prestigiatore, illusionista che incanta con i suoi giochi di abilità. Questo personaggio dei tarocchi «corrisponde in generale, ad ogni principio di attività: nell'universo è Dio, concepito come grande ispiratore di tutto ciò che si compie nel cosmo; nell'uomo è il fulcro dell'iniziativa individuale; il centro della percezione della coscienza e della volontà»⁵⁰.

Il principio della creatività viene presentato sotto le sembianze di un giovanotto dinamico che tiene nella mano sinistra una vistosa bacchetta mentre pone l'indice della destra su di una tavola dove sono disposti tre oggetti: una coppa d'argento, una spada d'acciaio, un bisante d'oro (vedi foto). Questi quattro oggetti hanno un preciso significato: la *coppa* rappresenta il sapere, la *spada* l'essere, la *bacchetta* il volere mentre i *denari* sottintendono il tacere. La prova degli elementi, come dice Wirth, «è la vittoria conseguita sulla terra, questa conferisce il denaro, punto d'appoggio concreto per ogni azione. Affrontando l'aria con audacia, il Cavaliere della Verità ottiene d'esser armato di *spada*, simbolo del Verbo, che mette in fuga i fantasmi dell'errore. Trionfando sull'*acqua* si conquista il Santo Graal, la *coppa* dalla quale si beve la saggezza. Provato dal *fuoco*, l'iniziato ottiene infine l'insegna del supremo comando: il *bastone*, scettro del re che regna grazie alla propria volontà confusa con il supremo volere»⁵¹.

Si desume che i simboli dei quattro elementi sono in diretta corrispondenza con i quattro segni usati nel gioco delle carte, conosciuti anche nella variante dei quadri, fiori, picche e cuori. Anche questi ultimi sono in stretto rapporto con i precedenti.

<i>Elementi naturali</i>	<i>Segni delle carte</i>	<i>Significato</i>
Terra -----	Denari-Quadri -----	Tacere
Fuoco -----	Bastoni-Fiori -----	Volere
Aria -----	Spade-Picche -----	Osare
Acqua -----	Coppe-Cuori -----	Sapere

I segni delle carte corrispondono al tetragramma divino: il bastone equivale alla potenza generatrice maschile (il Padre); la coppa è sinonimo di ricettività femminile (la Madre); la spada è il simbolo del Verbo (il Figlio); i denari, dischi d'oro, l'idea dell'unità trina (la Trinità).

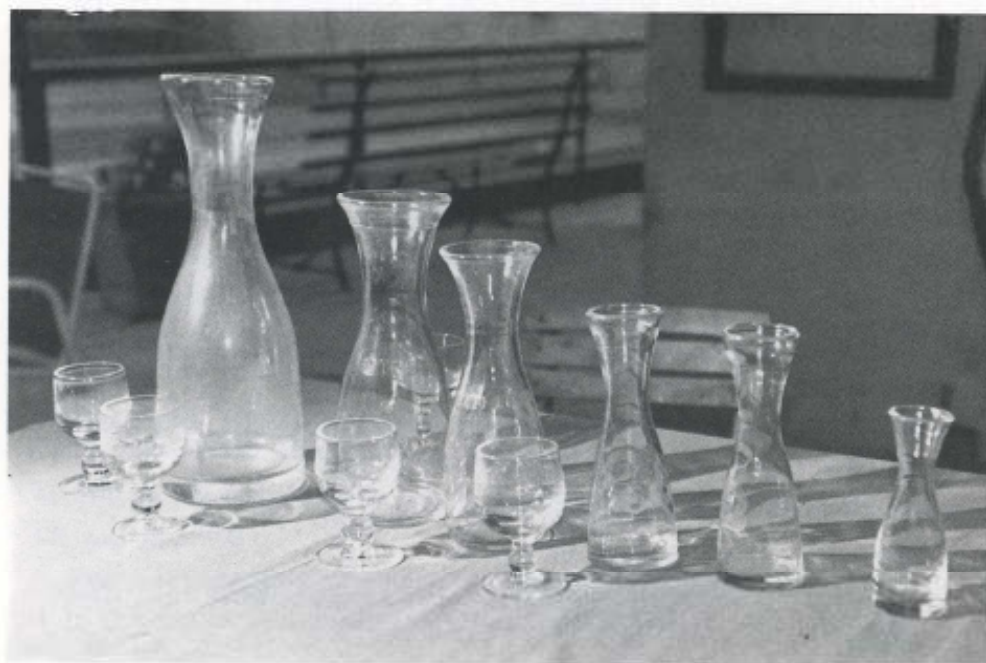
I giochi profani delle carte, praticati all'osteria hanno origine sacra e divinatoria poiché richiamano importanti immagini sapienziali strettamente connesse agli elementi primari. Il giocatore è di volta in volta un demiurgo che inventa con intelligenza e fantasia nuove realtà, sia egli vincitore o perdente è sempre artefice ed indiscusso protagonista.

NOTE

- ¹ V. PROPP, *Le radici storiche nei racconti di magia*, Roma 1977, p. 120.
- ² R.D. PONTE, *Dei e miti italici*, Genova 1985, p. 130.
- ³ G. DEVOTO, *Gli antichi italici*, Firenze 1977, p. 90.
- ⁴ J.G. FRASER, *Il ramo d'oro*, Torino 1965, voll. I, II, III.
- ⁵ Il tema dello smarrimento in una selva, ripreso da Dante, è diventato un classico della poesia e della letteratura. Simbolicamente prefigura l'itinerario iniziatico dell'uomo. «Nel simbolismo tradizionale la foresta o il bosco il più delle volte si ricollega con la materia allo stato sottile, la materia che attende la forma senza la quale non può assumere vera ed effettiva esistenza».
- A. MORDINI, *Dal mito alla fiaba*, Firenze 1966, p. 11.
- ⁶ V. PROPP, *Le radici storiche dei racconti di fate*, Torino 1972, p. 185.
- ⁷ «Si intende per misteri l'insieme delle cerimonie che fanno passare il novizio dal mondo profano al mondo sacro, lo mettono in comunicazione diretta, continua e definitiva con quest'ultimo».
- J. HARRISON, *Prolegomena to the study of Greek religion*, Cambridge 1903, p. 151.
- ⁸ R. PETTAZZONI, *Miti e leggende*, Torino 1953, vol. III.
- ⁹ M. ELIADE, *La creatività dello spirito*, Milano 1979, p. 84.
- ¹⁰ A.V. GENNEP, *I riti di passaggio*, Torino 1981, p. 57.
- ¹¹ B. DE RACHEWILTZ, *Eros nero*, Milano 1963, p. 181.
- ¹² V. PROPP, *Le radici storiche dei racconti di fate*, Torino 1972, p. 248.
- ¹³ Questi riti si caratterizzano per «la grande importanza della segretezza, la crudeltà delle prove di iniziazione, il predominio del culto per gli antenati».
- M. ELIADE, *La nostalgia delle origini*, Brescia 1972, p. 131.

- ¹⁴ «Numerose confraternite africane dette dei Leopardi o dei Leoni, i cui membri si considerano ritualmente identificati a queste belve, si rendono colpevoli d'un gran numero di assassinii spinti da cannibalismo».
- M. ELIADE, *La nascita mistica*, Brescia 1974, pp. 111,112.
- ¹⁵ In seno alla confraternita di Pieranica, dedicata al SS. Sacramento la carica di cassiere era prerogativa dell'oste, perché è sempre stata l'osteria la sede privilegiata per le riunioni.
- W. VENCHIARUTTI, *Pieranica: ultima confraternita*, in «Il Nuovo Torrazzo», 5/5/1990.
- ¹⁶ Intervista datata 21/10/90 con i sigg. Felice Allegri e Ferruccio Macalli, rispettivamente osti del Purteghèt e dell'Angel in Soresina.
- ¹⁷ AA.VV., *Dizionario dei simboli*, Milano 1989, vol. I p. 381.
- ¹⁸ M. BARRACANO, *Simbolo, diavolo e tradizione, Vie della Tradizione*, n° 41, Palermo, p. 39.
- ¹⁹ O. WIRTH, *I tarocchi*, Roma 1973, p. 70.
- ²⁰ K. KARENYI, *Miti e misteri*, Torino 1979, p. 183.
- ²¹ H.C. PEYER, *Viaggiare nel medioevo. Dall'ospitalità alla locanda*, Bari 1990, p. 62.
- ²² «...quando furono ben vicini, videro che la casina era fatta di pane e coperta di focaccia; ma le finestre erano di zucchero trasparente».
- Fratelli GRIMM, *Hansel e Gretel, Fiabe*, Torino 1978, p. 11.
- ²³ M. ELIADE, *La nascita mistica*, Brescia 1974, p. 110.
- ²⁴ G. DUMEZIL, *Gli dei dei Germani*, Milano 1974.
- ²⁵ M. ELIADE, *Da Zalmoxis a Gengis Khan*, Roma 1975, p. 12.
- ²⁶ R. DEL PONTE, *Teofanie animali e primavere sacre italiane*, in *Arthos* n° 22-23-24, Genova 1981, p. 81.
- ²⁷ «Dal greco pi-no, io bevo» in *Dizionario del gerco dei girovagli, Mondo popolare in Lombardia*, n° 8, Arturo FRIZZI, Milano 1979, p. 252.
- ²⁸ M. SAHLINS, *Donne crude, uomini cotti*, in *Prometeo* n° 6, Milano 1984, p. 26.
- ²⁹ Cfr. nota 23 p. 103.
- ³⁰ V. PROPP, *Le radici storiche dei racconti di magia*, Roma 1977, p. 129.
- ³¹ A. DE GUBERNATIS, *Storia comparata degli usi funebri in Italia e presso i popoli indoeuropei*, Milano 1890, p. 105.
- ³² Gruppo Antropologico Cremasco, *Immagini della morte nel Cremasco*, Crema 1984, p. 21.
- ³³ M. ELIADE, *Lo sciamanismo e le tecniche dell'estasi*, Roma 1974, p. 22.
- ³⁴ «Lo sciamanismo» si fonda essenzialmente sullo sviluppo della potenza dell'io... è dunque un sentimento opposto al manismo. Questo consiste nell'identificarsi con la realtà e nel corrispondente abbandono; lo sciamanismo invece, nella ribellione all'ordine naturale della realtà.
- Leo FROBENIUS, *Storia della civiltà africana*, Torino 1950, p. 388.
- ^{34bis} G. FASOLI, *Le incursioni unghere in Europa nel X secolo*, Sansoni 1945.
- ³⁵ G. PITRÈ, *O mangi la minestra...*, Milano 1979, p. 63.
- ³⁶ *Fiabe italiane*, Milano 1978, p. 242.
- ³⁷ Nella seconda parte dell'articolo, in diverse interviste ho raccolto la testimonianza di osti soresinesi che davano a prestito soldi, senza contropartita di interessi.
- ³⁸ E.C. AGRIPPA, *La filosofia occulta e la magia*, vol. I, Roma 1972, p. 7.

- ³⁹ J. EVOLA, *La tradizione ermetica*, Roma 1971, p. 63.
- ⁴¹ E. ZOLLA, *Le potenze dell'anima*, Milano 1968, p. 76.
- ^{40bis} Di seguito forniamo solo una piccola campionatura:
 S. Antonio/S. Cristoforo (FUOCO/ACQUA)
 - fronte della chiesa di S. Maria delle Grazie (Soncino)
 - entrata oratorio B.V. del Pilastrello (Dovera)
 - parete navata laterale sinistra Basilica di S. Sigismondo (Rivolta d'Adda)
 - salone interno del castello di Pandino.
- S. Giorgio/S. Cristoforo (ARIA/ACQUA)
 - dipinto di Paris Bordon, già nella chiesa di S. Agostino (Crema), ora conservato nella Accademia Tadini (Lovere); presenta la Madonna assisa in trono, con ai lati i due santi.
- S. Cristoforo/S. Rocco (FUOCO/TERRA)
 - tavola del Civerchio conservata nel Duomo di Crema. S. Sebastiano al centro, fiancheggiato dai due santi.
- S. Antonio/S. Rocco (TERRA/FUOCO)
 - affresco dei Portici (Soresina). Al centro la Madonna.
- S. Rocco/S. Antonio (TERRA/FUOCO)
 - affresco della chiesa di S. Rocco (Ostiano). Tra la vergine assisa.
- ⁴¹ R. GUENON, *Il simbolismo della croce*, Torino 1964.
- ⁴² Fratelli GRIMM, *Fiabe (L'acqua della vita)*, Torino 1978, p. 55.
- ⁴³⁻⁴⁴ I romanzi della Tavola Rotonda, *La spada dalle strane cinghie*, vol. III, Milano 1981, p. 44.
Pseudo map - Excalibur - La morte di Re Artù, Roma 1981.
Chrétien de Troyes - Percival, Milano 1979.
- W. VON ESCHENBACH, *Parzival*, voll. I, II, Torino 1981.
- ⁴⁵ G. MEYRINK, *Il domenicano bianco*, Roma 1972.
- ⁴⁶ AA.VV., *Dizionario dei simboli*, vol. I, Milano 1989, p. 136.
- ⁴⁷ R. GUENON, *Simboli della scienza sacra*, Milano 1975, p. 25.
- ⁴⁸ R. GUENON, *Il re del mondo*, Roma 1971, p. 44.
- ⁴⁹ V. PROPP, *Le radici storiche dei racconti di fate*, Torino 1972, p. 453.
- ⁵⁰ O. WIRTH, *I Tarocchi*, Roma 1973, p. 122.
- ⁵¹ Cfr. nota 49 p. 124.



Quando il vino si vendeva sfuso dai due litri in giù. (Osteria Marinoni S. Maria).

VITTORIO DORNETTI

*L'osteria: uno spazio alternativo
tra realtà e mitizzazione letteraria*

Tre cose solamente m'ènno in grado,
le quali posso non ben ben fornire,
cioè la donna, la taverna e 'l dado:
queste mi fanno 'l cuor lieto sentire.¹

Dopo il volume fondamentale di Mario Marti, *Cultura e stile nei poeti giocosi del tempo di Dante*, che risale al 1953², nessuno più è disposto a considerare questi versi di Cecco Angiolieri una confessione autobiografica, del tipo di quelle a cui ci ha abituato la poesia decadente da Baudelaire a D'Annunzio. Il Marti ha infatti individuato una lunga e complessa tradizione letteraria all'origine della poesia in stile *comico*; e la sua indagine ha fatto giustizia una volta per tutte del supposto autobiografismo di questa lirica, non effusione o riflesso di avvenimenti autobiografici, ma piuttosto elaborazione letteraria, spesso studiata e colta, di antichi *clichés*. E così l'Angiolieri, che ostenta in modo tanto sfacciato la sua predilezione per le bettole, le prostitute e il gioco d'azzardo, appare per quello che realmente fu: un poeta colto, non privo di un suo spirito bizzarro e beffardo, che tuttavia sa imbrigliare in uno stile terso e sorvegliatissimo. I modelli sono facilmente rintracciabili: la poesia goliardica medievale, su cui sarà necessario ritornare; ma certamente anche alcuni autori e temi della poesia latina.

Dal famoso *incipit* angiolieriano non si deve quindi cogliere un'impossibile confessione di peccati, ma semmai il gusto beffardo e provocatorio del poeta, quello stesso che, in sintonia ancora con le regole dello stile *comico*, gli faceva abbattere un altro tabù della mentalità medievale: la solidarietà parentale. Scrive l'Angiolieri, e sembra davvero di intendere il suono della sua risata sarcastica:

Li buoni parenti, dica chi dir vòle,
a chi ne pò aver, sono i fiorini:
que' son fratei carnali e ver' cugini,
padre, madre, figliuoli e figliuole.³

La quartina angiolieriana da cui abbiamo preso le mosse può essere letta, ora, nella sua giusta luce; ma anche, occorre aggiungere, nella sua ambiguità. Da un lato si può avvertire una propensione addirittura sfacciata a valorizzare gli aspetti più terreni e gioiosi della vita; una disposizione tutt'altro che isolata a quel tempo, e che il pregiudizio di un Medio Evo «età buia» e ascetica, non ha mai permesso di approfondire⁴. Dall'altro, la stessa improntitudine del poeta, la sua sfida, e il gusto provocatorio presente nei suoi versi lasciano trasparire un'altra realtà, antitetica alla prima, riferita all'osteria: essa risulta in definitiva, e sia pure indirettamente, un luogo di peccato e di vizio, un regno dei furfanti, che è scandaloso solo nominare.

Questa stessa ambiguità è riscontrabile nella letteratura latina. In un poeta indubbiamente rappresentativo come Catullo, l'osteria può essere il deprecato sfondo delle avventure erotiche di Lesbia, ridotta al rango di prostituta da trivio (ma il legame fra la donna, la taverna e il bordello, oltre che radicato nella realtà, diverrà un luogo comune della poesia satirica latina, basti pensare alla sesta satira di Giovenale). La taverna può essere rappresentata anche come il luogo dell'allegria sfacciata, il trionfo dell'amicizia virile, nella quale avviene, spudoratamente, il rito dell'ostentazione della mascolinità. È soprattutto il caso della trentasettesima poesia del *Liber* catulliano che, nella versione coloritissima di Guido Ceronetti, rivela al massimo grado questa sua caratteristica: «Confraternita dei Puttanieri / Alla Taverna della Minchia / Nove colonne dopo il tempio dei Dioscuri / Credete solo voi avere un cazzo? / E vi siete arrogati il ius chiavandi / Tutte le donne, calpestando gli altri / Come castrati e cornuti?»⁵.

Tuttavia, nel complesso, la cultura latina è segnata da una profonda diffidenza nei riguardi dell'osteria, che fungeva non solo da luogo di intrattenimento, e assai spesso anche da bordello, ma anche da albergo e da alloggio di fortuna. Questa ostilità trova la sua spiegazione più immediata nel fatto che tutta la cultura antica tende a privilegiare l'ospitalità, e a cercare in questo rapporto nobile e interessato nello stesso tempo la possibilità di un riparo durante la notte e del riposo durante un viaggio. Il rapporto mercenario con l'oste-albergatore, oltre che considerato più volgare, metteva il viaggiatore in rapporto con persone che non conosceva, e di cui doveva necessariamente fidarsi. Ma questa fiducia spesso costava cara.

Se infatti Orazio, rivolgendosi al suo schiavo fattore in campagna, passa in rassegna con sottile ambiguità i piaceri cittadini di cui non può godere («Ve-

do bene, certo, / è il casino, la bettola fumosa / che ti mettono il desiderio / di Roma e il fatto che in codesto angolo / nasca pepe e incenso anzi che l'uva / e non c'è taverna lì vicino / che possa offrirti vino e una flautista / puttana che ti faccia strepitando / ballare coi pesanti piedi...»⁶, suona ben più inquietante l'*exemplum* che Cicerone, trattando del valore da attribuire alla credenza nei sogni che anticipano il futuro, inserisce nel suo *De divinatione*: «L'altro sogno, famosissimo, è il seguente: due àrcadi, amici intimi, viaggiavano insieme e arrivarono a Megara. Uno dei due prese alloggio in casa d'un taverniere, l'altro presso un suo ospite. Cenarono e andarono a dormire. A notte già inoltrata quello dei due che dormiva presso l'ospite vide in sogno l'altro che lo pregava di recargli soccorso, perché il taverniere si apprestava ad ucciderlo. In un primo momento egli balzò su atterrito dal sogno; poi, riavutosi dallo spavento, pensò che a quell'apparizione non si dovesse dar peso, e tornò a letto. Di nuovo, allora, gli apparve in sogno l'amico, e lo pregò che, non avendogli recato aiuto quando era ancora vivo, almeno non lasciasse invendicata la sua morte; il suo cadavere era stato buttato dal taverniere su un carro, e vi era stato sparso sopra del letame; gli chiedeva di trovarsi alla porta della città all'alba, prima che il carro uscisse verso la campagna. Emozionato da questo sogno, egli si recò di buon mattino alla porta, fermò il carrettiere, gli domandò che cosa c'era nel carro. Quello, atterrito, scappò via; il morto fu tratto fuori; il taverniere, venuto in luce il suo delitto, fu condannato»⁷.

I versi di Orazio, epicureo attratto da piaceri più raffinati di quelli che potevano offrire le taverne, lasciano intravedere tuttavia, forse perché s'impegna ad assumere il punto di vista dell'interlocutore, le gioie che gli uomini di modesta condizione sociale potevano trovarvi. L'aneddoto ciceroniano esprime invece perfettamente la preoccupazione di quanti si mettevano in viaggio ben consapevoli dei pericoli che avrebbero potuto affrontare, sia nel caso di incontri indesiderati, sia soprattutto mettendosi nelle mani di gente notoriamente senza scrupoli (non sarà sfuggito il consiglio che Cicerone dà indirettamente ai suoi lettori altolocati: fidatevi solo degli ospiti!). Tale preoccupazione a volte raggiungeva il limite della psicosi, se riuscivano a circolare voci (peraltro non da respingere in assoluto) secondo le quali alcuni tavernieri usavano imbandire ai loro clienti la carne dei viaggiatori che avevano alloggiato presso di loro, e che erano stati uccisi durante il sonno⁸. Senza pensare necessariamente a questi casi estremi, bisogna ammettere che le taverne nell'antichità presentavano un aspetto poco rassicurante: luogo di rifugio di briganti e schiavi fuggiti, centri di ricettazione di merce rubata, posti di ristoro che quasi sempre fungevano anche da bordello, e in cui la clientela non si mostrava certo la più scelta e la più raccomandabile. In più, insistente, la voce che molti degli uomini che vi capitavano sventuratamente, perdevano

per sempre la possibilità del ritorno. Alcuni, entrati come uomini liberi, furono imprigionati e venduti come schiavi. Un caso impressionante venne segnalato alla fine del quarto secolo, sotto il dominio dell'imperatore Teodosio: poiché mancavano gli operai necessari alla panificazione, molti uomini vennero attirati ad arte nelle taverne e poi fatti sparire per essere adibiti ad uno dei lavori più umilianti e massacranti dell'antichità, il giro della macina⁹. Forse non per caso l'antichità latina tramandò al Medio Evo, attraverso la fortunatissima compilazione di Valerio Massimo *Fatti e detti memorabili* (un autentico serbatoio di leggende e spunti narrativi da cui gli scrittori dei secoli successivi attingeranno a piene mani) proprio il racconto di Cicerone che abbiamo riportato¹⁰.

Il senso di estraneità e di diffidenza prevale insomma sulla soddisfazione di un piacere desiderato e goduto: e non c'è da stupirsi che gente di estrazione sociale elevata (com'erano in genere gli autori da cui sono state tratte queste testimonianze) fosse urtata da un ambiente che una storica attuale dipinge in questo modo: «Il sudiciume dei locali, il fumo che oscura l'aria in permanenza, l'odore di fritto disgustano molti romani. Quando entra in un albergo di Bordeaux, Sidonio Apollinare si tappa il naso. Il suo odorato è ferito dal fume delle cucine, dall'aroma volgare delle collane di sanguinacci rossi cosparsi di timo. Ma più della fumosa oscurità, più del tanfo emanato dai salumi grassi che cuociono su un braciere, è il rumore ad offendere le persone sensibili: fracasso di vasellame, alterchi di clienti, rauchi canti di ubriachi»¹¹. La stessa ambiguità riguardo all'osteria, bilicata fra piacere e disgusto, fra la celebrazione di un luogo di piacere e la condanna di un universo di malfattori che genera diffidenza e sospetto, ritorna nella poesia medievale, come s'è in parte visto; anche se, occorre precisare, i toni smaglianti dell'allegria sembrano prevalere sulla consapevolezza dell'osteria come luogo di peccato e perdizione. Certo, l'ostentazione dell'aspetto gioioso della vita di taverna, con il porre in piena luce un epicureismo popolare e sfrontato (proprio quello che faceva storcere il naso ad Orazio) era favorita dalla necessità (propria allo stile *comico* e prescritta rigidamente dalle *artes dictandi*, veri e propri manuali di retorica del tempo) di contrapporre alle figure femminili idealizzate dello stile alto, e ai sentimenti elevati ed estenuati di quella poesia, un mondo basso e concreto, sfacciato e impudente, urtante proprio per la grossolanità ricercata. Ma lo sfondo reale, al di là dell'elaborazione letteraria, è ben riconoscibile, così come si riesce a farsi un'idea, per quanto generale, della vita e della condizione sociale dei più celebri cantori della vita d'osteria: i poeti goliardi, i *clerici vagantes* dai quali, come s'è visto, anche Cecco Angiolieri trasse spunto.

Per testimoniare la loro predilezione per l'osteria (con i piaceri ad essa connessi), non c'è che l'imbarazzo della scelta. Si può partire comunque dal ce-

leberrimo (e imitatissimo) *In taberna quando sumus*: «Quando siamo all'osteria non ci importa più del mondo, / ma incominciamo subito a giocare e non la smettiamo più. / Che cosa si faccia all'osteria, dove il denaro si muta sempre in vino, / è giusto che si sappia (...) / C'è chi gioca, c'è chi beve, c'è chi vive in malo modo / Ma tra quanti si accaniscono nel gioco / c'è chi resta tutto nudo, / c'è chi invece si riveste e chi si copre con dei sacchi...»¹². Oppure, con un'esaltazione ancor più marcata: «Quando vedono la casa di pietra nella piazza del mercato / e il loro sguardo è attirato dalla rosea luce che ne proviene, / i miei compagni affermano: «Ecco il luogo bello e ospitale / Bacco rallegrì i nostri cuori e Venere li intenerisca, / mossa dalla magica potenza della borsa; / prenda pure in cambio le nostre vesti e le accetti come pegno»¹³.

L'allegria, la sfrontatezza, il desiderio di piaceri schiettamente terreni non occultano del tutto il rovescio negativo di questo mondo: il vagabondare, che spesso induce a vivere in malo modo (*indiscrete*, nel testo latino), il gioco d'azzardo che divora interi patrimoni e può ridurre l'uomo alla nudità (e allora il vestire di sacco dei penitenti assume il significato di una necessità odiosa, non certo di una libera scelta), la prostituzione. È un modo segnato, non meno di quello esterno, dal potere della borsa, del denaro. Forse non si deve attribuire solamente al caso la circostanza che il testo goliardico più famoso, *Estuans intrinsecus* (noto anche come *Confessione di Golia*) sia strutturato come una lunga confessione di un chierico pentito al suo vescovo, al quale dichiara (con accenti che richiamano le *Confessioni* di Agostino) i suoi peccati di frequentatore di taverne e di donne di malaffare¹⁴. Circostanza probabilmente da non sopravvalutare, dato che è legittimo il sospetto che si tratti di una confessione parodistica, ma neppure da ignorare completamente dal momento che l'ironia è il procedimento letterario più comune per esprimere l'ambiguità. Un'ambiguità che in questo caso specifico (ma forse si può estendere il modello ad altre composizioni del genere), nasce dal contrasto fra la libera e serena esaltazione della vita errabonda, e la consapevolezza di quanto questa vita, questi piaceri siano osteggiati dalla Chiesa. Del resto, la poesia goliardica ha espresso anche una vena fortemente moraleggiante, tutt'altro che inferiore, qualitativamente e quantitativamente, all'altra. Va ricordato che nel Medio Evo la polemica contro la taverna, luogo di vizio e lussuria, non era alimentata solo da ragioni di buon gusto come nell'antichità, ma prendeva forza dalla durissima requisitoria di preti e frati, i quali dipingevano l'osteria con colori cupi, e diffondevano crudi aneddoti riguardanti quel luogo di piacere-dannazione. Valga per tutti l'*exemplum* del grande predicatore duecentesco Cesario di Heisterbach che nel suo formidabile *Dialogus miracolorum* (una raccolta nutrita di racconti edificanti su vari temi) narra di un'indemoniata che rivolge al signore del luogo, terrorizzando-

lo, il seguente monito: «Il vino che si vende nella tua città, sotto il tuo banno (cioè sotto la tua giurisdizione), te lo verseremo bollente in gola»¹⁵. Ricorda in proposito Jacques Le Goff, pur senza far riferimento specifico a questo brano: «Nella città come nel villaggio, la taverna è il centro sociale per eccellenza. Siccome si tratta generalmente di una taverna “banale”, appartenente al signore, dove il vino e la birra sono per lo più da questi forniti e tassati, il signore ne favorisce la frequenza. Il curato invece tuona contro questo centro del vizio, dove il gioco d'azzardo e l'ubriachezza hanno libero sfogo e che fanno concorrenza alle riunioni parrocchiali, alle prediche, alle funzioni religiose»¹⁶.

Il Marti, nel saggio citato all'inizio di questo lavoro, insisteva giustamente sul pericolo di mescolare, nel tentativo di comprendere un poeta medievale, autobiografia e poesia; e poneva come criterio guida, per giudicare la letteratura goliardica, quello di porla in relazione non con la vita vissuta, ma con gli schemi elaborati dalla tradizione retorica medievale. Non negava però l'opportunità di osservare il mondo reale di quei poeti, anche se dubitava che una simile indagine avrebbe portato qualche frutto nella comprensione della loro poesia¹⁷. Ai fini del nostro lavoro, invece, sapere qualcosa di più sui poeti, serve almeno a confermare che il *topos* letterario della taverna col suo corollario di donne facili e di giochi d'azzardo aveva almeno qualche aggancio con la realtà comune, se non proprio con l'esperienza diretta di *tutti* gli autori.

I chierici che componevano o si limitavano ad eseguire i versi in questione, erano uomini che avevano già compiuto i primi passi nella carriera ecclesiastica: essi avevano ricevuto solo gli ordini minori, o a volte solo la tonsura, che li distingueva dai laici, ma li inseriva, nello stesso tempo, in uno status che non coincideva né con quello del prete né con quello del monaco. Non di rado accettavano la tonsura solo per accedere all'università (cosa che si poteva fare a partire dai 12 anni), o soltanto per poter godere del privilegio di essere giudicati dai tribunali ecclesiastici, notoriamente assai meno severi di quelli laici. Dopo essere stati immatricolati all'università, sbarcavano il lunario svolgendo mille attività, dal servizio ai compagni più facoltosi, al mestiere di giullare o di saltimbanco, al furto. Proprio la loro marginalità (per tradizione, gli studenti universitari erano sottoposti a leggi proprie e godevano di privilegi che permettevano loro di distinguersi dagli altri cittadini) e il loro vagabondaggio facilitavano il rapporto con il mondo della malavita e della prostituzione, che trovava appunto nella taverna il suo centro nevralgico. La consapevolezza di essere estranei alla società del loro tempo consente ai goliardi di essere anche critici severi del loro tempo in poesie dal piglio brusco e polemico; e permette loro di scandalizzare i bempensanti con la confessione sfrontata (ma, lo si è visto, anche ambigua) di una vita condotta al di fuori di ogni norma e regola, di cui la taverna sembra essere il riferi-

mento reale e, nello stesso tempo, simbolico¹⁸.

La dimensione tragica della vita del vagabondo, frequentatore di taverne e di prostitute, emerge con splendido, plastico rilievo in uno dei più grandi poeti di tutti i tempi, François Villon, studente universitario e imbroglione, chierico e ladro: «Parlo a voi, compagni di bisboccia, / mal dell'anima e bene del corpo, / attenti all'arsura che scotta / e tinge di nero chi è morto. / Evitatela, è un malo morso; / contentatevi più che potete...»¹⁹. L'impegno morale del poeta dipinge ai compagni di bisboccia l'immagine della sorte che li attende: impiccati, esposti agli sguardi di tutti, anneriti dal sole e dal vento. Un'immagine ossessiva nell'universo poetico di Villon, che si ripropone in infinite variazioni, dalla celebre *Ballata degli impiccati*, alla non meno famosa *Bella lezione ai ragazzi perduti*, coinvolti come lui in una vita di falsi piaceri, che si conclude con una morte vergognosa: «Ragazzi miei, la più bella rosa / voi perdetevi del vostro cappello; / scolari dalla mano vischiosa, / se andate a Scanno o a Sgraffianello, / badate alla vostra pelle: / ché, per aver quei luoghi battuto, / credendo che servisse l'appello / Colin de Cayeux l'ha perduto»²⁰. Altrove, la vita dissipata della taverna è rappresentata ancora con acre spirito moralistico: «Rima, motteggia, strimpella, suona / cembalo e liuto, abietto giullare; / fa' scherzi e imbrogli, piffero intona; / in città e in borghi va' a recitare / e farse e ludi e moralità; / vinci a birilli e carte, a che fine? / tanto! ascoltate, poi se ne va / tutto alle bettole e alle squaldrine»²¹. Nel caso di Villon (che visse, com'è noto, nel pieno Quattrocento), il rapporto fra la poesia e la vita scioperata delle taverne è ancor più netto che per i goliardi: a convincersene basta scorrere una bella pagina di Bronislaw Giermek, che utilizza, e non a caso, le poesie di Villon come documento storico: «I clienti delle taverne urbane provenivano da ogni classe sociale; anche se la loro composizione dipendeva dall'ubicazione del locale e dai prezzi, molto spesso però si trovavano vicini di tavolo, se non addirittura seduti accanto, borghesi e contadini, artigiani e chierici, mercanti e mendicanti (...). Ma un ruolo particolare (la taverna) svolgeva nella vita degli elementi instabili, degli «abitanti ovunque», di chi non possedeva ancora o per niente una propria casa.

Per questa gente senza dimora fissa, la taverna fungeva da casa. E non si trattava tanto di abitazione, quanto soprattutto di un luogo dove passare il tempo; una specie di focolare domestico, poiché in questa piccola società di beoni non mancava chi cercava rifugio proprio in taverna per non stare in famiglia - ma per i senzatetto la taverna costituiva una tappa obbligata che facevano consapevolmente. In taverna si concentrava la loro vita: qui sperperavano il denaro elemosinato o proveniente dalle refurtive, qui si incontravano malviventi e lavoranti, chierici e meretrici, qui si stipulavano accordi criminosi e nascevano progetti di azioni comuni (...). Parecchie taver-

ne acquistano cattiva fama, spesso diventano luogo d'incontro di gente emarginata, in ogni caso di elementi poveri della città»²².

Sarebbe ingenuo ritenere che nei secoli successivi l'osteria avesse cessato di essere un luogo di raccolta e di soggiorno della delinquenza urbana. Al contrario, gli atti relativi al processo dei supposti untori di Milano (processo diventato famoso grazie agli accenni contenuti nei *Promessi sposi* e ancor più alla recentemente rivalutata *Storia della colonna infame*, sempre del Manzoni) confermano che la taverna continua ad essere il luogo ideale per l'attuazione di progetti criminosi. L'ombra tetra nella quale sono immersi i delinquenti, e che sembra soffocare le loro parole, li preserva da occhi ed orecchie indiscrete. Così Antonio Costa, testimonia al processo del 1630, accusa Gianstefano Baruello, un caratteristico esponente della malavita milanese con una gamma di attività che svareggiava dallo spaccio di medicamenti contraffatti all'aggressione armata: circa un mese prima, aveva visto il Baruello assieme a suo cognato Girolamo Bertone (altro individuo sospetto col quale faceva coppia fissa) all'osteria della Rosa; «venivano là per ammazzare il signor Ermes Lampugnano, perché detto Lampugnano ha una puttana assai bella, et loro la volevano negoziare», cioè, «contrattare» (col che si può avere anche un'idea del tipo di transazioni che si potevano concludere in certe osterie). Sempre nelle taverne, la delinquenza aveva l'opportunità di concertare e, nel caso, sperimentare le nuove tecniche di furfanteria: per esempio una «dormia» (ovvero un sonnifero composto da chissà quali ingredienti), che era stato usato su «una puttana» e che poi veniva regolarmente impiegata per scopi indegni: «ho sempre sentito dire che la dormia è cosa mala» testimonia Giovan Battista Bazzo, detto lo Spiritato, allo stesso processo: «anzi (...) detto Baruello praticava tutto il giorno con detto Foresaro e tra di loro si faceva un mercato di sverginate et altre indegnità, et ho sentito dire che davano alle donne di questa dormia, et che poi li andavano addosso...»²³.

Ancora l'osteria è lo sfondo dei turpi traffici del Baruello, dispensatore dell'unto pestifero, e Giacinto Maganza, probabilmente un mitomane che pagherà, straziato sul patibolo, la sua confessione di appartenere alla schiera demoniaca degli untori: alla domanda riguardante chi gli aveva consegnato l'unguento incriminato, Maganza risponde: «L'aveva il Baruello», e aggiunge: «Saranno quindici giorni ed era un mercoledì se non fallo e l'aveva il detto Baruello in un olla grande e l'aveva sotterrato in mezzo all'orto nella detta Osteria della Rosa d'oro con sopra dell'erba»²⁴. Ed ecco come il testimone rivive il rito della consegna dell'unguento maledetto: «... mi trovarono dietro il fosso di porta Ticinese (il luogo tradizionale della malavita milanese), il Baruello mi disse: O Romano che fai! Andiamo a bere il vin bianco, mi rallegro che ti vedo con buona ciera e così andai all'osteria, *mox dixit*, alla offeria delli sei dita in Porta Ticinese e pagò il vin bianco e non

so che biscottini e poi mi disse vien qua Romano io voglio che facciamo una burla a uno e perciò piglia quest'unto quale mi diede in un palpero (avvolto in una carta) e va all'osteria del Gambaro e va là di sopra dove è una camerata di gentiluomini e se dicessero cosa tu vuoi di niente, ma che sei andato là per servirli e poi che li ungesi con quell'unto e così io andai e gli unsi nella detta osteria del Gambaro quali erano là, io ero dissopra della lobbia a mano sinistra e m'introdussi là a dargli da bere mostrando di frizzare un poco («fare il pagliaccio»?) cioè per mangiare qualche boccone e così gli unsi le spalle con quell'unguento e con mettergli il ferraiolo (il mantello) gli unsi anco il collare e il collo con le mani mie dove credo sono poi morti di tale unto»²⁵.

Se i documenti attestano ancora la permanenza di un rapporto fra la malavita, il delitto e l'osteria, una rivalutazione di quest'ultima sembra venire per contro dalla letteratura, secondo modalità che non sono più legate direttamente al suo significato di luogo di piaceri, più o meno proibiti, ma piuttosto ad una sua dichiarata «utilità sociale», nel senso che fornisce un'occasione di incontro e di intrattenimento non più a persone di malaffare, ma ad uomini comuni. Il piacere della buona tavola si unisce a quello dello stare in compagnia, inaugurando un mondo di intendere l'osteria che è prossimo, ormai, a quello attuale.

Nel *Cheribizo o somario de tutte le professioni e arte milanese*, composizione anonima in vernacolo, pubblicata nel 1624, viene pronunciato l'ennesimo elogio di Milano, esaltata per la bellezza dei monumenti e per la pluralità dei mestieri che la rendono ricca e hanno fatto i suoi abitanti famosi per il loro spirito di intraprendenza. La composizione si inserisce in una tradizione che può essere fatta risalire al *De magnalibus Mediolani* di Bonvesin da la Riva (se non prima), pubblicato nel 1288²⁶. Ebbene, nel *Cheribizo* le osterie di Milano, numerosissime, appaiono certamente un motivo di vanto (e tra le insegne che vengono citate spiccano il famigerato Gambero, appena incontrato, e l'ancor più famosa «Luna» di manzionana memoria):

Scoltè pur ach quel che ve voi cuntà
cinqantot ostarie sì famos,
che dent ghe vedarì tut ben fornit:
vedarì i tri re, el gras falcon,
ul capel, la fontana, ol poz, la bala,
con el scagn, la goba, la salvina,
la simia, i bettolin dra Vierena,
le rose, ol moret, la gavardina,
ul pavonzin, le spad, ol paternost,
ol fus, ul pavon veg in co de vagher,

ul sol e la luna, col gran bisonaz,
 la corona, la cerva, ol pasquirul;
 po' in Comped e ul gamber e ol lion,
 la cerveta, i do fop, ul rebechin,
 ul popel, e la gran bona di rost,
 e ach i cantorzei, el campanil,
 ul morlet, la campana, i tri trombetti,
 l'angiol, l'orso, ol bagio col broveto;
 e s' taz le cros e i santi per modesta.

Il *Cheribizo* farà scuola, e i nomi di queste stesse osterie entreranno nella tradizione: il più grande autore dialettale del Seicento milanese, Carlo Maria Maggi, li riprenderà, ponendo accanto a ciascuna osteria, la sua specialità: «mortadel, busecca, passarit, ris in cagnon, supp sbroeuser...»²⁷. E nel suo capolavoro, *I consigli di Meneghino*, nel quadro del tradizionale contrasto Milano-Roma, il Maggi mette in bocca al suo personaggio una battuta significativa: «la cusina a Miran, la cort a Roma»²⁸.

Anche nel secolo successivo, l'osteria non perse (né del resto perderà mai) una sua caratterizzazione negativa, legata alla visione della taverna come zona franca, al di fuori della società costituita o della legalità, nella quale potevano avere piena libertà d'incontro persone poco raccomandabili. Ma le nuove possibilità offerte dal Settecento (possibilità connesse ad un cambiamento della mentalità e della cultura politica, per cui diventava legittima la richiesta di spezzare la tradizione) fece sì che questi individui eslege non fossero più necessariamente delinquenti comuni, ma cospiratori, rivoluzionari o faturi dell'*ancien régime* ridotti alla macchia, che sfruttavano lo spazio d'ombra offerto dall'osteria per mettere a punto i loro piani. In un libro bellissimo, lo storico inglese Richard Cobb sottolinea continuamente il ruolo di taverne e locande nell'organizzare una rete clandestina di rifugi ai quali potevano ricorrere i cosiddetti terroristi «bianchi», i rappresentanti della *chouannerie*, che furono nemici implacabili dei Giacobini²⁹. È vero, d'altro canto, che lo stesso storico sottolinea il significato pesantemente negativo delle osterie della capitale (in cui si spacciavano bevande adulterate, soprattutto alcool mescolato con legno colorato, allume e persino piombo) nell'exasperare gli animi di quanti, nel settembre del 1792, trucidarono centinaia di detenuti nelle prigioni di Parigi: «risulta da molte prove» afferma Cobb «che i massacreurs (...) avevano continuato a bere dall'inizio alla fine di quell'orribile carneficina»³⁰.

L'osteria, d'altra parte, favoriva la comunità di vita degli abitanti di un paese che ideologicamente potevano anche essere distanti: «Desgouttes (un guardiacaccia) e i gendarmi avevano l'abitudine di bere assieme quasi tutte le

sere, si scambiavano informazioni, si rendevano l'un l'altro i più vari servizi³¹. Non sorprende quindi che per il Cobb (il quale peraltro fa riferimento ad altri studi dello stesso tenore) l'osteria abbia avuto un ruolo privilegiato nella formazione di gruppi di pressione politica e che la solidarietà di caffè e di taverna abbia costituito per lui un legame molto più saldo dell'ideologia nei gruppi rivoluzionari, i *sans-culottes* (e questo in aperta polemica con gli storici ideologizzati come Saboul)³². Ma l'osteria, come luogo del tripudio specificatamente maschile, e più ancora come spazio aperto all'incontro e alla discussione (politica o meno) entra in un universo culturale diverso, specificamente ottocentesco, che sarà indagato in altri, più specifici interventi.

NOTE

¹ *Poeti del Duecento*, a cura di G. Contini, Milano-Napoli, Ricciardi, 1960, vol. II, tomo II, p. 378.

² M. MARTI, *Cultura e stile nei poeti giocosi del tempo di Dante*, Pisa, Nistri-Lischi, 1953, soprattutto pp. 18-22.

³ *Poeti del Duecento*, cit., p. 391.

⁴ Valga per tutti l'esempio di Salimbene de Adam, francescano, autore di una *Cronica* monumentale, in cui un gusto tutto terreno, e persino vagamente epicureo, dell'esistenza si salda senza contrasti (la dicotomia è forse nel moralismo degli studiosi attuali) con la sua religiosità, autentica certo, anche se priva di spessore problematico. Mi si consenta di rinviare all'introduzione all'edizione antologica da me curata della *Cronica*, Milano, Xenia, 1989.

⁵ CATULLO, *Le poesie*, a cura di G. Ceronetti, 1969, p. 83.

⁶ ORAZIO, *Tutte le opere*, a cura di E. Cetrangolo, Firenze, Sansoni, 1968, p. 459. Si tratta della quattordicesima epistola del primo libro.

⁷ CICERONE, *Della divinazione*, a cura di S. Timpanaro, Milano, Garzanti, 1988, p. 49.

⁸ C. SALLES, *I bassifondi dell'antichità*, Milano, Rizzoli, 1986, p. 267. Si tratta di un'opera divulgativa, molto ben documentata.

⁹ Ivi, p. 269. È accertato che in questo losco affare furono coinvolti funzionari dello Stato che agivano probabilmente con il beneplacito dei loro superiori.

¹⁰ VALERIO MASSIMO, *Detti e fatti memorabili*, Milano, T.E.A., 1988, p. 57. Valerio Massimo riproduce quasi alla lettera il racconto di Cicerone.

¹¹ C. SALLES, *I bassifondi*, cit., p. 263.

¹² *Carmina burana*, a cura di P.V. Rossi, Milano, Bompiani, 1989, p. 205.

¹³ Ivi, p. 207.

¹⁴ Ivi, pp. 183-187.

¹⁵ *Il diavolo in pulpito*, a cura di V. Dornetti, Milano, Xenia, 1991, p. 183. Più oltre viene narrato il fatto di uno studente santo e morigerato che ottenne il privilegio di un'apparizione della Madonna: è evidente la volontà di mostrare un modello opposto rispetto a quello dei *goliardi*. Le condanne delle osterie provenienti dal pulpito non cessarono praticamente mai: basta ricordare, nel secondo dopoguerra, l'ostracismo lanciato sui circoli ARCI e simili nei quali (oltre al resto) si organizzavano feste danzanti. Si veda questa testimonianza anonima resa a Maria Teresa Aiolfi e pubblicata nel suo *1900-1923. Vent'anni di civiltà contadina in un paese del Cremasco*, Milano, Gauffrè, 1988: «Una volta l'osteria era frequentata solo dagli uomini. Le donne se ne stavano lontane. Non ci andavano. Ma, alla sagra, Gianolina, la capa delle donne che andavano a tagliare il melicotto, ha dovuto fare il contratto con il padrone di un'osteria. Lei era nelle Figlie di Maria e voleva farsi suora. Il Parroco (don Barboni), in chiesa, le ha detto: «Togli il velo e non uscire in processione». Il fatto è da riferirsi ai primi anni del Novecento.

¹⁶ J. LE GOFF, *La civiltà dell'Occidente medievale*, Torino, Einaudi, 1983, p. 337.

¹⁷ M. MARTI, *Cultura e stile*, cit., p. 26.

¹⁸ Ampia bibliografia in proposito. Cfr. almeno J. LE GOFF, *Gli intellettuali nel Medio Evo*, Milano, Mondadori, 1979, pp. 26-36; P.V. ROSSI, *Introduzione a Carmina burana*, cit., pp. XVIII-XXII; e soprattutto B. GEREMEK, *I bassifondi di Parigi nel Medioevo*, Roma-Bari, Laterza, 1990, pp. 116-132.

¹⁹ F. VILLON, *Opere*, a cura di E. Stojkovic Mazza, Milano, Mondadori, 1981, p. 179 (eccellente edizione commentata).

²⁰ Ivi, p. 175.

²¹ Ivi, p. 177.

²² B. GEREMEK, *I bassifondi*, cit., p. 255.

²³ Entrambe le citazioni provengono da F. CORDERO, *La fabbrica della peste*, Roma-Bari, Laterza, 1984, pp. 82-83.

²⁴ In P. VERRI, *Osservazioni sulla tortura*, Milano, Serra e Riva, 1985, p. 31. Si apprende dallo stesso interrogatorio che il Baruello era anche proprietario di un'osteria.

²⁵ Ivi, p. 32.

²⁶ BONVESIN DA LA RIVA, *Le meraviglie di Milano*, a cura di M. Corti, Milano, Bompiani, 1983; l'introduzione offre qualche spunto sulla tradizione delle *laudes urbis*.

²⁷ Entrambi i testi citati in F.M. FERRO, *La peste nella cultura lombarda*, Milano, Electa, s.d., p. 75.

²⁸ C. M. MAGGI, *I consigli di Meneghino*, in *Teatro dialettale del Seicento*, a cura di L. Fassò, Torino, Einaudi, 1979, p. 101.

²⁹ R. COBB, *Reazioni alla Rivoluzione francese*, Milano, Adelphi, 1990, *passim*, e p. 336 (una banda aveva il suo quartier generale in un caffè); p. 352: «Un controrivoluzionario poteva contare su una catena di case e locande ospitali...». Sulla *chouannerie* si veda l'ottimo profilo in *Dizionario critico della Rivoluzione francese*, a cura di M. Ozouf e F. Furet, Milano, Bompiani, 1988, pp. 16-22.

³⁰ R. COBB, *Reazioni*, cit., p. 262.

³¹ Ivi, p. 335.

³² Ivi, p. 189. Anche il «Caffè», la testata del grande giornale illuminista milanese, allude, oltre alla bevanda (simbolo di novità), al locale in cui essa viene degustata, e che finisce per costituire uno spazio aperto alla discussione degli innovatori.

DINO ZANINI

*La vite e il vino nel territorio cremasco
(dal X al XV sec.)*

LA VITE NELL'ANTICHITÀ

L'Italia anticamente era chiamata «Enotria», cioè terra del vino, dai coloni greci che si insediarono nel VI sec. a.C. nelle regioni italiane della Magna Grecia. Grazie ai Greci il vino cessò di essere solo un supporto alimentare e divenne una merce, usata come moneta di scambio. Questa nuova considerazione fu possibile anche attraverso l'importazione del culto di Dionisio o Dioniso, il Dio greco della cultura vitinicola¹. Ad esso erano dedicate le vigne e le viti: il suo culto sfociava in danze sfrenate e al culmine seguiva un'ubriacatura generale di tutti i presenti².

Il culto fu ripreso dapprima dagli Etruschi e poi dai Romani, che cambiarono il nome del Dio del vino prima in «libero» e poi in «Bacco», istituendo così i famosi baccanali, feste in onore del Dio del vino, soppresse dopo il 186 a.C. per il loro carattere antisociale e orgiastico. Al loro posto i romani istituirono i «Liberalia», festa agricola fissata il 17 marzo in onore del Dio Libero-Bacco, e i «Vinalia», festa fissata il 19 agosto a carattere propiziatorio per la vendemmia ormai prossima³.

In età anteriore alla colonizzazione etrusco romana, le popolazioni Paleoliguri e della Valpadana, raccoglievano le bacche della «Labrusca», la vite selvatica, i cui tralci spontanei si intrecciavano con i rami degli aceri, dei pioppi e degli olmi. Tutt'oggi il vino Lambrusco continua questa antichissima tradizione⁴.

I romani, più pratici dei greci, estesero il consumo del vino, persino alle classi sociali meno privilegiate come gli schiavi, puntando sulla quantità del prodotto, e estendendo la cultura della vite anche in luoghi proibitivi, generando coltivazioni sposate a sostegni vivi cioè alberi di pioppo e di platano. Aumentare la produzione del vino fu la loro prerogativa, tanto che si lamentarono vere crisi di sovrapproduzione vinaria in età imperiale.

I Romani bevevano male: il vino novello di basso tenore alcolico spesso si

inacidiva. I decantati vini di Falerno, di Siracusa e dei colli Albani che erano i vini di lusso, erano per la maggior parte cotti o sottoposti a processi di invecchiamento molto lunghi, da cui risultava un vino forte, denso ma amaro, che andava mischiato con l'acqua e addolcito con il miele. D'altra parte i vini importati dalla Grecia, o dalle coste dell'Asia minore o africane non erano di meno miscelati con erbe, sostanze aromatiche o profumi⁵.

Con la crisi dell'impero romano nel III sec. a.C., si guastò anche la produzione viticola e per soddisfare la continua richiesta di vino si ricorse a quelli di mele, di cornioli, di fichi e di more. Il crollo dell'impero romano segnò l'inizio di una nuova epopea: la civiltà medioevale, e così dopo secoli travagliati la viticoltura rinacque ed il vino ritornò ad essere apprezzato ed amato: si migliorarono la qualità e il basso tenore alcolico con competenti opere di lavorazione dei terreni, selezione di talee e potature.

TRACCE DELLA COLTURA DELLA VITE NEL TERRITORIO CREMASCO (dal X al XII sec.)

Nel medioevo il vino assume un nuovo significato sacrale e liturgico anche grazie al trionfo del cristianesimo, una religione nata in ambito mediterraneo. Frequenti sono gli episodi della Bibbia o del Vangelo con riferimento alla vite o al vino; ma è solo con il rito della messa che si ha la trasformazione del pane e del vino che nell'eucarestia diventano il corpo e il sangue di Cristo. La vite è il Cristo, l'agricoltore è il Padre, i tralci sono gli uomini: lavorare la vigna assume il significato di lavorare per il regno dei cieli⁶. Il simbolismo della vite che è l'immortalità sarà ripreso come motivo ornamentale nelle chiese paleocristiane, e per tutto il medioevo accompagnerà l'arte sacra. Una testimonianza tipica la troviamo nella Pieve protoromanica di Palazzo Pignano, i cui pilastri sono sormontati da capitelli in granito con simboli cristiani, agnelli, colombe e tralci di vite, di tipologia anteriore al X sec. forse carolingia o longobarda⁷.

Secondo l'editto di Rotari la vigna, quasi uno spazio sacro, deve venire racchiusa in broli e clausure, per essere meglio protetta dagli animali e dalle scorrerie degli eserciti. Si proibisce inoltre di recidere le viti, di rubare i pali di sostegno e di asportare senza licenza del padrone, non più di tre grappoli d'uva. Queste disposizioni si ritroveranno poi più avanti negli statuti comunali⁸. Nel medioevo si cambiano le tecniche di coltivazione abbandonando il sostegno vivo della tradizione romana per la coltivazione a filare, ad alberello ed a pergolato e i vigneti si riducono a piccoli apprezzamenti chiusi, sparsi entro la cinta delle «curtis» se non nella stessa città.

La città di Crema non ha ancora un suo codice diplomatico, l'incendio del 1449, appiccato all'archivio comunale, mandò in fumo due secoli di storia.

Le restanti carte sono contenute in codici diplomatici o raccolte di documenti e archivi di città limitrofe se non in fondi privati.

Le prime testimonianze sulle vigne nel territorio le troviamo nel X sec., nelle carte Cremonesi del Falconi. Il primo atto è del 960, redatto a Camisano, dove il Vescovo di Cremona Dagiberto permuta alcuni terreni con il Conte Ottone di Lecco; nell'elenco delle terre troviamo alcune pezze di terra a vigneto: «In nominato Vico Vidolasco, Campo dicitur Fosa Filari di pertiche 7 e 11 tavole», che ricorda la tipica coltivazione medioevale di viti in filis raris o filari, inoltre in Vico Camissiamo (l'odierno Camisano) «qui nominatur viniale ad budrio», vi è una vigna situata nei pressi di una tipica raccolta d'acqua di forma subcircolare (uno stagno) che a tutt'oggi va ancora sotto il nome di Bodrio⁹.

In un atto del 993 alcuni terreni di proprietà delle chiese di S. Faustino di Vidolasco e di S. Martino di Sergnano, soggette al Vescovato di Parma, sono date dal Vescovo di Cremona Ulderico al prete Arnolfo, in cambio della metà del castro di Acquanegra; «3 pezze di terra a vigneto si trovano in loco e fundo Vidolasco. Primo sedimen est prope Castro Ipsius loco, cum vites misura un iugero e 40 tavole, secundo sedimen similque, cum vites e puteo (pozzo) misura 6 pertiche e 16 tavole, tertio namque sedimen similiter, cum vites misura 1 iugero e 7 pertiche»¹⁰.

Nel 1024, il prete Andrea «De loco ubi dicitur Pianingo» (Pianengo), dona al Vescovo di Cremona, secondo una consuetudine medioevale, per il rimedio della anima sua, una pezza di terra «cum vites di 15 tavole in Pianingo» con tutti i diritti di pertinenza¹¹.

Il vino nel medioevo è diventato uno «status simbol» se non un consumo d'élite, è infatti la classe signorile ed ecclesiastica, con i vescovi in prima persona, a diffondere la coltura della vite da cui trarre una fonte sicura di guadagno. Tralasciando gli scopi liturgici il vino, genere comune a tutti, diventa insieme al pane, un componente basilare per l'alimentazione giornaliera, molto più sicuro dell'acqua dei pozzi spesso inquinati o fangosi. Il vino nel medioevo, va ricordato, è forse l'unica forma di fuga da una realtà piena di affanni e tribolazioni ed anche un diversivo per chi non condivideva l'ideale nobile cavalleresco.

Nel medioevo forse più di oggi alcuni mercanti scialacquano in poco tempo tutta una fortuna accumulata, semplicemente bevendo e ineggiando alla gloria di Bacco¹².

A partire dal X sec. nell'apparato descrittivo riferito a Curtes e Castra «cum casis, terris, arabilis, vincis, pratis, rivis, coltis et incoltis ecc. ecc.» si trova il termine «Silvis stelareis o astellaree». Queste selve erano boschi cedui forse boschi di castagni da cui si ricavano pali, detti steli, per i più disparati usi, fra i quali il sostegno per le viti¹³.

Nella restante documentazione consultata troviamo, in un atto del 1129, Oggero di Piazzano che investe, a titolo di feudo, Paolo Branza del diritto di decima su alcune terre che egli ha nel luogo e nella corte di Piazzano: un pezzo di terra campiva si trova: «ubi dicitur vitis de Morena»¹⁴.

Nel 1147, Matutino, abate del monastero di Cereto, cambia quattro campi nel territorio di Plazano, con Ungarone Tentore: ...prima pecia iacet in «vithetno»¹⁵.

Nel 1173 troviamo una «vinea» in loco Gabiano (l'odierno Castel Gabbiano)¹⁶, e nel 1184 in Curia Butaliani (Bottaiano) ...«subtus clausura covorum,»... nel senso di prato chiuso coltivato ad alberi da frutto con prevalenza per le viti¹⁷.

Nell'XI sec., con l'avvento degli ordini monastici, cluniacensi, certosini e benedettini si ha una ripresa della coltivazione della vite. Anzi, forse spetta ai frati il merito di aver piantato con amore e ostinazione le viti nel territorio cremasco.

Dove insediavano i loro conventi e le abbazie, dopo i lavori di disboscamento e di bonifica, i franti piantavano viti. Il vino oltre ai servizi liturgici, era anche una bevanda ammessa nelle varie regole: in cucina serviva per la preparazione dei cibi e nella farmacopea conventuale diventò un medicinale miscelato con erbe. Inoltre nelle stagioni fredde i frati lo bevevano caldo addolcito col miele, di qui la probabile origine del vin brûlé. Avere un buon vino per i monaci significava poter offrire una buona ospitalità a tutte le persone che transitavano nei loro conventi.¹⁸

LA COLTURA DELLA VITE (dal XIII al XV sec.)

Alla viticoltura monastica e signorile dopo il X secolo segue una viticoltura borghese, in continua espansione, grazie all'ascesa di una classe mercantile e artigiana che disponeva di capitali da investire nelle campagne, da cui trarre una fonte di guadagno con il rifornimento dei mercati urbani.

Da un esame di documenti dal XIII fino al XV secolo, risulta che predomina nel territorio cremasco la coltura promiscua del vigneto in unione con terra arativa, boschiva e prativa combinata insieme. La coltura intensiva della vite in «*filis spisis*», a campi chiusi era ridotta e si basava sulla necessità di difendere le colture dal morso degli animali e dalle scorrerie degli eserciti. Questo sistema venne pian piano abbandonato e sostituito con la coltura promiscua a partire dal XV secolo, in Emilia, nel Veneto e in misura ridotta in Lombardia. Molto più diffusa era l'unione della vite in «*filis raris*» (o filari) con l'arativo. Le viti si appoggiavano a sostegni vivi, ad alberi di aceri campestri (*opia*), con il classico sistema della «piantata medioevale», cioè campi circondati da filari di alberi¹⁹.

I vigneti migliori, e quindi meglio soleggiati, erano impiantati sui dossi, le ripe, e le coste del circondario cremasco. Secondo un'antica tradizione trecentesca arrivata fino ai nostri giorni, sappiamo che nel territorio si coltivavano diversi tipi di uve. C'era la Lambrusca, la vite selvatica i cui tralci si appoggiavano agli olmi e agli aceri; la «Querciata» (dial. Quercià o Querciat) che cresceva, dato il nome, in prossimità dei querceti. Un vitigno importato dalle vicine terre bergamasche era quello della «Berghemina o Bergamina», mentre nei campi cresceva in filari che si appoggiavano agli alberi di gelso la «Russera o Rusera». Lungo le strade di campagna c'erano i filari della «Vidiga», altri vitigni erano quelli della «Pignola» e della «S'ciaa» (Schiava)²⁰. Scarsi purtroppo sono gli atti relativi al XIII secolo ma ci attestano che i Benzoni, con una serie di acquisti, diventano proprietari di vigneti di coltura promiscua con l'arativo nel territorio di Azzano. Il valore della terra aratoria vitata è, nel 1277, di 36 soldi imp. per 6 pertiche; 12 anni più tardi, nel 1289, 21 pertiche costeranno 4 lire a 4 soldi imperiali.

Tra gli atti del XIV secolo, il valore del terreno aratorio vitato varia nelle vendite da 6 lire imp. per 1 pertica e mezza nella corte di Castelmuro nel 1357, al valore di 3 lire imp. a pertica per 4 pertiche e 22 tavole e mezzo a Offanengo Minore ai Dossi²¹.

Nel 1341 Anselmus De Anselmis vende e dà a perpetuo allodio a Stevanino De Sorescina «2 pertiche, 22 tavole e 9 piedi di terra vidata in vitibus spisis, sita in Curia Porte Umbriani in Sabione, per 5 soldi imp. la pertica»²².

La cultura intensiva della vite a campi chiusi sparsa nel territorio cremasco appare attraverso una serie di toponomi: il termine in «clusuram» ha il senso di campo chiuso, coltivato a piante da frutto con prevalenza per le viti (in un atto del 1361, troviamo, ad esempio, nella zona di Bagnolo Cremasco: «ad clusuram», stratam Laudis, in «Via de supra ad closum eredum Betini Bonsegnoris») ²³.

Nella zona di Offanengo: «in via vetus de Offanengo iusta closum de Alchinis». «Item pons unus super dicta rozia prope closum de Arbuschis».

La vite era presente anche in Crema nella zona urbane: la troviamo nella medesima carta: «item pons unus ad vites Valere, super dicta rozia comunis Creme in Porta Umbriani»²⁴. Nella zona suburbana di Crema, poco fuori dalle mura cittadine, dovevano esistere in quel tempo delle terre vignate, di cui rimangono tracce evidenti nella toponomastica successiva, conservata solo in parte fino ai nostri giorni. Mi riferisco alla zona fuori Porta Rivolta, dove sorgeva la chiesa di S. Bartolomeo alle ortaglie, per la quale, in carte dal XIV al XVII secolo, è frequente il riferimento alle vigne e alle clausure, e che ancora oggi viene denominata «Pergoletto», dalle pergole d'uva che vi crescevano.

Esistono tuttavia nella corte di Cremosano dei vitigni terragnoli, cioè viti cre-

sciute a terra senza sostegno: si parla di «viti terragne» (1336), «ad terragnas» (1374), «in tragnis» (1388)²⁵.

Nel 1355 «13 pertiche di terra aratoria vidata in filis raris in Curte Castellinovi a S. Martino» sono vendute a 8 lire imp. la pertica²⁶.

In un atto del 1376, 7 pertiche e 1 tavola di terra aratoria vidata in «filis raris» sono messe in vendita in Curia Madegnani ad pontem Madignani al prezzo di 3 libre e 15 soldi imp.²⁷.

In un'altra carta del 1398 Antoniolo Tintore vende a Polino Benzone, 102 pertiche di terra aratoria vidata in «filis raris» nella corte di Chieve al «Pigozio» per il prezzo di 5 lire imp. la pertica²⁸.

Nel XIV secolo nei contratti d'affitto, compare il canone in natura, come in un atto del 1382 nel luogo di Vaiano, dove Tomasino da Vimercato investe a titolo di locazione e affitto Girardino Spina per 4 anni. L'affittuario deve consegnare ogni anno al locatore «12 caponi et 1 pavaro boni grossi e sufficienti e 4 stara di vino puro vinazzato al tempo del raccolto»²⁹.

Nel 1387 in un'investitura «nomine masserizi seu laborari» Zoanetto Benvenuti investe Stevanina, moglie del fu Pietro Braguti, di «1 terreno aratorio e vignato in filis raris di 14 pertiche in Curia Rivolte Veteris, in campagna sive ad viam ulmi»³⁰. La conduttrice ha l'onere generale delle migliorie: deve coltivare, lavorare, seminare la terra con buone sementi; potare, aggiustare i filari e zappare le viti. Il canone d'affitto è costituito dall'obbligo di consegnare al locatore la metà del vino raccolto e la terza parte degli altri frutti. Le spese sono a carico della conduttrice, la durata del contratto è quinquennale ed il locatore concede la facoltà di riscatto della terra al prezzo di 43 lire e 10 soldi imp.

In un atto del 1390 Venturino Gambazocca investe «nomine pensionis et ficti» Stevanino e Zoanato Benvenuti e Otolino Chisulfo di un «sedimen cum edificis» che si trova in Crema in Porta Serio, «in vicinia comitum de Palazzo», di 1 pezza di terra aratoria e vignata in Curia Offanengi Minori ad dossa di 3 pertiche e mezzo, e di 10 pertiche di terra aratoria vignata in Offanengo Minore in Camporella, per il canone annuo di 10 lire imp. da pagarsi alla fine di ogni anno³¹. Il contratto è biennale e i conduttori hanno l'obbligo generale delle migliorie e di rifondere eventuali danni cagionati ai beni locati, però hanno il diritto di disporre liberamente del vino, degli altri frutti e degli utili.

Nel XV sec. troviamo ormai radicata la coltura promiscua della vite in unione con la terra arativa. Tra i proprietari terrieri ci sono i nomi delle famiglie nobili di Crema come i Benzoni, i Benvenuti, i Fabbri, i Meleguli e i Vimercati. Data l'impossibilità di riassumere tutti i documenti in questa sede ci limiteremo a esporre quelli che secondo il nostro parere sono i più importanti per le notizie iscritte.

In un atto del 1438, Antonio De Bersis, chiamato Codagnellus, vende ai fratelli Belino e Tomaso De Benvenuti un appezzamento di terra aratoria e in parte vidata di 40 pertiche situato in Curia Casaleti districtus Creme «ubi dicitur in carzolaria» e la quarta parte «pro indiviso» di un appezzamento di terra boschiva di 120 pertiche in Curia Pianenghi «ad noscetam» per la somma di 90 lire imp. (monete veteris)³².

Nel 1442 Barono e Antonio De Bellandis vendono a Tomaso e Belino De Benvenutis, 2 appezzamenti di terra situata in Curia Planengi districtus Creme in «Campagnola». Il primo di terra aratoria e vidata è di 9 pertiche e 12 tavole, il secondo simile è di 3 pertiche, 21 tavole, 6 piedi e 6 once. La terra è venduta a lire 140, 8 soldi e 9 denari imperiali «con jure adaquandi de acqua fossati Joannis Cochis»³³.

Nel 1457 Otolino De Fabri vende ai sindaci della Scola dei Battuti di Porta Rivolta pertiche 22.19 di terra aratoria vidata nella Corte di Castelnuovo a lire 17 imp. per pertica, che saranno pagate con denaro pervenuto alla Scola dalla vendita di una casa³⁴.

In un atto del 1477 Antonio De Maraciis vende a Agostino Benvenuti 20 pertiche di un terreno che in totale ne misura 25, di terra aratoria vidata e in parte brolia, «in qua sollebant esser certa edificia murata et cuppata... in Curia Planenghi districtus Creme... ubi dicitur in destisa ultra senam» al prezzo di 325 lire imp. in somma³⁵.

Nel 1492 Loto De Lottis vende a Cristoforo Benvenuti, un appezzamento di terra aratoria e vitata di 15 pertiche, 6 tavole, 10 piedi e 10 once, «sito in Curia Casaleti districtus Creme... ubi dicitur ad titolum» per il prezzo di 15 lire e 5 soldi imp. la pertica. Il pagamento avviene in parte in contanti, all'atto di vendita, per lire 133 e 8 denari imp., ed in parte conteggiando la somma di 22 ducati già anticipati³⁶.

In una carta del 1497 Francesco Benzoni vende a Stefano Capradossi una pezza di terra piantata a viti novelle di 142 pertiche e una simile di 108 pertiche, al prezzo di 4 ducati d'oro la pertica³⁷.

IL VINO NEL TERRITORIO CREMASCO (nel XV sec.)

Se durante l'alto medioevo il vino era esclusivamente riservato ai ceti superiori, gradualmente dal XIII al XV sec. divenne una bevanda diffusa in ampi strati della popolazione. Nei paesi e nelle zone di produzione il vino era bevuto da tutti e nelle famiglie di contadini e viticoltori faceva parte del pasto quotidiano. Nel medioevo nel territorio cremasco vi era una buona produzione di vino locale ne sono testimonianza gli Statuti, le Parti Prese e le Ducali della Città di Crema ma anche atti e testamenti dove invariabilmente si trovano menzionati in diverse formule quantità grandi o piccole di vino.

A Crema e nel suo territorio si beveva era per la maggior parte vino rosso, un antenato dell'attuale «Cremaschino», che ancora oggi viene fatto apposta per gli ormai rari e nostalgici intenditori di questa bevanda. Un altro vino era il «Pignolum» fatto con l'uva pignola, mentre nei torchi usciva il vino torchiato (turciat) chiamato anche «caspium» che è quello che si ottiene premendo col torchio le vinacce che si traggono dal tino dopo la svinatura³⁸. Sono rimaste tracce tuttavia di vino importato da regioni limitrofe, in un atto del XIV sec. dove Teodoldino De Muzo taberniere di Crema, per l'affitto di terre del Monastero di S. Benedetto, deve consegnare agli affittuari oltre ai capponi buoni e validi, 2 «stagmatas» di vino di Castel Arquato³⁹. In una ducale del 1447, si trova il vino di Piacenza da dispensare ai soldati di stanza a Crema⁴⁰. Mentre nell'elenco di merci daziate dal comune di Crema nel 1453 compare invece la Malvasia e la Ribolla insieme ad altri vini non specificati.⁴¹

Nel 1446 il Priore del monastero di S. Bartolomeo aliena 2 corpi di casa ai Fratelli della Scuola della B.V. di Porta Ripalta per mettere il vino che raccolgono nelle loro terre⁴².

Nei testamenti appare solitamente come una consuetudine la seguente formula: «... lascia agli eredi some 5 formento puro, 3 stara vino puro e un carro pali» oppure «lascia alla moglie 1 vascillo di vino di 2 staia almeno (sono brente 4) servando vita vedovile e casta»⁴³.

Dato che il governo di Crema nel periodo visconteo e veneziano doveva mantenere i soldati di stanza a Crema, ogni anno venivano imposte delle vendite di vino ad alcuni cittadini cremaschi che ne avevano in grande quantità, come da una Ducale del 30 aprile del 1447 in cui si ha l'elenco completo di questi possessori di vino o viticoltori⁴⁴.

Antonio de Ciriolis	lb. 300	Johannes de Zenariis	lb. 100
Jacobus De Vicomercato	lb. 200	Johannes de Verdello	lb. 100
Tomaxus de Vicomercato	lb. 200	Marcovaldus de Zinis	lb. 100
Johannes de Frechavallis	lb. 200	Michael de Christianis	lb. 50
Augustinus de Ciriolis	lb. 150	Christofourus de Christianis	lb. 50
Nicolaus de Vimercate	lb. 150	Christofurus de Poyanis	lb. 40
Antonellus Gambazocha	lb. 150	Antonius de Poyanis	lb. 50
Petrus de Tentoribus	lb. 100	Michael de Zurlis	lb. 40
Tomaxius de Tentoribus	lb. 150	Betinus de Zurlis	lb. 40
Crottus de Ghezis	lb. 50	Tomaxus de Zurlis	lb. 40
Nicolaus de Cassano	lb. 50	Jacobus de Robatis	lb. 40
Gregorius de Cattaneis	lb. 50	Jacobus Spiciarius	lb. 50
Belinus de Benenutis	lb. 200		

In una «parte presa» del 1479 troviamo 35 «vasselli» (botti) di vino riposte nelle cantine di Castel Vecchio di Ombriano dove si alloggiavano gli stipendiati. Questo vino come si legge nelle Ducali doveva essere dato ai soldati solo in caso che i nemici assediassero Crema⁴⁵.

LA VITICOLTURA NEGLI STATUTI CITTADINI DEL XV SECOLO

La politica del Comune di Crema nei confronti della viticoltura è attestata dagli statuti quattrocenteschi (I Municipalia Cremae) ed è preventiva oltre che punitiva. Molto frequente doveva essere il furto dei pali di sostegno delle viti per venderli o per fare legna da bruciare, dato che sia gli statuti che le «parti prese» ritornano sovente su questo argomento. Si faceva divieto a chiunque di entrare in un vigneto di Crema e del distretto; gli stessi massari e i contadini che lavoravano la vigna, non vi potevano entrare senza aver avuto il permesso del loro padrone. Chiunque poi veniva sorpreso a rubare pali, «rangoni» o «manetti»⁴⁶ di sostegno per le viti, era condannato alla multa di 5 soldi imp. per ogni palo o rangone e al risarcimento del doppio del danno a chi lo aveva subito. Se poi un Cremasco, assieme a qualche forestiero, veniva sorpreso a rubare pali, oppure commissionava il furto a degli stipendiati per trafugare i pali con un cavallo da soma, un carro, una carretta o un'imbarcazione, era condannato al posto del forestiero o degli stipendiati⁴⁷. In un altro statuto c'è una pena per chi tagliava o estirpava le piante da frutto, le viti o gli alberi di sostegno per le viti (ope): era condannato a pagare 7 lire imp. per ogni pianta; se rompeva solo i rami pagava 40 soldi imp. per ogni albero. Tuttavia questo statuto non aveva efficacia per le piccole «ceresole» (piante di ciliegio) che nascevano nei chiosi e venivano estirpate mettendole vicine alle viti. In questo caso si doveva risarcire il doppio del danno a chi lo aveva subito⁴⁸.

Si proibiva inoltre a qualsiasi persona maggiore di anni 10 di rubare pesche o altri frutti e uve nei campi e nelle vigne fino alla fine della vendemmia: i contravventori erano condannati a pagare 6 soldi imp. Se si portava via l'uva dalle viti, si pagava un soldo per ogni grappolo fino a 8 grappoli. Se l'uva era portata via in «roci», 20 soldi per ogni rocio (per rocio si intende vari grappoli d'uva legati assieme), se con un canestro 30 soldi; se con un sacco 50 soldi; se con un cavallo 4 lire; se con un carro o una carretta 10 lire. Se il fatto avveniva di notte la pena era raddoppiata. In ciascuno dei casi suddetti, il condannato doveva risarcire il doppio del danno a chi lo aveva subito. Queste ultime sanzioni però non avevano luogo contro le donne incinte, purché non asportassero l'uva o gli altri frutti. Era anche vietato condurre cani o altre bestie di sorta nelle vigne altrui, nel tempo in cui l'uva era matura fino alla fine della vendemmia. Le persone sorprese a far danni

dovevano pagare 2 soldi imp. ciascuno per ogni volta e al risarcimento del doppio del danno arrecato⁴⁹.

L'inizio della vendemmia veniva fissato nel medioevo, secondo una consuetudine propria a tutti gli statuti italiani, con la festa di S. Maria di settembre e finiva nel territorio cremasco al più tardi nel mese di ottobre, nel dì di S. Luca⁵⁰.

Questa disposizione dell'inizio della vendemmia era dettata dall'urgenza dei viticoltori di eludere i pericoli della grandine e dei furti campestri, oltre al fatto di poter presentare per primi il vino nuovo sul mercato, il più pregiato a quel tempo, poiché allora erano sconosciute le tecniche di vinificazione e conservazione. Coll'apparire del vino nuovo il vino vecchio veniva gettato. Di anno in anno il Consiglio Piccolo di Crema eleggeva dei deputati e delle guardie stipendiate, una per porta, che avevano il compito di controllare e stimare i vini nuovi, i mosti e le uve che entravano in Crema e, in tempi di carestie e di epidemie, di vigilare affinché non entrassero in città vini e uve avariate che potessero contagiare la popolazione. Altre guardie stipendiate venivano mandate con gli stessi incarichi nei vigneti del distretto cremasco e ai confini⁵¹. Le uve e i mosti venivano pigiati sul posto dai contadini, oppure, secondo un'usanza arrivata fino ai primi decenni del '900, la pigiatura era rimandata nelle cantine del proprietario o taverniere.

In altri casi l'uva e il mosto venivano portati nei torchi o cassine a torcularia. Il mulino, che è un'invenzione medioevale dal punto di vista della sua diffusione, con opportune modifiche poteva trasformarsi in una «folla» per rendere più compatti i panni e la lana, in un «maglio» per battere i metalli, in una «resiga» per tagliare il legname, oppure in un torchio per fare l'olio o il vino. I torchi erano costituiti nelle parti essenziali in legno di rovere o di noce, con rinforzi in ferro; la pressione veniva esercitata da una pietra o da una mola da mulino condotta da un albero a vite e da una scoggia (scoga)⁵².

Il vino prodotto veniva conservato nelle cantine, o canepe a vino, che dovevano essere costruite rivolte a nord, lontano dalle fosse biologiche.

I maggiori acquirenti di vino erano naturalmente gli albergatori e i tavernieri; si faceva loro divieto, come del resto a quasi tutti gli addetti all'approvvigionamento e ai trasporti cittadini, di riunirsi in corporazioni, di darsi uno statuto e di riformarlo senza l'approvazione del Consiglio Grande della comunità di Crema. Ogni anno questi statuti dovevano essere sottoposti alla revisione della Cancelleria Comunale.

Con queste misure protezionistiche si cercava di controllare che le Corporazioni di Arti e Mestieri non dessero luogo a monopoli e accordi nocivi per la pubblica utilità.

Era consuetudine generale, nel medioevo, che le taverne poste lungo le arte-

rie principali del tempo, come la via per Lodi, per Milano, per Bergamo, per Cremona e per Piacenza, fossero delle vere e proprie stazioni di servizio dove non solo si trovasse: «panem vel vinum e alia victualia iusto pretio», ma anche tutto l'occorrente per accudire e cambiare i cavalli⁵³.

Altre taverne erano situate lungo le vie fluviali nei punti d'approdo dove, quando la navigazione lo consentiva, le merci e il vino giungevano attraverso imbarcazioni.

I tavernieri e i venditori di vino al minuto, a Crema erano tenuti a chiudere la porta della loro casa e taverna, dopo le ore 3 della notte fino alla campana del giorno dopo, ed era loro proibito vendere, dar da bere e da mangiare ad alcun Cremasco o forestiero sotto pena di 40 soldi imp. di multa, per ogni persona e per ogni volta. Questo divieto veniva revocato solo in caso che le guardie del Podestà volessero fare indagini, oppure quando i dazieri venivano a riscuotere il dazio del vino al minuto; in caso di inadempienza a queste disposizioni, i tavernieri dovevano pagare una multa di 40 soldi imp.⁵⁴.

In un altro statuto si imponeva ai tavernieri, ai venditori di vino e della merce al minuto, di non far credito ai minorenni e ai servi senza il consenso del padre, del nonno o del loro padrone. Chi non rispettava queste disposizioni perdeva ciò che era stato loro dato o promesso, ed era tenuto a restituire al padre, al nonno e al padrone quello che aveva ricevuto in pegno, con la multa di 10 lire imp. da assegnarsi al Comune di Crema⁵⁵.

RECIPIENTI E MISURE DEL VINO NEL MEDIOEVO

L'uva raccolta durante la vendemmia veniva trasportata con dei contenitori particolari chiamati «navazze» o «navazzoli». Questi recipienti erano aperti con due testate più alte, in modo da formare un barcone a fondo piatto montato su un carro⁵⁶.

L'uva veniva pigiata con i piedi (ne sono testimonianza le illustrazioni medioevali che mostrano i pigiatori all'opera nei tini o in vasche di legno). In alcuni cascinali cremaschi esistono ancora delle vasche ma di pietra, di varie capacità usate per la pigiatura, sul tipo di quelle che ancora esistono in Francia e Germania o dei «lagar» spagnoli e portoghesi⁵⁷.

Nei torchi a vino c'erano tutti i recipienti per la lavorazione del vino, tini di varie capacità, navazze e navazzoli per il trasporto dell'uva, botti di varie capacità di cui alcune montate su carro (carere) e doccioni di legno per trasferire il vino dalle tine alle botti. Nel medioevo le frodi dovevano essere frequenti, visto che il Consiglio Piccolo di Crema eleggeva delle guardie stipendiate affinché controllassero che i torchiavi di vino tenessero nei torchi dei «secchioni» di tenuta massima di un quarto e non più grossi, per riempirli di mosto e con ciò pagarsi le loro spese⁵⁸.

I torchi servivano solo a estrarre dall'uva il 20% del mosto in più e il vino che si ricavava era inferiore al vino pigiato con i piedi che defluiva naturalmente dai tini. L'unico beneficio era un maggior contenuto di tannino che conferiva al vino rosso un colore più intenso. I torchi probabilmente venivano usati perché il vino prodotto in più valeva l'investimento, considerando anche il fatto che il vino nuovo come già detto si doveva vendere subito⁵⁹. Lo scarico del vino e il suo trasbordo nelle cantine private dei castelli o nelle taverne veniva effettuato nel medioevo da facchini specializzati riuniti in corporazione chiamati «brentadori». La brenta di origine celtica aveva la forma di un conoide capovolto e si portava appoggiata alla schiena per mezzo di cinghie, come la gerla per il fieno. Nel medioevo i brentadori servivano sia per il trasporto dell'acqua che del vino e in alcune città avevano il compito, all'occorrenza, di accorrere a spegnere gli incendi⁶⁰.

L'arte del bottaio è rimasta praticamente immutata da 2000 anni ad oggi. Furono i Celti ad inventare la botte che fu poi usata dai romani durante il III sec. d.C. in sostituzione della vecchia anfora di coccio. I primi barili costruiti dai Celti avevano i cerchi di ferro che furono sostituiti dai cerchi di legno durante il medioevo e ricomparvero nuovamente nelle botti del XVII secolo⁶¹.

Fra i recipienti usati per il vino nel medioevo c'era una botte chiamata «curro vini» o carro vini che era una misura di capacità usata per i liquidi e specialmente per il vino. Ne è rimasta traccia in un documento del XIII sec., in cui Lanfranco Oldoino stabilisce il rimborso spese dovuto dal Comune di Cremona a Alberto di Rivoltella, accanto alle varie voci elencate troviamo: «XII curra vini» per 12 persone a 12 soldi imp. per curro⁶².

Un altro contenitore usato per il vino era la «carera» una grossa botte che si conduceva sui carri. A Crema esiste tutt'ora la via Carera che ancora nel 1600 era la via dei fabbricanti di botti. Di uguale origine è il nome delle cascine Carere di Azzano⁶³.

Altre botti di varie capacità erano chiamate «vegetes» o «vezolo vini» e le troviamo in inventari e documenti del XIII e del XIV sec. con la seguente formula: «vegetes seu carere plene vino» oppure «veges sive carera plena vino». In un testamento cremasco del 1414, un vezolo di 3 sestari aveva il valore di 24 soldi imp., 2 vezoli di un sestario il valore di 40 soldi imp., 1 vezia 40 soldi imp., 1 tina 4 lire imp.⁶⁴.

Oltre ai bottai nella città medioevale c'erano i «circlari o cerchiai» che sono i fabbricanti di cerchi in legno di salice, di abete o di noce e non di ferro delle botti. Potrebbe essere riconducibile ai cerchiai l'etimologia della cascina Sirchiera di Romanengo, che in documenti del XV e del XVII sec. era chiamata «Cerchiera», da cerchio per le botti e non derivanti da querceto⁶⁵. Nell'alto medioevo le posate nelle case contadine erano per lo più in legno così

come i piatti e le caraffe per le bevande, l'unica eccezione è data dai coltelli di ferro. A partire dal XIII sec. iniziano però a comparire nel mondo medioevale terrine e caraffe in cotto col manico (*lebetes*) seguite poi da bicchieri in vetro verde e da contenitori di stagno (*stagnatum*)⁶⁶.

A Crema e nel distretto chiunque comprava o vendeva vino, biade o legumi doveva tenere come regolare misura il sestario del Comune di Crema. In caso di infrazione era condannato ad una multa di 20 soldi imp. Se poi un abitante di Crema o del distretto non teneva per uso pubblico 1 sestario, 1 mezzo sestario (*emina*), 1 quartario o un copello regolare della giusta misura del Comune di Crema era punito con una multa di 10 soldi imp. per ogni volta e per ciascuna misura.

Il Consiglio Piccolo di Crema assoldava dei militi o mastri con l'incarico di bollare e segnare con un bollo, i sestari del vino, delle biade, le «emine», i quartari, i copelli e qualsiasi altro recipiente con cui si misurava, si pesava o si vendeva qualcosa pubblicamente. I verificatori e bollatori ricevevano 5 soldi per verificare le «navazze», 3 soldi per ogni «navazzolo» della capacità da 3 brente o meno, 9 denari per il bollo delle «navazze», 6 denari per il bollo dei «navazzoli», per ogni bollo di 1 brenta, di 1 sestario e di 1 emina 6 denari, per ogni altro bollo 3 denari.

I Mastri bollatori erano tenuti a loro spese a verificare tutte le misure, ricevendo i compensi suddetti di cui erano tenuti a consegnare una metà ai militi della comunità di Crema e a trattenere l'altra metà per il loro lavoro e le loro spese. In caso di frode da parte dei verificatori e bollatori la pena era di 10 soldi ogni volta, la metà della quale andava ai militi della comunità di Crema mentre l'altra metà spettava agli accusatori⁶⁷.

sextarium = sestario	$\left[\begin{array}{l} \text{Liquidi} = \frac{1}{6} \text{ di congio} \\ \text{aridi} = \frac{1}{16} \text{ di moggio} \end{array} \right.$
emina = emina	
quartarium = quartario	= $\frac{1}{4}$ di sestario
copellus = copello	= $\frac{1}{52}$ di sestario
brenta = brenta	= 1 sestario oppure $\frac{1}{2}$ corbis
staio = 10 copelli	= L. 10,967568
1 brenta = L. 48,534600	
1 boccale = L. 0,758353	

IL DAZIO DEL VINO NEL MEDIOEVO

Nella biblioteca di Crema, si conservano in copia seicentesca i capitoli della Mercanzia del 1443, con l'appalto dei vari dazi per quell'anno ad alcuni cittadini cremaschi. Nel periodo visconteo il dazio della mercanzia era riscosso a Crema nella misura di 12 denari per una libra di valore della merce. Dai capitoli della Mercanzia risulta che tutti i cittadini cremaschi dovevano pagare il dazio in vigore agli ufficiali. I casi di esenzione erano per le merci di importazione per uso proprio e della propria famiglia⁶⁸.

Le merci di importazione da terre vicine come il vino Malvasia o di Piacenza erano soggette al dazio. Questa misura protezionistica era usata per salvaguardare la produzione di vino cremasco.

Il governo visconteo imponeva ai cremaschi vendite forzate di vino alle truppe⁶⁹ e in alcuni casi i cittadini erano tenuti ad accogliere gli armigeri milanesi nelle proprie case o nelle taverne.

Crema passò sotto il dominio veneto nel 1449 e il dazio della mercanzia veniva riscosso per le merci non specificate con den. 4 per lira all'entrata e di den. 8 per lira all'uscita. Gli ufficiali del dazio erano collocati uno per porta e controllavano che tutte le merci che entravano per le porte di Crema pagassero il dazio.

Nel 1453 a causa di spese di guerra le autorità veneziane aumentarono l'imposta sulle imbottiture del vino di soldi 1 per ogni brenta di vino nuovo, mentre il dazio del vino al minuto fu incrementato di 2 denari per ogni boccale; la Malvasia e gli altri vini di importazione pagavano 10 soldi imp. per ogni stajo salvo per proprio uso personale⁷⁰.

FONTI E BIBLIOGRAFIA

Abbreviazioni:

- *Le Carte cremonesi dei secoli VIII-XII*, a.c. di E. FALCONI, I, *Documenti dei fondi cremonesi (759-1069)*, Cremona 1979; III, *Documenti dei Fondi cremonesi (1163-1185)*, Cremona 1987, = Falconi.
- *Codex Diplomaticus Cremonae, 715-1334*, a.c. di L. ASTEGIANO, 2 voll., Torino 1895-98, = C.D.Gr.
- *Codice Diplomatico Laudense*, per C. VIGNATI, 3 voll., Milano 1879-85, = C.D. Laud.
- *Municipalia Cremae*, Brescia 1484, Bibl. Com. di Crema, Incun. III/6, = Mun. Cremae.
- Fondo Benvenuti nella Biblioteca Comunale di Crema, = F.B. Bibl. Com. Crema.
- M.S./59, = *Estratti d'istromenti testamenti e da carte pergamene dal Nob. Sig. Nicolò Maria Benzoni dal 1382 al 1519*, manoscritto, Biblioteca Comunale di Crema.
- C. SALOMONI, *Sommario delle cose più notabili contenute in 40 libri delle Parti e Provisini della Città di Crema. Comincia li 15 novembre 1449 e termina li 30 decembre 1684*, Bibl. Com. di Crema, ms. 180, = G. Salomoni, *Sommario*.
- M.S./156, *Indici delle Ducali*, presso la Biblioteca Comunale di Crema, = I.D./156.



Casalbuttano, "Grande".

NOTE

- ¹ Antonio Ivan PINI, *Vite e vino nel medioevo*, Bologna 1989, p. 19.
- ² James G. FRASER, *Il ramo d'oro*, Milano 1973, vol. II, p. 610.
- ³ PINI, *op. cit.*, p. 20.
- ⁴ Emilio SERENI, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Bari 1987, p. 41.
- ⁵ PINI, *op. cit.*, p. 21.
- ⁶ Hugh JOHNSON, *Il vino: storia tradizione cultura*, Padova 1991, p. 102 e seg.
- ⁷ Luigi COTTI ZELATI, *Palazzo Pignano*, Crema 1980, p. 64.
- ⁸ ROTHARI, cc. CCXCII-VI.
- ⁹ FALCONI, vol. I, p. 156, n° 62.
- ¹⁰ FALCONI, vol. I, p. 232, n° 86.
- ¹¹ FALCONI, vol. I, p. 394, n° 151.
- ¹² Jacques LE GOFF, *L'uomo medievale*, Bari 1988, p. 135.
- ¹³ Hans BOSSHARD, *Saggio di un glossario dell'antico lombardo*, Bologna 1986, p. 285.
- ¹⁴ C.D. LAUD, vol. I, n° 91.
- ¹⁵ C.D. LAUD, vol. I, n° 125.

- ¹⁶ FALCONI, vol. III, p. 159, n° 497.
- ¹⁷ FALCONI, vol. III, p. 424, n° 621.
- ¹⁸ FUMAGALLI-ROSSETTI, *Medioevo rurale, sulle tracce della civiltà contadina*, Bologna 1980, p. 119-138.
- ¹⁹ AA.VV., *Momenti di storia cremasca*, Crema 1982, p. 6.
- ²⁰ Francesco PIANTELLI, *Folclore cremasco*, Crema 1951, p. 505.
- ²¹ M.S./59, c. 32, c. 25, c. 42.
- ²² M.S./59, c. 23.
- ²³⁻²⁴ Giuliana ALBINI, *Crema e il suo territorio alla metà del sec. XIV*, Milano 1972-73, tesi di laurea, p. LIX-LX-LXXV-VII-LXV-LXXXI-LXXXVII.
- ²⁵ AA.VV., *Seriane 85*, Crema 1985, p. 81-87-89.
- ²⁶ M.S./59, c. 24.
- ²⁷ M.S./59, c. 23.
- ²⁸ M.S./59, c. 4.
- ²⁹ M.S./59, c. 2.
- ³⁰ FB. Bibl. Com. Crema, I/1.
- ³¹ FB. Bibl. Com. Crema, I/2.
- ³² FB. Bibl. Com. Crema, XII/2.
- ³³ FB. Bibl. Com. Crema, IX/14.
- ³⁴ M.S./59, c. 15.
- ³⁵ FB. Bibl. Com. Crema, IX/31.
- ³⁶ FB. Bibl. Com. Crema, XII/2-B.
- ³⁷ M.S./59, c. 7.
- ³⁸ BOSSHARD, *op. cit.*, p. 130 e p. 209.
- ³⁹ Microfilm del Monastero di S. Benedetto di Crema, C/3, in archivio storico cremasco.
- ⁴⁰ I.D./156, 19 luglio 1447.
- ⁴¹ Registri di provvisione, I, F. 176R., 1453.
- ⁴² M.S./59, c. 15.
- ⁴³ M.S./59, c. 43.
- ⁴⁴ Registri delle ducali, I F.23, 30 aprile 1447.
- ⁴⁵ G. SALOMONI, *Sommario*, Libro IV, p. 64-65.
- ⁴⁶ G. SALOMONI, *Sommario*, Libro I, p. 4.
- ⁴⁷ Mun. Cremae, p. 114 V., *De Rangonis e palis non exportandis nec extirpandis*.
- ⁴⁸ Mun. Cremae, p. 115, *De poena incidentis vel extirpantis arborem fructiferam vel opium*.
- ⁴⁹ Mun. Cremae, p. 115 V., *De poena accipientis uvas vel pertica vel alios fructus*.
- ⁵⁰ G. SALOMONI, *Sommario*, Libro XII, p. 59/5.

- 51 G. SALOMONI, *Sommario*, Libro I, p. 7, Libro III, p. 1, Libro V, p. 43/2.
- 52 Luisa CHIAPPA MAURI, *Paesaggi rurali di Lombardia*, Milano 1990, p. 44.
- 53 PINI, *op. cit.*, p. 109.
- 54 Mun. Cremae, p. 97, *De Poena tabernariorum tenentium ostia aperta post tertium sonum campanae*.
- 55 Mun. Cremae, p. 40, *Quod Tabernarii aut vendentes ad minutum, non credant filiis familias*.
- 56 PINI, *op. cit.*, p. 106.
- 57 JOHNSON, *op. cit.*, p. 175.
- 58 G. SALOMONI, *Sommario*, Libro VII, p. 58/4, Libro VIII, p. 62/3.
- 59 JOHNSON, *op. cit.*, p. 177.
- 60 BOSSHARD, *op. cit.*, p. 99.
- 61 JOHNSON, *op. cit.*, p. 113.
- 62 C.D.CR., vol. I, p. 231, n° 231.
- 63 Mario PEROLINI, *Origine dei nomi delle strade di Crema*, Crema 1976, p. 46 - Vedere anche BOSSHARD, *op. cit.*, p. 128.
- 64 M.S./59, c. 18.
- 65 PINI, *op. cit.*, p. 181.
- 66 RÖSENER, *I contadini nel medioevo*, Bari 1989, p. 131.
- 67 Mun. Cremae, p. 136, *De non tenendo sextarium nisi ad rectum modum communis Cremae*.
- 68 Cartella n° 10, *Finanza*, fasc. 2, *Capitoli della mercanzia del 1443*, Bibl. Comunale di Crema.
- 69 Registri delle Ducali, I F.23, 1447.
- 70 Giuliana ALBINI, *Aspetti della finanza di un comune lombardo, tra dominazione milanese e veneziana: dazi e taglie a Crema, dal 1445 al 1454*, in Felix Olim Lombardia, Milano 1978, p. 758-759.

I documenti del Fondo Benvenuti sono stati messi a disposizione dal dott. Carlo Piastrella, direttore della Biblioteca Comunale.

La traduzione dal latino dei Municipalia Cremae è stata fatta dal Prof. Luciano Geroldi.



*Anni '50. Coro di anziani in un osteria di Trigolo.
(Fotografie di Plinio Gandolfi)*

BARBARA DONARINI - LUIGI MASSAGLIA

L'osteria e il canto:

*analisi di alcuni testi della
tradizione popolare cremasca*

L'idea di questo articolo prende spunto dall'ascolto dell'audiocassetta «Da che e da là dal Sère», incisa all'inizio di quest'anno da Rosella e Franco Guerini Rocco con la collaborazione del maestro Pasquini.

Il lavoro, che con il successo ottenuto dimostra il generale interesse per i canti della nostra tradizione, rivela l'amore proprio del collezionista che mostra al pubblico i suoi pezzi migliori.

Avendo dunque a disposizione un così valido ed abbondante materiale, non era più possibile trascurare un elemento importante come il canto nella vita d'osteria, tema della pubblicazione di quest'anno.

Dobbiamo quindi ringraziare i coniugi Guerini Rocco per il loro prezioso aiuto e la simpatica disponibilità, senza i quali questo lavoro non sarebbe stato possibile.

Il canto ha scandito fin dall'antichità i diversi momenti della vita dell'uomo, offrendosi come veicolo simbolico privilegiato. Dalle ninne nanne alle canzoni di protesta, dai canti tribali ai canti liturgici, tutti gli aspetti, dal quotidiano allo straordinario, si trovano espressi con un ritmo, una melodia.

Così anche l'osteria, vista nella sua dimensione di festività, quasi catartica, presenta come componente caratterizzante il canto con proprie peculiarità. Parliamo di momento catartico in quanto il canto in osteria esprime soprattutto il momento della festa, della fine del lavoro, il momento in cui il luogo perde la sua funzione di mercato, crocevia di scambi, per diventare luogo di riposo e di svago.

Risulta difficile riordinare il ricco ed eterogeneo repertorio musicale in categorie ben definite, più facile invece tentare di discernere i temi più ricorrenti, spesso intrecciati in un medesimo testo. La maggior parte dei canti che abbiamo analizzato presenta un fondo ironico comune sul quale si innestano motivi diversi. Senza dubbio il più frequente è il rapporto uomo-donna in tutta la complessità dei suoi aspetti: il corteggiamento, la passione, l'adulterio, espressi sempre in tono semiserio con evidente gusto per il licenzioso.

È infatti frequente il riferimento all'amore carnale, reso talvolta attraverso metafore e doppi sensi più o meno velati (vedi «Il cacciatore» e «Quell'uccellino»). È evidente inoltre una visione decisamente maschile del rapporto, dove l'uomo è sempre protagonista tra donne belle e brutte, fedeli ed infedeli. Ed è proprio con l'infedeltà che emerge con più forza questo punto di vista; nei pezzi da noi analizzati è sempre la donna che si macchia della colpa, prendendo a volte lei stessa l'iniziativa (vedi «Il magnano»¹). Non si deve poi dimenticare la rilevanza nell'esecuzione di questo repertorio di pause, ammiccamenti e gesti più o meno espliciti.

Altro argomento da cui traggono spunto diversi canti è quello della religione, spesso connesso al tema dell'amore ed al gusto per il licenzioso appena considerati. In canzoni come «Cara 'l me Tone»² troviamo rappresentata la Chiesa nella funzione di Colei che, consacrando nel vincolo del matrimonio, rende legittimo l'amore. In altri casi, come in «Margheritin d'amore»³, si distingue la figura del curato lascivo - carattere classico del teatro burlesco e di tutto un certo tipo di tradizione satirica -. Infine è interessante osservare come, anche in questo ambito, ci sia la figura della donna protagonista in negativo, tentatrice o bigotta: emblematiche sono «Sapevo il Credo» e «Le fiore da Umbria».

Oltre a questo abbiamo canzoni che sembrano rasentare il blasfemo arrivando a vere e proprie parafrasi burlesche di litanie e preghiere del Messale (vedi «Ave Maria dei cioch» e «Al Rusare»). È d'altra parte utile sottolineare come questi motivi non sembrino avere intenti destabilizzanti né siano mossi da vero e proprio spirito anticlericale, quanto piuttosto da un gusto grasso per la burla fine a se stessa e per l'eccesso. È certo comunque che queste canzoni hanno contribuito molto all'immagine dell'osteria come luogo peccaminoso e poco raccomandabile.

Legato al tema religioso, in casi come «Lo diceva anche San Piero», troviamo un altro motivo molto importante, e certamente tra i più rappresentativi dell'osteria: quello del vino, dell'uva e della sbornia. Il vino fa bene, dà allegria, fa cantare (vedi «Buonasera miei signori»⁴), niente di negativo si può dire di lui, sempre naturalmente che sia di quello buono («Purtem an liter da chè bu»). All'apoteosi del vino segue inevitabile l'esaltazione dell'uva e della vite, di cui esso è prodotto (vedi «L'uva fogarina»), tanto che anche la vendemmia, in questi ritornelli, risulta più una festa che un duro lavoro. A questo clima «festoso», appunto, non può non partecipare la cantina con tutti i suoi ospiti, botti, bottiglie e bottiglioni, quasi inebriati dal loro stesso contenuto. Ci troviamo di fronte ad una vera e propria personificazione del vino e di quanto legato a «lui» (... è il caso di dirlo...); e, chissà, in questa personificazione possiamo forse ritrovare reminescenze pagane; Bacco sembra fare capolino dietro l'angolo, o, più sicuramente, sembra emergere in

questi tratti il forte senso della natura, quasi panico, della nostra gente di campagna. È interessante inoltre notare come l'ubriachezza non abbia mai connotazioni negative, ma, anzi, sia addirittura desiderata (vedi «Buonasera miei signori»⁵). Consideriamo che le gioie del vino erano probabilmente uno dei pochi svaghi accessibili a tutti, insieme all'oggetto di questo articolo: il canto.

Infine l'osteria narra se stessa: tutti conosciamo più o meno bene la canzone che propone la serie delle osterie («Osteria numero uno...»), magari in versioni censurate, in ogni caso ci troviamo di fronte al medesimo spirito incontrato nella celebrazione del vino.

Se, come abbiamo sopra osservato, il tema dell'amore con i suoi molteplici aspetti è il più ricorrente oggetto di spunto, il vino con il suo universo è tra i più citati, comparando come tema fondamentale o, quantomeno, come elemento accessorio in molti testi. Si conferma così quanto affermato in precedenza e cioè la frequente compresenza di argomenti eterogenei in un medesimo canto.

In conclusione all'analisi sui temi più diffusi, ci preme segnalarne ancora tre che ci sembrano degni di nota tra la molteplicità dei soggetti: i mestieri, i temi locali e, in ultimo, quei motivi che chiameremo qui, per comodità, «di mero intrattenimento», usando in senso restrittivo la definizione di I. Macchiarella⁶. Per quanto riguarda i mestieri possiamo citare canti come «Il magnano» e «E la ricciolina e la ricciolona», conosciuto anche con il titolo «Il carrettiere»; è di rilievo constatare che in ambedue i casi sono oggetto del testo lavori ambulanti⁷. Non è strano che fossero proprio queste persone ad ispirare la fantasia della gente; pare sensato credere che emanassero un fascino particolare, grazie alla possibilità che avevano di muoversi tutto il giorno, vivendo così avventure più o meno curiose; di certo comunque, dovevano essere considerati una sorta di bollettino del luogo che aveva il suo pubblico migliore appunto tra gli avventori dell'osteria.

Il tema locale, che considereremo anche nei successivi rilievi linguistici, raggruppa tutti quei testi che citano un paese specifico e che probabilmente rimanevano patrimonio del posto, oppure che trattano di fatti e persone emblematici, spesso di fantasia. In questo ambito troviamo «Le fiore da Umbria», conosciuto anche nella versione di «Le fiore da Pianench», e «Barbisi»; tutti motivi il cui tratto più evidente è la possibile adattabilità a nuove estemporanee versioni.

Rimangono ora quei titoli che abbiamo chiamato «di mero intrattenimento». Sono, questi, testi che somigliano molto a filastrocche o scioglilingua nel loro «non-sense», che sembrano servire soprattutto come pretesto per una gradevole e spiritosa cantata a squarciagola. Motivi come «Dai che la ciapa 'l pū-lèch» e «Tòti i va'n Francia» non sono altro che «divertissement», giochi di parole, puri supporti alla melodia.

Si può d'altra parte ipotizzare, estendendo questo discorso a un po' tutti i testi analizzati, che alcuni dei fatti narrati avessero un tempo un legame contestuale più marcato che poi è andato via via scemando.

Discorso a parte merita «Donna lombarda», antica ballata popolare diffusissima nel Nord Italia⁸. Sulla sua appartenenza al genere della ballata non ci sono dubbi, ne manifesta infatti tutti i caratteri tipici: il limitato numero di strofe, lo sviluppo narrativo molto rapido, la forte presenza di andamento a dialogo, l'assenza di caratterizzazione psicologica dei personaggi, l'assenza di commenti moralistici... Più difficile è invece determinarne la data di composizione, anche se molti studiosi si sono occupati di questo problema proponendo diverse ipotesi. La più duratura è stata quella di Costantino Nigra che, servendosi del metodo «storico», ravvisava in «Donna lombarda» la vicenda di Rosmunda ed Elmichi.

Oggi ormai questa spiegazione è ritenuta poco credibile, anche se senza dubbio molto affascinante, perché i riferimenti al fatto concreto sono troppo vaghi per essere seriamente presi in considerazione. E in ogni caso nella nostra versione di «Donna lombarda» poco è rimasto dell'antica ballata delle origini. La trasmissione di bocca in bocca, tramite i cantastorie che sostavano nelle osterie, ha notevolmente contribuito ad apportare piccole e grandi variazioni al testo primitivo, rendendolo nel tempo diverso⁹. È poi interessante seguire l'ipotesi proposta da D. Buchanan, il quale sostiene che i cantastorie abbiano attinto non ad un testo già composto, ma si siano appropriati di elementi narrativi comunemente diffusi e li abbiano elaborati creativamente. Complici poi le piazze, le fiere e, soprattutto, le osterie, dove l'ebbrezza conciliava «l'arte», queste composizioni si sarebbero arricchite di varianti sempre nuove e spesso molto stabili, fino ad arrivare alla cristallizzazione del testo odierno. Eccezionalmente il vino qui viene ad assumere una valenza negativa; indirettamente però in quanto è tutta la situazione ad essere connotata negativamente. È conseguente a questo punto ipotizzare una parziale identificazione della cantina con lo «ctonio», l'infernale, il maledetto («... prendi il bicchiere, scendi giù in cantina, riempilo di vino e aggiungi il velen...»). Da questa analisi dei testi risulta, in conclusione, un'immagine dell'osteria come ambiente maschile, dove il canto, insieme al vino e al gioco, era fattore di coesione. In forza del gruppo, molto di ciò che non era lecito, qui lo diventava in una specie di zona franca: la bestemmia, l'ebbrezza, il licenzioso... Si esorcizzavano così le paure del quotidiano tra le rime delle canzoni, davanti a un bicchiere di «quello buono». Un coro di voci più o meno intonate, accomunate dalla medesima melodia, era certo un quadro rassicurante, che riusciva ad infondere il coraggio per affrontare condizioni di vita che non erano di sicuro delle più facili.

Si spezzavano in questo modo i ritmi di tutti i giorni per entrare, tempora-

neamente, in una dimensione protetta nella quale, rispettando tacite regole, dare parzialmente sfogo alle proprie pulsioni.

Ci sembra necessaria, giunti a questo punto, qualche osservazione sulla lingua¹⁰.

Già dalla metà del 1800 è noto che il canto popolare non debba necessariamente essere in dialetto, anche se, forse, alcuni sono tuttora convinti del fatto che il vernacolo sia garanzia di autenticità. Nei canti da noi considerati non risulta una netta contrapposizione tra italiano e dialetto, bensì, piuttosto, una compresenza e una interazione dei due sistemi che dà vita ad una lingua mista, caratteristica del canto popolare italiano.

Infatti la maggior parte di questi testi è basata su una commistione di un italiano popolare «basso» e del dialetto regionale, che confluiscono in una «koinè» dialettale italianizzante. Qui gli esempi si sprecano: da «... Peppino l'è già in strada...» (in «La caselanta») a «... le la sente il ciocco...» (in «Il carrettiere»), per arrivare all'exasperazione di «... tollo tollo che l'è un bel fiollo...» (in «Tol tol bagaia»).

Due sole sono invece le canzoni che si servono di un italiano «colto», che si è a poco a poco trasformato in lingua popolare con elementi aulici: «Il cacciatore» e «Sapevo il Credo», quasi modellati sulla falsariga dei libretti d'opera.

Il dialetto locale più puro, quello più lontano dalla lingua italiana, è il meno diffuso nei canti popolari. Ricorre solo nei testi che trattano argomenti più specificatamente riguardanti il luogo: «Le fiole da Umbrià», «Barbisí», «Al me murus al sta da là dal Sère» sono solo alcuni degli esempi a disposizione. Sempre a sé stante è il discorso su «Donna lombarda», che si distacca dagli altri proprio in quanto ballata. La ballata ha infatti una forma linguistica artificiale, detta lingua «epico-lirica», che unisce in modo particolare forme italiane piane e forme settentrionali tronche («... ma ho paura del mio mari...»). In ultima analisi, quindi, appare evidente e dimostrato da tutti i testi presi in esame, il fatto che non si possa parlare di UNA lingua del canto popolare, ma di lingue diverse secondo il genere cui i testi appartengono, la musica e la zona di provenienza.

Cenni sulla struttura musicale

I canti presi in considerazione in questo articolo e, più ampiamente, i canti d'osteria in genere, presentano un repertorio ricco e diversificato di motivi a due, tre, quattro o più voci¹¹. Cantare a più voci nella cultura di tradizione orale è sempre stato necessariamente subordinato alla presenza di oc-

casioni di incontro, festive o, comunque, extralavorative, tra i singoli. La polivocalità, termine di etnomusicologia che sta ad indicare qualsiasi forma di canto a più voci, presuppone competenze precise e diverse nei singoli cantori; così il lento venir meno di queste tradizionali occasioni d'incontro, come ad esempio l'immancabile «bianchino» con gli amici, e la conseguente mancanza di pratica hanno decretato la fine di interi repertori.

Caratteristica comune a tutti questi canti è la struttura strofica: la musica rimane uguale in tutte le strofe del testo verbale.

Qui la seconda voce costituisce solo ed esclusivamente una «aggiunta», un «accessorio» che celebra la gioia ed il piacere del cantare e del trovarsi insieme da parte degli esecutori, è l'esaltazione del valore socializzante dell'incontro. Nella ballata, tradizionalmente in forma monodica¹², l'esecuzione a più voci rende meno efficace la funzione narrativo-comunicativa, un tempo basilare, vanificando i numerosi accorgimenti retorici e stilistici che servivano a questo intento.

Insomma, ancora una volta, dobbiamo sottolineare come, nell'osteria, il canto «impreziosito» dai lunghi vocalizzi e dalla marcata dilatazione delle durate, sia da inquadrare nell'ottica della coesione di gruppo e volto alla dimostrazione del piacere semplice, ma intenso, che possono dare tanti amici ed un bicchier di vino.

NOTE

¹ «... Se 'l me furia 'n mester de galantòm, mi si ghe la daria de nascòst del me òm...».

² «... Fare l'amore non è peccato, se dal curato ci sposerem...».

³ «... e 'l cūrat al l'ha bāsada...».

⁴ «... il vin ci fa cantare con dolce armonia...».

⁵ «... sognano i cuori una sbornia fatal, oh che cuccagnal...».

⁶ MACCHIARELLA I., *La polivocalità di tradizione orale in Italia*, in *Canti e musiche popolari*, B.P.L.

⁷ SANGA G., (a cura di), *La piazza - Ambulanti vagabondi malviventi fieranti*, in *La ricerca folklorica* n° 19, Brescia 1989.

⁸ LEYDI R., «Sentite buona gente». *La ballata e la canzone narrativa*, in *Canti e musiche popolari*, B.P.L.

⁹ PIANTA B., *Cultura orale: memoria, creazione e mercato*, in Cusatelli G. (a cura di), *Oralità e scrittura. Le letterature popolari europee*, in *La ricerca folklorica* n° 15, Brescia 1987.

¹⁰ SANGA G., *La lingua del canto popolare italiano*, in *Canti e musiche popolari*, B.P.L.

¹¹ MACCHIARELLA I., *op. cit.*

¹² MAGRINI T., *Il canto monodico in Italia*, in *Canti e musiche popolari*, B.P.L.

Canti d'osteria

testi

CANTI DI ARGOMENTO AMOROSO

NOTE ALLA TRASCRIZIONE

- grafia -

Nella trascrizione dei testi in dialetto cremasco, tratti in parte da documenti sonori, facciamo riferimento alle note grafiche contenute in «Folclore Cremasco» (pp. 241-242). Ad ulteriore specifica, la «S» sonora è indicata da un accento acuto.

Le strofe dei canti nelle quali i versi si ripetono sono scritte per esteso solo nella prima strofa. Si consideri infine che i testi sono stati trascritti così come ci sono stati forniti dalle fonti; purtroppo, non essendo ancora disponibile un documento ufficiale che raccolga e unifichi le regole del dialetto cremasco, è possibile riscontrare alcune differenze nella lingua tra i diversi testi. Mancando quindi un valido strumento di supporto e considerando la diversa provenienza delle fonti originali ci dobbiamo scusare per le eventuali imprecisioni nella trascrizione.

TOL TOL BAGAIA

Al me murus al sta da là dal Sère,
l'è picinì ma 'l gh'à le gambe bèle
l'è picinì ma 'l gh'à le alte us
e a me ma pias apena 'l me murus

Tol tol bagaia
che 'l fa 'l becher da rane
e tôte le stamane
e tôte le stamane
tol tol bagaia
che 'l fa 'l becher da rane
e tôte le stamane
ta mangiaret cici

RIT. Tol tol
che l'è 'n bèl fiol
al gh'à la àca
al gh'à la àca
tol tol
che l'è 'n bèl fiol
al gh'à la àca
e pò 'l mandol.
Al gh'à trè spane da taré
e lù 'l sügöta
lù 'l sügöta
al gh'à trè spane da taré
e lù 'l sügöta 'nanc e 'ndre

Tol tol Minega
che 'l fa 'l becher da rane
e tôte le stamane
e tôte le stamane
tol tol Minega
che 'l fa 'l becher da rane
e tôte le stamane
pulenta e putaci.

RIT.

Tollo tollo
che l'è un bel fiollo
ci ha la vacca
ci ha la vacca
tollo tollo
che l'è un bel fiollo
ci ha la vacca
e anche il mandollo.
Ci ha tre spane di tareno
lui sugutta
lui sugutta
ci ha tre spane di tareno
lui sugutta
inanci e 'ndreno

*Il mio 'moroso sta di là del Serio / è piccolo, ma ha le gambe belle / è piccolo,
ma si dà delle arie / e a me piace solo il mio 'moroso // Prendilo prendilo ra-
gazza / che fa l'acchiappa-rane / e tutte le settimane / e tutte le settimane /
prendilo prendilo ragazza / che fa l'acchiappa-rane / e tutte le settimane / man-
gerai carne // Prendilo prendilo / che è un bel ragazzo / ha la vacca / ha la
vacca / prendilo prendilo / che è un bel ragazzo / ha la vacca / e anche il man-
zo // Ha tre spanne di terreno / e lui continua / lui continua / ha tre spanne
di terreno / e lui continua / avanti e indietro // Prendilo prendilo Domenica
/ che fa l'acchiappa-rane / e tutte le settimane / polenta e intingolo //*

Fonte: GUERINI ROCCO R. e F., *Da che e da là dal Sère*, registrazione gennaio 1992.

Altre varianti in:

- BETRI L. e UGGERI S. (a cura di), *E la partenza per me la s'avvicina*, registrazioni originali dal repertorio delle sorelle Bettinelli di Ripalta Nuova, Serie Regionale Lombarda, Edizioni del Gallo, Milano 1971, pp. 35-36.
- LEYDI R. e BERTOLOTTI G. (a cura di), *Mondo popolare in Lombardia. Cremona e il suo territorio*, Silvana Editoriale, Milano 1979, pp. 146-148.
- PIANTELLI F., *Folclore cremasco*, Società Editrice Vinci, Crema 1951, pp. 289 e 291.

Sono molte le versioni di questa canzone; nel nostro caso abbiamo l'aggiunta iniziale di un testo differente, «Al me murus», che troviamo in versione più completa alla pagina seguente. La parte in dialetto italianizzato ci può ricordare testi come l'«Orazio Coclite» di don Antonio Moretti, morto parroco a Bagnolo Cremasco (PIANTELLI F., op. cit., pp. 292-294). E proprio questo paese sembra strettamente legato al testo in questione, grazie al riferimento al diffusissimo mestiere di «ranér», acchiappa-rane (PIANTELLI F., op. cit., p. 419).

Nella stesura più completa (LEYDI e BERTOLOTTI) la ragazza rifiuta il consiglio della madre: «E me mama 'l vore mia / perchè 'l gh'à la barba grigia / e ga manca töcc i dent / sa gh'ò de fan di sò dené //» (*E io mamma non lo voglio / perché ha la barba grigia / e gli mancano tutti i denti / cosa devo fare dei suoi soldi //*).

AL ME MURUS

Al me murus al sta da là dal Sère,
l'è picinì ma 'l gh'à le gambe bèle
l'è picinì ma 'l gh'à le alte us
al pùse bèl dal mund l'è 'l me murus

Lalala...

Al me murus al m'à mandàt 'na lètera
al m'à mandàt a dì che so puarèta
e me ghó riscuntràt le sò richèse
al porta 'l marsinì a puncc e a pèse

Lalala....

Al me murus al m'à mandàt 'na nus
al m'à mandàt a dì che lü l'è spus
e me gh'ó riscuntràt una nisola
se lü l'è spus e me gh'ó bèa n'a fiola

Lalala...

Il mio 'moroso sta di là del Serio / è piccolino, ma ha le gambe belle / è piccolino, ma si dà delle arie / il più bello del mondo è il mio 'moroso // Il mio 'moroso mi ha mandato una lettera / mi ha mandato a dire che sono poveretta / e io gli ho rinfacciato le sue ricchezze / lui porta la giacca rammendata e rappezzata // Il mio 'moroso mi ha mandato una noce / mi ha mandato a dire che lui è sposo / e io gli ho risposto con una nocciola / se lui è sposo io ho già una figlia //

Fonte: GUERINI ROCCO R. e F.

Altre varianti in:

- BETRI L. e UGGERI S. (a cura di), *op. cit.*, pp. 18-19.
- LEYDI R. e BERTOLOTTI G. (a cura di), *op. cit.*, pp. 149-152.

Ambedue le versioni citate sono più lunghe di quella qui proposta; inoltre la variante registrata da Betri e Uggeri riporta un titolo diverso: «E me stanòt gh'ó fai d'un sogno mato».

LA CASÉLANTA

La me muruà cara la fa la casélanta
la va a tirà la stanga
quand passerà il vapore
quand passerà il vapore
quand passerà il vapor

Vapor l'è già passato la stanga l'ho già tirata
Peppino l'è già in strada
m'aspetta a far l'amore
m'aspetta a far l'amore
m'aspetta a fare l'amor

A far l'amor di sera ci vuole la candela
ci guarderemo in cera
ci parlerem d'amore
ci parlerem d'amore
ci parleremo d'amor

Ci parlerem d'amore ci parleremo coi baci
oi bella se mi piaci
io ti farò felice
io ti farò felice
felice io ti farò.

*La mia 'morosa cara fa la casellante / va ad abbassare la sbarra / quando
passerà il treno (3) // Il treno è già passato, la sbarra l'ho già alzata / Peppino
è già in strada / mi aspetta per fare l'amore (3) // Per far l'amore di sera ci
vuole la candela / ci guarderemo in viso / ci parleremo d'amore (3) // Ci par-
leremo d'amore, ci parleremo coi baci / oh, bella tu mi piaci / io ti farò felice (3) //.*

Fonte: GUERINI ROCCO R. e F., *Op. cit.*, 1992.

Altre varianti in:

- LEYDI R. e BERTOLOTTI G. (a cura di), *op. cit.*, pp. 155-156.

Gli esecutori più smaliziati amavano sostituire l'aggettivo «felice» dell'ultima strofa con il più esplicito verbo «godere».

CARA 'L ME TONE

Cara 'l me Tone sta sù alegher 2 volte
te se' un bèl negher in verità

Se mi sun negher còsa m'importa,
sò la me porta cumande me!
Sò la me porta, sul mio cancello
l'amor più bello mi capitò.

Domanderemo al sior curato 2 volte
se l'è peccato fare l'amor

Fare l'amore non è peccato 2 volte
se dal curato ci sposerem

Con quelle belle non è peccato, 2 volte
con quelle brutte peccat murtal

*Caro il mio Antonio stai allegro / sei un bel moro in verità // Se io sono moro
cosa mi importa / sulla mia porta comando io! / Sulla mia porta, sul mio
cancello / l'amor più bello mi capitò // Chiederemo al signor curato / se è pec-
cato fare l'amore // Fare l'amore non è peccato / se dal curato ci sposerem
// Con quelle belle non è peccato / con quelle brutte peccato mortale //*

Fonte: GUERINI ROCCO R. e F., *op. cit.*, 1992.

Altre versioni in:

- FUGAZZA P., *Canti tradizionali lombardi*, Edizioni Carrara.

Questo testo presenta una forma dialettale che sembra appartenere all'area milane-
se fondendosi poi nelle strofe con parti in lingua italiana; si conferma così quanto
affermato in precedenza sulla lingua del canto popolare.

MARGHERITIN D'AMORE

Dighel mià a to padre che ta cumprarò le braghe
Margheritin oi bella!
Margheritin d'amor.

Me da braghe ga n'ò mià, da gilé ga n'ò asé,
Margheritin oi bella!
Margheritin d'amor.

Al preòst l'à cunfesàda e 'l cürat al l'à basàda,
Margheritin oi bella!
Margheritin d'amor.

Non dirlo a tuo padre che ti comprerò i calzoni / Margheritina oi bella! / Margheritina d'amor // Io di calzoni non ne ho di gilet ne ho abbastanza / Margheritina oi bella! / Margheritina d'amor // Il parroco l'ha confessata e il curato l'ha baciata / Margheritina oi bella! / Margheritina d'amor //

Fonte: GUERINI ROCCO R. e F.

Probabilmente si tratta solo di un frammento di un testo a suo tempo più lungo. Con più sicurezza, analizzando il dialetto, possiamo affermare essere questo canto originale del nostro territorio.

LA ME MURUSA ÈCIA

La me murusa ècia lerillellà
la tegne per riserva lerillellà
e quando spunta l'erba
e quando spunta l'erba
la me murusa ècia lerillellà
la tegne per riserva lerillellà
e quando spunta l'erba
la mando a pascolar
e perchè non m'ami più? (Giuàna)

La mando a pascolare lerillellà
insieme alle caprette lerillellà
l'amor con le servette
l'amor con le servette
la mando a pascolare lerillellà
insieme alle caprette lerillellà
l'amor con le servette
non lo farò mai più
e perchè non m'ami più? (Giuàna)

Tutti mi dicono bionda lerillellà
ma bionda io non sono lerillellà
porto i capelli neri
porto i capelli neri
tutti mi dicono bionda lerillellà
ma bionda io non sono lerillellà
porto i capelli neri
neri come il carbon
e perchè non m'ami più? (Giuàna)

Traduzione: v. 1 *La me murusa ècia* = *la mia 'morosa vecchia;*
v. 2 *la tegne per riserva* = *la tengo di riserva;*
v. 9 *Giuàna* = *Giovanna*

Fonte: GUERINI ROCCO R. e F.

Probabilmente il testo in origine era più lungo, si nota infatti un certo squilibrio al suo interno. È uno sguardo un po' sarcastico sul rapporto amoroso, visto indubbiamente da un occhio maschile. Con il suo spirito ci documenta, come quasi tutti i testi di questa raccolta, la funzione smitizzante dello spazio dell'osteria, soprattutto nei confronti dei momenti più importanti della vita dell'uomo. Spesso alla fine delle strofe (dopo «e perchè non m'ami più») si aggiungeva in tono canzonatorio un nome di donna, nel nostro caso Giuàna, che rendeva così più personale ed incisiva l'esecuzione del testo.

IL MAGNANO

- Done done gh'è chi 'l magnano
che 'l gh'à 'òia de laurà.
Salta fora 'na spusòta
con an ma 'na pignata rota.
Se 'l me faria 'n mester de galantòm
mi sì ghe la daria de nascòst del me òm. 2 volte
- E 'l marito dietro l'uscio
che 'l gh'aveva sentito tuto,
al salta fora con la canèla in man
e pim e pum e pam 'n sò la crapa del magnan. 2 volte
- E 'l magnano al dis nagota
e 'l va a ca cò' la crapa rota.
Senza dutur, dutur ne aucat
al s'è stagnat la crapa al pòst del stignat. 2 volte

*Donne donne c'è qui il calderaio / che ha voglia di lavorare / Salta fuori una
sposina / con in mano una pentola rotta / Se mi farà un buon lavoro / io
si ve la darò di nascosto da mio marito // E il marito dietro la porta / che
aveva sentito tutto / salta fuori con il mattarello in mano / e pim e pum e
pam sulla testa del calderaio // E il calderaio non dice niente / e va a casa
con la testa rotta / Senza dottore, dottore né avvocato / si è stagnato la testa
invece della pentola //.*

Fonte: GUERINI ROCCO R. e F., *op. cit.*, 1992.

Altre varianti in:

- PALEARI A., *op. cit.*, pp. 226-227
- Gruppo Corale «P. Marinelli», registrazione effettuata nella chiesa di San Bernardino in Crema, maggio 1984.

Testi come questi si apprezzano soprattutto per i gustosi doppi sensi a carattere licenzioso.

E LA RICCIOLINA E LA RICCIOLONA

E la ricciolina e la ricciolona
le l'è inemurada, le l'è inemurada
e la ricciolina e la ricciolona
le l'è inemurada, ma del carreté.

E il carrettiere lü l'è sempre intorno
tutta la notte e il giorno, tutta la notte e il giorno
e il carrettiere lü l'è sempre intorno
tutta la notte e il giorno lü l'è mai con me.

E il carrettiere l'è sempre intorno
la notte e il giorno l'è mai con me.

Le la sente 'l ciocco, ma de la scüriada
le la corre 'n strada, le la corre 'n strada
le la sente 'l ciocco, ma della scüriada
le la corre in strada a vedere chi è.

A veder chi è, a veder chi sia
l'è l'amante mio, l'è l'amante mio
a veder chi è, a veder chi sia
l'è l'amante mio che l'è mai con me.

E il carrettiere l'è sempre intorno
la notte e il giorno l'è mai con me.

Traduzione: v. 2 le l'è inemurada = lei è innamorata;

v. 4 carreté = carrettiere;

v. 5 lü l'è = lui è;

v. 11 le la sente 'l ciocco, ma de la scüriada = lei sente lo schiocco, ma della frustata.

Fonte: GUERINI ROCCO R. e F., *op. cit.*, 1992.

Altre varianti in:

- LEYDI R e BERLOTTI G. (a cura di), *op. cit.*, pp. 160-162.
- BETRI L. e UGGERI S. (a cura di), *op. cit.*, pp. 22-24.
- Gruppo Corale «P. Marinelli», *op. cit.*

Interessante notare che tutte e tre le varianti citate riportano titoli diversi, rispettivamente:

- «Le la va de sura»
- «E la ricciolina e la ricciolona»
- «Il carrettiere»

Per una donna il carrettiere può apparire come un ideale di uomo da sposare; infatti la sua figura ha una simbologia erotica notevole (la frusta col suo schiocco che funge da richiamo) nel mondo popolare. Ma nella realtà risulta essere un marito poco desiderabile, perché sempre in giro per il suo mestiere.

IL CACCIATORE

Il cacciatore nel bosco
trova una contadinella
che l'era tanto bella ma tanto bella
che il cacciatore s'innamorò.

Allor la prese per mano
e la condusse a sedere
dal gusto e dal piacere e dal godere
la novellina s'addormentò.

Mentre la bella dormiva
il cacciatore vegliava
pregava gli uccelletti che non cantassero
perchè la bella potesse dormir.

Quando la bella si sveglia
il cacciatore non c'era
ahimè m'hai rotto il velo, mi hai rotto il velo
cuore crudele tu m'hai tradi.

No non ti ho tradito
non sono un traditore
sono figlio d'un signore e d'un signore
ed io l'amore lo so ben far
son figlio d'un signore e d'un signore
ed io l'amore lo so ben far.

Fonte: GUERINI ROCCO R. e F.

Altre varianti in:

- LEYDI R. e BERTOLOTTI G. (a cura di), *op. cit.*, pp. 130-131.

Quest'ultima versione si presenta diversa da quella da noi ripotata, in quanto il cacciatore non si rivela essere un nobile, ma in compenso alla fine sposa la contadinella.

QUELL'UCCELLINO

Quell'uccellino là sulla pianta
l'è là che 'l canta lerillelà l'è là che 'l canta lerillelà
quell'uccellino là sulla pianta
l'è là che 'l canta lerillelà per far l'amor.

RIT. Quell'uccellin ciar ciar se mi vuol bene
ciribiribin quell'uccellin
ciar ciar se mi vuol ben.

Quell'uccellino là sulle scale
l'è là che 'l sale lerillelà l'è là che 'l sale lerillelà
quell'uccellino là sulle scale
l'è là che 'l sale lerillelà per far l'amor.

RIT.

Quell'uccellino sulla finestra
l'è là che 'l pesta lerillelà l'è là che 'l pesta lerillelà
quell'uccellino sulla finestra
l'è là che 'l pesta lerillelà per far l'amor.

RIT.

Quell'uccellino sulla credensa
l'è là che 'l pensa lerillelà l'è là che 'l pensa lerillelà
quell'uccellino sulla credensa
l'è là che 'l pensa lerillelà per far l'amor

RIT.

Quell'uccellino sulla trapunta
l'è là che 'l punta lerillelà l'è là che 'l punta lerillelà
quell'uccellino sulla trapunta
l'è là che 'l punta lerillelà per far l'amor.

RIT. (2 volte)

Traduzione: v. 2 l'è là = è la;

v. 5 ciar = chiaro;

v. 16 credensa = credenza/armadio.

Fonte: GUERINI ROCCO R. e F., *op. cit.*, 1992.

Altre varianti in:

- LEYDI R e BERTOLOTTI G. (a cura di), *op. cit.*, pp. 165-167.

Chiarissimo esempio di canzone fondata sul doppio senso e diffusa più o meno nei suoi caratteri fondamentali in tutta l'Italia settentrionale. È la variante locale e più censurata del famoso pezzo in dialetto veneto «L'uselin de la comare».

SAPEVO IL CREDO

O mia Rosina tu mi piaci tanto
e come al mare piace una sirena.
Quando ti vedo io piango tanto
e allor mi scorre il sangue nelle vene.

RIT. Meglio sarebbe
se non ti avessi amata,
sapevo il Credo
ed ora l'ho scordato;
or non sapendo
più l'Ave Maria
come potrò salvar l'anima mia.

Cara Rosina tu mi hai fatto male,
andavo a Messa e non so come sia.
Sapevo le parole del Messale
ed ora non so più l'Ave Maria.

RIT.

Fonte: GUERINI ROCCO R. e F.

Canto popolare lombardo portato alla conoscenza del pubblico dal Duo di Piadena. Ci è giunta notizia di un altro titolo con cui il canto era noto a Bagnolo Cremasco: «Sö e do da le mole» per il continuo altalenare dei toni musicali dagli alti ai bassi.

DOVE SEI CHE NON TI VEDO

Dove sei che non ti vedo son qui sotto l'erba rósa a veder la mia morósa con degli altri a far l'amor.	2 volte
Con degli altri a far l'amore e con me la mi disprezza o che figlia l'è mai questa, la mi vuole abandonar.	2 volte

Fonte: PIANTELLI CARLO, nato nel 1904 a Madignano (CR), dove ha abitato fino al 1944, anno in cui si è trasferito a Montodine; qui risiede tuttora. Professione: oste.

Registrazione: Montodine, ottobre 1986.

Altre varianti in:

- LEYDI R. e BERTOLOTTI G. (a cura di), *op. cit.*, pp. 164-165.

Il testo riportato da Leydi e Bertolotti riporta una seconda strofa completamente diversa da quella qui presa in esame: «Far l'amor far l'amor che cósia sia / l'è una cósia l'è una cósia ma di cuor piangere / la passion la passion della mia-i bella / era troppo era troppo la libertà / la libertà //.»

DONNA LOMBARDA

O donna donna, donna lombarda
vuoi tu venire al ballo con me. 2 volte

Sì sì che al ballo io vegnaria,
ma ho paura del mio mari. 2 volte

Il tuo marito l'è vècio e brutto,
farem di tutto per farlo morir. 2 volte

Prendi il bicchiere, scendi in cantina,
riempilo di vino e aggiungi il velen.
Prendi il bicchiere, scendi giù in cantina,
riempilo di vino e aggiungi il velen.

O donna donna, donna lombarda
or puoi venire al ballo con me.

*Traduzione: v. 3 vegnaria = verrei;
v. 5 vècio = vecchio.*

Fonte: GUERINI ROCCO R. e F., *op. cit.*, 1992.

Altre varianti in:

- LEYDI R. e BERLOTTI G. (a cura di), *op. cit.*, pp. 75-77.
- PALEARI A., *Canti popolari in Lombardia*, Edizioni dell'Ambrosino, Milano 1991, pp. 123-128.

Il Paleari riporta ben tre diverse versioni della medesima ballata; niente comunque rispetto alle sedici raccolte da Costantino Nigra. La terza variante del Paleari corrisponde al testo qui presentato e si distingue dalle altre, in quanto moventi per sopprimere il marito sono la sua tarda età e la bruttezza; manca inoltre il motivo del serpente.

Il vino è il frutto della vite
che cresce in terra e in sole
e dà gioia a chi lo beve
e dà forza a chi lo beve

CANTI SULL'UVA E SUL VINO

Fonte: *...*

Il vino è il frutto della vite
che cresce in terra e in sole
e dà gioia a chi lo beve
e dà forza a chi lo beve

Il vino è il frutto della vite
che cresce in terra e in sole
e dà gioia a chi lo beve
e dà forza a chi lo beve

L'UVA FOGARINA

O com'è bella l'uva fogarina
o com'è bello saperla vendemmiar
a far l'amor con la mia bella
a far l'amore in mezzo al pra'.

Dirindindin...

Filar non vol filar cúsir non la sa far
il sol della campagna, il sol della campagna
filar non vol filar, cúsir non la sa far
il sol della campagna la dis che 'l ghe fa mal.

Dirindindin...

Teresina 'mbriaguna poca 'òia da laurà
la s'è tòta la vestaglia la gh'à ancora da pagà.

Dirindindin...

Traduzione: v. 6 cusir = cucire;

v. 9 la dis che 'l ghe fa mal = dice che le fa male;

v. 11 'mbriaguna = ubriacona;

v. 11 'òia = voglia;

v. 11 laurà = lavorare;

v. 12 la s'è tòta = si è comprata;

v. 12 la gh'à ancora da pagà = deve ancora pagare.

Fonte: GUERINI ROCCO R. e F.

Portato alla conoscenza del grande pubblico dal «Duo di Piadena», questo testo è più o meno noto a tutti.

Da C. Piantelli abbiamo avuto il frammento di una seconda versione di cui riportiamo nella pagina seguente il testo.

L'UVA FOGARINA (frammento)

E come è bella la campagna
bisogna saperla vilegiar
tutte le matine, quando si sente
un galèto a cantar.

Chirichichi, chirichichi, chirichichi, chirichichi...

Traduzione:

v. 3 *matine* = *mattine*;

v. 4 *galèto* = *galletto*.

Fonte: PIANTELLI C.

LO DICEVA ANCHE SAN PIERO

Lo diceva anche San Piero
che 'l vin nero, che 'l vin nero
lo diceva anche San Piero
che 'l vin nero l'è 'l püsé bu.

RIT. E zo 'n bicer e zo 'n quarti
e zo mè liter da chèl bu
e alla morósa non ci penso piú!

Lo diceva anche Santa Cecilia
che 'l vi' da butiglia, che 'l vi' da butiglia
lo diceva anche Santa Cecilia
che 'l vi' da butiglia l'è 'l püsé bu.

RIT.

Lo diceva anche San Carlo
che 'l Barbacarlo, che 'l Barbacarlo
lo diceva anche San Carlo
che 'l Barbacarlo l'è 'l püsé bu.

RIT.

*Lo diceva anche San Piero / che il vino nero è il più buono // E giù un bicchiere
e giù un quartino / e giù mezzo litro di quello buono / e alla 'morosa non
ci penso più // Lo diceva anche Santa Cecilia / che il vino in bottiglia è il più
buono // Lo diceva anche San Carlo / che il Barbacarlo (nome di un vino)
è il più buono //.*

Fonte: GUERINI ROCCO R. e F.

Nel testo del Paleari¹ troviamo un'altra versione di questo pezzo, dal titolo «E anche ch'èst àn credie de spusàm». La nostra variante si distingue per il ruolo importante che rivestono le figure dei Santi, veri legittimatori di una condotta altrimenti illecita.

¹ PALEARI A., *op. cit.*, pp. 292-293.

PURTEM AN LITER DA CHÈL BU

Purtem an liter da chèl bu,
purtem an liter da chèl bu,
purtem an liter da chèl bu siura padruna.

E se so cioch purtem a cà,
e se so cioch purtem a cà,
e se so cioch purtem a cà cò' la carèta.

Se la carèta la fa gni gni,
se la carèta la fa gni gni,
se la carèta la fa gni gni pisega sura.

E ria 'Ngiolo per 'mpisà,
e ria 'Ngiolo per 'mpisà,
e ria 'Ngiolo per 'mpisà la sigarèta.

*Portatemi un litro di quello buono / ... / signora padrona // E se sono ubriaco
portatemi a casa / ... / con la carriola // Se la carriola fa gni gni / ... / pisciate-
ci sopra // E arriva Angelo per accendere / ... / la sigaretta //*

Fonte: GUERINI ROCCO R. e F.

Un altro «classico» dell'osteria cremasca che presenta divertenti giochi di parole. Il dialetto è ancora una volta tratto caratterizzante della connotazione locale del testo.

BUONA SERA MIEI SIGNORI

Buona sera miei signori
questa l'è l'ora sì, questa l'è l'ora sì
buona sera miei signori
questa l'è l'ora sì d'andà a durmì.

Quando scendi giù in cantina, ... apri la spina
ti sorridono i bottiglion, ... perchè son buoni
ogni sguardo t'accompagna, ... la damigiana
sognano i cuori una sbornia fatal, oh che cuccagna.

E viva il vin di pergola
ch'è dolce come il balsamo
se non sarà di balsamo
ci fa far bene l'amor.
Il vin ci fa cantare
con dolce armonia
il vino di bottiglia
ci fa cantare più ben.

E fin che 'l dūra 'l bursin dal vècio
cioche e barache, cioche e barache
e fin che 'l dūra 'l bursin dal vècio
cioche e barache in quantità.

E con le ciccole e con le ciaccole
e con le ci e ci e ci e ci e ciacole
e con le ciccole e con le ciacole
la si riposa sul sofà.

E l'allegria la vien dai giovani
e l'allegria la vien dai giovani
e l'allegria la vien dai giovani
e non dai vèci, non dai vèci maridat.

Mezzanotte l'è suonata
e l'altra mezza sì e l'altra mezza sì
mezzanotte l'è suonata
e l'altra mezza sì la suoncrà.
Buonanotte miei signori
questa l'è l'ora sì, questa l'è l'ora sì
buonanotte miei signori
questa l'è l'ora sì d'andà a durmì.

*Traduzione: v. 4 andà = andare;
v. 4 durmì = dormire;
vv. 17-28 = e finché dura il borsellino del vecchio / ubriacature
e gozzoviglie in quantità // E con le chiacchiere e con le ciarle
/ si riposa sul sofà // E l'allegria viene dai giovani / e non dai
vecchi sposati //.*

Fonte: GUERINI ROCCO R. e F., *op. cit.*, 1992.

Questo pezzo, come «Quand lü...», è un buon esempio di «incatenatura»¹ da osteria, chiamata in dialetto cremasco «ris e fasói», in altre zone «risótt» o «minestrón». Consiste nell'unione di frammenti appartenenti a canti diversi, uno di seguito all'altro, in sequenze variabili e molto spesso frutto dell'abilità creativa degli esecutori. È naturale poi che i temi di maggior successo, più ricorrenti, venissero infine fissati in una forma più o meno definitiva.

La quinta strofa è parte di un testo di cui siamo riusciti a reperire la versione integrale dal titolo «E l'allegria la vien dai giovani», che qui riportiamo:

«E l'allegria la vien dai giovani (3 volte) / e non dai vèci maridat // E chi che toca la mia 'Delaide / e chi che toca toca toca / e chi che toca la mia 'Delaide / sarà felice di far l'amor // E con le ciccole e con le ciaccole / e con le ci e ci e ci e ci e ciaccole / e con le ciccole e con le ciaccole / la si riposa sul sofà //.»

¹ PALEARI A., *op. cit.*, p. 302.

OSTERIE

Osteria numero zero... paraponzipozipo!
È successo un fatto nero... paraponzipozipo!
Anche i morti putrefatti si ubriacavan come matti
daghela ben biondina daghela ben bionda!

Osteria numero uno... paraponzipozipo!
Non c'è dentro mai nessuno... paraponzipozipo!
Ma c'è dentro la padrona che davvero è proprio bona
daghela ben biondina daghela ben bionda!

[...]

Osteria numero cento... paraponzipozipo!
Vieni fuori se sei dentro... paraponzipozipo!
Non puoi stare fino a sera a ubriacarti di barbera
daghela ben biondina daghela ben bionda!

[...]

Osteria del grignolino... paraponzipozipo!
Qui si beve solo vino... paraponzipozipo!
Chi non beve in compagnia o è un ladro o è una spia
daghela ben biondina daghela ben bionda!

[...]

Osteria numero mille paraponzipozipo!
questo vino fa scintille... paraponzipozipo!
fa scintille e scintilline su bevetelo bambine
daghela ben biondina daghela ben bionda!

Fonte: GUERINI ROCCO R. e F.

Abbiamo voluto qui riportare solo alcune strofe come esempio di questo motivo. La serie delle osterie è infatti infinita, grazie anche alle innumerevoli possibilità di improvvisazione che essa offre.

LE FIOLE DA UMBRIÀ

Oh! zent, oh! zent, oh! zent, l'è l'an da le sigole
oh! sì gh'è tante mame oh! sì gh'è tante mame
oh! zent, oh! zent, oh! zent, l'è l'an da le sigole
oh! sì gh'è tante mame che vol maridà le fiole.

Vol maridà le fiole, i'è vècie sfrecasade
oh! fioi tudèle mìa, oh! fioi tudèle mìa
vol maridà le fiole, i'è vècie sfrecasade
oh! fioi tudèle mìa che i'è tôte rampugnade.

E lur le 'a 'n ceśa, le ga dis a serafi
purtem ana cadrega, purtem ana cadrega
e lur le 'a 'n ceśa le ga dis a serafi
purtem ana cadrega che la paghe a San Martì.

Le ga dis a le sò mame che le 'à al predichèt
e 'nvece le sügöta e 'nvece le sügöta
le ga dis a le sò mame che le 'à al predichèt
e 'nvece le sügöta dete e fora di melgasècc.

Ardéga 'n caśa sò le gh'à pō nient da bu
le gh'à 'na scagna rota, le gh'à 'na scagna rota
ardéga 'n caśa sò le gh'à pō nient da bu
le gh'à 'na scagna rota e 'l stignàt che l'è pō bu.

E lur le fa quèst, per maridas pō prèst
le porta la madaia, le porta la madaia
e lur le fa quèst per maridas pō prèst
le porta la madaia col bindalì cialèst.

Col bindalì cialèst con tacàt al cruśetù
ardéga le bigòte, ardéga le bigòte
col bindalì cialèst con tacàt al cruśetù
ardéga le bigòte che le bacìa dô 'l crapù.

E chèsta l'è la storia da le fiole da Umbrià
che le dis a le sò mame che le gh'à nigot da fà.

Oh! gente, oh! gente, oh! gente, è l'anno delle cipolle / oh! sì ci sono tante mamme che vogliono maritare le figlie // Vogliono maritare le figlie, sono vecchie tutte rotte / oh! ragazzi non prendetele che sono tutte rappezzate // E loro vanno in chiesa, dicono al sacrestano / portatemi una sedia che la pago a S. Martino // Dicono alle loro mamme che vanno alla predica / e invece continuano dentro e fuori dai campi di granturco // Guardate nella loro casa non hanno più niente di buono / hanno una sedia rotta e la pentola che non è più utilizzabile // E loro fanno questo per maritarsi più presto / portano la medaglia con il nastro celeste // Col nastro celeste con attaccato il crocifisso grosso / guardate le bigotte che abbassano la testa // E questa è la storia delle ragazze di Ombriano / che dicono alle loro mamme che non hanno niente da fare //

Fonte: PREMOLI STEFANINA, originaria di Bagnolo Cremasco, la quale ha fornito il testo qui pubblicato ai signori Guerini Rocco.

Un testo questo di derivazione sicuramente locale che presenta diverse varianti, anche con usi contestuali probabilmente differenti. Si possono considerare in tal senso: «Le fiole da la machina» (in GUERINI ROCCO R. e F., *op. cit.*, 1992; PIANTELLI F., *op. cit.*, p. 291) e «Le fiole da Pianench», di cui abbiamo avuto notizia dal prof. Marco Lunghi nell'estate di quest'anno.

CANSÙ DAL SÀATI

Al lunedì me vo 'n butega,
ma sète 'n cadrega per laurà, per laurà.
Pasa 'n compagno, mi dà un pestone,
va' via frignone, va' via di qua.

RIT. E tira la riga
e girega intorno,
e viva la forma
del calsolar.

Al martedì ve sō i dunècc
per vègn a tô i sò sibrècc;
ma, cara le', so stacc malàt
apena face gh'ì mande a cà.

RIT.

Al mercoledì me vo 'n butega,
ma sète 'n cadrega per laurà, per laurà.
Gh'ó mia 'l curàm, ma manca i ciócc;
vo fora a toi e turne 'ndré.

RIT.

Al giovedì me vo 'n butega,
ma sète 'n cadrega per laurà, per laurà.
[...]

RIT.

Al venerdì me vo 'n butega,
ma sète 'n cadrega per laurà, per laurà.
Fa mal la testa, gira 'l cervèl
e da Memèl me vo a bagà.

RIT.

Al sabato poi l'è l'ültem dé
oh che dé gram l'è mai per me.
Pasa 'l padrone tuto arabiato,
va' via o vigliaco, va' via di qua.

RIT.

Il lunedì io vado in bottega / mi siedo sulla sedia per lavorare. / Passa un compagno, mi pesta un piede / va' via piagnucolone, va' via di qua // E tira la riga / e girale intorno / evviva la forma / del calzolaio. // Il martedì arrivano le donne (donnette) / per venire a prendere le loro ciabatte; / ma, cara lei, sono stato ammalato / appena fatti glieli mando a casa. // Il mercoledì io vado in bottega / mi siedo sulla sedia per lavorare. / Non ho il cuoio, mi mancano i chiodi / vado fuori a comprarli e torno indietro. // Il giovedì io vado in bottega / mi siedo sulla sedia per lavorare. / [...] // Il venerdì io vado in bottega / mi siedo sulla sedia per lavorare. / Mi fa male la testa, mi gira il cervello / e da Memelli (nome di un oste) io vado a bere. // Il sabato poi è l'ultimo giorno, / oh che brutto giorno è mai per me. / Passa il padrone tutto arrabbiato / va' via vigliacco, va' via di qua //

Fonte: PIANTELLI C.

Una canzone satirica che prende di mira una professione: il ciabattino. Osservando più attentamente il testo (è quasi completamente in dialetto locale e si fa riferimento ad una osteria ben precisa) si può supporre che l'originario soggetto della canzonatura fosse un personaggio ben preciso, del quale però non si hanno più notizie.

BARBIȘÌ

Barbișì l'è nacc a Bagnol i l'à ciapat an dal casol cumè na pola.	2 volte
Barbișì l'è nacc a Paüll e 'l gh'à ciapat an pe 'n dal cül da la muruśa.	2 volte
Barbișì l'è nacc a Lot al gh'à cunprat mes chilo da ciot sensa capèla.	2 volte
Barbișì l'è nacc a Fanench e 'l gh'à facc al preputent e 'l ià ciapade.	2 volte
Barbișì l'è nacc a Milà e l'à ciapat al masacà con la muièta.	2 volte
Barbișì l'è nacc a Pandì e 'l gh'à pagat al gasuśì a la muruśa.	2 volte

*Barbișì (Baffettino) è andato a Bagnolo / l'hanno preso nel cestino / come una
tacchina. // Barbișì è andato a Paullo / ha preso un calcio nel sedere / dalla
'morosa. // Barbișì è andato a Lodi / ha comprato mezzo chilo di chiodi /
senza capocchia. // Barbișì è andato a Offanengo / e ha fatto il prepotente
/ e le ha prese. // Barbișì è andato a Milano / e lo ha preso l'accalappiacani
/ con la molla. // Barbișì è andato a Pandino / e ha pagato la gazzosa / alla
'morosa //.*

Fonte: COSTI maestro GIORGIO, dal quale i signori Guerini Rocco hanno attinto tanto prezioso materiale.

Altre varianti in:

- PALEARI A., *op. cit.*, p. 290.

Si tratta della versione locale, censurata e spassosa, del canto erotico da osteria assai diffuso nella Pianura Padana, «Barbișì l'è sol sulér», pubblicato appunto dal Paleari. Una seconda variante, di cui pubblichiamo il testo alla pagina seguente, ci è stata fornita da C. Piantelli. In quest'ultima è possibile ritrovare elementi e termini che compaiono nella versione più spinta del Paleari.

BARBIȘÌ

Barbișì l'è pus a l'öss con la cua da merlöss l'è là che 'l ciöcia.	2 volte
Barbișì l'è nacc a Milà e l'à ciapat al masacà i l'à mèss an gabia.	2 volte
Barbișì l'è nacc a Bagnol i l'à ciapat an dal casol cumè 'na pola.	2 volte
Barbișì al gh'ia 'n gilé lunch dananc e cürt dadré 'l paria Caifa.	2 volte

Barbișì (Baffettino) è vicino alla porta / con la coda di merluzzo / è là che succhia. // Barbișì è andato a Milano / e l'ha preso l'accalappiacani / e l'hanno messo in gabbia. // Barbișì è andato a Bagnolo / l'hanno preso nel cestino / come una tacchina. // Barbișì aveva un gilet / lungo davanti e corto didietro / sembrava Caifa //

Fonte: PIANTELLI C.

È probabile che l'ultima strofa appartenesse ad una canzone sul Barbapedana, figura carnacialese il cui nome si trova già citato dal secolo XVII (vedi PALEARI A., *op. cit.*, p. 293).

Il signor Piantelli C. ha citato un'altra breve parte sicuramente legata alla canzone in questione che poteva forse fungere da ritornello, ricorrendo più volte nel testo: «Ciöcia te che ciöce me / ciüciarèm tòi du ansèma» (*Succhia tu che succhio io / succhieremo tutti e due insieme*).

QUAND LÛ [...] (esempio di «incatenatura»)

Quand lû [...] /
 al vintra an Madianèl
 tôte le done le cor al finestrèl.
 E mi son chi e le l'è là
 è la pasion che le la gh'à
 amor, amor, amor,
 e la rosa l'è un bèl fior.
 Daghela giò Marièta cara
 daghela giò 'n fund a la scala.
 Dammi la man Pepina
 che son di là del foso
 e scavalcar non pòso
 che mi fa male 'l piè
 che mi fa male 'l piè.

E con lo zigo zago
 salta fora al mago
 con la pipa 'n boca
 dam an pô da cica
 te la renderò.

E con lo zigo zago
 salta fora al mago
 con la pipa 'n boca
 cara Rosina
 ti voglio lasciar.

Quando lui [...] / entra in Madignanello / tutte le donne corrono alla finestrella. // E io sono qui e lei è là / è la passione che lei ha / amor, amor, amor, / e la rosa è un bel fiore. // Dagliela giù Marietta cara / dagliela giù in fondo alla scala. // Dammi la mano Peppina / che sono al di là del fosso / e scavalcar non posso / perché mi fa male il piede. // E con lo zigo zago / salta fuori il mago / con la pipa in bocca / dammi un po' di cicca / te la renderò. // ... / cara Rosina ti voglio lasciare //

Fonte: PIANTELLI C.

Come già rilevato per «Buona sera miei signori», anche questo testo è un chiaro esempio di «incatenatura».

Presenta comunque peculiarità proprie: innanzitutto i testi della sequenza sono più segnati dal dialetto locale; inoltre è molto marcato il taglio satirico, soprattutto della prima strofa, dove lo spazio lasciato qui vuoto poteva ospitare un nome qualsiasi... Anche di questo «medley» siamo riusciti a reperire il testo originale da cui è tratta una delle strofe, più precisamente la quarta; il titolo è «Vien qua biondina»:

«Vien qua vien qua biondina / che son di qua dal fosso / e traversar non posso (2 volte) / vien qua vien qua biondina / che sono di qua dal fosso / e traversar non posso / chè mi fa male il piè. // Mi no ti dò la mano / a traversare 'l fosso / se no mi rompo Fosso (2 volte) / mi no ti dò la mano / a traversare 'l fosso / se no mi rompo l'osso / e non potrò sposar. // Vien qua vien qua biondina / non far la spiritosa / te se' la mia morosa (2 volte) / vien qua vien qua biondina / non far la dispettosa / te se' la mia morosa / e noi ci sposerem //»

ANDÙ TA 'ET BAGAI

Andù ta 'et bagai
con cala bursetina
'o a to la medesina
per fa 'ègn sō i barbis.

Sensa la barbetina
fa frecc al barbusi
'i òm senza barbina
i gh'à frecc al barbusi.

Dove vai ragazzo / con quella borsetina / vado a comprare la medicina / per far crescere i baffi. // Senza la barbettina / fa freddo al mento / gli uomini senza barbina / hanno freddo al mento //.

Fonte: GUERINI ROCCO R. e F.

Un motivetto canzonatorio, probabilmente diretto alle «matricole» dell'osteria. Il luogo era infatti riservato agli uomini adulti, è verosimile pensare che l'ingresso in osteria rappresentasse per il giovane una sorta di iniziazione.

DAI CHE LA CIAPA 'L PŪLÈCH

Dai, dai, dai che la ciapa 'l pŭlèch,
dai, dai, dai che la l' à ciapat
la n' à ciapat vŭ tanto gròs
la l' à metit sò 'l sò cifù
e con l'ungia dal didù
la gh' à schisat al sò crapù... sciach!

*Dai, dai, dai che prende la pulce / dai, dai, dai che l'ha presa / ne ha presa
una tanto grossa / l'ha messa sul suo comodino / e con l'unghia del pollice
/ ha schiacciato la sua testa... sciach! //*

Fonte: GUERINI ROCCO R. e F.

Un testo questo che si commenta da solo; con il suo umorismo schietto dimostra come non ci fosse limite alla creatività di questi autori improvvisati. Si aggiunga che il tema della pulce non è raro (vedi PALEARI A., *op. cit.*, p. 308).

E TÖTI I VA 'N FRANCIA

E tötì i va 'n Francia
col ciumbalelilellà.
Si va a girare il mondo
in cerca di fortuna,
ma non ho più nessuna
e a te io penserò.

La la la la ...

Torneremo se va bene
coi marengi nel taschino;
torneremo a San Martino
per venirti a ritrovar.
E tötì i va 'n Francia
col ciumbalelilellà.

La la la la ...

Traduzione: v. 1 E tötì i va 'n Francia = E tutti vanno in Francia

Fonte: GUERINI ROCCO R. e F.

Il tema che ha ispirato l'anonimo autore è molto probabilmente quello dell'emigrazione. Anche se un po' naïf con i suoi luoghi comuni, non si può dire che questo testo manchi di fascino, grazie proprio alla sua candida ingenuità.

AVE MARIA DEI CIOCH

Ave Maria grazia piena
giuriam, giuriam, giuriam,
fratelli del mondo
le pene dell'ultimo
ciel lo sguardo
sempre che noi la vogliamo in ciel,
sempre che noi la vogliamo in ciel,
sempre che noi la vogliamo in cielo.

Fonte: GUERINI ROCCO R. e F.

Tipica canzone «da ubriachi», dove stecche e vocalizzi si rincorrevano in lunghissime esecuzioni.

AL RUŠÀRE

RIT. Sa ricòrdet i temp andré
quand andàem a spasà i pulér,
spasà i pulér, rubà i galin,
ora pro nobis.
Cinch e tri òt... òt e du des
cinch e tri òt... òt e du des.
A porta Sère... ier sera piuià
a porta Umbrià... ier sera piuià
an sò la Paülesa... ier sera piuià.
Quatre e du ses... ses e du òt
quatre e du ses... ses e du òt

Nel primo mistero sa cuntempla
San Giüsèp an biciclèta
co' la Madòna sò la càna
e 'l Bambì söl portapach.

RIT.

Nel secondo mistero sa cuntempla
San Giüsèp an mèa a l'era
la Madòna làandera
e 'l Bambì che 'l fa 'l famèi a la Budenta.

RIT.

Nel terzo mistero sa cuntempla
Sant'Ilario che col naso sul binario
deragliava i rapidi.

RIT.

Nel quarto mistero sa cuntempla
Sant'Attilio che per un puntiglio
si puliva il sedere
con la carta smeriglio.

RIT.

Nel quinto mistero sa cuntempla
Santa Caterina che con 'na pisadina
la gh'à alagat la cantina.

RIT.

*Ti ricordi i tempi passati / quando andavamo a spazzare i pollai / spazzare
i pollai, rubare le galline / ora pro nobis. / Cinque e tre otto... otto e due dieci
/ a porta Serio... ieri sera pioveva / a porta Ombriano... ieri sera pioveva /
sulla Paullese... ieri sera pioveva. / Quattro e due sei... sei e due otto. // Nel
primo mistero si contempla / san Giuseppe in bicicletta / con la Madonna sul-
la canna / e il Bambino sul portapacchi. // Nel secondo mistero si contempla
/ San Giuseppe in mezzo all'aia, / la Madonna lavandaia / e il Bambino che
fa il garzone alla Bondenta (nome di una cascina). // Nel terzo mistero si con-
templa / Sant'Ilario che col naso sul binario / deragliava i rapidi. // Nel quar-
to mistero si contempla / Sant'Attilio che per un puntiglio / si puliva il sedere
/ con la carta smerigliata. // Nel quinto mistero si contempla / Santa Caterina
che con una pisciatina / ha allagato la cantina //.*

Fonte: GUEHNI ROCCO B. e F.

Ci troviamo di fronte ad una vera e propria litania profana che esprime con i suoi toni triviali il luogo di trasgressione che rappresentava l'osteria. Dobbiamo sempre sottolineare quanto già affermato: sembra difficile rilevare in tali testi intenti più profondi, che vadano oltre la beffa.



*Trigolo, anni '50, un "acuto" in osteria ...
(Fotografia di Plinio Gandolfi)*



Crema, ingresso al cortile del "Rusignol".

CARLO FAYER

Osterie a Crema

Vecchie osterie! Ormai quasi un ricordo. Stanze oscure, il camino, l'alzata in legno nero con su i mezzi litri, le brocche e i bicchieri: alle pareti le oleografie con le «età dell'uomo» e fuori, all'ombra dei platani o del noce il gioco delle bocce. Silenziose e quasi deserte durante la settimana si animavano di voci e di canti nei dì di festa quando a sollievo della vita magra e faticata vi si cercava l'euforia in un buon bicchiere di vino. All'immagine di osteria si associa naturalmente l'idea del vino ed ecco allora configurarsi l'osteria come luogo di dissipatezze del quale era considerata magari disdicevole la frequentazione. Già S. Girolamo esortava: *nolite inebriari vino, in quo est luxuria*. A mitigare sì drastica interdizione interviene il benefico S. Bernardo dicendo: *modicum vinum bibe propter stomachum et frequentes infirmitates tuas... Vinum cum mesura potatum sanitas est animae et corporis. Vinum intemperatum venenum est*. Del resto non dobbiamo forse alla solerte intraprendenza dei monaci medievali la selezione dei vitigni e il perfezionamento della vinificazione? E non poteva non essere onorato con un pubblico monumento eretto nella sua Epernay il buon Benedettino che per primo si accorse che il vino imbottigliato presto fermentava due volte nell'arco di mezzo anno e che intervenendo con felici sperimentazioni fece del proprio nome un'imperitura gloria ecologica. Di fatto dunque la ragion d'essere dell'osteria era il vino e per conseguenza il cuore era la cantina, quasi sempre sotterranea. Le grandi botti, le cataste di bottiglie, i tini e gli altri attrezzi della vinificazione vi giacevano impregnati da quell'umidore, dal sentore di muffa che tanto beneficamente concorreva alla felice stagionatura dei vari salumi appesi al soffitto. Di botti ve n'erano di varia misura, immutate nella forma da quando i romani di Marc'Aurelio (160-180) ne carpirono il modello ai Galli sostituendo con questi sorprendenti contenitori di legno gli otri e le anfore di cui fino ad allora si erano serviti. L'oste solitamente comprava l'uva e la pigiava vinificando nella propria cantina. Ogni oste aveva una sua tecnica che ne caratterizzava il vino. Nelle osterie il grande camino riverberava di fuochi antichi gli alari, gli spiedi e le leccarde e l'ostessa ai fornelli e l'oste che sa



Preparazione dei tortelli per la sagra (Osteria Marinoni, S. Maria).

i segreti della cantina e i commensali che attraversano l'ambra e il rubino di un bicchiere ben colmo rendevano testimonianza al magnifico Lorenzo: *Arda di dolcezza il cuore! / Non fatica, non dolore! / Quelch'ha esser, convien sia. / Chi vuol esser lieto, sia; / di doman non c'è certezza. / Quant'è bella giovinezza / che si fugge tuttavia!*

Purtroppo il decadimento generale del gusto della tavola non ha risparmiato le gloriose osterie. Molte sono le cause responsabili di questo decadimento. Prima fra tutte la fretta. La gente ha sempre più fretta e pur di «trovare pronto» si accontenta di mangiare qualunque cosa, senza accorgersi di cosa beve o di non bere affatto, per subito scappar via dopo aver letto, mangiando naturalmente, mezzo giornale. Ma anche le osterie hanno la loro parte di colpa. Una volta in cucina c'erano le mamme o le mogli che cucinavano per i clienti con lo stesso amore con cui lo facevano per i figli. Le materie prime nostrane e reperibili in qualunque modesto mercato, le paste erano erano fatte in casa. Le ricette a base di burro e del tradizionale lardo preferivano, a spezie e salse, l'aceto, l'aglio e la cipolla perpetuando nei piatti gli antichi e consueti sapori. Oggi questo accade sempre più di rado. Chi non ricorda i profumi che uscivano dalle vecchie osterie? Val la pena ogni tanto di ricordare quel mondo passato; è come fermarsi un attimo a prender fiato nella corsa estenuante della vita ed è anche un modo per non lasciar disperdere un patrimonio di cultura che appartiene alla storia della nostra gente... Guardando le nostre campagne esse ci appaiono oggi ben diverse da quelle che anticamente, frammiste a residue paludi, formavano il contado cremasco. Il terreno molto più mosso, intervallato da corsi d'acqua con rive alte e scoscese (le coste) era in gran parte selvoso e quello lavorato, lo era per buona parte a vigneto. C'è anzi da credere che in origine la vite sia stata una pianta spontanea. Nei secoli dal 1478, con l'introduzione della coltivazione del riso, al 1622 data dell'avvento della coltura del mais, avvenne la progressiva eliminazione della vite. Nel Medioevo Crema si dette uno statuto creando le Corporazioni di Arti e Mestieri. Fra le 28 Corporazioni che inquadravano l'attività produttiva della Città troviamo quella degli Osti (tabernariorum) e quella dei Brentadori (brentatorum). Sappiamo da un documento di G.B. Terni che nel 1685 fra i principali prodotti del territorio cremasco c'era anche il vino di cui si fornivano ancora 50.000 brente, ma ancor più se ne ricavava nel 1859 quasi due secoli dopo, ben 132.000 brente. Se si considera la difficoltà dei trasporti del tempo, e quella che doveva essere la qualità del prodotto si può pensare che l'enorme quantità di vino veniva consumata in loco. Oggi la vite è quasi del tutto scomparsa dalle nostre terre ed è un'ardua impresa trovare traccia del mitico «cremaschino».

Antiche carte dicono dell'esistenza in Crema di un numero considerevole di osterie con l'insegna dei *Tre Re, del Papa, dell'Angelo, di S. Giorgio, del Po-*



Crema, Osteria del Rusignol.

mo Granato, delle Due Spade, della Biscia, della Chiodera, della Croce Bianca, dei Due Angeli, della Curt Granda, della Colombina, ecc.

La *locanda Papa* aveva l'ingresso in via XX Settembre mentre in Contrada Serio (oggi via Mazzini) aveva sede *l'Angelo*. La *Biscia* era dietro il Duomo; nella zona di via Civerchi, e scomparsa solo nel 1962, era *la Chiodera* e in via delle Grazie *la Colombina*. Nell'Almanacco Cremasco del 1847 Ferdinando Meneghezzi ricorda l'episodio dell'arrivo a Crema nel maggio 1733 del commediografo Carlo Goldoni (che qui ricordiamo non fosse altro che perché autore della celebre «Locandiera»). A quel tempo però il Goldoni non era ancora celebre e qui venne come segretario al seguito di un rappresentante del Senato veneto. Nel racconto del Meneghezzi si fa menzione di una località detta *Chiodera*.

Nel 1800 si ha notizia di un *albergo del Pozzo Nuovo* mentre in Contrada di Porta Serio si trovava *l'albergo del Pozzo Vecchio*. Qui il 23 maggio del 1842 l'Arciduca d'Austria Stefano ricevette tutte le autorità cittadine. Intorno alla metà del secolo era proprietario del Pozzo Nuovo Vincenzo Folcioni che ospitò nel suo albergo, fra altri personaggi illustri, il generale Garibaldi con i figli Ricciotti e Menotti. Il Folcioni possedeva una ricca collezione di opere d'arte firmate da artisti prestigiosi quali: il Reni, il Moretto, il Foppa, il Giorgione, il Guercino e altri. Secondo una curiosa notizia storica l'11 maggio 1730 il nobile Gianantonio Caravaggio Q. Scipione concesse in locazione metà della casa ad un oste con grande scandalo dei frati che si rivolsero anche alla giustizia perché venisse constatata «l'indecenza della vicinanza dell'osteria». In effetti erano quelli tempi violenti e non è da dubitare che le osterie col loro vino aumentassero il carattere già di per sé rissoso dei cremaschi. È noto l'aneddoto del popolano che la mattina di domenica da sotto la finestra di casa grida alla moglie: «Giwana sbatem zo la rambedina che go d'anna a Mesalta». Ad ogni modo l'osteria di cui si parla esisteva ancora nel 1815 circa vent'anni dopo la soppressione del convento. Recentemente, osterie con un passato di anni e di antica tradizione, erano ancora operanti punti di riferimento per «gli avventurosi della notte» e desco fidato per i frequentatori di mezzogiorno, per lo più gente del contado che aveva trovato lavoro giornaliero in città. Penso alla «Speranza» alla «Basa basa» al «Rusignol» e a tante altre che se non sono scomparse si sono trasformate in pizzerie e ristoranti; ma su tutte voglio ricordare, in un cortile quasi segreto in fondo a un vicolo in pieno centro la straordinaria osteria della «Curt Granda». Era la *Curt Granda* forse la più bella osteria di Crema, con il porticato in fondo al grande cortile; aveva alloggio e stalla. Nei giorni di mercato chi veniva da lontano vi prendeva dimora e vi stallava carri e cavalli.

Ricorde le sue enormi cantine, esempio di struttura in mattoni dalle volte a botte, vera opera d'arte muraria dove dormivano d'un giusto sonno anna-



Trattoria del Leon d'Oro
CON DEPOSITO VINI
CONDOTTA DA
GANDELLI LUIGI
BAGNOLO CREMASCO

Antonietti & Grotti
CREMA



Francesco Bressanelli

Albergo-Ristorante Sole (Ogni confort moderno)

Piazza Garibaldi - Telefono 22

Caffè Corcazzo (Ritiro commestibile)

Piazza Duomo - Telefono 2-95

Caffè Commercio (Preparato dagli esperti)

Piazza Duomo - Telefono 2-59

.. CREMA ..

160

te e annate di polverose bottiglie. Nella grande sala un po' oscura dagli alti soffitti sostenuti da colonne si allineavano i tavoli di noce massiccio. Una grande stufa in maiolica la riscaldava d'inverno; di fronte troneggiava, come pala d'altare, l'alzata in legno scuro con le misure di vetro e i bicchieri capovolti dai riflessi fiamminghi. Alle pareti undici quadri di Francesco Arata ed alcuni di Carlo Martini. Artisti, studenti universitari, buongustai, mercanti di cavalli, lavoratori, mediatori, gente di fuori si ritrovavano intorno ai tavoli scuri in liete brigate. Non credo esista più in Crema oggi qualcosa di simile ad un'osteria.

Un esempio di osteria cremasca esiste tuttora in quel di Rovereto, con tutte le caratteristiche della tradizione. La vetusta costruzione dà sulla strada principale con un portone di legno dai bronzei battenti sotto l'arco di un glicine centenario. La corte interna si apre sulla costa degradante verso l'Adda e per un ampio giro d'orizzonte una sequenza non interrotta di boschi e di prati sfuma nell'azzurro della lontananza. All'origine nel 1860 era insieme osteria e cascina agricola e conserva tuttora le vecchie stalle. Nella cantina, cui si accede scendendo alcuni scalini, il vino riposa in grandi botti di rovere; nella penombra gli archi che sostengono il tetto fanno pensare ad un ambiente monastico.

La cucina dell'osteria era semplice e ripetitiva, ma sostanzialmente sana. Cucina casalinga con poche proposte. Si mangiava quello che c'era.

Non mancavano mai i salumi e i formaggi nostrani per rapidi spuntini, ma i piatti tipici erano il «foiolo» e la «trippa», molto apprezzati dalla clientela che veniva dalla campagna, ragione per la quale venivano preparati principalmente nei giorni di mercato. Una curiosa usanza delle osterie di Crema era quella di offrire gratis ad ogni avventore, nel giorno dei morti, un piatto di fagiolini con le cotiche. È nota la burla dell'oste che ad un avventore che si presentava puntualmente ogni anno in quell'occasione senza più farsi vedere per gli altri 12 mesi, propinò una fondina di fagiolini imbottita di peperoncino! «Un po' troppo saporita» fu il commento del malcapitato che, nonostante tutto, aveva abbozzato e, lacrimando, mangiato.

Luogo di burle, le osterie, di vita gaia e di travestimenti specie di carnevale ma a volte luogo di risse e di contese specie fra il «patron» e i campagnoli notoriamente avari e propensi a fare carte false per pagare il meno possibile.

Oltre alle già citate, molte altre osterie sono state famose in città:

la Luna, il Crema, l'Agnello, le Do Culune, la Strinceta, il Rumi, al Gallo, il Dante, il Toma, il Porto Franco, il Pescatore, il Ponte di Rialto, la Basa Basa, la Basa Olta, la Pesa, la Ferriera, il Sole, i Tre Mori.

Nella zona di S. Pietro c'erano *l'Isola e le 4 Piante.*

Nella zona del Pergoletto: *dal Deto, al Turner, la Colomba, il Risorgimento.*

Nella zona di Porta Ombriano: *al Pilastrello, il Bel Fior, la Benpensada.*

Nella zona di piazza S. Martino: *al Circol (adré a l'acqua), al Cunvent, al Piemuntés, al Trani, l'Aquila d'Oro, il Belvedere e la Speranza.*

Nella zona di piazza Marconi: *la Vergine, il Teatro, il Fiori.*

PASTICCERIA · CAFFÉ



ALBERGO "ROMA,"

VIA VITTORIO EMANUELE N. 13 - CREMA - ENTRATA ANCHE DA PIAZZA TRONTO

CONDOTTO DA ZANA LUIGI

COMPLETAMENTE RINCESSO A NUOVO

TELEFONO 21

CONFORT MODERNO

don MARCO LUNGI - don PIER LUIGI FERRARI

Osteria ! L'altra casa dell'uomo

L'osteria* è un microcosmo, capace di contenere, e riflettere, lo status di una società nell'economia e nel costume, nella religione e nel gioco. Partiamo da questa ipotesi per compiere una sorta di viaggio all'interno dell'osteria cremasca. Il periodo indagato è ben delineato: l'epoca tra le due guerre mondiali, abbastanza vicina per poter essere documentata dalla tradizione orale e dall'esperienza diretta; abbastanza lontana da appartenere già ad un tempo «passato», lontano dai cambiamenti radicali che hanno modificato il volto della società e dell'osteria.

Il lavoro avrà due momenti: sintentico e fenomenologico, sviluppati in sincronia. La fase fenomenologica ci porterà a ripercorrere il mondo dell'osteria nelle sue articolazioni: l'ambiente umano con i suoi costumi e le sue tradizioni; i tipi umani: avventori ed osti; la vasta cultura del vino; il gioco e le sue regole. Annoteremo puntualmente il gergo dialettale, eletto come elemento essenziale della nostra procedura: il linguaggio è la «casa dell'essere», e, in molti casi, è il miglior testimone di un mondo scomparso. La fase sintetica sarà una ricerca del senso. Qui l'interpretazione muoverà sui registri della metodologia sperimentata in campo etnologico intorno a quattro categorie: oikos (casa), anthropos (uomo), oinos (vino), ludos (gioco).

* La nostra ricerca ha preso l'avvio da una serie di colloqui con testimoni diretti del mondo dell'osteria cremasca nel periodo tra le due guerre mondiali. Essi sono: Cechino Risari, oste a *La Curt granda* in Crema; Costante e Giulia Guercilena gestori dell'osteria *Al Cunsol* di Santa Maria della Croce; Battista Carniti gestore dell'osteria *Palet* di Santa Maria della Croce; Piero Ferri, figlio di osti del *Bersaglier* di Ripalta Arpina; Bertino Bonzio, di Crema e Giovanni Calzi di Santa Maria della Croce, suonatori di osteria; don Giovanni Locatelli, ex parroco di Ombriano; Enrico Samanni, di S. Maria della Croce, ora abitante a Izano, esperto conoscitore di tutti i giochi di osteria. Per quanto riguarda la documentazione iconografica, relativa alle insegne di osterie, alle misure e strumenti e ai documenti di vari esercizi pubblici cremaschi per le rispettive consumazioni, siamo grati all'Architetto Dott. Beppe Ermentini per averci fornito materiale d'epoca inedito, tratto dalle sue collezioni.

1. *Alla premiata osteria «Paradiso»*

(OIKOS = l'ambiente)

L'osteria, nel senso che comunemente i dizionari danno a questo termine, e cioè: «luogo pubblico dove si beve il vino pagandone il prezzo e vi si dà talvolta anche da mangiare» (Palazzi) appartiene, si può dire, fisiologicamente al passato.

I vecchi locali delle osterie rustiche dei nostri paesi dove si andava a bere un vino di produzione propria o di importazione nazionale e dove, talvolta, era di scena uno spettacolo di burattini con Gioppino, nel cui carattere bonario, astuto e onesto gli spettatori si identificano, hanno spento le luci come in una cinematografica «Osteria Paradiso».

Ed è abbastanza facile spiegare i motivi di questa estinzione se si pensa che l'osteria con stallazzo è sostituita dal motel che con il suo labirintico percorso sembra volerci portare nel paese delle meraviglie; l'osteria che si è fatta un nome per la sua cucina si è trasformata in ristorante e disdegna il cliente che viene a chiedere il bicchiere di vino; l'osteria con alloggio si è elevata alla dignità di albergo dove si accede previo l'uso di penna, carta e calamaio come ai tempi del buon Renzo Tramaglino.

Queste trasformazioni iniziarono a verificarsi intorno agli anni '50 con la diffusione della formica che in poco tempo coprì i tavoli di legno scuro, patinati più dal vino che dalla vernice; poi si sostituirono le vecchie, comode e robuste «scranne» impagliate, con scheletriche sedie in ferro cromato, poi vennero i rivestimenti di finto legno alle pareti e per terra i lucidi pavimenti di finto cotto e finalmente si arrivò ai lampadari in ferro battuto o in cristallo per sostituire le lampade con la cappella di vetro opaco e frastagliato.

In seguito si cominciò a cancellare la trippa dal menu settimanale e a fare servizio di ristorante con faraona, tacchini e pollastri, tutti dello stesso gusto e a pasteggiare con bottiglie dalle etichette variopinte e dai vini pastorizzati, i cui sapori sono stabiliti non dalla natura ma dal chimico della ditta fornitrice. I cibi così mortificati si sono vendicati talvolta con bruciori di stomaco e terribili mal di testa a danno degli incauti consumatori, così come per altre ragioni, in queste osterie nuove (magari con «l'acca» davanti) il vino non ha mantenuto il primo posto tra le bevande di maggior consumo.

E le nostre vecchie osterie? Fra poco non esisteranno più, soppiantate dalla moda che evolve e crea nuove esigenze, rimanendo solo nel ricordo di chi ha avuto la fortuna di conoscerle e apprezzarle, non come espressione di folklore ed esaltazione di un passato irripetibile, ma come testimonianza di vera genuinità e calore umano.

Qualcuno potrebbe anche osservare che una certa interpretazione ha associato l'osteria non solo alla vendita del vino ma anche a un tipo di vita srego-

lata, a baldorie, a divertimenti equivoci e soprattutto a quel particolare genere di abbruttimento psicologico e fisico costituito dalla ubriachezza.

Capita ancora di sentire «l'allocuzione»: tipo da osteria, discorsi da osteria, lite da osteria, e si tratta di opinioni che poggiano su dati oggettivi se si pensa che nel corso dei secoli, malintenzionati di ogni genere, hanno fatto di questi locali la loro dimora abituale, tanto che nelle osterie sono maturate anche sommosse e agitazioni.

Non meno severi nei confronti di questi locali si sono espressi predicatori e pastori che stigmatizzavano le occasioni di immoralità, di turpiloquio e di disonestà negli affari e nei comportamenti che qui avevano luogo.

In effetti si verificò, anche storicamente, da parte dei ceti medi, dei gruppi intellettuali e della nobiltà residua, un desiderio di distinguersi in dignità frequentando i caffè e i locali da essi derivati, mentre le osterie ospitavano la gran massa dei contadini e operai che vi portavano il comportamento rude del lavoro dei campi e della fabbrica.

Si è giunti così a stabilire una classifica di distinzione nel variegato mondo dei locali pubblici alla moda, per cui i caffè diventavano «osterie dei sciuri» come dicono a Milano, siano essi caffè dei professionisti, degli antiquari o degli artisti e dicendo ristorante s'intende qualche cosa di più elegante della trattoria che a sua volta risulta sempre più civile rispetto all'osteria.

Un filologo direbbe che siamo di fronte ad una involuzione, solo giustificabile sul piano di un malinteso senso del prestigio, quando non di snobismo, lo stesso per cui gli spazzini si chiamano netturbini, i fornai panificatori, gli osti trattori, ecc.

E si chiamano «degustazioni» e non osterie quelle bottiglierie di buon livello in cui si va a bere la bottiglia d'annata e snack-bar o grill-room, magari fregiati di un nome con tanto di genitivo sassone (Tomaso's, George's), i locali dove si va a mangiare la pizza o gli spaghetti alla carbonara.

È però innegabile che, forse per reazione ed un ritmo di vita in cui sembrano essersi coalizzati tutti gli inconvenienti della civiltà, cerchiamo sempre più quei posti che hanno conservato il sapore gozzoniano «delle care vecchie cose di un tempo».

Ed ecco che si rivalutano, facendo di tutto un fascio, il liberty e i candelieri di chiesa, i recipienti di rame e i merletti della nonna, le canzoni dialettali e le vecchie auto; ecco che tanti intellettuali, dopo averlo a lungo aborrito, scoprono il dialetto ed ecco che tornano di moda le osterie che più sono vecchie e più fanno colore, più fanno chic!

La verità è che l'osteria è il rifugio della cultura di un tempo, un forziere ricco di documenti orali, un contenitore di colorite psicologie umane.

Le vecchie osterie sono un caldo rifugio dove è ancora possibile operare una fuga a ritroso nel tempo, è un luogo dove si riesce a placare l'ansia dei nostri

giorni, è il piacere del buon bere e mangiare, è la ricompensa delle cose e delle persone buone di una volta.

Di questi locali scomparsi o sopravvissuti sotto altro nome o funzionamenti con prestazioni aggiornate, abbiamo trovato traccia nel corso della nostra ricerca o ne abbiamo percepito l'eco attraverso le relazioni dei frequentatori e dei gestori che hanno ormai la conoscenza esclusiva di quel mondo lontano. La storia di un paese e di una città, vista dall'interno delle loro osterie, pare non abbia mai affascinato i cultori di storia locale, raramente preoccupati di cogliere nel concreto i riflessi e le risposte ai problemi spiccioli della vita quotidiana.

È quanto ci riserviamo di fare affacciandoci a questa finestra aperta sui tempi e sui luoghi di Crema e del Cremasco, oggi che del centinaio di osterie presenti in città nell'ultimo secolo, qualche nome illustre appare perfino nei testi nazionali ad uso degli intenditori e dei buongustai. (Cfr. AA.VV., *Osterie d'Italia*, Slow Food Ed., Bra 1991)

Le denominazioni delle osterie* presentano diversi spunti e si potrebbero studiare da vari punti di vista. Sarebbe interessante, ad esempio, verificare se esiste un rapporto tra la denominazione e il particolare tipo di ambiente e la sua storia. L'elenco che abbiamo potuto raccogliere, relativo alle osterie della città di Crema e di Santa Maria scelta come rione tipo del circondario, nel periodo tra le due guerre, è un campionario abbastanza ricco.

Si può osservare che la maggior parte delle denominazioni delle osterie cittadine fa riferimento a nomi di quartieri o località che catalizzano intorno a sé la gente del luogo, divenendo termine quasi caratterizzante lo spirito di quella popolazione. Tra questi ricordiamo:

<i>al Port franc</i>	(attuale via Porto Franco)
<i>al Punt rialt</i>	(vicino al ponte del Serio)
<i>la Rutunda</i>	(piazzale Rimembranze)
<i>la Basa alta</i>	(sotto gli spalti delle mura verso Porta Serio)
<i>la Basa basa</i>	(sotto gli spalti delle mura verso Porta Serio)
<i>al Belvedere</i>	(via Piccenardi)
<i>al Pergulèt</i>	(zona Pergoletto)

* Le denominazioni sono riferite nella dizione originaria dialettale, così come ricordate dai nostri informatori. Non c'è preoccupazione di completezza.

<i>Porta Tadini</i>	(via Tadini)
<i>al Crèma</i>	(via Mazzini)
<i>al Punt da la Crèma</i>	(via Ponte della Crema)
<i>la Ciudera</i>	(via Civerchi)
<i>la Curt Granda</i>	(via Mazzini)
<i>al Casermù</i>	(piazza Giovanni XXIII)
<i>la Tor</i>	(piazza Giovanni XXIII)
<i>Sant'Agostino</i>	(via Dante, piazzetta S. Agostino)
<i>al Poz vècc</i>	(via Mazzini)
<i>la Curt da la Madonna</i>	(S. Maria, via Mulini)
<i>al Turaz</i>	(piazza Duomo)
<i>la Tor</i>	(la Torre di S. Maria della Croce)
<i>le Do culune</i>	(piazza Aldo Moro)
<i>l'Isula</i>	(via S. Bernardo)
<i>la Cascada</i>	(in fondo a via Diaz)
<i>i Tri basei</i>	(via Civerchi)
<i>la Strincèta</i>	(tra piazza Duomo e piazza Trento)
<i>al Cunvent</i>	(piazza Giovanni XXIII)
<i>al Bar central</i>	(quattro vie)
<i>la Benpensada</i>	(fuori Porta Ombriano)

Altre denominazioni evidenziano la funzione di supporto svolta dall'osteria nei confronti di ambienti dove si riunivano particolari categorie o ceti di persone, come ad esempio le fabbriche, i mercati, il teatro o i luoghi del tempo libero, le piazze, l'artigianato e le botteghe, i luoghi in genere di aggregazione. Tra queste ricordiamo:

<i>al Pescadur</i>	(vicino al ponte del Serio)
<i>la Pesa</i>	(vicino al ponte del Serio)
<i>la Feriera</i>	(vicino alla fabbrica omonima)
<i>al Maj</i>	(nei presso del maglio ad acqua vicino all'attuale VDB)
<i>al Teatro</i>	(vecchio Teatro - via Verdi)
<i>la Rèsga</i>	(vicino all'attuale Palace Hotel)
<i>la Sorgente</i>	(via XX Settembre)
<i>la Sirenèla</i>	(inizio via Diaz)
<i>l'Acli</i>	(varie sedi in città e dintorni)
<i>al Circol</i>	(varie sedi in città e dintorni)
<i>al Bersaglio</i>	(via Stazione)

È una spiccata tendenza delle periferie - anche se non assente in città - individuare l'osteria col nome o soprannome dell'oste, in quanto negli ambienti più schiettamente popolari prevale il senso del rapporto umano su altre esigenze di tipo dotto o storico o ambientale. Si possono citare questi esempi:

<i>Alquà</i>	(angolo via Cremona)
<i>Belòmo</i>	(via Racchetti)
<i>Canuto</i>	(una baracca di legno fuori Porta Serio)
<i>al Mari</i>	(piazza Duomo)
<i>Bunasa</i>	(S. Pietro)
<i>Bonfiglio</i>	(zona mercato coperto)
<i>i Siciliani</i>	(via Battisti)
<i>Batistèlo</i>	(piazza Giovanni XXIII)
<i>al Piemuntés</i>	(piazza Giovanni XXIII)
<i>Persico</i>	(fuori Porta Ombriano)
<i>al Dèto</i>	(S. Maria, via Mulini)
<i>al Mogn</i>	(S. Maria, via Mulini)
<i>Palèt</i>	(S. Maria, via Mulini)
<i>Tunèla</i>	(S. Maria, via Bergamo)
<i>al Gèpe</i>	(S. Maria, via Bergamo)
<i>Custant</i>	(S. Maria, via Bergamo)
<i>Genari</i>	(S. Maria, via Bergamo)
<i>Carlo</i>	(S. Maria, via Bergamo)
<i>Bresciani</i>	(S. Maria, via Mulini)
<i>Doldi</i>	(S. Maria, via Bergamo)
<i>Angeli da le foe</i>	(viale S. Maria)
<i>Umili</i>	(S. Maria, frazione Saletti)
<i>Pi laander</i>	(S. Maria, frazione Torchio)
<i>Casàne</i>	(S. Maria, frazione Torre)
<i>Pilati</i>	(S. Maria, via Mulini)
<i>Al Cunsol</i>	(S. Maria, via Bergamo)

Le definizioni astrali, che danno il nome ad alcune osterie, sarebbero da ricondurre a simbologie tradizionali riguardanti il benessere, la buona fortuna, l'abbondanza, la luce, ritenute essenziali nella vita culturale fin dal Medioevo:

<i>l'Angel</i>	(fuori Porta Ombriano)
<i>al Sul</i>	(piazza Garibaldi)
<i>la Luna</i>	(via Dante)
<i>la Stela</i>	(via Borgo S. Pietro)
<i>le Tre stele</i>	(via Lucini)

I riferimenti zoologici evidenziano lo strettissimo rapporto esistente tra l'uomo e l'animale in una economia tipicamente agraria che finiva per influenzare le stesse categorie nobili che assumevano immagini delle diverse specie per le loro insegne araldiche. Spesso venivano popolarmente riprodotte nelle insegne delle osterie. Ricordiamo alcuni nomi:

<i>al Gal</i>	(via Diaz)
<i>al Rusignol</i>	(via Gimnasio)
<i>l'Agnel</i>	(quattro vie)
<i>la Culumbina</i>	(via Kennedy)
<i>la Culumbina</i>	(Porta Ombriano)
<i>al Gallo</i>	(via Cavour)
<i>al Corvo</i>	(via Mazzini)
<i>l'Aquila d'Oro</i>	(via Terni)
<i>la Culumbina</i>	(piazza Giovanni XXIII)
<i>al Cerco</i>	(Porta Ombriano)
<i>la Bisa</i>	(fuori Porta Ombriano)

Un discorso analogo può essere fatto per i nomi botanici. Abbiamo:

<i>i Fiori</i>	(zona mercato coperto)
<i>al Bel fior</i>	(vicino al campo sportivo)

Altri nomi si riferivano a realtà, personaggi e avvenimenti di portata nazionale. Anche la gente semplice veniva raggiunta dalle notizie a carattere storico politico e vi era coinvolta, quantunque l'azione determinante fosse gestita da categorie borghesi e più elevate. Possiamo ricordare:

<i>al Vittoria</i>	(via Mazzini)
<i>al Risurgiment</i>	(via Dante, piazzetta S. Agostino)
<i>al Garibaldi</i>	(piazza Garibaldi)
<i>al Cavour</i>	(angolo via Forte)
<i>al Vittoria</i>	(S. Maria, via Battaglio)
<i>al Roma</i>	(piazza Aldo Moro)
<i>la Pace</i>	(S. Maria, via Mulini)
<i>al Papa</i>	(via XX Settembre)
<i>al Dante</i>	(dietro la Cattedrale)
<i>al Norge</i>	(via Tensini)
<i>al Casanova</i>	(via XX Settembre)
<i>al Savoia</i>	(piazza A. Moro)
<i>al New York</i>	(piazza Duomo)

Infine la inesauribile fantasia popolare e la ricchezza del lessico dialettale operava variazioni sulle nomenclature in lingua, fino a renderle indecifrabili da chi non ne fosse localmente informato, tanto che oggi riesce per noi impossibile una catalogazione precisa. Si pensi a:

<i>al Rumi</i>	(piazza Trento e Trieste)
<i>le Tre Spade</i>	(via Forte)
<i>la Vergine</i>	(via Verdi - mercato coperto)
<i>le Tre müdande</i>	(piazze Rimembranze)
<i>al Toma</i>	(piazza Trento e Trieste)
<i>la Sirenela</i>	(inizio via Diaz)

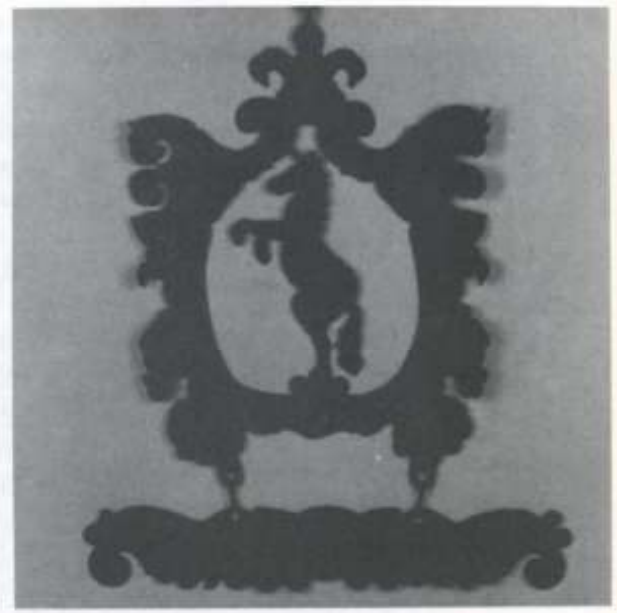
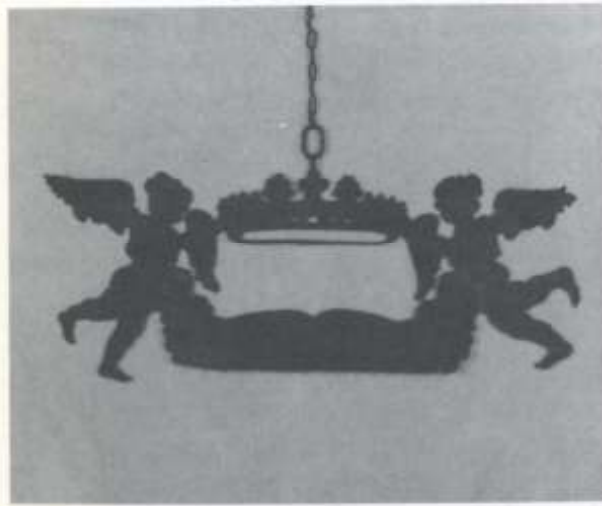
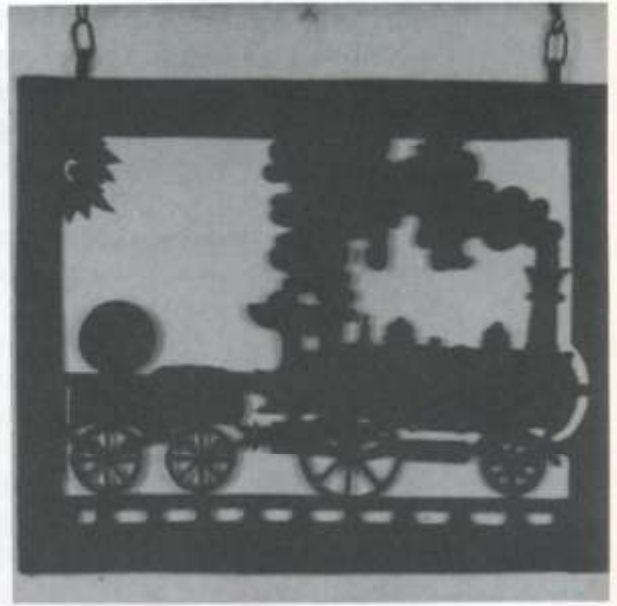
Le osterie erano moltissime in rapporto al numero di abitanti. In città, già si è detto, ammontavano ad un centinaio come attestato da un elenco ufficiale del 1914*. Nello stesso anno il settimanale socialista *La libera parola*, a proposito di una discutibile e chiacchierata licenza concessa per l'apertura della nuova osteria Vittoria, scriveva: «La licenza è stata concessa dalla sottoprefettura nonostante le osterie siano già troppo numerose in paese contraddizione con la nuova legge contro l'alcoolismo che tassativamente proibisce l'apertura di nuovi spacci di bevande alcoliche dove già esiste un'osteria ogni 500 abitanti. Ed a Santa Maria ce n'è una ogni cento abitanti!» (21.2.1914). E ancora «L'osteria viene trasportata dalla Torre in via della Chiesa dove già trovasi un esercizio di smercio di sostanze alcoliche ogni 50 abitanti» (27.12.1913). Possiamo spiegare la concentrazione di tanti locali pubblici nei dintorni del Santuario con l'esigenza di accogliere pellegrini devoti e comitive che uscivano fuori porta in occasione della fiera annuale o di altre circostanze festive.

Il tempo e le tradizioni. È interessante seguire la vita dell'osteria e le sue metamorfosi attraverso i cicli del tempo: il ciclo quotidiano, settimanale, stagionale. Anzitutto il *ciclo quotidiano*. La vecchia osteria era aperta dal mattino prestissimo, per tutti i giorni della settimana, per tutto l'anno. Non c'era orario fisso per l'apertura; «col primo della famiglia che si alzava - raccontano i vecchi osti - l'esercizio era disponibile». Aprire presto significava non perdere quella spicciola ma redditizia clientela di artigiani, carrettieri, operai che iniziavano di buon ora la loro giornata lavorativa e sentivano il bisogno di un piccolo conforto mattutino, *bagnà 'l bèch*. Poi, nel corso della mattinata e del primo pomeriggio dei giorni settimanali, gli avventori abituali erano soprattutto anziani o avventori sfaccendati. Ma l'osteria, in questi orari, viveva

* Cfr GUIDA DI CREMA E CIRCONDARIO, pubblicazione dell'Associazione «Pro Crema», Premiata Tipografia C. Cazzamalli di Plausi e Cattaneo, Crema 1912, pp. 105-106.

anche delle persone di passaggio. Il locale tornava ad animarsi verso mezzogiorno in quelle osterie dove si poteva anche mangiare, e soprattutto verso sera quando, finito il lavoro, prima di tornare a casa per la cena, molti operai e contadini si fermavano *da l'uster a fa pasà 'l südur* o a *rezentà la boca*. Coloro che facevano tappa prima di cena erano persone che non sarebbero più tornate a tarda sera. Era infatti soprattutto dopo cena, specialmente in certi giorni settimanali, che l'osteria si animava. A notte, soprattutto nelle osterie di città, c'era un maggior controllo sull'orario di chiusura: le 23, estate e inverno, per tutte le osterie; per le trattorie l'orario era prolungato di un'ora nella stagione estiva. Ma erano frequenti i casi di chiusura apparente; spesso infatti, a porte chiuse, si dava il tempo *da finì la partida* o bere *l'ultima gurgàda*.

Anche il *ciclo settimanale* è interessante. Il lunedì era il giorno di minore frequenza. Gli osti lo chiamavano, con un pizzico di ironia e di rassegnazione, *al dé di malàcc*. Anche coloro che frequentavano consumavano poco perché erano ancora *gasàcc da la festa* e *i 'ndàa a acqua*. Solo verso sera, ricorda un oste di città, *i turnàa a l'ovile*, mentre un vecchio oste di campagna dice che *i vegnia a pulér*, ritornavano cioè a chiedere da bere. Il lunedì sera la moglie dell'oste doveva constatare con po' di amarezza: *ghèm fat poc* o *ghèm fat nient*. Martedì e sabato erano giorni un po' particolari per le osterie di Crema, essendo giorni di mercato. Il sabato era chiamato *al mercat da le parole* o *mercat da cuntrat*, perché era il giorno nel quale compratori e venditori si incontravano con i mediatori e parlavano di affari o sancivano contratti. L'osteria, naturalmente, era il luogo ideale. Il martedì invece era più un mercato vero e proprio. In questi due giorni le osterie di Crema si animavano della presenza di contadini che venivano dalla campagna *col biròcc*. Allo scopo, molte avevano *al stal*, con un uomo addetto a *destacà 'l caal* e accudirlo per tutta la giornata. Quasi tutti poi si fermavano a mangiare e per l'occasione il piatto tradizionale era *la tripa coi fasuli*. Ricordano gli osti che era abitudine soprattutto della gente di campagna contrattare il prezzo del vitto, dell'alloggio, dello stallaggio. Inutile dire che la tendenza era a *tirà zo*. Il mercoledì, il giovedì e il venerdì erano giorni normali nei quali l'osteria viveva della clientela fissa. La domenica era un giorno particolare. La festa cominciava il sabato sera, che era il momento settimanale di massima frequenza. A volte, a porte chiuse, si continuava il gioco e la mescita fino a ore piccole. La domenica mattina i clienti si presentavano con il vestito della festa, avevano qualche soldo di più in tasca, chiedevano da bere anche qualche cosa di miglior pregio... A metà mattina, soprattutto in campagna, andavano tutti a *messalta*; l'osteria praticamente si vuotava. Dopo la messalta e nel pomeriggio si registrava la massima frequenza. Anche du-



Tav. 1 - Insegne di vecchie osterie del Cremasco in ferro battuto.

rante l'ora della dottrina o dei Vespri la domenica pomeriggio, l'osteria restava deserta; qualche oste spegneva perfino la radio, là dove c'era, perché tutti dovevano partecipare alla funzione religiosa. Un oste ricorda che un vecchio socialista anticlericale, quando l'osteria si vuotava per i Vespri, non si muoveva mai dal locale, ma quando le campane annunciavano il momento della benedizione, molto devotamente si levava il cappello. Ricorda don Giovanni Locatelli che in qualche osteria, al suono delle campane della benedizione, la moglie dell'oste richiamava tutti gli avventori invitandoli alla preghiera: *fioi, disèm sō la benediziù!*

Il ciclo stagionale è un'altra variante della vita dell'osteria. Soprattutto in campagna le variazioni dei ritmi lavorativi avevano un riflesso sul tempo libero e sulla vita. In estate, periodo delle *fasende*, non c'era tempo per *andà da l'uster*, eccettuata la piccola sosta pomeridiana, di ritorno a casa dai campi. In autunno e in inverno l'attività serale dell'osteria di campagna era notevole. C'era la *stüa a lègna*, una rarità nelle case di campagna, dove tutti si riscaldavano ancora nella stella o col *foe*, il camino che serviva per cucinare. Ma non mancava purtroppo chi non aveva neppure i soldi di una consumazione per andare a *scaldas da l'uster*.

Alcuni documenti. A testimonianza delle diverse denominazioni e dell'intensa attività delle osterie e dei locali destinati all'accoglienza pubblica, riproduciamo una serie di «conti» d'epoca, presentati ai clienti al termine delle consumazioni. Siamo in locali di città e quindi distinti per una certa efficienza e rinomanza. Da questi elenchi intestati possiamo dedurre una serie di indicazioni riguardanti la cucina, i cibi e le bevande, che nella prima metà del secolo venivano serviti ai clienti locali o di passaggio. Di non poco conto risultano i dati economici, che, relativamente ai prezzi del tempo, venivano applicati per il vitto, l'alloggio e lo stallazzo.

Albergo Belvedere
di
LANDINI PAOLO
CREMA

Sig. _____

Prima	Seconda
2 alloggi	L. 250
<i>Pagato</i>	

Tav. 2
Albergo Belvedere di Landini Paolo, via Piccinardi. Le prestazioni dell'albergo si articolano per le bevande i cibi e l'alloggio, elementi che qualificano anche il livello del locale.

ALBERGO RISTORANTE BAR
"SAVOIA"
CREMA

Sig. _____

Importo contabile L.	450
Conto 43 + 5	
Conto e spese	L. 05
<i>Carlo Beltrami</i>	
<i>Leleto in 2 No 93</i>	
<i>Carlo Beltrami</i>	
TOTALE L.	665

Tav. 3
Albergo Ristorante Bar "Savoia". Documentazione analoga al n. 3, con l'aggiunta in calligrafia del nome del destinatario.

TRATTORIA DEL POLLONE		Condotta da Zagheni Filoni Caterina	
OMBRIANO			
Camera N.	Coperti N.	Progressivo N.	9
Banchetto in onore del Podestà Cav. Uff. Dott. Viviani			
Vermouth B. B. Colicchi	L.	48	00
Prosciutto in H. 50		230	00
Salati misti, sardine e filetti		130	00
Pastina consummi		65	00
Trota con maionese		250	00
Polli arrosto e lessati		215	00
Verdura spinaci fagiolini ricotta		50	00
Torta paradiso		110	00
Formaggi		85	00
Trota		85	00
Caffè	L.	45	00
Champagne H. 1904		380	00
Vino S. Colombano 40 x 4		160	00
" Nebiolo Secco e dolce 26 x 4		142	00
H. 1 bott. Bianco Secco		5	00
Totale f.		1991	00
H. 4 fiaschi per la musica			
		L.	2000 00
Servizio 10%			
Bollo			
TOTALE L.			

Tav. 4

Trattoria del Pollone, a Ombriano, 29 aprile 1926. Adduciamo questo "conto" ad esempio di un eccellente menu in occasione di un banchetto in onore del Podestà Cav. Uff. Dott. Giovanni Viviani. N. 50 coperti, salati misti, sardine e filetti, pastina consomé, trota con maionese, polli arrosto e lessati, verdura, spinaci, fagiolini, insalata, torta Paradiso, formaggi, frutta, caffè. E da bere: 6 bottiglie di vermouth, 19 bottiglie di Champagne, 40 litri di vino di S. Colombano, 26 litri di Nebiolo secco e dolce, una bottiglia di bianco secco. Tutto questo ben di Dio per un totale di L. 1991. In calce si parla di "Quattro fiaschi per la musica", che ricorda l'aria: "Se uri, se uri che sune, bagnim an po la boca...".

CAFFÈ DEL TORRAZZO

Goldaniga Vincenzo - Crema

SPECIALITÀ VINI E LIQUORI ESTERI E NAZIONALI

Comune di Crema

Per conto fatto in Comune il
16 Giugno 1931

132 bott. birra	L. 123.00
" 5 bott. Cedrata Tassoni	30.00
" 3 " Bitter Campari	66.00
" 2 " Menta Sacco	64.00
" 23 Selz	9.20
Per conto rimborsi e prelievi	40.00
Totale	L. 346,20

Co. 774,31

28 SET. 1931 Ann IX

COMUNE DI CREMA

UFFICIO ECONOMATO

Esaminate le fatture ed i lavori su
esposti e riscontrati regolarmente con-
segnate ed esattili, se ne propone la
liquidazione in L. 330.-

8

Tav. 5 - Al caffè Turaz, 16 giugno 1931. Il conto è relativo ad un rinfresco fatto in Comune con i tipici prodotti di moda all'epoca: la birra, la cedrata Tassoni, il bitter Campari, la menta Sacco e il selz.

Caffè Ristorante ed Offelleria
DI PRATI PAOLO
SUCCESORE A MARINI
CREMA - Piazza del Duomo - CREMA

Negozio
in via
Nazionale
del Estero

Con
amministrato
in liquidato

Pag. Servizio Di Buffet in Municipio Dare

	Descrizione	Dare
	Crema 126 N. 185	
1/4	Porto Vino, Marsala	10 00
1/4	Porto Madeira	10 00
1/4	Porto Malaga	10 00
1/4	Porto Serrano	10 00
1/4	Porto Grand Jeroze	10 00
1/4	Porto Jougnales	9 00
1/4	Porto Cognac	10 00
1/4	Porto Marochino	12 00
		81 00
	Liquidato in P. M. M. M. M. M. M. M.	
	M. M. M. 19/9/1885	
	Prati Paolo	

Tav. 6 - Caffè Ristorante ed Offelleria di Prati Paolo, Settembre 1885. Esempio tipico di osteria abbinata all'esercizio della pasticceria e nobile antenata di un bar ancor oggi esistente in piazza Duomo, il Marini.

385

GRANDI ASSORTIMENTI
DI PASTE FRESCHISSIME
CONFETTURA E BOMBONIERE
SPECIALITÀ PASTICCERIE ALLA VILANESI
E TUTTA SCELTA DI
TORTE MARSHMALLOW

SI ACCETTANO ORDINAZIONI PER QUALSIASI OCCASIONE E SERVIZI A DOMICILIO PER PRANZI, CENE, BATTESIMI E SOTTILI

VERI STRAVELSI SACCHERINI PER ALZOLATI E CONFALCETTI
LIGURI E CHAMPAGNE NELLE PRINCIPALI MARCHE
NATIONALI ED ESTERE
AMERICAN DRINKS

SALONI PER BALLO - TRATTORIMENTI - CANTINATI E C. - SALA DA BILIARDO

DOVE LA QUALITÀ REGNA

Bar New York ..

(ex MARINI) Pasticceria

ATTILIO GERELLI - Proprietario

CREMA .. Piazza del Duomo

Crema, N. 49 Bot. 1025

Sig. *Giuseppe Cremorand*

	Bollo
1 Bott Vermouth	115
1. Jbrize	311
1. Cognac	40
1. Marsala	9
1. Aquiductin	25
1. Cantellera	9
Trasporto	35
Servizio francheria etc.	30
Servizio 2. Cameriere	40
141 Biscotti	40
144 2 200 Cost	55
	<hr/> 372
1 Bicchierino di liquore	11
1. <i>Doctore</i>	11
1. <i>esente di bolle per Cassia</i>	11
	<hr/> 376

Tav. 7
Bar New York (già Marini) Pasticceria, piazza Duomo, 29 novembre 1925. Si nota un primo tentativo di pubblicità espresso nell'intestazione "Dove la qualità regna" e rimarcata da un puntuale elenco di prestazioni culinarie e di bevande nazionali e straniere, oltre alle molteplici disponibilità per ricevimenti pubblici e domestici. Da notare la continuità nel tempo dello stesso locale che assume la denominazione più moderna della celebre città statunitense, ma che in realtà continua una tradizione sintetizzata ancor oggi nel termine Al Mari.



Tav. 8
 Pasticceria Caffè Fadini, via XX Settembre. 19 novembre 1923. Altra esempio di pasticceria-caffè, dove emerge, tra le altre consumazioni, il tipico prodotto locale della zona cremonese, il torrone.



Tav. 9
 Antica Trattoria del Convento, a Porta Ombriano, 29 maggio e 28 agosto 1918. Il conto attesta l'esistenza, in quell'epoca, dei piccoli comuni della fascia periferica di Crema, in questo caso Ombriano, e di una vettura, gestita dall'osteria, che collega il comune con la città a servizio di un avvocato.



Tav. 10

Pozzo Nuovo e Chiodera. L'intestazione porta una data dell'ultimo decennio del secolo scorso e suggerisce la presenza di una "catena" di alberghi che facevano capi ad un'unica direzione. La lista delle vivande farebbe pensare ad un servizio estremamente popolare.

Tav. 11

Albergo Ristorante Sole, piazza Garibaldi, 27 settembre 1926. L'intestazione della carta rivela una serie di particolari che segnalano una articolata registrazione: il numero di matricola, la data, il numero di persone, il conto in Lire... Da notare il noleggio di vetture e cavalli, che anticipa il servizio taxi dei nostri giorni.

N. 51 Li

Persone N. _____ Conto in L. _____

Albergo Ristorante Sole
 DI BRESSANELLI FRANCESCO
 CREMA
 Piazza Garibaldi - Telefono 22
 VETTURE E CAVALLI A NOLE
 Con servizio speciale per Sposati e Saggiati

Sig. *Dr. Giovanni S. Biondi per assistenza*

Bollo	L.	- 20
Vino		20.00
Coperto e pane		5.00
Acqua minerale		
<i>antipast.</i>		12.50
<i>Pasta d'ago</i>		10.00
<i>Piatto. pollo crudo</i>		25.00
<i>Insalata</i>		1.50
<i>Formaggi</i>		1.50
<i>Frutta</i>		10.00
<i>caffè</i>		3.50
Importo	L.	101.20
Percentuale		10
TOTALE L.		111.20

110.00

Trattoria **Le Due Colonne**
 ALBERGO
 CREMA Via Vittorio Emanuele 14
 Piazza Roma 7 - Telef. 178
 Proprietario: CRUINI GIUSEPPE

N. 67 U. 1-1-1929

Persone N. 5 Conto in L.

Sig. Placido Forpo Auditore

Bollo	L.	20
Vino		6
Coperto		1.80
Acqua minerale		6.50
<u>caffè</u>		6.50
<u>pane</u>		1.80
<u>minestrina</u>		6.50
<u>risotto</u>		1.70
<u>verdura</u>		1.70
<u>formaggio</u>		3.60
<u>figo</u>		8
<u>pane</u>		3.60
<u>risotto al latte</u>		8
<u>risotto</u>		1.70
<u>panino</u>		1.70
Importo	L.	88.80
Percentuale		5.70
Conto in L.		94.50

Tav. 12
 Trattoria Le Due Colonne, 7 luglio 1929. Coperta dalle marche da Bollo si può leggere sulla fattura originale il nome "Due Colonne" con alloggio, stallazzo e albergo. Appare evidente che gli avventori che venivano dal circondario in carrozza avevano bisogno di parcheggiare animali e vetture. Nell'elenco dei cibi e delle bevande si deduce un tipo di pranzo a livello più popolare con la presenza della trippa, vino, pane e minestrina.

Tav. 13
 Trattoria Aquila d'Oro, a Porta Ombriano, 19 agosto 1935. Il Comune di Crema è tenuto a fornire l'alloggio a militari in servizio di passaggio in città, nel caso specifico al maresciallo Firrao del Reggimento Cavalleggeri Guide.

Trattoria "AQUILA D'ORO"
 PORTA OMBRIANO CREMA PORTA OMBRIANO
 ALLOGGIO E STALLO

Conto del signor Firrao Augusto

N. 19-8-1935 Coperti N. 1935

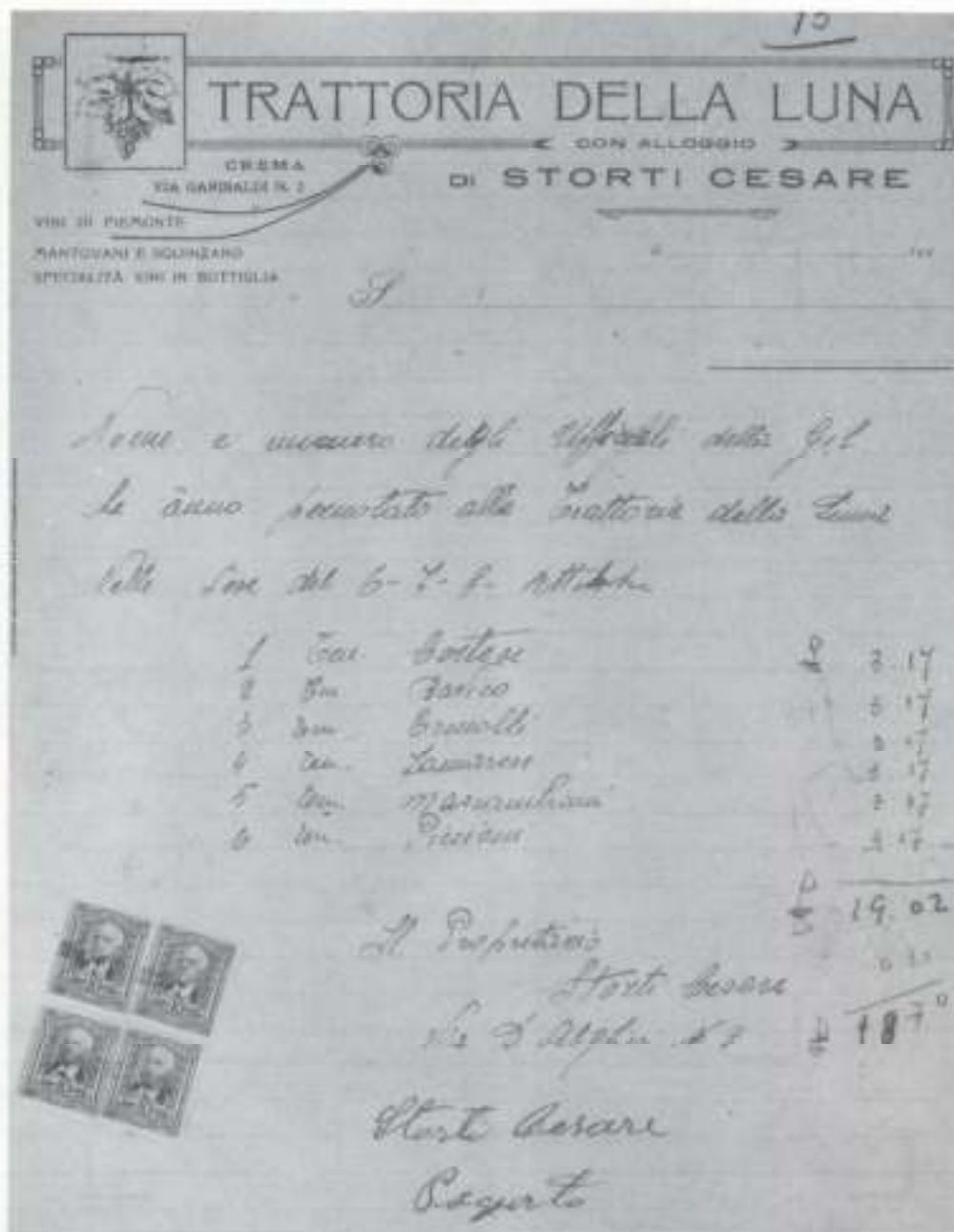
Signor Comune di Crema DARE

Bollo L.	
Coperto	
Dato alloggio al maresciallo Firrao del Reggimento Cavalleggeri Guide	4.00
<u>Conto in L.</u>	<u>4.00</u>
Percentuale servizio	
Totale L.	

Conto L. 4.00

Percentuale servizio

Totale L.



Tav. 14 - Trattoria della Luna, 6.7.8 settembre 1940. Sei tenenti di passaggio in alloggio alla Luna, l'attuale pizzeria di via Dante. A guerra appena iniziata si nota l'aumento in denaro delle marche da bollo che rappresentano in abito militare il re Vittorio Emanuele III.

N. 4094 U R

Albergo Ristorante del Papa
 PACCHIONI FRANCESCO
 CREMA Telefono 0. 55

Riscaldamento, acqua corrente calda e fredda nelle camere

Sig. M. Bonanni di Crema Dare

Coperto 20
 Vino
 Pane
 Acqua Minerale

giorno 6-7-8 settembre
per alloggio 4 militari
Matteoli, Biscetti, Fioravanti
e Genovesi
di 26 camere a 5.50

Ballata ballate 3.15
159.15

Diffusione acqua 11.25 + 1.17 12.42
+ acqua 1.50 14.92
+ Vaffia 1.20 16.12

Totale 185.46
Pacchioni Francesco

Tav. 15
 Albergo Ristorante del Papa, durante la seconda guerra mondiale, il 6.7.8. settembre. L'intestazione "Riscaldamento, acqua corrente calda e fredda nelle camere" testimonia l'aggiornamento delle strutture all'interno degli edifici cittadini.

Tav. 16
 Albergo Ponte di Rialto, 13 febbraio 1940. Si nota la presenza di un gruppo di militari a Crema, poco prima della guerra mondiale. Da notare anche l'apparizione dell'acqua minerale nell'elenco delle bevande.

N. 4311

Coperti N.

ALBERGO Ponte di Rialto
 CREMA - Via Cadorna 4

Sig. L. Corrame di Crema Dare

	Bollo L.		DARE
		-	20
Vino			
Coperto e pane			
Acqua minerale			
<i>per alloggio a 17 militari</i> <i>addebi. alle 200 per giorni</i> <i>13 a 17.50 sempre 2</i>			227.50
<i>Pagato</i> <i>di 20 Angole</i>			
			
TOTALE L.			

Albergo Ristorante AGNELLO

BIRAZZAROVVEI
 SPAGNA E INDIRIZZI ITALIA E FRIGIDA VIVIA DANNO
 SEZIONE RESTAURANTE - PALAZZO ALL'OROLOGIO

+ STAFFO GASTRONOMICO
 CREMA - Via Cavallar 4 - Telefono 31

Coma 4

Onorevole Comm. di Crema

L. G. 9.40	Comand. lej. Magg.	Calafuro	Cap. Porto	2	4.80
"	"	Capitano	Tommaso	cap. Felici	3.17
"	"	Comand. capit.	Fidella		3.17
"	"	Capitano	Romano	lej. Antonio	4.17
+	"	Comand.	Castagnari		3.17
"	"	Sott. Comand.	Lodovico		3.17
"	"	Comand.	Comand. G. M. M. S.		3.17
"	"	Comand.	Bignardi		3.17
P. 9	"	Sott. Comand.	Tatolo		3.17
L. 9. 40	"	Comand.	Garofalo		3.17
"	"	Comand.	Gabrioli	Carole	3.17
"	"	Capitano	Bignardi		3.17
"	"	Sott. Comand.	Caroli		3.17
"	"	Capitano	Carolina		3.17
"	"	Comand.	De Belli		3.17
Pagato					49.08

Pagato

Stesso comm. H. 15

L. Frati
Garcin



Tav. 17 - Albergo Ristorante Agnello, 3 dicembre 1940. Lungo elenco di militari che giustifica l'ampia capacità di accoglienza del noto ristorante che, per la sua efficiente cucina, aveva ispirato l'espressione cremasca: L'è cumè 'l laudi da l'Agnel!



Tav. 18
Ristorante Vittoria, via Mazzini, 4 dicembre
1942. Siamo ormai in tempo di guerra e di pas-
saggi dei militari in città dovevano costituire
un fenomeno di ordinaria amministrazione ed
erano il nerbo dei forestieri ospitati negli alber-
ghi locali.

2. *Apollinei o dionisiaci* (OINOS, il vino).

Il vino è il protagonista dell'osteria. All'osteria primariamente si beve vino e si sta allegri. Si potrebbe tentare di esprimere la funzione ideale del vino nei seguenti due aspetti contrastanti: il primo nasce dai temi della convivialità, della fuga dalla realtà e dal cameratismo di connotazione prettamente maschile. In questo caso ad essere emarginati o derisi sono piuttosto l'astemio e l'astinente poiché vengono considerati come uomini non di compagnia oppure perché non tengono il vino o perché non sono virili.

Il secondo aspetto di questo mito nasce nei ghetti proletari e nei quartieri delle periferie suburbane, in realtà sociali, cioè connotate dal disagio, dove il vino attua una completa esclusione delle categorie consumatrici dal contesto culturale.

Si può parlare quindi di «wine connection» per indicare i rapporti intricati tra il mancato uso, l'uso e l'abuso del vino all'interno della società.

Secondo la teoria freudiana dell'inconscio collettivo e del simbolismo si potrebbe spiegare tale situazione con l'esistenza di una interpretazione collettiva del bere, derivante dal passato e dalla assimilazione di modelli tradizionali. Se infatti i racconti popolari sono da considerarsi il risultato e il simbolo del modo di pensare e di vivere di un gruppo etnico in rapporto ai suoi sviluppi storici, allo stesso modo l'alone di un «mistero-ilarità-divieto-attrazione» esercitata dal vino è espressione di una certa mentalità.

Influenzati da tale paradigma psicologico noi rinunciamo a considerare il vino come pura bevanda, per trasformarlo nell'elemento attraverso il quale ci scambiamo informazioni, così come in architettura succede che l'edificio considerato da un punto di vista antropologico cessa di essere dimora e diventa linguaggio.

Quindi la funzione culturale del vino inizia quando questo bene di consumo finisce di essere solo bevanda per divenire rapporto umano, denaro, socialità, e poi malattia, emarginazione, psichiatria.

Le nostre immagini mitologiche e simboliche del vino trovano una precisa origine nel substrato culturale sedimentato nel mondo occidentale: dalle celebrazioni di Olimpia alla venerazione delle divinità di Demetra e Dionisio, sino al significato sacramentale, nell'uso liturgico, delle specie eucaristiche. Avviene perciò che al momento di effettuare una consumazione alcolica si sviluppano delle fantasie interiori che ci riconducono all'immagine etnologica più che enologica del vino, che è di solito connessa con la fantasia di concludere bene o in forma esaltante un lavoro, un affare commerciale, una serata amorosa, un incontro amichevole e persino un'opera d'arte.

Pensiamo al Carducci, alla Scapigliatura, ai Poeti maledetti del Decantesi-

mo, ad alcuni musicisti jazz, pop-rock e soprattutto ai comportamenti indotti nel costume e nella moda da parte della pubblicità che ne sancisce l'obbligo sociale.

Una di queste connessioni si attua tra il vino e la festa nel momento in cui il primo crea un clima di allegria e l'altro rompe la quotidianità della vita attraverso la «violazione» anche se passeggera delle attività ordinarie.

Far festa, andare a una festa di amici, di colleghi o di paese, rallegrarsi per una nuova conoscenza o per un vecchio compagno di classe che incontriamo dopo anni, sono momenti che rendono gradevole la vita e che vengono alimentati dall'assunzione del vino.

Tutte queste ragioni che spingono a giustificare l'uso moderato del vino valgono anche per i Cremaschi che pur non essendo riconosciuti come grandi enologi ebbero in passato delle ottime uve e un vino dignitoso che il sen. Griffini trovò, etichettato come «Cremasco di Madignano» fin sulla tavola dell'Eliseo a Parigi.

Ma è soprattutto lo stile con il quale si assume questa bevanda ad attestare come la ragione prevalga sul naturale bisogno di estinguere un particolare tipo di sete.

L'intenditore, anche di estrazione popolare, ci fa capire che all'osteria, quando si deglutisce il vino a grandi sorsate è come uccidere il gusto ed è quindi necessario berlo lentamente, sorseggiando in bicchieri di piccola forma, per poi svuotarlo in una prolungata sorsata.

Il goccio che rimane sul fondo serve solo per alzare un'altra volta il gomito, prima di riempire di nuovo, e gustare con arte da sommelier l'essenza profonda del vino a conferma del proverbiale detto latino che proclama: *dulcis in fundo!* Da parte sua la borghesia agraria o industriale, distingue nella degustazione, perfino l'uso dei recipienti per cogliere le sfumature più delicate dell'atto: la brocca è necessaria per apprezzare profumo e aroma; la coppa si addice ai vini liquorosi e da dessert, sprigionandone la generosità; il calice è necessario per i bianchi e per i rossi dovendone evidenziare la trasparenza; la flûte è da riservare agli spumanti per non disperdere il profumo e per sollecitarne l'insieme delle sensazioni olfattive.

Ma il consumatore di vino dimostra di raggiungere l'apice del gusto quando sa stabilire una perfetta sintonia tra la varietà entologica delle bevande e la peculiarità locale delle vivande, un abbinamento che i francesi hanno definito «mariage» per dire che deve trattarsi di «un matrimonio d'amore».

Nelle cantine delle nostre osterie c'è sempre stato tutto quello che la viticoltura della nostra area culturale poteva offrire: il «clinto» locale ricco di colore, un po' grossolano nel sapore e dal forte profumo di fragola; c'erano i vini rossi e bianchi del Garda tra cui il noto Lugana sfumato nel bouquet; abbondavano i vini del Piemonte quali il Barbera ben più ruvido e adeguato

ai palati robusti e vi comparivano anche i vini dell'Emilia come il vivace «Lambrusco» e quelli della Valtellina con il «Sassella» e l'«Inferno» dalla forte consistenza alpestre.

Tutta questa gamma di prodotti doveva sintonizzarsi coi piatti di stagione che si avvicendavano con una cadenza calendariale sui tavoli dell'osteria dove sedevano a pranzo muratori, operai, impiegati e frequentatori del mercato, soprattutto in città.

In autunno si offriva polenta con le più diverse specie di carne, in inverno giravano zuppe fumanti con ossi di maiale, in primavera apparivano teiere colme di uova sode accompagnate da germogli e trippa per tutto l'anno con l'unica variante del merluzzo al venerdì.

In questo universo di libertà e impegno si afferma una fondamentale visione del mondo che trova nel vino un alleato dei pensieri onesti e della buona salute, lontano dalle depredate devianze dell'alcoolismo.

Lo scrittore H. Barth trova un buon compendio di questa filosofia popolare nelle 12 ragioni, che secondo Pantagruel giustificavano la utilità di bere il vino e che sono riassunte nell'ultima massima: «Come l'aiuto delle ali spinge gli uccelli verso il cielo, così il buon vino, con l'aiuto di Bacco, eleva l'uomo, gli rallegra il cuore e lo libera da tutta la zavorra terrestre».

Schisà: la vinificazione. Negli anni precedenti l'ultima guerra, quasi tutti gli osti *i schisàa*, cioè producevano vino in proprio acquistando uve per lo più piemontesi o piacentine che venivano poste nelle *tine* o nelle *naàse* trasportate sulle *barète* trainate da cavalli. Gli osti in precedenza andavano di persona *a tratà l'öa*, cioè a vedere l'uva e fare il contratto. Non mancavano però, fino all'inizio del nostro secolo, uve locali sulla cui qualità Mons. F. Piantelli si è così diffuso in *Folclore Cremasco*: «Le nostre uve erano di svariate specie e denominazione: la più comune e caratteristica era *'l quercià*, dai lunghi grappoli ad acini grossi di un colorito bruno-chiaro; poi c'era *'l pignól*, a grappoli brevi ed acini piccoli e stipati di colore scuro; *la berghemina*, *la s'ciàa*, *la ruséra*, *'l lambrösch*, le cui viti si facevano salire sui rami delle alte quercie. Un'uva primaticcia era *la viàciga*. Dal Piemonte erano state importate altre viti, specialmente coltivate nelle grandi tenute: *la fresia* (freisa), *la barbéra* (barbera), *'l pinò*, ecc».

Ogni osteria aveva i suoi *schisadur*: si trattava, di solito, di qualche avventore che si prestava all'operazione in cambio di qualche litro di vino. A Crema erano celebrate le *schisade* di Tito Balì, Belocchio e dei fratelli Magella; a Santa Maria quelle di Barlich. La vinificazione era ottenuta operando sul mosto, raccolto nelle *brente* e travasato nelle grandi *tine* insieme alle *graspe*, ovvero le vinacce. Lasciato fermentare per una decina di giorni il prodotto veniva

travasato nei *vasei* dai quali il vino veniva tolto almeno due volte per essere filtrato dai sedimenti. In primavera, alla luna nuova di Pasqua, con il classico metodo del *ladre* si arrivava all'imbottigliamento, dopo aver accuratamente pulito i recipienti con la *trasea*: sassi e pallini di schioppo. Intanto, dopo la fermentazione, si interveniva sulle vinacce con l'aggiunta di acqua e di un po' di mosto producendo il cosiddetto *mes'ciat*. Se si interveniva soltanto con l'acqua calda si otteneva un prodotto rosato e acidulo, il tanto famoso *pisarèlo*, che possedeva ancora una sua dignità ed aveva non pochi buongustai, soprattutto tra i ceti più poveri. Le *graspe* rimaste spesso venivano richieste all'oste da qualche poveraccio che faceva ancora tentativi di ricavare qualche sentore di vino: *sò acqua e zo i, fina a S. Marti*, si diceva in gergo.

Al mosto si faceva festa. Gli osti ne vendevano una parte subito, come primizia, ed era bevuto *'n da la scüdèla*, che ne esaltava soprattutto il colore. Le mogli degli osti poi ne sapevano ricavare una sorta di gustosissimo budino, *al süghèt*, preparato con aggiunta di zucchero e cannella. Il mosto era conservato in cantina, fino a Pasqua quando veniva imbottigliato: *al prim sa 'mbutiglia an primaéra*. *Al secunt* veniva *slitrat*, cioè venduto subito a misura, litri o bicchieri. Il vino che piaceva di più *a la scarpa grosa*, come si diceva in gergo, cioè a chi veniva dalla campagna, era il vino piuttosto robusto del meridione, *al vi che sa taja col curtèl*.

Solo in via eccezionale e solo in tempi più recenti si faceva uso, nell'osteria, di altre bevande. Il re restava sempre il vino. Tra gli alcoolici sotto i 21 gradi più richiesti all'osteria ricordiamo: *al vermut*, *al marsala*, *l'amarèt* e *l'anisèta*. Per i superalcoolici, oltre i 21 gradi, era necessaria una licenza speciale che non tutti gli osti avevano. I più richiesti: *la grapa*, *l'cognac*, *l'anes*, *le marene 'n speret*. Altre bevande, soprattutto non alcoliche, erano assai meno consumate. Ma non si possono dimenticare *la bira Milano*, quella *co la machinèta*, *la gasusa co la balina*, *l'Acqua Giommi* quella della réclame «Apri l'occhio», del 1938, e *l'aranciata San Pelegri*. Il caffè fece l'ingresso nelle osterie solo dopo l'ultima guerra mondiale.

Le misure. Avevano i loro nomi in gergo:

- *la bota*, che aveva un contenuto di sette quintali;
- *al vassel* che era un contenitore più piccolo, da 1 a 3 quintali;
- *la brenta* o *l'brentù* era un contenitore in legno da 70 litri, alto 60 centimetri.

A questa misura si ispirava il detto popolare *anda zo col brentù*, che alludeva allo scendere in cantina a prendere il vino con un recipiente piuttosto grande, indice, quindi, di poca raffinatezza;



Tav. 19 - Misure e contenitori di un'osteria cremasca nel periodo tra le due guerre.



Tav. 20 - Alcuni strumenti per la vinificazione e la conservazione del vino.
Si nota anche un mazzo di tarocchi.

- *al vaseli* era un contenitore un po' più piccolo dove veniva conservato in genere il vino migliore. Lo testimonia anche un proverbio che allude metaforicamente all'uomo: *an dal vaseli sa met sempre 'l vi püsé fi*.

Tutti questi erano contenitori di conservazione e si trovavano esclusivamente in cantina. Il vino si spillava *da la spina*, un rubinetto che serviva per dosare piccole quantità, o *dal cucù*, un grande tappo posto sul fondo che serviva per far scendere grandi quantitativi o per vuotare il contenitore.

A questo meccanismo si ispira il detto *al tegn a ma da la spina e 'l mola dal cucù* che allude a persona che risparmia sui dettagli e scialacqua sulle grandi quantità. Nel locale dell'osteria si usavano invece misure più piccole:

- *al duliter*, detto in gergo *al Santintone*;
- *al liter*, un litro;
- *al triquarcc*, 750 cl;
- *al mesliter*, 500 cl;
- *al quarti*, 250 cl;
- *al quint*, 200 cl, una misura usata pochissime volte;
- *la carafa*, 1/4 di litro;
- *al carafot*, 1/5 di litro;
- *al paül*, 1/5 di litro;
- *al stafù*, 1/6 di litro;
- *la stafa*, o *la stafeta*, 1/8 di litro.

Queste misure erano rigorosamente controllate e omologate una volta all'anno da incaricati della finanza. Era la revisione annuale dei pesi e delle misure, tanto importante nella società antica. Nel nostro caso si trattava di verificare se il vetro del contenitore portava il timbro e se era ben evidenziata la riga sul bordo. Queste misure ufficiali segnano anche il gergo con il quale l'avventore chiedeva da bere: *damen an quart*, *damen an mès*, *damen an liter*, si intendeva una quantità di vino sfuso in un recipiente corrispondente accompagnato da uno, due o più bicchieri, secondo il numero di persone. *Damen na stafa*, *'n stafù*, *na stafeta*, *na carafa*, *na carafina*, *an carafot*, *an paül*, si intendeva una quantità di vino direttamente nel bicchiere. Ordinare *an Santintone* non era cosa ordinaria; si faceva per una intera grande compagnia, chiedendo anche diversi bicchieri. Si racconta che a Santa Maria della Croce c'era solo un personaggio capace di di ordinare e bere da solo un *santintone*. Non mancano nel gergo dialettale espressioni iperboliche che vogliono indicare una quantità smisurata di vino bevuta da una persona. Ovviamente sono modi di dire che non vanno presi ad litteram: *Al n'ha bùt na brenta*; *al la bif col brentù*; *al ga n'ha zo 'n vasèl*; *ga 'n vol an vasèl*; *al n'ha bùt an santintone*; *l'è cumè na bota*; *al n'ha stincat na butiglia*.

Molto spesso c'era un linguaggio gestuale per chiedere da bere, una sorta di segreta intesa tra l'oste e l'avventore. L'oste, sempre attento, capiva e serviva. Ad esempio, a Santa Maria, «al Sacul», un uomo riservato che sedeva in un angolo dell'osteria «co le gambe 'mbirlade» e d'inverno era nascosto nell'inseparabile «tabar», forse per vergogna faceva verso l'oste un gesto furtivo: «al faa balà 'n barbis». L'oste capiva e portava subito un quarto di vino. Il gesto era notato, e forse atteso, da tutti e suscitava ilarità. Un altro, Cemé, sempre piuttosto a corto di contanti, sapeva costruire ottime mazze di legno di melo per rompere la legna. Ne mostrava una all'oste di sotto al «tabar». Era una specie di pegno. L'oste poteva dare da bere in fiducia sapendo che il nostro personaggio aveva di che pagare una volta venduta la mazza a qualche avventore.

La cioca. Il bere vino, la «cioca», sono talmente diffusi e accettati come costume sociale da segnare moltissimo il linguaggio dialettale.

Il linguaggio testimonia anzitutto una valutazione positiva del bere vino: *al fa sanc*, si dice abitualmente, mentre *a bif l'acqua ta canta le rane 'n da la pansa*. Si dice anche che *l'è mèi spüsà da vi che d'acqua santa*, alludendo, con quest'ultima espressione alla benedizione data ai defunti. Il significato è simile a quello implicito in un'altra espressione: *l'è mèi na macia da vi che d'ole sant!* Di una persona fortunata si dice che *l'è nasit an da na bota da i*, e per indicare una condizione di suprema serenità i nostri vecchi dicevano: *pa, vi e söche: se 'l vol fiucà che 'l fiòche*, e anche *scarpa larga e bicer pié, e töt al munt cuma che 'l ve*. Due detti sembrano voler attestare un particolare amore degli anziani per il vino: *al vi l'è la teta d'i vècc*, e anche *quant al cael al ciapa 'l grigi, lasa le done e tächet al vi!* Solo un paio di detti mettono in guardia dalla pericolosità del vino: *al dulz da l'uster al porta l'amar dal spizieç*, alludendo a malattie conseguenti l'abuso del vino, che esigono l'intervento di medicinali; e l'altro che mette in guardia nei confronti del vino: *gh'è mia da daga dal te*, una raccomandazione a non prenderlo troppo in confidenza.

Richissimo è il gergo che esprime l'atto di ubriacarsi o lo stato di ubriachezza e i suoi effetti; qui più che mai il linguaggio nasconde e svela ad un tempo significati, concezioni, giudizi impliciti su *la cioca*.

Delle potenzialità del vino di produrre ubriachezza si dice che *al ciapa, al taja le gambe, gh'è mia da daga dal te, quant l'è zo 'l cumanda lü*.

L'azione del bere vino è espressa da tanti verbi, che in alcuni casi nascondono una metafora: *bif, trincà*, dal tedesco *trinken*, un lascito della dominazione austriaca; *bagà*, dal latino «baga» che significa pancia, dà l'idea di un bere in quantità fino a riempirsi; *ciücià* e *tetà*, riconducono al mondo mater-

no dell'allattamento; *scarafà* offre l'immagine di un vuotare caraffe una dopo l'altra.

L'abitudine al bere o all'ubriachezza viene espressa con immagini, che talvolta la descrivono con ironica o simpatica accettazione, altre volte implicano un giudizio negativo, soprattutto nel paragone animale. *L'è cumè na bota* o *ga 'n vol an vasèl* descrive con un sorriso la voracità del soggetto; mentre *al bif cumè 'n uchèt* o *al ciòcia cumè 'n roi* sono detti in tono dispregiativo. Si dice *tance 'l na ciapa*, *tance 'l na bif*, di un uomo che per il vino fa pazzie, trascurando perfino i doveri famigliari e gli impegni economici.

La constatazione dello stato di ubriachezza ha pure il suo gergo molto ricco; alcune espressioni esprimono il fatto in sé: *l'è cioc ciuchent*, *l'è pié pient*, *l'è 'mbriàch*, *l'è 'n bibita*, *l'è cargat*, *al ga n'ha ados na carga*; altre, e sono le più colorite e interessanti, ricorrono alla metafora ricca di significati: *'l sta be*, *l'è pié cumè na löm*, *al g'ha ciapat la bala*, *al g'ha ados na sgnosa*, *l'è cioc rebatit*, *al g'ha ciapat na stringa*; *al g'ha ados na sömmia*; *al g'ha ciapat na stopa*; *l'è 'n pista*, *l'è 'n piega*, *l'è 'n pel*, *l'è 'n sö*, *al g'ha stüdiat*, *al g'ha alzat al gumbet*, *al ga n'ha ü per öcc*. L'espressione *l'è 'n fùga* indica invece uno stato di ubriachezza deliberatamente prolungata dal soggetto, una sorta di evasione dal lavoro o dalle responsabilità, denominata localmente, anche con l'espressione: *al fa la «tre giorni»*.

Un altro gruppo di espressioni descrive invece, a volte con immagini un po' iperboliche, gli effetti dell'ubriachezza: *al cioc al crèt che töt al munt al g'abie la bala*, *al va a pesa da roi*, *l'è pié cumè na lögia*, *al sta pö 'n pe*, *al ga é fora dal bèch*, *al ga ria al bèch*, *l'è sö da presiù*, *l'è 'ntirlèt*, *al sa 'mbirla*, *al ga n'ha 'n bicer per gamba*. C'è invece una sola espressione, significativa, per indicare che uno non ha bevuto, o comunque non è ubriaco: *l'è sincer*, con la variante *l'è sincer cumè l'acqua*, smentendo il detto antico «in vino veritas».

Caratteristici sono poi gli effetti dell'ubriachezza e il loro «linguaggio» espressivo. Tralasciando quelli, purtroppo, più drammatici, narriamo quelli più curiosi così come li abbiamo raccolti dalla bocca di testimoni, soprattutto osti. Qualcuno si metteva a piangere e spesso gli avventori dell'osteria, un po' proditoriamente, stuzzicavano questo esito col ricordare qualche «affetto» personale. Altri si mettevano a ridere e non smettevano più, situazione più comune.

Altri ancora si davano al canto, improvvisandosi improbabili solisti. C'era anche chi diventava violento e *'l vuria picà sö töcc*; in generale la cosa si risolveva con qualche chiassoso pugno sui tavoli dell'osteria, gesto tollerato dagli osti. Non mancava, nel melodramma, chi si metteva a parlare in lingua italiana, cosa abbastanza strana per gente di lingua e cultura esclusivamente dialettale, che non poteva che suscitare ilarità. C'erano timidi per natura che diventavano improvvisamente loquaci, anche al di là del buon senso, tanto



Tav. 21 e Tav. 22 - *All'osteria "Da Palet" a Santa Maria della Croce.*

che spesso erano evitati come *pecù* o *stüfù*. Altri personaggi diventavano brillanti e, contrariamente alle consuetudini abituali, erano disponibili a pagare da bere a tutti; diventavano così facile preda dei *rudù* o *chei che sta a roda*, sempre pronti a sfruttare le occasioni per scroccare una bevuta.

Qualcuno si dava al turpiloquio, ma in genere era mal tollerato dagli osti. Altri, infine, avevano l'abitudine di volersi far accompagnare a casa: li spingeva non soltanto la paura di non poter reggere da soli il tratto di strada, quanto il timore e la vergogna dell'impatto con i famigliari, soprattutto le madri, se non sposati, o le mogli. Ma gli osti ricordano che trovavano scarsi accompagnatori, perché l'impresa non era sempre semplice né priva di rischi. Era abbastanza facile, infatti, dopo la buona azione, essere accusati di complicità nella mala impresa.

Abbiamo raccolto dai nostri informatori spiritosi episodi di ubriachezza, divenuti, nei piccoli ambienti paesani o rionali, quasi leggenda. Ne riferiamo un piccolo campionario.

Celebre fu una singolare sfida, svoltasi negli anni Trenta a Santa Maria, tra due noti personaggi: una corsa in bicicletta su un percorso che toccava tutte le osterie del paese - ed erano moltissime! -. Ad ogni osteria bisognava scendere dalla bicicletta, entrare, *bien an quart* e poi ripartire. *Chi riàa prim!* Ad un altro si attribuiva una sorta di primato, che nel piccolo paese era capace di fare storia: *trentatri quarti!*

Un certo Patrizio Peletti, uomo di grande intelligenza, che faceva il calzolaio a Crema, *quant andàa an fùga, al stàa 'n fùga 'n mis*. Tutto cominciava un lunedì, quando i calzolai che lavoravano la domenica fino alle 14, avevano il loro giorno libero, detto in gergo *al lunedì da San Crispì*, che era il patrono dei calzolai. A partire da quel lunedì si manteneva in stato di ubriachezza per circa un mese, evadendo dal lavoro, ignorando la famiglia. Mangiava pochissimo e continuava a bere e a cantare arie del Rigoletto. Le donne che lo sentivano cantare dicevano *Pelèt l'è amo 'n fùga!* Poi rientrava e faceva il buon lavoratore e il buon marito fino alla *fùga* successiva. Morì nel Ricovero di mendicità.

Tra i contadini abitanti nelle cascine di Santa Maria, nella zona della Torre, si narrava di uno di loro, piccolo rivenditore di vino, che, durante *le fasende*, incaricato da alcuni lavoratori di ritornare a casa per fornirli di una buona dose di vino ristoratore, si fosse avviato lungo i sentieri che portano al Serio di Pianengo con una botticella di alcuni litri di vino. Pare fosse tornato tra gli improvvisati avventori col recipiente asciutto perché lungo la strada aveva ingoiato tutto quel ben di Dio.

Cose che succedevano a Crema e nei dintorni non molti anni fa!

3. *Homo ludens*

(LUDOS = il gioco)

Secondo uno schema di derivazione marxista, volgarizzato soprattutto da Marcuse, uno dei caratteri essenziali della alienazione moderna dipende dal fatto che il lavoro non possiede la prerogativa di libertà e gratificazione che sono proprie del gioco, che anzi, si definisce esattamente in opposizione ad esso. Se poi nel nostro caso affrontiamo il problema in una prospettiva prevalentemente antropologica, risulta che la nozione del gioco, nella cultura dell'osteria, sembra andare al di là delle espressioni ludiche vere e proprie, delle loro strutture e delle alterne vicende che la loro popolarità subisce nei diversi contesti sociali.

Accanto e oltre a questi fenomeni specifici, il termine gioco sembra funzionare, nella vita dell'osteria, soprattutto in due sensi fondamentali, certamente collegati con altrettante esigenze profonde della natura umana: si parla infatti del gioco come modello di libertà e di razionalità.

Il primo senso ci riconduce la funzione che il richiamo del gioco ha avuto nella tradizione popolare in cui l'uomo non si sente mai legato ad una esclusiva attività di carattere fisico e materiale ma cerca di realizzarsi più integralmente attraverso una armoniosa composizione di attività diverse, nel corso delle quali la creatività dello spirito non è sottratto al suo potere di direzione e di animazione.

L'altro significato del gioco, divenuto dominante negli abituali frequentatori dell'osteria, è quello che vive il momento della razionalità; in questo caso non è tanto la libertà di chi gioca a venir sottolineata, quanto il fatto che l'essenza del gioco è «avere delle regole».

Questa accezione del gioco, molto più di quella che lo definisce un modello di liberazione dalla fatica, appare adeguata a descrivere la natura del comportamento che si manifesta nei giochi d'osteria, espressi in molteplici forme, ciascuna regolata da precise norme e cioè da una specifica razionalità.

Si arriva così al punto in cui la vicenda dei rapporti tra queste due interpretazioni del termine «gioco» potrebbe servire da filo conduttore per ricostruire la storia della cultura dell'osteria che va da un passato dove si era accentuato l'aspetto di frattura con la dura realtà quotidiana all'oggi in cui la libertà che ci è data e garantita da norme sociali avanzate non può che dispiegarsi nell'organizzazione logica del mondo che ci circonda.

È tocca al gioco rappresentare il mondo perfetto della società come viene pensata nell'osteria: non l'utopico luogo dei teorici moderni dove lavoro e gioco coincidono né la supermacchina sociale in cui i singoli meccanismi dipendono da norme rigorose e perentorie ma è l'ideale di un mondo dove ogni messaggio è inserito in contesti che ne mettono compiutamente in risalto le proposte, facendone il termine di un sottinteso dialogo umano.

Si pensi al gioco delle carte! Lo si trova in Cina nel 1120 d.C., costituito da 32 tavolette figurate d'avorio ad uso dell'imperatore che, isolato ritualmente nella sua splendida solitudine, cercava di vendicarsi della noia fabbricandosi da sé e circondandosi idealmente da amici e da nemici.

Si esercitava in questo modo a intessere trame diplomatiche, a dichiarare guerra, a concludere politiche di matrimonio, a esercitare pressioni economiche.

Così i re venivano annientati dalle picche, i fanti conquistati con l'arte dei cento fiori e dei cento sorrisi, le regine commosse con l'offerta dei cuori, i cavalieri cortigiani comperati nella loro fedeltà con la carta moneta dalle forme a quadri.

E non è di poco onore il fatto che un gioco imperiale sia finito nelle mani di modesti e oscuri popolani impegnati a risolvere i problemi della vita quotidiana, a partire da una filosofia fisiocrotica fondamentale che li esercita a «seguire virtude e conoscenza».

Il legno costituiva la materia prima di ogni creazione nel mondo dei poveri, dalla culla alla bara, ed era rappresentata dai bastoni; il denaro guadagnato con le fatiche di ogni giorno era simbolizzato nei mitici «ori» del settebello e del rebello; le spade rappresentavano la forza del diritto che sta alla base della compagine sociale, governata dal re, assistito dai cavalieri e dai fanti; le coppe permettevano di rappresentare il vino come segno di abbondanza sia sulla mensa dei nobili come a quella dei popolani.

Il modesto premio di qualche bicchiere di vino, condiviso tra amici, ripagava questi campioni di osteria, che senza aver letto le regole del Chitarrella, sapevano attuare combinazioni complicate e risolvere situazioni di gioco con il solo ausilio di una intelligenza pratica, che intuiva principi di calcolo senza perdere di vista nessuno dei fattori in campo.

Onore a questi leggendari accademici della briscola e della scopa!

D'estate poi la vita dell'osteria si trasferiva all'aperto, sotto il pergolato e le piante ombrose del cortile, dove si respirava l'atmosfera di idillio agreste che ricorda l'espressione biblica del «sedere sotto la vigna e il fico» per significare il godimento di una pace e sicurezza divine.

Era la stagione delle bocce con le coppie di giocatori che ostentavano la concentrazione degna di un rito yoga e una precisione millimetrica nell'avvicinamento e nel bersaglio al «bucì».

Era forse il gioco più nobile dell'osteria al quale partecipavano anche le persone che, per livello sociale o distinzione di rango, di solito, frequentavano locali esclusivi.

Dopo le frequenti cene o merende non mancavano i cori sintonizzati sulle lunghezze d'onda più diverse, senza bisogno che i cantanti fossero dotati di ugola d'oro o disponessero di testi concettosi come avviene per molte canzoni moderne.

Tono di voce ed espressione del viso facevano un tutt'uno, mentre la vena del collo emergeva netta a segnare, come sopra un monitor, le vibrazioni alte dell'acuto.

Nelle sere afose la conversazione sotto le stelle alimentava l'attesa della brezza notturna e permetteva di conoscere ciò che la memoria collettiva metteva in serbo della vita del paese.

Era il momento dei grandi narratori di frottole con i loro impossibili racconti, dei romantici di professione che parlavano d'amore in chiave locale, dei commentatori politici che azzardavano ipotesi di fantascienza parlamentare, degli sportivi ammalati di tifo calcistico e pronti ancora a giurare sull'«ipse dixit» dell'inappellabile «foglio rosa».

Così si concludeva il tempo destinato al sollievo di tanta gente che frequentava l'osteria perché lì si celebrava, davanti al bicchiere, il ludo sociale della comunicazione. Del resto, si sa che l'industrializzazione aveva creato una separazione topografica e cronologica tra le attività lavorative e quelle creative, da quando, cioè, il lavoro di fabbrica aveva sostituito l'impresa familiare. Alla fabbrica «sede specializzata del tempo di lavoro» si contrapponeva l'osteria «sede specializzata del tempo libero», subentrando alle vecchie forme associative (confraternite, società mutualistiche) ormai avviate al tramonto. Certo, la lotta contro l'abuso dell'alcool ha sempre avuto la sua buona ragione d'essere, ma era necessario, per questo, rinunciare a tutto quel sistema di relazioni offerte dalle osterie che hanno costituito nei secoli uno spazio di socialità, di libertà e di creatività per tanti avventori?

Anche i cattolici italiani hanno capito che non potevamo perdere l'occasione di trasformare questa formula spontanea di aggregazione storica in un vero cenacolo per l'educazione cristiana e sociale dei lavoratori.

E ne furono compensati, viste le apprezzabili prove offerte dalle ACLI e del MCL in tempi calamitosi per la Chiesa e per la società civile, quando dalle loro sedi partirono impulsi di evangelizzazione e di cultura.

Il gioco delle carte. È sempre stato il pezzo forte dell'osteria. I giochi più diffusi erano *briscula*, *scua*, *mariana* e *triset*. Sviluppavano un linguaggio proprio, spesso metaforico e interessantissimo: *ciapà*, *fa la respa*, *purtà a casa* *l'fe* indicano la raccolta di punti preziosi per la vincita; mentre *andà fora*, *es fora*, *es dete*, *restà dete* indicavano rispettivamente la vincita o la perdita misurate sul raggiungimento o meno dei punti necessari. *Vet*, *vèdele*, *vet i carech* erano espressioni per indicare la fortuna di possedere carte importanti. Il broglio è detto *samà*. Ognuno dei giochi poi aveva il suo linguaggio specifico, con alcune varianti locali.

Briscula era un *gioch parlat*, nel senso che i soci, tranne che nel primo giro di carte, potevano scambiarsi informazioni e pareri. In gergo, per indicare

una partita si diceva: *fa quatre raec a briscula* mentre le varie azioni di gioco erano espresse con *struzà, 'ndà lis o les, metiga 'n carech, metiga 'n picen, metiga 'n bibi, trà a munt*, una parola che ha origini addirittura longobarde. Le carte raffiguranti persone erano dette in gergo *istide*. Per il gioco della briscola venivano ammesse tra le regole alcune segnalazioni tra i partner, in gergo *segnà le carte*, che avevano come scopo di sincronizzare e rendere più efficace la collaborazione per arrivare ad un perfetto gioco di squadra. È evidente in tal modo che il gioco, al di là della bravura individuale, esigeva una sintonia di difesa e di attacco che ne esaltava gli aspetti sociali. Per questo, in genere, c'erano nelle osterie alcune affiatate e celebrate coppie fisse. Celebri erano a Santa Maria Batista Palet e Pierino Redondi e, all'Acli, Bondio e Mario Lunch. I segni, poi, appartenevano all'ambito della mimica e, benché conosciuti da tutti, dovevano essere trasmessi in modo da sfuggire all'attenzione degli avversari. L'operazione richiedeva abilità ed estro. Nel gioco della briscola prevaleva la mimica facciale per le carte di maggiore importanza: si faceva il grugno per l'Asse, una smorfia labiale per il Tre, mentre si alzavano le ciglia per il Re.

Il gioco del *Trisett* aveva pure un suo linguaggio espressivo caratteristico: *la napula* era la combinazione di Asso, Due e Tre; *cùsà* significava dichiarare pubblicamente, all'inizio di una partita, il possesso di una terna o una quaterna. Anche in questo gioco era possibile segnalare le carte al proprio partner con una mimica della mano, eseguita con sorprendente rapidità. Si segnalava il Tre con il pugno chiuso battuto verticalmente sul tavolo; il Due con l'indice puntato sul tavolo, l'Asse con il pugno chiuso e il pollice steso, sempre battuto sul tavolo; i Denari disegnando velocemente, con la punta del dito, un circolo sul tavolo, le Spade battendo il palmo orizzontalmente con tutte le dita distese, i Bastoni battendo le dita unite verticalmente sul tavolo, le Coppe agitando il pollice a pugno chiuso. Tutti questi segni, come quelli della briscola, non nascondevano significati simbolici, ma avevano un valore puramente convenzionale.

Il gioco della *scua liscia* era un gioco ancor più scientifico, dove, oltre all'applicazione di regole, era necessaria l'applicazione dell'intelligenza. Le carte importanti erano dette in gergo *Re bel* e *Set bel* e contavano per il punteggio insieme a *ori, carte* e *primiera*. Il gioco era condotto sostanzialmente sulle combinazioni di numeri pari e dispari. In gergo si diceva: *chi gh'è da mas*, cioè chi distribuisce le carte e resta ultimo nel giro delle giocate, *al g'ha da es bu a fa la respa*, deve cioè condurre il gioco in modo tale da poter raccogliere, alla fine, tutte le carte, spesso importanti, rimaste sul banco da gioco. Per questo era importante giocare bene la prima carta; in gergo si diceva *vegn zo da fant, da caal...* ecc. Era interesse dell'avversario, invece *rump al gioc* o *disparà le carte*.

L'azione del gioco sviluppava spesso atteggiamenti aggressivi, soprattutto alla fine di ogni singolo gioco, *la ma*. I gesti abituali erano picchiare con violenza il pugno sul tavolo, o aggredire verbalmente il proprio compagno di gioco, urlare la descrizione della mossa che aveva portato alla vittoria. Altri segnalavano soddisfazioni, tensioni o sicurezze con altre mimiche delle mani o facciali. Dell'aggressione verbale facevano parte le imprecazioni, tutte contenute nei limiti della correttezza. La moglie di un oste ci ha gentilmente fornito un piccolo campionario usato nella sua osteria: «porco giuda», «orco boia», «ta set an animal», «bröta ostrega», «va a fas dà 'n boi», «va a fas benedi!». Era invece abbastanza rara la bestemmia, almeno nell'ambiente dell'osteria. Molti ricordano che in ogni locale c'era un cartello del Comitato Italiano Antiblasfemo, che «sotto l'alto patricinio del Re» ricordava a tutti che «da persona civile non bestemmia e non sputa per terra».

Va considerata, e forse anche valutata, la figura del *gentilom*. Faceva parte, a tutti gli effetti, del gruppo dei giocatori ed aveva il compito, stando in testa al tavolo, di fare da arbitro: distribuiva le carte, osservava la partita, segnava i punti, partecipava alla consumazione. Spesso il ruolo era ricoperto a turno. La posta in gioco era sempre la consumazione del vino. La regola era che il pagamento fosse a carico dei perdenti.

La mora. Era un gioco praticato moltissimo nelle osterie fino all'ultima guerra mondiale. Considerato gioco d'azzardo, era proibito e per questo veniva eseguito di nascosto, per quanto fosse possibile, dato che, per sua natura, era un gioco chiassosissimo. Ricordiamo che i giocatori della *morra* erano sentiti a lunga distanza e turbavano a volte la quiete delle ore serali e notturne. Durante il gioco c'era sempre una persona di guardia alla porta o alla finestra per avvertire dell'arrivo di forze dell'ordine. Si racconta che le multe erano salate per i giocatori e soprattutto per gli osti e che qualcuno, non avendo soldi per pagare, passò perfino una notte in prigione. A motivo di questa clandestinità, molti giocatori preferivano ritirarsi in osterie un po' fuori mano; a Santa Maria della Croce, ad esempio, si andava «ai Salècc da Umeli» o «al Torcc da Pi Laander», o «da Casane a la Tor».

Il gioco durava spesso per ore e ore e c'erano appassionati che il sabato pomeriggio e la domenica facevano un giro per le osterie di diversi paesi dove c'erano abituali giocatori e davano vita a interminabili gare, sfidandosi poi per una rivincita alla volta successiva. Naturalmente ogni partita comportava la messa in palio di una buona bevuta alla quale partecipavano giocatori e presenti. Si può immaginare in quale stato arrivassero a sera questi accaniti giocatori della *morra*.

I termini della sfida erano: *fem du dudes e la bèla ai sedes*, cioè due partite al raggiungimento dei dodici punti ed eventualmente uno spareggio ai sedici punti. Si giocava abitualmente in quattro, disposti a coppie sedute l'una di fronte all'altra; saltuariamente anche in otto, quattro contro quattro, ma con sfide singolari, che avevano come protagonisti i singoli rappresentanti delle due parti; il vincente conduceva il gioco, azione che in gergo era detta *tegn la mora*, mentre il perdente, di volta in volta, cedeva la mano al proprio compagno di squadra. Il gioco si svolgeva con grande foga e velocità: si dichiarava un numero e contemporaneamente si segnalava un altro numero con le dita della mano. La vittoria avveniva quando la somma dei numeri espressi dalle mani dei due concorrenti corrispondeva al numero dichiarato vocalmente. C'era poi una sorta di gergo dei numeri; si trattava soprattutto di semplificazioni o storpiature, acquisite con l'esperienza in tutta l'area cremasca-bergamasca-bresciana, atte a far sì che il numero potesse essere pronunciato più efficacemente: *du, tri (trei, trèma), quatre (qatr), sic, ses (ces, cesi), set, ot, nof, mora (töt, tötä)*.

La bravura del giocatore consisteva soprattutto nel prevedere la logica con la quale l'avversario proponeva i suoi numeri e disponeva le dita; spesso infatti un giocatore non molto abile aveva schemi ripetitivi e facilmente intuibili, e ciò era qualificato come *capi la mora*. I più abili *i schiantàa la mora*, cioè variavano continuamente gli schemi impedendo all'avversario di coglierne la logica. In tal caso il buon giocatore avvertiva il compagno che non si sentiva più legato agli schemi consueti. Un'altra abilità consisteva nel condurre il gioco in modo tale da indurre l'avversario a proporre determinati numeri con le dita, e questo in gergo era detto *ciamal sò i quatre dicc, o sò i tri dicc* ecc. Erano chiamati *punc da memoria* quei punti che un valido giocatore faceva conoscendo per esperienza le caratteristiche di un avversario.

Nel corso del gioco nascevano frequenti contestazioni, soprattutto per il fatto che alcuni giocatori proponevano intenzionalmente una posizione un po' ambigua delle dita che potevano prestarsi a differenti interpretazioni. Il frequente stato di ubriachezza contribuiva a rendere la contestazione piuttosto violenta. Altro motivo di litigio poteva essere il conto del punteggio; a questo scopo tutti i quattro giocatori contavano i propri punti sulla mano rimasta libera e alla fine era necessario che le somme quadrassero: *la mora pari*, quella dei giocatori avversari seduti di fronte, e *la mora dispera* quella dei due avversari che si affrontavano in diagonale.

Le bocce. L'osteria aveva un suo prolungamento ludico al di fuori del locale: un fazzoletto di terra destinato al gioco delle bocce. Era un gioco estivo, praticato da persone di una certa età, che trovavano del tutto dignitoso unire il movimento ginnico, entro limiti compatibili con le esigenze fisiche, e il gio-

co di precisione e di sensibilità esigito nelle varie fasi del gioco: *andà a punt*, *andà a bali*, *sbucià*, *bocia al punt* ecc. Più che in altri giochi era esigita qui la presenza del *gentilom*, in quanto il gioco per sua natura presentava complesse situazioni e richiedeva un arbitro autorevole e inappellabile per la misurazione delle distanze e la valutazione dei punteggi.

Varianti delle bocce, sempre eseguiti nel cortile dell'osteria, erano *giugà a bali*: si trattava di colpire il pallino nascosto da 4 bocce disposte con l'aiuto di uno stampo di legno; *a quarantot*: il pallino era disposto in mezzo a quattro bocce.

La rifa. C'erano persone che, soprattutto la domenica pomeriggio, facevano il giro delle osterie con un cestello che conteneva generi alimentari: salumi, paste, scatolette di carne o di sardine... Avevano poi un sacchetto contenente palline numerate da 1 a 90. Il gioco era semplice, *tre baline des ghei*: il cliente estraeva a pagamento tre palline i cui numeri venivano sommati. Se la somma era inferiore a 90 il cliente vinceva generi alimentari per il valore di una lira. Il gioco poteva diventare anche più complesso se si fissava il limite della somma più in basso, per esempio a 75 o a 50. Naturalmente più il numero complessivo era basso più aumentava il rischio e la vincita: il 90 era pagato 10 volte, il 75 15 volte, ecc. C'erano persone che si guadagnavano la vita con questo gioco: erano detti *chei da la cesta* o *chei da le baline*.

Il ballo e il canto. Uno dei divertimenti tipici dell'osteria era il canto, la musica accompagnata, spesso, dal ballo. I più vecchi ricordano *l'orghen* che c'era in alcune osterie dove abitualmente si ballava, *'nturne ai tauì*. L'organo, detto anche *artical* quando aveva una forma verticale, consisteva sostanzialmente in un cilindro, sul quale erano programmate alcune suonate, che veniva azionato con una manovella. A Crema e in alcuni paesi c'erano anche diverse *cumpagnie da sunadur*, che il sabato sera e la domenica pomeriggio facevano il giro delle osterie talvolta per puro divertimento, altre con l'intenzione di guadagnare qualche cosa, o di spontanea iniziativa o, spesso, invitati dagli osti. Là dove c'era già *l'orghen* in genere le suonate si alternavano. In gergo si diceva: *do sunade d'orghen e òna d'urchestra*.

Il repertorio era vario. Di solito nelle osterie di campagna erano preferite canzoni popolari alle quali si accompagnava il canto di molti dei presenti. In città questo avveniva in misura più limitata e si preferivano ballabili classici, *an valserèt o 'n tango*. Andavano di moda, tra i valzer, «Le speranze perdute», «Sulle onde del Danubio», che era immancabilmente suonato come apertura; al «tempo della Valencia» era suonata «Paradiso di sorriso». Tanghi molto di moda erano «Il tango delle capinere», «Il tango della gelosia», «Paquita», «La meridiana». A volte erano gli osti che pagavano i suonatori altre

volte invece uno di loro passava a raccogliere offerte *col capèl*. Un vecchio suonatore ricorda che *sa ciapàa di bei solt*, fino a 50 lire in un sabato e una domenica. Era proverbiale, poi, *la sit da sunadur*, legata all'abitudine dei suonatori di intercalare le esecuzioni musicali con delle buone bevute di vino sincero, per le quali inserivano spesso nel repertorio una celebre arietta:

Se urì, se urì che sune
bagnim an po la boca
se no da per nagota...

e la frase finale aveva moltissime varianti. Tra i canti del repertorio comune non mancavano gustose e spiritose composizioni locali, che devono essere uscite dalla fantasia di qualche estroso menestrello popolare. Alcune sono diventate celebri: *La Pamoia* a Vaiano Cremasco, *Le fiòle d'Umbrià* a Ombriano, *Le fiòle di Salècc* a Santa Maria della Croce, *Le fiòle da la Machina*, riguardante avvenimenti successi al Linificio di Crema; e ancora canti d'amore o epitalami quali *Tol tol bagaja*, *Mama mia la spusu l'è che*, e il celebre *Barbisi l'è pus a l'ös*. Molti altri restano sconosciuti, perché di sapore molto locale, nati in una determinata osteria tra un gruppo di amici. Sarebbe un lavoro interessante poterne raccogliere alcuni dalla viva voce di testimoni. Noi ne abbiamo raccolti alcuni a Santa Maria della Croce, *La Dea Müradèla*, *I bumbardamencc*, nati da un gruppo di suonatori che, tra gli anni '20 e gli anni '40, avevano fatto la loro sede sociale su una *müradèla*, tra il Santuario e un'osteria dove si esercitavano a suonare nelle sere d'estate. Uno degli animatori, Giovanni Calzi, ex lavandaio, era anche autore di alcune canzoni.

In occasione delle sagre o di qualche importante festività veniva installata nelle osterie dei paesi la cosiddetta *balera*, una pista preparata all'aperto con una specie di parquet, o il cosiddetto *festivàl*, che era una sorta di baracca di legno, tutto chiuso, dove l'effetto doveva essere di maggior intimità. Ma non mancavano balli più semplici e improvvisati sull'aia del cortile dell'oste; in gergo si diceva *fa quatre salcc sö l'era*.

In città il *festivàl* era piazzato a carnevale, il martedì e il giovedì grasso nell'ex teatro S. Domenico, detto *al teatro di puarèt* mentre le persone più distinte e facoltose andavano a fare balli in maschera al grande teatro di via Verdi. Il repertorio erano i già citati ballabili suonati nelle osterie, con l'aggiunta di alcune canzonette d'epoca. Rimase celebre per molti anni *al bal da l'urso* al cui ritmo si ballava con una tale foga da *spacà la balera*. Per ogni ballo bisognava pagare *des ghei* o *an palancù* al proprietario del festival o della balera, che facevano noleggiare. *Balera* o *festivàl* erano piazzati nei cortili delle osterie, luoghi che, per l'occasione, erano frequentati anche dalle



Tav. 23 - *La Società della Müradèla all'osteria Da Doldi a S. Maria della Croce.*



Giardino
dell' Albergo
Chiodera -
Crema
all' ingresso
di Via
Giverchi



Tav. 24 - *La Ciudera: Molte osterie avevano un loro prolungamento nell'ambiente esterno, costruito da un ameno giardino utilizzato particolarmente nella bella stagione e aperto agli effetti naturalistici e cromatici degli alberi e dei fiori.*

donne. Si andava a *balà* o a *vèt a balà*. Una folla di ragazzini dava l'annuncio: *rù a i sunadur!*, e andavano a vedere l'insolito spettacolo, richiamati poi dai genitori per una curiosità giudicata colpevole. Ma in tutti i casi per i sacerdoti del paese ballare, *l'era peccat*. Peggio era per l'oste che spesso ne riceveva una sorte di scomunica, tanto che al Sabato santo, giorno tradizionale di benedizione delle case e delle uova pasquali, le osterie che avevano ospitato le balere erano spesso escluse. Una sorta di scomunica che, nei piccoli ambienti paesani, era destinata ad avere grande risonanza.

Localmente c'erano personaggi che eccellevano nelle capacità del ballo ed erano additati popolarmente come *baleri*; si diceva *l'è 'n baleri da prima riga!* All'inizio del secolo un vescovo cremasco scrisse addirittura al parroco di Santa Maria che non sarebbe stato presente alla funzione liturgica in occasione della Visita Pastorale se tutti gli esercenti non avessero pubblicamente rinunciato al ballo per quella domenica. Abbiamo raccolto in proposito una interessante testimonianza del settimanale cremasco *La Campana*, ai primissimi anni del secolo. Il titolo dell'articolo è *Il parroco e il ballo*; siamo a Santa Maria nel 1903: «Il 6, 7, 8 corrente mese, gran festa nella nostra parrocchia. Si inaugura il compimento (restauro, n.d.r.) dell'artistico tempio e la nuova fiera di settembre. Unico sconcio: la festa incompiuta per l'insipienza e l'impotenza delle autorità comunali e parrocchiali. Si dice che il nuovo parroco non possa permettere i festival, ma che il sindaco e la giunta non si lascino persuadere dalle sue ragioni, che saranno buone per lui, ma non certo per gli esercenti del paese che per tale proibizione si troverebbero fortemente danneggiati specialmente di fronte a quelle osterie che, essendo nel Comune di Crema, l'autorizzazione del festival avranno certamente».

Tra i gruppi spontanei di suonatori, si distinguevano alcune figure, a volte veri e propri professionisti che, oltre al repertorio comune, sapevano creare musiche e canzoni. Possiamo citare *Giovanni Calzi*, che qualche anziano ricorda grande suonatore di osterie nei primi decenni del secolo. L'abbigliamento era caratteristico: un mantello militare, stile Ottocento, le scarpe con una lunga punta, l'andatura «stile Charlot», suonava il mandolino e altri strumenti e si faceva accompagnare da qualche ragazzo dotato, che egli istruiva nei segreti del mestiere, esigendo grande serietà e una sorta di onorata professionalità.

Passava egli stesso, durante le pause del repertorio, a raccogliere le offerte dagli avventori con un'invariata espressione: *Da bravi, signori! Per la fabbrica dell'appetito!* Siamo riusciti a raccogliere, da un suo discepolo, anche diverse strofe di una simpatica e inedita canzone, mezza in italiano e mezza in dialetto milanese, che si ambienta negli anni della morte di Pio IX. Un personaggio molto ricercato per cantare nelle osterie e anche in feste private

era *Batesta* o *Batisti Sunadur*, Giovanni Battista Vailati, originario di Capergnanica e abitante alla cascina Fontanina di S. Bernardino, legato anche a S. Maria della Croce, perché vi abitano le due figlie che per molti anni l'hanno seguito nelle osterie come cantanti. Erano celebri nel suo repertorio, interamente creato da lui, alcune canzoni quali *La tassa sul celibato*, *La piena dal Sere* (1933), *La borsa nera*, *Il mondo d'oggi*. Ma quella che più lo rese famoso ed era richiestissima, era un pezzo interamente autobiografico, *Batesta ai cunfi*, la dolorosa esperienza del confino politico (8 febbraio 1932 - 8 febbraio 1933) a Castelluccio Inferiore in provincia di Potenza, per aver cantato, durante la sagra di Trescore Cremasco, una canzone, non sua, allora piuttosto popolare, che però non era gradita al regime fascista: *An dal Trenta sem tòi senza, an dal Trentü ga n'è pö gna ü, dal trentatri ga sarà pö gna Musulì*. È morto il 18 marzo 1964.

L'ultimo menestrello che vogliamo ricordare è *Bertino*, nato e tutt'ora abitante a Crema, in via Dante, grande virtuoso del *salterio*. Iniziò ancora ragazzo a suonare nelle osterie, sotto la guida del già citato Giovanni Calzi e del Maestro Foppa, alternando la musica con il mestiere di ciabattino. Ellesse come suo strumento lo xilofono, ma, ancora ragazzino, ne costruì personalmente uno molto originale, sostituendo i tasti di legno con pezzi di vetro accuratamente scelti in una discarica e pazientemente intonati con *la tenaja da scarper*: togliendo piccoli frammenti al pezzo di vetro, questo assumeva un tono sempre più elevato. Con il suo strumento è diventato per decenni ricercato suonatore di osterie e di feste paesane.

Le composizioni del cantastorie, utilizzavano un italiano veicolare, in cui la preponderanza della lingua colta veniva mescolata a forme verbali e sintattiche di origine vernacolare. Consapevole del valore del suo racconto e geloso del patrimonio che aveva impresso nella sua memoria (non aveva mai con sé carte da musica) voleva evitare che le sue canzoni, che in genere erano di tutti e di nessuno, venissero captate da chi poteva commercializzarle e diffonderle in mezza Italia.

Il cantastorie che si incontrava nelle osterie, voleva mantenere in esclusiva la sua aureola di iniziato ai riti del folklore e si rifiutava di seguire i sentieri troppo battuti della musica leggera.

Poi, più che seguire testi lunghi, sui quali la sua memoria poteva avere dei cedimenti, preferiva saltare di palo in frasca, prendendo ritmi e ritornelli vari, cucendo con lo stesso filo un fattaccio di cronaca, una canzone d'amore, una serenata e un motivo patriottico.

I cantastorie non cantavano per guadagnare ma tutt'al più accettavano che gli si offrisse da bere o raccoglievano un'offerta libera e la loro funzione faceva l'effetto di un'orchestra che introduceva e sosteneva il coro.

Infatti quando il cantastorie incominciava aveva attorno poche persone, mentre

gli altri continuavano la partita; poi, via via altre voci si aggiungevano al solista, fino a coinvolgere l'ultima: quella dell'oste.

I bagatei. Tra gli intrattenimenti dell'osteria non possiamo dimenticare, soprattutto nei tempi più antichi, il teatrino ambulante, che trovava nelle osterie l'ambiente adatto. Da Crema veniva *Tubia a fa balà i bagatèi*, un teatrino popolare allestito per lo più sotto un portico, che rappresentava a suo modo pezzi classici. C'è ancora chi ricorda, tra i «cartelli» più famosi «*Lucrezia Borgia*», «*I Paladini di Francia*» con un certo Gano di Maganza che *l piccà sò töcc*.

Altri «artisti» erano *I Manzèla*, marito e moglie di Soncino, bravissimi burattinai che periodicamente facevano la loro «stagione» nelle osterie di Crema, trovando alloggio per la notte nell'Oratorio di S. Benedetto. Per l'occasione esponevano un cartellone a Porta Serio e uno a Porta Ombriano con i loro titoli più famosi: *La cieca di Sorrento*, *La muta di Portici*, *Le due orfanelle*, *Il fornaretto di Venezia*, *Santa Genoveffa di Brabante*, che «*la faa vegn da pians*». Il pezzo forte di quest'ultima opera, tanto atteso dal pubblico, era il momento in cui il marito cattivo cacciava dal suo castello Santa Genoveffa con la sua figlioletta esclamando: «*Esci, siagurata, da questo maniero!*». A questo punto scrosciavano applausi di apprezzamento e di commozione. Gli osti interrogati ricordano anche una compagnia di teatro popolare di Campagnola Cremasca, che dava rappresentazioni nei cortili delle osterie di campagna.

4. *L'osteria: il gran teatro del mondo*

(ANTHROPOS = l'uomo)

La cultura dell'osteria si sviluppava dunque tra i due poli del riposo creativo e della socialità costruttiva e nello stesso tempo fungeva da specchio di una condizione umana che era propria dei ceti subalterni.

È quanto si può leggere ancora su certi volti e in certi gesti degli avventori fotografati alcuni decenni fa (ai tempi d'oro dell'osteria), quando l'abito della festa e i bicchieri sulla tavola non riuscivano a nascondere una vena di timidezza nell'espressione e una soddisfazione ingenua nello sguardo.

In tutti i casi ciò che testimonia il grande numero di questi esercizi pubblici e la loro concentrazione nei quartieri delle periferie operaie e contadine, era la convinzione diffusa tra i ceti meno abbienti, di vivere il momento dell'osteria come il loro momento pubblico.

L'oste era il grande regista della scena e controllava tutte le fasi dello spettacolo in modo tale da poterlo abilmente dirigere.

La lunga esperienza di un mestiere che veniva tramandato da padre in figlio lo faceva esperto nella miscela e nella degustazione del vino, rendendolo capace di penetrare nel cuore di questo prodotto organico e di portare a termine un'operazione densa di creatività e di estro.

Ma i requisiti essenziali della sua personalità consistevano soprattutto nella calma risoluta e nella sicurezza di sé come se il comportamento fosse ispirato ad un copione che pur nella varietà dei casi e degli attori non prevedeva mutamenti nella successione dei quadri.

Egli percepiva di istinto le variazioni di pressione psicologica che si stabilivano nell'ambiente moderandole con aspetto deciso e intervenendo soltanto nel caso in cui, eventuali eccessi, avessero alterato la tranquilla convivenza della clientela.

Alla chiusura dell'esercizio si preoccupava, con un pizzico di paternalismo, che tutti i clienti, specialmente i più alticci, arrivassero a casa, giungendo al punto, soprattutto in città, di segnare le iniziali del nome e l'indirizzo di casa, col gesso, sulla giacca del cliente, quando questi incominciavano a perdere la nozione di sé e delle loro cose.

Il collegamento tra il banco di mescita e i tavoli di servizio era mantenuto dalla moglie dell'oste e in sottordine dalle figlie o da inservienti domestiche, come si addiceva ad un negozio che funzionava a conduzione familiare.

L'ostessa era una donna sempre in movimento, capace di intrattenere i clienti con cipiglio e cortesia, sempre disponibile agli ordini ma esperta nell'arginare qualsiasi accenno di intemperanza o almeno a ridurne gli effetti mediante il ricorso abbondante alla dissimulazione.

Per noi bambini, nelle calde sere d'estate, all'osteria Cassani di S. Maria, l'Amelia appariva come la «signora delle granite», sulle quali versava, dal beccuccio delle apposite bottiglie, i colori meravigliosi del lampone, della menta e del tamarindo, concludendo l'operazione con una botta dei bicchieri sul tavolo di legno, per assestare il contenuto.

Quando poi a letto, lo scandire dei numeri urlati dai giocatori di «morra» ci raggiungeva nel buio e leopardianamente «lontanando s'udia morire a poco a poco», ci capitava di sognare quel luogo fatato e la rustica osteria della Torre, ci appariva come «la locanda delle sette felicità».

All'osteria l'uomo tendeva a cercarsi spazi di autonomia reale entrando a far parte di un teatro stabile dove gli era concessa una parte e dei brani di solista.

Per i giovani, i celibi e i vedovi, l'osteria sostituiva la famiglia spesso autoritaria o inesistente, mentre gli sposati rivendicavano, nei confronti delle consorti, con una forza proporzionata al privilegio sociale che godevano nell'ambiente, il diritto di frequentarla.

Al contrario le donne non entravano di norma in tali luoghi, in quanto la rigida separazione dei ruoli nella famiglia, teneva la donna, specie quella sposata, fuori dall'osteria.

A quel tempo si annegava nel vino la realtà esistenziale di ogni giorno, le insidie burocratiche del sistema, nei cui meandri la gente si aggirava confusa e indifesa e la ferrea routine del lavoro, non sempre legale e talvolta mal retribuito, dal quale si cercavano momentanee evasioni.

A evidenziare l'esigenza di una dimensione sociale rassicurante, sorgevano un po' ovunque nelle osterie gruppi di persone che amavano riunirsi alla insegna della buona cucina, degli aspetti tipici della cultura locale e del «vogliamo bene», sostituendo sotto nomi di pretesto le avanguardie spontanee di tante istituzioni locali impegnate nel recupero di consuetudini che hanno scandito le giornate di intere generazioni.

Per altro lo spettacolo quotidiano dell'osteria era quello di un mondo povero, che sembrava non dovesse mai cambiare e in cui si ingannava il tempo osservando i gesti teatrali dei personaggi carismatici: l'incallito raziatore di mattoni per costruzioni, l'ubriacone notissimo che nelle bevute era certamente campione mondiale e il tifoso di Binda, Bartali e Coppi sempre agguerrito contro tutti e massimo teorico del principio «tanto peggio tanto meglio» particolarmente nelle effimere vicende dello sport.

Intanto davanti alla porta dell'osteria si formava un palcoscenico con personaggi e comparse tutti ben definiti nelle loro parti.

I mediatori, ad esempio, si presentavano con atteggiamenti da grandi esperti, con il cappello tondo e il bastone per scrutare fin nell'anima l'animale mentre con l'altra mano palpeggiavano le parti nobili della bestia, prima di esprimere un sibillino giudizio sulla sua salute.

Così incominciava la contrattazione ed era tutto un frenetico intrecciarsi di proposte e di controproposte, di esclamazioni, di parole condite di volgarità, di false partenze e di improvvisi ritorni.

Solo quando le mani del venditore e dell'acquirente si incontravano trascinate a forza dal mediatore, allora il contratto era fatto e si poteva entrare nell'osteria e bere al buon affare, che non aveva bisogno di scritture private. Intanto i vecchi rappresentavano i clienti più affezionati, quelli che si presentavano ogni giorno e qui sfogavano i loro problemi dando vita alle confidenze più intime da farsi solo in famiglia, l'unica che a loro rimanesse: quella dell'osteria.

Avevano combattuto la prima o la seconda guerra mondiale e questa dolorosa esperienza era così radicata nel loro animo da diventare l'intima essenza della vita.

Anche quando faceva caldo ricordavano l'inverno passato sul Pasubio o sul Montello, una stagione spietata come gli uomini in guerra, con un'aria geli-

da che flagellava i volti, con geloni ai piedi e alle mani, e con compagni che morivano nella neve.

Ascoltavamo in un angolo dell'osteria di «Palet», a S. Maria, le battute dei narratori più carismatici, intercalate dai grandi sbuffi di fumo provenienti dalla pipa, in una atmosfera di riflessione grave e in un tono recitativo che nell'opera lirica sarebbe stata bene in bocca ad un baritono.

Naturalmente la lingua ufficiale di tutti all'osteria era il dialetto, poiché la lingua italiana, approssimativamente posseduta, non era idonea a tradurre le arguzie, le finezze psicologiche e la dialettica provocatrice di un'assemblea di campagna e della vita di un paese.

Il dialetto offriva infatti l'impronta vera di una comunità e le sfumature non apparenti del pensiero e d'altra parte non impediva di parlare anche di argomenti degni di una lingua dotta.

L'oste. È la figura centrale nell'osteria, a volte si identifica con essa, tanto che, spesso, l'andare all'osteria viene espresso con l'*andà da l'uster*. Localmente poi l'espressione si precisa con i nomi o i soprannomi degli osti, come abbiamo ampiamente documentato. Alcuni osti sono diventati, nel piccolo ambiente del paese o del rione cittadino, veri e propri personaggi.

L'oste era anzitutto il grande intrattenitore: un po' commerciante, un po' istrione, amico degli avventori senza però rinunciare al proprio interesse, egli fa parte di una categoria di persone amate-odiate. Era amato per la sua carica di simpatia, che poteva valere, sulla bilancia della clientela, quanto la qualità del vino. Era tale il legame che si creava con i clienti che molti di questi sentivano il dovere di avvertire l'oste quando non potevano recarsi all'osteria. Il bravo oste sapeva poi coltivare questo legame con simpatiche iniziative collaterali, come ad esempio società a finalità ludiche, il suono, il canto e il ballo, la cura di un cibo familiare e stuzzicante che dava all'osteria anche il sapore della «seconda casa». Del resto si constata che gli osti che facevano più fortuna erano quelli ricchi di iniziativa verso la clientela. Un proverbio dialettale constata che *quant l'uster al sta sò la porta, poch al laura e poch al fa scorta*. L'oste è amato anche perché è il conoscitore del vino, attraverso il quale inebria e rallegra gli uomini. Egli possiede l'arte di scegliere quello adatto ad ogni circostanza, di prepararlo e conservarlo con grande cura e soprattutto di mescerlo. Conosce abitudini e debolezze dei clienti, gli effetti che il vino può produrre su di essi e per questo vigila offrendone in abbondanza o negandolo perché il vino sia amico e non distruttore dell'uomo.

Ma l'oste è anche personaggio odiato. Il suo primo grande peccato, l'imperdonabile, è quello di *batezà 'l vi*, cioè di annacquarelo proditoriamente, solo a scopo di lucro. E proprio il lucro è l'altro grande peccato imputato all'oste, testimoniato da una serie di espressioni o proverbi dialettali: *fa i cüncc senza*

l'uster, o semplicemente *al cünt da l'uster* allude alla voracità con la quale l'oste cura il proprio interesse economico; invece *fa l'uster e circà sö i è mester da desmet pö* sottolinea ironicamente il guadagno del mestiere dell'oste; mentre un detto un po' più cattivo ne mette perfino in dubbio l'onestà: *vint uster, vin becher e vint müliner fa sesanta ladre*. È espressa anche l'idea, o l'augurio, di una sorta di nemesi contro l'oste traditore: *o tarde o bunura l'uster al va 'n malura*. La vendetta del cliente era anche talvolta quella di non pagare: *stucà* era detto in gergo il non pagare una consumazione, mentre *lasà 'ndre i camei* era il non pagare un lungo conto accumulato nei casi in cui l'oste aveva fatto credito per un certo periodo di tempo. Alcuni non assolvevano il proprio dovere per povertà, persone che *i era sempre a bulèta*; altri per cattiva abitudine, altri ancora per una sorta di dispetto verso l'oste; capitava talvolta che costoro, lasciato il debito non si facessero più vedere e cominciassero a frequentare un'altra osteria. Un oste raccontava che aveva costituito nella sua osteria, per scherzo, una «società dei *camelér*»!

Una parola a parte va detta sulla figura delle moglie e delle figlie degli osti. Uniche presenze femminili ammesse nell'osteria, diventavano spesso motivo di attrazione del pubblico maschile. Anch'esse partecipavano, a tutti gli effetti, di quel rapporto amore-odio dei clienti nei confronti degli osti. Spesso la moglie o le figlie degli osti erano personaggi talmente centrali che l'osteria si identificava con il loro nome o soprannome: così si diceva *andà da la Cunsula, da la Gibalgina, da Cèca Bignoca* ecc. Ma alcune denominazioni esprimono anche l'ambiguità della presenza femminile, come ad esempio la citata osteria delle *Tre müdande*, che aveva analogie più o meno esplicite in molti paesi. La moglie e la figlia dell'oste avevano anche il compito, positivo, di rendere l'osteria sempre più simile ad una «seconda casa», anche attraverso l'arte di preparare il cibo. Aveva, ognuna, un modo speciale, quasi una ricetta segreta, per preparare quei piatti caratteristici legati alla tradizione delle feste o alle ricorrenze stagionali: *foiolo, tripa coi fasuli, salami di morcc, rane o lümaghe, funs, pes da Sere, legor o fasà*. Ma il linguaggio popolare testimonia anche che la moglie dell'oste partecipa a pieno titolo alla bieca tirchieria del marito, come quell'arietta che canta

*titangola titangola
la dona da l'uster
la g'ha druat la pigula
per tegn a ma 'l buter!*

o mette in guardia dall'innamorarsi e dal prendere per moglie figlie di osti:

*serve da precc
firole da uster
caale da malghes:
lasale töte al so paes!*

Gli avventori. Va detto innanzitutto che gli avventori si distribuivano nei vari locali anche per una scelta qualitativa. Soprattutto in città *café* era considerato ambiente piuttosto aristocratico ed era frequentato da persone cosiddette *an po 'n sò*. L'*ustarea* era considerata già un luogo *pùse bas* e naturalmente era frequentata da persone di condizione sociale più modesta. Un gradino più sotto era la *bétula*, che non si distingueva dall'osteria se non per la trasandatezza dell'ambiente e la qualità degli avventori. Sia nelle osterie dei paesi che in quelle cittadine c'era una certa clientela fissa, ma era assai esteso il fenomeno di persone, e a volte di interi gruppi, che, il sabato pomeriggio e la domenica, facevano una visita a tutte, o quasi, le osterie della zona. In gergo si diceva: *fa 'l gir da le cese*.

Alcuni osti interpellati ci hanno aiutati a fare una suddivisione di avventori per categorie. La categoria che più frequentava l'osteria, soprattutto nelle ore serali dopo il lavoro erano *j uperare* delle Machinète, della Ferriera, del Linificio e tante altre piccole aziende della città e della periferia. Avevano anche qualche soldo per pagare subito la consumazione *senza lasa 'ndré i camèi*, in quanto era, a quei tempi, una categoria privilegiata, perché *i ciapàa la quindizina*. Il contadino di periferia - S. Maria, S. Bernardino, Ombriano - era un avventore soprattutto della domenica. A Santa Maria della Croce si diceva che *i vegnia zo da la Tor, dal Torcc o dai Salècc*, e la loro presenza era associata spesso alla partecipazione liturgica; molto religiosi arrivavano in paese o in città, *visticc da la festa* in vista della chiesa e dell'osteria, dove la loro presenza consisteva in un rapido passaggio *prima da mesalta*, in una sosta più prolungata *dopo mesalta* e soprattutto nel pomeriggio *dopo dutrina* fino a sera inoltrata. Era il momento dell'incontro sociale, del gioco e, talvolta, della *cioca*. Uno degli argomenti più diffusi: *parlà d'interes*, formula gergale che comprendeva il parlare d'affari, dell'andamento dell'annata lavorativa, ma anche di famiglia e matrimoni dei figli. Era il momento in cui si facevano piccoli contratti di compravendita minuta, relativa al bestiame o ai prodotti agricoli, al fieno o alla legna.

A volte all'osteria, anche in giorni feriali, si andava apposta per cercare determinate persone e proporre un affare o chiudere un acquisto. Allo scopo agivano *i mediatùr*, figure caratteristiche del mondo contadino, che per «motivi professionali» erano interessati a frequentare tutte le osterie. L'affare era sempre collegato con il bere: *biiga sura* era una sorta di rito, parte scherzoso, parte collegato con le regole del gioco. Quando la bevuta riguardava l'acquisto di un animale, magari per macellazione, si diceva in gergo *faga pena a la bestia*. I vecchi osti ricordano che Ustè Zaghen, della cascina di S. Marino a Santa Maria, «l'era sempre adré a faga pena a la bestia», come puro stragemma per scroccare a qualcuno una buona bevuta.

C'erano alcune categorie di persone che avevano giorni particolari per frequentare l'osteria. Era il caso dei *laander* di Santa Maria della Croce, detti

a Crema scherzosamente *i laa bulète*, che tutti i lunedì avevano in città la raccolta dei panni sporchi e la consegna di quelli lavati. Era giorno di paga, di qualche soldo in più da concedere ad un momento di evasione. Una schiera piuttosto consistente, spesso accompagnata da mogli e figli, dopo aver setacciato tutta la città, faceva sosta nelle osterie. Era chiamata, in gergo, *la cioca dal lunedì!* Lo stesso lunedì era giorno di chiusura e di riposo lavorativo dei *barber* e dei *scarper*, *saati* e *saculi*. Questi ultimi si trovavano a gruppi in varie osterie per passare gran parte della giornata di riposo ed avevano l'abitudine di mandare i garzoni nelle botteghe dei salumieri a comperare *an franda sottobanco*: era, in gergo, la spazzatura del banco del salumiere, frammenti di formaggio, la prima fetta un po' annerita del salame o della pancetta, qualche altro genere non più tanto commerciabile. Era usato per *ansauri la boca* e stimolare il desiderio del vino.

I giovani. Cominciavano, in genere, a frequentare l'osteria in coincidenza con la prima attività lavorativa, ma in maniera fissa dopo i 15-16 anni. S'introducevano poco a poco. Ai primi approcci stavano a osservare il gioco delle bocce o delle carte, poi cominciavano con il primo bicchiere di vino, offerto magari in qualche circostanza particolare e con la prima esperienza di fumo, accettando o raccogliendo qualche *muca* di sigaro o sigaretta. Era una specie di iniziazione. Prima di questa età i ragazzi non si vedevano all'osteria. Ne erano impediti dai genitori e dallo stretto controllo sociale: era cosa indecente, all'osteria si dicevano bestemmie e parolacce, si fumava e si beveva. Occorreva essere uomini adulti per frequentarla.

Anche la presenza delle **donne** era rarissima. Di solito qualcuna veniva all'osteria ma solo *per ciamà l'om*, qualcuna trovava il coraggio di *usaga a dré* per lo stato di ubriachezza: «Set amo 'mbriach?», «L'è argogna marsa!». C'era comunque una eccezione: le donne facevano la loro comparsa in osteria nell'occasione, annuale, del ballo. Ma solo nel cortile dell'osteria, non nella casa. Per il resto le donne che frequentavano l'osteria era guardate con qualche sospetto. Abbiamo raccolto un episodio curioso da un settimanale socialista cremasco d'inizio secolo, *La Libera Parola*, che vale la pena di riferire: «Lunedì sera a Santa Maria della Croce vi fu molto chiasso per nulla. Vennero a bere in un'osteria del paese tre o quattro giovanotti in compagnia di altrettante donnine giovani e allegre fra le quali ne primeggiava una molto formosa e molto conosciuta. L'allegre compagnia si comportò in modo tale che forse dava un po' troppo nell'occhio e suscitò le beffe dei ragazzi facendo accorrere anche molte donne che le urlavano e parecchi uomini dei quali parte si unirono alla gazzarra e parte facevano da... cavalieri. Per poco non avvenne un pugilato. La comica dimostrazione terminò con la partenza della comitiva escursionista» (*La libera Parola*, 28 luglio 1917).

Anche al di là di episodi come questo, normalmente, quando le donne entravano in un'osteria, erano segnate a dito: «Che ciuchetuna!», «Gala mia argogna?».

I forestieri. Erano soprattutto persone che frequentavano l'osteria trovandosi in terra cremasca per motivi di lavoro. Abbiamo raccolto alcuni esempi. Le osterie che si trovavano sulle principali strade di comunicazione con le città vicine, fungevano anche da ostello per carrettieri trasportatori. Raccontano i coniugi Guercilena di Santa Maria che nella loro osteria, situata sulla strada Bergamo-Piacenza, veniva ospitata una clientela fissa di carrettieri bergamaschi e piacentini che andavano a caricare uva, frutta, castagne, fieno. Prenotavano di volta in volta per il pernottamento successivo. Di solito viaggiavano in carovana e, quando si fermavano erano un bel gruppo di persone. All'osteria trovavano fieno, una stalletta per il cavallo, una minestra per sé. Dormivano nella stalla o sul fienile e ripartivano il mattino prestissimo, spesso continuando il sonno coricati nella *gimbarda* attaccata con quattro catene al *capur* del carretto. La loro presenza nell'osteria, nelle ore serali, portava talvolta una dimensione più ampia: c'era una sorta di scambio di opinioni, di notizie, di giudizi a più largo respiro che a volte diventava patrimonio comune in tutto il paese.

Alcune osterie erano frequentate anche da lavoratori e artigiani forestieri, che facevano *la stagiù* in terra cremasca. Un caso su tutti: nella citata osteria di Guercilena a Santa Maria c'era il raduno dei *mulita* della Valmalenco che svolgevano il loro lavoro in tutto il territorio cremasco. Erano un discreto gruppo e l'osteria rappresentava un punto di riferimento: vi avevano il recapito, il fermo posta, un fienile per dormire, un luogo dove conservare alcuni oggetti e un cambio di vestito. Se ne ricordano anche i nomi: Melchisedecco, Livio, Camillo, Pancrazio, Marco, Santino, Bruno, Modesto. Quando, dopo il giro, tornavano all'osteria, trovavano una minestra o una polenta, un camino per scaldarsi, un fienile per dormire. Uno di loro sapeva curare anche piccole ferite da taglio.

Tra i forestieri, avventori delle nostre locande, soprattutto le meglio qualificate e attrezzate nella città di Crema, c'erano numerosi militari di passaggio, con una intensificazione del fenomeno nei periodi vicini alle due grandi guerre, come abbiamo ampiamente documentato nelle figure allegate.

Le società spontanee. Nell'ambiente dell'osteria, tra amici, nascevano spesso associazioni o sodalizi con scopi ricreativi. Esaltavano l'amicizia, la gioia di stare insieme, s'imponevano delle regole che disciplinavano la convivenza nell'osteria. Gli osti erano soddisfatti: una società, all'interno dell'osteria, significava legare all'ambiente una clientela fissa. A Pieranica esiste un feno-

meno strano, residuo di una consuetudine che non doveva essere troppo rara in passato: all'interno di una osteria vive tutt'ora una Confraternita religiosa, nata nell'osteria, gestita nell'osteria, della quale l'oste è il presidente responsabile.

Nell'ambiente di Santa Maria della Croce, una delle aree che abbiamo preso in esame più attentamente per questo studio, abbiamo censito tre sodalizi, tutti a carattere ricreativo, esistenti tra le due guerre. Simpatica era la *Società da la carafeta*: gli associati, pagata una quota simbolica, entravano nel sodalizio, che dava diritto a qualche vantaggio ma anche al rispetto di alcune regole. Ogni associato aveva la sua *carafa* personale, che portava il numero e il nome dell'associato oppure, come ad esempio alla *Feriera*, era dipinta a mano dal figlio del gestore con un personaggio storico o dei fumetti. Le caraffe erano appese a una grande *carafa da legn* piena di vino, del migliore. L'associato aveva l'obbligo di passare, con una certa periodicità, dall'osteria e *distacà la carafa*, cioè fare una bevuta più o meno consistente. La caraffa andava lavata e rimessa al suo posto dallo stesso cliente, che aveva diritto ad uno sconto e, alla fine dell'anno, ad una *merenda in grande stile*. Abbiamo raccolto dal settimanale socialista *La libera parola*, sempre attento ai fatti locali e spesso pungente, una testimonianza in proposito: «Ne volete sentire una carina? Nell'osteria del porcaro (così era abitualmente chiamato da questo settimanale il sindaco liberale, n.d.r.) si costituì una società della «caraffetta», una di quelle società fatte per alcoolizzare la gente e procurare una clientela fissa agli osti. Fin qui nulla di straordinario. Il bello è che, a quanto sembra, il curato deve avere una parte importante in questa nuova società, e non si sa bene se sia segretario, o contabile o magari cassiere. Come si vede i nostri preti non sanno più cosa inventare da contrapporre al nostro fiorentino circolo socialista» (*La libera parola*, 11 luglio 1914).

Una associazione con finalità giocose era *La società da le Pentecoste*, ideata dal brillante oste Bresciani, che consisteva nella organizzazione di feste caratteristiche con balli e scherzi vari. Ad esempio alla festa liturgica della Pentecoste, ogni anno, venivano invitati all'osteria tutti i magri del paese, le persone cioè nelle quali la magrezza era un tratto piuttosto evidente. Il motivo, ci è stato riferito, stava nel fatto che il nome Pentecoste richiama le «costole». All'Epifania invece venivano invitate tutte le persone *col nas lunch*, perché la festa richiama la figura mitica della Befana. Biglietti d'invito alla festa in loro onore erano spediti alle persone interessate, con auguri e frasi scherzose. Alcuni partecipavano volentieri e stavano allo scherzo. Ma c'era sempre chi ogni anno se la legava al dito. Alla festa era invitata una compagnia di suonatori di Vailate con un certo *Gubèto*, grande artista. Il momento più atteso era l'esecuzione di una certa canzone intercalata da un ritornello ritmico: *Le pen-te-co-ste*. Era scandito da tutti con battere ritmicamente per quat-

tro volte il piede per terra. Durante le feste un salvadanaio raccoglieva le offerte per la cena sociale di fine anno e una gita annuale.

Conclusione

Oltre che risalire alle zone remote della memoria antropologica, dove affondano le radici la storia e il rituale del vino, l'articolo si è proposto di descrivere quattro momenti attraverso i quali i cremaschi hanno vissuto la cultura dell'osteria. In questo ambiente i lavoratori si sono riversati assetati, non di solo vino, quando le condizioni di vita li ha spinti a cercare «una casa» più accogliente. E qui, nell'uso del vino, hanno creato una varietà sorprendente di segni simbolici, che segnarono il sentimento della gioia di vivere, della voglia di socialità e del bisogno di comunicazione. Ma in questo momento ludico non c'era soltanto la propensione agreste allo svago nei campi e sulle aie, perché vi traspariva il gusto della creatività e l'esercizio delle facoltà intellettive. Un ampio repertorio di espressioni idiomatiche costituisce il migliore giudizio critico sul ruolo dell'osteria inteso come luogo deputato della nostra identità culturale.



Osteria S. Rocco, Izano.



Montodine, "Speranza".



S. Maria, Osteria Vittoria con vecchio accesso al cortile.



220

*Si ringraziano per il contributo
alla presente pubblicazione, gli sponsor:*

LEVA ARTIGRAFICHE in CREMA

VAILATI - CREMA - Concessionaria Peugeot

MOLINO SERAGNI s.p.a. - Rivolta d'Adda

OSTERIA S. ROCCO - Izano

TRATTORIA del FULMINE - Trescore Cremasco

TRATTORIA da ROSETTA - Passarera

ONETA RENATO & C. s.n.c. - Offanengo

MAUS ITALIA s.a.s. - Bagnolo Cremasco



colophon:

Finito di stampare nel mese di novembre 1992

Fotocomposizione, impaginazione e stampa:

LEVA ARTIGRAFICHE

in CREMA

esemplari

1000

223



Pianengo, Via Roma.