



INSERTO

PREMESSA

Scavando nella memoria degli anziani del nostro paese con il metodo dell'intervista personale continua l'indagine per conoscere la vita tradizionale della nostra gente.

Dopo la pubblicazione di alcuni capitoli di "VITA TRADIZIONALE" -, (cifr. "INSERTO" del NUMERO UNICO - "Sagra della Patata" 1983.) -, con questo secondo ne vengono redatti altri; altri frammenti, altre tessere di un grande mosaico alla cui composizione finale si sta lavorando alacremente.

È sempre più avvertita la necessità di un supplemento d'indagine, di confronto, di verifica.

Ma, soprattutto, appare sempre più chiaro chè la bontà di questa ricerca, considerata in tutti i suoi aspetti, storici, sociali e culturali, è legata e quindi condizionata, dalla maggiore o minore disponibilità, collaborazione degli Orenesi.

Noi crediamo in questo impegno e vorremmo svolgerlo con serietà e competenza. È necessario però, essere sensibili alla storia sociale e di ogni giorno, nella convinzione senza riserve dell'utilità della storia, che è una scienza e offre, anche, risposte esaurenti ai non pochi interrogativi che oggi, quotidianamente la società si pone.

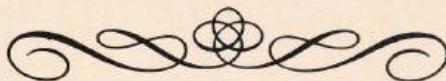
È un impegno ineludibile per chi intende conoscere il passato e, soprattutto, per chi vuole tener conto del passato per il presente, per il reale progresso di una comunità.

Informatori: Luigia Marchesi
Ida Carzaniga
Albertino Panceri
Orfeo Penati
Battista Meda
Rosa Brambilla
Antonia Piazza

Raccolta informazioni: Enrica Rovelli
Mario Verpelli
Anchise Bighi

Coordinatore ed estensore della ricerca: Anchise Bighi

Pubblicazione curata dal "Circolo Culturale Orenese"



VITA TRADIZIONALE

Le notizie raccolte in questa seconda piccola antologia si collocano, nel tempo, prima della seconda guerra mondiale. L'importanza di questo avvenimento è enorme, superiore a quella della prima guerra mondiale, altra data fondamentale nella determinazione dei periodi della rivoluzione della cultura popolare tradizionale italiana.

Un passaggio radicale, violento, a volte traumatico: da un'economia contadina ad un'economia industrializzata, alla capillarizzazione del mercato, alla massiccia diffusione dei mass-media (radio, televisione, stampa).

Ma nel contesto di questa evoluzione c'è una realtà indiscutibile: la nostra terra, "la Brianza" ha trovato una sua via alla trasformazione da paese agricolo a paese industriale, una via originale, non certo traumatica, che si differenzia da altri tipi di industrializzazione (della Lombardia come del paese tutto): una trasformazione industriale costruita sulle potenzialità e sulle vocazioni esistenti, una via originale e tale da consentirle ulteriori progressi".

Dei modi di vita tradizionali solo il ricordo: l'accenno anche minimo in funzione del presente è assente.

L'elaborazione delle notizie è volutamente sommaria e si sforza di riprodurre in modo sostanzialmente fedele il dettato degli informatori. Per cogliere il senso di alcuni avvenimenti rituali si è reso indispensabile il tracciato essenziale di alcune linee storiche.

USANZE NELLA FAMIGLIA

In questa sezione sono raccolte le principali usanze riferentesi al ciclo della vita umana. Molte di queste usanze possono essere considerate, sia pure in senso molto lato, dei rituali: infatti all'interno della cultura contadina tradizionale ogni momento dell'esistenza assume tali connotazioni che le distinzioni tra usanza e rito sono sempre piuttosto labili. Seguiamo l'ordine cronologico dalla nascita alla morte.

LA FAMIGLIA

Un tempo le famiglie erano molto numerose. A capo vi era il nonno con la nonna, poi i figli, (che erano sempre numerosi, anche dieci e più), compresi quelli sposati che restavano in famiglia con moglie e prole.

La famiglia della signora Ida Carzanga era composta da 18 persone: padre, madre più 16 figli (8 femmine e 8 maschi).

Il Signor Battista Meda aveva quattro fratelli e quattro sorelle; quando si sposarono rimasero tutti in famiglia e poiché mediamente ebbero una decina di figli ciascuno il numero del nucleo familiare raggiunse la quota massima di settanta componenti.

Durante l'estate mangiavano tutti all'aperto sotto i portici della corte, mentre in inverno in casa o nella stalla. Quando mangiavano in casa, l'elevato numero di famigliari non permetteva di riunirsi intorno ad un unico desco ma ci si sistemava come si poteva in un unico locale..

Anche per il dormire ci si arrangiava come si poteva. Durante l'estate anche il "cassot" poteva offrire buona ospitalità, mentre d'inverno la stalla era il luogo preferito.

In casa si dormiva anche in quattro in un letto. Il materasso "paion" era fatto di paglia e ogni tanto andava rivoltato altrimenti si schiacciava solo da una parte. A volte invece della paglia si usavano i "scartoss" (le foglie bianche del granoturco). per coprirsi si usava la trapunta "prepunta" e dei trapuntini "prepunten" fatti di lana. Il vecchio aveva la cassa, comandava e decideva per tutta la famiglia, che gli era sottomessa. Alla morte del vecchio subentrava la moglie, oppure in altri casi il figlio maggiore, oppure la famiglia si devideva.

Con la seconda guerra mondiale la situazione muta completamente: ogni figlio si mette in proprio con la sua famiglia e la maggior parte dei giovanini si inserisce nell'industria come ope-

rai. C'è stato un notevole aumento nella costruzione di case, perché tutti vogliono sistemarsi in proprio, mentre prima in famiglia si stava in tre o quattro per stanza.

I matrimoni avvenivano di norma tra gente del paese. Solo dopo la seconda guerra mondiale c'è stato un aumento di matrimoni con esterni, ma maggior parte delle ragazze una volta sposate si stabilivano nella casa del marito, entravano così, a far parte della famiglia dello sposo.

Più di cinquant'anni fa ad Oreno c'era un'altissima mortalità infantile, causata da frequenza di alcune malattie (gastro-enterite, tifo) e dalla precarietà delle condizioni igieniche; i bambini stavano nelle corti a razzolare come e con le galline, oppure si mettevano dentro allo "stranciroeu" mentre chi rimaneva a casa lavava, stirava, preparava i pasti, accudiva alla casa.

NASCITA

Alla puerpera, per otto giorni veniva data la "cagiada", brodo e carne di gallina. Ai piccoli si diceva che i bambini nascevano nell'orto del curato: sotto le cipolle, le bambine, sotto l'aglio, i maschi.

Il nome del bambino veniva deciso dai genitori seguendo il criterio dell'ereditarietà; anche il padrino o la madrina avevano voce in capitolo. Non c'era ancora l'usanza, o meglio la possibilità finanziaria di fare regali ai neonati. Il parto avveniva normalmente in casa, raramente all'ospedale di Vimercate e solo per i casi particolarmente difficili. Presiedeva al parto la levatrice, "La curmàa", coadiuvata da "esperte" del paese, amiche e conoscenti della partoriente.

Il battesimo veniva celebrato dopo quattro o cinque giorni dalla nascita, senza alcuna festa particolare; al massimo ci scappava una bicchierata in famiglia. Chiunque avesse avuto piacere poteva tenere a battesimo il bambino; particolare significativo questo, perché dice molto sul tipo di rapporti esistenti allora in paese tra le varie famiglie. A Oreno molti bambini venivano affidati alla balia specialmente quando la puerpera non aveva latte sufficiente per il proprio neonato.

INFANZIA

I giochi - uno dei giochi tradizionali più in uso era "la lòra"; consisteva nel far schizzare via un pezzo di legno affusolato nelle estremità, lungo una decina di centimetri e con un altro colpo di bastone, assestato al volo, lanciarlo il più distante possibile dalla postazione di base.

Si giocava con la trottola di legno; con le biglie di terracotta o di vetro "birlen"; si giocava a "nascondino".

D'inverno nelle stalle si giocava a tombola; i numeri delle cartelle si segnavano con fagioli secchi, o con chicchi di granoturco. Ogni numero estratto aveva una frase fissa di commento; ad



esempio: quarantotto, il morto che parla; settantasette, gambe delle donne.

Molto in voga il gioco dell'oca. Massimiliano Penati (1819 - 1889), cultore di storia locale del secolo scorso, in un suo ormai celebre "saggio storico", trattando dell'antica chiesa di S. Nazaro (sec. IV) e del monastero delle Agostiniane in Oreno, descrive con dovizia di particolari il gioco della "Nazza", un gioco che prendeva nome dalla piazza dove si svolgeva, antistante la chiesa di S. Nazaro, detta "Nazaria"; la sua antica ubicazione va rife-



rita grossomodo all'attuale "Corte del Pulvara" e adiacente condominio S. Tarcisio, beneficio parrocchiale. Per una descrizione viva e particolareggiata di questo gioco rimandiamo il lettore al Numero Unico della sagra 1979.

Altri giochi praticati: la palla. i birilli, la corda.

Le bambine giocavano con i "bigutei de pesa" - bambole di pezza -. Sull'aria giocavano alla "brusiga" (mondo) utilizzando un pezzo di piatto rotondo "ciapell" al posto del solito sasso più o meno piatto.

SCUOLA

La maggior parte dei bambini frequentava la scuola fino alla terza elementare; a scuola si rimaneva fino alle sedici del pomeriggio; in compenso si faceva vacanza il giovedì.

Le cartelle erano quelle classiche di cartone, di pezza o di fustagno con l'immancabile tracolla.

A scuola molte maestre tenevano la disciplina usando la bacchetta; Il bersaglio più frequente erano le dita delle mani degli scolari indisciplinati.

man degli scolari indisciplinati. Terminata la terza elementare il bambino veniva avviato al lavoro dei campi.

PRIMA COMUNIONE CRESIMA

Dopo un congruo periodo di preparazione catechistica si veniva ammessi alla prima comunione.

La cresima avveniva ogni sette, otto anni, in concomitanza con la visita pastorale del Cardinale Arcivescovo di Milano; molti intervistati ricordano il Card. Ferrari.

La signora Albertina in occasione della sua prima comunione indossava un abitino di "satin" (rasatello) giallo e rosso e portava un bel paio di "sibrett" (ciabatte). Per la cresima, che, come si è detto, avveniva molto più tardi, indossò un altro vestito e le scarpe. La signora Luigia Marchesi ha fatto la prima comunione a undici anni nel 1905.

In occasione della prima comunione il



parroco donava ai bambini una medaglia ricordo o un quadretto, mentre ai genitori veniva offerta una buona tazza di caffelatte con qualche biscotto; dopo si recavano tutti alla "Cappelletta".

È un tempietto votivo dedicato alla Madonna che si trova sul dosso più alto del Comune di Usmate-Velate.

In tempi a noi più vicini i bambini della prima comunione e i loro genitori erano ospitati, dopo la cerimonia, nella villa del Conte Gallarati Scotti dove veniva offerta loro una colazione a base

di caffelatte, biscotti, dolci, ecc..... seguiva poi una passeggiata nel magnifico parco della villa con sosta davanti al *"ziu dell'acqua"*, dove *"zio"* sta al posto di *"dio"*. Trattasi, infatti, della monumentale fontana del Nettuno, il mitologico dio dell'acqua che per non creare confusione o dubbi poco ortodossi nella mente dei neocomunicati veniva chiamato a scanso di equivoci, *"zio dell'acqua"*.

Ancora oggi questo famoso ninfeo è chiamato in paese *"Ul ziu dell'acqua"*.

FIDANZAMENTO E MATRIMONIO

Non c'era l'usanza tra fidanzati di uscire soli o di fermarsi a parlare per strada. Il più delle volte si limitavano a guardarsi e spesso la ragazza arrossando voltava la faccia da un'altra parte; oppure camminavano uno davanti all'altro.

Come pegno di fidanzamento il fidanzato regalava un "borsellino" conte-

nente alcune monete (un marengo e diversi centesimi); raramente si regalavano gli orecchini, più spesso i "quass" la famosa raggiéra di spadini d'argento che ornava Lucia Mondella di manzoniana memoria.

Per chiedere in sposa una giovane si dava l'incarico ad un intermediario detto il *"cinq e mes"*, il *"demes"* o, *"sensal"*, che non aveva relazione di parentela con nessuno dei fidanzati; tale incarico veniva significato con il detto *"dare la camicia"*.

Al momento della "promessa" il fidanzato regalava alla "promessa sposa" o un anello, un fermaglio, o gli orecchini.

Abbiamo constatato che più il ceto sociale era basso, più ci si sposava giovani; viceversa, i cosiddetti benestanti, - commercianti, insegnanti, professionisti, ecc. - si sposavano verso i trent'anni e oltre.

La dote spettava alla famiglia della sposa; le fedi e i vestiti alla famiglia

Depositorio dotali assunto in seguito alla celebrazione del Matrimonio di Tiboldi Carlo con Carzaviga Maria avvenuto in Oreno il giorno 17 febbraio 1876

Presenti
per parte degli intrepati
Riboldi Carlo sposo
Corriaga Maria sposa
Corriaga Antonio padre
della sposa.

per parte degli intervenuti
Penati Massimiliano testimone
Patti Rodolfo testimone

Allegato	Nota su copi	Notaglio della fornitura	Prezzo in lire italiane
A ed E	4	Materassi di lana e Nia 6 Guanciali pure di lana del completo prezzo di L. 6,64 di lana nuova a L. 3,40 il tappo con fodera di Trabbi rigato prei Materassi e di fustagno rosato prei guanciale compreso la fattura im- portano complessivamente	L. 284,39
A	1	Coperta di lana	" 30,00
—	1	Copertina di filogetto	" 30,00
A	1	Coperta bianca di piglet compreso la guarnizione	" 33,00
B	1	Proposta per letto	" 46,00
—	8	Lenzuoli di raso azzurro di m ² 9 di tela per cada' lenzuolo comp.	L. 100,80
—	20	Fodrette per matr. uno di tela cada' colla fattura importante	30,00
—	1	Fodretta	" 1,00
	2	Cumo e 2 Giffoni tanto esternamente che internamente il tutto di noce	" 110,00
D	1	Vestito di seta per il solo taglio	" 135,20
		per fattura e guarnizione al suddetto vestito	"
G		Vestiti e fodere in taglio	
	B/4	Tielo nero fuso a L. 2,50 et fin' importano	" 35,00
	"	24 Saten meda " " 1,75 " " " " 30,00	
	"	18 Crav. griffi " " 0,60 " " " " 10,80	
	"	6 Tielo a fiore " " 1,20 " " " " 7,20	
	"	7½ Peloncino Ortolano " " 1,00 " " " " 7,50	
	"	6 Bedd. Inglesi Pelapat. 1,95 " " " " 11,70	
	"	8 Peloncino rigato " " 0,70 " " " " 5,60	
	"	8½ Tela forestiera " " 1,25 " " " " 10,65	
	"	5 Bedd. finissima per la camiciola sposa a L. 1,50 et 15 " " 7,50	
	4	1 Sottana piglet	" 11,00
		Sommano in avanti L. 337,34	

dello sposo. Le spese per i mobili erano al cinquanta per cento; se ne incaricava il "regiù" - lo suocero - dei relativi promessi sposi.

Il mobilio normalmente consisteva nella sola camera da letto, perchè la sposa andando ad abitare nella casa dello sposo trovava già il resto dell'arredamento. La camera da letto era composta dal letto matrimoniale, dal comò, un comodino "cifon".

Il corredo normale di una sposa consisteva in un numero variabile da sei a dodici lenzuola matrimoniali che erano miste lino-cotone o solo cotone, una ventina di camicie, - sottovesti o sottogonne "camicie del de"; mutande di palpignana per l'inverno, due coperte bianche, una coperta di lana, una "prepunta" (trapunta) e il "prepuntin".

La donna portava sempre gli stessi vestiti, mentre l'uomo poteva permettersi l'abito della festa e quello dei giorni feriali. Per il lavoro l'uomo indossava una camicia scura a grana di riso, pantaloni di fustagno e un grande cappello di paglia; per la festa portava camicia bianca, giacca, pantaloni, giubbè e un bel cappello di panno.

I vestiti venivano fatti fare su misura. Qualcuno ricorda un mercante di stoffe ambulante, che veniva da Sant'Albino. In paese c'era una brava sarta, Teresa Riboldi.

L'abito della sposa oltre al giorno della cerimonia veniva portato anche in seguito, specialmente nei giorni di festa grande, nelle varie occasioni. A quei tempi non usava l'abito bianco per la sposa.

La cerimonia religiosa poteva essere concomitante per più coppie di sposi: fino a tre o quattro coppie.

Per l'occasione lo sposo oltre alla fede regalava altri orecchini.

Normalmente lo sposalizio era festeggiato in casa e spesso si potraeva per qualche giorno; quest'usanza veniva denominata "ribatin".

Il menù era a base di carni cucinate in umido, con piselli o patate, risotto, polli, capponi allevati per la grande occasione, insaccati: salame, bogia, luganega, ecc.

Soltanto le famiglie benestanti festeggiavano lo sposalizio fuori casa. Per alietare la festa intervenivano musicanti per accompagnare danze e canti.

Qualche coppia andava a fare il pranzo al circolo, o presso l'attuale bar S. Michele, allora trattoria, procurandosi, però, tutto o parte del pranzo nuziale.

Il viaggio di nozze era un'usanza sconosciuta. Qualcuno ricorda di essere andato alla festa di Carnate (prima do-

Allegati	Nº di copie	Dettaglio della fornitura	Pièzzo in lire italiane
			Sommario in addito L. 937,34
G		Seguono l'articolo vestiti e fodere in taglio	
"		8. 1/3 2/2 Pocaltica spiga a L. 3,40 il 13 ^{mo} importa a 5,40	
"		1/1 Sciallo ricamato libet	a 26,50
"		13/3 Mantella rigata	a 9,50
F		1 Sciallo di lana [le altre spese comprese nell'allegato F non sono a carico del dote]	a 13,00
-		2 Vestiti usati fino di lana l'altro di percatto in complesso - n	8,00
-		8. Grembiuli di varie stoffe in complesso	a 8,00
-		5 Soltanini in complesso	a 20,00
-		2 Scialli usati in complesso	a 10,00
-		1 Gremcie per collo usato	a 1,00
-		1 Signorini d'estate compreso la fattura	a 14,00
-		12 Fazzoletti da naso in complesso	a 6,00
-		24 Gomme da donna di tela nero	a 96,00
-		3 Paia mutande usate	a 6,00
-		15 Paia calze di varii fti.	a 22,50
-		12 Acciugamani e mantini in complesso	a 12,00
-		2 Un paia Broskins nuovi ed un altro usato in complesso	a 18,00
-		2 Un paia Piandelle usate ed un paia zoccoli complesso	a 3,00
-		1 Paia Boccolotti d'oro per le orecchie	a 12,00
-		In contanti per supplire la mancanza di uno scaldacollo	10,00
G.		1 Passiere di vimini	a 1,00
		Per conto della sarta Francesca Riboldi come da allegato altro in fodera, per il vestito nero	a 46,60
		Sciarpa n. 4 di moda	a 1,00
		Totali complessivo	L. 1379,54
		Tutto il presente Inventario in Oreno il giorno dieci dello febbraio mille novanta cinquantasei (18 febbraio 1956)	

Riboldi Carla sposa
Caryanya Maria sposa
Caryanya Antonia moglie della sposa

Massimiliano Venuti testimone
Matti Produlfo Testimone

menica dopo Pasqua) come viaggio di nozze.

Solitamente ci si sposava a San Martino.

C'era il detto che un povero si sposava a San Martino perchè non c'erano da fare lavori in campagna, mentre un ricco si sposava d'estate, quando i contadini lavoravano.

Anche a Oreno c'era la tradizione, diffusissima in tutta Europa, della "scampanata" contro il matrimonio dei vedovi; i giovani passavano per le strade del paese suonando "le tôle"; si faceva baccano percuotendo delle latte con un bastone; la sera prima si accendeva il fuoco davanti alla casa del vedovo, "per scaldarlo".

Le vedove si sposavano volentieri fino a quando fu riconosciuta loro la pensione sociale.

MORTE

La salma del morto viene esposta in una stanza della casa; tutti vanno a fare visita, ma dopo una certa ora della sera le donne rincasano e la veglia funebre è proseguita dagli uomini. Il par-

roco, accompagnato da qualche chierichetto va a recitare il rosario e le preghiere dei defunti, ma già prima e anche dopo questa sua visita, ogni famiglia andava in casa del morto a recitare il rosario.

La veglia funebre durava giorno e notte.

I funerali venivano seguiti dalla "Compagnia del Santissimo Sacramento", - "La scola" - composta da uomini e donne, i quali, per farne parte, pagavano una quota d'iscrizione. Tutto il denaro andava a costituire un fondo che sarebbe stato utilizzato per pagare la cassa del socio defunto.

Alla tomba invece, pensava la famiglia del defunto. Durante il funerale la cassa del morto veniva portata a spalle.

SEPOLTURA DEI BAMBINI

Come più volte ricordato, la mortalità infantile era abbastanza alta e quindi troviamo numerose usanze rituali legate a questo avvenimento.

Al camposanto per i bambini morti si facevano degli angioletti di latta dipinti di bianco su fondo nero come segno distintivo della loro sepoltura.

RITUALI CALENDARIALI

Sono qui di seguito riunite brevi notizie sulle principali feste rituali dell'anno legate al calendario agricolo e religioso tradizionale. L'ordine è cronologico, da gennaio a dicembre, fatta eccezione delle feste natalizie che iniziano in dicembre e terminano in gennaio.

* * *

"I FEST"

Sono considerate le più belle e le più importanti dell'anno, tanto da essere chiamate senz'altro "I FEST". Fino a non molti anni fa erano caratterizzate da un'intensa partecipazione ai riti religiosi.

Il Natale era preparato per tempo: all'attesa espressa nella liturgia dell'avvento si affiancava quella che pregustava le gioie della festa; il sette dicembre, a metà avvento (quello ambrosiano dura da 35 a 42 giorni), festa di Sant' Ambrogio si mangiava il primo dei quattro capponi allevati per le feste (il secondo era ovviamente per Natale; gli altri per il capodanno e l'Epifania).

I preparativi si intensificavano durante la novena: di sera la chiesa era affollatissima. Di giorno i bambini cercavano il muschio e compravano le figurine per il Presepio; gli uomini pensavano al ceppo da bruciare nel camino e a qualche ramo di alloro da mettere in casa. Le donne erano impegnate in cucina, soprattutto alla vigilia, giorno di magro e di digiuno: a Natale era proibito qualunque lavoro non strettamente necessario, dal giorno prima si pensava al pranzo, che doveva essere così abbondante da bastare anche per Santo Stefano, e così ricco da essere lungamente atteso specialmente dai contadini, abituati ai pasti semplici e assai frugali.

Tanti anni fa non si celebrava la messa di mezzanotte, ma la sera si restava alzati a cantare intorno al camino o davanti al presepe, aspettando quel momento magico e santo.

In chiesa si andava all'alba per la prima messa, e di solito se ne ascoltava una seconda: poiché ogni sacerdote poteva celebrarne tre; le messe erano così numerose che nessuno mancava a questo dovere; ecco perché si è soliti dire, di chi fa perdere tempo e pazienza in modo insostenibile: "El faria perd messa 'l dè de Natal".

Alle ore 11 messa solenne "in piva"; un momento quasi eroico per la corale parrocchiale, molto attiva fino a circa vent'anni fa.

Ritornati dalla chiesa, tutti si ritirava-

no in casa: di pomeriggio erano chiuse anche le osterie, unico ritrovo per il tempo libero degli uomini. Dopo il lungo pranzo tutta la famiglia giocava a tombola o cantava mentre il grande ceppo ardeva. Si trattava quasi sempre di un grosso ceppo di gelso, accuratamente riposto quando una di queste piante, allora numerosissime e preziose, veniva abbattuta durante l'anno. Alla sera di Natale il tizzone che ne restava era ricoperto di cenere per poter essere conservato; alcuni mesi dopo veniva riacceso nei locali dove si allevavano i bachi da seta: com'è noto i "cavale" temono molto il freddo e se la primavera non era abbastanza tiepida bisognava accendere grandi bracieri; se il gelso con le sue foglie alimenta i bachi, è evidentemente il legno più adatto per tenerli in vita, un legno oltruttutto "benedetto" dalla notte di Natale.

Per il contadino gli animali sono un pensiero costante e spesso preoccupato; la sollecitudine non si limita alle sole cure materiali: la benedizione natalizia era estesa alla stalla, dove il contadino aveva il suo "quartiere d'inverno"; a Natale gli animali ricevono



la loro parte di panettone, un prodotto artigianale preparato dal prestinaio per i suoi clienti, ispiratore dell'attuale dolce confezionato industrialmente. Alle galline si dava un pò di risotto perché facessero molte uova: in questo giorno ogni cibo acquista poteri speciali.

V'è del resto una solida tradizione iconografica - colta e popolare - che vuole gli animali presenti nella scena della Natività; tradizione suggerita dalla pagina evangelica, laddove parla di mangiatoia e di greggi (LC. 2 7-8), ampliata poi per fare posto ai piccoli animali da cortile. E se nel Presepe spiccano le pecore, il bue, l'asinello, non manca la donna che porta la gallina, sollecita del pranzo per la Sacra Famiglia, come l'uomo che porta la frutta e la fanciulla con il pane; figurine che esprimono fede e partecipazione al mistero di Betlemme, anche se non trovano cor-

rispondenza nei testi sacri, e persino quando sono storicamente assurde, come la donna che prepara la polenta; perché è ben comprensibile il desiderio di compiere il pellegrinaggio ideale alla grotta, identificandosi con i personaggi del presepe, che ripetono perciò l'esperienza quotidiana dei fedeli.

(F. Pirovano: Momenti di folklore in Brianza).

Del pranzo si è già parlato come momento fondamentale della festa: il menu era fissato per tradizione: la presenza di quei cibi era immagine di gioia e abbondanza. Come primo piatto c'è il risotto con la "lugaranga"; dopo il cappone si mangiavano arance, frutta secca e il dolce.

A capodanno questo pranzo era ripetuto con l'aggiunta di un piatto di lenticchie benauguranti prosperità per il nuovo anno.

È un'usanza diffusa perché basta la somiglianza con le monete per fare di una lenticchia un segno di ricchezza, particolarmente significativa per i contadini che di denari ne vedevano pochi. Ma all'inizio di un nuovo anno ci sono altri gesti da fare o da evitare per influenzare positivamente o negativamente l'intero ciclo che inizia, poiché l'abbondanza e l'allegria, come la miseria e la fatica, del primo giorno dureranno un anno intero. A capodanno si ricevono festosamente gli amici che portano gli auguri offrendo loro da bere: ma dovevano essere uomini perché le donne non "portavano bene", ne a incontrarle per prime fuori casa, né a riceverle in casa.

Ma c'è una festa che tutti i bambini attendevano con una certa ansia: l'Epifania.

Se il Natale ha conservato e consacrato lo scambio dei doni, nei tempi passati ciò avveniva il giorno dell'Epifania e per una Brianza contadina e austera gli interessati erano i soli bambini.

La sera del 5 gennaio i bambini mettevano sul davanzale acqua e fieno per i cammelli dei Re Magi, insieme allo zoccolo, o alla scarpetta, che i Re avrebbero riempito con aranci, torroni, piccoli giocattoli. Una informatrice ricorda di aver ricevuto arance, caramelle, e una "bigota de pesa" (bambola di pezza).

Racconta anche che un certo "Bagiano" all'Epifania passava per le stalle con un cesto pieno di "bigutei de ges", "bonbon" ecc; bambole di gesso caramelle e pipe di zucchero, agrumi e frutta secca.

Oggetti umili e poveri ai nostri occhi, ma ricchi di fascino allora, perché quelle arance dorate portavano con sé la luminosità di paesi caldi sconosciuti, irraggiungibili; e quel poco di diverso e di superfluo era fonte di gioia tanto più viva perché così rara.

SANT'ANTONIO (17 gennaio)

Per il contadino il mese di gennaio era il più duro: il gelo lo costringeva all'ozio forzato e i campi brulli suscitavano ansia per il futuro; la fine dell'inverno era spiata con attenzione, ben testimoniata dai proverbi che segnano giorni particolari: "Sant'Antoni freg da demoni" ma quattro giorni dopo per il 21: "San Sebastian l'gà la vioela in man", al 2 febbraio "Alla Madona Ceraiola dall'inverno siamo fora"; la fine del mese di gennaio era accolta con gioia che si esprimeva in una festa culminante nel falò che distrugge la gibiana.

È una festa curiosa che si riscontra ancora oggi in alcuni vari paesi della Brianza: la sera dell'ultimo giovedì di gennaio si brucia un fantoccio di paglia e stracci chiamato, secondo le varie zone, Gioibia, Gibiana, Giubiana; e per tradizione in famiglia si mangia il risotto con la salsiccia.

Fino a poco più di vent'anni fa, non l'ultimo giovedì di gennaio, ma proprio il 17 di gennaio, festa di "Sant'Antoni del purcel" a Oreno aveva luogo un rituale simile.

Già qualche giorno prima del 17 gennaio i ragazzi si davano un gran da fare per preparare grandi falò che sorgevano nei punti più esposti delle varie contrade del paese. Famoso, perché il più grande, era quello preparato nella "piaseta" (Piazza Borromeo). Sul grande falò veniva collocato un fantoccio, una specie di spaventa passerini, chiamato "Piletu".

Appena sopraggiungevano le tenebre si appiccava il fuoco per bruciare "Piletu". Il fuoco, com'è noto, ha sempre una doppia valenza: cancellare il negativo (dagli insetti nocivi agli spiriti maligni) e quindi garantire fecondità e benessere. Per queste sue caratteristiche il fuoco è presente in tutte le ceremonie che mentre chiudono una fase dell'anno agricolo, cancellando il male sofferto, ne aprono un'altra preparando l'auspicata prosperità. In altre parti il fantoccio subisce la "morte" nei modi più vari: oltre che bruciato può essere fucilato, annegato, impiccato o semplicemente scacciato. Ma se per ora ci sfugge il significato del termine "Piletu", questo fantoccio come tutti, è simbolo e pegno di fecondità che il fuoco, se mai, sottolinea aggiungendo significato positivo a chi già ne ha: la loro distruzione diffonde fertilità ed energia vitale.

A falò spento le donne del paese raccolgevano braci e ceneri per attivare lo scaldino con il quale si scaldavano piedi e mani mentre rammendavano chiuse in casa. A volte lo scaldino era portato anche in chiesa durante la messa delle sei del mattino.

SAN SEBASTIANO (21 gennaio)

Festa dei contadini; oggi dei coltivatori diretti. Una tradizione rispettata con un pranzo "sociale" al circolo ACLI.

SANT'AGNESE (22 gennaio)

Era la festa delle ragazze. Si trovavano in casa di una di loro, in seguito all'oratorio femminile; si consumavano dolci fatti da loro, si organizzavano giochi e danze.

CARNEVALE

Se i "Fest" si svolgono in casa, il carnevale è uno di quei riti che si svolge all'aperto e per l'intera comunità. È un'usanza antichissima e ha molti riferimenti a rituali pubblici pagani caratterizzati dalla licenziosità, da libertà sfrenate; il tempo, la religione cristiana e un certo progresso civile hanno mitigato eccessi, ridotto se non quasi



trasformato, l'atmosfera pagana che li animava. Una volta non si facevano cortei in maschera, ma si organizzavano rappresentazioni, mimi, pantomime. Solo all'inizio di questo secolo è iniziato l'uso dei cortei in maschera. Molti uomini si travestivano da donna e si recavano a Milano "in galleria" per la sfilata. Era una buona occasione per partecipare alla fiera di Porta Genova. Un informatore ricorda l'interminabile sequenza di baracconi, bancarelle come di dolciumi, di giostre, che iniziava da Porta Ticinese e arrivava fino al carcere di San Vittore.

Solo dopo la seconda guerra mondiale anche a Oreno si organizzano cortei in maschera.

QUARESIMA

Iniziava con la cerimonia dell'imposizione delle ceneri che nel rito ambrosiano non ha luogo al mercoledì detto "delle ceneri", ma al lunedì seguente. Ogni venerdì ci si recava in chiesa per il quaresimale e per la "Via Crucis".

Durante la quaresima non si suonano le campane; i richiami per le funzioni religiose verranno fatti dal sacrestano o da qualche chirichetto che percorreva le vie del paese suonando il "tric e trac".

PASQUA

A Pasqua quando suonano le campane, c'era l'usanza di bagnarsi gli occhi con l'acqua santa per conservare la vista e di benedire con l'acqua santa tutti gli angoli della casa, solaio compreso. Alla mattina di Pasqua si facevano bollire le uova benedette e a digiuno si mangiava "l'oev dur benedet". Durante il pranzo si mangiava "l'oev in ciapa" insieme a una tenera insalata paesana.

LE ROGAZIONI

C'è un proverbio che dice: "Aprile ne ha trenta; se piovesse trentuno, non farebbe male a nessuno"; in questi giorni si celebrano le "litanie", processioni campestri che dal giorno di San Marco (25 aprile) passavano per le casse, pregando esplicitamente per una stagione, un tempo propizio, per il raccolto e la fecondità della terra. Iniziavano alla mattina presto con la partecipazione di tutto il paese. Durante la processione si cantavano le litanie dei Santi, "i litan"; ci si dirigeva verso la campagna e colà il parroco, che portava la croce, benediceva i campi circostanti.

In tempo di siccità ostinata ci si recava alla "Madonna della stanga" a pregare per tre giorni; dopo il terzo giorno....pioveva!

Per scongiurare i temporali forieri di grandine si bruciava l'ulivo benedetto e si suonavano le campane "a rom"; il suono delle campane spezzava le nubi che riversavano pioggia.

A quei tempi la benedizione delle campagne era una cerimonia importantissima e molto partecipata perché la vita di una comunità prevalentemente contadina era legata al tempo (grandine, nebbia, pioggia) e alla fertilità della terra.

La partecipazione degli Orenesi a questa cerimonia era più che giustificata. Lo comprovano queste brevi note storiche che sono prese dal "Liber chronicus" della parrocchia.

Oreno, nel 1904, contava 2690 abitanti, compresa la frazione di Velasca; non c'era ancora l'illuminazione totale delle strade, né l'acqua potabile nelle case, e i coscritti erano chiamati all'estrazione del numero, che fissava la ferma militare a suon di campanone. I suoi abitanti, dediti nella stragrande maggioranza all'agricoltura, furono provati in quegli anni da disastrose calamità; Il "Liber chronicus" parrocchiale ricorda: "14 luglio 1901: un

temporale scoppiato improvvisamente dopo una benefica pioggia, con venti, lampi, saette, tempeste, porta lo scompiaggio nel paese. Il raccolto del grano-turco è dimezzato addirittura per chi è colpito. La grandine rovina le campagne da Vimercate alla Cascina Cavallera facendo una striscia".

Poco meno di un anno dopo, 19 maggio 1902, "un temporale birbone porta la desolazione in paese con una spanna di tempesta a terra. Fortuna che la tempesta è sgelata e non può arrecare tutto quel danno che appare a tutta prima".



Il 23 luglio 1910 vi fu un vero cataclisma: "Ciclone, tromba d'aria, nubifragio!.... chiamatelo come volete: cagionò vero spavento. Noi l'abbiamo passata liscia;.... un pò di tegole sconnesse, qualche camino crollato, alcuni alberi spezzati; non così in altre plaghe dove portò morte e desolazione".

Ventitre anni dopo, il primo gennaio 1933, il parroco Don Francesco Calchi Novati registrò: "Grandinata disastrosa; il frumento è danneggiato al cento per cento; il raccolto delle patate è assai compromesso".

CORPUS DOMINI

È tradizionale la solenne processione per le vie del paese. Balconi, finestre,



portali, vengono ornati con drappi e festoni di fiori.

Durante la processione i bambini coprono la via di petali di rosa e di fiori campestri raccolti in cestini. La banda, fino a quando ci fu, ha sempre accompagnato la processione.

SAN LUIGI (21 giugno)

È una festa ricordata ma non festeggiata in modo particolare perché tutta la gente era occupata nel lavoro dei campi e, una volta, nel governarre i bachi da seta, "cavalè".

LA TERZA DOMENICA DI LUGLIO

("la terza de Iuj")

È la sagra del paese; il fatto di collocarsi alla fine di luglio e quindi a metà e trebbiatura conclusa fa pensare all'antico culto pagano che proprio alla fine di questo mese faceva sacrifici di ringraziamento alle "Matres e Matronae" per il buon raccolto.

Queste erano divinità celtiche. Come è noto, i Culti, che verso la metà del primo millennio a.c. erano il popolo più grande e potente d'Europa, nel IV secolo occupavano anche la Valle Padana. Fu un insediamento solido e duraturo. Di fronte alla penetrazione romana il sostrato celtico sopravvisse più tenacemente - come accade di consueto - nelle campagne e nei piccoli centri dove la vita era scandita, prima e dopo l'occupazione dei celti e dei romani, dall'andamento delle stagioni e dei raccolti più che dai grandi avvenimenti politici.

Per quanto riguarda la religione in particolare i nomi celto-romani di molte divinità dimostrano che era possibile la fusione, e facile il sincretismo, tra figure divine che avevano attributi e funzioni simili.

L'abbondanza delle epigrafi che citano le "Matres" e la loro diffusione su un territorio molto vasto dimostrano l'importanza attribuita da tutti i Culti a questo culto, che portavano con sé nei loro spostamenti.

Le dee venivano raffigurate con cornucopie o canestri di frutta, con bambini sulle ginocchia o al seno; è evidente la loro funzione propiziatrice della fertilità e della fertilità. Una religiosità, dunque, legata profondamente alla vita contadina; le grandi feste periodiche segnavano tappe decisive del ciclo agricolo pastorale. Proprio perché si legavano alle immutabili vicende della terra, gli aspetti popolari e quotidiani di quella religione non scomparvero neppure con il sopraggiungere del cristianesimo. La sagra era un'occasione, - oltre naturalmente a Natale, Pasqua e a S. Michele, festa patronale, - per un buon pranzo.

Si faceva anche la torta paesana, "la

torta de lac", utilizzando marmite di terracotta.

Le famiglie benestanti consumavano il cappone ripieno di prezzemolo, aglio, amaretti, pancetta e formaggio grattugiato. Per la sagra del paese si invitavano i parenti a pranzo; un'usanza che continua ancora oggi anche se questa sagra da circa vent'anni è stata superata per solennità celebrativa e partecipazione dalla "Sagra della patata" (terza domenica di settembre).

La parrocchia organizzava una pesca di beneficenza utilizzando oggetti vari regalati dai signori del paese. C'era un notevole concorso di bancarelle e giostre.

SAN MICHELE (29 settembre)

È la festa patronale; si fa una gran festa. Per importanza celebrativa è la quarta tra le maggiori: Natale, capodanno, Pasqua.

Il culto dei Santi, ha sempre avuto un posto di grande rilievo nella religione popolare: esprime in realtà il desiderio di trovare un intercessore benevolo verso Dio e di ottenere un soccorso immediato nelle difficoltà di ogni giorno. Il proverbio *"Tucc i Sant voeuren la sua candila"*, esprime molto bene l'istintivo bisogno che hanno i "piccoli" di cercare la protezione di tutti; il Santo patrono è il più familiare, quello a cui tutta la comunità si rivolge, quello che conosce anche le più piccole situazioni di disagio, di bisogno, dei singoli componenti della comunità. San Michele Arcangelo per il ruolo primario che ha avuto nella storia del paradiso è ancora oggi considerato un santo di sicuro affidamento; quella spada fiammeggiante che tiene in mano non permette dubbi o equivoci sul suo potere di intercessione.

Il fatto di essere un Arcangelo lo colloca probabilmente su un piedestallo di ieratico, aristocratico distacco, ma gli Orenesi che lo pregano da secoli lo considerano uno di famiglia.

SAN MARTINO (11 novembre)

È la fine dell'anno agricolo; si pagava l'affitto e si tiravano i conti dell'annata agricola. Si mangiano le caldaroste e si beve il vino nuovo. Era anche il tempo dei matrimoni; finiti i lavori in campagna si pensava a mettere su famiglia: in tempi più recenti, gli sposi erano accolti dal lancio di confetti o da una pioggia di riso. Il gesto è benaugurale. Seguiva quindi il pranzo nuziale allietato da canti e da balli cui gli ospiti contribuivano pagando la propria parte, e a fine pranzo, si portavano a casa gli avanzi.

Quando la sposa entrava nella sua nuova casa, per prima cosa stendeva sul letto il velo nuziale.

LA VITA D'UN PAISAN DE UREN dal 1 genar al 31 dicember

da "I gent de Uren"
di Antonio Inzaghi

Incuminciava l'an andandu a Mèsa prima e sal pudeva, al faveva la Santa Cumuniun. Turnando a cà, in cùsina al mangiava ul pumià che, la sua dôna l'aveva preparà prima da andà a Mèsa e per miù ben l'aveva metù visin al camin. Dopu avè ben mangià, magari setagiù davanti a una bela fiamada del camin, cun legn de rubina o scioch de muron, andava in stala a regulà i besti. Alura i stali eran pien e i cap de bestiam eran: cavai, vach, buscin, purcei, cunili e gain. Dopu avè tragìù ul stram o la mangia da la casina e vel metù in da la mangiadura, cul sò sgabelin al sa meteva a mungg la vaca.

Finì da fà la mungiuda, al purtava ul lacc in dal lacè, opur in cà, perchè al gaveva i client che cul stuvin andavan a tò 1/2 litar, o 1 litar da lacc. Sul ciar andava a fò a purtà i gain. Sa gh'era la nev ia tegneva in stala. In primavera, cume al rivava il su l'era, al derviva ul spurtel da la gabia, ia tastava a una a una per vedè e per cuntà i ôf ca duvevan fa in cal di lì.

In invernu, quasi tucc i paisan, gavevan ul purcel da masà. Alura i masular eran persun quità, cume in cò pò ves un mecanic specialisà. Me rigordi che a Uren vegniva ul Magn da Velasca e ul Belusch da Vimercàa.

Quand ul paisan al masava ul purcel, in cà l'era festa. I maseri tacavan sul camin i pignat d'acqua calda, intant i regiù tacavan l'intai suta al portic d'annans a la cùsina. Vers i set ur, cul carretin, rivava ul masular cun tucc i sò fer, curtei e spag fin. Cun un cubiin ul paisan al ligava ul so purcel per un gambin, o mei un gambun, perchè alura i nost bravi paisan, ul purcel eran bun da tiral a pros ai du quintai.

Tiravan ul purcel suta l'intai, al tacavan per ul cubiin, su, quasi fin al trav. Ecu che incuminciava l'opera del masular, intanta cal por purcel al vusava: «kai... kai... kai...». Tucc num bagai (sa serum a cà da scola) l'era una vulada, per vedè ul purcel cal pensulava e cal vusava. In un segund ul masular, dal pugn gros e sicur, al gà pientava una curtelada in dal gos, suta al musun, el por purcel in cal precis mument, al finiva la sua cansun. Ecu che incuminciava a rivà i sidei d'acqua sbruienata. Ma rigordi che un quai vun al

beveva ul sangh. Dopu avel ben pelà, cun un culp sicur, ul masular la squatava in dù e mès a la volta, al purtaven in cùsina e li incuminciaven a trial per fà bocc, salam, cigutin, murtadei, ragnol e custin... Intanta la masera al camin la faveva ul risot. I bagai favevan la burola e cun la slunsa i bistech. Ma rigordi che i paisan alura, sa misuravan cunt ul pès: dal furment fà in da l'anada, dal furmentun, dai patati, ma anca in dal pès dal purcel. Ma rigordi che a scòla, suta la maestra Saronni, la miè dal Pieru Penat, un quai mè cumpagn in dal tema liber al scriveva: «Oggi mio papà ha ucciso il porcello ed era molto grosso, pesava kg. 208...».

In primavera i paisan cuminciaven a preparà, in fianc al sò casòt, i urtit cun tanti picul stradit, cun tanti prôss e cun di legnit tacaven su i cartelit di vari sumens per esempi: ul selar, gli erbulit, i ravanei, la latughina, i carotul, ecc...ecc.

I paisan pusè gros, gavevan la sparge-ra e i magiuster. Vers la metà de april, in sul mercàa de Vimercàa, o al Cunsorsi in dal Côm, cumperaven i pian-tit di vers e di tumates. L'urtin alura, l'era sarasù cun i malgasc, fisà a di fil da fer, tacà a di pianton de rubina, questi piantà in dal teren. A vedei alura sembraven cume tanti cimiteri. Pensì ca gh'era in chi urtit, anca i fiù per i sò Mort e ciuè i grisantemi. I nost bravi veci, forsi al savevan nanca, che sa ciavavan insci, lur disevan ai sò ma-sèri che avevan piantà tanti fiù di

Mort. I casòt alura, ultra avech l'urtin gavevan anca ul giardin, o mei un fruteto. Visin, in fianch, da drè e in sul sentè dal casòt, gavevan piant de marèn, sgalfiun, scirè, uga americana, clinto e un quai vun al gaveva piant de marèn, sgalfiun, scirè, uga americana, clinto e un quai vun al gaveva anca per, pom e lazari. A pruposit de clinto ma rigordi che un quai bravu paisan, (e a Uren alura, ganeva tanti) al faveva anca ul vin. Al ciamaven ul Pincianel. Quan sevi un bagai, ma rigordi d'avel bevù, al so pù se in cà da Ingiulina dal Nan o in ca da Picetu di Lasarit. Ul saùr l'era putost asper, però l'era genuin e ciuè fa tut d'uga. Un quai paisan la taiava e ul saùr l'era pusè bun. Vers la metà da April, presapoc visin a la festa da Carnàa, e cuiè subit dopu Pasqua, i paisan cumincia-ven a piantà ul furmentun.

Alura al sa piantava cul ficon, dopu avè rastelà e tirà i scirli cul rastelon. I bagai d'alura, quand eran a cà da scòla, andaven dal campè dal Cunt Burume, a piantal. Giuvan campè al pagava cinghei, pensì propri la vintesima parte d'un franchin. Ma rigordi anca mì d'avel piantà e l'atresadura l'era: un panet ligasù ai culson, (alcura chisà perchè, i panèt dal nas eran tucc giald cun una fasa binaca in gir), un ficon e ciuè un toc da legn, cun la punta guisa un po' curva quasi cumè un bastun-sin (la lunghesa l'era de 25/33 ghei ciuè 25/33 cm). El muviment l'era a ca la manera chì:

«sa casciava una man in dal panèt, sa



tirava fora un pugn da grana da furmenton, sa faseva cul ficon un bus su la riga tirada dal restelon, se meteva denter la grana dal furmenton, sa faseva una strisciada avanti cui pè, tenend un i du calcagn, in modo da stupà ul bus dal ficon, cun dent la grana dal furmenton».

E via de seguit. Ogni bûs sa tegnevan distant 25 o 35 ghei; tut cal muviment lì l'era dà fa cul cò in giù, o mei cul firun da la schiena piegà vers ul teren. Ma rigordi che i scirlì pusè lung eran a la Rundina, ai Calmà e da drè dal ziu da l'acqua visin al Trunìn.

Ul paisan finì da piantà ul furmentun al preparava la semina di patati che la vegniva fada in sci: taiavan i patati cun l'avvertensa de l'asà un occ (gema) per ogni feta e i metevan in di caset. Cari-gavan ul caretin; tacavan suta ul caval o l'asnin e andavan fora da la curt vers ul casòt. Arivà, tiravan cul rastelun i fil, prima però araven e restelaven.

Cun la sapa fasevan un bûs, ga metevan un toc da patati e cun i pè o cun un alter culp de sàpa al suteravan giù. Finì da piantà ul furmentun e i patati, incuminciavan a sapà ul furment. Alura eran lavurà ca sa fasevan, insensa al vangà, tut a man. Ma rigordi, che in temp da la guera d'Africa, an cumincià cun un quai sapìn tirà cu l'asnin. Ai prim dal mes da Magg incumincava a marudà una quai pianta de scirèes. Tra i prim gh'era quella di Balesa, visin al casòt di Lacèe, su la strda da Arcur. Da bagai a la sera s'andava in Gesa, perchè tut i ser dal mes da Magg gh'era ul Rusari e la predica. In di prim di dal Mes, dopu Gesa, a pè biut, giugavum ai burlit, ai figurit, o cun i sfer di biciclet, (ca tuevum in dal Mandel o da l'Usuel) fasevum i cariacc e sa tiravum su e giù da la riva da la via Madonna fina ai vundas ur. Ma vers la fin dal mes, andavum a rose a rubà i scires. A San Pedar al 30 da giugn, i paisan incuminciavan a taià ul furment, o mei a segà. Alura tut sa faseva a man e ma regordi, che quand incuminciava vun a segà, l'era cumè una cursa, perchè nel gir de poc ur, marù o sech, im-

pè o butagiu, tucc tacaven a segà. L'altres principal l'era la misura e quand la taiava più, ul paisan la cudava suta un muron cun la martelina, su un arnes cal sembrava un cavalin da scoca, con quater gambit e cumè incudin un ciòd gros. Finì da martelà, al pasava avanti e indrà in sù la lama, cun la cud ca l'era tacada semper su una zembulla da murun. Dentar in dal cudè un po' d'acqua dal pus o dal rubinèt. Ma rigordi che vers i quatr ur o i cinch ur, rivava i maseri con la merenda. I paisan disevan ai sò bagai, o lavurant: «Fermemas, mangem quaicos, o mei,

L'alter al rispundeva « a Belagio» perchè in cal mument lì insensa a so' pà, o su ziu o so nonu l'era andrà a pela-giù ul furmentun.

Dopu ul pelagiù vegniva ul catà e a la sira in sul fresh in mès ai malgasc sa pasava cul caretin, tirà dal caval o da l'asnin, per caricà i löff dal furmentun catà. Al sa purtava a cù suta al portic e in di cas: dopù la Benedision sa incuminciava cul cavic a pelà i löff e trài cuntra i mur di cù, o di cas in muntun. Per divid i löff dal furmentun pelà, da quel in scartòs, i nost bravi vecc metevan in tera i spundit di caretin, o tòc



sem una bela ucheta».

La merenda l'era cùsi cumposta: pan e salam quel nustran, vin o mei pincianel cun l'acqua, acqua e limun o acqua e cafè.

I buscion eren galò del furmentun tacà al butiglion o al fiaschet cun un toc de curdetà. Per tegnìl al fresh al metevan in una tola cun un po' d'acqua a l'umbria d'un muron. La sira in sul fresh, e i regiù incuminciaven a ligà i còffe e i bagai fasevan i scafet. Finì da segà ul furment, da scafetà, dopu una setimana o quindes dì al menavan in su l'era. In chì dì lì in Uren l'era una prucesion de caretin cun sùu i bâr de coff de furment, bâri fà cun tanta maestria e curlà cun tanta precision, che sembraven vegnù fòra da una fabrica de cùnfesión. In su l'era o in da la curt fasevan i med e fra chi bravi paisan, l'era na gara, una gara a mudelala mei, sia in furma che in alteza. Pò incuminciava ul bat e alura tucc i curt e i èri, sembraven tanti Bredi o Falck, dal fumèri ca fasevan chi machinun da bat. Finì da bat incuminciava i lavurà a drè al furmentun. Ma rigordi che alura num bagai sa diseva una batuda: «in davet a fà i ferii quest'an?...»

d'as. Me rigordi che, intanta ca sa pelava i löff cul cavic, o mei sa tirava giù i scartòs, sa cantava, sa cunta in dà Bertu cul presi da Richin. La pesada l'era una ceremonia e ul pagament una festa. Però gh'era anca di cunt da sarà su, perchè i nost bravi paisan cun la vendita dal furment e ul furmentun sistemaven i cunt de la spesa di sò dòn. Sa vedeva partì i nost paisan alegar cun un po da danè in sacocia dal gilè, cunten dàvè sarasù i cunt e mentre prima ul caretin l'era pien da furment o furmentun, ades gh'era sù ris, sulfà scuf, pasta e sùcur, perchè i nost bravi vecc, la spesa la fàsevan al'ingros. Intant ca trataven e saraven i cunt, ma rigordi, che Richin al ciamava la sua Neta, el ga diseva da fà giù un bicerin, perchè un contrat l'era minga fà ben se nun l'era bagnà.

A caval da la semina di patati e del furment, i nost paisan eran ciapà cun i cavalè. Ades ghin pù ma fina al 1940-42 ma rigordi che a Uren, in tut i cù fra Magg e la fin da Giugn, gh'eran i bigat e ciùe i cavalè. Ogni paisan al ritirava da Richin, o dal Cursorsi un unsa o du unsi de cavalè, eran fa sù in una carta culur cener. Tra ul fum di camit



e i tavul fa de legn e canet, che partendo dal paviment arrivavan fina al sufitt, quasi cumè in un deposit de frutarò per la madurasion di pom, o di cachi, entrà in di cà, a chi temp là, sembrava da vedè una furnas.

I cà eran tut negar da fum, e ghera sempar in gir un udù de marcc, specialment quand ul cavalè l'era andà al busch, o mei al se sarava in da la sua galeta. Ul busch l'era fà da tanti maset de brug, che i nost vecc d'invernu aduperaven de fa scuvit. I galet a pès vegnivan vendù al Cunsorsi, o a Richin dal Circul. L'aliment principal del cavalè l'era la fòia de murun, e quand l'era pscinìn, la sa taiava cul triafoia e in di ultim dì sa pudeva anca dag la foia intrega.

Ma rigordi che ul Duce per incrementà l'alevament del baco da seta (cavallè), l'aveva metù un premi per le massaie rurali, che faseven pusè cavallè per ogni usna. In tucc i paes visin gh'era sempre una quai mustra per premià i pusè bei gain, patati, uga, fasò, piseli, carotul, tumates, sparg, scires, per, pom, ess. Tucc i mustri eran urganisà dalle massaie rurali.

Prima de invernas e prima de arà, i paisan gaveven amò de sapasù i malgasc, taià i ram di muron, ragoi i vêrs. I paisan furb e intelligent ul furmentunin al seminaven dopu avè ragù ul furment. Ultimà tucc i racolt, i paisan gavevan i sucietà, e a du o a tri incuminciavon a arà. Alura gheren minga i tratur e l'arà al durava dai 15 ai 20 dì. Me rigordi che i cavedagn, ciuè ul fund dala piana e a drè ai fili di muron, duvevan vangai tucc a man. Finì de arà incuminciava la semina del furment. Alura i qualità eran dù: ul Mentana e ul Damiano Chiesa e num bagai disevum «ul barbis el sensa barbis». Terminà ul sumaneri incuminciava per ul paisan ul periodo disem di fèri, perchè tut ul sò lavorà al sa riduseva in stàla a sistemà tut i sò arnes.

INDUMENT DEL PAISAN

I indument del paisan de chi temp là eran: quand faveva frecc: gipunit, mudanduni de flanela, camisa de flanela, gilè e fular (panet), culsun e sgichè, ta-



bar e càpel, scalfarot e pulachèt cun l'elastic in fianc.

I està e primavera: pe biut, gipunin leger, gilè, càpel, i sucurot de legn cun la tumera de pèl, i scarp o i pulachèt eren per la festa e per i funzion, batesim, spùs, funeral e per andà a Vimercàa in Cunsorsi o sul mercàa.

UL MANGIÀ

1° culasion: cafè fa in dal pignatin cun l'ulandes; o mei un supin; o pur ul pu-mià o la pult.

2° culasion: minestra o pasta; o pur ul lacc.

A LA FESTA

Minestra o supin, lès e in di feston gai-na a lès, fruta quela del casòt segund la stagion. Pensì o gent d'incò, i nost vecc, mangiaven pusè poc de num, e pur scampaven pusè, vuraria di, che andaven de rar in dal dutur e in dal spisiè. I funeral gh'eren de rar e tucc, per lumen una buna percentual, murivèn dopo i 70-75 ann.

Pensì, per esempi mia nona, a mine-stra e supin, lès e gaina, pan bianc gialt, lè morta a Uren nel 1941 a 88 ann.

Perciò a cunclusiun, o gent, o brava e buna gent de Uren ve disi che se vorum scampà un po' pusè, a me avis, devuf viv cun semplicità e mangià a se per ti-rà a campà, perchè i nost vecc ma rigordi a mò cumè sal fus in cò, diseven semper: «Ne uccide di più la gola che la spada».

RELAZIONI INTERNE

Veglia nelle stalle.

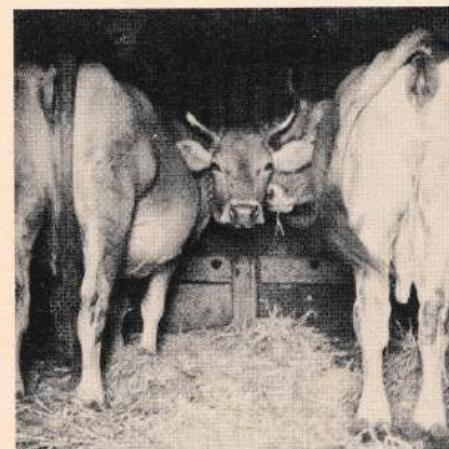
Una volta, d'inverno, alla sera ci si riuniva nelle stalle, perchè non c'era il riscaldamento e così si sfruttava il calore degli animali. Le stalle dovevano rimanere ermeticamente chiuse, non dove-

va filtrare un filo d'aria, altrimenti, dicevano i contadini, le bestie, potevano ammalarsi di polmonite; l'odore in quelle stalle così chiuse era talmente forte che bruciava gli occhi.

Solitamente gli uomini fumavano la pipa, discutevano tra di loro dei fatti del giorno, ma, soprattutto, del lavoro e del suo andamento.

Le donne alla luce di un lume a petrolio rammendavano o facevano gli «scalpet» (calze).

Spesso durante le veglie si cantava, si raccontavano barzellette, storie che interessavano specialmente i bambini.



Prima di andare a letto si recitava il Rosario, sempre in latino; oltre l'Ave Maria, le preghiere più comuni erano il Padre Nostro, il Credo, la Salve Re-gina e il De Profundis.

Qualche intervistato racconta di avere trascorso più di un Natale nelle stalle perchè c'era più caldo.

L'uso di andare a veglia nelle stalle cessò qualche anno prima dell'inizio della seconda guerra mondiale con la diffusione di piccole stufe cilindriche, con una griglia superiore ad anelli concentrici.



CUCINA TRADIZIONALE

“È una cucina molto povera, legata ad un unico piatto importante, la polenta. Il pasto quotidiano veniva deciso dal *regiu'*, cioè dal capo famiglia. Nei giorni feriali, al mattino si mangiava il *pumia*: un piatto formato da brodo condito con lardo o con *grasa gitada* (grasso di maiale fuso a cottura) e *gratuni* (ciccioli) arricchito da qualche cucchiaio di panna.

Variante del *pumia* era la *pult*, una polenta cucinata molto molle resa più appetitosa dalla “*grasa gitada*” o dal latte.

A mezzogiorno: *minestra a rent* (densa) e *pangiald*; alla sera *stua*: stufato con carne di maiale e verdure di stagione: patate, verze, fagioli, ecc...

Altro piatto tipico, in alternativa, era la *cagiada*: è costituita da ciò che rimaneva dal latte cagliato e scremato.

Veniva servita con polenta: *pulenta e cagiada*.

Nei giorni di festa i pasti da tre si riducevano a due. Il pranzo non veniva servito a mezzogiorno ma alle tre del pomeriggio ed era tale da comprendere la cena.

Si mangiava salame, *bogia* (un insaccato di carne suina particolarmente saporito e appetitoso) e l’immancabile *cagiada*.

La carne compariva in tavola solo nelle grandi ricorrenze liturgiche: S. Natale, Pasqua, terza domenica di luglio, festa patronale di S. Michele a settembre.

(Da N.U. Sagra della Patata 1981 - inserito: “VITA TRADIZIONALE”)

La cucina locale era eminentemente contadina legata e condizionata dal clima e dal terreno. L’aridità del suolo che in pianura è povero come in montagna perché alluvionale, e il lungo inverno, creano seri ostacoli per le coltivazioni.

È un terreno ideale per il granoturco e la vite; purtroppo anche i famosi vigneti di Oreno che occupavano oltre il quaranta per cento del terreno coltivato furono distrutti dalla filossera che fu regalata all’Europa dall’America insieme alle patate, all’inizio del secolo scorso, anche se i suoi effetti si fecero sentire molto più tardi (1860-1870).

Il famoso poeta meneghino Carlo Porta nel *Brindes de Meneghin a l’ostaria per l’entrada in Milan de Francesch Primm (1815)* fa un elenco di vini brianzoli particolarmente apprezzati tra i quali:

quij cordial-de Canônega e Oren

Le patate furono portate in Brianza da Alessandro Volta. (Cfr. N.U. Sagra della Patata 1977 - “Notizie storiche

sulla introduzione della patata in Europa” di Augusto Banfi).

La patata fu un dono genialmente sfruttato dai brianzoli; infatti: *la bolletta la guzza l’ingegn*.

Ma l’alimento fondamentale della cucina brianzola è stato per molto tempo la polenta; sempre presente in tavola ha avuto moltissime varianti, dalle più ricche alle più semplici, ma queste erano tante buone che anche i più benestanti hanno preso l’idea base e ne hanno fatto delle preparazioni anche eleganti come la frittura di polenta imbottita che veniva dal primordiale, ghiottissimo *balott*.

Particolare attenzione meritano i condimenti usati dai nostri vecchi. In una cucina dove la polenta è la base di ogni pasto si richiede molto sugo per condirla: i più usati sono i grassi di maiale. È una cucina pesante, ma che la vita attiva e all’aria aperta rende perfettamente sopportabile. Il *lardo* e la *pancetta* sono i condimenti principali per fare la famosa *pestada de lard*.

Lo strutto o *grass bianch* conservato in una vescica, i *gratuni* o ciccioli confezionati in forma di torta, la *gratunada* sono i condimenti più usati.

Si mettevano a friggere sempre con della cipolla che colorandosi segnala il punto giusto di cottura.

Le nostre informatrici ci hanno trasmesso alcune delle più tradizionali ricette in uso nella cucina orenese; ovviamente ogni ...cuoca ha stile e fantasia ben personalizzati, per cui il mediare le diverse sfumature e varianti, anche se piccole, non è stata un’impronta da poco.

POLENTA

kg. 1 di farina gialla, preferibilmente di grana grossa; litri 4 scarsi di acqua; sale.

Mettere il paiolo con l’acqua sul camino a gran fuoco, e quando bolle versarvi la farina dal cartoccio facendola cadere in una cascata sottile e ininterrotta, rimestando continuamente perché non si formino grumi (*i fraa*) con l’apposito legno ricurvo (“*ul baston de la pulenta*”).

Rimestare continuamente la massa che si è formata per un minimo di mezz’ora.

A cottura ultimata si rovescia sul piatto rotondo di vimini intrecciati ricoperto da un tovagliolo umido, o sull’assa de la pulenta, ricoprendola con un tovagliolo umido per tenerla calda.

Rimettendo per pochi minuti il paiolo (*la stagnà*) se ne stacca la crosta (*i lasagn*) rimasta attaccata che è ottima con o senza latte anche se indigesta.

A proposito di polenta: *la polenta dura la fa i bon boccon*; *la polenta la countenta*; e ancora: *mej la pulenta in cà tua, che pitanza in cà di alter*.

PULENTA E CAGIADA

La *cagiada* è il latte che per effetto del caglio incomincia a quagliarsi, a perdere, cioè la sua liquidità.

Il latte per la cagliatura è posto in una ciotola di legno con un buchino sul fondo chiuso da un tappo di legno o di sughero. Avvenuta la cagliatura, si toglie il tappo e si lascia scolare il siero in modo che resti una frittatina di *cagiada* alta poco più di un dito.

Alcuni mangiavano insieme, *cagiada* e siero, con la polenta calda, e si usa il solo siero scolato come purga.

PUMIA

Il nome deriva probabilmente da *pan moijaa*, pane ammollato. Un piatto formato da *pan giald* e brodo condito con lardo o con la *grasa gitada* (grasso di maiale fuso a cottura) con un po’ di *gratuni* (ciccioli), arricchito da qualche cucchiaio di panna. Era considerato il cibo dei poveri tanto che per smorzare le arie di chi se le dà si usava dire: *va là che t’han tirà su a pumiàa!* (va là che sei stato allevato a pumiàa!).

PULT

È una normale polenta; per farla risultare più molle si aggiungeva un po’ più di acqua del necessario. La si mescolava con il latte freddo come si fa con la polenta normale. Condita con *grasa gitada* o versandovi sopra la *pestada de lard* diventava piatto unico a mezzogiorno.

PULENTA CUNDIDA

Si prepara una normale polenta e la si toglie a cucchiiate dalla *stagnà* per metterla in una zuppiera a strati con panna e formaggio di grana grattugiato. Si versa su tutto la *grasa gitada* col solito sistema di mettere la cipollina all’inizio per segnalare il punto di giusta rosolatura del grasso. A rosolatura avvenuta si versa il grasso fritto sulla polenta e la si serve subito.

LA BUIJDA

Si prepara del latte bollente nel paiolo della polenta e vi si grattugia dentro il pan giallo *pan giald* raffermo. La si fa bollire in modo che si addensi a *rent*; chi l’aveva, aggiungeva un po’ di zucchero.

Serviva per la colazione del mattino.

PULENTA RUSTIDA

Si lasciava raffreddare la polenta, la si tagliava a fette sottili e quindi la si rosolava con olio, burro e cipollina affettata sottilmente.

MINESTRA DE LARD

Insieme alla minestra di latte era uno dei tipi di minestra più comuni.

Per preparare una minestra di lardo per otto persone occorreva: 12 pugni di riso; 50 gr. di lardo o pancetta tritati; 3 litri di acqua; uno spicchio d'aglio e un grosso ciuffo di prezzemolo; una cipolla grossa; due patate grosse, sbucciate. Si fa la *pestada de lard* con tutti gli odori e la si mette a sciogliere nella pentola: si aggiunge acqua e sale e la si fa bollire finché gli odori siano sfatti e le patate cotte. Schiacciarle con una forchetta e si mette il riso; da queste parti la si preferisce piuttosto cotta perché così rende di più. C'è chi aggiungeva anche un po' di *gratuni* (ciccioli).

MINESTRA DE LAC

Invece del brodo preparato come si è detto si usava il latte allungato con acqua. A seconda delle possibilità del contadino la proporzione era più o meno abbondante.

Il riso era messo con parsimonia. Un altro piatto antico e celeberrimo è la:

CAZZOEULA

Ingredienti:

gr. 700 di costine di maiale
gr. 300 di salamini *di verz*
1 piedino di maiale
qualche cotica fresca di maiale
quattro carote, 1 sedano piccolo e 4 cipolline
1 grosso cavolo
gr. 20 di burro
Sale e pepe.

Far rosolare le cipolline affettate nel burro, farvi rosolare cotiche e piedino spaccato in quattro, ben lavati, coprire con acqua e cuocere lentamente per un'ora, stando attenti, perché sono collosi e attaccano con facilità. Quando l'acqua è asciugata aggiungere le costine, farle insaporire bene e poi unire le carote e il sedano a fettine, e quando anche questi sono cotti, il cavolo e i salamini che hanno lo stesso tempo di cottura perché il cavolo d'inverno cuoce in meno di mezz'ora. Una *cazzoeula* fatta a regola d'arte deve essere un po' collosa e bisogna quindi rimestarla spesso perché non s'attacchi. È ottima; specialmente se mangiata il giorno dopo.

La ricetta presenta innumerevoli varianti: a seconda che la si desideri più... leggera diminuisce la carne di maiale in favore delle verze; c'è chi aggiunge un cucchiaio di salsa di pomodoro. È un tipico piatto brianzolo che caratterizzava quasi tutte le feste del calendario autunnale e invernale.

PAN GIALD

Preparato nella proporzione del 70% di farina gialla a grana fine e del 30% di farina bianca, con lievito di pane, il *pan giald* (pane giallo) era confezionato in forme rotonde chiamate *ruote*

e per ricordo dell'uso antico di adoperare il miglio prima che fosse importato il granoturco, questa grossa pagnotta era detta *la roeuda de pan dei mei*. La ragione della grandezza di questi pani sta nel fatto che nell'ottocento la cottura di due pani costava cinque centesimi, qualunque ne fosse la misura. Naturalmente erano quasi sempre mal cotti.

TORTA PAESANA

Alla terza domenica di luglio e alla festa patronale di S. Michele in settembre è quasi secolare la tradizione di fare la torta paesana o, più precisamente la *tourta de lac*; è un dolce tipicamente brianzolo, apprezzato ovunque.

Ingredienti:

1 litro di latte intero
5 panini (raffermi)
gr. 250 di zucchero
gr. 100 di cacao magro
gr. 150 di cacao dolce
gr. 200 di biscotti secchi
gr. 200 di amaretti tritati
gr. 100 di uva di Corinto
1 bustina di zucchero vanigliato
1 bustina di droghe per dolci
1 buccia di limone grattugiata
Mettere a bagno il pane raffermo e gli amaretti nel latte per qualche ora, rimettere poi con energia in modo da ottenere una pasta omogenea; aggiungere pian piano mischiandoli bene tutti gli altri ingredienti.

Imburrare una teglia, infarinarla e stendervi il composto dell'altezza di tre o quattro dita. Infornare a forno non troppo caldo per circa un'ora. La torta deve risultare piuttosto morbida, ed è buona calda, ma soprattutto fredda.

Alcune varianti di ingredienti e di proporzioni danno un risultato più raffinato.

LA CARSENZA DE PAN GIALD

Preparare l'impasto di pan giallo mettendo 2 quinti di farina di mais, 2 quinti di farine di segale e 1 quinto di farina bianca, 2 cucchiai di zucchero, con poca acqua e un po' più di lievito naturale, che è un po' di impasto preparato per l'infornata precedente di *pan giald*, e avanzato.

Aggiungere acini di uva fresca e fichi maturi ma non sfatti; impastare il tutto con un pizzico di sale. Dare la forma di pagnottelle, spolverizzarle di farina e cuocerle a fuoco forte come per il pane di frumento. Siccome il lievito è un po' più abbondante che nel comune pane giallo, risultano più leggere e croccanti. Era uno dei dolci per i bambini nelle giornate festive.

LA BRUSADA CON I FICHI

La *brusada* è una torta poco lievitata e un po' bruciacchiata, meno raffinata della *carsenza* ma non me-

no appetita.

Preparare l'impasto di metà farina bianca, metà farina gialla e poco lievito di pane, salare leggermente, impastare con acqua o latte, e unire dei fichi ben maturi che si disfino leggermente mescolandoli nell'impasto, e farne una focaccia messa in tortiera unta di grasso, coperta dal coperchio su cui si accumulano le braci del camino, e posta sotto la cenere calda del camino stesso, finché sia cotta e generalmente un po' bruciacchiata il che, dà un gusto particolare. È il vecchio sistema di cottura lombardo, quando il forno in casa non c'era, detto *sotto la scendra a bor*.

ona rizetta

In d'ona veggia e frustà panadra che de forsi cent'ann, in spazzacà, consunta d'i carioeu la va in malora inesorabilment in umiltà, hoo trova in d'on cassetto tutt pien de cattanai e de cordett.

on quaderno de carta bombasinna anmò de la bisnonna Luisinna. E li, la mia bisavola, maestra di secrèt de bonne tavola, cont ona penna d'occa, a la manéra di temp che han cognossuu. la rampinéra.

l'ha tramandaa ai nevòd on bel... romanzo
fao di memori di sò bònn pitanz... Inscì, con devozion e con rispett, trascrivi incoeu da vun de quij foietti, desmentegaa in la veggia panadra, vuna di sò rizett:

«El conili in squazzettà consciacca a la cacciadora sòra on lècc de risott». Asca i rimm, gh'ho giontaa propi nagott, gh'ho lassaa xi lir e i onz del temp indrére l'istess come i aveva scrivuu lee...

«Mett su el fònd de ona biella on conili nètt e a tocch con tre onz de gradesella, on cicin d'oli, ma pocch, ona fésa de aj schisciaa pèver, spezzi e on poo de sàa.

Fall andò con loeugh rovent per ciappà on poo de color... e messéda, dent per dent... Quand se sent on bon odor... inroménta e mett in fris sòra i brasch: scendra e bornis.

Sbroffa adess tutt el conili cont on bicceròtt de vin, ma regorda sto consili: ch'el biccer el sia... ladri! Taja a fett di fóng feréé, ona lira l'è anca assée.

Trja gio on poo d'erborinna, mett tusscoss in la biella, incovercia e spuccia... in finna che l'è cotta, in la padella, per fà on lècc de mèttagh sott, ona lira de risott».

E adess mi ve domandi perdonanza se me salta on caprizz... de poëta... che provèv anch vi alter sta pitanza fada sòra in istruzion de ona rizetta, veggia... ma s'emerper bona, lassada in d'on cassetto da la bisnonna, sòra on fojet de carta bombasinna a onòr e gloria de la soa cusionna.

I PROVERBI

Dai proverbi salta fuori in sintesi un'universalità umana che stupisce.

In questa universalità ci riconosciamo, e l'interesse suscitato, sia che muova al sorriso o ad una riflessione, ha sempre le caratteristiche della genuinità come genuino è lo spirito popolare che anima i proverbi siano essi saggi, arguti o arditi.

Sui proverbi si è scritto:

“Il savio li udrà e ne accrescerà la sua sapienza e l'uomo che intende ne acquisterà buoni consigli e governo”.

(Dal libro di Re Salomone)

“....se si potessero raccogliere i proverbi d'ogni popolo, questo dopo la Bibbia sarebbe il libro più gravido di pensieri”. (Tommaseo)

“I proverbi son figli dell'esperienza”. (A.P.)

“....in forma somplice, breve e spesso arguta, esprimono i frutti della saggezza e dell'esperienza dei nostri avi, ci ripetono chiari verità morali, opportuni ammonimenti della vita, imprimendosi facilmente nella mente del popolo” (Caterina Santoro)

“Il dialetto è una delle armi più tenaci per la difesa di una tradizione che ciascuno sente essere l'insostituibile anima d'una contrada che, per restare valida e viva, lievito e sprosse (ma contemporaneamente freno) ha bisogno di restare fondamentalmente quello che è, con un volto cui gli anni lunghi hanno se mai aggiunto, non tolto”. (Aldo Spallicci)

Li dividiamo in gruppi, a seconda dell'argomento che trattano.

AMORE - DONNA - FAMIGLIA

Apparentemente moraleggiati e prudenti nei riguardi dell'amore, questi detti ci indicano senza ambiguità il valore primario che i nostri vecchi attribuivano all'istituzione familiare.

I innamuràa hin cumè i matt.
Gli innamorati non ragionano.

La pasion la quata i oeucc.
La passione copre gli occhi.

L'amur al bufa in su la lumm da la reson.
L'amore spegne il lume della ragione.

Amur, ventar, rogna e toss hin ropp ca sa fa cugnoss.
Amore, gravidanza, scabbia e tosse non si possono nascondere.

Quel ca ama una dona maridada, la sua vita l'è imprestada.
Chi ama una donna sposata, ha la sua vita in prestito.

Gh'è minga sabat senza sù,
gh'è minga una dona senza amur,
gh'è minga una praa senza erba,
gh'è minga camisa senza merda.
Non c'è sabato senza sole, non c'è donna senza amore, non c'è prato senza erba, non c'è camicia senza merda.

I donn a hin la fin dal mund.
Le donne sono la fine del mondo.

Dona pregna, roba degnà.
Donna incinta merita rispetto.

A toeu mièe sa poeu più turnà indrèe.
Una volta sposati non si può tornare indietro.

Buna mièe fa bon mari.
Una buona moglie fa un buon marito.

In temp da spus tripilaanca la vaca.
In tempo di nozze esulta anche la vacca.

Caà sua e poeu più.
Cosa propria e nulla più.

Bagai piscinett, fastidi piscinett; bagai grand, fastidi grand.
Figli piccoli, fastidi piccoli; figli grandi, fastidi grandi.

La cà e la mièe hin i ropp ca sa godd pussè.
La casa e la moglie sono le cose che più si godono.

Chi toeu mièe a bunura coi sò fioeu lavora.
Chi prende moglie presto lavora con i figli.

In tutt'i cà gh'è el sò defà.
Ogni casa ha i suoi problemi.

Ogni fioeu porta adrèe el sò cavagnoeu.
Ogni bambino porta il suo cestino.

Un òmm sensa un tuchèl da mièe l'è un muscon sensa còo e sensa pèe.
Un uomo senza moglie è una mosca senza testa e senza piedi.

Sta scritt in Domm che la dona bela la toeu ul brutt omm.
È scritto in Duomo che la donna bella sposa un brutto uomo.

Spusa bagnada, spusa fortunada.
Sposa bagnata, sposa fortunata.

Al primm ann a brass a brass, al segund patei e fass, al ters a cuu a cuu, al quart ann... e quant mai tò cugnussuu.
Il primo anno a braccetto, il secondo anno con pannolini e fasce, il terzo anno schiena a schiena, il quarto anno... quanto mai ti ho conosciuto.

Chi gha voeur ben a la tusa, gha fa bela cera a la mam
Chi ama la figlia fa buon viso alla mamma

COMMERCIO E MESTIERI

Il senso degli affari dei Lombardi e dei Brianzoli, è riconosciuto da tutti; a questa intraprendente oculatezza i proverbi danno un colore paesano vivacissimo.

Chi gh'ha debit, acquista credit.
Chi ha debito acquista credito

Bisogna guardass dal bon mercàa per minga restà fregàa.
Bisogna stare attenti al poco prezzo se non si vuole essere ingannati.

Bisogna fà al pass segunt la gamba
Bisogna fare il passo secondo la gamba

A palanc a palanc sa fa a rent cent franc, sempar toeugan e mai met sa svoia ul casset.

Soldo su soldo si fanno cento lire, togliere senza mettere si svuota il cassetto.

I poesej dànn nè pan, nè vin, nè luganeghin.
Le poesie non danno nè pane, nè vino, nè salamino.

Un mestèe l'è un granèe.
Un mestiere è un granaio.

Gh'è nisoen ca nass maestar.
Nessuno nasce maestro.

Mesterasc, danarasc.
Mestieraccio, gran guadagno.

Un mestèe ben cumincià l'è mes fàa.
Un lavoro iniziato bene è mezzo fatto.

Un poeu per la gesa e un poeu per ul Santissim sa tira là benissim.
Lavorando un po' per la chiesa e un po' per il Santissimo si tira avanti benissimo.

A ciapà sa fà mai mà, a pagà s'è sempar a temp.
A prendere non si sbaglia mai, a pagare si fa sempre a tempo.

Chi ha danèe, fa danèe e chi ha i pioeucc fa lenden.
Chi ha soldi fa soldi, e chi ha pidocchi fa...uova di pidocchi.

Quel che se trà-via coi mann, de spess bisogna andà a cercall coi pèe.
Chi dissipa le proprie sostanze, si vedrà costretto a mendicare.

Chi sa no vend, nè comprà, ch'el vaga no a contratà.
Chi non sa vendere nè comprare non vada a contrattare.

L'è mej on coeuf in man, che una pola in aria.
È meglio un uovo in mano che una gallina in cielo.

Negozzi squajàa l'è mezz sassinàa.
Affare scoperto è mezzo fallito.

TAVOLA E VINO

Da questa sezione di proverbi traspare un'arguta giovialità e gioia di vivere.

A taula sa vegn mai vecc.
A tavola non s'invecchia.

Chi sa al latin al loda l'acqua e al bef ul vin.
Chi sa il latino elogia l'acqua ma beve il vino.

Dieta e broeud lung menan l'omm a l'altar mund.
Dieta e brodo leggero mandano l'uomo al cimitero.

L'acqua l'è buna da lavà i pèe.
L'acqua serve per lavare i piedi.

Ul vin bon al fa bon sanc.
Il vino buono fa buon sangue.

Quand sa mangia, gaudeamus; quand gh'è da pagà, suspiramus.
Quando si mangia si è contenti e si sospira quando c'è da pagare.

A fa la pulenta ga voeur l'oli de gumbat.
Per fare la polenta bisogna lavorare di gomito.

Insalata da fraa, bumbon da munic, fan sempar duri al stumic.
L'insalata dei frati e i dolci delle monache fanno sempre male allo stomaco.

La roba pusèe buna l'è quella ca sa mangia in ca di altar.
Il cibo migliore è quello che si mangia in casa degli altri.

Tuscoress va al cuu, via dal manic del casìu.
Tutto si digerisce tranne il manico del mestolo.

Fin ca dura pan e vin sa poeu impipasen dal destin.
Finchè ci sono pane e vino si può non pensare al destino.

Mangia pocch, mangia pian, va de luntan e semper allegher, se te voeu sta san.
Mangiare poco e adagio, si va lontano, si è sempre allegri e in buona salute.

POVERTÀ E RICCHEZZA

La coscienza dell'importanza del denaro, la denuncia della sua mancanza, generano un certo scetticismo che stimola però ad individuare altri valori.

Sensa al quint element a sto mund sa fa nient.
Senza denaro non si fa niente.

Vardeel ben, vardeel toucc, l'omm sensa danèe cuma l'è brut.
Guardatelo bene, guardatelo tutti com'è brutto l'uomo senza soldi.

Al sacc voeuj al sta minga in pèe.
Sacco vuoto non stà mai in piedi.

La pancia piena la pensa no a la pancia voeuja
Pancia piena non pensa alla pancia vuota

Puarett, ma unuràa.
Povero ma stimato.

La buleta la gusa al talent.
Il bisogno aguzzza l'ingegno.

I danèe van e vegnan.
Il denaro va e viene.

A sto mund var pusèe la tola che l'or.
A questo mondo vale più la faccia tosta che l'oro.

Quant ga n'è minga, patissanca la gesa.
Quando non c'è denaro soffre anche la chiesa.

PROVERBI AGRICOLI

In questo gruppo sono raccolti i proverbi che hanno diretto riferimento al lavoro dei contadini: proverbi che si riferiscono alle date dei lavori agricoli, proverbi metereologici; proverbi calendariali.

April fà ul fiour e màgg el gh'ha l'ounour....
Aprile fa il fiore e maggio ne ha l'onore..

Ann de erba, ann de merda.
Anno erboso, molto mangime, molto concime.

Chi g'ha fen, g'ha tutt i ben.
Chi ha fieno, ha tutto.

A San Gall se sumena al pian e al vall..
A San Gallo (16 Ottobre) bisogna seminare.

A Santa Teresa se sumena a la destesa.
Per Santa Teresa (15 Ottobre) si semina ovunque.

A tutti i Sant, guantin e guant.
A Ognisanti (1 Novembre), guantini e guanti, (incomincia il freddo).

L'inverno a San Clement el cascia on dent.
A San Clemente (23 Novembre) l'inverno mostra un dente.

Se a Sant'Andreja l'è minga rivà a Sant'Ambroeus la rivarà.
Se per Sant'Andrea (30 Novembre) non ci sarà freddo per Sant'Ambrogio (7 Dicembre) non sbaglierà (ci sarà sicuramente).

A San Vitor mett la pell ul su.
A San Vittore (8 maggio) si possono riporre gli abiti invernali.

Foeuja smangiada, galetta mai fallada.
Foglia di gelso macchiata, bozzoli buoni.

Formenton a gatton, loevu a munton.
Granoturco piegato a terra, pannocchie a mucchi.

Magg succ, gran per tucc.
Maggio asciutto, grano per tutti.

Genar polverent, segra e furment.
Gennaio asciutto, segale e frumento.

Ciel fa a pancott, se pioeuv no de di, pioeuv de nott.
Oppure:
Ciel fa a lana, se pioeuv non incoeu pioeuv, sta settimana.
Come dire: "Cielo a pecorelle acqua a catinelle".

Quand la muntagna la gh'ha ligaa-su el coo, prest gh'emm l'acqua ai pèe.
Quando la montagna ha la vetta fasciata di nubi, presto pioverà.

Furmenton rar, pulenta spessa.
Il granoturco va piantato ben distanziato, mentre la polenta deve essere ben spessa.

Ala Madona dela Scirioeula (2 febbraio) da l'invernu sem de foera; se per casu tira vent, da l'invernu sem da dent.

Se al trii de marz gh'è vent per quaranta di ul se sent.
Se al tre di Marzo c'è vento, per quaranta giorni lo si sentirà.

Se pioeuv per San Giuan el succ el fà poch dann.
Se piove per San Giovanni (24 Giugno) la siccità (di luglio e agosto) fa poco danno.

A camp tempestàa var minga benedision.
Al campo tempestato non serve la benedizione.

Che minga erba ca varda in sù, ca la g'habia minga la sua virtù.
Ogni erba ha la sua virtù.

Quant ul gatt al sa lava i ourecc, al pioeuv de sicur.
Quando il gatto si lecca le orecchie piove sicuramente.

PROVERBI E RELIGIOSITÀ POPOLARE

Dio vèed, Dio provèed.
El Signor el dà i pagn second el fregg.
Quell là sù el fa la part giusta a tucc.
El Signor el refuda nissun.
Con Quell là sù se imbrojia minga.
L'omm al proponn e Dio al dispònn.
El Signor el diss: vütett che te vütardò.
El Signor el speccia minga al sabet a pagà.
Chi sta ben col Signür stà ben con tucc.
El diavol desfa no i cròs.
La Messa l'è longa quand la devozion l'è curta.
I ultim a andà in gesa hin i primm a vegnì de foera.
Ama se te voeret vess amàa.

PROVERBI MORALI

In questo gruppo sono raccolti i proverbi morali che forniscono regole di comportamento, sia sotto forma di giudizi, sia sotto forma di suggerimenti pratici.

A sta coi can se impieniss de pules.
A stare con i cani ci si riempie di pulci.
(chi pratica lo zoppo, impara a zoppicare)

De là del pudè se pò minga andà.
Nessuno può fare l'impossibile.

El fioeu tropp carezzàa l'è mal levàa.
Un figlio troppo accarezzato è educato male.

Nuns de me missèe, mouron de me pà e vit de mi.
Noce di mio nonno, gelso di mio padre e vite mia.

Ona roba, se l'ha de vess assèe, l'ha de vansà.
Una cosa, perchè basti, deve essere abbondante.

Parlèe men de quell che savii, mostrii men da quell ca gh'hi.
Dite meno di quel che sapete, mostrate meno di quello che avete.

Parola tasuda l'è mai scrivuda.
Un bel tacer non fu mai scritto.

Prima de fà on amis mangia insema un carr de ris.
Prima di farti un amico, mangia con lui un carro di riso.

L'è strabon l'amis
l'è bon el parent
ma diventen trist
quand se gh'ha nient.

Come l'è el pan, te farèe la suppa
A chi fa del bene verrà fatto del bene; a chi fa del male, male

Tre robb impussibil:
fà tasè i donn;
fà corr i vec;
fa sta quiett i bagàj
Tre cose impossibili da ottenersi: far tacere le donne, far correre i vecchi, far star calmi i bambini.