I FENOMENI LUNARI NELLA VISIONE POPOLARE

La luna, con il fenomeno delle sue fasi alternate, ha da sempre impressionato i popoli della terra, tanto che spesso il luminoso satellite è diventato oggetto di culto, nonché fonte di numerose leggende e superstizioni. A tale fascino non poteva sfuggire al nostro mondo contadino, che vedeva nel sole e nella luna gli unici elementi astronomici capaci di influire visibilmente sui raccolti e sulla vita degli animali. Ciò spiega perché i contadini sceglievano per le loro semine nei campi o nell'orto il periodo che segnava la "luna vecchia", cioè il plenilunio, perché era diffusa credenza che le seminagioni effettuate durante questo periodo avrebbero germogliato meglio.

Il periodo della luna vecchia era pure indicato per il travaso e l'imbottigliamento del vino, questa è ancora oggi una tradizione popolare, in quanto si constatava che durante quei giorni difficilmente il tempo si presentava perturbato, specie dal vento. I fenomeni ventosi, infatti, avevano la negativa proprietà di intorpidire il vino. Si aveva quindi cura di imbottigliarlo nei giorni quieti di plenilunio.

Sempre a detta dei vecchi contadini, era pure curioso osservare come il parto delle donne coincidesse quasi sempre con il passaggio del satellite nella fase di luna vecchia. Ciò valeva anche per il parto degli animali, in quanto quelli nati in periodo di plenilunio si presentavano più vivi e robusti di quelli nati in periodo di novilunio.

Infine, i contadini osservando i vari aspetti della luna traevano conclusioni meteorologiche: se la luna si presentava fortemente offuscata o circonfusa di un alone scuro ciò significava che all'indomani vi sarebbe stato cattivo tempo.

La vacca rossa

ORIGINI

Nei vari trattati che l'esimio professore Mario Guardasoni ha dedicato con tanta passione alla razza bovina reggiana di mantello fromentino,viene talvolta affrontato il difficile problema riguardante l'origine di questo singolare bovino nostrano.
I suoi caratteri morfologici, difatti si discostano alquanto da quelli delle altre specie italiane, in genere con un mantello che richiama alle varie tonalità di grigio.
In questo caso il Guardasoni , dopo aver vagliato le numerose ipotesi degli studiosi sull'origine del bovino (alcuni lo volevano di derivazione iberica, altri frutto di incrocio tra la razza giurassica francese e quella della specie alpina) concludeva giustamente , che, mancando gli elementi primari, era impossibile stabilire con certezza la vera origine della razza bovina reggiana.
Tuttavia non si poteva escludere a priori che alla base di tale razza stette il cosiddetto bue minore una specie di bue selvatico i cui resti sono stati reperiti numerosi anche nelle terremare (soprattutto a S. Polo e a Campegine) dove molto probabilmente l'animale viveva già semiaddomesticato.
Il periodo della scomparsa di questo bue semiselvatico è anche quello della calata dei longobardi in Italia.
Molto probabilmente questo popolo barbaro , al momento dell'insediamento nel nostro territorio recava con se gli armenti che aveva depredato nelle larghe pianure della Pannonia.

E siccome gli abitanti di quei luoghi appartenevano a quelle popolazioni uriche che, seguendo le orme degli Unni e degli Avari, lasciarono le regioni del Volga- portando con se anche gli armenti che avevano nelle loro terre originarie, è probabile che la nostra antica razza bovina a mantello fromentino non sia altro che la reminiscenza di queste mandrie. A maggior confronto di tale tesi stanno le razze bovine a mantello rosso più o meno chiaro, che tuttora troviamo diffuse in Ucraina e nella Russia centro meridionale, tutte derivate da incroci con la famosa ed antica razza rossa della steppa.
Infatti questi bovini, oltre a possedere caratteristiche somatiche molto somiglianti a quelle della razza reggiana, mostrano la medesima rusticità e robustezza alle fatiche , che li rende molto atti al lavoro, anche a quello estremamente faticoso dell'aratura; e pur non essendo le vacche particolarmente lattifere (come del resto anche la vacca reggiana), hanno però alla pari di quest'ultima un alta percentuale di grasso nel latte, attorno al 4%, con punte massime superiori al 5%.
Inoltre i soggetti bovini di razza reggiana erano rinomati per la loro carne saporita, che in un certo qual modo ricorda quella delle vacche della steppa.
Quindi,proprio per questa sua triplice attitudine, da lavoro, latte e carne, le vacche della steppa portate dai longobardi furono sicuramente utili per rinnovare l'economia rurale del territorio, sino ad allora basata su un agricoltura semi naturale, svolta in terreni quasi incolto tra boschi ed acquitrini.
Chi meglio di queste vacche, svelte e robuste, poteva aiutare gli uomini ad arare e a bonificare i terreni sino ad allora incolti,fornendo al contempo nutriente latte con cui sfamarsi?
Quello stesso latte che poi,in epoca imprecisata servì per fabbricare quel singolare e saporito formaggio ora comunemente conosciuto col nome di parmigiano-reggiano.
Sicuramente,con l'evolversi dell'ambiente agrario attraverso i secoli,anche l'antica razza bovina reggiana ha dovuto subire alcuni mutamenti genetici,provocati dalla particolare situazione climatica ed ambientale.
Altri mutamenti invece,senz'altro più rilevanti,sono avvenuti ad opera dell'uomo nella sua continua ricerca di migliorare il bestiame a seconda delle esigenze.
Infatti,se in un primo tempo si è cercato di rinvigorire la razza bovina in relazione al tipo per coltivare al meglio i terreni,in un secondo tempo,quando il formaggio grana parmigiano-reggiano acquistò maggior valore sul mercato,si tentò invece di se le azionare le vacche prevalentemente lattifere,frutto di incroci con razze bovine la cui produzione di latte era di molto superiore a quella dei soggetti di ceppo reggiano.
Tale tipo di meticcia mento fu eseguito in modo razionale solo dopo la metà del secolo scorso,quando,con lo scopo di sviluppare l'antica stirpe reggiana sia a livello lattifero che anatomicamente,furono importati dalla svizzera dei tori della cosiddetta razza Bernese,provenienti dal cantone di Berna, ai quali fecero seguito altri tori di razza Simmenthal importati dalla regione del Friburgo.
Simile incrocio aveva il pregio di migliorare le forme anatomiche e la produzione di latte, sminuendo però la proverbiale robustezza da tiro dell'antica specie promentina reggiana.
Quindi furono per prime le grandi aziende,fornite di buoi e cavalli per il lavoro, ad abbandonare le vacche reggiane per allevare al loro posto bovini sicuramente più lattigeni,in special modo appartenenti al ceppo schwitz,chiamato dai nostri contadini semplicemente razza svizzera, di carattere senza dubbio,piu docile e con attitudine assai piu lattifera dei bovini reggiani e della stessa razza Simmenthal.

Le richieste sempre più esigenti di formaggio parmigiano-reggiano del mercato esterno,non che la sempre più massiccia comparsa dei trattori nelle nostre campagne,fecero optare i contadini per l'allevamento delle bovine esclusivamente lattifere importate dall'Olanda,lasciando rapidamente cadere nell'oblio quelle vacche bionde come il grano,che per più di un millennio avevano rappresentato il maggior supporto di lavoro e fornito utili prodotti alimentari(carne e latte coi sui derivati)per fronteggiare l'endemica miseria del nostro antico mondo contadino.

LE SIEPI

Le siepi erano un elemento caratteristico del nostro antico paesaggio agrario. Esse avevano prima di tutto il ruolo di delimitare i confini dei poderi e difendere i campi dai furti, inoltre avevano diverse altre funzioni a seconda della qualità di arbusto di cui erano fatte.

La siepe di biancospino, chiamate in dialetto reggiano spein bianch, ad esempio era tra le piu diffuse nelle nostre campagne, esse si facevano preferire alle altre sia per la loro fitta ramificazione spinosa molto protettiva, sia per il suo legno durissimo e di ottima qualità. Quest' ultimo veniva infatti usato per costruire alcuni arnesi da contadino come gli "sfruc" (lunghi bastoni appuntiti per infilzare il fieno). Inoltre le fascine di biancospino erano particolarmente adatte a cuocere il pane, in quanto gli conferivano un sapore molto aromatico. Infine i fiori venivano usati per preparare infusi casalinghi dalle qualità sedative.

Simili funzioni avevano le siepi di pruno, in dialetto "spein nigher", i cui frutti sferici di colore blu scuro venivano mangiati per compensare l' allora carenza di pane. L' unico problema del mangiare questi frutti era che potevano provocare la stipsi.

Nelle siepi era molto diffusa anche la sanguinella "sangoneina" i cui flessibili rami grigio-rossi servivano per fare scope per spazzare le stalle e i cortili. I vecchi ricavavano inoltre tra un nodo e l' altro dei rami le canne per le loro pipe artigianali. I frutti della sanguinella, piccoli, neri e globosi, non si mangiavano per via del loro saporaccio, ma venivano usati per le loro qualità officinali dai "medgon" e dai ragazzi che da queste bacche ricavavano un inchiostro con il quale si tatuavano per gioco. La corteccia della sanguinella veniva invece usata per tingere la stoffa che prendeva un bel color porpora.

Ma le infinite funzioni di queste piante non si limitano a questo, infatti questa specie di piccolo bosco che molte volte ci tiene compagnia durante le passeggiate, ha una sua vita, che segue il ritmo eterno delle stagioni.

In primavera, noi possiamo vedere lungo i rami delle sue piante le gemme, di mille tipi diversi, pronte ad aprirsi.

Le prime fioriture iniziano in marzo e via via si susseguono fino a giugno; e questa lunga duratasi spiega con la grande varietà di piante, ciascuna delle quali ha una sua epoca di fioritura.

Nel frattempo, appaiono gli animaletti che vivono a spese delle pianta della siepe: in maggio appare la cetonia dorata, gli afidi del sambuco, il rodite della rosa, le cantaridi del lillà, i ragni, i bruchi; in estate appaiono le neustrie e le lucciole.

E fra gli arbusti intrecciati, nei grovigli di rami spinosi fanno il nido alcuni uccelli, come l'averla, lo scricciolo, il cardellino, il fanello, il ciuffolotto e la sterpazzola.

In piena estate ecco che compaiono i frutti, bacche o drupe di colori vivaci, legumi, capsule, delizia degli uccelli e dei bambini.

Finchè, per la siepe, giunge il periodo di riposo: cadono le foglie e a poco a poco appare sempre più evidente l'ossatura: i rami si distinguono ad uno ad uno, si distinguono gli spini e gli aculei.

Questa è la siepe, amica dell'uomo e di altre creature viventi.

Impariamo a riscoprirla.

Le lontane origini etimologiche di “pet” e “cadvein”

IL vocabolo pet serve nel nostro dialetto per indicare la o le mammelle dei grossi animali da latte come vacche, pecore ma anche asine e cavalle. L’ etimo di tale nome proviene molto probabilmente dal vocabolo latino”pectus”= petto, torace…anche se non la si può escludere a priori un suo derivato celtico, anche se stava ad indicare metaforicamente in due o più parti, come sono appunto le mammelle di questi animali. Infatti nell’ odierna lingua gallese il vocabolo pet mantiene lo stesso significato.invece “cadvein” è il nome attribuito in dialetto ai capezzoli sia al singolare che al plurale, risulta di origine latina. Infatti deriva da “cauda”=coda, nome che per assimilazione figurativa stava anche ad indicare altre cose di forma cilindrica come anche il tronco di un albero o come nel nostro caso i capezzoli.La presenza delle odierne lingue baltiche del vocabolo”cauruveida” con il medesimo significato ossia cilindrico,tubolare…verrebbe confermare ulteriormente l’ origine indoeuropea del significato. D’altro canto l’ esistenza presso alcune popolazioni che vivevano intorno al Nilo e bantù dell’ africa nera di vocaboli molto simili a “cauda”(latino “kawuuwo che nell’ attuale lingua lugana significa coda di serpente), questo fa presupporre che l’origine etimologica di cadvein provenga addirittura da un territorio pre-indoeuropeo cioè quando i nostri pre-avi mediterranei avevano origini comuni con le popolazioni africane.

La mungitura è l’operazione con la quale si ricava il latte dalle mucche. Viene effettuata due volte al giorno, una al mattino e una al pomeriggio. Mentre un tempo questa operazione veniva fatta a mano, oggi, con l’ aumento del numero di bovine per allevamento, questa operazione viene eseguita tramite l’utilizzo di macchine mungitrici munite di guaine. Il lavaggio , l’asciugatura, la disinfezione delle mammelle, le tecniche di lavaggio, la disinfezione dell’attrezzatura, l’immediato raffreddamento del latte in uscita dalla mammella, sono i presupposti fondamentali per ottenere un latte che risponda agli stretti parametri imposti dalla legge comunitaria. La normativa igenico sanitaria recentemente emanata, unita ai sistemi di pagamento, basati sulla qualità del latte imposta dalle industrie di lavorazione(migliore qualità del prodotto con prezzi più alti) sono le leve che oggi stanno conducendo straordinari miglioramenti.

IL LAVORO FATICOSO DELL'ARATURA

La prima decade di agosto, riposto nei pagliai l'ultimo strame e ancora lontana la vendemmia, i contadini i dedicavano all'aratura dei campi di stoppie e altre e delle altre terre, in vista delle nuove seminagioni.
Si concimavano inizialmente con il letame quei terreni ormai giunti al terzo anno di "stoppiatura", destinati all'aratro e ad essere in primavera trasformati in medicai.
Il mattino presto, i contadini, dopo aver aggiogato le vacche al carro, "andavano alla *màsa*" (cumulo di letame ai bordi dell'aia) per caricare il fumante *rùd* (letame). Dopo averlo trasportato nei campi di stoppie, lo disponevano in regolari mucchi allineati.
Il lavoro era molto gravoso e il sole contribuiva a rendere insopportabili alle piante dei piedi scalzi il calore prodotto dal letame fermentato.
Nell'ora in cui anche le bovine, infastidite dai tafani, mostravano segni di nervosismo, i contadini erano ben lieti di interrompere l'estenuante operazione, fortunatamente circoscrivibile in pochi giorni.
Ciò che impegnava in modo maggiore uomini ed animali era certamente l'aratura.
Ci si alzava all'una o alle due di notte per mungere le vacche; dopodichè le si aggiogava per attaccarle, una coppia dietro l'altra, al *carèt dal piod.*
Quando il cielo era ancora scuro, solcato solo dalle vivide strisce luminose delle stelle cadenti (perseidi), una sparuta compagnia di uomini ed animali, della quale facevano parte anche ragazzi assonnati con in mano il *ghiel* o *stòmbel* (pungolo per spronare le bestie), si avviava per le carraie dei campi bui.
La totale quiete veniva rotta, oltre che dall'inizio dell'aratura, dalle grida di incitamento agli animali: "*Dài belina! Sterset (spostati) Strèla! Dài su varola!"*In tal modo si continuava per ore; e se anche poteva essere affascinante veder calare improvvisamente ombre di gufi e civetti acacia dei topi o delle arvicole usciti dalle tane (spaventati dal rumore dell'aratro), oppure assistere al suggestivo levarsi del sole, per i contadini non aveva nulla di poetico. Specie per il bifolco che doveva impugnare *al còvi* (manici dell'aratro). Nella fattispecie, il suo lavoro era massacrante soprattutto quando si dovevano arare i campi di erba medica, operazione per la quale era necessario tenere infisso il *gmèr* (vomere) nel terreno duro ed erboso.
Quando le vacche mostravano segni di stanchezza (molti di esse si avvicinavano ormai a metà ciclo di gravidanza) venivano lasciate riposare per un po'. Ma la mezzora di pausa vera e propria che i contadini si concedevano, a mattino chiaro, iniziava con l'arrivo di una giovane donna di casa che portava loro la colazione entro una *sgarbàgna.* Appena giunta, stendeva all'ombra un tovagliolo e vi disponeva sopra le frugali e consuete vivande: fette di polenta, zuppa di pane condita con soffritto di lardo e un grosso bottiglione di vinello.
Gli uomini si sedevano e mangiavano al propria razione; le bovine approfittavano della pausa per mettersi finalmente a ruminare. Dopo la sosta, il caldo sempre più opprimente riacutizzava la stanchezza, facendo inciampare nei solchi anche le giovenche " nuove al giogo" vivaci ed indomite.
Verso le dieci il bifolco, per non compromettere del tutto la già precaria lattazione delle vacche "scaraventava l'aratro" e tornava a casa spossato, riconducendo nella stalla le bestie.
Per la fatica che l'intera operazione richiedeva, acquista un significato il vecchio parallelismo popolare tra il *rèr* e *solcher* ed un lavoro duro e tribolato. Appena terminate le semine autunnali, stagione permettendo, i contadini, usando in questo caso solo le vacche in gravidanza tardiva , tracciavano con la *pìòda* i solchi dove, in primavera, avrebbero seminato fave e granoturco.
Con l'incedere dell'autunno i campi venivano sommersi dalla nebbia, restando così in sonnolenta attesa del purificatore abbraccio dei rigidi degli invernali.