



Estratto da: Bollettino Storico Alta Valtellina n. 12, Bormio 2009

BOLLETTINO STORICO ALTA VALTELLINA



N. 12 - Anno 2009

Le opere e i giorni in Valfurva

Elio Bertolina

Nel momento in cui ci si immagina di compilare l'inventario delle attività manuali che giorno per giorno, stagione per stagione, accompagnavano l'esistenza dei nostri nonni, subito ci si sente come travolti dal complesso rincorrersi delle incombenze di un vivere quotidiano così diverso dal nostro, così affollato di scadenze e di imprevisti non rinviabili.

In realtà i nostri vecchi si portavano dentro un rigoroso calendario non scritto, dove alle cose da fare subito si sovrapponevano gli interventi preparatori delle cose da fare più avanti. Si andava così instaurando una forma mentis che, come si vedrà, cominciava a farsi esperienza di vita fin dalla prima fanciullezza.

Contrariamente a certi luoghi comuni sul montanaro che vive alla giornata, dobbiamo riconoscere che la loro esistenza trascorrevano all'insegna di una ininterrotta programmazione circolare regolata dall'andamento stagionale e dal corso del sole.

Protagonisti delle opere e i giorni di un passato per la Valfurva neanche tanto lontano, erano uomini e donne dotati di una volontà e di una manualità che li rendevano capaci di contemporaneamente far fronte a un impressionante ventaglio di impegni e di mansioni.

La coltivazione di campi orti e prati; l'allevamento del bestiame con le relative transumanze; la gestione di pascoli boschi e acque; la manutenzione di ponti strade e sentieri; le attività artigianali connesse alla costruzione/manutenzione di case fienili e attrezzi; la confezione e la conservazione degli alimenti; la produzione di vestiario e calzature; l'educazione e l'avviamento a una polivalente professionalità dei figli, bastano, se considerate nel loro insieme, a dare un'idea della situazione e dei problemi da affrontare.

La raccolta delle voci dialettali che indicano il concreto quotidiano operare di un mondo a rischio di scomparsa perché non sempre ritenuto degno di attenzione, vuole anzitutto essere una partecipata rassegna delle

fatiche vissute dai nostri antenati nell'ambito delle singole stagioni e delle "anonime normalità" del ciclo annuale.

Per motivi di praticità, i verbi dell'operare sono stati elencati in ordine alfabetico (anziché cronologico), così da favorire il lettore sia nella consultazione dell'insieme che nel possibile auspicato rinvenimento di nuove espressioni.

Le pagine che seguono, frutto della appassionata collaborazione di convalligiani cui va la mia viva gratitudine, sono anche un esplicito invito alla riscoperta di un dialetto che, caduto in disuso per i mutati modi di vita, andrebbe invece orgogliosamente esibito come il vestito della festa della nostra identità.

Da prumöira – In primavera

Aràr

Arare, rivoltare in profondità la terra dei campi con l'aratro a trazione animale (equini e bovini).

Casc' tràr i ciutìn, i bechìn

Castrare gli agnelli, i capretti.

Erpighèr

Erpicare, cioè ripianare la terra del campo precedentemente ripulita dei residui della coltivazione dell'anno precedente.

Far ó 'l sólch

Scavare con la zappa il solco per seminarvi le patate.

Far pan

Confezionare e cuocere ciambelle di pane di segale: operazione da svolgere negli ultimi giorni di luna calante se si vuole che il pane si conservi croccante e facilmente sbriciolabile. Diversamente sarà duro, difficile da rompere e da masticare.

Far su scimudìn

Confezionare formaggini di latte intero.

Far su séf

Costruire, ricostruire le siepi che delimitano prati e orti.

Ferèr al tòr

Inserire nelle narici del toro un anello passante in alluminio simile a un moschettone: all'anello veniva agganciato un tirante azionando il quale era

possibile tenere sotto controllo ogni movimento imprevisto del toro.

Guzèr al sigurin, guzèr la rampèla
Affilare la scure, affilare la roncola.

Ir ai Bagn, ir al bagn

Andare ai Bagni di Bormio a fare il bagno immergendo tutto il corpo nell'acqua termale. In casa era solo possibile lavarsi in tinozze di legno di capienza limitata.

Ir al bagn cu li béscia

Andare al bagno con le pecore che venivano immerse in apposite vasche di acqua termale riservate allo scopo: qui venivano accuratamente lavate per pulirne la lana prima della tosatura.

Ir a pasc 't

Portare e custodire al pascolo gli animali: pecore, capre, bovini.

Ir par angigula

Fare raccolta di acetosella che vegeta soprattutto su terreno azotato. Nel periodo di tarda primavera le foglie di questa pianta sono particolarmente succose e molto ricercate dai ragazzi: consumate in dosi eccessive provocano mal di pancia.

Ir par arghè

Andare a fare raccolta di resina di larice.

Nella tarda primavera quando il larice è in piena vegetazione, si praticava nella parte inferiore del tronco un foro profondo circa dieci centimetri e del diametro di due, provocando nel giro di due settimane la fuoriuscita della resina. La stessa veniva raccolta da un barattolo appeso a un chiodo infisso nel tronco appena sopra il foro.

Con l'*arghè* così ottenuto, si curavano ferite, contusioni, lussazioni, fratture e dolori reumatici.

Effettuata con le modalità descritte, la raccolta di *arghè* avveniva in violazione della normativa forestale: per non incorrere in sanzioni, si poteva comunque disporre di *arghè* posizionando un barattolo sull'orlo inferiore del ceppo di un larice appena tagliato.

Ir par atación, ir par cùgul, ir par sc'clopét

Andare nei prati a fare raccolta di piante di tarassaco, di spinacio selvatico e di silene inflata. Consumato in insalata il tarassaco era considerato un medicamento per purgare il sangue; spinacio e silene erano esclusivamente utilizzati per la confezione di minestra di verdura, specie sui maggenghi che non disponevano dei prodotti dell'orto.

Isc 'stradàr al rasìgón

Operare con la lima triangolare per allineare su due registri i denti del segone.

Métar ó i tèrm

Significa posare o sostituire i cippi confinali di proprietà.

Si infigge nel suolo il cippo confinale (*tèrm*), costituito da una pietra piatta o da un paletto di legno sporgenti per circa 20/30 centimetri, allo scopo di contrassegnare il confine di proprietà. Ai due lati del *tèrm* vengono interrati i *tesc 'timòni* volti a dimostrare la correttezza della posizione del cippo e ad impedirne lo spostamento abusivo.

Per legittimare l'intera procedura sono necessari la presenza e l'assenso dei titolari delle proprietà confinanti.

Nei terreni più elevati questa operazione può svolgersi anche durante l'estate.

Métar ó tartùful

Mettere giù nella terra una porzione di tubero sulla cui buccia è visibile l'occhio del germoglio; posare nel solco un pezzo di patata da cui nascerà la nuova pianta. Come dire seminare le patate.

Nei campi posti in piano o in leggera pendenza, la semina va praticata nella prima fase di luna calante per favorire la crescita del tubero e limitare lo sviluppo della pianta che si riflette negativamente su quello del tubero. La prima fase di luna crescente è invece il momento giusto per seminare gli appezzamenti posti in pendio. Sono da escludere categoricamente i giorni col segno del Cancro, dei Gemelli e dell'Acquario. Nel primo caso il tubero crescerà bucato, nel secondo malformato e nel terzo tenderà a marcire.

Métar ó i tesc 'timòni

Mettere in opera i testimoni. Procurarsi dapprima la quantità necessaria di pietre sfaldabili a metà, spaccandole in due parti i cui interni risulteranno speculari e perfettamente combaciabili. Entrambe le falde (cioè i *tesc 'timòni*) verranno interrate l'una a destra e l'altra a sinistra del *tèrm*, cippo di confine tra due proprietà, in tal modo impedendone lo spostamento arbitrario.

Mudèr

Transumare, trasferirsi con gli animali dal fondovalle ai maggenghi di media montagna.

Netèr al forn

Ripulire il forno per renderlo idoneo alla cottura del pane.

Netèr i córz

Ripulire dai detriti invernali (terra, foglie, rami, letame) i canaletti per adacquare i prati.

Nodàr li béscia, far la nóda

Tagliare la marca di famiglia sulle orecchie delle pecore e degli agnelli che ancora non ne dispongono. L'operazione era di solito eseguita pubblicamente dal proprietario o dal pastore nel momento di affidare gli animali a quest'ultimo che li avrebbe custoditi durante l'intera estate per conto della comunità.

Portàr su la tèra

Riportare in cima ai campi posti in pendio, la terra che durante l'autunno e l'inverno è scivolata a valle: gravosa incombenza che vedeva gli adulti avvalersi della fatica dei ragazzi tenuti a risalire l'erta del campo con "il gerlino" carico di terra.

Pruscéandar

Dopo l'aratura del campo coltivato la precedente stagione a segale o a patate, passare con l'erpice per ripulire i solchi dei residui della mietitura o delle piante di patata. A questa operazione seguiva l'erpicoltura vera e propria.

Rafàr

Rastrellare la superficie dei prati per ripulirla dei residui di letame e dei materiali depositativi durante l'inverno.

Sc'posàr al purcèl

Sposare il maiale significa far passare un anello di filo di rame tra le narici del suino uncinandolo sul bordo del labbro superiore: in tal modo le narici e il labbro diventano estremamente sensibili al dolore e impediscono all'animale di scavare nel terreno col grugno.

Semenèr

Seminare in senso lato, mettere a dimora sementi di segale, orzo, ortaggi, lino e foraggio. Segale e orzo sono da seminare all'inizio della fase di luna crescente; altrettanto gli ortaggi che crescono sottoterra come carote, rape e simili. Per gli ortaggi che invece vegetano in superficie, preferire la luna calante onde evitare uno sviluppo eccessivo del fusto.

Serclèr

Sarchiare, rimuovere la terra intorno alle piante novelle ripulendola dagli infestanti.

Śg'badilèr

Rivoltare con la vanga (impropriamente detta badile) la terra di campi e

orti avendo cura di ben frantumare le zolle.

Śg'butecèr i tartùful

Rimuovere le gemme dal tubero per una migliore conservazione della patata. Le gemme non venivano invece rimosse dai tuberi prescelti per la semina.

Sc'truśginèr

Trascinare a mano o a trazione animale una apposita pesante fascina capace di frantumare il letame e di agevolarne la penetrazione nella cotica erbosa.



*Incisioni rupestri in Valcamonica
(per gentile concessione del prof. Luciano Suss)*

Terenèr

Ricoprire con terriccio la neve primaverile per anticiparne lo scioglimento.

Tirèr l'èndiga

Tracciare nella terra smossa del campo il solco che delimita la proprietà: operazione che veniva compiuta percorrendo la linea di confine con la gamba rigida senza mai sollevare la scarpa dal suolo.

Tirèr l'èrpich, erpighèr

Tirare l'èrpice a mano o a trazione animale, erpicare il terreno dei campi situati in piano o in lieve pendenza.

Tirèr su 'l resc 'teladùc'

Raccogliere i residui di letame e erba secca al termine della pulizia del prato.

Tóndar

Tosare le pecore: se si fa in periodo di luna nuova, la lana ricresce più rapidamente e abbondante.

Tör fóra i malàm

Rimuovere dal terreno il veratro bianco e toglierlo dal resto del foraggio nel corso della fienagione. Il *malàm* è una pianta infestante che, vegetando nei pascoli come nei prati, raggiunge anche un metro di altezza, dotata com'è di un robusto gambo su cui si innestano foglie lanceolate con nervature gialle. Non consumata dagli animali al pascolo, è a ragione considerata pianta velenosa: importante perciò eliminarla dai prati fin dalla primavera cavandone la radice. Gli esemplari ancora presenti alla fienagione venivano comunque subito isolati per evitare di farli fermentare insieme al resto del foraggio.

Traglièr

Favorire la frantumazione e la penetrazione del letame steso sui prati, mediante la pressione esercitata da una fascina di rami che, appesantita da pietre, viene trascinata sulla cotica erbosa.

D'isc'tà – D'estate

Bàtar la falc'

Battere con l'apposito martello il filo di taglio della falce appoggiato sull'incudine per renderlo più sottile e tagliente.

Carghèr la dià

Ultimato l'immagazzinamento del foraggio nel fienile, caricarne la sommità della catasta con tronchi d'albero appesantiti da pietre: la pressione che ne deriva favorisce la fermentazione del fieno.

Chezèr

Conclusione rituale della fienagione (*chéza*) dopo aver portato a termine la serie di operazioni iniziate con la falciatura e finite con la definitiva sistemazione del foraggio nel fienile. Vissuto come una ricorrenza centrale del ciclo annuale, l'evento è tradizionalmente celebrato con la degustazione delle *manzóla*, le tipiche “chiacchiere” confezionate per l'occasione.

Colér

Mietere la segale con la falce messoria.

Far al butér

Produrre burro sui maggenghi più alti e sugli alpeggi.

Far li peladùra

Falciare le porzioni di prato più ripide e povere di erbe.

Guzèr la falc'

Affilare la falce con la cote bagnata d'acqua.

Inaquàr

Adacquare i prati in pendio facendo esondare l'acqua che scorre nei canaletti alimentati dai ruscelli e dai torrenti.

Indièr

Accatastare a strati nel fienile il foraggio, che se ben essiccato, nel giro di pochi giorni incomincia a fermentare dando corpo a una massa compatta di fieno

Incrapenèr

Portare a casa i covoni della segale e metterli a essiccare sull'aereo tavolato posto nella parte superiore del fienile.



Fienagione (Proprietà Museo Vallivo di Valfurva. Per gentile concessione)

Ir a pasc 't

Condurre e sorvegliare il bestiame sui pascoli dei maggenghi più alti e degli alpeggi. Ne erano escluse le pecore affidate al pastore scelto dalla comunità.

Ir par ampómula

Andare a raccogliere lamponi muniti di secchi e secchielli; questi frutti di bosco venivano solitamente consumati freschi come pietanza con la polenta. Pressoché sconosciuto il loro utilizzo per farne marmellata.

Ir par бага

Fare raccolta di mirtilli.

Ir par calùda

Fare raccolta di mirtilli rossi.

Ir par cardón

Raccogliere in un sacco di canapa i cardi selvatici per l'alimentazione del maiale.

Ir par fónch

Andare a raccogliere funghi limitandosi alle specie di porcini, cantarelli e ditole; questi ultimi venivano consumati freschi, mentre i porcini erano destinati sia alla vendita che all'essiccazione per l'uso domestico nel restante



Mietitura (Proprietà Museo Vallivo di Valfurva. Per gentile concessione)

periodo dell'anno.

Ir par légna

Raccogliere la legna secca nel sottobosco; farne provvista tagliando rami e alberi in periodo di luna calante. Il larice, l'ontano e la betulla tra le specie più apprezzate.

Ir par lican

Raccogliere il lichene degli alti pascoli, che conservato in contenitori ben areati sarà la base di svariati prodotti della medicina tradizionale per curare uomini e animali.

Ir par limöira

Andare a raccogliere foglie di rabarbaro alpino.

La foglia di rabarbaro alpino che vegeta su terreno fertilizzato da concime animale, ha la proprietà di mantenere a lungo il fresco del cespuglio in cui cresce: per questo motivo e grazie alla sua ampiezza, la foglia veniva impiegata per avvolgerci il pane di burro quando serviva conservarlo nel casello del latte e soprattutto quando lo si portava dall'alpeggio in fondovalle. Posta sul capo a mo' di cappello, trasmette immediatamente una piacevole sensazione di frescura, tanto più apprezzata durante il solleone dell'estate.

Ir par nin

Andare a cercare i nidi per asportarne le uova.

Avventurosa ricerca praticata per gioco dai ragazzi sugli alpeggi.

L'attenta osservazione del volo degli uccelli nel momento della cova, consentiva di individuare la posizione del nido che veniva così saccheggiato delle uova, considerate un bottino da esibire con orgoglio ai coetanei.

Ir par pigna

Andare nel bosco a fare incetta dei frutti del pino cembro, sia raccogliendoli da terra che dai rami dell'albero; dopo un adeguato periodo di essicazione, dalle pigne vengono estratti i pinòli, una prelibata frutta secca particolarmente apprezzata dai ragazzi e non solo.

Ir par rèt

Andare a caccia di topi. Subito dopo la fienagione risulta oltremodo facile individuare i buchi praticati dai topi sulla cotica erbosa, a segnare l'entrata e l'uscita della tana. Versando acqua in uno dei due fori, si provoca l'allagamento della tana con conseguente fuga del topo.

La caccia generalmente si effettuava in coppia: chi versava l'acqua da una parte e chi dall'altra aspettava il fuggitivo col bastone in mano.

Ir par sc'ternùm

Andare nel sottobosco a fare incetta di aghi di conifera e foglie di ontano e di betulla: portati a casa sui maggenghi o in fondovalle serviranno da lettiera nella stalla incrementando la produzione di letame.

Ir par tanéda

Fare raccolta dei fiori di achillea muscata: essiccati serviranno a preparare sia calde tisane digestive/dissetanti, sia un liquore casereccio con spiccate proprietà digestive.

Mudèr

Continuare la transumanza primaverile spostandosi sui maggenghi più alti e sugli alpeggi per sfruttarne i pascoli, falciarne i prati e fare scorta di foraggio.

Muntonàr

Quando il foraggio sparso sul prato non ha raggiunto il necessario grado di essiccazione, radunarlo a mucchi di profilo cupolato per proteggerlo contro l'umidità della rugiada notturna e la minaccia di pioggia.

Plachèr la gràscia

Coprire i letamai con fronde d'albero, preferibilmente abete, per limitarne l'essiccazione sotto il sole dell'estate e impedirne l'accesso al pollame.

Portàr d'int

Portare il fieno essiccato al coperto, all'interno del fienile utilizzando i mezzi di trasporto idonei alla pendenza del terreno, all'ubicazione dei prati e alla loro distanza dal fienile (*gèrlu, blaca, frosc'chéira, sc'calét, car, carét*).

La blaca è un telo quadrato di canapa (metri 2,5 per 2,5 circa) che, steso a terra viene riempito di fieno e richiuso legando fra loro sulla linea diagonale i suoi angoli opposti.

La frosc'chéira è un telaio rettangolare (metri 1 per 2,5 circa) costituito da quattro asticelle di legno unite all'estremità da due traversine: sul telaio viene prima disposto a bracciate e poi legato il carico di fieno (30/50 chili) che si porta infilando la testa tra le aste centrali e appoggiando quelle laterali sulle spalle. Lo *sc'calét* non è altro che una normale scaletta usata sia come portantina che come slitta sui prati più prossimi al fienile.

Quaglièr

Caseificare sui maggenghi più alti e sugli alpeggi ricorrendo al conferimento del latte tra due o più famiglie per poterlo lavorare fresco o comunque nello spazio di due tre giorni.



Resc'telèr

Rastrellare i rimasugli di foraggio secco presenti sul prato.

Rusc'pèr

Usando rastrelli e forconi ammassare il foraggio essiccato sul prato per trasportarlo in fienile.

Sc'cantighèr

Spargere uniformemente sul prato il foraggio appena falciato per avviarne l'essiccazione.

Sc'fletèr su fónch

Affettare accuratamente i porcini appena raccolti e disporli su una tavola di legno per farli essiccare all'ombra.

Sc'floràr al lèc(h)'

Togliere il fiore della panna dal latte conservato in ambiente chiuso e possibilmente refrigerato dallo scorrimento di un rivolo d'acqua.

Seghèr

Tagliare l'erba con la falce e col favore del tempo, scartando però i giorni nel segno dello Scorpione: gli erbivori in genere, i bovini in particolare, rifiutano il foraggio tagliato in tale periodo.

L'operazione si ripete tre volte nel fondovalle: in giugno col primo taglio si raccoglie *al tórz*, in agosto col secondo *la digöir*, in settembre col terzo *al digöirìn*. Si effettuano due tagli sui maggenghi più bassi e uno solo su quelli in quota.

Serclèr

Sarchiare le patate, la segale e l'orzo.

Tirèr a cul

Tirare, stratonare la fune che tiene legato sul carro il carico di fieno facendo leva con i piedi puntati contro il carico e con la fune passata attorno al sedere.

Voltàr

Con l'impiego del rastrello rivoltare il fieno steso sul prato per esporne al sole la parte rimasta a contatto del terreno.

Voltàr li vaca

Fare cambiare direzione alle vacche al pascolo indirizzandole nel modo voluto.

D'altögn – D'autunno

Bàtar

Trebbiare la segale stesa sull'aia del fienile battendola con il correggiato di legno: operazione svolta da un gruppo di 4/6/8 persone, ben affiatato nel lavoro di squadra e allineate su due file contrapposte.

Cèrnar

Fare la cernita delle patate, suddividerle secondo la qualità e le dimensioni del tubero; operazione che generalmente avveniva sul campo al momento della raccolta con l'impiego di almeno tre diversi contenitori costituiti da gerle e/o ceste. Una seconda cernita poteva aver luogo in cantina quando si controllava lo stato di conservazione delle patate (durante l'inverno) e si sceglievano quelle più adatte alla semina (in primavera).

C(h)iapàr légna

Raccogliere legna per la scorta invernale.

Criulèr

Passare al setaccio il trebbiato per separare la segale dai residui della trebbiatura.

Cumedèr li sc'trada

Fare manutenzione sulle strade vicinali.

Far ia la céndra

Spargere la cenere sui coltivi per fertilizzarli.

Far ia li gràscia

Spargere il letame sui coltivi per fertilizzarli. Usare letame stagionato per la concimazione ottimale di campi e orti. Il letame fresco sparso sui prati in primavera incrementa la produzione di foraggio.

Far ó cràut, métar ó cràut

Confezionare i crauti affettando le verze su un tagliere sotto il quale è sistemata una tinozza in cui le verze tagliuzzate vengono disposte a strati unitamente a sale, bacche di ginepro e timo. Dopo circa due settimane di fermentazione, i crauti sono pronti da servire in tavola.

Far ó tzigar

Mettere a fermentare in una olla di terracotta laticello, residui e croste di formaggio magro con sale e pepe: se ne ottiene un intingolo piccante che ben si accompagna alle patate lesse e alla polenta.

Far pan

Confezionare e cuocere nel forno ciambelle di pane per la scorta invernale.

Far vitùra

Fare trasporto di fieno, legna o legname per conto terzi, con l'impiego di carro e/o slitta a trazione animale.

Far su tràglia

Assemblare e legare saldamente un grosso fascio di legna, così da poterlo agevolmente trascinare lungo gli avvallamenti dei fianchi del monte.

Guzèr al fèr dal fèn

Affilare la speciale scure per tagliare il fieno fermentato, in previsione dell'uso che se ne farà specie nel periodo invernale.

Impilèr légna

Disporre la legna da ardere tagliata a pezzi in ordinate cataste al coperto.

Incorchèr

Immagazzinare e suddividere per qualità e grandezza le patate nei recinti realizzati in cantina con apposite tramezze di legno.

Ir a chècia

Andare a caccia: prede preferite cervi, caprioli, camosci e lepri per la carne; marmotte per il grasso e scoiattoli per la coda da ostentare sul cappello. Prede di prestigio pernici, coturnici e gallo forcello. Relativamente diffusa la caccia di frodo in altri periodo dell'anno, specie d'inverno.

Ir al mulìn

Andare al mulino portando la segale da macinare.

Ir a pasc 't

Condurre e sorvegliare gli animali al pascolo, incluse le pecore tornate a valle.

Ir dré a gràscia

Occuparsi del trasporto e dello spargimento del letame.

Ir in Tiròl

Andare in Tirolo attraverso lo Stelvio per barattare patate contro verze da crauti, per acquistare pere e mele.

Ir par bóciula

Fare raccolta degli stròbili secchi caduti dagli abeti.

Ir par fónch

Fare raccolta dei funghi autunnali.

Ir par frósula

Andare a raccogliere i frutti della rosa selvatica: giocosa occupazione dei ragazzi.

Ir par ughét

Fare raccolta dei frutti del crespino.

Isc tradàr al rašigón

Operare con la lima triangolare per allineare su due registri i denti del segone.

Mašgenèr

Macinare, cioè andare al mulino a far macinare la segale.

Menèr al manz

Portare le bovine alla monta taurina con l'obiettivo di farle partorire in autunno.

Mudèr

Riprendere la transumanza scendendo di quota dagli alpeggi e dai maggenghi più alti.

Mulinèr

Mulinare, andare al mulino a far macinare la segale, fare farina di segale.

Preparàr la lölza

Preparare la slitta verificandone in particolare lo stato dei pattini.

Preparàr la priàla

Preparare lo speciale mezzo di trasporto costituito da un lungo piano di carico appoggiato su una apposita slitta o sull'avantreno del carro, secondo la presenza o meno di neve. La *priàla*, mezzo di trasporto ben conosciuto sulla Via Priùla, è particolarmente adatta al trasporto di cubi di fieno e di tronchi di legname.

Presc tèr óbra

Prestare la propria manodopera al vicino che a sua volta restituirà il favore in analoga situazione di necessità. Prassi usuale nello svolgimento di lavori

che richiedono forza manuale numerosa, come nel caso della fienagione, della trebbiatura o della macellazione del maiale.

Quaglièr

Caseificare presso la latteria turnaria.

Rasighèr su légna

Segare la legna da ardere.

Remondàr planta

Tagliare i rami della parte inferiore del tronco delle piante per farne legna da ardere.

Semenèr

Seminare la segale dando la preferenza ai primi giorni di luna crescente.

Sc'paglièr i tartùful

Tagliare, strappare, togliere dal campo la pianta della patata, allo scopo di più agevolmente scavare con la zappa per estrarre il tubero dalla terra.

Taglièr su légna

Tagliare la legna da ardere nelle pezzature volute usando segone, sega, scure e roncola.

Tör su li barbabiétula, li ràa, i gnif

Cavare nell'orto le barbabietole, le rape, le carote.

Tör su tartùful, tör su balèc'

Prendere su le patate dalla terra, cavare le patate, raccogliere le patate. Perché i tuberi si conservino bene durante l'inverno, occorre farne raccolta nei giorni di luna crescente.

Untèr li fum

Ungere le funi con la sugna.

Untèr li g(h)ióngula

Ungere con la sugna le liste di pelle usate per legare il giogo alle stanghe del carro e/o della slitta e per analoghe operazioni di fissaggio.

D'invèrn – D'inverno

Börèr

Condurre gli animali alla fontana per l'abbeverata.



Caſerèr

Svolgere attività casearia, produrre burro formaggio e siero presso la latteria turnaria.

Cumedèr i ciàt

Aggiustare, riparare le scarpe.

Far becarìa, copàr al purcèl

Fare norcineria, macellare, cioè uccidere il maiale. Per la conservazione della carne e degli insaccati, è molto importante effettuare la macellazione nella fase di luna crescente, evitando rigorosamente i giorni nel segno del Cancro.

Far bóra, taglièr planta, far su planta

Ridurre l'albero in tronchi, tagliare piante per legname d'opera. Allo scopo di garantire la qualità del materiale, l'albero va abbattuto in periodo di luna crescente. Preferiti il larice per le pavimentazioni e il pino cembro per la produzione di mobili e il rivestimento delle camere.

Far ia la néf

Spalare la neve.

Far ia g(hi)èra

Spargere ghiaia sulla strada ghiacciata,

Far la cal

Andare a battere la neve, preparare battuta la pista sulle mulattiere che portano ai fienili dei maggenghi onde agevolare il trasporto a valle del fieno. Battere la neve nelle strade del paese.

Far ó sc'càndula

Fabbricare tavolette di larice per la copertura dei tetti, utilizzando esclusivamente una apposita scure.

Far vitùra

Fare trasporto di fieno, legna o legname per conto terzi con l'impiego di slitta e/o carro a trazione animale.

Immanighèr

Immanicare gli attrezzi; inserire il manico nella scure, nella falce, nella vanga, nella zappa, nel piccone e attrezzi vari.

Impilèr légna.

Ordinare la legna in catasta.

Incadenèr

Applicare le catene ai pattini della slitta o alle ruote del carro per controllarne lo scorrimento su terreno innevato o ghiacciato.

Indièr e menèr gràscia

Accatastare letame e trasportarlo su campi e prati.

Ir al mulìn, ir a mas'genèr

Andare al mulino, andare a far macinare la segale o l'orzo.

Ir dré a legnàm

Occuparsi di legname, abbattere legname d'opera, farlo scendere a valle, trasportarlo in segheria. Le piante devono essere tagliate durante la luna crescente, perché altrimenti le tavole sono soggette a incrinarsi e a spaccarsi.

Ir par légna

Andare nei boschi a tagliare/raccogliere legna da ardere. Se si vuole che la legna prenda fuoco facilmente e bruci senza produrre troppo fumo, bisogna tagliarla negli ultimi giorni di luna calante.

Menèr fèn, ir a tór fèn

Trasportare fieno, andare a prelevarlo dai fienili dei maggenghi utilizzando slitte e/o carri trainati a mano o da animali (muli, cavalli, vacche, asini).

Ras'ighèr

Segare legna o legname.

Remondàr

Tagliare i rami dal tronco degli alberi, ripulire i rami dai fuscelli.

Śg'ramàr planta

Ripulire dei rami la pianta ancora in piedi.

Sc'pazàr al camìn, tirèr ó 'l peciól

Pulire il camino rimuovendone la caligine con l'impiego di un piccolo abete che viene fatto scorrere su e giù per la gola del camino. All'occorrenza l'operazione poteva essere svolta anche in altri periodi dell'anno.

Sc'tröglièr la vaca, al cavàl, al mul

Strigliare la vacca, il cavallo, il mulo.

Taglièr ó fèn

Tagliare un cubo di fieno impiegando l'apposito attrezzo dalla lama

incavata. Tale operazione (da farsi in luna crescente perché si conservi il profumo del fieno fermentato), prelude al trasporto del foraggio se eseguita sul maggengo o alla distribuzione nella greppia se invece ha luogo in paese.

Taglièr su légna, sc'clapàr su légna

Tagliare su misura di stufe e focolari legna da ardere (tronchi, rami e ceppi) utilizzando segone e scure. Spaccare tronchetti e ceppi.

Tirèr al s'g'litón

Operare con lo spazzaneve a trazione animale per rendere transitabile la strada.

Tót l'an – Per tutto l'anno

Cumedèr gérlì e cavàgn

Riparare gerle e ceste.

Cušìr

Cucire.

Far bugàda, far liscia

Fare il bucato, lavare con la lisciva: il bucato risulta più bianco e splendente se fatto durante la luna calante.

Far calza

Lavorare a maglia per produrre calze, maglie, berretti, guanti ecc.

Far da mang(hi)èr

Far da mangiare, cucinare.

Far da céna

Preparare la cena, sinonimo di cuocere la minestra (*far minèsc'tra*) nelle due versioni a base di latte (*minèsc'tra da lèc(h)* - *minsc'tra bianca*) oppure a base di verdura (*minèsc'tra néira*).

Far da sciòlvar, far sciòlvar

Preparare il pasto di mezzogiorno.

Far li óbra, far i misc'téir

Svolgere le mansioni domestiche riferite sia alla parte civile che alla parte rustica dell'abitazione. Ad esempio riordinare e pulire stanze cucina ripostigli fienile stalla cantina sottotetto; fare manutenzione in generale.

Far su binént

Letteralmente fare gomitolì. La confezione del gomitolò si effettuava avvolgendo il filo di lana srotolato dal rocchetto del filatoio (*carèl*), attorno al nucleo del gomitolò fatto di un piccolo pacchetto di carta ripiegata. Quando si disponeva di lana già confezionata in matassa, per ottenere il gomitolò si poneva la matassa sulle braccia di un piccolo telaio girevole chiamato *guìndal*. In assenza di quest'ultimo la stessa operazione poteva essere svolta tenendo tesa la matassa con le braccia aperte.

Far su ècia

Fare matasse, cioè trasferire in matassa la lana avvolta sul rocchetto del *carèl* (il filatoio), utilizzando *la bindèla*, uno speciale avvolgitore di legno che veniva fatto girare a mano.

La lana doveva essere confezionata in matassa ogni volta che si aveva bisogno di tingerla.

Far su 'l bašic'

Fare il letto, fare il pagliericcio.

Far su mur, far su séf

Costruire muri di sostegno, costruire siepi a protezione di orti, campi e prati.

Far su pasc 'tèl

Preparare l'impasto di mangime per le galline e il maiale.

Ferèr la menadùra

Ferrare gli zoccoli di asini, muli e cavalli.

Filèr

Filare all'arcolaio lana, lino e canapa.

Indrizèr c(h)iót

Raddrizzare chiodi storti battendoli col martello sulla pietra o sull'impiantito. Alla dismissione di manufatti lignei come mobili, scale, cancelli, porte o siepi, si procede al recupero dei chiodi usati estraendoli con la tenaglia.

Ir ala còpera, ir a far sc 'pésa

Andare alla cooperativa di consumo a fare acquisti, andare a fare la spesa.

Ir a disc 'téndar

Andare a stendere la biancheria.

Ir a lavàr

Andare a lavare alla fontana, al lavatoio.

Ir a tōr aqua, ir al bugl'
Andare a prendere acqua alla fontana.

Loràr
Lavorare.

Mendèr
Rammendare.

Mólgjar
Provvedere alla mungitura mattina e sera.

Mondàr tartùful
Pelare, sbucciare patate.

Netèr li canàl
Ripulire le gronde del tetto per favorire lo scarico delle acque.

Pizèr al föch
Accendere il fuoco.

Portàr al gèrlu
Portare il gerlo, faticare.

Portàr fóra la gràscia
Sgomberare il letame dalla stalla, portarlo fuori sul letamaio.

Regolér
Rifornire di foraggio la greppia, accudire il bestiame della stalla.

Ritirèr i sc' tröf
Ritirare la biancheria stesa, la roba stesa.

Rusc'chèr, sc' cadenèr
Lavorare sodo, lavorare duramente.

Sc' cartecèr
Cardare a mano la lana e il lino.

Sc' pazàr la sc' tala
Spazzare il letame, portarlo all'esterno sul letamaio e scopare la stalla.

Sc' trepèr i piciöl, li malósina, i bedögn
Strappare il novellame di conifera, ontano e betulla per impedirne la crescita

nei prati e nei pascoli: raccomandazione che gli anziani rivolgevano ai ragazzi nel momento in cui partivano da casa per portare le bestie al pascolo. Naturalmente facendo attenzione ai guardaboschi!

Sc 'tröglièr

Strigliare il mantello di bovini ed equini.

Šg 'milmarèr

Lubrificare le ruote e le giunture del carro con l'impiego di grasso catramato.

Supresèr

Stirare col ferro a brace.

Tachèr sóta 'l car

Attaccare l'animale (mulo, cavallo, asino, bovino) alle stanghe del carro.

Untèr i ciàt

Ungere le calzature con la sugna.

Visc 'tìr la menadùra

Applicare i finimenti all'animale che trainerà il carro e/o la slitta.

...E tirèr al flè almenu ala fèsc 'ta!

E tirare il fiato almeno alla festa!