

Objets du Pays de Bergame

En particulier de la région de la commune de Valbrembilla, proche de Zogno.

La Vallée, presque entièrement occupée par la commune de ce nom, voit néanmoins sur ses hauteurs une petite commune, celle de Blello, résister à l'emprise de sa grande voisine dont l'histoire a été très joliment racontée dans l'ouvrage : *Immagini di vita contadina, Brembilla, Viaggio nelle 141 contrade*, par Alexandro e Cristian Pellegrini - Foto Tito Terzi, Ferrari Editrice, 1997.

Quelques photos ont été tirées de ce livre que tout amoureux de la région se devrait de posséder. D'autres proviennent d'un second ouvrage, Vittorio Polli, *Amare le cose perdute, Museo della valle – Zogno – Ferrari Editrice*, 1996.

Ce second livre est rigoureusement indispensable à qui veut pénétrer dans le monde des objets que laisse derrière elle l'antique civilisation bergamasque.

Néanmoins l'essentiel des photos est de notre fait. Elles sont proposées à partir des objets de notre propre collection, avec de temps à autre un apport extérieur.

Il convient tout d'abord de situer la région dont on traitera ci-après.

Les deux maisons que nous gérons à proximité de Brembilla, sont situées dans le petit hameau de Gaiazzo, l'une des 141 contrade de la commune. Celui-ci comprend une dizaine de bâtiments, aujourd'hui habités à l'année par 12 habitants.

Ces deux maisons sont situées de part et d'autre du centre historique, qui n'est en fait qu'une placette minuscule dont l'intérêt est notamment rehaussé par deux jolies plates-bandes.

Le bâtiment principal, construit en 1749, appartenait à une famille Locatelli dite Pelac. Celle-ci, expatriée en France, n'avait plus d'intérêt à garder en sa possession une maison – constituée de deux anciens bâtiments – qui se dégradait d'année en année. Depuis lors l'intérieur a été entièrement restauré. L'extérieur quant à lui a été rigoureusement préservé, avec reconstruction de balcons à l'ancienne.

La plupart des objets présentés proviennent de ce bâtiment, laissés pour d'aucuns dans les différentes pièces, pour d'autres au galetas, par les précédents propriétaires qui n'y attachaient aucune valeur.

Le nom du hameau est noté sur la première maison dès que vous l'aborder à partir de la route principale. Ce nom, de plus en plus décoloré avec le temps qui passe, ne se lit plus qu'avec peine aujourd'hui.



La maison des Pelac. À droite, celle de Francesco Valceschini dit Ceco.



Cà di Musitei.



Les deux portes d'entrée avec le détail des grillages rajoutés pour donner un peu de lumière à l'intérieur. Notons que la porte de droite est de construction récente, œuvre d'art réalisée par le menuisier Luigi Valceschini, frère de Ceco, de Berbenno.



Fenêtre d'origine, autant pour la pierre de taille, que la grille ou la fenêtre elle-même.



Ancien numéro de maison qui était presque entièrement disparu. Restauration et modification selon nos soins.



Fenêtre de l'extrême droite. Datant des années vingt environ.



Citerne située devant la maison. Au -delà la grange du voisin Francesco Valceschini.





Grange Pelac, avec le poulailler adjacent sous lequel est l'ancien boiton.



Façade écurie dans le bas et façade grange dans le haut. Boiton et poulailler.



Citerne hexagonale située devant l'écurie mais étant propriété des bâtiments voisins.



A proximité même de la citerne hexagonale se trouvait les « chiottes » des Pelac aujourd'hui disparues. Elles ressemblaient sans doute comme deux gouttes d'eau à celles situées dans la proximité immédiate. Notons au passage que Pelac signifie pelé, état de beaucoup des membres de cette famille sans aucun doute.



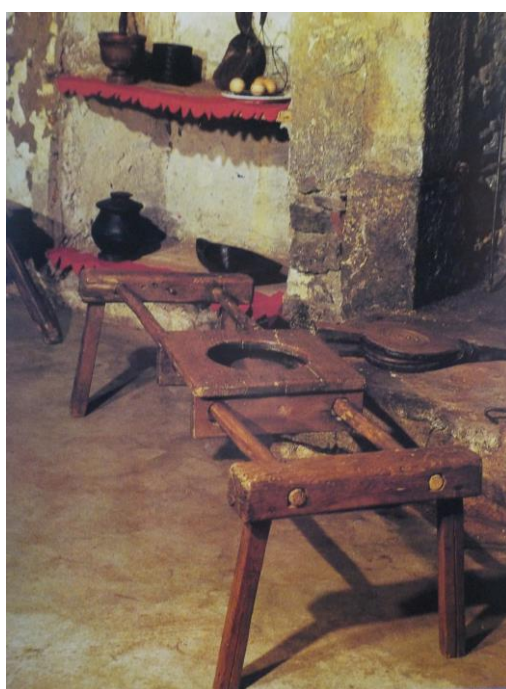
La beauté inénarrable des toits de tuiles à la romaine.

L'enfance

Très peu d'objets témoignent de l'existence de nombreux enfants dans ces maisons. C'est un peu comme si le passage de ces petits d'homme n'avait pas eu beaucoup d'importance, et qui plus est, devait être de courte durée. Un seul élément en fait, est là pour nous rappeler qu'il y eut non seulement des petits, mais qu'on souhaitait qu'ils puissent marcher au plus vite, ne serait-ce que pour pouvoir accompagner leurs parents aux champs.



Il s'agit ici de « l'andaröla », soit une sorte de youpala fixe. Celui-ci n'est pas complet, il lui manque la partie mobile.



Le même mais complet, du musée de Zogno, malheureusement repeint, Ô sacrilège.

La vie aux champs

Une rude tâche attendra l'agriculteur et l'éleveur qui devra arpenter sans cesse ses crêts pentus, et qui surtout devra tout porter sur le dos, foin et fruits de la terre. L'usage des véhicules à roues est ici pratiquement interdit par la forte déclivité des terrains, souvent en plus constitués en terrasses. Alors le dos, il a bon dos !



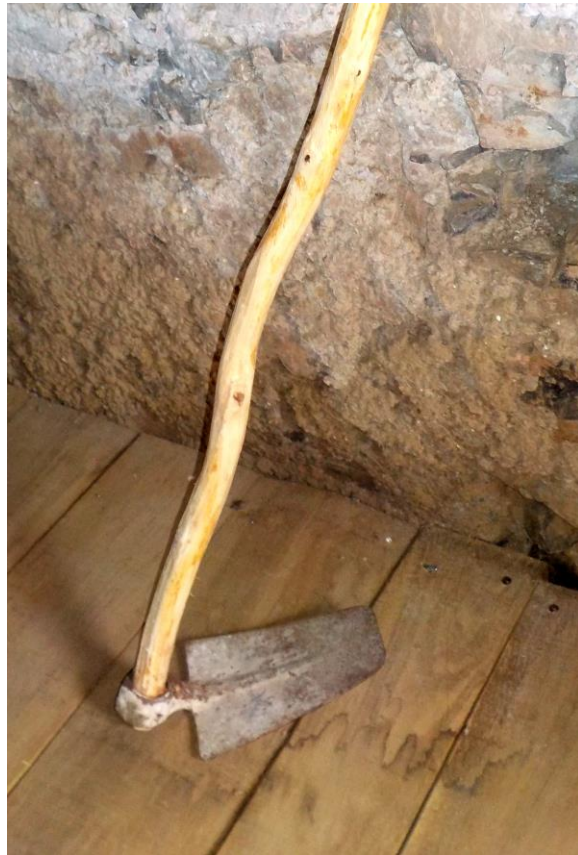
Autrefois des murs et des terrasses par milliers. Ici à Gaiazzo, juste avant que la déclivité, à l'extrémité des murs, là où commence la forêt, ne permette plus aucune culture. On arrivait néanmoins autrefois à y récolter du fourrage qui se coupait à la serpette, la plupart par les femmes restées à la maison.



Il faut respecter et admirer ces femmes qui avaient souvent l'entier de la responsabilité des cultures. On plantait volontiers le maïs. Photo des dessous de Catremerio, alors que l'essentiel de cette zone aujourd'hui a été reprise par la broussaille, voire par la jungle de la végétation. Remettre en état des anciennes zones de culture paraît aujourd'hui utopique.



Demeurent quelques traces de culture. Ici à Catremerio, vers 2018.



Le fossoir.



La gerla. Notre voisin nous en a laissé trois en assez mauvais état. Elle était donc l'instrument de transport le plus usité dans ces campagnes. Il était souvent fabriqué par les habitants eux-mêmes qui se voyaient ainsi habiles dans la fabrication de nombreux objets en bois, sans aller toutefois jusqu'à maîtriser la boissellerie. Cette dame, cette pauvre dame, pourrions-nous dire, est une habitante de Cavaglia, le hameau voisin. Combien en a-t-elle porté, de ces « gerla » ou de ces « gabbia » ?



Bortolo Valceschini père vers 1978. La route reliant Brembilla à Cavaglia vient d'être achevée. Son état laisse encore quelque peu à désirer !



Les foins dans les années cinquante du côté de Cavaglia.



La grange, vide au printemps, est prête à recevoir les nouvelles récoltes. A gauche, pendue, les « sdirne », autre instrument de transport, celui-ci capable de vous meurtrir les épaules à longueur de journée.



La sdirna et l'échelle pour grimper sur le fourrage quand le tas commence à devenir haut.



L'un des derniers fabricants de hotte et d'échelles de la région, habitant sauf erreur de Fienili.



Est-ce vraiment ici ?



Deux maisons sont à vendre dont celle de droite ci-dessus. Cela vous intéresse-t-il ? Mais n'allez surtout ne pas me les abîmer par des restaurations à la milanaise !



Notre voisin, Francesco Valceschini dit Ceko revenant des terrasses où il a récolté l'herbe pour sa vache et ses deux jeunes veaux. Le radeau est quant à lui moderne, avec le peigne en plastique. Les râdeaux traditionnels en bois sont devenus bien rares.



Travail aux champs, Ceco et son fils Diego.



Sous le hameau de Gaiazzo, les champs sont de plus en plus raides à mesure que l'on se rapproche de la lisière de la forêt. Chose amusante, ces prairies, à distance, vues par exemple depuis l'autre côté du vallon, apparaissent pourtant presque comme un vaste plateau !



Les foins à Cadelfoglia dans les années cinquante.



« Aiguille » de bois.



Un objet d'une simplicité presque enfantine et pourtant d'une grande beauté.



Le petit tonnelet pour les champs, qui pouvait se passer à la ceinture sans doute. On ignore le contenu : grappa, eau de la citerne, boisson locale quelconque.



Jeu de serpenttes. Ne manque plus que la faux. La place lui est d'ores et déjà réservée ci-dessous.



Les faux et les vestes des faucheurs pou endosser au petit matin où règne encore l'humidité de la rosée de la nuit. Amare le cose perdute.



L'automne est là. Ceco épanche un reste de fumier.



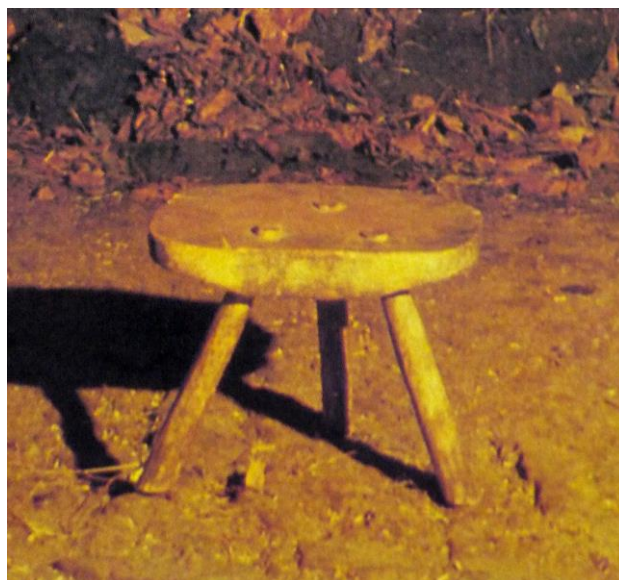
Et s'interroge sur l'avenir de sa petite exploitation...



La litière est composée essentiellement de feuilles ramassées dans la forêt proche.



Ceco mène sa petite brouette de fumier à distance des maisons.



Un tabouret à trois pieds pour Ceco – Amare le cose perdute.



Quelques outils pour la campagne, une hache au long manche pour les branches des arbres, une fourche et un sarcloret pour le jardin.



Balais pour l'écurie et le balayage du samedi matin devant la maison. Fabriqués par Francesco Valceschini dit Ceco.

La production du lait et le bétail



La réserve de fourrage servira à nourrir le bétail pendant l'hiver, celui-ci devant produire le lait nécessaire à la consommation familiale, le solde, soit plutôt l'essentiel, consacré à l'élevage des jeunes, en général une génisse que l'on pourra vendre comme laitière, et un taureau qui sera abattu à huit mois environ, pourvoyeur de la viande de consommation locale, si la bête est trop grosse, une partie vendue à l'extérieur.



Seau à lait en fer blanc.



Seau à lait pour le ménage en aluminium.



Liens de vache, en bois.



La main de l'homme et son couteau s'y retrouvent parfaitement.



Lien en fer.



Chaînes et lien.



Deux vieilles sonnailles, des « tapes », sans courroies.



Des sonnaillles d'une toute autre allure – Amare le cose perdute.



Coupe-foin et grange à Cecco.





Cova en fer blanc percé sans la pierre, serpette, marteau à enchapler et enchaple. Ci-dessous, fer d'enchaple à planter dans un tronc adéquat.





Toute une série de marteaux, dont la plupart servent à enchapler.

La fabrication du stracchi et de la crème



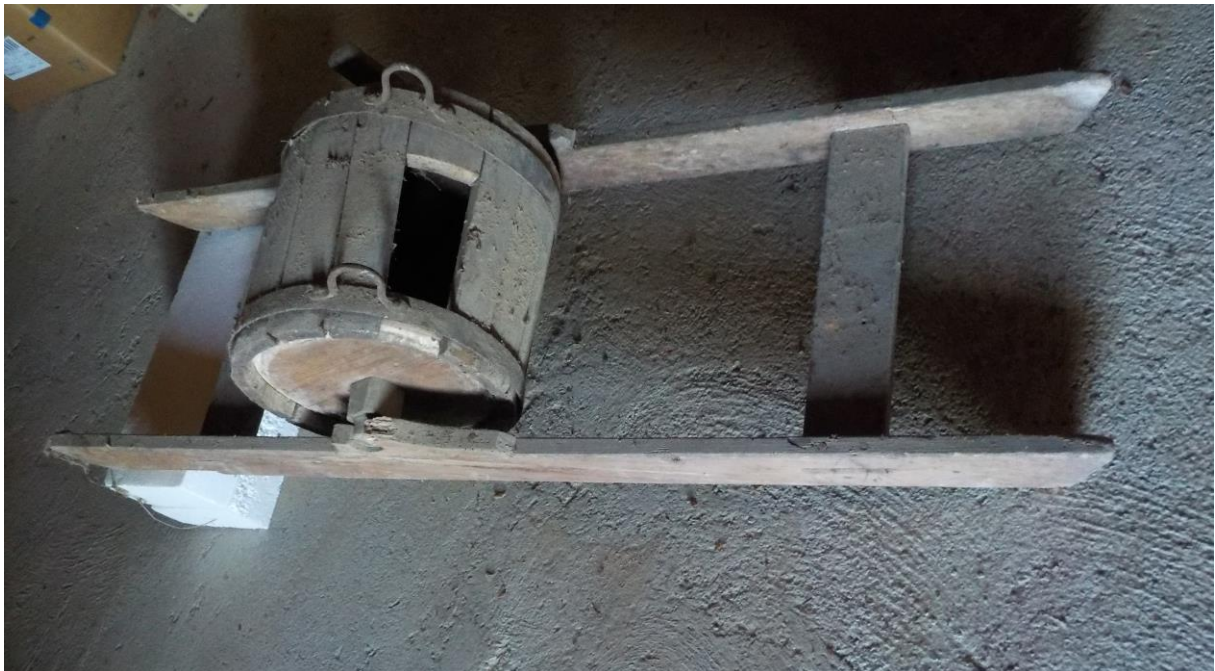
Deux moules à stracchi.



Moule à stracchi à trois compartiments avec le couloir sous-jacent.



Petit couloir.



Barate circulaire.



Baratte à piston à Luigia Valceschini.

Le travail du bois



La serpe, le porte-serpe et la ceinture. Le tout de Umberto Valceschini.



Hache à marquer avec les initiales MC.



La serpe du bûcheron et la scie à cadre pour débiter le bois de feu.





Poulie pour faire rouler les fagots sur le câble de la montagne au village. On les graissait à mort pour éviter la surchauffe.



Pioche, fossoir et antique hache de bûcheron.



Le bois fendu est entêché devant la saison afin de sécher deux ou trois saisons.



Ne jamais oublier le tronc où l'on fendra les plus gros plot au merlin, et où l'on préparera ses petits bois à la serpe.

Les métiers



Le burin du maçon.



La brouette du même.



L'équerre du maçon. A retrouver la truelle et le fil à plomb.



Le joigneux ?



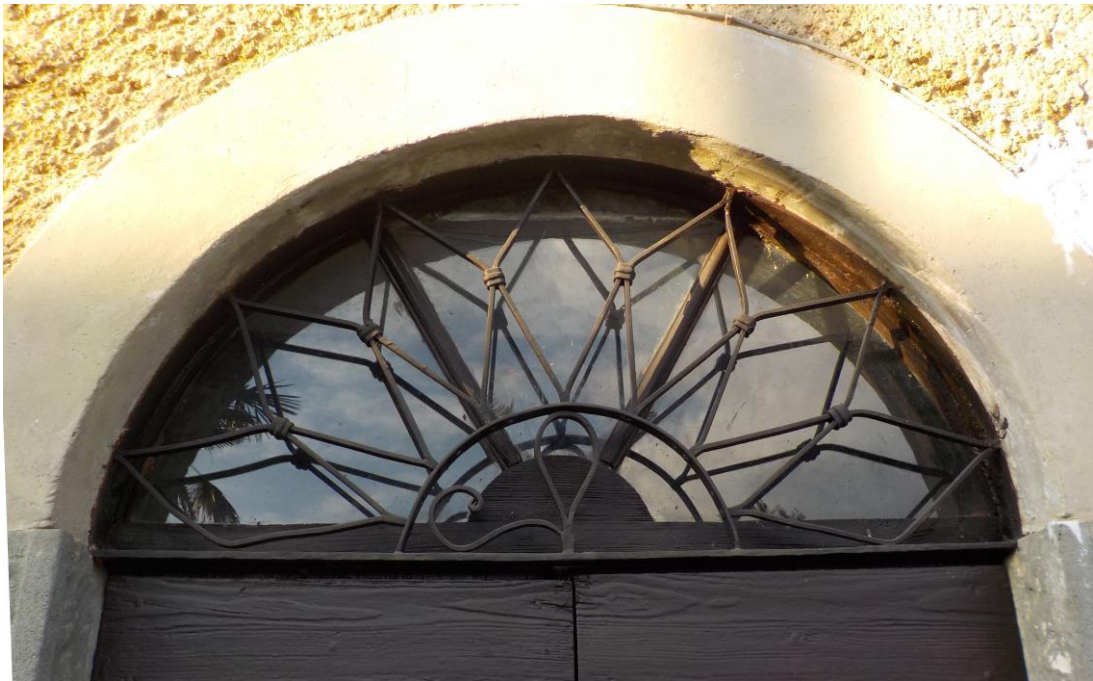
Les clous, forgés à la main.



Les formes pour la fabrication des souliers. Les Pelac s'y entendaient-ils ?



Un percet parmi tant d'autres.



Le travail impeccable des forgerons. Dessus de porte de la première maison de Gaiazzo.



Les indispensables tenailles.



Le mètre qui l'est tout autant.



Petite scie à main.



Queue de rat.



Sorte de poinçon ?



Pioche à couper les mottes.



Pioche ordinaire.



Poulie de chantier.

L'eau



La marmite en cuivre qui peut autant servir à contenir de l'eau de consommation qu'à faire la polenta.



Petit pot à eau en fer blanc.



Poche à eau.



A gauche la bases d'une mangeoire d'angle, et à droite deux sdirne de la fabrication du ci-devant.



Dame bergamasque s'en va à la rivière avec ses deux bidons à eau en équilibre à chaque bout de sa sdirma. Spectacle Ô combien beau et émouvant. Amare le cose perdute.



Ci-dessus, treuil de puits dans : Amare le cose perdute, et ci-dessous ce qui reste du treuil de la citerne des Pelac.





Une telle bassine, mais de plus grandes dimensions, fut longtemps devant la citerne des Pelac. Elle devait servir d'abreuvoir pour le bétail. Elle tomba de vétusté.



L'appareil servant à récupérer les bidons tombés au fond de la citerne.

La vie de ménage



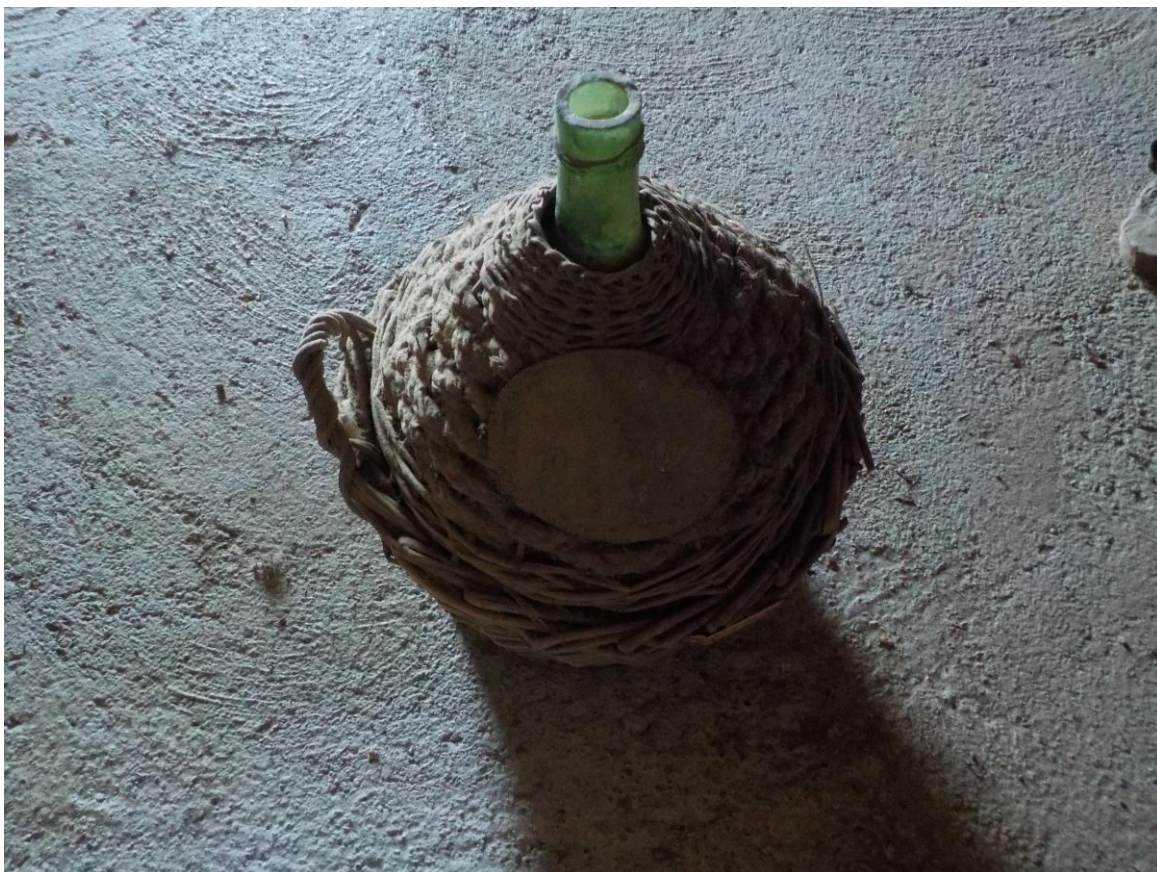
Musée de Valtorta. Cuisine. Avec deux petits bancs, une table, une chaise, deux sdirne, la grosse marmite au bout de sa crémaillère, des écuelles de bois, des poches de bois diverses, des bidons, une romaine, un soufflet, etc...



Deux anses de grosses marmites désormais disparues.



Autrefois la bouteille de Chianti était souventes fois sur la table. Ce n'était assurément pas le meilleur malgré le salut de bienvenue offert par le paillage entourant la moitié inférieure de haute tradition.



Le vin pouvait aussi être contenu dans des bouteilles de plus grandes dimensions, appelées dame-jeanne.



Poche de bois à polenta.



Marmite à polenta suspendue au bout d'une crémaillère. Une partie du petit matériel du Musée bergamasque de Gaiazzo y repose.



La marmite à polenta de Luigia Valceschini. Nous n'aurons surtout pas oublié le bâton.



Assiette ou plat à polenta en bois.



Amare le cose perdute. Une vraie polenta au feu de bois. On en sent l'odeur, on en goûte par avance la saveur. Et c'est dimanche !



S'agit-il d'un « tire--braises » dont une partie serait manquante et dont le bras unique aurait été tordu ? Sans doute.



Et pour cet objet, un petit râteau métallique pour racler les cendres ?



Une poêle à l'antique en fer-blanc. Put aussi servir pour griller les châtaignes.



Casseroles à châtaignes dans : Amare le cose perdute.



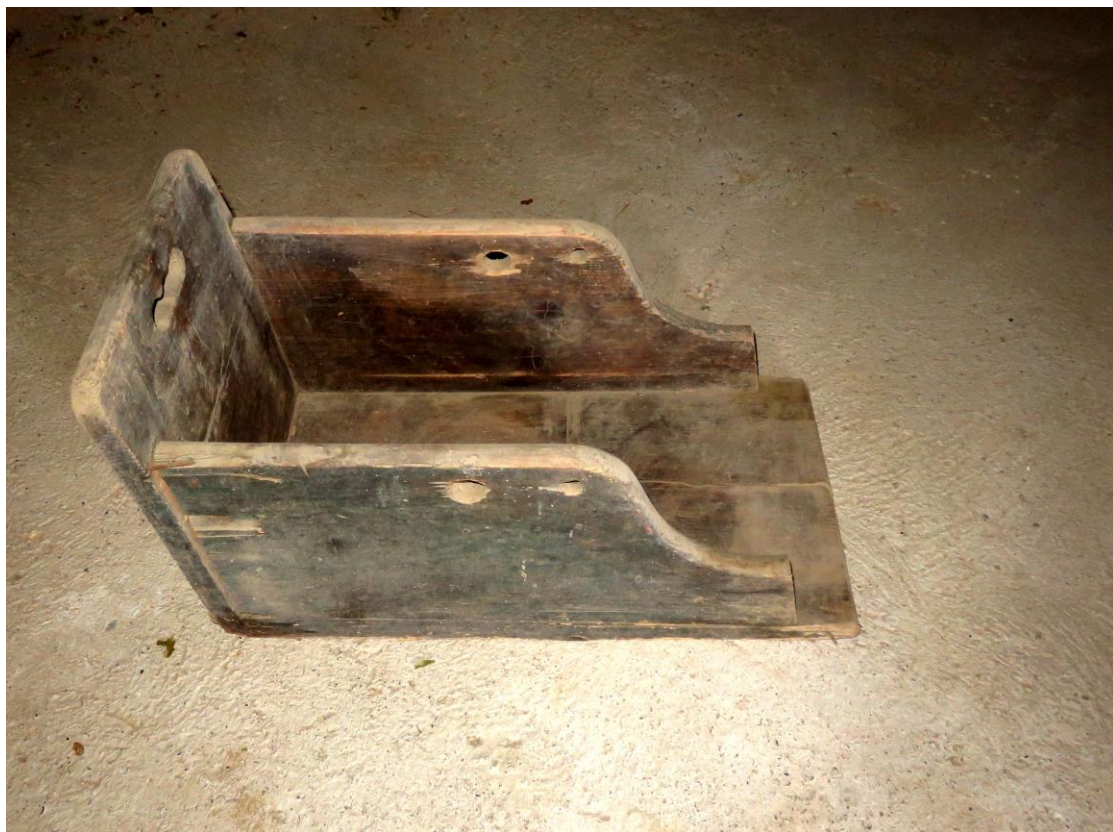
Casserole d'usage à déterminer.



« Eclaffe-viande ».



Petit piège à souris ou à rat.



Peut-on considérer ce bel objet comme une ramassoire ?



Râpe à légumes ou à fromage, du parmesan de préférence. à moins que ce ne soit un stracchi bien sec !



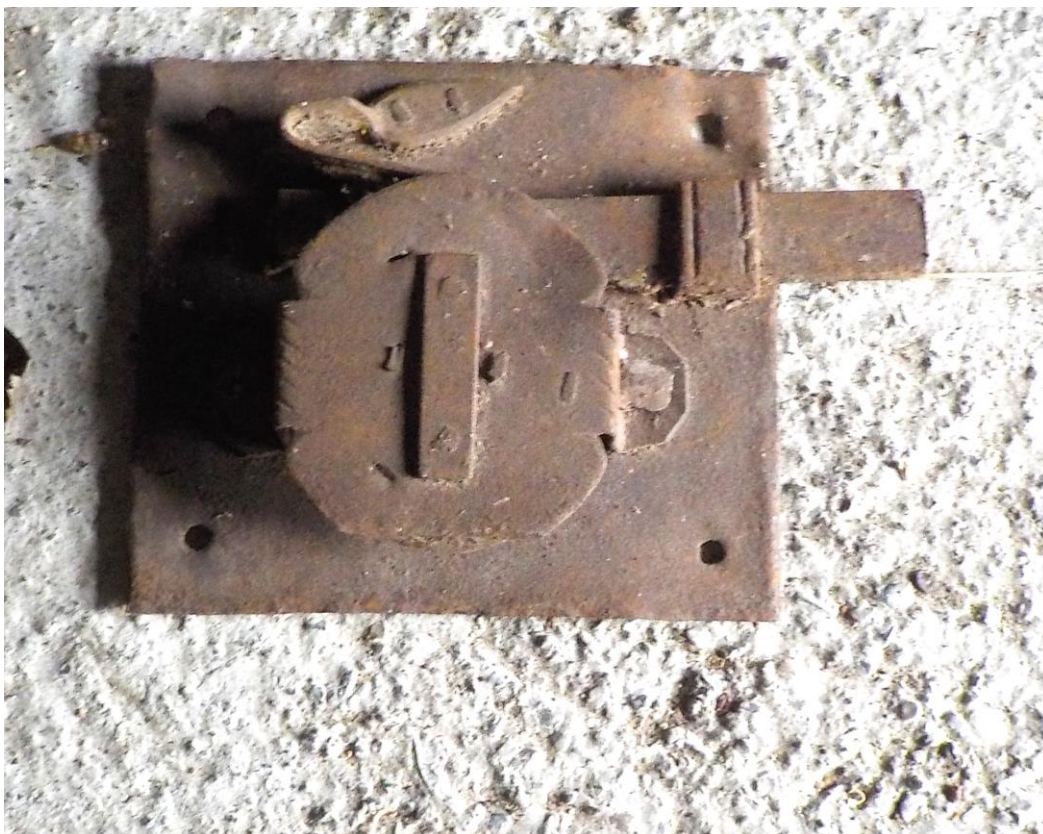
La « romaine » sera toujours présente dans un ménage.



Les soccolis d'ancienne tradition. On ne doit pas avoir chaud aux pieds !



Mais entrez donc, et pendez votre veste au porte-habit.



L'une de ces bonnes vieilles serrures...



Verrou de la porte de la grange des Pelac.

Objets divers



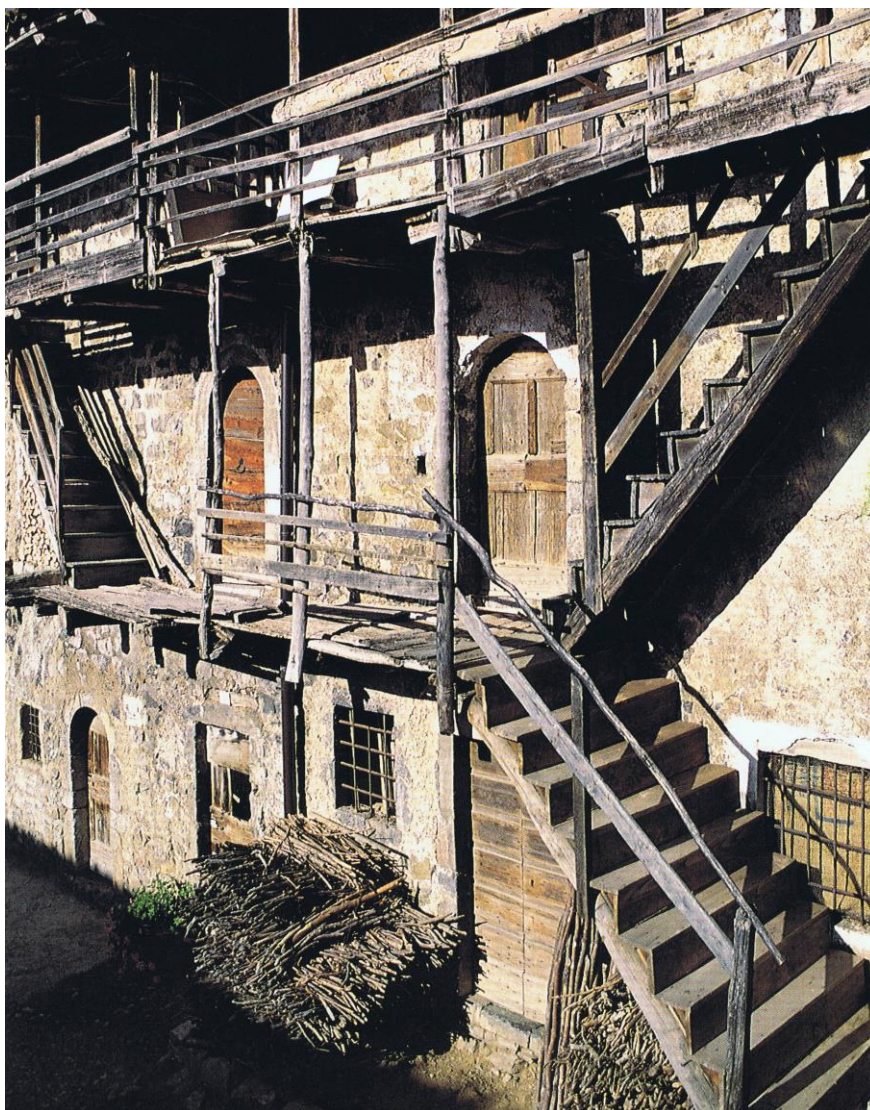
Les amulettes pendent partout...



Boules pour pétanque ou pour jeu de quille. Les quilles étant absentes, on mise plutôt sur la pétanque, ou tout au moins un jeu similaire qui se pratiquerait dans le nord de l'Italie.



Et une bonne cane pour aller se promener au Pizzo Cerro.



Mais pas besoin de cane pour aller juste revoir encore une fois les vieilles maisons de Cavaglia. Mettez chapeau bas, elles sont tout de même du XVI^e siècle.



Tcheko dans l'écurie des Pelac le 10 avril 2019, à 18 heures environ.