

PER UNA RICERCA ANTROPOLOGICA

Quali sono le radici della nostra cultura?

E perchè sentiamo l'esigenza di riscoprirle?

Che relazione c'è fra questa esigenza e la tensione alla modificazione, alla « modernizzazione » propria del nostro tempo?

Sono domande che accompagnano la nostra esperienza, ogni giorno. Anche se non le formuliamo espressamente, costituiscono un sottofondo alle nostre azioni.

Perciò lo sforzo di renderle esplicite (l'indagine scientifica) è un compito da cui non ci possiamo sottrarre.

La verifica obiettiva demitizza sia la memoria nostalgica del passato, sia l'assolutizzazione ingenua del futuro. Non ci interessa il « come eravamo »; ma nemmeno ci illudiamo sulla « felicità tecnologica ». Ci interessa, anzitutto, capire dove siamo. E proporre.

Con queste intenzioni abbiamo formato un gruppo di ricerca antropologica, a partire dal Creмасco e dalla sua storia.

Il gruppo, dopo un lungo periodo di formazione e chiarimento, ha scelto un tema specifico di lavoro, fra i tanti possibili: la festa. All'interno del tema, si è ulteriormente ristretto il campo d'indagine a una particolare festa cremasca: la fiera di S. Maria.

Il lavoro, tuttora in fase di elaborazione, ha messo a fuoco problemi di varia natura. Crediamo utile proporne alcuni spunti, con l'avvertenza che non hanno pretese conclusive. Sono semplicemente « se-

* Rosella Dossena, Dado Edallo, Dina Fiameni, Marco Lunghi, Daniela Ronchetti, Walter Venchiarutti.

zioni » operate sul lavoro svolto. Registrano problemi comunque aperti, con un metodo di approccio. Testimoniano anche, in modo schematico, la storia del gruppo.

Il primo è una riflessione antropologica sul senso della festa. Il secondo è un'introduzione a un aspetto peculiare della festa: il cibo. Il terzo riguarda un settore di ricerca sulla fiera di S. Maria: i « famèi ».

Esiste oggi la festa?

La festa nasce come particolare momento della vita sociale in cui vengono interrotte le normali attività del ciclo produttivo. Essa è l'antitesi al lavoro inteso come necessità e fatica. Questo spazio sociale della festività appare così finalizzato all'espressione ludica e viene configurandosi storicamente come momento gratuito e non necessitato nè necessitante a differenze di ogni altro ritmo della vita quotidiana. Cercare di definire la festa ci ha sempre portato, quindi, a considerarla in modo dialettico; a maggior ragione questo avviene oggi, in quanto l'uomo moderno sembra essere motivato all'impegno ed all'utile. La stessa natura della festa si è profondamente mutata nel contesto di una società neocapitalistica dove ci sembra di poter affermare che essa ha assunto più la valenza di tempo libero che quella di effettiva espressione del ludico in cui l'apparente sciupio dei modi produce ricchezza. Infatti, le modalità del vivere la festa sono ereditate dalla tradizione culturale e dalla situazione storica in cui essa viene a realizzarsi.

Non ci pare, quindi, che essa si ponga oggi, in una società come l'attuale, con i caratteri di rottura della vita quotidiana, di esperienza spontanea e gratuita e di recupero di obiettività e serietà superiori, con cui essa si è espressa in società di tipo preindustriale. Il processo storico ha notevolmente influito, infatti, sul fenomeno in considerazione e di ciò è prova la recente strumentalizzazione della festa in dimensioni puramente evasive o finalizzate a scopi propagandistici, che hanno, comunque, smarrito il valore costruttivo o alternativo che essa ha posseduto in altre realtà.

Tale nuovo modo di vivere la festa è venuto a negare, ovviamente, quelli che ne erano stati i caratteri peculiari anche nella prassi. L'eccesso nel mangiare e nel bere e nella espressione dell'istinto sessuale, l'orgia tipica della festa classica, la lecita trasgressione delle

norme, lo sberleffo nei confronti del padrone, il cibo preparato con cura e con risparmi insieme al « vestito della festa » sono oggi pallidi ricordi, elementi quasi completamente scomparsi. E questo è ovvio in una società in cui quotidianamente mangiare troppo, vestire bene e far finta di contestare sono diventati dei doveri, o meglio dei momenti che qualificano l'essere nel proprio tempo, vivendo un ruolo a cui nessuno sembra più poter nè voler sfuggire. All'homo ludens si è sostituito l'homo consumans, l'eterno lattante che vive per consumare e sfuggire all'ansia ed alla depressione, frutto di una società sempre meno a misura d'uomo. In tale contesto ci pare oggi anacronistico discutere se la festa possa ancora essere un momento funzionale alla gestione del potere o alternativo ad esso in una dimensione rivoluzionaria. In una società sempre più parcellizzata dove il momento collettivo appare scomparso nelle nevrosi dei singoli e perfino il fenomeno religioso viene sempre più vissuto come un fatto privato, della festa è rimasta l'istituzione, non lo spirito. Sarebbe oggi impossibile scorgere nella festa il regno della libertà, di cui parlava Schiller e vedere nella dimensione ludica la possibilità di un'alternativa politica cui faceva riferimento Marcuse.

L'uomo contemporaneo ha forse perso la speranza di un nuovo umanesimo dopo la crisi di quelli storici, affermata da più parti, e non sembra più credere in una dimensione esistenziale che superi il momento puramente materiale. Si potrebbe quindi affermare che la festa è morta se l'esperienza quotidiana non ci proponesse la manifestazione della sua evidente sopravvivenza. Essa è, quindi, radicalmente mutata ed anche se ancora si esprime come momento in cui non si lavora, non è più il luogo dell'espressione ludica, ma un ulteriore luogo di consumo di beni così che oggi è questo aspetto della festività ad essere stato potenziato mentre gli altri sembrano essersi smarriti sempre più. Ed il paradosso è che si vive la festa come un superlavoro.

E. FROMM, *La disobbedienza ed altri saggi*. Milano 1982, Mondadori.

J. HUIZINGA, *Homo ludens*. Torino 1973, Einaudi.

H. MARCUSE, *Eros e civiltà*. Torino 1977, Einaudi.

F. SCHILLER, *Lettere sulla educazione estetica dell'uomo*. Firenze 1970, La Nuova Italia.
Homo ludens. Monografia di vita e pensiero. Milano, settembre-ottobre 1973.

Il cibo della festa

Uno degli elementi che caratterizzano la festa è il banchetto. La festa è momento comunitario in cui la vistosità, nei cibi e nelle bevande come negli addobbi e nel cerimoniale, diviene d'obbligo; e ciò avviene in ogni casa, sia ricca che povera, senza distinzione di classe. Tanto nella vita quotidiana si è parchi ed ogni ostentazione è controllata, tanto nella festa si eccede in qualità e quantità con piatti abbondantissimi di condimenti e assolutamente straordinari quali carni e dolci.

La preparazione del menù è laboriosa, implica tempo e fatica; spesso la settimana che precede la festa è per la donna completamente assorbita dai preparativi.

L'ostentazione e l'eccesso di cibo e di condimento è evidente nelle « sagre » del cremasco, in occasione delle quali vengono preparati i cibi caratteristici: tortelli dolci e carni arrosto e lessate.

Il tortello, qualunque sia la sua origine, è sicuramente composto da ingredienti strani, inusitati per le nostre campagne. La presenza dell'amaretto, del cedro e dell'uva passa, certamente prodotti non tipici, dà già di per sé un carattere d'eccezionalità al piatto. Se a ciò si aggiunge poi la necessità di usare come condimento grandi quantità di burro e di formaggio, il piatto oltre che insolito per l'accostamento di dolce e salato, diviene anche sicuramente ricco.

Come pure ricco risulta il piatto di carne in una cultura povera, dove normalmente polli e maiali vengono allevati per essere venduti e per poter quindi, col ricavato di tale vendita, acquistare generi di prima necessità (e la carne non è considerata tale).

Oltre alla festa del patrono, la sagra, molte sono le feste che si susseguono durante l'anno e di particolare interesse sono quelle che vanno da Natale a Pasqua, tutte in onore dei defunti, durante le quali alcuni cibi assumono caratteristiche rituali. Il maiale, ad esempio, che mangiato nel banchetto di fine anno garantisce, secondo la tradizione, abbondanza e fertilità per tutto il nuovo anno; non solo perchè designa simbolicamente fecondità e ricchezza, ma anche perchè cibarsi di tale alimento rituale rende partecipi delle potenzialità che si attribuiscono all'animale stesso.

Pure rituali sono i cibi preparati con semi di frumento o di riso non frantumati.

Il seme rappresenta la possibilità di conservare a lungo la vita, di riproporla e di moltiplicarla. Chi si ciba di semi diviene partecipe di questo processo.

Si spiega in tal modo, in occasione del carnevale (anche questa una festa in onore dei defunti) la presenza, da noi come del resto in quasi tutta l'Europa, delle frittelle di frumento o di riso, elementi che ripropongono il discorso della vita e della morte.

Al seme, nel mondo animale, corrisponde l'uovo; chiara diviene quindi la simbologia dell'uovo pasquale, segno di morte e di risurrezione. Sono solo pochi esempi, questi, del valore simbolico e rituale del cibo nella festa e della complessità insita in un argomento che a prima vista potrebbe sembrare semplice e chiaro. Cos'è rimasto di tutto ciò nella cultura odierna e di conseguenza nella festa odierna?

Il tentativo di riscoprire la tradizione culinaria locale e di mantenere in vita ciò che rimane di tale tradizione è un'operazione importante, perlomeno come tentativo di testimoniare un passato che si va perdendo; ma la riproposta di questa tradizione calata nell'attuale vita quotidiana risulta un'esperienza svuotata dei suoi valori primitivi. In una società che ha come norma di vita l'abuso del cibo e in cui la dieta dimagrante diventa sistema, prima di élite poi di massa, parlare di festa come momento in cui per eccellenza si mangia e si beve smodatamente, come mai in altri momenti dell'anno, non ha più senso. Ormai anche sotto questo aspetto la festa ha perso il suo carattere di eccezionalità, di momento assolutamente al di fuori dalla norma, durante il quale ogni illecito diventa lecito, compreso l'abuso e lo spreco di cibo in una cultura contadina in cui, se non proprio si soffriva la fame, certamente non esisteva l'abbondanza.

C. GALLINI, *Il consumo del sacro. Feste lunghe in Sardegna*. Laterza, Bari 1971.

V. J. PROPP, *Feste agrarie russe*. Dedalo, Bari 1978.

F. JESI, *La festa*. Rosenberg & Sellier, Torino 1977.

G. COCCHIARA, *Il paese di Cuccagna*. Boringhieri, Torino 1980.

La tratta dei famèi

Premettiamo a questa indagine sui « famèi » (famigli) un breve sunto tratto dall'almanacco storico cremasco del 1849¹ relativo al diverso tipo di conduzione dei terreni agricoli nel territorio cremasco.

« Nella zona cremasca i poderi sono amministrati secondo 3 sistemi: per economia, per mezzadria, per affitto a denaro.

Il primo detto volgarmente biolcheria è il più utile; il proprietario fa coltivare a tutte sue spese i campi, paga denaro ai bifolchi e i giornalieri, dando però ai primi, oltre un'annua somma, anche quanto grano occorre pel mantenimento delle loro famiglie; il resto del prodotto è tutto suo.

Quanto al secondo sistema, il mezzajolo o massaro lavora i campi a sue spese e con il bestiame proprio, e divide i frutti a metà col padrone, meno la foglia dei gelsi; il padrone poi dà una quantità di bachi da allevare proporzionata ai locali di sua abitazione o almeno dei componenti la sua famiglia.

Infine nei contratti di fitto per denaro, il prodotto dei gelsi è generalmente riservato e fa come nel secondo sistema ».

Nel circondario cremasco una consuetudine molto antica voleva che i figli delle famiglie meno abbienti, solitamente di provenienza contadina, fossero avviati fin dall'infanzia al lavoro dei campi.

Tale usanza si era sviluppata e gravitava intorno al « mercato franco dei lini, cose comestibili et robbe lavorate »² che si teneva in prossimità della chiesa di S. Maria della Croce.

Questa fiera era stata concessa nel 1665 dalla Repubblica Veneta alla comunità cremasca e come tutte le fiere seguiva alcune regole generali quali:

- 1) l'esigenza geografica (costituita dalla posizione strategica e centrale occupata dal Santuario, equidistante dai maggiori centri di Bergamo, Cremona, Brescia, Milano e Pavia);
- 2) lo stretto collegamento con le celebrazioni liturgiche in onore della Vergine (ancora oggi ogni 25 marzo si svolgono solenni funzioni

¹ Almanacco Storico Cremasco, 1894, pag. 116, presso Biblioteca Comunale di Crema.

² Diploma di concessione della fiera di S. Maria della Croce, registro 5° delle Ducali (archivio municipale di Crema).

religiose dedicate alla Madonna che è poi a tutti gli effetti la vera protagonista di ciò che resta della vecchia fiera).

La prima testimonianza storica intorno ai « famèi » è riportata dal Tintori (n. 1695). Infatti nella sue « Memorie patrie » si accenna al fatto che la fiera, già in quel tempo, era meglio conosciuta come la « féra dei famèi ».

In base ad alcune testimonianze orali abbiamo cercato di ricostruire cosa solitamente accadeva durante questa ricorrenza.

All'ora della prima messa mattutina sul piazzale antistante il Santuario di S. Maria della Croce, iniziava il raduno per « acoudaa i famèi » (stipulare i contratti con i famigli).

I famèi erano ragazzi la cui età oscillava tra i 9 e i 15 anni. Arrivavano, ancora « mes 'ndurmenc » (mezzi addormentati), dalla campagna accompagnati dal padre. Il più delle volte erano magri e malvestiti ed avevano un aspetto dimesso proprio di chi deve forzatamente abbandonare le cose care.

Si raccoglievano in fila davanti al sagrato, a piedi nudi, con gli zoccoli o gli scarponi in mano e tenevano sulla schiena un bastone alla cui estremità pendeva un fagottello « fagòt » che conteneva il loro modesto vestiario; per questo motivo erano pure conosciuti con l'appellativo di « vilan da fagòt »³.

Lì dentro c'era tutto l'occorrente da utilizzare per il lungo periodo di servizio che normalmente si protraeva fino a S. Andrea, cioè al 30 novembre; da qui il detto « A S. Andrea i ga lèa la bréa » (A S. Andrea gli levano la briglia).

In questo modo attendevano i « giàldéi » e i « particulàr ».

I grossi proprietari terrieri infatti non andavano a reclutare i famigli poichè potevano permettersi di stipendiare dipendenti adulti.

Invece « giàldéi » e « particulàr » (rispettivamente piccoli mezzadri e proprietari di poche pertiche di terra) essendo sempre « tiràt e a bòt a laurà püsè lur che 'l sò sumari » e « sempre con poche palanche », non avevano altra scelta che il reclutamento dei famigli.

Le condizioni economiche di questi ultimi, essendo legate alle sorti della piccola impresa a conduzione familiare, erano quelle di sotto-

³ Questa espressione è rimasta ancora oggi ad indicare una persona impacciata e poco pratica.

proletari e secondo varie testimonianze la retribuzione che percepivano era stimata tra le più basse ⁴.

Spesse volte infatti il piccolo proprietario terriero e il mezzadro preferivano sbarcare il lunario andando loro stessi come salariati alle dipendenze di una azienda più grossa, e nella conduzione della propria si facevano aiutare da uno o più famèi che ripagavano con una « piciòrla » (inezia).

Tutti i bambini del quartiere erano incuriositi nel vedere quei coetanei iniziare il lavoro in maniera così singolare. I più piccoli pensavano si trattasse di veri contratti di vendita anziché di affitto manodopera.

Così lo spauracchio frequentemente usato dai genitori era « ta mande a fà 'l famèi a la fera, ta 'l mangiarèt 'l pa da i' altre che 'l ga sèt cröste » (ti manderò a fare il famiglio alla fiera e mangerai il pane degli altri che ha sette croste) ⁵.

Giàldèi e particulàr aiutati dai mediatori, passavano in rassegna i ragazzi. Aprivano loro la bocca per accertare che avessero denti sani e palparono le spalle per preventivare la muscolatura.

Determinavano poi il prezzo « i tratàa 'l prèse ». Un anticipo era dato al genitore, il restante veniva saldato a fine durata-lavoro.

Nel frattempo promettevano ai papà che avrebbero trattato benissimo i ragazzi: « Dormirà con noi, lo tratteremo come un figlio ». Nonostante queste promesse a volte si verificassero ed in alcuni casi i famèi fossero veramente trattati alla stregua di figli, il più delle volte la realtà era ben diversa: mangiavano gli avanzzi, « panada » (pancotto) e qualche volta la variante era « pulenta e bertagnì » (polenta e merluzzo), dormivano nella stalla con le bestie. Molti, non sopportando una vita così dura, scappavano a casa prima del termine pattuito. Data l'età i famèi erano sempre affamati ed alla continua ricerca di cibo. Spesso per lenire la fame alla sera andavano, secondo la stagione, a caccia di rane, a cercar lumache o a raccogliere la frutta nei vicini frutteti.

A questo proposito ci è stato raccontato di come il pane venisse con-

servato in cascina legato alle travi del soffitto affinché i famèi non lo rubassero.

Nell'azienda agricola sgobbavano più di tutti; eseguivano i lavori di campagna e di stalla meno qualificanti, quelli per intenderci che i salariati o gli avventizi non facevano, ed erano pure i peggio trattati giacché occupavano l'ultimo gradino della gerarchia rurale.

« I tira 'ià i famèi e i' atàca a timù e po' a balansi ». Ancora una volta un detto riservato ai cavalli è appropriatamente utilizzato ad indicare la situazione di mobilità nel lavoro a cui venivano sottoposti i famigli. Sovente erano mandati a far pascolare gli animali ed a rubare l'erba nei terreni confinanti, naturalmente con tutti gli spiacevoli imprevisti che potevano derivare da un incontro con i proprietari. Una polemica scoppiata intorno al 1900 tra giornali locali mise solo ufficialmente fine alla tratta dei famèi, poichè nel cremasco l'uso di avere a servizio, per i lavori di campagna, dei ragazzi, è durato fino a pochi decenni or sono.

Ancor oggi durante la nostra inchiesta le domande che ponevamo hanno urtato contro un comune senso di vergogna e imbarazzo; abbiamo sentito così la reticenza che provano i vecchi nel narrare le vicende dei famèi. A chi poi abbiām chiesto cosa significasse la parola « famèi » la risposta è stata « ol di mangià sòta padrù ».

Conclusioni

Tutto ciò che precede ha un obiettivo troppo ambizioso: sintetizzare in poche immagini il lavoro effettuato.

Ma, ovviamente, non si può ridurre un'esperienza in poche parole. Tuttavia, le poche parole vogliono essere l'inizio di una proposta: una proposta di ricerca. Aperta a tutti coloro che sono interessati a questi temi. A chi, singolarmente o in gruppo, è curioso di scavare sotto la superficie dei fenomeni, antichi o recenti, per ritrovare i fili e i nessi della cultura che li ha prodotti.

⁴ S. CORADA, *Castelleone. Tradizioni popolari*, pag. 13.

⁵ Questo detto era usato per intendere non tanto lo stato raffermo del pane ma bensì il suo prezzo morale.