

Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

30/03/2024 nr.25

presenza era legata a condizioni demografiche e sociali particolari, più che a usanze locali in tal senso, che pure esistevano. «Perdetti la più bella occasione del mondo», dice Ménétra a proposito di una «deliziosa» vedova con una fiorentina attività presso la quale egli lavorava e con la quale aveva una relazione. Inquieto tombeur de femmes, egli la lasciò per godersi, ancora per un po', la sua libertà senza una moglie tra i piedi. Ma per i giovani artigiani che avevano concluso l'apprendistato e che nel corso dell'Età moderna incontravano crescenti difficoltà ad aprire una bottega in proprio, sposare la vedova di un mastro artigiano installandosi in casa sua era una delle soluzioni migliori per sistemarsi.

Lo stesso poteva dirsi, in campagna, per i giovani senza mezzi che riuscivano a sposare ragazze che, non avendo fratelli, erano eredi di una fattoria (un'eventualità, l'assenza di figli maschi, che pare toccasse circa il 20% delle famiglie, mentre il numero effettivo delle ereditiere si aggirava spesso attorno al 30%)¹². Ma se da un lato per lo sposo concludere un matrimonio del genere poteva essere un affare¹³, dall'altro in molte comunità lo esponeva, almeno nelle campagne francesi, a venir bollato con nomignoli denigratori e a subire scherzi più o meno crudeli in occasione delle nozze. Significativamente tali nomignoli pare fossero assenti in Bretagna e nel Bas-Léonnais, dove invece i matrimoni «uxorilocali», cioè per l'appunto quelli in cui il marito va ad abitare in casa della moglie, erano frequenti¹⁴. Pur circoscritte, non mancavano, infatti, le zone in cui tali matrimoni erano diffusi, come la Puglia, l'Alto Minho (Portogallo), le piccole isole del Mar Egeo¹⁵.

In Francia, ma forse anche altrove, in questo tipo di matrimonio, detto mariage en gendre, era del marito il «corredo» che veniva trasportato nella casa della sposa, con un ribaltamento dei ruoli che rischiava di intaccare le tradizionali gerarchie tra maschi e femmine e che pare rendesse queste unioni, laddove non erano frequenti, particolarmente soggette a tensioni e conflitti¹⁶.

Storia mortadella e panino

La mortadella è un salume italiano le cui origini oltre che in Emilia Romagna si possono rintracciare su buona parte del territorio nazionale. In passato infatti si producevano varie tipologie di mortadelle dai diversi formati e caratterizzate da svariati ingredienti: mortadelle grandi, piccole, molto speziate o semplicemente aromatizzate col pepe.

Ancora oggi per esempio si produce una mortadella nel comune di Campotosto in provincia dell'Aquila caratterizzata da una forma ovoidale, preparata con una barretta di lardo all'interno del prodotto ed aromatizzata con sale, pepe e vino bianco. A Ragusa invece si produce una mortadella con carne di asina o di bufala mentre attorno al lago d'Orta e nella bassa Valsesia in Piemonte vengono preparate mortadelle di fegato sia crudo che cotto.

Se nel "libro per cuoco" di origine veneziana la mortadella veniva preparata con fegato di maiale bollito, uova e formaggio, invece Platina ci parla delle sue dimensioni e, riportando una ricetta di Maestro Martino, racconta che le mortadelle venivano preparate della grandezza di un uovo. Ma è con la mortadella di Bologna che questo salume raggiunge una certa notorietà al di fuori dell'Italia fino a raggiungere una vasta fama. Nel 1661 il cardinale Giacomo Farnese a Bologna emet-



Slogan aziendale:

Ama il tuo
prossimo: non
questo, il
prossimo!

In questo numero

Sposarsi
Storia mortadella e
panino
Degli erbaggi mangia-
tivi.
De' lupuli.
Invers come ona
pidria.
L'è ona pell de luga-
neghin.
I nümer al lott, se ghe
manca?
Solidarietà e cure agli
apestati di Milano

INFORMATIVA

Redigio.it


Tel.: 555-555 5555

Fax: 555-555 5555

Posta elettronica:



Varie

“E la storia continua” è il titolo di un programma radiofonico condotto da RadioFornace, dove racconta aneddoti, poesie, notizie e curiosità del territorio di Legnano¹.

redigio.it/rvg100/rvg-23-47.html - Il testo della settimana - lettura

Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-Inforna-1.html—La lista completa dei files di Radio Fornace Informa

Nelle prossime puntate:

“Milla e milla” Fotografie di 25 anni fa



Sposarsi

Urla e schiamazzi dalla strada. Una folla di persone attornia un carro: trasporta i beni della sposa, li stanno portando nella casa dove abiterà la nuova coppia. Ma dove siamo? E quando si svolge la scena? Siamo nella Firenze rinascimentale? Nella valle della Soule ottocentesca? O in Sardegna? Più o meno pubblicizzato e ritualizzato, il trasporto dei beni della sposa nella dimora della nuova coppia rappresenta in buona parte d'Europa un momento importante delle cerimonie nuziali.

E allora seguiamolo, questo carro: accodiamoci anche noi al gruppo festante. Dove si dirige? Verso una nuova casa indipendente? Non necessariamente. I matrimoni non implicano infatti per forza la formazione di una famiglia autonoma, di una nuova unità coresidente: non sempre insomma chi si sposa mette su casa per conto proprio. Nella Carinzia rurale ci sono addirittura servi agricoli che dopo le nozze non vanno ad abitare con il coniuge². E in Svizzera si sa di uomini costretti a sposare donne con cui hanno avuto rapporti sessuali dietro promessa di matrimonio che, dopo le nozze, si rifiutano di coabitare con la moglie.

Inversamente, la formazione di un nuovo aggregato domestico non necessita sempre di un matrimonio. Ci sono infatti zone e/o gruppi sociali in cui tutti i maschi che si sposano portano le loro mogli in casa dei genitori, dando vita, così, a famiglie formate da varie coppie con i loro bambini («famiglie multiple», nel linguaggio degli studiosi delle strutture familiari). È il caso delle famiglie mezzadrili dell'Italia centrale; di quelle dei servi della gleba russi; delle comunità dell'Alvernia, dei Bauges, del Borbone, del Nivernese, del Morvan che arrivano a includere una cinquantina di persone; delle grandi famiglie dei Balcani dette zadruga, che ne possono includere addirittura un'ottantina⁴ (Figg. 10-11). Ma l'aggregato domestico non può crescere all'infinito. Ad un certo punto può dunque rendersi necessaria la sua scissione: ecco allora che alcuni dei membri se ne vanno, si trasferiscono in un'altra casa dando origine ad una nuova famiglia senza che essa sia direttamente scaturita da un matrimonio.

Dobbiamo allora concludere che in Età moderna le nuove coppie non andavano mai ad abitare da sole? E che il titolo dato a questo capitolo è in sostanza fuorviante? Assolutamente no. In Inghilterra, in Islanda, in Danimarca, in Norvegia, nella Francia settentrionale, in Olanda, in alcune zone della Germania, nella Penisola iberica meridionale e sud-orientale, nell'Italia del Sud e in Sardegna gran parte delle coppie dopo il matrimonio mettevano su casa per conto loro, creando famiglie formate da genitori, figli ed eventuali domestici. In gergo tecnico si dice che seguivano la regola di residenza «neolocale» e formavano aggregati domestici «nucleari». Nella Spagna e nel Portogallo settentrionali, nei Pirenei, nella Francia meridionale, nell'Italia centrale e, in parte, in quella settentrionale, nelle Alpi, in Austria, in buona parte della Germania, in Svezia, in Finlandia, nell'Europa orientale e balcanica era invece frequente che gli sposi andassero ad abitare con la famiglia del marito («patrivirilocità»). Pur con notevoli differenze tra un'area e l'altra e tra un periodo e l'altro ciò rendeva più diffuse, in queste zone, le famiglie «complesse», vale a dire quelle in cui c'erano più coppie con i loro bambini («famiglie multiple») e quelle in cui uno o più parenti abitavano insieme ad una coppia con i figli («famiglie estese»)



Paese che vai usanze che trovi, si potrebbe dire. E infatti in buona parte è così. Le differenze non derivavano però solo da tradizioni locali: il tipo di insediamento della popolazione, gli andamenti demografici, il tipo di organizzazione socio-economica prevalente nelle singole aree, le leggi e, in campagna, le direttive dei proprietari terrieri, e poi ancora il ramo di attività delle famiglie e il loro livello di reddito spesso giocavano un ruolo importante nel differenziare una zona dall'altra e, anche all'interno di una stessa zona, un periodo dall'altro, un gruppo sociale dall'altro. Così se invece di guardare l'Europa da lontano avviciniamo lo sguardo come cosmonauti che rientrano sulla terra a bordo di una navicella spaziale, ecco che vaste aree apparentemente uniformi cominciano a brulicare di mille differenze.

Studi condotti su città inserite in regioni in cui le famiglie complesse erano piuttosto diffuse come Lione, Mâcon, Porto, vari centri dell'Italia centro-settentrionale mostrano che nel perimetro urbano c'erano più famiglie nucleari che nelle campagne circostanti. Molto probabilmente alcune caratteristiche della città, come spazi ristretti, scarsa diffusione della proprietà immobiliare, presenza di immigrati senza parenti, una mortalità più alta che nel mondo rurale, contribuivano a spiegare tale diffusione, insieme ad altri fattori economici e culturali. Non tutti si comportavano però allo stesso modo: vivevano in famiglie nucleari soprattutto i ceti artigiani e medio-bassi, mentre i nobili e i ricchi dimostravano una più marcata tendenza a vivere in famiglie complesse, tendenza, quest'ultima, che peraltro è stata talvolta riscontrata pure in centri situati in zone dove la famiglia nucleare era prevalente anche in campagna. È ad esempio il caso di Turi, una cittadina pugliese⁷.

Le differenze tra gruppi sociali diversi si facevano comunque sentire anche in campagna. Nella Galizia rurale di metà Settecento, ad esempio, le famiglie di nobili e hidalgos erano complesse nel 30,5% dei casi, mentre negli altri gruppi la percentuale di aggregati domestici di questo tipo era molto più bassa (oscillava tra il 10 e il 25,5%). Ma era dato di riscontrare differenze, talvolta profonde, perfino tra coloro che vivevano del lavoro dei campi. I braccianti senza terra e più in generale i lavoratori agricoli che non avevano poderi da condurre in proprio, presenti in zone diverse e lontane come il Portogallo settentrionale, varie aree italiane, l'Ungheria, il villaggio tedesco di Belm o la comunità spagnola di Melina, presso Valencia, erano accomunati dal fatto di vivere in famiglie nucleari più spesso dei contadini che erano insediati in un podere, fosse esso di loro proprietà o di un proprietario terriero⁸. Non a caso, dunque, l'alto numero di braccianti nella popolazione agricola è stato considerato uno degli elementi che spiegano la prevalenza di famiglie nucleari in molte aree della Penisola iberica e dell'Italia meridionale⁹. I contadini appoderati abbastanza spesso vivevano invece in famiglie complesse. Ciò non deve stupire. Essi avevano bisogno di braccia per lavorare il fondo agricolo. E dunque per loro avere una famiglia numerosa poteva essere una buona soluzione, anche se non era necessariamente l'unica: se e quando le braccia scarseggiavano si potevano assumere – per l'appunto – dei braccianti, o dei servi agricoli, che rispetto ai parenti permettevano anzi una maggiore flessibilità (questa seconda soluzione nell'Europa nord-occidentale veniva ampiamente preferita a quella di condividere la gestione della terra con persone legate da vincoli di parentela)¹⁰. Ma, come vedremo nelle prossime pagine, c'erano anche altre ragioni che potevano favorire la presenza di famiglie complesse tra i contadini che lavoravano un podere.

Coppie che vanno ad abitare da sole, uomini che portano in casa le loro spose: e le donne? C'erano mariti che si trasferivano a casa delle mogli al momento del matrimonio? Ce n'erano, ma erano senza dubbio complessivamente casi più rari. E la loro

tà cus'è, e quel quaj vün duaria cuntrulà se i omen fan quel che lù ghe dis de fa, ma mi me sembra che una roba inscì l'abien fada quan seren ciuch, quej c'han pientà i cartej, quej che dueven cuntrulà e parlum no di alter, tütü i grand'omen che passen de lì quarden i cartej e disen nagott, perché un quaj asesur, o sindegh o ingegner de lì l'è pasà per forsa.



Ma ndèm avanti inscì a fass rid a drè de tütü quej che riva in di noster part, dan un ugiada ai cartej e capissen sùbit me la va di noster part.

E adèss vören met insèma la tangensial, e chi l'è che l'ha stüdiada?

Chi l'è che duarà trala in pè ?

Fursi propi anca quej c'han fa pientà giò quej cartej lì, sèm a post!!!!

Traduzione in lingua italiana

(per gli stranieri) Cosa dobbiamo fare...

Invers come ona pidria.

La pidria è un grosso imbuto (pedrioeu) che non sta in piedi se non rovesciato, invers in milanese signiica rovesciato e l'aggettivo si usa sia nel senso isico che in quello morale, che vuol dire maldisposto,

di pessimo umore. Dalla fusione della particolarità della pidria, che si posa a rovescio e dal signiicato dell'aggettivo invers, è venuto questo detto che si suol dire quando si incontra una persona di umore pessimo.

L'è ona pell de luganeghin.

La luganega è la salsiccia e il luganeghin è il salsicciotto che ha una pelle fatta di budello, poco digeribile, quando si mangia il salsicciotto la pelle si leva e si butta via. Per questi requisiti negativi della pelle del salsicciotto si suol dire l'è ona pell de luganeghin quando si vuole indicare una persona grama, un poco di buono da tenere alla larga.



teva un bando in cui condannava chi cercava in qualche modo di preparare mortadelle con ingredienti di bassa qualità, rovinando in questo modo la buona reputazione della città di Bologna che era già famosa per la sua produzione di salumi. Nel 1664 nell'opera: "L'economia del cittadino in villa" del marchese Vincenzo Tanara, compariva invece la prima ricetta scritta per preparare la mortadella. In essa vi erano contenute le quantità esatte di spezie e di carne di maiale da utilizzare. In effetti in quegli anni la mortadella di Bologna aveva già ottenuto un certo successo: Ovidio Montalbani, per esempio, noto medico nonché buongustaio, la elogiava definendola il salume più adatto per i piaceri della gola; François Deseine, nella descrizione dei cibi più buoni d'Italia annoverava il celebre salume di Bologna tra i migliori alimenti incontrati. Nella città felsinea i produttori di mortadella, d'altro canto, per mantenere un primato nella produzione, erano molto attenti a non diffondere la loro ricetta e a tenerla segreta. A proposito il padre domenicano Giovanni Battista Labat, che visse a Bologna per alcuni anni, nel resoconto dei suoi viaggi, riportava le difficoltà incontrate per trovare la vera ricetta della mortadella di Bologna. Ma il successo di questo salume crebbe nel tempo fino ad estendersi oltre l'Europa.

Alla fine dell'Ottocento i fratelli Medardo ed Ugo Bassi ottenevano un certo riscontro nell'area bolognese come produttori di mortadella e venivano perciò inviati all'Esposizione universale di Filadelfia. Dal 1873 la mortadella, che prima veniva esportata intera, iniziava ad essere inviata fuori dall'Italia anche tagliata a fette: dopo essere stata affettata veniva infatti chiusa in una scatola di latta. L'invenzione dell'affettatrice viene attribuita a Luigi Giusti e si ritiene che l'abbia inventata per supplire alla quantità di tempo necessaria per il taglio a mano.

Degli erbaggi mangiativi.

Più volte meco medesimo pensando e sottilmente quante cose al vivere umano giovevoli questa nobile nazione da un cinquanta anni in qua s'abbia apparato a seminare e a mangiare dal concorso di molti popoli rifuggiti in questo sicuro asilo per ischermirsi e per salvarsi da' rabbiosi morsi della crudele et empia Inquisizione romanesca, le quali erano prima da quella come cattive a mangiare sprezzate e come nocive alla salute de' corpi loro aborrite, mi son grandemente maravigliato di vedere che oggidì molti ancora, o per trascuraggine o per ignoranza, assai altre di seminare si rimangano, le quali pure non son men buone a mangiare né meno salutare a' corpi nostri che quelle si sieno; il veder poi alcuni pure alcune di queste seminare, ma



non già per voglia di cibarsene, ma si più tosto spinti da vaghezza di riempire i colti loro di varie qualità d'erbe ciò farsi. Queste considerazioni adunque han mosso me a cercar di porre per iscritto (al meglio mi saprò ricordare) non solo il nome di tutte quelle radici, di tutte quelle erbe e di tutti que' frutti, che nella civile Italia si mangino, ma ancora di mostrare come, per trovare le predette cose buone, si vogliono

cuocere, e in compagnia di che, crude, s'usino a mangiare, acciò che, per falta di questo, non s'astengan più da seminarle né da mangiarle. Sì che, per dar principio a questa mia per avventura non affatto disutile fatica, comincerò, col nome di Dio e con un ardente desio di giovare al prossimo mio, da quelle erbe che nella verdeggiante e vaga primavera prima fuori della terra appaiono.

De' lupuli. -

Pertanto dico la prima erba, che in così fatta stagione si vegga, il lupulo è, che non mangiam noi mai cruda; ma, dopo averne in più acque lavata quella quantità ne piace, a cuocere in acqua con un poco di sale mettiamo; e, cotta, di là la traemo, e ben bene sgocciolata in un piatto netto posta, con sale, con assai olio, con poco aceto, od in suo luogo succo di limone, e un poco di pepe franto e non polverizzato l'acconciamo, e inanzi pasto per insalata l'usiamo. Altri poi, bolliti che hanno i lupuli, gl'infarinano e in olio gli friggono, e sopra vi sparono un poco di sale, di pepe e succo di melaranzi, e così con gusto se gli mangiano. E perché questo semplice è sovrano a rinfrescare e a purificare il sangue, gli uomini che non vogliono per ogni leggier cagione molestare il medico, né saziar gli 'ngordi speziali, e pur è loro a cuore la salute de' corpi loro, pigliano un piccicotto di questo semplice e altrettanto fumoterra, cicorea, indivia e boraggine, e tutte insieme, ben lavate, in acqua senza sale fan cuocere. E qui si vuol notare che l'acqua non sarà men di due quarte, e si faran tanto in quella bollire che scemi la metà, e poi l'erbe si trarranno, che pure per insalata la sera si mangiano; e la mattina, anzi levarsi del letto, si beono un buon bicchiere di quella decozione tepida, e ciò continuano di fare lo spazio di sette o di nove mattine, e dopo prendono una presa di cascia o di manna o d'altro leggiero purgativo, e a questa guisa freschi e sani tutta la vegnente estate con poco costo si conservano. Questa medicina usano specialmente quelli che dalla rincreasevol e ischivevole rognna son molestati, e in un subito restan mondi e sani.

La peste Durante le epidemie del 1576 e 1630

Solidarietà e cure agli appestati di Milano

S. Carlo Borromeo scrisse un "Memoriale ai milanesi" in cui descrive le miserande condizioni della città durante la pestilenza del 1576.

Atmosfera plumbea, lamenti, grida, corpi putrescenti serrati dalla peste, fame, mancanza di acqua pulita, impropri contro le autorità accusate d'imprevidenza. La peste infieriva e non accennava a rallentare.

Il Lazzaretto, situato a porta Orientale (l'attuale Porta Venezia) in corrispondenza con le vie S. Gregorio, Lazzaretto, Castaldi, Casati, Tunisia, era stracolmo di appestati e non bastava più. Era attrezzato alla meglio con capanne sorrette da travi e assi, il pavimento in terra battuta, un fossato che cingeva completamente il Lazzaretto e raccoglieva tutte le putride ed infette acque provenienti dalle aree di ricovero.

Nel centro di questo speciale ospedale viveva una chiesetta, S. Carlino (ancora esistente) ove si celebravano

di continuo imploranti liturgie. Gli ammalati una volta individuati venivano liberati dei loro abiti, lavati e rivestiti con panni puliti. La carità ed il soccorso non mancarono. Gli aiuti umanitari erano in qualche modo sollecitati e diretti dall'Arcivescovo Carlo Borromeo che profuse in quest'opera d'aiuto ingenti risorse personali vendendo perino gli arazzi, i drappi, oggetti preziosi del palazzo arcivescovile, alienò persino il suo guardaroba personale.

Anche dal contado arrivarono vettovaglie e vino a conforto degli ammalati. I ricchi



mercanti si unirono per acquistare e poi assegnare centinaia di giacigli. Anche durante il morbo del 1630, con Federico Borromeo arcivescovo, i soccorsi non mancarono. Offerte, contributi, aiuti in denaro e derrate alimentari pervennero in Arcivescovado per essere immediatamente distribuiti agli ammalati del Lazzaretto.

Il mondo femminile rispose in modo superbamente generoso. Balie, levatrici, casalinghe volontarie, si occuparono dei bimbi rimasti soli per avere perso i genitori a causa del morbo.

Sia Carlo che Federico Borromeo misero a disposizione il clero per l'assistenza. Si distinsero i Camilliani e soprattutto i Cappuccini e molti di loro, esposti al contagio, perirono durante le faticose opere di soccorso e cura. Il frate padre Michele ebbe la responsabilità di organizzare i soccorsi dei religiosi. Grazie alla sua dedizione, al polso fermo ed ai suoi pieni poteri, l'assistenza fu attuata in modo efficiente.

Padre Michele, stremato dalle fatiche, morì dopo poche settimane dalla fine della pestilenza. Nell'elenco dei Cappuccini morti figurano padre Cristoforo frà Galdinodi manzoniana memoria. Altro grande protagonista dei soccorsi fu il padre cappuccino Felice Casati. Grande organizzatore agì con abnegazione e fu sua l'idea di provvedere con il latte delle capre all'allattamento dei bambini ricoverati nel Lazzaretto. Terminata la sua umanitaria avventura, padre Casati, fu Provinciale dell'Ordine e Custode generale.

Il morbo, che prese per contagio, lo iacciaccò per tutto il resto della sua vita fino al sopraggiungere della morte che lo colse in quel di Livorno all'età di 73 anni.

Ricordiamo che il Lazzaretto di Milano è stato voluto dal Duca Ludovico il Moro e fu realizzato dal 1489 al 1509 dietro speciale delibera del Consilium medicarum della Città.

Era costituito da un grande quadrato con al centro la già citata chiesa di S. Carlino, dotato di 576 camerone capanna per accogliere gli infermi ed i servizi essenziali per la cura ed il soccorso.

Lazzaro Palazzi ne fu l'architetto che utilizzò precedenti disegni del Filarete. Suo cognato, il famoso Giovanni Antonio Medea, alla morte del Palazzi, mise mano alla realizzazione del progetto debitamente ampliato si da risultare alla fine una vera e propria cittadella dei malati isolati appena fuori le mura di Porta Orientale.

I nümer al lott, se ghe manca?

..Pö disen che che quej che cumanda capissen nagott!!

Pröva a ndà vers Mülassan, te incuntrett la rutunda de la Pandina lì a Casalmaiocch, fermess un cicininn perchè mèrita; hu fa na foto per spiegamm mej e fa vedè che inteligenza che g'han i noster martur che sistèmen i noster strad e quej che cuntrolen e quej che duarien cuntrolà quej che cuntrolà.

Se guardì in gir l'è no facil truà cartej cunt la distansa chilometrica, fursi ghe sarà un mutiv, sù la via Emilia, ad esempi, han mis i nòmm, ma di chilometer manca l'ombra.

Lì, sù la rutunda invece a gh'in, guardì che bèla storia, el cartèl che gh'è in diressiun de Meregnan el mustra Lodi dudes chilometer, Mülassan tri.

Alura guarda püssè in la, des meter, minga püsssee, el cartèl che gh'è in diressiun de Sordi el mustra Lodi vòt chilometer, Mülassan dü.

Sòta hu mis i futografij per fa vedè.

Adèss, capissi che quej che pianta i cartèj g'han no de savè quant'hin lungh quater chilometer e pöden anca pensà che quel toc de rutunda el sia lung assèe per fa i quater chilometer de diferensa, ma crèdi che i cartej i pianten no insci de per lur, credi no che vaghen al deposit, ciapen sù quater cartej senza vardà e dopu van in gir e pienten giò el prim che capita, ghe sarà un quaj vùn che ghe dis ndue g'han de pian-