

"Temp de mesón"

Autor(en): **Zoppi, Carlo**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari**

Band (Jahr): **60 (1970)**

PDF erstellt am: **24.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1005468>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Carlo Zoppi

«Temp de mesón»



L'animazione nella campagna di San Vittore, una volta, non cessava mai. Intanto che il grano cresceva, spigava e si avviava alla maturazione si attendeva alla fienagione, a cui prendevano parte grandi e piccoli. Essa durava oltre un mese. Tutti i lavori della fienagione si eseguivano a mano. Gli arnesi impiegati erano: la falce o *ranza*, la *cot*, el *codee*, el *rastell*, la *forcheta* o *tienza*, el *gambacc* o el *carr di scalett* con la *stanga* e la *trescia*; le operazioni che si eseguivano erano: *segaa*, *spand*, *voltaa*, *chèi*, *mugiaa* e *teciaa*. I falciatori erano sul prato appena rompeva il giorno e non interrompevano il lavoro che per i pasti. Se qualche falciatore principiante non rasava bene l'erba veniva ammonito dicendo: *varda che te lassa indre i sciuladoo*.

Terminata la fienagione, la segale era pronta per la mietitura, la quale era riservata alle donne. Esse, armate di *sighez*, radevano i culmi a manipoli, che riunivano poi in covoni per trasportarli all'*era* con la *cadola* o el *gambacc*; là si faceva la *trebbiatura*, che si compiva in due tempi: *prebatt* e *batt*. La prima operazione si eseguiva brandendo i covoni all'estremità e battendo forte il ciuffo di spighe sul *desch*; la seconda ribattendo le spighe

col *batadoo*. Seguiva poi la vagliatura, per la quale si usava sovente el *valón*, una specie di buratto in cui era installata una ventola che si faceva girare per mezzo di una manovella. Il grano, sbattuto dalla ventola, andava nel sacco passando attraverso un imbuto, mentre la pula veniva fugata all'esterno.

Il grano saraceno era il secondo raccolto. Verso la metà di luglio, i campi che prima avevano ospitato la segale venivano arati e seminati a fraina. Grano prezioso, dicevano i poveri vecchi, da cui si ricavava una farina grigia, che serviva a preparare gustose vivande come *polenta storna*, *gnocch*, *pizochen a petelèch*, *polt*, *smeazza* e altro.

Durante la fioritura della fraina la campagna assumeva un aspetto primaverile e le api facevano festa. Ai primi di ottobre, a seconda delle annate, si procedeva alla mietitura, e un paio di giorni dopo, se il tempo lo permetteva, si batteva. La trebbiatura della fraina si faceva sempre sul campo.

Preparata l'aia con i grandi drappi di tela spessa vi si stendevano sopra i manipoli a righe, mettendo spiga contro spiga; se ne facevano due o quattro corsie a seconda del numero dei battitori. Poi due ranghi di battitori, uno di fronte all'altro, armati di correggiati, battevano a ritmo regolare, un rango avanzando e l'altro indietreggiando, passo passo sino in capo all'aia, ove giunti facevano marcia indietro.

La trebbiatura del panico assumeva il carattere di un divertimento ed era riservata ai giovani, *matón* e *matán*, *cavèden* e *donzell*. La gioventú si prestava a *saltaa el panich* la domenica dopo la dottrina. Il panico, nell'aia, veniva disposto a forma di circolo coi *lof* rivolte al centro. Poi, *matón* e *matán* si davano la mano formando una fila, in testa alla quale si metteva *om galup ch'el menava la stropa*, e saltando *zopin zopeta* giravano cantando:

*Orbisin in mezz al praa
lèva su ch'el voo fiocaa
l'ha fiocò sol piz Martum
poscta mia ciapaa nissun.*

oppure:

*Colombin del triofànt
cèrca fòra no bèla fia
che qualunque che si sia
pur che la sappia begn balaa.
Ecco chi che l'o trovada
granda grossa begn formada,
fèla balaa fèla saltaa
degh om gir e lassèla naa.*

o anche:

*Teresa tolìn Teresa tolàn
Teresa di pom Teresa di figh
Teresa dei cent bombenif.*

*Soo soo benedet
salta fora da chel sachet*

*salta fora alegrament
per scaldaa sta pora gent,
scalda domá miga
chel brutt poltron
che l'é sempro
a caval del tixon.*

Diverse famiglie però trebbiavano il panico in giorno feriale, la sera dopo cena. Allora l'operazione era riservata ai *cavèden* e ai *donzell*, cioè alla gioventú prosciolta dall'obbligo scolastico. In questo caso i canti erano accompagnati dal suono di un organetto da bocca o magari da una fisarmonica.

Il proprietario, in compenso del servizio ricevuto, dava ai partecipanti *no bronzàda de farù* e *om goterlet de nostranel*, vale a dire una pentola di ballotte e un boccale di nostrano. La gioventú di San Vittore si spingeva sino al capoluogo a *saltaa el panigh*, perchè Roveredo era il maggior produttore di panico di tutta a valle, da ciò il detto: *i panigada de Roré*. Il panico serviva a preparare un'ottima minestra detto *panigada*. L'orzo, coltivato su larga scala, veniva trebbiato nello stesso modo della fraina. I chicchi allo stato naturale erano usati nell'alimentazione degli animali o per fare un decotto in tempo di influenza. Il grano mondato dalle glume e glumelle per mezzo della pila serviva a preparare *l'ordiada*, minestra saporita, condita con *codigh* e *gambusc*, cioè con gli scarti del prosciutto.

Ultimo raccolto era quello del granoturco: *el formentón*, che si faceva in ottobre. I culmi erano lasciati nel campo sino al Giovedì Santo, giorno in cui venivano tagliati, ammicchiati e bruciati durante la processione notturna: *brusaa i chest*. Dopo la raccolta del granoturco seguiva la concimazione dei prati, che dava lavoro per tutto il mese di novembre.

Come si vede, una volta, l'animazione nella nostra bella campagna non cessava mai. In essa echeggiavano sovente i bei canti popolari, i richiami, le sonore risate. Ora i campi di cereali son quasi scomparsi, le patate non si coltivano più e il lavoro procede monotono, non interrotto che dal rombo dei trattori¹.

¹ Spiegazioni dei termini dialettali.

Temp de mesón	tempo di raccolta
codee	porta cote
gambacc	grimbello
trescia	fune di cuoio intrecciato
chei	rastrellare il fieno in andane
sciuladoo	ciuffi d'erba non falciata
sighezz	falce messoia, falcetto
era	aia
batadoo	bastone per battere la segale
lof	spighe
galup	ragazzone
polenta storna	farina di fraina cotta nella panna e ridotta in briciole soffici
pizochen a petelèch	gnocchi in brodo conditi con formaggio e aglio rosolato nel burro

Sulla trebbiatura del panico cfr. anche VSI 2. 75, su quella della segale o.c. 2. 286.