



La donna che rivive pene e fatiche senza rimpianti

Della vita per molti decenni vissuta in famiglia, Ancilla rievoca molte fatiche, come prima di lei erano toccate alla mamma o alla nonna un po' tiranna, in un contesto ambientale precluso ad eccessive aperture sociali. Faticosa, dunque, la vita a Morterone, con bestiame tenuto lontano da miglorie ovvie: alla fine l'abbandono del villaggio sulla montagna, quando anche la scuola venne chiusa.

E' stata la fine di un'epoca.

Ma adesso i figli, muratori, tornano lassù ad ammirare con lei il suo orto fiorito...

Ancilla Invernizzi con il marito, il giorno del loro matrimonio.

La famiglia Merlèt della Brüga

La mia famiglia è quella dei Merlèt¹ e io mi chiamo Ancilla Invernizzi², come la zia, che mi ha tenuto a Battesimo. Sono nata nel Trentasette alla Brüga Ólta³.

Più tardi, quando ci siamo divisi dalla grande famiglia del nonno, noi siamo andati ad abitare nella Brüga de Mèss⁴, dove abitava anche ol Piéro Sindech⁵. Alla Brüga Ólta un tempo vivevano solo i Merlèt, ossia mio nonno e suo fratello. Alla Brüga de Mèss, invece, abitavano i Sindech, sempre appartenenti al casato Invernizzi, mentre alla Brüga Bassa⁶ c'erano ancora i Merlèt. Più in alto, infine, lassù, alla Brüghèta⁷, stavano i Gòp⁸, ma prima ancora vivevano i Ciàrech⁹: ricordo tuttora bene la Ciàrega, ma non saprei risalire alla sua provenienza. L'Achille Carigùn¹⁰ ricorda tuttora quando saliva sino alla Brüghèta a tö ol lacc de cavra da la Ciàrega¹¹.

- 1 Soprannome attribuito a una famiglia Invernizzi, che abitava nelle località Brüga Alta, Brüga di Mezzo e Brüga Bassa.
- 2 Questa testimonianza è stata offerta da Ancilla Invernizzi, nata a Morterone (Lc) il 23 giugno 1937, durante un'intervista effettuata il 16 agosto 2005 nella sua residenza privata di Morterone, in località Brüga Bassa. Durata: 1.46'32". Tecnica della registrazione: Digital Audio Tape. Supporto master e sua localizzazione: DTFD000241, Archivio dei fonodocumenti del Centro Studi Valle Imagna.
- 3 Brüga Alta, località di Morterone, un tempo abitata, posta a 1.044 m. sulla costa che, da Olino, va verso il confine con la Valle Taleggio.
- 4 Brüga di Mezzo, località di Morterone, un tempo abitata, situata fra la Bruga Alta e quella Bassa, a metà della costa di Olino.
- 5 Il Piero, della famiglia dei Sindech, uno dei quattro fratelli Invernizzi dimoranti nella località Bruga di Mezzo, trasferitosi poi in modo stabile nel Comune di Rosate, in provincia di Milano.
- 6 Detta anche Brüga de Suta, località abitata di Morterone, posta sul fondo valle, vicino al ponte di corda, verso il confine con la Valle Taleggio; il nome deriva da brugo (*brüch*, erba i cui rametti erano tutti ruvidi), erica, erba cespugliosa dai fiorellini rossi o rosati, poco appetita, utilizzata per fare da lettiera delle mucche.
- 7 Località di Morterone posta a 1.069 metri di altitudine, sulla costa che da Olino si estende in direzione della Bruga Alta.
- 8 Traduzione letterale: Gobbi. Soprannome attribuito a una famiglia del casato Invernizzi, un tempo dimorante in località Bruga Alta.
- 9 Soprannome attribuito a una famiglia, appartenente al casato Invernizzi, che abitava in località Brüghèta.
- 10 Soprannome di una famiglia Invernizzi sita nella località omonima.
- 11 A prendere il latte di capra dalla Ciàrega.

Il nonno, per la verità, aveva altri due fratelli, ma uno di essi, Luigi, si è ammalato e lo hanno portato a Como, perché... *l'ìa dacc fò de mat*¹². Così, almeno, si diceva. Io ho conosciuto bene mio nonno Pietro, anzi l'ho pure servito, quando le sue gambe non lo reggevano più e ha trascorso gli ultimi otto anni di vita a letto, seminfermo. Egli ha sempre vissuto alla *Brüga*, dove poi è morto. Il secondo fratello del nonno, invece, Carlo, è diventato per me come un "secondo nonno", perché io ho sposato suo figlio. Io e mio marito siamo dunque cugini. I due fratelli, Pietro e Carlo, erano entrambi *bergami*¹³ e hanno sempre vissuto assieme. Essi, però, non scendevano mai in pianura, bensì rimanevano sempre a Morterone, tanto l'estate quanto l'inverno. Carlo si è diviso nel Trentaquattro, quando si è sposato, e l'anno successivo, nel Trentacinque, è nato il suo unico figlio, che io ho preso come marito molti anni dopo. In famiglia, quindi, nella casa paterna è rimasto solo il nonno, con mio papà e i suoi fratelli. Carlo, infatti, uscendo dal gruppo, è andato ad abitare proprio in questa casa della *Brüga Bassa*, dove io vivo attualmente, perché qui egli ha ereditato la sua parte di terreno. Inizialmente, infatti, i terreni della *Brüga Ólta* e della *Brüga Bassa* erano tutti nelle mani del bisnonno: si trattava ovviamente di una bella proprietà, tenendo presente che i prati si falciavano tutti gli anni e il bosco rimaneva come isolato, oltre il perimetro esterno del coltivo. Ricordiamo che, un tempo, questa, essendo una zona bene esposta, aveva una particolare vocazione agricola ed era probabilmente un'area tra le migliori di Morterone. Il prato stabile arrivava fin giù nella valle, ma attualmente si sta riempiendo tutto di vegetazione. Quante gabbie di erba e di foglia ho portato sulle spalle dal quel canale!...

Il nonno aveva anche molte sorelle, ma io ne ho conosciute solo tre, perché ero ancora piccola. Una di loro si era trasferita a Selino, in Valle Imagna, a fare la *sèrva*, ma si è ammalata presto ed è tornata a casa.

12 Era impazzito.

13 Bergamino, mandriano, termine forse non autoctono ma di conio della pianura lombarda, usato per indicare coloro che, provenienti per lo più dalla Bergamasca, d'autunno arrivavano nelle campagne della bassa con il loro bestiame per ritornare in alpeggio la primavera successiva. Per bergamina, invece, si intende sia la donna, che cura la mandria di mucche, che il complesso dei quadrupedi curati.

Ricordo con affetto anche la zia Palma, perché non era sposata e mi voleva molto bene, ma è morta nel Cinquanta.

Mia nonna Santina, pure originaria di Morterone, apparteneva alla famiglia dei *Cùnsoi*¹⁴ e abitava poco distante dalla chiesa. Era la sorella della Mistica, che è stata anche Sindaco di Morterone. Pure Carlo, il fratello del nonno, ha sposato un'altra sorella della Mistica, che era vedova con cinque figli e si chiamava Palma Invernizzi. In sostanza, i due fratelli, ossia Pietro e Carlo, hanno sposato due sorelle *Cùnsoi*. Un tempo questi scambi matrimoniali erano frequenti. In realtà, Carlo non voleva nemmeno sposarsi, perché aveva già superato i cinquant'anni. Alcuni membri della famiglia *Cùnsoi*, però, hanno insistito, perché Palma sposasse quell'uomo di buon partito:

“*Và a tō chël là, che l'è ün Merlèt, che e l'gh'à i sólcc e la ròba!...¹⁵*”.

La famiglia *Merlèt*, infatti, un tempo era molto bene considerata in paese, soprattutto perché benestante: noi, però, abbiamo lavorato tutta la vita, senza risparmiarci, e, quando ad esempio alcuni fratelli del papà stavano lontani in guerra, a casa mia mamma valeva tanto quanto due uomini messi assieme.

Mi fa male la pancia. Ancilla, portami il Fernet!...

Quando Pietro e Carlo, i due fratelli, si sono divisi, mio nonno è rimasto nella casa paterna, mentre Carlo si è trasferito alla *Brüga Bassa*.

Assieme al nonno, alla *Brüga Ólta*, è rimasta anche la sorella non sposata. Il nonno ha avuto una manciata di figli: Egidio (mio papà, nato nel 1909), Ancilla (1912), Clemente (1914), Carlo (1916), Graziosa (1919), Modesto e Salvato (i due gemelli del 1923). Ho voluto ricordare qui solo i fratelli che sono vissuti, quindi senza contare quanti sono morti da piccoli, soprattutto ancora in tenera età. Carlo, invece, il fratello del nonno, ha avuto solo un erede, Santino, che ha sposato me. Il papà ha sempre fatto il *bergamì*, come pure i suoi quattro fratelli. Essi, però, non sono mai scesi alla Bassa, rimanendo quindi sempre quassù, allo stesso

14 Soprannome di una famiglia di Invernizzi, residenti in località Medalunga. Il soprannome è forse per la carica un tempo esercitata da un capofamiglia.

15 Vai a prendere quello là (ossia: sposa quell'uomo), che è un [componente della famiglia] *Merlèt*, la quale ha i soldi e anche la roba (cioè molte proprietà).

modo dei loro genitori: a volte andavano con gli animali a Ballabio durante l'inverno, al *Bàrech*¹⁶, ma non sono mai scesi oltre. Hanno incominciato a svernare in quel paese, alla periferia di Ballabio, all'incirca nel Cinquanta, solo con le vacche, perché le manze stavano quassù. A Ballabio scendevano due o tre zii, solitamente Clemente e Carlo, ad accudire le mucche, perché la famiglia vera e propria anche l'inverno rimaneva sempre a Morterone. Un terzo zio, invece, ma di frequente anche la mamma, tutti i giorni scendeva con il mulo carico di legna, perché, oltre a mantenere i contatti con il gruppo di Ballabio, bisognava portare su anche la spesa. Quando si rimaneva in paese con tutta la mandria, avevamo in carico anche molti prati in affitto; infatti alcuni *bergamì*, come ad esempio i *Cùà*¹⁷, incominciavano a non salire più in quota con le loro bestie, quindi affittavano volentieri quei terreni non più utilizzati direttamente. L'estate c'era da fare il fieno anche a Ballabio e mia mamma era sempre disponibile a scendere laggiù, per aiutare i cognati Clemente e Carletto. A volte, per quest'adempimento, si rendeva libero anche Modesto. Durante la bella stagione, però, le mucche rimanevano quassù e quanti scendevano a Ballabio per la fienagione si fermavano anche a dormire, nella cascina in affitto. Nel frattempo, a Morterone, l'estate la mandria si spostava a *Salvà*, dove pure c'era il fieno da fare. Ormai i miei zii sono tutti morti e Carlo è stato l'ultimo a lasciarci, lo scorso anno. Posso affermare che i cinque fratelli hanno sempre lavorato insieme: di essi solo mio papà si è sposato, mentre gli altri quattro sono rimasti tutti "barboni" (zii barba)! Mia nonna Santina, la *Cùnsola*¹⁸, per la verità, era una donna determinata nelle sue scelte; ricordo che aveva pure la sberla facile e... sempre a portata di mano!... Essa è morta, ancora abbastanza giovane, il 7 luglio 1952: si trovava a *Frasnida*¹⁹ con le mucche, quando già stava male. In quel periodo, io andavo avanti e indietro tutti

16 Località di Ballabio, dove inizia la strada per Morterone. Esisteva un'area recintata, quale luogo di sosta per mandrie di passaggio e appostamenti.

17 Soprannome di una famiglia di allevatori, i Manzoni della località *Frasnida*.

18 Santina Manzoni, una bergamina della località *Frasnida*, oggi pressochè abbandonata, ma un tempo intensamente abitata dagli allevatori, soprattutto nel periodo estivo dell'alpeggio.

19 L'antica contrada di Morterone, che conserva ancora le caratteristiche case e stalle con i tetti in pietra, è situata a 1.040 metri di altitudine, nella zona esposta a nord alle pendici della Culmine del Palio, dopo la Valle del Poncione, sotto la frazione Zuccaro.

i giorni, dalla *Brüga Ólta* a *Frasnida*, sempre carica, come un asino, di provviste e altre cose. La nonna non voleva assolutamente andare dal dottore, anzi desiderava che nemmeno lo informassimo del suo stato di salute così precario. In compenso mi chiamava di frequente:

“Mi fa male la pancia. Ancilla, portami il Fernet!...”.

In realtà, la nonna aveva una brutta appendicite, trasformatasi poi in peritonite per trascuratezza! Quando essa non ce la faceva proprio più a sopportare i dolori, da *Frasnida* l'hanno portata qua, alla *Brüga Ólta*, adagiata su una portantina, di quelle che si usavano una volta, per il trasporto di materiali vari. E' rimasta in casa ancora un giorno o due, sempre più sofferente, poi si è deciso per il ricovero in ospedale: non c'era ancora la strada, quindi sino a Ballabio è stata trasportata su una barella. Ormai, però, era troppo tardi e non c'era più nulla da fare, cosicché il sette luglio è morta.

A soli nove anni ho incominciato a mungere le mucche

Il nonno avrà avuto sì e no una trentina di capi, tra mucche, manzette e vitelli, oltre a due muli, essenziali soprattutto per i trasporti di legna, taglie e rifornimenti alimentari. Quando la famiglia era ancora unita, oltre a tutti questi terreni della *Brüga*, coltivavamo pure alcuni grossi appezzamenti in affitto: occorreva molto fieno, soprattutto l'inverno.

Mio papà si è sposato nel Trentasei, perché io sono nata l'anno successivo. Mia mamma, appartenente alla famiglia dei *Munù*²⁰, abitava alla Forcelletta: il nonno materno, Francesco Invernizzi, era originario di Vedeseta, e la nonna si chiamava Angela Valsecchi, ma io non li ho conosciuti.

A seguito del matrimonio, Angela è venuta ad abitare in famiglia, alla *Brüga Ólta*: nella sua nuova casa, ha incontrato l'intero gruppo parentale del marito e per lei non deve essere certo stato facile inserirsi in una simile grande struttura. Era l'ultima arrivata, quindi doveva rigare dritto e dare ascolto a tutti gli altri componenti. In quella casa comandava la

20 Soprannome di una famiglia Valsecchi, che si era insediata alla Forcelletta.



Cùnsola, che faceva un po' da *regiùra*²¹ ed era molto attaccata ai soldi. Ricordo ancora oggi le parole della mamma, durante un suo sfogo:

“Quel giorno, anziché sposarmi, facevo meglio ad andare a dormire sotto una pianta! I figli, se era quello il mio destino, sarebbero nati comunque!... Avrei avuto ugualmente poco, ma certamente qualcosa di mio! In famiglia, invece, era tutto per loro!...”.

Pure io, nella famiglia del nonno, dove sono rimasta assieme con i genitori sino a diciannove anni, ho sempre lavorato, anzi ho cominciato a mungere le mucche a soli nove anni. La nonna ha gestito gli affari e i denari della famiglia fin quando è morta: teneva in mano la “borsa”, quindi sia i miei genitori che gli zii, se avevano bisogno di qualcosa, dovevano rivolgersi a lei, la quale però difficilmente “mollava”! Il nonno era decisamente più buono e comprensivo, quindi solitamente, quando avevamo qualche problema o necessità, ci rivolgevamo a lui. In sostanza, in quella casa, erano i nonni a fare i *regiùr*.

La vita in famiglia si presentava dunque difficile, anche un po' triste, soprattutto per mia mamma, che io ricordo sempre al lavoro: essa non aveva altro tempo da impiegare diversamente, poiché le sue giornate erano già occupate da una miriade di adempimenti.

Come se ciò non bastasse, molte volte essa non era nemmeno ben vista da alcuni cognati, anzi la criticavano in continuazione, perché ritenevano che dovesse fare ancora di più, quando invece lavorava già come due uomini! Oltre agli impegni in casa, la mamma era sempre attiva per i diversi lavori in prati e boschi: faceva il fieno, trasportava la legna con i muli, raccoglieva la foglia,... Non si tirava indietro nemmeno di fronte a certi lavori nella stalla, dove erano richiesti più servizi contemporaneamente: c'era chi mungeva, chi doveva portare via il letame, chi era addetto al taglio del fieno,... Io, ad esempio, già da piccola, assieme con

21 Colei che amministrava personalmente le entrate e le uscite dell'intero gruppo parentale. Il *regiùr*; reggitore (femm. *regiùra*), era il capo, o meglio l'amministratore del gruppo parentale. Secondo la norma, nell'organizzazione della famiglia patriarcale il più anziano, cioè il nonno, prima che subentrasse uno dei figli maschi, solitamente il primogenito, alla morte dell'anziano capostipite, era solitamente chiamato a governare e disporre nell'interesse di tutti i componenti. Talvolta nell'amministrazione, specialmente nei confronti delle nuore, subentrava la nonna (rimasta vedova per la morte del *regiùr*).

mio fratello Renzo, mi dovevo occupare del trasporto del letame. I tagli li faceva sempre mio cognato Carlo: egli era il più fortunato, perché stava a contatto con i nostri prodotti alimentari; quando mungeva beveva un po' di latte e così pure, quando faceva gli stracchini, riusciva a mettere sempre qualcosa sotto i denti.

Nella grande famiglia del nonno io non mi trovavo a mio agio

Mia nonna è morta nel Cinquantadue, il nonno nel Cinquantaquattro. Anche dopo la scomparsa degli anziani genitori, i fratelli sono rimasti assieme ancora due anni circa e le redini dell'intero gruppo sono passate nelle mani degli zii Clemente e Graziosa: essi disponevano nell'interesse di tutti noi, coordinavano i diversi impegni e tenevano la "borsa". Clemente era l'uomo dei contatti all'esterno, perché sapeva relazionarsi bene con la gente.

Quando, durante la stagione invernale, Clemente era a Ballabio con le mucche, quassù comandava la zia Graziosa, ma essa risultava molte volte insensibile alle nostre richieste: per ottenere qualcosa, anche solo cinque lire, bisognava quasi inginocchiarsi ai suoi piedi e recitare il Credo! Mio papà era sì il primogenito, ciononostante non gli hanno mai permesso di prendere in mano la "borsa" di tutto il gruppo, perché avevano paura che facesse solo l'interesse della sua famiglia e non degli altri fratelli non sposati. Egli, per il fatto di essersi sposato, non sempre era visto di buon occhio in casa e questo era per lui motivo di sofferenza.

A distanza ormai di tanti anni, devo dire che la mia famiglia ha incominciato a vivere quando si è staccata da quella del nonno e degli zii: da quel momento noi siamo resuscitati, anche dal punto di vista economico.

La divisione è avvenuta così, sulla base di un semplice accordo verbale. Mio papà ha ereditato una casetta, poco distante da qui, con un pezzo di prato e di bosco, oltre a centomila lire, tre mucche (una fresca, la seconda asciutta, la terza a metà), due manzette, un vitellino e il mulo. Eravamo in sette a mangiare e abbiamo avuto sette capi di bestiame. Pure gli altri fratelli hanno ereditato la loro parte. La zia Ancilla, dato che era già sposata, ha accettato la sua quota in denaro, mentre la zia Graziosa, poiché era ancora in casa, ha preteso un pezzo di terreno e l'abitazione. In quel periodo io avevo diciannove anni ed ero contentissi-

ma di potere andare a vivere per conto nostro. Nella grande famiglia del nonno io non mi trovavo a mio agio: non si mangiava abbastanza, continuavo a prenderle e si era come cacciati da una parte all'altra!... Ero così felice e determinata nell'affrontare la nuova situazione, che avevo persino detto al papà:

“Papà, queste centomila lire, che oggi abbiamo, non si toccano! Nel primo periodo tiriamo la lingua per terra da soli, ma quei bigliettoni non si devono toccare!...”.

Così i genitori hanno fatto e i denari, ottenuti dalla divisione, sono rimasti sempre intatti.

Dei miei fratelli io sono la maggiore: seguono Renzo (1939), Angelica (1945), Valeria (1949) e Andrea (1950), che purtroppo è in carrozzella. Tre femmine e due maschi, nati tutti a Morterone, precisamente alla *Brüga Ólta*. Anche noi abbiamo sempre lavorato, perché nella famiglia della nonna non c'era requie per nessuno. Il nonno, in verità, ci voleva bene, anzi ogni tanto ci offriva qualche caramella, mentre la nonna ce le portava via. Mio papà, ad esempio, ma anche la mamma, prima di partire per Ballabio o in direzione di Lecco, con il mulo carico di legna, salivano sempre in camera a salutare il nonno:

“Avete bisogno di qualche cosa?...”.

“Portatemi un po' di mentine!...”.

Quando noi, ancora bambini, salivamo in camera a trovarlo, magari per portargli da bere o aiutarlo a girarsi un po' nel letto, egli ci dava a volte una mentina. La nonna, però, se ci incontrava sulla *lòbia*²², ce la portava via!

L'estate andavamo in giro a ùngie

Io e tutti i miei fratelli abbiamo frequentato la scuola elementare di Morterone, dove ricordo di avere preso anche alcune sberle, ma di quelle... secche e salate. Un tempo noi bambini eravamo a rischio da tutte le parti, in casa, a scuola e pure in chiesa: la sberla data a un bambino non costituiva certo un comportamento illecito.

22 Loggiato al piano superiore dell'abitazione, disposto lungo tutto il fronte della facciata principale, ed esposto a mezzogiorno.

Il maestro era Don Piero, ma il fatto di essere sacerdote non lo esentava dall'usare le mani, quindi pure il prevosto ogni tanto *l'éra ladi*²³, soprattutto nei confronti di quanti arrivavano impreparati a scuola e in chiesa, per le lezioni di catechismo. Anche noi, però, ogni tanto ci ribellavamo. Una volta, ad esempio, Don Piero mi aveva sì fatto portare a scuola una *bachèta*²⁴, ma qualche giorno appresso gliel'avevo anche *s'cepàda de mèz*²⁵: dopo avere preso una bacchettata, non ho avuto nessuna esitazione a prendere quella "frusta" e a spezzarla in due.

Con Don Piero io ho raggiunto la quinta classe elementare. A me piaceva soprattutto fare i conti ed ero sempre tra i primi della classe a finire le operazioni. Mi piaceva anche scrivere e, specialmente nel dettato, prendevo sempre dieci, anzi avevo pure una bella calligrafia.

Dalla *Brüga* c'era un bel pezzo di strada da percorrere, per raggiungere la scuola, quindi ci voleva quasi sempre una buona mezz'oretta. L'inverno, soprattutto con la neve, non era semplice, perché bisognava dapprima sgombrare il percorso. La sera, infatti, anche noi ragazzi percorrevamo un tratto di strada con il badile, per buttare da parte la neve, con l'obiettivo di rendere più agevole il cammino la mattina successiva. Io, ad esempio, non sono andata a scuola a sei anni, bensì solo a sette: ero la primogenita, quindi i genitori non si fidavano di lasciarmi procedere da sola.

Per la verità, essi avrebbero desiderato che io mi fermassi a casa della Mistica, la sorella della nonna, ma mi sono rifiutata. Così sono andata a scuola a sette anni, con dodici mesi di ritardo, assieme a mio fratellino, anch'egli in prima elementare: almeno eravamo in due a percorrere la stessa strada. Fino alla seconda elementare, andavo a scuola il pomeriggio, mentre dalla terza in poi la mattina.

La cartella me l'aveva preparata la mamma, con *de pezzöi*²⁶, e dentro avevo l'astuccio e due quaderni, uno a righe e l'altro a quadretti. Il mio primo astuccio me lo regalò la nonna materna della Forcelletta, la quale aveva dato i soldi alla mamma perché me lo comperasse. I quaderni, in-

23 Era manesco, ossia alzava le mani con una certa facilità.

24 La ferula, per scopi correttivi.

25 Spezzata in due.

26 Alcune pezzuole.

vece, ce li fornivano a scuola e arrivavano proprio dal Direttore. Io non ho mai indossato il grembiule nero in classe, anzi ero l'unica a non rispettare quel modo di vestire. Il grembiolino nero era già un obbligo, ma a me nessuno lo comperava: ogni volta che mi presentavo in classe, Don Piero mi sgridava, ma io non potevo farci niente. Sulla pagella il maestro verbalizzava sempre tale osservazione negativa, ossia che io non portavo la divisa, ossia il grembiolino nero con il colletto bianco. Indossavo solitamente un vestitino marrone, mentre ai piedi calzavo un paio di *zaculòcc*²⁷ di legno, con la tomaia di cuoio.

L'inverno usavo sempre quelle calzature, anche in mezzo alla neve, quindi si arrivava a scuola con i piedi bagnati: prima di incominciare le lezioni, infatti, ci si scaldava e asciugava un po' vicino alla stufa. L'estate, invece, andavamo in giro a *ùngie*²⁸, ossia a piedi nudi. L'abbigliamento di un bambino, ai miei tempi, era molto semplice, anzi bastava una *braghèta*²⁹, ricavata da *bràghe strüsse, perchè bisognàa tègn de cünt*³⁰. Attualmente sento di essere abbastanza critica, quindi affermo che, oltre ad essere semplice, il nostro abbigliamento era anche brutto e disonesto: nella famiglia dei *Merlèt* nessuno era sposato, fatta eccezione per mio papà, ma ciononostante i soldi non li spendevano, anzi tutti se li tenevano stretti. Per questo motivo io oggi parlo di disonestà, perché loro, gli adulti, mettevano via i soldi, mentre noi bambini soffrivamo la miseria.

Abbiamo sempre lavorato come tanti asini

La scuola non costituiva un impegno isolato, nella vita di noi ragazzi, bensì era preceduto e seguito da una serie di altri adempimenti. Dalla terza alla quinta elementare, ad esempio, la mattina, prima di incominciare le lezioni, Don Piero ci faceva anche un po' di catechismo. Già a casa, però, c'erano alcuni lavoretti da eseguire. La mattina presto bisognava

27 Zoccoli di legno di lavorazione artigianale.

28 Con le unghie a terra.

29 Una modesta braga.

30 Pantaloni usati, perché bisognava risparmiare.



portare via il letame di diciassette o diciotto mucche dalla stalla, senza contare quello dei vitelli. Per questo compito usavamo la gerla, anche per il breve tragitto dalla stalla alla concimaia. L'inverno lo portavamo direttamente nel prato, raccolto in mucchi, anche distanziati tra loro. La barella noi non l'abbiamo mai usata: *besognàa 'ndà sóta cun la gòba, mia co la barèla!*³¹ Ho incominciato a sei anni a fare questo lavoro. Poi, quando tornavo dalla scuola, c'erano sempre tanti altri impegni e dovevo fare di tutto, in relazione alla stagione. La mattina, solitamente la nonna preparava una veloce colazione, a base di acqua e latte, ma la regola era questa:

“Se te fàcc chël che t'ó décc, te dó da maià, sedenò te vàrdet de fò!...³²”. *L'ìa sèmpre gràma*³³. A mezzogiorno c'era polenta e stracchino: gli avanzzi della mattina ce li ritrovavamo tutti in tavola. La sera non mancava quasi mai la minestra di lardo, raramente di latte, perché questo era prezioso e doveva sempre essere cagliato per ottenere gli stracchini.

Come vi ho già detto, noi siamo stati bene solo quando ci siamo separati dalla grande famiglia, perché con il nostro lavoro abbiamo migliorato pian piano le condizioni di vita di ciascuno. Già prima, assieme con il nonno e gli zii, noi, con l'incessante lavoro di tutti i giorni, ci mantenevamo sicuramente, anzi abbiamo sempre lavorato come tanti asini, ma senza vedere niente di veramente nostro. *Se i ciapàa quatro frànch i la tignia en sacòcia lur, pò i vaa dach a sciopetà*³⁴, ossia andavano alla Genzianella, dal *Russin*³⁵, a fare baldoria, oppure all'osteria del Peppino *Carigùn*. Quando ho avuto all'incirca quindici anni, ho incominciato a ribellarmi di fronte a certe situazioni e a rispondere a tono sia alla nonna che agli zii troppo esigenti.

Negli anni Quaranta e Cinquanta, prima e dopo la guerra, la vita a Morterone per un bambino era scandita tra famiglia, scuola e chiesa. Non c'erano divertimenti, perché mancava il tempo per divertirsi. Si gio-

31 Bisognava andare sotto con la gobba [schiena], non con [l'uso del]la barella.

32 Se hai fatto quello che ti ho detto, ti do da mangiare, altrimenti guardi fuori [ossia allontani lo sguardo dalla tavola]!

33 [La vita] era sempre molto difficile.

34 Se prendevano quattro lire, le tenevano in tasca loro, poi andavano anche a divertirsi.

35 Soprannome di una famiglia Invernizzi della frazione Medalunga.

cava un po' sul sagrato della chiesa, prima e dopo la messa, a girotondo, a bandierina, ai quattro cantoni,... Durante la settimana, dopo la scuola c'era il lavoro e alla *Brüga* non avevo altri bambini con cui stare assieme. La domenica andavo quasi sempre alla messa delle dieci, perché la mattina presto dovevo recarmi nel bosco a fare pascolare le pecore.

Ogni anno il papà produceva circa ottanta quintali di fieno magro

Da piccola, nella grande famiglia del nonno, le attività principali erano l'allevamento, la fienagione, il taglio della legna e la raccolta della foglia. I lavori, dunque, si esaurivano nel prato nel pascolo, nel bosco e nella stalla. Al momento giusto, bisognava incominciare a falciare l'erba. Segavamo '*mpó tücc*³⁶, anche la mamma, sempre con la *rànza*³⁷. Il *seghèzz*³⁸, invece, serviva per rifinire i margini di prati, le *spelòie*³⁹ dietro le rocce o vicino alle strade. Il primo taglio si faceva a maggio, verso la metà del mese, in relazione all'andamento della stagione. In quasi tutti i prati facevamo poi anche il secondo taglio, verso la fine di giugno, e, nelle aree prative migliori, pure il terzo a settembre. Dipendeva però dalla bontà del tempo e dalle località. La prima erba di maggio non veniva fatta essiccare, bensì si somministrava alle mucche nella stalla: la fienagione vera e propria iniziava a giugno, quando si riempivano le stalle di foraggio frusciante. Le mucche l'estate si lasciavano al pascolo ben poco; solo a settembre pascolavano il *terzöl*⁴⁰, perché da maggio, sino a tutto il mese di agosto, si alimentavano con l'erba fresca, tagliata e portata nella *trais*⁴¹ della stalla. I terreni a prato stabile su queste alture occupano aree molto vaste, quindi la fienagione richiedeva molto tempo, addirittura intere settimane, perché tutto il lavoro doveva essere fatto con la

36 Un po' tutti.

37 La falce fienaiia.

38 Il falchetto.

39 Residui di erba ancora da falciare, situati ai margini del prato, in luoghi difficile da raggiungere con la falce fienaiia, solitamente in prossimità del bosco o sui pendii.

40 Il terzo taglio (dopo *ol fê* e *ol còrt*) solitamente non veniva effettuato nelle località di monte. Tale erba, infatti, veniva il più delle volte pascolata.

41 Mangiatoia. Una grossa trave di legno, disposta parallelamente alla parete principale interna della stalla, delimitava lo spazio della greppia ed era dotata di tanti fori, ben distanziati tra loro, dove veniva fissata la catena per legare le mucche.

ranza. Bisognava organizzare e coordinare le varie fasi, poiché c'erano quelli che *segàa ol gròss, chi che fàa só i spelòie, chi che spandia*,⁴²... insomma ciascuno aveva i propri impegni. Due o tre *segadùr*⁴³ andavano sempre avanti a falciare, mentre gli altri zii, oltre alla mamma e a noi ragazzi, badavano dapprima alle mucche, ma poi venivano nel prato a fare il fieno. L'erba si tagliava sino alle ore undici circa della mattina, quindi era subito da spandere.

Di seguito, deposti *rànza e furchèt*⁴⁴, si prendeva in mano il rastrello *per vultà*⁴⁵. La falciatura andava avanti ininterrottamente, da metà maggio sino alla fine di agosto: ultimato il taglio della prima erba di maggio, era già pronto quello di giugno per l'essiccazione. A volte, prima ancora che terminasse il primo taglio, in alcuni appezzamenti era già maturo il secondo, specialmente nei prati falciati a maggio. Gli ultimi *segadùr* erano all'opera anche a settembre, ma solo per l'erba da mettere nella mangiatoia delle vacche. Riempivamo una stalla di fieno al *Téss*⁴⁶ (alla Teggia), dove c'erano i *manzöi*⁴⁷, un'altra ai *Tesöi*⁴⁸ e una terza alla *Brüga Ólta*.

Anche a *Salvà*⁴⁹, nel terreno di proprietà sull'altro versante della montagna, riempivamo tre stalle di fieno: con la mandria ci fermavamo là solitamente fino a ottobre, ossia fin tanto che c'era erba da pascolare, ovviamente anche in relazione all'andamento della stagione. Portavamo là le mucche durante l'estate, perché quel versante montano è meno esposto al sole, quindi più fresco.

Il fieno che rimaneva su quei fienili, infine, molte volte si mandava sin qua, alla *Brüga*, con il cavo d'acciaio durante l'inverno: tagliavamo la

42 Falciavano l'erba principale, quelli che provvedevano allo sfalcio delle aree residue e marginali, chi distendeva l'erba nel prato per l'essiccazione.

43 Falciatori.

44 Falce fienaia e modesta forca di legno.

45 Sollevare l'erba dal prato e rivoltarla, per favorirne l'essiccazione.

46 Cascina di Morterone sita sotto la Bruga Bassa, a circa 900 metri di altitudine, sulla mulattiera che porta a Vedeseta.

47 Manze.

48 Porzione della *Tesöla*, località situata alle pendici della Culmine, posta ad est, sopra il Poncione, a circa 1.300 metri di altitudine.

49 Selvano, località di Morterone, in posizione decentrata, situata a circa 1.114 metri di altitudine sulla costa alle pendici del Culmine di Palio, dopo lo Zuccaro e sotto *Tonöl*.

catasta di fieno in tanti *quadrù*⁵⁰, ciascuno dei quali, ben legato a mo' di grosso fascio compatto, si "spediva per via aerea", ossia attraverso il "fìlo"⁵¹. I prati della *Brüga* erano pure tutti da tagliare, per fare essiccare il fieno e portarlo sulla *stala dol fè*⁵². L'estate ci si divideva in gruppi: alcuni di noi stavano qua, alla *Brüga*, mentre altri si trasferivano al *Salvà* con le mucche, quindi ciascuno provvedeva alla fienagione nella sua zona. Tutti gli anni, poi, si faceva anche un po' di fieno magro e il papà saliva fin sul Monte Due Mani, oltre la Forcella. Egli solitamente partiva da solo, la mattina presto, all'incirca dopo la metà di luglio, ma la sera tornava sempre a casa: terminato di tagliare quello nei prati coltivi, egli partiva a fare il fieno magro di monte, con *seghèzz e ranza*. Ogni anno il papà produceva circa settanta o ottanta quintali di fieno magro. Prima di avviare questa attività, però, egli doveva innanzitutto recarsi in Comune, per pagare il suo *seghèzz*.

Il fieno, che recuperava lassù, non lo portava a casa subito tutte le sere, perché la distanza era notevole; una volta essiccato, infatti, lo ammassava ordinandolo in una *pirla*: sarebbe poi salito l'inverno a prenderlo con i muli, quando aveva anche più tempo a disposizione. In tale circostanza, sempre con la *massa*, egli avrebbe tagliato quel grosso covone di fieno in tanti *quadrù*, per ciascuno dei quali *e l'fàa sò ol sò fassì*⁵³, che portava sulle spalle vicino alla strada, per caricarlo infine sul mulo e trasportarlo finalmente a casa. Anche questo era un lavoro alquanto impegnativo, perché ottanta quintali di fieno significavano circa altrettanti viaggi con un mulo sul monte. Quella del cosiddetto "fieno magro" era una realtà un tempo condivisa da tutta la popolazione di Morterone, anzi non era difficile scorgere ad agosto, su per la montagna, uomini e don-

50 In Valle Imagna dicesi anche *quadril*, ossia il blocco di fieno, generalmente a forma quadrata, ricavato in sezione con la *massa* nella *mida*, ossia la massa di fieno ben compatta sul fienile. Il fieno sulla stalla veniva tagliato in tanti *quadrù* per essere trasportato altrove, oppure prima di distribuire la razione giornaliera alle mucche nella stalla sottostante.

51 Tracciato aereo del cavo d'acciaio, attraverso il quale si procedeva all'esbosco della legna dal monte al piano.

52 Lett.: la stalla del fieno. In realtà si tratta del fienile, ossia del locale al piano superiore, utilizzato per il deposito del foraggio, che durante l'inverno veniva somministrato alle mucche nella stalla sottostante.

53 Realizzava il rispettivo fascio di fieno.

ne con *gabbia*, *seghèz e ranza*,⁵⁴ intenti a raccimolare *öna brasa de èrba*⁵⁵. Questo foraggio, però, l'inverno si somministrava solo ai *manzöi* e alle vacche *söcie*⁵⁶, non certo a quelle da mungere, perché altrimenti *besognàa münsega i còrne*!⁵⁷

Con l'ultima erba si somministrava alle mucche anche la foglia di frassino

La concimazione, invece, si faceva sempre in autunno. La primavera rimanevano da coprire solo alcuni modesti appezzamenti, rimasti ancora da fare, per la carenza di letame. Noi concimavamo tutti i prati e tale operazione costituiva un grosso impegno. Alla *Brüga* si incominciava a stendere il letame all'incirca il venti ottobre, perché a settembre la concimazione avveniva innanzitutto nei prati di *Salvà*, prima di ritornare in cascina. In sostanza, terminati i lavori della fienagione, incominciavano quelli per la distribuzione del letame, da fare rigorosamente a mano, anzi... a spalla! Nelle zone pianeggianti si utilizzava anche il mulo, specialmente a Salvano, mentre alla *Brüga* il letame lo si trasportava sulle nostre spalle. C'erano due apposite casse, da collocare sulla sella, per il trasporto delle parti solide, ma solitamente noi utilizzavamo due vecchie gerle, poste alle rispettive estremità del basto, anche parzialmente rotte, tenute assieme da qualche corda. *Sù mia göba per negót*!⁵⁸ Infine c'era anche la foglia da preparare per l'inverno e ce ne voleva tanta. *Zó ol gèrlo, sò la gabbia*!⁵⁹ I boschi non erano poi così vicini, per di più tutt'altro che pianeggianti, quindi questo adempimento richiedeva anche sforzi ingenti. Andavamo sino lassù, in *Forsèla*, per *öna bràsa de fòia*⁶⁰, quasi tutta di faggio, che si portava *söl stalòt*⁶¹ con i muli. Ci si organizzava solitamente in questo modo: quando uno zio scendeva a Ballabio con la legna, uno di noi rimane-

54 *Gabbia*, falchetto e falce fienaia.

55 Una braca di erba.

56 Asciutte, ossia sprovviste di latte, perché gravide e prossime al parto.

57 Bisognava mungere le corna (anziché le mammelle)!

58 Non sono gobba per niente!

59 Giù la gerla, su la gabbia (ossia dalla gerla si passava alla gabbia)!

60 Un po' di foglia.

61 *Ol stalòt de la fòia* (il ricovero coperto dove veniva raccolto il fogliame) era costituito, di solito, da una modesta tettoia, realizzata in assito, affiancata al muro laterale della stalla.

va alla *Forsèla*⁶² per preparare la foglia: al ritorno il carico, nel frattempo predisposto, veniva collocato sul mulo e trasportato sino alla stalla. Per confezionare i fasci di foglia, c'era una tecnica particolare: innanzitutto si disponevano in terra due legni abbastanza lunghi, sopra i quali venivano riposti i *brassöi*⁶³ di foglie ben compatti, legati poi assieme da due corde, infine caricati sul mulo. Per *sterni* si utilizzava solamente la foglia, a volte anche un po' di *paströgn de fè*⁶⁴ di avanzo. Di *fèles* ce n'era poca, mentre le vacche *le maiàa ol brüch, se e gli a truàva*⁶⁵, ma non finiva certo sotto i loro zoccoli. Alle vacche davamo ogni tanto anche un po' di *pi-tansa*⁶⁶ da mangiare, soprattutto *panèl*⁶⁷ di lino a quelle fresche. Noi somministravamo solo un po' di *panèl* nero, cioè di *linùsa*: pure il nonno gliene dava ogni tanto *öna quach brashe*⁶⁸. Il *panèl* si comperava a Lecco, ma bisognava tenerlo da conto, perché costava caro. Un tempo alle mucche in stalla davamo da mangiare anche le foglie di frassino, le cui piante circondavano quasi sempre i nostri edifici rurali. Questa foglia si dava alle mucche solo a settembre, assieme all'ultima erba: deposta la falce, si saliva sulle piante di frassino, per ottenere l'ultima risorsa fresca che la stagione offriva. Quando le piante erano da *scalvà*⁶⁹, ogni due o tre anni, si saliva con la *fólcc*⁷⁰, per tagliare dapprima le *bròche*⁷¹, che a terra avremmo poi denudato delle foglie; altrimenti si prendevano i rami più giovani e, impugnati nella sommità, si sfilava il pugno chiuso sino alle rispettive basi, perché le foglie si staccavano facilmente. Ogni anno queste piante venivano immancabilmente ripulite da tutte le foglie.

62 Forcella, località di monte, un tempo pure abitata, situata all'ingresso della grande "valle di Morterone", sulla strada che sale da Ballabio.

63 "Bracciate" di fogliame ben schiacciato e quindi compattato per il trasporto.

64 Parte residua del fieno, anche deteriorato o ammuffito, non più utilizzato come alimento per le mucche.

65 Mangiavano il brugo, quando lo trovavano.

66 Pietanza, ossia la parte più sostanziosa del pasto.

67 Fu considerato a lungo l'unico miglioramento dell'alimentazione nella stalla, cioè un pezzo di miscela con semi di linosa e scarti di mulino pressato. Se ne faceva uso parsimonioso per tenere un po' in carne il bestiame.

68 Qualche manciata.

69 Scalvare, nel senso di tagliare i rampi.

70 Il falcetto.

71 Le ramaglie.

Le sedie in cucina non esistevano e la *baca* era riservata agli anziani

Per quanto concerne il bosco, quando si deponeva la gabbia, perché anche la foglia era stata preparata, si ritornava tra gli alberi a fare la legna per l'inverno. Quest'altra risorsa era destinata in parte alla vendita e un po', certamente quella meno bella, per alimentare i nostri focolari domestici. A fronte dei vari bisogni della famiglia, dovevamo vendere un certo quantitativo di legna, e coprire così almeno parte dei costi per i rifornimenti alimentari. Una volta tagliata, la legna si portava a Ballabio con i muli e, per tale adempimento, si rendeva utile anche la mamma. Ogni mulo era in grado di trasportare mediamente un quintale di legna: quelli più robusti, se le condizioni di tempo e di luogo lo consentivano, anche centotrenta chili. La mamma ha sempre lavorato anch'essa con i muli, dal Trentasei al Cinquantasei, almeno fin quando siamo andati a vivere per conto nostro, staccandoci dalla grande famiglia del nonno, ma anche dopo essa si è sempre data da fare. Portare la legna a Ballabio l'inverno, con la neve, non era facile: in tali circostanze bisogna caricare poco, perché le bestie facevano fatica, né più né meno delle persone. Caricando poco, però, si prendeva anche di meno. A Ballabio la nostra posta era pressoché sempre dallo stesso commerciante, ossia dal *Butegù*⁷²; quando invece la portavano ancora oltre, in direzione di Lecco, a volte anche in città, io non ricordo il nome di quei destinatari. Presso il citato negozio di Ballabio andavamo a fare la spesa e, con la legna, *e m'se scüntàa déf*⁷³: sul libretto della spesa il commerciante segnava tutto e ogni tanto tiravamo assieme i conti, ossia tanta legna tanta spesa. Se la legna non era abbastanza per coprire le spese, la differenza rimaneva segnata ed era da pagare, oppure da compensare con la fornitura di altra legna. Di solito, però, con la legna venduta non si riusciva mai a coprire tutta la spesa: occorreva aggiungere anche parte degli introiti derivanti dall'allevamento delle mucche e dalla vendita dei teggia, poiché eravamo in tredici o

72 Il Bottegone era un locale commerciale dove ci si recava per fare gli acquisti alimentari e di generi diversi.

73 Si operava una sorta di compensazione tra il dare (per gli acquisti fatti) e l'avere (per la legna fornita).



quattordici membri a mangiare in quella grande casa! In famiglia il cibo si consumava tutti assieme, nella stessa cucina, dove c'era una grande tavola. Le sedie non bastavano per tutti: sulla *baca* stavano seduti i più anziani, mentre noi ragazzi eravamo quasi sempre in piedi. Si metteva la *baslèta de la polénta söl tàol e... chi che e gli a ülia e gli a taiàa só*⁷⁴. Diciamo che la polenta era a volontà e ce n'era sempre. Quale compatico lo stracchino andava per la maggiore, ma a volte poteva capitare anche una *lügànega rüstida con del lacc*⁷⁵, con dentro un po' di farina bianca per *fà la pùcia*⁷⁶: il risultato era una sorta di besciamella, nella quale la *lügànega*⁷⁷ rendeva di più e poteva bastare anche per quattro o cinque persone. Il pesce non c'era: forse un po' di *bartagni*⁷⁸ ogni tanto, oppure un po' di pesce secco salato. Durante la quaresima si faceva festa con l'assaggio del merluzzo, che veniva cotto nelle cipolle, per farlo bastare, perchè ne veniva distribuito un pezzetto a ciascuno. A Morterone nella casa del nonno non curavamo molto l'orto: coltivavamo soprattutto patate, un po' di insalata e pochi fagioli. Le cipolle, ad esempio, le comperavamo, non avendole noi mai piantate.

La vendita della legna e degli stracchini

La legna era in prevalenza di faggio, con l'aggiunta di qualche frassino, anche *éghen*, *càrpen*, *bèdola*⁷⁹ e olmo. Noi non vendevamo mai legname d'opera, solo ogni tanto qualche pianta di ciliegio selvatico, ma nulla di rilevante. Trasportavamo in prevalenza legna lunga tanto quanto il carico del mulo, anche se alcune volte il cliente particolare la richiedeva già insaccata, quindi fatta a pezzi e spaccata.

Lungo la strada mulattiera di Ballabio era facile incontrare qualche mulattiere, durante il giorno, specialmente la mattina: quel percorso era sempre un saliscendi di persone. Gli unici denari che papà e mamma vedevano, derivavano dalla vendita della legna, perché quelli degli strac-

74 Il tagliere della polenta sul tavolo e... quanti la desideravano, la tagliavano a fette.

75 Una salsiccia arrostita con del latte.

76 Per avere l'intingolo.

77 Salsiccia, solitamente confezionata con carne di asino o di mulo.

78 Merluzzo.

79 Maggiociondolo, carpine, betulla.

chini venivano gestiti da altri familiari. La vendita della legna costituiva un'attività economica interessante, anzi essenziale per tutti gli abitanti di Morterone, ed era rivolta soprattutto verso il lecchese. Noi, ad esempio, non l'abbiamo mai portata con i muli a Vedeseta. Alcuni bergamaschi, però, soprattutto di Vedeseta, montavano i cavi d'acciaio aerei e la facevano scendere nella loro valle: essi salivano sin quassù a tagliare i boschi del Comune, ma anche di alcuni privati, e scaricavano la legna sino alla Lavina⁸⁰. Anche il papà e i fratelli tendevano alcuni fili, soprattutto per inviare legna e fieno dal *Salvà* sino alla *Brüga*. La legna, poi, da qui veniva caricata sui muli, per essere trasportata a Ballabio, attraverso il passo della Forcella. I nostri rifornimenti, come pure le principali attività economiche, gravitavano sempre su Ballabio. Ad un certo punto ci eravamo dotati anche di due muli, uno dei quali, almeno una volta alla settimana, l'estate veniva impiegato per il trasporto degli stracchini dei bergamini in alpeggio. Stando al *Salvà*, infatti, mio papà saliva anche fino in Palio a caricare i taleggi dai vari allevatori, per trasportarli a Vedeseta. Per tale servizio, egli veniva renumerato in relazione al quintalato di pasta fresca trasportata. Egli non passava certo col mulo dal "ponte di corda", ma attraverso la *Scalögia*, per i *Piazzöt*⁸¹, sino a raggiungere il Ponte della Lavina, sotto Vedeseta. Solitamente ritornava però dalla Pianca, per arrivare più facilmente alla *Brüga*, dove teneva le casse degli stracchini e anche la stalla per i muli. Per questo servizio, il papà stava in giro tutto il giorno, anzi arrivava a casa verso le quattro o le cinque del pomeriggio.

Con tante mucche, specialmente quando si viveva assieme nella grande famiglia del nonno, anche noi lavoravamo sempre il latte e facevamo tanti stracchini: l'addetto alla caseificazione era lo zio Carlo ed egli faceva quasi sempre cinque o sei stracchini per ogni cagliata, quindi una decina di pezzi al giorno. Solitamente i nostri taleggi li portavamo a Vedeseta due volte la settimana, quasi sempre nei giorni di giovedì e lunedì, ai fratelli Narcisio e Rico. Il pagamento avveniva una volta al mese e a riscuotere andava sempre lo zio Clemente, che agiva da capofamiglia,

80 Famosa località abitata della Valle Taleggio, in prossimità di Vedeseta.

81 Località di Morterone, disposta lungo l'attuale strada principale di collegamento, sulla sinistra poco prima di raggiungere la contrada Bosco.

quindi i soldi finivano sempre nelle sue mani. Egli li avrebbe poi amministrati nell'interesse di tutto il gruppo. L'inverno, però, li portavamo a Ballabio, perché la strada era più sicura e "battuta" dai Morteronesi, soprattutto per il trasporto della legna. Insomma, in relazione pure alla stagione, andavamo da una parte o dall'altra: eravamo comunque sempre in cammino, come tanti girovaghi. Noi producevamo solo stracchini quadri, perché gli zii non ambivano fare altro. Io, però, più tardi e per conto mio ho imparato a fare anche gli *strachitùnd*⁸², i formaggini e la fontina. Quando mi sono sposata, nei primi tempi si occupava la suocera Palma della cagliata e pure degli stracchini, anzi non voleva assolutamente che li facessi io.

Il bèch nella stalla preservava i vitelli dalle malattie

Quando eravamo ancora tutti insieme, la nostra mandria era composta da una trentina di capi, tra vacche e manze, ma sicuramente più della metà erano mucche. Ricordo, da giovane, certamente prima del Cinquantasei, di avere contato una volta diciassette mucche e diciotto vitelli nella nostra stalla. In quel periodo dovevamo risolvere il problema della continua moria di vitelli! Il fenomeno era diventato così ricorrente e pressante, al punto che abbiamo persino pensato che fosse calata una maledizione sulla nostra famiglia, soprattutto a causa di certi disaccordi interni, in relazione ad alcune incomprensioni tra gli zii e i miei genitori. I vitelli li alimentavamo noi, con il latte appena munto versato nel secchio: l'allevatore, poi, tenendo la mano immersa nel latte, offriva al vitellino il dito indice in bocca, che fungeva da mammella. Questi, succhiando il dito, beveva anche il latte.

Ciononostante essi vivevano solo due o tre giorni, poi inspiegabilmente morivano tutti, uno dopo l'altro. Noi avevamo il toro. Anche nelle altre stalle morivano a volte i vitelli, ma certamente non nella nostra misura. Li tenevamo nello stesso ambiente delle mucche: erano stalle doppie, quindi da una parte stavano le mucche, dall'altra i vitelli. Sapete perché

82 È, questo, il formato di taleggio oggi un po' di moda. La lavorazione diventa un poco laboriosa, poiché richiede due tempi, usando cioè il latte di due cagliate diverse, una fredda e l'altra calda. Il formato è più voluminoso del semplice stracchino e il prodotto è particolarmente gradito da chi vuole sentirlo sciogliersi in bocca...

i nostri morivano? Perché il toro era sempre quello e i vitelli nascevano sempre dallo stesso sangue! Le vacche non le portavamo presso altri tori per la fecondazione, ma utilizzavamo sempre il nostro. Gli zii non hanno mai voluto ammettere questa motivazione, ma il guaio maggiore stava proprio in tale modo di fare. Per rispettare la logica dei miei “barbacci”, i nostri vitelli, anche quando avevano la fortuna di sopravvivere, rimanevano sempre miseri e deboli. Gli zii erano pure tirchi perché, pur di non spendere qualche cosa di più, utilizzavano sempre lo stesso toro, che avevano nella stalla. Gli altri contadini, però, portavano le mucche da coprire presso altri tori, in stalle diverse, e quei vitelli campavano. Gli zii, invece, ritenevano che la vacca si rovinasse, se aveva a che fare per la fecondazione con tori diversi. Erano *cràpe gnöche*⁸³, che avevano in testa certe idee e nessuno poteva fargliele cambiare. Dato che i loro vitelli morivano, non rimaneva altro che andare ogni tanto a comperarne qualcuno, per rinforzare l'allevamento.

Gli zii avevano anche provato a tenere il *bèch*⁸⁴ legato nella stalla assieme con i vitelli, perché ritenevano che li preservasse dalle malattie. Il maschio della capra, in mezzo ai giovani vitelli, aveva una funzione di risanamento. In base a questa credenza, il profumo selvatico della capra aveva effetti salutarissimi sui vitelli, sia nella stalla che al pascolo. Nella stalla, infatti, la capra si legava pure alla mangiatoia, proprio in mezzo ai vitelli.

Un'altra volta, gli zii avevano portato a casa un torello, da allevare per la fecondazione: sfortuna volle che quel toro non fecondasse nemmeno una manzetta, perché non lavorava proprio! Avevano visto e scelto male anche allora! Alla luce di tutte queste considerazioni, oggi affermo che le persone hanno le bestie e le stalle che si meritano.

La suocera diluiva la nostra parte di latte con l'aggiunta di acqua

In famiglia noi eravamo in cinque, tre fratelli e due sorelle, ma nessuno ha continuato il mestiere del papà. Quando mi sono sposata, papà e mamma sono rimasti quassù ancora un anno, poi hanno venduto tutte le

83 Teste quadre, insensibili al ragionamento, fissate nei loro pregiudizi.

84 Il becco. Spesso dotato di corna, ben presentato era motivo di vanto per i caprai, come appariva sempre in vista nelle mostre e fiere.

mucche e sono andati ad abitare a Ballabio, in una casa d'affitto. Mio fratello maggiore era da poco partito per il militare, mentre gli altri tre erano ancora piccoli. Il papà non ce la faceva più a sostenere un lavoro così pressante a Morterone, anche perché gli faceva sempre male una caviglia. Il terreno a Morterone siamo andati avanti a coltivarlo noi, ossia io e mio marito, almeno per qualche anno, fin tanto che abbiamo potuto, perché a un certo punto anche noi siamo scesi. I miei fratelli sono rimasti sempre a Ballabio, impegnati in altre attività. Renzo, ad esempio, ritornato dal servizio militare, è stato assunto come stradino in provincia di Lecco.

Io mi sono sposata nel Cinquantotto. Mio marito abitava alla *Brüga Bassa* mentre io alla *Brüga Ólta*. Si può dire che noi siamo cresciuti insieme, anzi andavamo proprio d'accordo sin da bambini. Il pranzo di nozze l'abbiamo fatto dalla zia Mistica, dove prima c'era la colonia estiva. Il matrimonio è stato celebrato a Morterone, di sabato, da Don Aldo Farina, un sacerdote milanese. Da quel giorno io mi sono trasferita alla *Brüga Bassa*, nella famiglia del marito. Con mio suocero mi sono trovata subito bene, un po' meno con la Palma, sua moglie. Santino, il mio uomo, era figlio unico da parte di padre, ma aveva alcuni fratellastri da parte di madre, perché mia suocera si era risposata con già cinque figli di primo letto. Quando mi sono maritata, i figli di primo letto della suocera erano già sposati e usciti di casa. Palma continuava a farmi osservazioni e, nonostante fossi l'unica nuora in casa, essa andava parlando male di me e continuava a criticarmi. In casa comandava ormai mio marito, perché il nonno era buono e lasciava fare, ma la nonna aveva sempre qualcosa di ridire, anzi intendeva esercitare la sua supremazia nella gestione dei beni della famiglia. Ogni tanto mio marito si incattiviva. Un giorno, non potendone più, egli ha persino detto alla mamma:

“Té mèt só chèla bürsa ché, e và ‘nsèma ai tò bagài a maià!... Ol mi papà go l’ó ché, envéce té te sù ‘gnìda ché a maià e basta... e a purtàn via!...⁸⁵”.

Egli si era imposto, pretendendo di gestire in prima persona i beni della famiglia. Mio marito andava comunque d'accordo con i suoi fratelli ac-

85 Tu prendi quella borsa e va' insieme ai tuoi figli a mangiare!... Il mio papà ce l'ho qui, mentre tu sei venuta qui a mangiare e basta... e a portarne via!...

quisiti, consapevole però di appartenere ad un mondo diverso, perché essi *i ga tignia a chèla bànda*⁸⁶, cioè alla linea materna, mentre mio marito *e l'ga tignia a chèsta*⁸⁷.

La cosa che mi disturbava di più della suocera era il suo modo così aggressivo di criticarmi un po' su tutto, persino sul mangiare. Un giorno *ga sù rivàda dré*⁸⁸ mentre diluiva la nostra parte di latte con l'aggiunta di acqua, pur sapendo che quel latte era per i miei figli! Quando ho raccontato il fatto a mio marito, questi si è "beccato" con sua mamma. Palma privilegiava i nipoti dei figli di primo letto, che ormai erano usciti di casa, mentre i miei erano un po' trascurati, quindi io dovevo tutelarli e difenderli, a volte mostrando anche le unghie.

Insomma, le mie principali difficoltà, quando sono venuta ad abitare in famiglia, erano legate proprio al rapporto con la suocera. Per il resto non posso dire niente, perché questo è sempre stato il mio ambiente, che mi ha accolta e dove tra l'altro sono venuta grande.

Se non avessero chiuso la scuola, sarei rimasta anch'io con la famiglia

Io ho avuto cinque figli, come mio papà. Quest'ultimo aveva tenuto a battesimo mio marito, anzi essi andavano molto d'accordo: la loro pareva una relazione tra padre e figlio. Mio papà era lo zio del marito, quindi tra di loro c'era una stretta relazione di parentela. Quando, ad esempio, il marito doveva scendere a Ballabio con il mulo, il papà a volte gli diceva:

*"Pòrtamol ché cargàt, che to l'méne só mé!..."*⁸⁹.

Era un modo per aiutarci: egli si dichiarava disponibile ad accompagnare anche il nostro mulo a Ballabio, cosicché mio marito poteva rimanere a casa ad aiutarmi: inoltre io gli consegnavo un biglietto, con scritte le diverse necessità, e il papà mi portava su anche la spesa. Insomma, ci si aiutava volentieri.

Oltre alle mucche, mio marito andava a tagliare la legna, sempre nei boschi di Morterone. Poi ha fatto nove anni lo stradino, ma tutte le sere egli

86 Parteggiavano per quella parte.

87 Ci teneva a quest'[altra, ossia alla linea paterna].

88 Le sono arrivata dietro [l'ho sorpresa].

89 Portamelo qui caricato, che te lo guido giù io!...

rientrava in famiglia: io, nel frattempo, mi dovevo arrangiare con i figli, la stalla e le mucche. La sera, quando arrivava a casa, egli mi preparava tagliato un po' di fieno sulla stalla, che il giorno dopo avrei utilizzato da somministrare alle nostre mucche. Anche nel periodo della fienagione, lui tutte le sere falciava un pezzo di prato, che io poi, durante il giorno successivo, dovevo curare, facendomi aiutare dai figli. Salendo tutte le sere da Ballabio, il marito provvedeva direttamente ai rifornimenti, anche alle medicine e a qualsiasi altro acquisto. In paese, a Morterone, io ci andavo raramente, anzi solo la domenica per la messa. Nei giorni feriali stavo sempre a casa a lavorare. Il paese per me non sarebbe esistito, se non fosse stato per la chiesa, giacché ero autonoma nella mia contrada. Me ne sono andata dalla *Brüga* con la mia famiglia, diretta a Ballabio, nel Settantaquattro, quando i primi due figli erano già un po' grandicelli e avevano bisogno di andare a lavorare. In sostanza ci siamo trasferiti nell'interesse dei figli e in previsione del loro futuro. Proprio quello stesso anno, infatti, avevano chiuso la scuola elementare, quindi si poneva il problema anche per gli ultimi due figli, ancora in età scolare: Augusto e Carlino, infatti, hanno iniziato a Ballabio rispettivamente la prima media e la prima elementare. Guido, invece, ha terminato la scuola a Morterone, proprio l'ultimo anno che quel plesso è rimasto aperto. Se non avessero chiuso la scuola e fosse rimasta la maestra, probabilmente io avrei tenuto ancora le mie mucche e sarei andata avanti, come sempre, a vivere quassù. In sostanza, sono scesa ad abitare a Ballabio perché hanno chiuso la scuola: quello è stato il motivo determinante, che ha fatto scattare una decisione così importante. Pur rimanendo a Morterone, i primi due figli sarebbero comunque andati a lavorare a Ballabio, perché quassù non c'era lavoro e dietro alle vacche ormai non si campava più: essi sarebbero scesi con mio marito, in macchina, tutte le mattine, per ritornare a casa la sera.

Preso la decisione, abbiamo venduto quelle poche mucche che avevamo e anche il mulo e ci siamo trasferiti ad abitare nella nuova casa di Ballabio, da poco acquistata. In quel periodo mio marito lavorava, per conto della Provincia, sulla strada di Ballabio e Morterone, quale addetto alla manutenzione.

La gente di Morterone si è lamentata per la chiusura della scuola, ma io non partecipavo mai a quelle riunioni, perché avevo tanti lavori da fare a

casa e quindi non potevo permettermi questo lusso: avevo i bambini piccoli da accudire, poi quelli da mandare a scuola, infine anche le mucche e i vari impegni nel prato e nella stalla. Non riuscivo ad arrivare da tante parti. La chiusura della scuola ha creato evidentemente alcuni gravi disagi alla nostra gente. E' vero che i bambini erano pochi, ma così facendo, cioè chiudendo la scuola, si è fatto sì che anche quelle residue famiglie, che erano rimaste non senza fatica, se ne andassero definitivamente. Così infatti è successo. Ripeto, se fosse rimasta la scuola, sarei rimasta anche io con la mia famiglia. Quei pochi che hanno comunque deciso di rimanere a Morterone, anche senza il servizio scolastico, non hanno avuto altra scelta che mandare i figli in collegio a Lecco.

Morterone ha vissuto radicali cambiamenti in questi ultimi cinquant'anni. Altri cinquant'anni e quassù... ci sarà il diavolo intero! Orsi e leoni e lupi e tigri! Il diavolo incarnato! Quando oggi penso a Morterone, a volte divento anche triste, perché siamo qua in soli quattro gatti e ciononostante riusciamo sempre a graffiarci. Gli abitanti di Morterone dovrebbero fare tutti quanti uno sforzo maggiore per andare d'accordo. Questa è la cosa principale, di cui abbiamo tutti bisogno, nessuno escluso.

I miei figli ci tengono ancora a salire quassù, perché amano questo paese, dove mantengono la casa. Nonostante essi oggi lavorino lontano, quali muratori, anche sul milanese, salgono sempre volentieri alla loro casa di Morterone, cui tengono molto; appena hanno un po' di tempo, soprattutto il sabato e la domenica, vengono a farmi visita. Avete visto il mio orto qui fuori? E' la passione mia e dei miei figli.