

LA CASA RURALE

L'allestimento ricostruisce la dimora padronale di una cascina cremasca di fine '800 inizi '900. In una simile tipologia abitativa potevano trovare alloggio personaggi differenti, in genere posti al vertice dell'attività contadina, come il proprietario del fondo agricolo, l'affittuario, il fattore o il mezzadro, che lavorava la terra dividendo a metà gli utili con il proprietario. All'ingresso della sezione espositiva sono esposti alcuni oggetti usati dai contadini, che si potevano trovare sotto il porticato e che identificano la fase iniziale e finale del lungo processo di coltivazione e raccolta del grano: l'aratro e il crivello.

Prendi in mano il setaccio e osserva quanto è grande! Il setaccio, di legno e maglia metallica, era generalmente appeso ad una trave del porticato e veniva utilizzato, grazie a spinte ritmate, per separare il grano dalla pula. L'operazione veniva ripetuta ad ogni prelievo della misura di un doppio staio per volta fino all'esaurimento delle scorte.



LA LAVORAZIONE DEL LINO

Il lino prodotto nel cremasco godeva fama di essere molto pregiato. I raccolti di Campisco e di Madignano erano considerati i migliori d'Italia. Nei campi cremaschi si coltivavano il lino *nostrale* e il lino *invernale* o *ravagno*, di resa maggiore ma di inferiore qualità, impiegato per i tessuti grossolani.

Giunte a maturazione, le piante venivano estirpate e lasciate a essiccare. In seguito venivano battute con mazzuoli di legno per separare gli steli dalle capsule.

I semi, puliti e setacciati, erano utilizzati per l'olio o per la farina. Le fibre della pianta erano messe a macerare per una settimana, asciugate e battute con mazze piatte su tavole di legno. Venivano lavorate per ammorbidirle e spezzarne le parti dure. Venivano infine pettinate con pettini dai denti via via più fini. Prendi in mano la conocchia di legno: era utilizzata durante l'attività di filatura. In cima alla conocchia era messo il lino grezzo che veniva poi filato e arrotolato su bastoncini chiamati fusi.



LA DOTE

Le pese da tela erano la materia prima da cui si ricavavano lenzuola, federe e camicie. Insieme ad pochi altri oggetti personali costituivano il piccolo patrimonio che ogni sposa contadina portava con sé nella casa del marito. Anche nelle famiglie più povere fin dall'infanzia ci si preoccupava di garantire alle figlie in età da marito un minimo corredo.

Ogni futura sposa avrebbe portato con sé un certo numero di rotoli di tela di lino. Venivano compilate lunghe liste dove erano elencati tutti gli oggetti portati in dote dalla sposa, con il rispettivo valore. In caso di morte della sposa, la mancanza di figli e di testamento comportavano la restituzione dei beni alla famiglia originaria della sposa. In caso di scomparsa del padre della sposa, gli elenchi dotali testimoniavano quanto la donna aveva già avuto. I fratelli quindi provvedevano a prelevare la quota corrispondente dall'eredità che le sarebbe spettata.

Puoi toccare con mano la qualità delle stoffe che venivano realizzate, dalle più grezze alle più raffinate!



LA CUCINA

La *cà* indica l'ambiente dove avveniva la cottura dei cibi. Lì era posizionato il grande tavolo, attorno al quale d'inverno si consumavano i pasti e ci si scaldava nei pressi del camino. La cucina era ammobiliata in modo spartano. All'entrata era collocato il secchio con il mestolo per l'acqua fresca da bere. Appesa al soffitto si trovava la corbella del pane, lontana da bambini e animali. Le massaie più ricche appendevano alle pareti le pentole di rame ed esponevano sulla *rastrelera* i piatti più belli. In cucina non poteva mancare la zangola per il burro, il macinino da caffè, il mortaio, il ferro da stiro e la lampada ad olio.

Nel camino accanto agli attrezzi per governare il fuoco, c'era il paiolo per la polenta. Attorno al fuoco si facevano veglie, si raccontavano storie, si bruciava il ceppo natalizio e si traevano pronostici per il nuovo anno. Puoi esplorare la tavola e il camino che le sta di fianco. Osserva la sedia del capofamiglia: era più grande delle altre.



FARE IL PANE

Nella cucina poteva comparire la gremola, utilizzata per impastare il pane. Si preparava il *leadèl*, utilizzando parte della pasta avanzata dall'ultimo impasto o mescolando farina, acqua e lievito e facendo riposare il tutto per ventiquattro ore. Il giorno successivo si accendeva il forno di prima mattina. Il *leadèl*, che nel frattempo era diventato *leàt*, veniva impastato con farina e acqua per circa due ore. L'impasto veniva lasciato riposare e successivamente era diviso in piccole parti, ciascuna delle quali era passata più volte nella gremola. La pasta veniva infine suddivisa in pezzi più piccoli con i quali si creavano le forme di pane, pronte per essere cotte. Il forno si trovava nei punti strategici del paese, nei quartieri periferici delle città o in fondo all'aia delle cascine e poteva essere comunitario o privato. Si panificava tutti i giorni della settimana tranne la domenica.

Prova a far funzionare la gremola ma fai attenzione alle dita delle mani!



IL VELOCIPEDE A CREMA

Agli inizi del '900 gli antenati delle biciclette a Crema erano soltanto 379. Spesso circolavano condotti da guidatori spericolati, tanto da suscitare le proteste dei cittadini. Così riporta un articolo apparso sulla Gazzetta di Crema nel 1874: *"Sopra ripetuti reclami sporti all'Ufficio di Pubblica Sicurezza contro il correre dei velocipedisti fuori di porta Serio e di Porta Ombriano che mettevano a repentaglio la sicurezza delle persone (...) l'autorità di Pubblica Sicurezza officiò i signori sindaci di S. Michele, di Variano e di Ombriano a proibire l'uso dei velocipedi nelle dette località. I signori sindaci hanno circoscritto la circolazione dei velocipedi alla piazza d'armi fuori porta Ombriano sotto comminatoria di pena polizia da infliggersi ai contravventori.*

Tocca il velocipede e osserva quanto è grande la ruota anteriore rispetto a quella posteriore. Pensa a come doveva essere difficile mantenere l'equilibrio



LA CAMERA DA LETTO

Con il nome di *suler* si indicava la camera da letto, posta in genere al primo piano della cascina contadina. Le camere erano arredate con una certa sobrietà. Al centro della stanza era collocato il letto che d'inverno era riscaldato con uno scaldino riempito di braci e tenuto sotto le lenzuola. A lato del letto i comodini con vicino due acquasantiere. La religiosità permeava questo ambiente intimo e privato della casa: sopra al letto infatti era in genere collocata un'immagine divina e nelle case delle famiglie più abbienti si poteva trovare un inginocchiatoio.

Non poteva mancare il dono beneaugurale che ogni suocera faceva alla nuora: una piccola statua di Maria bambina protetta da una campana di vetro.

Un armadio e un cassettone completavano l'arredo domestico. Gira intorno al letto e cerca lo scaldino e la monaca. Prova a toccare il letto... sentirai che sotto le coperte non c'è un materasso fatto di lana ma con le foglie delle pannocchie. Senti come scricchiolano?



IL GIOCO DEL PALLONE

Nelle sue memorie il Terni racconta di una gara di gioco del pallone disputata nel 1781 in piazza Duomo a Crema: *"Da qualche anno al presente si costuma di nuovo il giuoco del pallone, tanto giocato dai nostri padri lor tempo e poscia dimenticato in Crema del tutto che per volerlo rinnovare fu mestier far venire dei forestieri per iniziarlo. Per motivo di tal giuoco è stata cinta fuori di corda quella parte della nostra Piazza che serve a codesto uso e contro vi stanno gli schiavoni (guardie di Venezia) per frenare la gran piena"*. Il pallone era formato da 8 picchi di pelle cuciti insieme. Le squadre erano composte da 3-4 giocatori. Il bracciale dei giocatori, di legno cavo e fornito di denti, copriva la mano e il polso dell'atleta. L'abilità consisteva nel rimandare il pallone nel campo avversario, al volo o dopo il primo balzo. Puoi toccare il bracciale di legno, vedrai di quante punte è dotato. Osserva inoltre che non esisteva un'imbottitura all'interno per proteggere la mano dai colpi.

