

La méliga e il paiolo

Alimentazione e società contadina nelle campagne del Cremasco negli anni dell'Inchiesta Agraria Jacini.

La realtà delle condizioni di vita della società contadina nella seconda metà del XIX secolo, all'indomani dell'Unità, presenta caratteri di diffusa povertà riverberata dalla scarsità alimentare che emerge dai risultati dell'Inchiesta Agraria Jacini con punte di profonda povertà compensate peraltro da emergenze di aree caratterizzate da condizioni di relativo benessere.

Si tratta di una specificità propria del territorio cremasco a prevalente economia agricola ma con caratteri economico sociali che variano da livelli di precarietà e miseria a livelli di maggiore benessere, spia di una realtà rurale relativamente privilegiata rispetto ad altre.

La tradizione della cucina contadina tanto decantata ai nostri giorni è di fatto un'invenzione transitata attraverso il marketing dei grandi sistemi produttivi e i dispositivi distributivi agroalimentari. La realtà economico sociale nella quale va collocata la mitica civiltà contadina era infatti caratterizzata dalla sostanziale precarietà esistenziale, conseguente soprattutto dall'esposizione ai rischi di carestie, annate climaticamente negative e crisi economiche ricorrenti ciclicamente nei primi decenni dell'Italia unita.

Nell'ultimo quarto del secolo XIX le campagne del Cremasco apparivano caratterizzate da un tenore di vita relativamente più elevato rispetto a quello delle valli bergamasche e bresciane e delle campagne venete e ciò in conseguenza del fatto che “nel nostro territorio essendosi migliorate gradatamente l'industria agricola, si migliorò pure (...) la condizione dei contadini”.¹ L'affermazione va presa con l'opportuna cautela dal momento che le relazioni compilate in quegli anni nel quadro della grande Inchiesta Agraria diretta da Stefano Jacini (Casalbutta- no 1826-Milano 1891), il quale rappresentava la concezione produttivistica dei grandi proprietari terrieri rispetto ai differenti approcci di Bertani e De Pretis che ponevano l'accento sui problemi sociali e sugli aspetti agronomici,² pur nella capillarità dei rilevamenti effettuati, tesero nondimeno a sfumare gli aspetti socialmente più negativi suggerendo condizioni più o meno generalizzate di crescita e sviluppo economico. Il tentativo di affermare un quadro di relativo benessere fu di lì a poco vanificato dalla grave crisi economica della seconda metà degli anni '80 che produsse conseguenze devastanti in tutte le zone agricole.³

Nel 1882 il Circondario di Crema contava 82.182 abitanti dei quali ben 73.441 erano addetti al settore agricolo. “*Semplicità di costumi, modeste aspirazioni, caratterizzano il contadino del nostro Circondario*”, una dichiarazione che contribuisce a presentare un quadro di armonia e coesione sociale in linea con la cornice generale dell'Inchiesta.

Va peraltro detto che la campagna del Cremasco appariva ricca e ubertosa, suddivisa in appezzamenti di forma regolare delimitati da filari di piantata gallica costituiti da ontani e salici inframmezzati da pioppi e inseriti in un fitto reticolo di strade che collegavano tra loro paesi e borghi disseminati nella pianura. Il territorio era suddiviso in quattro zone: quella che si estendeva a sud della strada Crema-Lodi fino a Montodine, considerata la più fertile e ricca, quella a settentrione del capoluogo, meno fertile e coltivata a prativo e riso, quella della Ghiera d'Adda, soggetta a frequenti inondazioni e prevalentemente coltivata a vigna e gelso, e infine quella cosiddetta “Cremonese” che comprendeva il territorio di Soncino ed era ricca di ottime produzioni di cereali, lino, riso e ortofruttili. La zootecnia era ben sviluppata, basata in prevalenza su un incrocio tra “*la Svizzera a manto bruno e la Tirolese a manto chiaro, talché in questo rapporto ha molti punti di contatto colla razza bergamasca*”,⁴ ma le vacche (complessivamente ne vennero censite 4821 nel 1882) davano latte scadente sul piano nutrizionale a causa dell'insufficiente alimentazione, dal momento che i fittavoli piuttosto che

1 “*Atti del Comitato costituitosi in Crema sui quesiti proposti ai circondari italiani dalla Commissione Centrale*”, Milano 1882

2 A. CARACCILO, “*L'Inchiesta agraria Jacini*”, Torino 1973, pp. 57 sgg.

3 AA. VV., “*Tra Manzoni e Jacini. La cultura rurale e lombarda dell'Ottocento*”, Milano 1985.

4 “*Atti del Comitato.*”, cit. pp. 28-29.

acquistare foraggio riducevano la razione dei propri animali.⁵ Ciò nondimeno la produzione casearia risultava abbastanza vivace. “*La varietà del cacio che nel nostro territorio si fabbrica, si può dire esclusivamente, è quella conosciuta in commercio sotto il nome di cacio parmigiano o di grana*”.⁶ Più diffusa era la produzione sia estiva che autunnale di stracchini sia di tipo “gorgonzola” che di tipo “quartiolo” e “crescenza”.

Molto più estesa e produttiva appare in quegli anni la suinicoltura, con capi che raggiungevano pesi variabili tra i 150 e i 250 chili. Buona parte della produzione era assorbita dalle esigenze nutrizionali delle famiglie di proprietari e mezzadri dal momento che il maiale costituiva una delle principali risorse alimentari nel corso dei lunghi e freddi inverni padani, veniva utilizzato in ogni sua parte e risultava così ambito al punto che non era infrequente il caso del suo allevamento in comune tra diversi fittavoli che, alla macellazione, si dividevano le parti fra di loro. Al contrario i maiali ingrassati da mugnai e lattai erano venduti ai salumieri di Crema, Soncino, Treviglio e Lodi che provvedevano alla trasformazione delle carni in prodotti salumari,⁷ che si dividevano in tre livelli qualitativi e tipologici di prodotto: il primo ottenuto da carni scelte, generalmente filetto, lombo, lonza, guancia, il secondo, la “lügàniga”, ottenuto con l’aggiunta di carne bovina fino ad un massimo del 40% del totale magro, il terzo infine, il cotechino, nella cui composizione rientravano nervetti, grassi di qualità inferiore, cotenne e parti della testa. Si tratta come noto di preparazioni proprie di un’epoca di necessità quotidiane che, ai nostri giorni, hanno assunto un significato simbolico di grande potenza evocativa nell’immaginario collettivo anche grazie all’enfasi con cui vengono ricercate, protette e gustate le specificità tipiche delle culture rurali.

In linea generale il riferimento alla situazione socio-sanitaria risulta positivo giacché “*riguardo alle condizioni fisiche i nostri contadini stanno meno male di quanto generalmente si crede*”, anche se poco oltre si avverte che “*i nostri contadini avrebbero bensì bisogno di un’alimentazione, se non più abbondante, più nutritiva e più variata, di essere meglio riparati dalle intemperie, frequenti nel nostro clima*”.⁸

Spia di una situazione difficile era l’elevata mortalità infantile, considerata una sorta di “*naturale selezione*”, mentre le cause delle patologie più diffuse, reumatismi, lombaggini, nevralgie sciatiche, gastriti, coliche erano attribuite, specie nei mesi estivi, all’acqua inquinata dei canali comunemente bevuta in abbondanza. Meno diffusa risultava la pellagra rispetto ai vicini territori bergamaschi, bresciani e veneti, circostanza che va direttamente connessa al “*miglioramento delle condizioni economiche dei contadini che hanno determinato la maggiore qualità alimen-*

tare”, in particolare per il fatto che il granturco, pur costituendo la base dell’alimentazione contadina, era accompagnato da altre componenti nutrizionali, “*la così detta parte, che sarebbe il companatico*”, che contribuivano in misura diversa a garantire la variabilità dell’apporto proteico, glucidico, vitaminico e minerale. “*Infatti in generale i nostri contadini mangiano un tozzo di pane di granturco o di mistura a colazione, polenta con un po’ di companatico dalle dieci ore a mezzogiorno, pane o polenta fredda con companatico alla cosiddetta merenda dalle 3 alle 4 pomeridiane, e alla sera per cena mangiano minestra di riso con legumi o altra verdura, sempre condita con lardo, con strutto o altro*”.⁹ Un regime alimentare che, se paragonato a quelli di altri territori agricoli del Piemonte, del Veneto o romagnoli, appare decisamente privilegiato sia per la varietà delle componenti nutrizionali che per la ricchezza degli ingredienti. La descrizione particolareggiata compresa negli “Atti” prosegue spiegando che nei mesi invernali, principalmente a causa della netta diminuzione delle pratiche agricole richieste quotidianamente nonché del sensibile accorciamento delle giornate, la merenda pomeridiana viene abolita. Per accompagnare la polenta o il pane di mistura le famiglie rurali del Cremasco si servivano di una relativa varietà di prodotti da quelli caseari, prevalentemente “*caci e stracchini di seconda qualità*” a quelli orticoli come legumi ed altre verdure fritte o condite con olio e aceto, per finire con rane e pesci pescati nei fiumi e nei canali e consumati in frittura specie nei giorni di magro, mentre nella stagione invernale si aggiungevano anche salumi, insaccati vari di maiale e carne salata d’oca. D’altra parte, “*il fuoco ed il paiolo sono stati per secoli gli strumenti e gli elementi chiave della cucina contadina*”,¹⁰ binomio pressoché inevitabile nella retorica delle civiltà contadine, ma allo stesso tempo riferimento altrettanto ineludibile qualora si voglia approfondire l’aspetto più direttamente sociologico ed antropologico della vita rurale nello scorcio del XIX secolo.

Il pane veniva preparato in casa con farina di mais, talora con aggiunta di farina di frumento o di segale, un insieme che veniva chiamato mistura, e ne risultava un prodotto di scadente qualità, poco cotto e mal lievitato, duro e difficilmente conservabile perché in pochi giorni inacidiva coprendosi di muffa. “*Questo è, come ognuno vede, un grave inconveniente, cui recherebbe efficace rimedio l’istituzione dei forni economici; non si farebbe altro che applicare a questo caso speciale la nota teoria della divisione del lavoro, con tutti i vantaggi di cui la medesima è suscettibile*”. Più ricco e diversificato appare invece il regime alimentare di famiglie rurali il cui reddito era maggiormente elevato. Queste ultime infatti “*fanno entrare nella loro alimentazione anche pane di frumento, uova e pollami, e talvolta anche quel benedetto pezzo di carne che è nei voti di tutti gli umanitari*”.¹¹ Il quadro tuttavia non è

5 Ibid. pg.30.

6 “Atti del Comitato..”, pg.45.

7 Ibid. pg. 39.

8 Ibid. pg. 108.

9 Ibid.

10 P. CAMPORESTI, “Alimentazione, folklore, società”, Parma 1983, pg 17.

11 “Atti del Comitato..”, pg. 109.

così confortante come potrebbe apparire a prima vista in quanto le aree di miseria erano diffuse anche nella campagna cremasca, allineandosi al più generale immaginario collettivo rispetto agli scenari prospettati dalla cultura contadina che riflette le ombre delle saracche appese al soffitto delle disadornate abitazioni rurali per dare un qualche sapore alla scarsa polenta posta sul desco, come magistralmente descritto da Nuto Revelli nella sua indimenticabile opera sul tradizionale mondo contadino.¹²

Alle aringhe salate si accompagnavano a volte poche verdure condite con olio e aceto ma *“una tale alimentazione, come ognuno vede, lascia molto a desiderare riguardo alla varietà, tanto utile nella nutrizione, e nella quantità di sostanze proteiche”*, osservazione peraltro temperata dalla considerazione che il contadino del Cremasco *“sta meglio del montanaro bergamasco che mangia continuamente polenta e cacio, del contadino veneto che si nutre quasi esclusivamente di polenta e dei poveri pescatori della Laguna che mangiano polenta anche col caffè della mattina”*.

Va detto che la polenta resta comunque la base sostanziale dell'alimentazione contadina nell'ultimo quarto del secolo XIX al punto che la sua parziale o totale assenza, pur a fronte di sostituzioni di maggior valore nutrizionale, faceva venir meno ogni senso di sazietà. Proprio questa sua caratteristica di centralità nel panorama alimentare contadino ha dato origine alla nutrita letteratura demologia dalla quale emergono aspetti di nitida vivacità conviviale uniti a risvolti di profonda miseria, oltre che di intricate simbologie storico antropologiche.

Analogo discorso va fatto per il vino, comune integratore alimentare, quotidiana presenza sulle tavole delle famiglie fin oltre la metà del XX secolo e che negli anni nei quali venivano redatti gli Atti era tanto diffuso specie nelle classi subalterne da costituire un elemento di preoccupata attenzione da parte di medici ed osservatori sociali. Basti pensare alle avvertenze espresse da Paolo Mantegazza nei suoi annuali *“Almanacchi popolari”*, relative alla misura nei consumi di vino, pur considerato un elemento sostanziale della dieta quotidiana, per scongiurare i frequenti casi di ubriachezza che conduceva alla rovina le famiglie.

Una preoccupazione che trapela anche dalla lettura degli Atti nei quali tuttavia si fa distinzione tra contadini ed operai, artigiani (fabbri, falegnami) e lavoratori precari in quanto i primi venivano considerati meno propensi agli eccessi. *“I contadini raramente si lasciano trasportare a consumi smodati, ciò che succede di frequente agli operai della città”*, cosa che riporta ad una diffusa analisi sociologica dell'epoca che attribuiva un maggiore livello di alienazione agli operai dei centri urbani a prevalenza industriale nei quali si andava costruendo quello che alcuni decenni più tardi avrebbe costituito il modello economico della società dei consumi. Un processo evolutivo rimasto invece sempre estraneo alla civiltà contadina

che si è dissolta proprio al diffondersi delle pratiche consumistiche. Infatti *“sotto a questo aspetto l'isolamento in cui vivono i campagnoli è più di vantaggio che di danno; infatti si sa che quelli che abitano vicino alla città sono in genere più viziosi di coloro che ne sono lontani”*.¹³

I relatori si attardano a questo punto in un'analisi di carattere sociologico, osservando che la miseria che caratterizzava la vita delle classi operaie dei centri urbani, le cui famiglie consumavano settimanalmente il salario trovandosi poi in difficoltà nel caso di malattie o altri casi di improvvise esigenze straordinarie, a fronte della relativa tranquillità dei contadini i quali, anche nei mesi invernali di scarso lavoro, potevano contare sulle riserve di cereali, verdure, latte e prodotti caseari e in molti casi carne di maiale e salumi, costituiva una connotazione specifica del mondo industriale. Affermazione che sembra voler confermare la condizione di relativo benessere propria dei lavoratori della terra nel Cremasco, dal momento che analoghe testimonianze contemporanee a questa tracciano profili sociologici ben diversi, delineando scenari non di rado desolanti in quanto a miseria e degrado sociale.

“Una classe di gente il cui nutrimento è basato sull'infimo dei grani, in tanta parte d'Europa riservato agli animali, e che pure si chiama contenta quando non gli manca la polenta, si dichiara poi arcicontenta se le circostanze fortunate dell'annata permettono di comperarsi un cappello ed un vestito, il tutto dell'importo complessivo di £. 25, e che le resti ancora in tasca alcuni soldi per bere alle feste dopo le lunghe settimane dedicate unicamente al lavoro, mezzo litro di cattivo vino”.¹⁴ L'evidente contraddizione con le precedenti affermazioni circa il buon livello del tenore di vita delle popolazioni rurali del Cremasco rispetto a quelle delle campagne finitime testimonia l'imbarazzo degli estensori che, pur rispondendo alle tendenze della retorica ufficiale, si trovavano costretti a prendere atto della criticità della situazione reale. E che tale considerazione appaia in tutta la sua drammaticità risulta da quanto scritto poco oltre quando si afferma che *“se i bozzoli vanno a male, se la grandine percuote il melone, disgrazie queste pur troppo assai frequenti, il contadino non ha più il bisogno di ricorrere al credito, il quale gli è del resto con una certa larghezza concesso dal proprietario, con cui apre una partita di dare ed avere, che generalmente si chiude passiva per il colono, principalmente negli anni in cui si verifica la fallanza del raccolto bozzoli”*.

La precarietà quotidiana rifletteva i suoi effetti sull'alimentazione e la cucina i cui elaborati costituivano quindi il risultato della necessità con tutto quel che comporta in termini di gusto, almeno come viene inteso ai nostri giorni. Un aspetto questo più volte rilevato in sede di analisi antropologica, specie in riferimento all'enfasi con la quale nel corso degli ultimi venti anni si è insistito sul valore della

12 N. REVELLI, *“Il mondo dei vinti”*, Torino 2005.

13 *“Atti del Comitato.”*, pg.110.

14 *“Atti del Comitato.”*, pg.111.

tradizione contadina che si collocherebbe alla base di una nutrita serie di elaborati di cucina proposti come “tradizionali” tanto dal Mass Media come dal circuito della ristorazione. In realtà così come le tradizioni sono un’invenzione, prodotto di innovazioni ben riuscite¹⁵, alla stessa maniera la “tipicità” deve essere intesa come una utile operazione di marketing volta a garantire un determinato livello di qualità del prodotto, ma senza che ciò comporti un legame di continuità con gli usi d’altri tempi, giacché ben diverse erano le condizioni produttive, le procedure di filiera e le caratteristiche delle materie prime in uso presso le società rurali.

15 E. J. HOBBSAWM, T. RANGER, *“L’invenzione della tradizione”*, Torino 2002.