

UN PAESE SI RACCONTA

TESTIMONIANZE ORALI ⁽¹⁾

Si pa u streč

Si pa i elp

Quant lauràa!

Au nos mon

I ueter

Laurà 'n fabrica

U gh era in bot au stri!

Scià ch'a u chinta...

Incöi l'è festa

Mngià d'in bot – Al mašin d'in bot

La guera

La casa

Sugli alpeggi

I lavori

La donna

I bambini

La fabbrica

I racconti

Momenti di vita

Feste e ricorrenze

Cucina e medicine

Soldati e guerra

¹ I testi che seguono sono corredati da una doppia serie di annotazioni: la prima contiene annotazioni di carattere linguistico-grammaticale e si trova in fondo alla sezione dei testi; segue la numerazione da 1 a 75; i numeri sono preceduti da una parentesi tonda. La seconda contiene annotazioni per le quali si rimanda ad una più immediata lettura; la numerazione inizia ad ogni cambio di pagina.

I testi contengono termini italianizzati, non appartenenti al dialetto, che sono stati segnati con caratteri corsivi.

(Ascolto): Si può ascoltare la voce del testimone o nel momento in cui raccontava o in un secondo momento in cui ha letto; il segno + o - indica la qualità della registrazione.

(Lettura): il brano è letto da un'altra persona.

AL CANU (Antonietta Anchieri)

Ul canu a l samnavan in auril par San Marc e a l strupavan par mezz'avost. A tiravan si 'l canu e a piantavan rau. I s dasavan fo lè sil camp ch'i pesan gni sèc ⁽⁴¹⁾ e pus a l batevan da fa na ji la föia; a favan si 'l mazzet e a l purtavan ient int au riu d au lam. In toc a l matevan sota ul scimiteri e u gh era in aut poz sota la capela dal Bisan; surent i s matevan di buciù ch'i pesan sta ben sot'acqua; e quand ch'i s tiravan fo dai püz u gh era na spüzza 'd marsc par tit ul país.

LA CANAPA

La canapa si seminava in aprile per San Marco e si strappava (con le radici) a metà agosto. Tolta la canapa si seminavano le rape. Si lasciava la canapa sul campo finché diventava secca e poi si batteva per far cadere le foglie; si legava a mazzi e si portava (a macerare nel pozzo che si trovava) nei prati delle zie. C'era un altro pozzo sotto il cimitero e un altro ancora sotto la cappella del Bisan. Sopra la canapa si mettevano grosse pietre, per farla stare bene sott'acqua; quando si tirava fuori dai pozzi c'era una puzza di marcio in tutto il paese.

LA CANVUSA (Ligio Brusa)

La canvusa l'era na pianta grosa ch'la gniva si 'nt ul camp dul canu; in tit ul camp, magari anca grand, u gniva si ina, do o tre piant e quella lì la fa la šment. I aut i gnivan nurnal che poi t ai tirivi via e si stiavan per fa 'l cord. La canvusa u nava dasala lì, fala gni bel e mariça, e l'era la šment per in aut an. La s tirava via a setember, a otober. Perché ul cano u gniva tirù via d'està, a mezzavost, e invece quella lì i la lasavan incù 'n po'. U nava sta 'tent parqué i uscèi i mangiavan la šment. U s scercava da tirala via quand l'era sül gram ad la lina, sul cal, par mia fa g fa la gamula. E quella l'era la šment dul canu per l'an dopo.

I SEMI DELLA CANAPA

La *canvusa* era una pianta di canapa grossa e particolare; in tutto il campo ne potevano crescere una, due, tre; era alta, aveva addirittura dei rami e portava il seme. Le altre crescevano normalmente e producevano la fibra per fare le corde.

La *canvusa* si doveva lasciare fino a settembre, ottobre, farla diventare ben matura e forniva il seme per l'anno successivo. Bisognava stare attenti perché gli uccelli mangiavano i semi. Si cercava di toglierla in luna calante, così non si formavano le camole. E quella era la semente per l'anno successivo.

AL CANU (Italo Banchini) (Ascolto -)

Cun al cano u s fava la tela, mia ma i pzöi, che dopo i favan i pzöi, però la *maggior* part l'era par fa la tela. Par fa la tela u nava na *lavorazion* 'n po' piséi lunga che fa cord, perché ul canu u gniva sfibrù dal moi. U gh era do moi ad sas ina fisa e ina la girava, e lì u sfibrava tita la fibra dul cano pö i la pecinavan cun i pecian; u gh era i pecian cun i dent ad fer, ün l'era ferm e l'aut i l tiravan cun do man, i tiravan fo l'òura, i g ciamavan l'òura, e la pagniscia ch'la gniva scartà; l'òura la restava quella da filà, e cul fil i favan la tela. I g ciamavan ref ul fil ch'i filavan.

U gh è incù i casai dainò ch'u gh è al moi in fascia a ca mia. Quai an fa a sera pasù da lì, u gh era incù anca au ro, *cioè* la mola fisa, ch'l'è incù ient al casal e quella ch'la girava l'evan ruelà fo mi e 'l me frel quand i evan taiù 'n toc jindà lì, a l'evan ruelà fo; ades la sarà quercià dai carner e paciàm, lì ch'u gh è. Però i casai i gh in incù; u gh è anca la runja a na ient int ul rial ainò ch'i navan a to l'acqua; a fa girà al moi u nava l'acqua. L'era me 'n mulin, parer me i mulin ch'i gh eran *lungo* ul rial da Cheč par mašná segla, ainò ch'u s mašnava segla; anca fo qui al Bišan u gh era ul mulin ad Trischet, lì l'era 'n mulin par mašná la segla.

LA CANAPA

Una volta la canapa la si tesseva, solo in seguito l'hanno usata per le pantofole; prima la maggior parte era per fare la tela. A questo scopo occorreva una lavorazione più lunga; la canapa era sfibrata dalle mole; c'erano due mole di sasso, una fissa e una girava, e si sfibrava tutta la canapa. Poi la cardavano con i pettini dai denti di ferro; un pettine era fermo e l'altro lo tiravano; ne estraevano la fibra da filare e il resto era scarto. L'*oura* era la fibra da filare; il filo era chiamato *ref* e con quel filo tessevano la tela.

Di fronte a casa mia ci sono ancora i resti diroccati dell'opificio dove c'erano le mole. Qualche anno fa ero passato di lì, c'erano ancora anche le mole in sasso; quella fissa è dentro ai ruderi, mentre quella che girava l'avevamo fatta rotolare fuori io e mio fratello quando abbiamo tagliato un pezzo di bosco da quelle parti. Adesso sarà ricoperta dai rovi e dalla sporcizia. Però i ruderi ci sono ancora. Si vede anche la roggia che traeva dal ruscello l'acqua necessaria per il funzionamento delle mole. Era come un mulino, come i mulini che si trovavano lungo il torrente di Cheggio e che macinavano la segale. Al Bisan c'era il mulino dei Trischetti; anche lì c'era un mulino per la segale.

AL CASTEGN (Antonietta Anchieri)

U s nava si par l'arbul cun ina perga a sco 'l castegn; magari, secund a i erbul me ch'ì eran, t rivivi anca da bas a picai ji 'n po'. Però *comunque* u g nava na perga a spartagai ji e pö coia 'l castegn ch'i sautavan fo e artrà i arisc ⁽⁴²⁾ ad qui ch'i eran incù sarei, metai da na part e fa si l'ariscera che li masarava l'arisc, u gniva mol e pö na a scaviscià: u s ciapava ul rastel e li int ul mič ad i arisc picà e tirà via 'l castegn.

Quei ch'as tevan si quand sa sco, quei li i prim asuà a i matevan si la gra e invece quei ad l'ariscera mangiai; qui ch'ì éran si pa la gra, i s cunservavan parqué t ai pichivi fo, u gniva via la rola, pö scernai si e u gniva fo 'l paset. Ul brot l'era qui li da fa boia.

Al pla l'era armundà 'l castegn quand ch'ì éran incù verd, al prim castegn ch'i croan, i g ciamavan cruel; pö fai boia, pö trušai cun pena 'd bir e mangiai cun ul lač ⁽⁴³⁾. I navan fo pisé che ne i aut, parqué *essendo* i prim i éran pisé tender.

I arisc e al rol i s brisavan o i s steravan int ul camp.

LE CASTAGNE

Si saliva sulla pianta con una pertica a scuotere le castagne; a volte, secondo la dimensione della pianta, si arrivava anche da terra a batterle un po'; comunque ci voleva una pertica. Si raccoglievano quelle che saltavano fuori dai ricci, quindi si prendevano i ricci ancora chiusi e si faceva un mucchio che si

chiamava *ariscera*. Lì il riccio macerava, diventava tenero; infine con il rastrello si picchiava sul mucchio e ne uscivano le castagne.

Quelle raccolte quando si abbacchiava si ponevano sulla grata del camino per farle seccare e invece quelle della *ariscera* si mangiavano; le prime si conservavano a lungo, perché poi le si picchiava, si toglieva la buccia, si sceglievano e si ottenevano le castagne secche. Il *brot* erano queste castagne secche bollite.

Per fare la *pla* si pulivano le castagne ancora verdi, le novelle, le prime che cadevano e che si chiamavano *cruel*; si facevano bollire, le si girava come polenta con un po' di burro e si mangiavano con il latte. Si disfacevano più delle altre, perché essendo le prime erano più tenere.

Ricci e bucce si bruciavano o si interravano nel campo.

LA SEGLA (Antonietta Anchieri)

La segla la sa samnava a la brima quand ch'ù s tiravan si i trifui a la fin 'd setembar o in prinzipi d'utobar. In bot a tirà si i triful i faševan migna me ch'i fan ades cun ul sciarscél; i cavavan propi cun ul bajél anca se tenci i gnivan pö taiéi. A cambiavan semper: in an trifui e l'an adrè segla.

Quand l'era ul mes ad mansc i navan a armudàla la segla, tirà via l'erba e 'l mes d'avost meila. U gh era dal Lavaröt a vardà 'ndà sota Burd i s aughevan tit i cheip. Siché la segla a la majevan e pö a favan si al cou e la sas purtava sil suler, pulit, scuù; metà u gh era ul fei, e metà u su spazzava per la segla e lì inturn a la matevan ch'la pesa sca. Quand l'era 'n po', magari anca des di, a m argordì pi, a la matevan ji e pö cun ul trestic, tri o quater a la picavan; e pö la valavan cun al val; però u gh era anca la machina per pulì la segla.

Par mašnala u g nava na al mulin, in Crest o a Muntaschei. E per pagà a m argordi pi s'ù tegniva li ina quantità 'd segla o s'ù ciapava sod. A tegniva 'n po' 'd farina come paga e pus a la vandeva.

LA SEGALE

La segale si seminava in autunno dopo la raccolta delle patate, alla fine di settembre o ai primi di ottobre. Una volta per raccogliere le patate non usavano

come adesso lo zappino; vangavano con il badile anche se tante venivano tagliate. Si cambiava sempre posto: un anno patate e l'anno dopo segale.

A maggio si mondava la segale, si toglieva l'erbaccia, e ad agosto la si mieteva.

Guardando dal Lavaröt verso la frazione di Bordo si vedevano tutti i campi di segale. Mietuta la segale, si facevano i covoni e li si portava nel fienile che era stato pulito; per metà c'era il fieno, e l'altra metà si puliva per la segale che si metteva tutta attorno, contro i muri, a farla seccare. Dopo circa dieci giorni, non ricordo più con precisione, la stendevamo sul pavimento e poi in tre o quattro la si batteva con il correggiato; quindi la si puliva con il vaglio; alcune famiglie avevano anche la macchina per pulire la segale.

Per macinarla bisognava andare al mulino, a Cresti o a Montescheno. E per pagare non ricordo più se il mugnaio teneva una quantità di farina o se prendeva soldi. Forse teneva, come paga, un po' di farina che poi vendeva.

UL PAN (Antonietta Anchieri)

A navan to l'alvà parqué quand i fan ul pan i lasan semper indré in gnoc asui par ul di adré; a navan a to cul lì, e cun l'acqua impastavan, e a l favan coša int ul furn. Ul pan 'd segla al faševan do bot a l'an, tre al masim, al mes ad mansc drai da na 'n si e pö andà par l'astà. U gniva sec, dir, e il muršinavan in po' cun l'acqua quei ch'ì éran in po' več, ch'i gh evan poic dent.

A m argordi ad la mi guazza, quella ch'la gh eva sta ca qui, la Mata 'd Mariana, la nava a šga cun dre 'n toc ad pan e 'n sidelin d'acqua che 'ndura ul muršinava.

La mangiava pan e acqua, in toc ad furmač, do pom šerb.

U gh era ja ul pan bianc ch'a m argordi mi. U gh era na cavagna ad vimini e a navan ient cun quella lì e par fa ul chilo jüst, i taiavan via in tuchet e cul tuchet lì, chi ch'u nava a tol u l mangiava par la gula e la fam, ch'incin u s an arcurjeva; u peva migna antemnà na micheta.

IL PANE

Andavamo a prendere la pasta madre (dal panettiere a Cresti), perché quando fanno il pane ne lasciano sempre una certa quantità per il giorno dopo; andavamo a prendere quella pasta lievitata; impastavamo con l'acqua il nostro

pane e lo cuocevamo nel forno. Il pane di segale lo facevamo due volte all'anno, tre al massimo, al mese di maggio prima di salire sugli alpeggi e poi a fine estate. Diventava secco, duro, e chi era un po' vecchio con pochi denti lo rammolliva un po' con l'acqua. Ricordo la mia madrina, quella che aveva questa casa e ce l'ha lasciata in eredità, *La Mata 'd Mariana*; andava a falciare il fieno portandosi un pezzo di pane e un secchiellino d'acqua per ammorbidirlo, un pezzo di formaggio, due mele acerbe.

C'era già il pane bianco, a quanto mi ricordo. Avevamo un cesto di vimini per andare a comperarlo e per fare il chilo giusto ne tagliavano un pezzetto; quel pezzetto, chi andava a comperare il pane, lo mangiava per la gola e per la fame; nessuno poteva accorgersene; non poteva staccare un pezzo da una michetta.

UL PAN 'D SEGLA (Candida Mancini)

A gnivan ient qui dau vos lam nui a fa pan, ient qui int ul vos furn. Moma ul fava do bot a l'an, a l fava ul mes ad *giügn* prima da na 'n si, e la brima, setember o utober. A favan si la sciuéra dul pan e 'l purtavan si, sec me... si pa i elp. U gniva si 'l pa do bot a la šmana; però l'è pö migna ch'u peva purtà si des chilu 'd pan, e 'ndura quand ch'u rivava 'l pa a mangiavan cul bianc, cul fresk, e dopo a turnavan a mangià ul nos pan 'd segla.

U gniva migna mof, u gh era la sciuéra dul pan a posta, na sciuéra pulida. A ciapavan fia 'l martel a sčapal quand a rivavan mia a taial; a picavan si na martlà. A ciapava, t sei qui martei cun la punta, da na mezza l'è piata, da l'auta... a picavan ji 'n colp asuì, u gniva via au schenj, u gniva fo i toic, pö a l mangiavan asuì. O a l mangiavan int ul cacao e lač, o int ul cafelač. Invece quand a ulevan mangià pan e furmač, pan e salam, ul mangiavan me ch'l'era, u muršinava be zübit in boca...

IL PANE DI SEGALE

Noi venivamo qui dalle vostre zie a fare il pane, nel vostro forno. Mamma lo faceva due volte all'anno, al mese di giungo prima di salire all'alpeggio e in autunno, a settembre o a ottobre. A giugno riempivamo la gerla del pane, lo portavamo su, diventava secco come... . Veniva papà due volte alla settimana,

ma non poteva certo portare dieci chili di pane; allora quando arrivava papà mangiavamo quello bianco, fresco, e poi si tornava a mangiare il nostro pane di segale.

Non ammuffiva, c'era una gerla apposita, una gerla pulita. Prendevamo addirittura il martello per romperlo quando non riuscivamo a tagliarlo; picchiavamo con il martello; prendevamo quei martelli che hanno da una parte la punta e dall'altra sono piatti... picchiavamo un colpo secco; si staccavano i pezzi che poi mangiavamo. Oppure lo mettevamo nel cacao e latte o nel caffelatte. Invece quando volevamo mangiare pane e formaggio, pane e salame, lo mangiavamo com'era, si ammorbidiva subito in bocca...

UL FURMAČ (Italo Banchini)

Par fa ul furmač u s ciapava ul lač, u s mateva int in pariöl in po' grand tit insema e u s fava argaudà; ma prima cun ul cupet u s tirava via la grasa par fa 'l bir. Ul lač l'era int ul canvin e quand ch'ù fava caud u nava fal tit i dì, perché se no u gniva agar, se 'l canvin l'era migna tant fresk. Dopo quand l'era stač *scaudù* a trenta, trentacinc gradi, u s tirava ji e u s mateva ul quač, per fal quagià; quand che l'era quagiù andura sa sbateva, u gh era ul sbatùr, l'era na specie ad girabachin, ad legn, taiava tita la quagià a tuchit. Dopo u s turnava a meta sül füc, fal turna argaudà, e s artrava cun ün strasc, u s tirava 'nzema, u s tirava si e metul int la faciuria da pse cašàl cun ul cašùr e tirà fo tita la srìua. U s dasava lì in dì cun si in pes, do piod, ch'ù tiras fo tita la srìua. Dopu u s as sfurmava, e s mateva sü l'as int ul canvin. E a la fin as salava. L'era bon da mangià dopo 'n para 'd mis *almeno*.

Cun la grasa t fivi ul bir, magari cun la grasa ad dui dì; ciapà 'l birel, as a sbateva. Bir e furmač in part al vandevan, ma pal pi l'era uso famiglia par l'invern, perché pus ul bir u s fava boia e s cunservava tit l'an int l'ola 'd sas.

IL FORMAGGIO

Per fare il formaggio si prendeva il latte, si metteva in un paiolo un po' grande tutto insieme e si scaldava; ma prima con il *cupet* si toglieva la panna per fare il burro. Il latte si teneva nella cantinetta e quando faceva caldo bisognava fare il

formaggio tutti i giorni perché se la cantinetta non era molto fresca il latte inacidiva. Dopo averlo scaldato a trenta, trentacinque gradi si toglieva dal fuoco e si metteva il caglio per farlo rapprendere; una volta cagliato, si sbatteva con un attrezzo che chiamavamo *sbaturo*, una specie di frusta di legno; tagliava tutto il latte cagliato a pezzi. Quindi lo si rimetteva sul fuoco, si riscaldava di nuovo, si radunava la pasta con un panno e la si metteva nella forma per comprimerlo con il *casur* ed estrarre tutto il siero. Si lasciava lì un paio di giorni con su un peso, magari due sassi, in modo che uscisse tutto il siero. Si toglieva dalla forma e si metteva su un asse nella cantinetta; infine si salava. Era buono da mangiare dopo almeno due mesi.

Con la panna si faceva il burro, magari con la panna di due giorni, con il *birel*. Burro e formaggio in parte si vendevano, ma per lo più erano consumati dalla famiglia durante l'inverno; il burro si faceva bollire e si conservava tutto l'anno nel vaso di sasso.

OLI 'D NIS (Italo Banchini) (Lettura)

Par fa l'öli 'd nis i s ciapavan i nis e i sa scapavan; u s tirava fo ul bon, cul da mangià, e u gniva mašnù cun la mašna; la gh è 'ncù 'n la ca du törč qui. E pö quella pasta prima la gniva argaudà, pus mesa 'nt in zavar e sota u törč e i madavan ji u törč, ... la cašavan e u gniva 'ncù fo öli. E l'öli l'era prunt da mangià. I l druavan in po' anca par ul lanternin. Cul ch'u restava, ch'l'era sec me la ro d'ina careta, i g ciamavan la panela, na forma... me 'n furmač di nis, gima; i la sfarinavan e i la mangiavan.

OLIO DI NOCI

Per fare l'olio di noci si prendevano le noci e si spaccavano; si estraeva il gheriglio e lo si macinava; c'è ancora la macina nella casa del torchio. Poi quella pasta veniva scaldata, messa in un contenitore e torchiata. Ne usciva ancora olio. L'olio era pronto per essere consumato, ma lo usavano anche per il lanternino. Quanto restava, secco come la ruota di una carretta, era detto *panela*, aveva la forma... come di un formaggio, diciamo. Non si buttava via: la sbriciolavano e la mangiavano.

ÖLI E VIN (Maria Chiozza)

Ai mei temp, sera na pigutina, u gh era in om da Rujinenta ch'ù gniva a Cheč a fa l'öli 'd nis. E 'ndura nui a stavan indà a ca, a puligai sti nis; a la seria a stavan si matàn e matèsc, in u sčapava, l'aut u puliva, insoma a seran pöi inzaquenci, e i pulivan. Ul di adré u gniva a toi, e a navan indà a itàg a mašnà. U gh éva na mašna 'd sas, ch'ù mašnava sti nis, e pö u gniva fo l'öli, e 'n paga u n an dava ina butiglia a prin. E me ch'l'era bon, perché 'ndura öli... u g n era pö migna, u gh era ma bir... bšugnava crumpal l'öli.

E pö u gh era anca ul törč da Cheč ch'a favan ul vin, ul brischet, americana, clinto, ìua bianca... nui però l'ìua bianca a la tagnivan da part par fa ul vin par i amis, s'ù gniva in quaidin, perché l'era mi' tanta l'ìua bianca. E u gh era na botula, e a fa girà sta botula ch'la pesava tri quintai o magari anca piséi, i n favan girà da nui, ch'a seran uèter da tredas, quatordaš agn, tant da tirala si. Jent! per schiscia ji stu vin, u gh era da puntà, da puntà. Quand l'era da šmulà 'ndura a ghignavan, perché la girava a svelto, e u nava sta 'tent perché s'a navan ji par quella šgrigna lì a sa spatasciavan si. E dopo i n davan da sagià 'l vin, l'era bon da besča ⁽⁴⁴⁾ Favan castegn dla bascariola, a s setavan ji tit là da 'd fo dau törč, anca cul om lì che... i g ciamavan ul Pa Nin, e a s setavan ji tit là, u gh era al pos ad sas, a mangiavan castegn dla bascariola e bevevan cul brischet lì. L'era pö 'ncu tèrbul, ma u nava be ji l'istes.

L'era 'l modo da pasà la seria o la *dumenica*. A la *domenica* nui prima dai dašdot vint agn a navan migna in gir. Pö inter quella ainò t aulivi na, mi la mia giuanti... quenč agn a gh éva quand l'è manzù la guera...

OLIO E VINO

Ai miei tempi, ero una bambinetta, c'era un uomo di Ruginenta che veniva a Cheggio a fare l'olio di noci. E allora noi stavamo in casa a pulire queste noci; alla sera stavamo alzati, ragazze e ragazzi. Uno schiacciava, l'altro puliva, insomma eravamo parecchi e si faceva questo lavoro. Il giorno dopo veniva a prenderle e andavamo ad aiutarlo a macinarle con una macina di sasso ¹ per

¹ La macina di sasso in questione è ora arredo di un giardino a Cheggio.

produrre l'olio. Come ricompensa ce ne dava una bottiglia ciascuno. Com'era buono! Perché allora di olio non ce n'era, c'era solo burro... l'olio bisognava comperarlo.

E poi a Cheggio c'era anche il torchio per fare il vino, il cosiddetto *brischet*, con uva americana, clinto, uva bianca... noi però l'uva bianca la tenevamo a parte per fare il vino bianco per gli amici, per quando veniva qualcuno, perché non era molta l'uva bianca. C'era un attrezzo che pesava forse due o tre quintali o anche più; lo facevano girare a noi, ragazzi di tredici o quattordici anni, tanto da tirarlo su per torchiare l'uva; bisognava spingere, spingere. Quando lo si doveva allentare allora ridevamo; girava veloce e bisognava stare attenti perché se si cadeva in quella apertura ci schiacciava.

Poi ci facevano assaggiare il vino: era veramente buono! Facevamo caldarroste; ci sedevamo fuori del torchio su sedili di sasso, c'era anche quell'uomo... lo chiamavano *Pa Nin*. Mangiavamo caldarroste e bevevamo quel *brischet*: non era ancora limpido, ma andava bene lo stesso.

Era un modo per passare la sera o la domenica. La domenica, prima dei diciotto, vent'anni non andavamo in giro. D'altronde dove volevi andare; la mia gioventù... avevo diciotto anni quando è incominciata la guerra...!

PUA' LA VIGNA (Edoardo Banchini) (Lettura)

A puà la vigna, u s nava a la primaveria in cresul ad lüna, mai in cal parché i gevan che in cal la s fa crapà. E 'ndura u s nava semper in cresul ad lina; e pus i navan al féman a to si au sciarment, ch'ì éran pö i coi ch'i s taiavan via, i g ciamavan au sciarment. I ligavan si cun la sasla, i s ciapavan qui salas ⁽⁴⁵⁾ ch'ì ema druquà a ligà la vigna, i ligavan, i faševan di mazzit e i purtavan a ca e i favan gni sec par l'invern, da brišà, par pizzà 'l füc.

POTARE LA VIGNA

Si incominciava a potar la vite in primavera, in luna crescente, mai in luna calante, perché dicevano che la si sarebbe fatta morire. E allora si potava sempre in luna crescente. Poi le donne andavano a raccogliere i sarmenti, i tralci che si tagliavano; li legavano con rami di salice, con quei salici che erano stati

adoperati per legare la vigna, facevano delle fascine, li portavano a casa e li facevano seccare per l'inverno, da bruciare, per accendere il fuoco.

DRE VIGNA (Edoardo Banchini)

E quand t ivi puù u s manzava a piantà sù, ligà, taià palit...

Piantà si l'è cambià i pai dla vigna quand in mèrsc, tàca la gamba. A navan a preparai la primavera, a taiai in po' da qui, in po' da là. U s nava si, si... u m è capitù da na fin in Piazzana, e buriai ji... na fadiga! Epura ta l faševat parqué u gh n era migna. Ul bosk indura at pivi migna taiat me ch'a fema ades, u s taiava par venda, tirà fo quai franchet.

I palit veç i s as sçapavan fo par lung par fa au stanj ch'a i matevan tra 'n palét e l'aut par tegna si la curdà. I éran ad castegna parqué la castegna la dira pisei, la marscia da meno.

Par ligà a navan a taià au salas, semper a la primavera, fa si 'l curjà... ta taiat la salsa, t fei si la mazzina e ta la purtei a ca, e pöi ta fei si al curjà: t an ciapei in po', migna tanti, t ai lighei in la cinta dul purtafausc ch'in cönc da ciapà, e t an tirat fo ina a la bota; quela l'è la curjà.

Pus ta navat dre a 'nquazzà; 'nquazzà l'è quand t ei cambiù au stanj e ta manzavat a ligà tit al curdà. E in ültim ta ligavat i spurtür: i spurtür u sares si 'n scima al palet, perché u gh era la curdà pö la vigna la nava si, si 'nt ul palet; e ta ligavat i spurtür, parqué cul l'era ul punto ainò ch'la gniva pisé mariua l'üa, perché u stava si in aut; i s armandavan semper da ligal ben perché u cargava, ch'u n' pesa pö mi sçutà ji...

Tit i agn t siri semper dre a tegna si in pei...

E pö u nava bagnà, zulfrà. Ma mi qui laür i ho fàc poc; quand l'ema manzù a ciapà 'n man nui la vigna, l'ema mi' gnanca bagnà pi, me ch'la gniva la gniva. L'era n'üa ch'l'aveva migna dabšögna da si bagnà, parqué la rešisteva, l'era n'üa... üa, né uva, in dialet l'è üa... bastanza forta. Fo da là, a Sepiana, Muntaschei l'era ja n'üa pisé delicà. A navan in pö anca nui a bagnà, ma semper in po' meno...

U gh era anca qui tanta iua da fa vin, vin bianc, vin negher; ul vin i l vandevan migna parqué 'ndura al famili i éran numerus, l'è migna me ades ch'a g n ema in, dui..., indura i eran magari quater o scinc...

I LAVORI DELLA VIGNA

Una volta potata la vite si cominciava a piantare, legare, tagliare i paletti...

“Piantare” significa cambiare i pali della vigna quando sono marci nel punto in cui sono infissi nel terreno. Andavamo a prepararli in primavera, a tagliarli un po' qui o un po' là. Si andava su, su... mi è capitato di andare fino all'alpeggio di Piazzana, poi farli rotolare giù; che fatica! Eppure lo facevi perché non ce n'erano. Allora non potevi tagliare il bosco come facciamo adesso, in qualche modo. Si tagliava per vendere, per tirar fuori qualche soldo.

I pali vecchi si spaccavano per lungo, per fare le stanghe da mettere da un paletto all'altro e tenere sollevata la vite che corre. Erano tutti di castagno, legno resistente, che marcisce di meno.

Per legare (la vigna) andavamo a tagliare i salici, sempre in primavera. Si facevano le *curjà*... tagli il salice, ne fai un fascio, lo porti a casa; poi ne prendi un po', non tanti, e li leghi alla cintura del portafalce dove sono comodi da prendere, così ne estraevi uno alla volta: quella era la *curjà*.

Primo (lavoro) mettere i paletti nel terreno, poi cominciavi a *inquazzà*: una volta cambiate le aste orizzontali, cominciavi a legarvi la vite. E in ultimo legavi gli *spurtur*, cioè quei tralci di vite che si estendono in cima al paletto; era il punto in cui l'uva diventava più matura perché era in alto; (i vecchi) raccomandavano di legarli bene perché diventavano pesanti e non dovevano spezzarsi.

Tutti gli anni avevi il tuo da fare per tenere in piedi (la vigna).

E poi bisognava bagnare, dare lo zolfo. Ma quei lavori li ho fatti poco; quando ha incominciato a prendere in mano la vigna la mia generazione, non l'abbiamo più bagnata: veniva come veniva. Era un'uva... no, non *uva*, ma *iua*: in dialetto si dice *iua*, era un'uva che non doveva essere bagnata, perché resisteva, era abbastanza forte. A Seppiana, a Montescheno era già un'uva più delicata. Andavamo anche noi a bagnare, ma sempre di meno...

Anche qui c'era tanta uva per produrre vino, vino bianco e vino nero; il vino non era venduto perché allora le famiglie erano numerose, non è come adesso che abbiamo uno, due (figli)... allora erano magari quattro o cinque...

LA VANDEMIA (Edoardo Banchini)

E par vendemià u s nava semper a utobar, vers la metà d'utobar, tit inzema. L'era migna me ades che in u g sauta 'n ment e va a vendemià; u nava pö spicià la crìa. La crìa la gniva fo dal cumün, e u diševa "no, u gh è da spicià".

E i navan e i tacavan a vendemià pö tit a paria, guai chi ch'u nava prima dau temp! L'è vega anca me ch'l'era la stagion; magari l'era in po' avanti, e 'ndura u nava ben, al stagion i éran pö anca in bot in po'... u faševa caud, u faševa freč... u m è capitù da na a vendemià ch'u gniva acqua e neu, a sera ient a la Solca, i ho bi da pizzà 'l fòc, d'argaudam al man... fiucava si l'ua!

U gh era in scalet a posta, ul scalet da la vigna, aut dui meter, migna pisei, larg al fund pö u nava sü strenč in scima, cun na gamba par fal sta in pei; ul scalet da la vigna nui a g ciamavan. L'ua la s tirava ji e la s mateva ient pai cavègn, e dopo la s vuiava in la brenta; cun la brenta ta la purtavat a ca in la tina, e ta navat ient a squignala cui pei biüt.

LA VENDEMMIA

La vendemmia di solito iniziava a ottobre, metà ottobre; tutti insieme. Non era come adesso che ad uno salta in mente e va a vendemmiare; bisognava aspettare la *cria*. La *cria* era una disposizione municipale che regolamentava l'inizio dei lavori.

Cominciavano tutti insieme, guai a chi andava prima del tempo stabilito. Bisognava anche vedere com'era la stagione; magari era un po' avanti e allora andava bene. Anche una volta le stagioni erano un po'... poteva far caldo, poteva far freddo... Mi è capitato di andare a vendemmiare mentre veniva giù acqua e neve. Mi trovavo alla Solca, ho dovuto accendere il fuoco per scaldarmi le mani, nevicava sull'uva! C'era una piccola scala apposita, la scala della vigna, alta due metri, non di più, larga in fondo, più stretta in cima e con una gamba per stare in piedi. Si raccoglieva l'uva, la si metteva nelle ceste e poi si vuotava

nelle brente. Con la brenta a spalle la si portava nel tino e si andava a pigiarla con i piedi nudi.

AL VINASC (Edoardo Banchini) (Ascolto +)

Dop avé turciù, perché al vinasc i gnivan turcià, i tiravan fo ul vin du torč, e al vinasc ai ciapavan, ai metevan dent pa 'n vascel e pö cun la mazza cašai jü ch'i pesan mi' ciapà aria. Quand l'era quasi pien ul vascel, sura i metevan i fugiaröi, e pö la sabia, *cušì* la sabia la nava migna jü bruzzà 'l vinasc; sura la sabia i metevan la frescia; la frescia l'è ul fund di vascéi, perché na *vota* u gh era mi' pö tita la... da culal e cušì; i l metevan dent pai vascei e pö u culava pö jü pian pian da par *liii*; e quella roba i la tiravan fo quand ch'i pulivan i vascéi par turna metag ient ul vin; e i g la bitavan sura, che quella lì la faševa da querč, cušì u nava mia dent l'aria ch'i pesan mia na da mal. Quand l'è ura 'd druçai, i bitavan via quella roba lì e 'l vinasc ì éran semper bel me pena turcià. Dopo al vinasc i tiravan fo perché ì éran *presà*, e i sfarinavan fo e i druavan pö fa grapa, metai ient pau lambic a fa grapa, semper da nascundòn perché sadanò, i t fregavan pö...!

LE VINACCE

Dopo aver torchiato, poiché le vinacce venivano torchiate, prendevano il vino del torchio; mettevano le vinacce in una botte e le pressavano con una mazza affinché non prendessero aria. Quando era quasi piena la botte, mettevano foglie di vite sulle vinacce, poi un po' di sabbia che così non sporcava le vinacce; sopra la sabbia mettevano la feccia, cioè il fondo delle botti; una volta non c'era l'attrezzatura per colare il vino; lo ponevano nelle botti e depositava pian piano. Quel deposito lo tiravano fuori quando pulivano le botti per mettervi il vino (novello). (Questa feccia) la mettevano sopra come fosse un coperchio; l'aria non entrava e le vinacce si conservavano. Quando era ora di adoperarle, buttavano via tutto e le vinacce si presentavano come appena torchiate. Le tiravano fuori, le sfarinavano e le adoperavano per far la grappa con l'alambicco; sempre di nascosto perché altrimenti ti fregavano...!

LA POSCA (Edoardo Banchini) (Lettura)

Quand i évan turciù, i bitavan ient acqua pai vinas, u turnava da dà da fermentà e u gniva in po' culurù, ma l'era in culur ciar, ciar, e li i travan, fin quand l'era finì. E i bvevan cul li prima. Pö, ul prim da beva l'era ul vin du törč, perché u gh eva in po' meno gradi, l'era facil ch'u nas pö da mal. E pö l'era aspar, faševa tacà infamazion, porca mišeria fiöi! Mangià castegn dla bascariola e vin du törč, grazie fiöi! A ures be dit que ch'l'è ch'u faševa, ma... u sta mia ben!

LA POSCA

Una volta torchiato, buttavano acqua sulle vinacce che fermentavano ancora un po'. L'acqua diventava colorata, ma di un colore chiaro, chiaro; e di lì la spinavano fin quando ce n'era. Per prima bevevano questa *posca*, poi il vino del torchio che aveva meno gradi ed era facile che andasse a male. Inoltre il vino del torchio era aspro, infiammava, porca miseria ragazzi! Mangiare caldarroste e bere vino del torchio, grazie ragazzi! Vorrei dirti che cosa faceva, ma... non sta bene...!

UL VIN (Edoardo Banchini)

L'üa la stava int la tina des o vot di, la buiva. U gniva pö fo tit in schiumon, la rasceva; nui a diševan "la resc la tina". Quand tat vighevat ch'la buiva squas pi, indura ta mustavat: u s nava in colp da ün in colp da l'aut, fas da magari dodas, tredas, brent, secund cul ch'u tegniva la tina e ta tiravat fo tit ul vin ch'u gh era dent. Quand t ivi tirù fo tit ul vin int i brent, ta navat dent et t turnavat a squignala, perché la gniva mai squignà ben. Pöi turna ciapà ul vin che t ivi spinù e u s bitava ient. E ul di dopo t aughivi che turnava a bòia, e ta l lasava sta fin quand u buiva pü. Però u bišögnava sempre ciapà na tazza e bagnà au rasp; tat faševat in böč ainò ch'u gh era au rasp e l'üa , tat piavat si ul vin e tat bagnavat sura, da tegnai semper ümid; se no u faševa si la mofa; e quand u buiéva squas pi ta spinavat fo e tat matevat int ul vascel.

I vascei i gnivan pö pulit; u nava sfundà fo 'l vascel, tirà fo la frescia, lavai ben. Guai a lavai cun acqua na *vota*! Tat tiravat fo cul vin ch'l'era restù, tat tiravat fo

la frescia, pö tat bitavat ient cul vin e cun na scüa 'd janestra tat giravat inturn al vascel, a tirà via ul *rimasuglio* ch'ù gh era, i g ciamavan marogna.

Int ì àut pais i tiravan fo e i bitavan ient ul zolfar, brüšavan ul zolfar e ul querciavan, e dopo i lavavan cun acqua, però *nuiàlter* a l'ema mai fač, almeno ch'a m argorda mi...

Pus tat matevat si turna l'üsöl, parqué u gh era me 'n iset int ul vascel parqué indura i *bot* ì eran gros, magari dodas, tredas brent da cinquanta litar. Per vuìal dent int ul vascel u gh era la pidria, na *volta* ì éran ad bosk, in toc ad legn scavù, i la faševan ad bosk; l'era in fare lung sesanta ghei e larg quaranta ghei, fač in po' si a cunca, e i matevan ient in cavagn fač si ad lancister, mi a g l'ho incù, in cavagnet ad legn, metevan cul lì e pö i vuiavan ji sura in modo che ì asnéi i s fermavan lì, i navan migna ient ul vascel, e tat riempivat ul vascel. *Dopo*, quand l'era pien ul vascel, il saravan migna, parqué ul vin l'era mi' 'ncù fač, buìva 'ncù semper. Matevan sura na föia 'd fugiaröl par quercià ul böč, e pö pujavan sura ul sö stupon e u s lasava sta lì.

Dopo in mes o in mes e mez, perché u calava anca *jiù*, *riempivano* e stupavan e ta l tucavan pü. U gh era di vascel ch'i gh evan magari dodas, tredas, quatordas brent, e 'ndura u gh era in scima dul vascel ina spina; e quand ch'ù gniva fo da lì, ul vascel l'era pien; e pö u gh n era in'auta 'n mez, e ina 'n fund dul vascel.

U s manzava a beva ul vin quand ch'ù gh n éra *pü* 'd l'aut, tat manzavat a beva cul lì. Tant al purtavan si pa ì elp. L'era tanta la jent; ì eran magari quater, cinc oman ch'i navan a laurà, e qui lì i bvevan, u gh era mi' *gnente* d'aut qui dre u gh era ma vin da beva. Vin e d'invern la grapa; pansceta, pan e pansceta, pan e lard, grapa par culazion.

IL VINO

L'uva stava nel tino otto o dieci giorni, fermentava. Saliva nel tino uno schiumone, "rimetteva"; noi dicevamo "il tino rimette". Quando vedevi che non fermentava quasi più, allora spinavi il mosto. Si andava da amici e parenti a farsi prestare dodici o tredici brente, secondo quanto conteneva il tino, e tiravi fuori il vino che conteneva. Quando avevi messo tutto il vino nelle brente, pigiavi una seconda volta perché l'uva non veniva mai pigiata bene. Quindi

prendevi il vino che avevi tolto e lo rimettevi nel tino. Il giorno dopo vedevi che fermentava ancora e lo lasciavi stare fin che non fermentava più. Però bisognava sempre prendere un mestolo e bagnare le vinacce; facevi un buco dove c'erano vinacce e uva, prendevi il vino e bagnavi in modo da tenere il tutto umido altrimenti ammuffiva; terminata la fermentazione spinavi il vino e lo mettevi nelle botti.

Le botti dovevano essere pulite. Bisognava aprirle, tirare fuori la feccia, lavarle bene. Guai a lavarle con acqua una volta! Tiravi fuori il vino che era rimasto, estraevi la feccia, poi rimettevi dentro quel poco vino rimasto e con una scopa di ginestra pulivi tutto attorno alla botte per tirar via il rimasuglio, detto *marogna*.

Negli altri paesi tiravano fuori vino e feccia, introducevano zolfo, lo bruciavano e chiudevano la botte; infine lavavano con acqua; noi non l'abbiamo mai fatto, almeno per quanto ricordo...

Poi rimettevi su la porticina, perché c'era come un piccolo uscio nella botte. Le botti erano grosse, contenevano magari dodici, tredici brente da cinquanta litri. Per vuotare il vino nella botte si usava un grosso imbuto ¹; una volta era di legno, un pezzo di legno scavato, un attrezzo lungo sessanta centimetri e largo quaranta, fatto a conca; in questo imbuto mettevano un cesto di vimini (come filtro), ce l'ho ancora, e versavano sopra il vino in modo che gli acini si fermassero lì, che non andassero nella botte, e la si riempiva. Riempita la botte, non la chiudevano perché il vino non era ancora fatto, fermentava ancora; vi mettevano su una foglia di vite per chiudere il buco, vi appoggiavano il tappo e lo lasciavano lì.

Dopo un mese, un mese e mezzo, siccome il vino calava, riempivano, tappavano e non lo toccavano più. C'erano botti che contenevano magari dodici o tredici brente, allora c'era una spina in alto; quando il vino usciva di lì, la botte era piena; e poi ce n'era un'altra in mezzo e una in fondo alla botte.

Si cominciava a bere il vino nuovo quando non ce n'era più dell'altro. Molto lo portavano sugli alpeggi. Era tanta la gente; erano magari quattro o cinque

¹ Si veda la fotografia nella sezione LESSICO, voce *padriöl*

uomini che andavano a lavorare, e quelli bevevano. Non c'era nient'altro in questo posto: solo vino da bere. Vino e d'inverno la grappa; pancetta, pane e pancetta, pane e lardo e grappa per colazione.

LA GRAPA (Edoardo Banchini) (Lettura)

Fa grapa l'era semper da nascus, semper da nascundon, parché s'u t ciapava la finanza...

Ul lambic l'era in pariöl d'aràm; u gh era ul sö querč e na si u gh era na cana ch'la nava ient in l'acqua che dopo u s cundensava e u gniva fo la grapa. La favan semper cun legna 'd castegna, parché la tegneva la brasca, la fava in bel brašer, ch'u tegn ul calur. S'u gh era in po' 'd fiama u g nava bitag ient acqua, šmurzala, ch'u pesa semper na pian, na semper in po' l'istes, sadanò a boia tröp fort ient a l'alambic, su ruelava tit e u gniva fo roba sporca. S'la gniva da drič u gh era la frueta propi, la gniva ji me l'öli, e invece s'l'era tröp fjamà la frova la balava.

La prima la s bitava via, ch'l'era tosic, l'era culur blö, e dopo ta la tegnivat; e l'istes l'ultima la gniva culur... migna propi blö, i g ciamavan flema. Ta la bitivi süil föc: s'la tacava, ta la tiravat incù, perché la cuntegneva alcul; quand ta bitavat sul föc e la tacava pi, l'era pi ma acqua.

Indura ta tiravat ji ul lambic, ta scargavat, atent da no mi brisat parché... e pö turna meta ient al vinas, acqua, vin, s'u g an era, fund ad vascei. Sil fund dl'alambic u s mateva la paĵa 'd segla, ch'u pesa migna tacà ji al vinaš. Perché u capitava, s'u gh era poc liquid, ch'u tacava ji, parché u cunsüma me fa boĵa 'n padalot: paĵa, vinas, flema, vin e acqua. A turnavan a cargà si e a fa föc e avanti. Quand t aughivi ch'la manzava a gni, a gutà tic, tic, tic indura "šbasema pena 'l föc, matèsc! perché adés la végn".

A stavan pö fo fin a mezzanoč, anca indà par la noč parché l'alambic l'era da sfroš.

Tit al famili a faševan la grapa, tit, tit. A la bvevan perché in po' si pa ì elp, e 'n po' da qui 'n po' da là, l'era l'ünica roba ch'i gh evan... d'aut u gh era ingota... vin grapa e pansceta.

E pö cun la grapa i faševan *tanti rob*, ì unjevan anca si, quand ch'ù faševa pö mal, quai storta, o quaiicos; matevan dent par la grapa l'arnica per unja si; l'era 'n po' me na mašina.

LA GRAPPA

La grappa la si faceva sempre di nascosto, perché se ti prendeva la finanza...

L'alambicco era un paiolo di rame con un coperchio e una canna che scendeva nell'acqua; il vapore si condensava e usciva la grappa. La facevano sempre con legna di castagno, perché tiene la brace, fa una bella brace, produce un caldo uniforme. Se la fiamma era troppo alta bisognava buttar su un po' d'acqua, abbassarla affinché fosse sempre uguale, altrimenti a bollire troppo forte... che cosa succedeva? Dentro l'alambicco si mescolava tutto ed usciva roba sporca. Se usciva in modo giusto, si vedeva un filo, veniva giù liscia come l'olio, diciamo; in caso contrario il getto ballava.

La prima la si buttava via perché era tossica, color blu; quella che seguiva la tenevi. Ugualmente l'ultima usciva color... quasi blu, la chiamavano *flema*. La buttavi sul fuoco: se si incendiava, continuavi a farla uscire perché conteneva alcool; quando, gettandola sul fuoco, non si incendiava più, era solo acqua. Allora tiravi giù l'alambicco, lo svuotavi stando attento a non bruciarti, e poi di nuovo lo riempivi con vinacce, acqua, vino, fondo delle botti. Sul fondo dell'alambicco si metteva paglia di segale perché le vinacce non attaccassero. Capitava, se c'era poco liquido, che attaccassero perché il liquido consuma, come succede in una pentola. Paglia, vinacce, *flema*, vino e acqua.

Lo rimettevi sul fuoco e avanti. Quando vedevi che le gocce cominciarono a scendere... tic, tic, tic, allora "abbassiamo un po' il fuoco perché adesso viene". Si stava alzati fino a mezzanotte o anche oltre perché l'alambicco non era legale. Tutte le famiglie facevano la grappa, tutte, tutte. La bevevano perché, un po' sugli alpeggi, un po' qui, un po' là, era l'unica cosa che avevano... non c'era nient'altro... vino, grappa e pancetta.

E poi la grappa la usavano anche per frizionare, quando uno si faceva male, si provocava una storta o qualcosa d'altro. Mettevano nella grappa l'arnica per frizionare; era un po' come una medicina.

L'ARTRACIA (Edoardo Banchini)

Se la vigna l'era vegia... d'acordi che la vigna vegia la faševa ul vin pisé ⁽⁴⁶⁾ bon, ma l'era vegia. E 'ndura i ciapavan in co bel lung ad l'an, i l'impusavan jü, scavà la tera, e na a l'aut palet, staral jü e là u vanzava fo, e i l ligavan lì e cul lì u faševa 'n temp a fa au radis perché l'era incù tacù a la pianta vegia. L'an *dopo* u s taiava via e cul lì l'era in'auta pianta nòya. O se no si la curdà i matevan si na caseta, matevan dent in po' 'd tera, in po' 'd lamp e i faševan pasà in mez ul co e i l lasavan sta lì. L'an *dopo* taiavan via 'l co, tiravan via la caseta, e u gh era tit au radis e i piantavan la gamba nòya 'd vigna. Quela lì l'è l'artracia.

LA TALEA

Se la vite era vecchia... d'accordo che la vite vecchia faceva il vino più buono, ma era pur sempre vecchia. Allora prendevano un tralcio bello lungo dell'anno, lo piegavano, scavavano la terra fino all'altro paletto, lo sotterravano. Vicino all'altro paletto tornava fuori e lo legavano; faceva in tempo a fare le radici perché era ancora attaccato alla pianta vecchia. L'anno dopo lo si tagliava e quella era una pianta nuova.

Oppure sulla vite mettevano una cassetta con un po' di terra e di letame, vi facevano passare il tralcio e lo lasciavano lì. L'anno dopo tagliavano il tralcio, toglievano la cassetta in cui si erano formate le radici e piantavano la piantina nuova di vite. Quella si chiama *artracia*.

I AFTAI (Ave Guggia)

I aftai ad föia, in qui da dag al crau quand l'è d'invern, perché lur i g han dabšögna ad *ruminare*, no, e 'ndura nui a taiavan sti ram, e a i favan sicà a l'umbrià; quand l'era d'invern a g davan i aftai ad föia al crau.

RAMI CON FOGLIE SECCHIE

Gli *aftai* di foglia sono quei rami da dare d'inverno alle capre perché hanno bisogno di ruminare. Noi li tagliavamo questi rami e li facevamo seccare all'ombra; d'inverno davamo gli *aftai* di foglia alle capre.

LA LEGNA (Edoardo Banchini)

La legna l'era 'n bel problema na bota perché ul riscaldament l'era ma quel, e la legna la s nava artrà 'nzema 'n po' da qui 'n po' da là; u gh era migna in gir in bachet sec: i l'artravan insema tita la legna seca. Ul bosk u nava tegnul per vendul: u gh era i boscaröi chi navan a taià e i vandevan pö la legna. Taùra nui a navan a fala 'n po' int ul cumün, u nava però sta 'tent dai guardi perché at fregavan.

La legna la s taiava dal quindas d'utobar al prim d'auril quand l'era vert u tai, dop l'è sarù. E pö taià... u nava dasà ì alievi, qui ch'i purtavan la šment, qui bei, mia trop luig, senò la neu ai sçutava. E pö taià arent ⁽⁴⁷⁾, ma ben arent perché u gh era i guardi ch'i pasavan.

Andura u s taiava migna cun la motosega, e gnanca cun la rešga, tit cun la piola. Pus ì han be manzù a druquà ul truncòn: l'era 'n po' me na rešga, però u gh éva la lama larga, e u gh era do manet da part a part; l'era lung magara in meter e mez, o que, e in da chi in da là, ta tiravat, e ta taiavat.

L'istes quand l'era ura da taià fo la legna, perché la pianta la travacava ji, e pus la s taiava a toc per purtala a ca; e in da qui in da là cun ul truncon; cric e cric e cric... *dopo* quand ta l'evat taià si tita, andura u nava sçapala cun chign e mazza. Se l'era roba grossa l'era 'n po' dira perché, ul chign ad fer u šlarga be 'n po', ma u basta migna; indura as faševan di chign ad legn, un po' grös, ch'ì eran cönc da purtà 'n gir, langer, e i faševan ad spinòn, ch'a l'è 'n legn dir perché l'era tit grupùs, in italian u sares ul... biancospino; e pus tirala 'nzema e migiala si.

Pö u nava fa si la fasina, e guai a bità la fasina sura la pianta ch'ù s'è taiù, al guardi aulevan mia, e gnanca int i cröt me ch'i fan ades; a parte che 'ndura tat tiravat inzema anca quella legna lì, ta la purtavat a ca perché u gh era la stiva, e u s nava 'ncù tant anca in la ca, cun ul camin; andura la legna mnüa la nava tant, anca roba mia grossa, e la druavan pö anca a quagià quand l'era l'invern.

La legna grossa e la bacatèra, s'l'era luntan, t ai purtivi a ca cun ul fil.

LA LEGNA

La legna era un bel problema una volta perché il riscaldamento era solo quello e la legna la si andava a raccogliere un po' qui e un po' là. Non si vedeva in giro

un solo ramo secco; si raccoglieva tutta la legna. Il bosco bisognava tenerlo per vendere: c'erano i boscaioli che tagliavano e vendevano poi la legna. A volte andavamo a farla sul territorio comunale, però bisognava stare attenti ai guardiaboschi che ti fregavano.

La legna si tagliava dal primo ottobre al primo aprile, periodo in cui il taglio era aperto. In altri periodi è chiuso. E poi tagliare... bisognava lasciare alcune piante, i cosiddetti allievi, le piante che hanno semente, quelle belle, non troppo alte se no la neve le spezza. Bisognava tagliare anche il più vicino possibile al suolo; così esigevano i guardiaboschi.

Allora non si tagliava con la motosega e neppure con la sega. Si tagliava tutto con la scure. Più tardi hanno cominciato ad usare il *truncon*; era come una sega, ma con la lama larga e con due manici alle estremità; era lungo magari anche un metro e mezzo; uno di qua, uno di là, si tirava e si tagliava. La stessa cosa quando era ora di sezionare la pianta; la pianta cadeva e la si doveva tagliare a pezzi per portarla a casa; uno di qui, uno di là con il *truncon*... e cric e cric e cric. Quando era tagliata tutta la si doveva spaccare con i cunei e la mazza. Se era roba grossa era faticoso perché il cuneo di ferro allarga, ma non basta; allora si facevano cunei di legno, comodi da trasportare, leggeri. Si facevano di *spinon*, un legno duro e nodoso... in italiano sarebbe il biancospino. Infine la legna si radunava e si accatastava.

Bisognava fare le fascine dei rami e guai a gettarle sulla pianta che si era tagliata, i guardiaboschi non volevano, e neppure nei valloni come fanno adesso. A parte che allora si raccoglieva anche quella legna lì, e la si portava a casa dove c'era la stufa; si andava ancora tanto anche nella *ca*, dove c'era il camino. Allora si faceva molto uso di legna piccola, roba non molto grossa; la usavano tanto per fare formaggio d'inverno. Se la legna, piccola o grossa che fosse, era lontana, la si portava a casa con i fili.

UL FIL (Edoardo Banchini) (Lettura)

E *dopo* u s meteva si 'l fil. U gh era semper da fas ita da quater o scinc; i s faševan si i rotul, mia tröp pešant, ch'i pevan purtai ina persuna; e tra in rotul e l'aut u s dasava in toc ad co a distanza da l'in cun l'aut da pse caminà.

E pö stendul ji, da 'n si, parché u nava purtal si 'n scima ainò t ivi taiù la legna e stendul in ji, semper vardà ul punto dainò t agh ivi da rivà, ainò ch'u gh era la batìa, scercà da na drič. S'u gh era al piant gros u nava rampigà si la pianta, tacà 'l fil cun na corda, purtal in scima di calèm e fal pasà ji da l'auta perché se no quand tat tiravat s'l'era sota ma 'n calamet, u gniva migna si. L'era na roba...! In quai calàm ta l taiavat, ma 'l piant... pus u nava tirai 'nzem, purtagai a ca, ai pruprietari.

Fin quand tat rivavat in fund ch'u gh era la batìa, cun ul turn; l'era 'n legn cun quater böč, e 'n para 'd fer e ta tiravat ul fil fin ch'u gniva si. E dopo avanti, u s mandava; na bota u s mandava a chišela... la chišela la sares na carrucola, pö a rampin ad fer, però quand l'era ura da purtai i éran griu. Pus l'ha manzù gni... so migna si i éran di... bergamask o di veneti, m argordi migna chi i éran... i han inventù i rampit ⁽⁴⁸⁾ ad legn; indura u gh era pi ma 'l cord da purtà.

IL FILO A SBALZO

E dopo si metteva il filo. Bisogna sempre farsi aiutare da quattro o cinque persone; si facevano dei rotoli non troppo pesanti, in modo che potessero essere portati da una persona, e tra un rotolo e l'altro si lasciava un tratto di filo a una distanza tale da permettere di camminare.

Poi lo si stendeva cominciando dall'alto, perché bisognava portarlo dove avevi la legna, e stenderlo verso il basso avendo sempre presente il punto dove dovevi arrivare, dov'era la *batìa*, ¹ cercando di andare dritto. Se c'erano piante grosse bisognava arrampicarsi sulla pianta, legare il filo ad una corda, portarlo in cima ai rami e farlo passare dall'altra parte, perché se no quando lo tiravi, se era sotto anche solo a un piccolo ramo, non si alzava. Era un lavoro...! Qualche ramo lo tagliavi, ma le piante... dopo bisognava raccogliere quello che avevi tagliato e portarlo a casa al proprietario.

Alla fine arrivavi in fondo e c'era la *batìa*, con un *turn*: un tronco con quattro fori e un paio di ferri con cui tendevi il filo fino a quando saliva. E poi avanti, si mandava. Una volta si mandava con la carrucola, poi con ganci di ferro, ma

¹ Si veda la foto alla voce *turn* del lessico

quando era ora di portarli su erano pesanti. Dopo sono arrivati ... non so se erano dei bergamaschi o dei veneti, non ricordo chi erano... hanno inventato i ganci di legno, allora si dovevano portar su solo le corde.

BOSCAROL E BURAT (Edoardo Banchini)

Ul buscaröl l'è cul ch'u faševa la legna da brišà, invece 'l burat u nava a taià bur par opera, par fa trèu, par fa as, par fa tit quei rob lì.

Ë *atrezzi* dul burat l'era u strupìn, ch'l'era in piulet grand par taià i grüp e pö u gh era u sapin par fa leva per tirai; ul faitür l'era ün rob ch'u s picava *davanti* a la bura, u s tacava na corda e u s tirava; u gh era 'n anel, u s picava ient e u s tirava, u s strišava la bura.

E pö faševan la sciuénda; i tiravan jü al bur pisé piscian, i metevan *tüt l'üna visin* a l'auta, po i bagnavan. *Dopo* quei gros i s tiravan jü, i pasavan sura e i navan via. Magari int in tuchet in po' pian, ch'u gh era da tirà, i faševan la sciuénda; *opure* per mia ch'i sautavan jü, per *deviai*, per fa girà. Si la sciuénda i filavan, i navan me *razzi!*

Per lo pü l'era laur d'invern, quand *il teren* l'era jelù, i s *impiantavan meno*, e pö sü ul *gel* ul legn u pasa jü me... me...

Sun be nač a ità, sun be nač anca a fa 'l burat, tirà bur, purtà bur, d'invern l'era be ma cul laur lì...

BOSCAIOLO E BURAT

Il boscaiolo tagliava la legna da bruciare e invece il *burat* andava a tagliare i tronchi, tronchi per la lavorazione, travi, assi, tutte cose simili.

Gli attrezzi del burat erano lo *strupin*, una scure grande, per tagliare i nodi; il *sapin*, per far leva e tirare; il *faitur* era un ferro con un anello ad una estremità; si conficcava l'altra in testa al tronco, si attaccava una corda all'anello e si tirava, si trascinava il tronco.

E poi facevano la *sciuenda*; facevano scendere i tronchi più piccoli, li mettevano uno vicino all'altro, poi li bagnavano; quando si tiravano giù i tronchi grossi, passavano sopra e scendevano. Magari in un tratto pianeggiante dove bisognava tirare, allora facevano la *sciuenda*, oppure per non farli saltare giù in

qualche scarpata, per deviarli, per farli girare; sulla *sciuenta* filavano, andavano come razzi!

Per lo più erano lavori invernali, quando il terreno era gelato, si impiantavano meno e poi sul ghiaccio il legno passa come... come...

Sono andato anche a fare il burat, a portar tronchi, d'inverno... c'era solo quel lavoro lì...

AL PEUAR (Eligio Brusa) (Lettura)

... Quand l'era mansc, al peuar i s mandavan via; prima da na via a i tunde van, e pö a i mandavan, e quand l'era l'inizi ad l'està ul pastur ch'u gh era u i tirava 'nzem; e i navan dent par la val ad Muntaschei, t sei da la Brevetula, ma dent... al Camp. E quand l'era Santa Maria, a gima, a navan a toi ient là, 'n po' prima dal Camp. U s pagava 'l pastur, ul paurer, u s pagava in tant par peura. E qui soldi li ina part i navan al paurer, ina part al cumün parché li u pagava l'erba al cumün.

Al peuar i s purtavan a ca a satembar e s tunde van incù, e pö s turnavan mandà via. Tenci bot i s pardevan... o la volp... o la lošna... Ades u gh è u lupo...

E artrài par l'invern l'era vers nuembar, e indura i navan in la casina fin a primavéria, quand che pö a favan la ro da tegnai via da la campagna; e a metà 'd mansc i pasavan si... no metà, ul primo maggio i navan in si, semper ul primo maggio, peuar e crau e tit cos...

Se t nei jindà al punt dul mulin, u gh è la gradiscia, ul cancel, ta nivi li quand l'era la serià, ta nivi jindà a munja 'l crau, li. Ta munjivi là, t ai purtivi migna a ca. Da Viganela i navan là e da Rivera i navan al Lavaröt a munja 'l crau, matin e séria.

LE PECORE

Le pecore si facevano salire sulla montagna a maggio dopo averle tosate. All'inizio dell'estate il pastore le radunava e le portava nella valle di Montescheno, dove scorre la Brevettola, in un alpeggio di nome Campo. A Santa Maria si andava a riprenderle un po' sotto questo alpeggio e si pagava il

pastore, un tanto a pecora. Con quel denaro il pastore doveva anche pagare un affitto al comune, perché pascolava su territorio comunale.

Le pecore si portavano a casa a settembre, si tosavano di nuovo e poi le si mandava nuovamente via. Tante volte si perdevano... o la volpe... o il fulmine... Adesso c'è il lupo...

Si portavano nella stalla verso novembre dove stavano fino alla primavera, quando poi si faceva il turno, la cosiddetta "ruota" ¹, per tenerle lontane dalla campagna coltivata. A metà maggio andavano su... no, il primo maggio, sempre il primo maggio, sia pecore che capre... Se vai al ponte del Mulin vedi un cancello che lo chiude. Una volta andavi lì verso sera a mungere le capre. Le mungevi là, non potevi portarle a casa. Da Viganella andavano al Mulin, e da Rivera andavano al Lavaröt a mungere le capre, mattina e sera.

LAUR D'INVERN (Edoardo Banchini)

A gh évan in po' l'invern, l'invern ì éran in po' piséi tranquii. Ì oman i *giüstavan* pö tit ì arnis dla campagna; u gh era ul rastel, la sciüera, ul sciüiron, pö u gh era cavegn da *giüstà*, u gh era da fa tit qui rob lì. E 'ndura i navan pö a taià ul sö legnam *adeguà* par fa ul rastel, u sciüiron, ul juet, par fa qui, par fa là... ul juet l'è la sçena dul sciüiron; tapavan pö fo, favan i toic ad travers...

Au lancister in quei ch'i s drovan par fa i cavegn, l'è 'd nisciöla, navan a taiai d'invern, pö i tegnivan in la casina, perché ì éran jelà asuì i gnivan muršin; pö t faševat in tai, e spacà a la lunga u gniva la lancistra; pö i navan dre a listala, tapala, mudelala 'n po' e pö i faševan si cavegn e sciüer. Ì évan da si taiéi in calo 'd lina se no i gamulavan.

... ..

(Maria Anna Anchieri) (Ascolto +)

Là si la stiva ul Pa Nin u fava fo sti lancistar; au lancitar u druava tipo na frasca di fašöi, ch'u s drova par i fašöi, u nava to sti frask ad nisciöla e pö u i pasava sil föc e pö u i fava sti lancistar lì si la stiva. U fava fo sti lancistar u geva "tapà"; tapava lì, u fava fo i lancistar par fa la sciüera, par fa au sciüer; i vardavan

¹ Sul significato di questa espressione si veda "I BAMBINI – Il turno delle pecore" p. 9/11.

migna né s'ù bruzzava né s'ù bruzzava migna, l'era lì in ca, in si la stiva ch'ù fava stu laür lì; u fava sciqér, sciqìrùì, cavegn...

LAVORI DELL'INVERNO

D'inverno si poteva stare un po' più tranquilli. Gli uomini aggiustavano tutti gli attrezzi della campagna; c'erano il rastrello, la gerla piccola e la gerla a stecche; e poi c'erano cesti da aggiustare; tutte cose del genere. E allora andavano a tagliare il legname adatto a fare il rastrello, la gerla, lo schienale, per far questo, per far quello... il *juet* è lo schienale della gerla; tagliavano, facevano poi i pezzi di traverso...

I *lancistar* sono quegli stecchi che si usavano per fare cestini, erano di nocciolo. Li tagliavano d'inverno, li tenevano nella stalla perché erano gelati, così diventano teneri; poi facevano un taglio e li spaccavano per il lungo; ne usciva la *lancistra* (una lista lunga di legno, flessibile). La tagliavano, la modellavano un po' e poi costruivano cesti e gerle. Dovevano essere tagliati in luna calante, altrimenti si formavano le camole.

... ..

Sulla *stiva* nonno *Nin* faceva i *lancistar*; usava frasche di nocciolo, come quelle che si usano per i fagioli. Le andava a prendere, poi le passava sul fuoco, e ne faceva *lancistar*, lì nella *stiva*; si diceva *tapà*, quel lavoro; non si faceva caso se sporcava. Li usava per costruire gerle, gerle a stecche rade, cesti...

L'ULTIMA A LAURA' LA CAMPAGNA (Candida Mancini)

A g ho 'ncù nou crau, ades però 'l crau c'a g ho dač al mi matàn i fan pi iöl, forse a t l'ho ja dič, t sei parqué...? perché l'an pasù u g ha dač ina craveta a prin tit do, al mi matanet. Sta primaveria ì han fač iöl, e la s toca migna, lur i von migna da mazzag u iöl; e ades i g n han ja quatar inca lur; ma chi ch'ù g fa dre? Damoni! I s pon migna purtà a Türin! E 'ndura a g ho dič:

"Ne, Sergio, varda ne, varda che quei crau lì i fan pö pi iöl, nè, gnanca pi ina i fan mia iöl"

Se no pus u s po tucàgai pi. Ades a gh ì ho si a la Colma, da par lur, ì ha compagnà si u sarà quindas o vint di, prima u gh ì ha mandà qui pal canal, ma i

rivan qui di fünsch, cun i cai. L'an pasù i g n han spatarnù da par tit; a g ho mes in mes a turna artrà 'nzema al me crau. D'invern u i va to pus Dinal, ch'u g sia neu c 'u g an sia mia li i va to; a ì ho tegnì dvent quater mis, e a g dag da mangià; ecco perché t am sčaréi incù pasà cun la caula, e ul sciuròn, caula e šghezza... ier a *son* nacia 'n Albarina a fa l'aršì... par forza perché questi qui... in incù me quei d'in bot, i mangian! in mi' gni mudern, par ingota! A faghi 'ncù anca ul vin, a fag ul brischet; a pensi ch'a sia propi la piséi scema!

Anca 'l Franco ul fa 'ncù, pena anca 'l Franco: tegna al tradizion, *cušì*... Mi m pias, ul nos al beu ji uantera; ad gradi u g n ha migna, e a pensi ch'u g àbia ados anca poca cosa ad ì aut, so mia mi; invece cul lì grös... ul nos l'è *genuino*, u gh è si *nesüna* purcaria...

"Quindi hai ancora il tino, la cantina..."

Ah sù! Guai chi ch'u m toca la tina; u m l'uleva sčapà si, deh! la mi tina l'è da quaranta brent, tat imaginei, l'è 'ncù quela dei mei noni.

"Quindi tutta l'attrezzatura originale..."

Tutta... originale mi a g l'ho incù. U diseva:

"Tirema via! E que ch'a n fema ma par quela poch'üa!"

Perché ades a g n ho mi' pi tanta, perché mi, da par tit sun stacia l'ültima da taiala. Però quand ch'ul bosk u g va ados, o ch'la manjan tita ì uscéi, e pöi ta n'an fei pi; a g ho americana e clinto, a g ho anca l'americana rosa. Incöi a g ho dič asuì cun l'Emanuela:

"Mi ad la mi roba a sun geluša. Mi vanderò mai niente, mai, mai, mai; pitost artraghi che ne venda".

La dis:

"Ma le cose che non si usano..."

"Le cose che non si usano, ì èut i vendan e ch'i dagan via; quand ch'a sun morta mi, regalai via, fei pö cul ch'u lì, mi no".

Anca la tina lì di mei noni a vöi mia ch'am la toca. A g ho u törč, u torč a g l'ho sindà là, però.

"Fai anche grappa?"

Prima u la fava. Ades u g ha pi vöia... l'è tri agn ch'u la fa pi.

"E con cosa si faceva?"

Vinasc e acqua. Lui non usava vino; vinasc e acqua perché l'è be piséi buna, *non rende*; però facia cun acqua e 'n po' 'd vin u n vegn fo piséi grapa, ma meno buna; però mi a vöi semper vegla ⁽⁴⁹⁾ la mi grapa da beva, perché mi tit ì agn, quand li u fava la grapa, a mateva via 'n botilion e l sigilava; la va mi' da mal e a g l'ho; mi credi ch'a resti mia senza grapa, perché s'a n beu, a n beu na butilia a l'an... L'è mia nui ch'a n fema... incin.

E t sei ainò ch'l'am pias? l'am pias s'a rivi a la Colma; i n han abituei qui d'in bot; mi sun mi' buna a mulala. Nui quand a rivavan a la Colma, la mama la n dava semper in zücherin cun in gucin ad grapa.

E mi quand a rivi a la Colma, a sun mi buna a rivà si senza mangià in zücarin cun pena 'd grapa. Mi la mi *abitudine* l'è quela.

L'ULTIMA A LAVORARE LA CAMPAGNA

Ho ancora nove capre; le capre che ho regalato alle mie nipotine non fanno più capretti, sai perché...? Perché l'anno scorso ho dato a tutte e due le mie nipotine una capretta ciascuna, a tutte e due le mie nipotine; questa primavera hanno fatto i capretti e non si toccano, loro non vogliono che si ammazzi il capretto; e così ne hanno quattro anche loro di capre; ma chi le accudisce? Caspita! Non possono mica portarle a Torino! E allora ho detto a mio marito:

“Allora, Sergio, attento che quelle capre non facciano più capretti, no, neppure una faccia capretti”.

Se no poi non le si può più toccare. Adesso le ho su alla Colma, da sole, le ha accompagnate su Sergio 15 o 20 giorni fa; prima le ha mandate qui vicino sul canale, ma arrivano i cercatori di funghi con i cani. L'anno scorso ce le hanno sparpagliate dappertutto; ho impiegato un mese prima di radunarle tutte le mie capre.

D'inverno le va a prendere dopo Natale, ci sia neve o non ci sia. L'anno scorso le ho tenute nella stalla quattro mesi nutrendole a fieno; ecco perché mi vedi ancora passare con la *caula* e la gerla, con la *caula* e la falce... ieri sono andata in Albarina per il secondo taglio. Per forza perché queste capre... sono ancora come quelle di una volta, mangiano! Non sono moderne, per niente! Vendemmio ancora, faccio il vino *brischet*; penso di essere proprio la più scema!

Anche il Franco lo fa ancora, un po' anche il Franco, tanto per tenere le tradizioni, così... A me piace, lo bevo volentieri. Gradazione non ne ha e penso che non abbia niente di non naturale; invece quello comperato... il nostro è genuino, non ha nessuna porcheria...

"E quindi hai ancora il tino, la cantina..."

Ah sì! Guai a chi mi tocca il tino; mio marito voleva romperlo; il mio tino è da 40 brente, pensa, è ancora quello dei miei nonni.

"E anche tutta l'attrezzatura originale..."

Tutta... ancora originale. Sergio diceva:

"Buttiamo via tutto, che cosa ce ne facciamo per quella poca uva!"

Perché adesso non ne ho più tanta. Sono stata l'ultima a tagliar via la vite. D'altronde quando il bosco la soffoca o gli uccelli mangiano tutta l'uva... ho uva americana e clinto, ho anche l'americana rosa. Oggi ho detto a mia nuora Emanuela:

"Io sono gelosa delle mie cose. Io non venderò mai niente, mai, mai, mai; compero, piuttosto che vendere".

Mi risponde:

"Ma le cose che non si usano..."

"Le cose che non si usano, gli altri le vendano e le diano via; quando sono morta regalatele, fatene quello che volete, io non le butto".

Anche il tino dei miei nonni non voglio che lo si tocchi. Ho il torchio; il torchio però l'ho in una cantina in cima al paese.

"Fai anche grappa?"

Prima la faceva mio marito. Adesso non ha più voglia; sono tre anni che non la fa più.

"E con cosa si faceva?"

Vinacce e acqua. Non usava vino; vinacce e acqua perché è più buona; non rende però; fatta con acqua e vino ne viene un po' di più, ma meno buona. Io l'avrò sempre la mia grappa da bere, perché tutti gli anni, quando facevamo grappa, mettevo via un bottiglione. Non va a male e così ce l'ho. Non credo di rimanere senza grappa perché, se ne bevo, ne bevo una bottiglia all'anno... Non è che ne facciamo un grande uso, nessuno di noi.

E sai dove mi piace? Mi piace quando arrivo alla Colma; ci hanno abituati quelli di una volta; non riesco a farne a meno. Quando noi arrivavamo alla Colma, la mamma ci dava sempre uno zuccherino con un goccio di grappa.

Ed io quando arrivo alla Colma non riesco a non mangiare uno zuccherino con un po' di grappa. La mia abitudine è quella.

L'E' IN AUT LAURA' (Edoardo Banchini) (Lettura)

Ï éma pö mi' mparù tant tant tant, però quacoša sì, dai nos več ... Che s'ì esan da turnà 'ndré, e vega me ch'a fema a laurà ades, so migna que ch'ì n fan. L'è 'n aut laurà. Ja parché ades, a fema, a fema, ma *uramai*... pö ades *ultimament* u gh è pi 'ngota, propi pi 'ngota, u gh è pi 'ncin ch'u laùra.

U gh è gnanca pi 'd gent, inca nuièut, a la nostra età que ch'a nema a fa... chi ch'l'è ch'u beu me ch'ì bevevan ina bota. E pö ades, in bicer ad vin, tat bevat ad cul bon, u s crumpa, t se be me ch'l'è.

Tant u val pi la pena.

E' UN ALTRO LAVORARE

Non abbiamo imparato proprio tutto dai nostri vecchi, ma qualcosa... ma se dovessero tornare indietro e vedere come facciamo a lavorare, non so cosa ci potrebbero fare!

E' tutto un altro lavorare: già perché adesso facciamo, facciamo, ma ormai... ultimamente poi non c'è proprio più niente, non c'è più nessuno che lavora.

Non c'è più nessuno... e anche noi, alla nostra età, che cosa andiamo a fare... chi beve ancora come si beveva una volta; e poi adesso se si vuole un bicchiere di vino, si beve quello buono, si compra, sai com'è.

Tanto non val più la pena.

NOTE

⁴¹ Generalmente il dialetto di Viganella forma la finale esplicita con il verbo “potere”.

⁴² Rohlfs attesta che “a causa della continua e stretta unione fra l’articolo e la parola, può nascere l’impressione che esso appartenga alla parola stessa cui va unito, particolarmente quando il sostantivo comincia con una vocale per cui l’articolo si presenta apostrofato”. Il fenomeno, prosegue lo studioso, è particolarmente diffuso nei dialetti. “A causa di una errata divisione può anche accadere che la vocale finale dell’articolo vada a formare un tutto unico con il sostantivo seguente” e tra i vari esempi Rohlfs riferisce il termine piemontese *l’arisc*, il riccio di castagna (*Grammatica storica*, cit., *Fonetica*, p. 477). Tale termine, con lo stesso significato, si trova anche nel dialetto di Viganella.

⁴³ Rohlfs esprime il dubbio se possa trovarsi anche nei dialetti l’uso dell’infinito storico-descrittivo, una forma di espressione che dà al racconto una particolare vivacità (*Grammatica storica*, cit., *Sintassi e formazione delle parole*, p. 90). Nel dialetto di Viganella, si trova quest’uso dell’infinito con una certa frequenza.

⁴⁴ Nel Dialetto di Viganella manca l’uso del superlativo assoluto. Le poche forme presenti sono da considerarsi effetto del recente processo di italianizzazione. Rispetto all’uso del superlativo assoluto il dialetto preferisce ricorrere ad alcune espressioni particolari.

⁴⁵ *salas* plurale di *sasla*.

⁴⁶ Rohlfs osserva che “alle antiche forme organiche della comparazione il latino volgare sostituì presto la perifrasi con *magis* e più tardi con *plus*” affermatosi in Italia nella forma *più*. Lo studioso attesta che nel Milanese, nel Canton Ticino e nella provincia di Novara le forme dialettali *più* e *pü* sono state rafforzate con *assé* (assai) (*Grammatica storica*, cit., *Morfologia*, p. 83). Tale osservazione trova riscontro nel dialetto di Viganella dove però si trova la forma *piséi* (che compare anche nella forma *pisé*) in accordo con l’evoluzione della \bar{U} latina che ha dato come esito *i* (p. 14).

⁴⁷ Accanto alla forma *radente* Rohlfs attesta la forma *arente* nel significato di *che rasenta* (*Grammatica storica*, cit., *Sintassi e formazione delle parole*, p. 234). Nel dialetto di Viganella esiste la forma *arent* nello stesso significato.

⁴⁸ Rohlfs afferma che “una strana formazione di plurale per sostituzione di suffisso si nota, nella zona lombarda a nord di Milano, nei sostantivi e aggettivi terminanti in *-in*, desinenza a cui nel plurale subentra *-it*” (*Grammatica storica*, cit., *Fonetica*, p. 42). Tale fenomeno esiste anche nel dialetto di Viganella.

⁴⁹ Rohlfs attesta che alcuni dialetti del Piemonte settentrionale e del Canton Ticino, tra cui nomina l’Ossola e la Valle Antrona, conoscono una particolare forma di futuro costituita dalla perifrasi del verbo *volò* + infinito. Nei dialetti ticinesi, aggiunge lo studioso, questo tipo di futuro viene rafforzato con l’aggiunta della particella *bene* “nel senso di un aspetto verbale intensificante” (*Grammatica storica*, cit., *Morfologia*, p. 336). Rohlfs nomina la Nicolet. Nella sua opera viene menzionata tale forma di futuro in

particolare per la zona di Viganella (*Il dialetto della valle Antrona*, p. 79, nota 3). Tali osservazioni trovano effettivo riscontro. Tale forma di futuro è molto frequente.