

popolo<sup>324</sup>.

## In Valcamonica

i morti, si crede vengano la notte dall'uno al due [novembre], e per riceverli bene si lascia il lume acceso e il ceppo sul fuoco, perché si scaldino. Qualche ingenua donnicciola prepara loro anche il caffè. E si fan le processioni fino al cimitero, prima per andare a prenderli, poi per riaccompagnarli alla loro dimora<sup>325</sup>.

Per quanto riguarda il Milanese, scriveva Luigi Venturini nel 1930:

si usava, o almeno io l'ho visto ancora in casa mia da fanciullo, prima di coricarsi di porre una scodella colma d'acqua - talvolta addirittura un catino - onde i morti avessero a venire nella casa che fu loro, in quella notte a dissetarsi. Quest'uso ai miei tempi l'ho veduto molto diffuso nel popolino milanese; non so nelle campagne. [...] Di più a Milano si usò per lungo ordine di anni mangiare nel giorno dei Morti i ceci colla carne di maiale e propriamente quella parte di esso che si dice la *tempia*. Ceci a Milano non se ne mangiano che in quel giorno e l'usanza presso la plebe non è del tutto sparita<sup>326</sup>.

Restiamo al Milanese: nella notte precedente il 2 novembre fra i cibi lasciati sulle tavole non doveva mancare il pane, col tempo sostituito da un dolce chiamato «pane dei morti», fatto con

un impasto di zucchero, cacao, miele, farina bianca, mandorle dolci spezzate, pinoli, cedro e arance candite. Appena cotto, l'amalgama viene spolverizzato di zucchero a velo e le vetrine dei pasticceri ergono ardite costruzioni del morbido e squisito manufatto. Curiosa storia, la trasposizione del cibo da offerta a godimento di chi porge<sup>327</sup>.

Per rimanere ai *riti alimentari*, insieme di «offerta e godimento»: in uno sguardo d'insieme sulla regione, scriveva il Visconti che era uso comune «mangiar i ceci con la carne di maiale e il "pan dei morti"»<sup>328</sup>. Cibi e dolci con nomi simili, o altri ancora più macabri, erano del resto comuni, in quei giorni, in tutte le province lombarde.

Nel Lodigiano «nel giorno triste dei morti [...] sul fuoco cuoce per ore e ore la *supa dei morti*: costine di maiale, fagioli, cotenne e burro da versare bollente su crostini di pane»<sup>329</sup>. Nel Pavese:

A tavola [...] la mestizia del giorno dei morti, con le sue tradizionali visite al camposanto, cede di fronte ai piatti della tradizione, che impone la *biella* (marmitta) con la *supa coi sisar* (zuppa di ceci) arricchita dalle cotiche, e il *pangiald* o pane dei morti. Ora il *pangiald* si può comperare nelle panetterie o nelle pasticcerie, ma un tempo veniva cotto nel forno di casa<sup>330</sup>.

A Mantova, sempre nel giorno dei Morti,

<sup>324</sup> G. Tassoni, *Arti e tradizioni popolari* cit., p. 147.

<sup>325</sup> A. Canossi, *Anima popolana camuna*, Tipografia Camuna, Breno 1930, p. 31. Vedi anche in G. Barozzi e M. Varini (a cura di), *Atlante demologico lombardo. Il ciclo dell'anno*, versione on line, in <http://www.atlantedl.org>; volumi finora pubblicati della versione a stampa: ED., *Atlante demologico lombardo, I, Tradizioni popolari del ciclo dell'anno in provincia di Brescia*, Fondazione Civiltà Bresciana, [Brescia] 2001, e ID, *Atlante demologico lombardo, 2, Feste, riti e racconti della tradizione popolare in provincia di Mantova*, Fondazione Civiltà Bresciana, [Brescia] 2003.

<sup>326</sup> L. Venturini, *Storie di morti nel Milanese*, in «Il Folklore italiano», V (1930), pp. 196-204: 201.

<sup>327</sup> D.G.R. Carugati, *Milano e la grande metropoli*, in *L'autunno. Feste, tradizioni, gastronomia* cit., pp. 38-45: 38-39.

<sup>328</sup> A. Visconti, *I lombardi* cit., p. 80.

<sup>329</sup> A. Berchicci, *Il Lodigiano*, in *L'autunno. Feste, tradizioni, gastronomia* cit., pp. 46-51: 48.

<sup>330</sup> E. Brego Morello, *Pavia e l'Oltrepò*, in *L'autunno. Feste, tradizioni, gastronomia*, cit. pp. 58-67: 61-62.