



Estratto da Bollettino Storico Alta Valtellina n. 13, Bormio 2010

BOLLETTINO STORICO ALTA VALTELLINA



N. 13 - Anno 2010



Le opere e i giorni in Valfurva (parte seconda)

Elio Bertolina

La sopravvenienza di oltre 70 nuove voci che si aggiungono alle 187 pubblicate un anno fa sotto il titolo “Le opere e i giorni in Valfurva”, suggerisce due contrapposte chiavi di lettura del lavoro svolto.

Una prima riflessione risulta poco lusinghiera sulla qualità di una ricerca che ha subito bisogno di un supplemento di indagine.

La seconda porta a prendere atto della inesauribile ricchezza del lessico dialettale preso in esame.

Sotto quest’ultimo punto di vista che giustificerebbe la presente appendice, diventa paradossalmente auspicabile che i futuri apporti da parte degli informatori locali, costringano a ritornare nuovamente sull’argomento con la pubblicazione di ulteriori voci verbali.

Da prumöira – In primavera

Incilonàr la falc’

Fissare il ferro della falce all’asta di legno (*cilón*) dell’impugnatura dell’attrezzo.

Śg’butèr i tartùful

Togliere le gemme dalle patate: operazione indicata anche dalle voci *sc’cornàr* e *śg’butecèr i tartùful*.

Sc’cornàr i tartùful

Togliere le gemme alle patate.

Ungiàr la vaca, la manzéta

Applicare il giogo sulla fronte delle bovine per il traino della slitta, del carretto, del carro.



D'isc'ta' – D'estate

Ir pradéir

Andare a fare il falciatore di fieno (*pradéir*) per conto terzi. Attività prevalentemente praticata da esponenti di famiglie numerose, le cui limitate proprietà prative occupavano solo parzialmente la manodopera disponibile.

Tachèr su 'l guzéir

Appendere il portacote (*guzéir*) alla cintura dei pantaloni (*la curia*) dietro la schiena.

D'altógn. D'autunno

Far su carcént

Confezionare ciambelle di pane ottenute da un impasto di farina di segale e patate.

Insachèr

Insaccare, mettere la segale nei sacchi per portarla al mulino.

Masg'erèr

Mettere a macerare le verze per farne crauti; l'orzo (*la duméga*) per farne minestra; i semi di lino quale medicinale per curare la stitichezza.

Tirèr la tràglia

Tirare, trascinandola nell'apposito solco scavato nel ripido pendio del bosco, una grossa pesante fascina di legna da ardere.

D'invèrn – D'inverno

Far al bólc'

Provvedere al trasporto invernale del foraggio dal fienile del maggengo al fienile di fondovalle: mansione di particolare complessità e responsabilità che inizia con la battitura della neve sulla pista da seguire, prosegue con la dislocazione dei mezzi di trasporto (*slitte e/o priàla col masùc'*), il taglio e il caricamento dei blocchi squadrati di fieno, la faticosa quanto rischiosa discesa lungo la mulattiera fino alla strada di fondovalle. + foto [v. didascalia in calce all'articolo]

La *priàla* è un mezzo di trasporto costituito da un pianale di carico sostenuto da due robuste pertiche, lungo da 3,50 a 4 metri e largo poco più di 1 metro. Sul pianale si può allineare un primo strato di 3 o 4 tagli di fieno



su cui sovrapporne un secondo o un terzo. Ogni taglio di fieno (foraggio fermentato) è un parallelepipedo a base quadrata di 100 centimetri alto circa 45 centimetri con peso variabile da 45 a 50 chilogrammi.

Una *priàla* carica di 12 tagli di fieno, trasporta 12 quintali.

Il *masùc* ' è un massiccio slittone a base quadrata poco superiore al metro che misura da 40 a 50 centimetri di altezza: il suo pianale funge da punto di appoggio per *la priàla*.

Imbarozulàr

Prima delle nevicate autunnali, quando mulattiere e strada di fondovalle sono ancora sterrate, si va a prelevare il foraggio raccolto in estate sui maggenghi, caricandolo sul pianale della *priàla* anteriormente montato sull'avantreno del carro, detto *baròz dant*. Allo sbocco della mulattiera sullo "stradone" di fondovalle, si procede a inserire sotto *la priàla* anche il retrotreno del carro (*baròz dadré*). In tal modo l'intero carico viaggia su quattro ruote. Quando invece strada e mulattiere sono innestate, l'avantreno e il retrotreno del carro sono rispettivamente sostituiti dalle slitte del *masùc* ' *dant* e del *masùc* ' *dadré*.

Imprialèr

Sistemare sotto la coda della *priàla* carica di tronchi d'albero e impostata anteriormente sulla robusta slitta del *masùc* ', l'analoga slitta del *masùc* ' *dadré*.

Pizèr la pigna, carghèr la pigna

Accendere e alimentare la stufa in pietra delle stanze rivestite di legno.

Tót l'an – Per tutto l'anno

Badentèr, badentès

Far divertire, giocare, divertirsi, applicarsi per passatempo, lavorare per diletto.

Bàtar la fiàca

Non aver voglia di lavorare, applicarsi di malavoglia, prendere tempo.

Bofâr, scioflàr

Soffiare sulla brace per accendere il fuoco; soffiare per raffreddare un alimento o una bevanda troppo caldi.

Cumedèr i ciat/ i žarlòt

Riparare le scarpe, gli scarponi di tutti i giorni, senza ricorrere all'intervento professionale del calzolaio.



Far al cornàt

Caratteristico dolce casalingo per regalare ai bambini una prima colazione fuori dall'ordinario. Impastare farina di frumento con zucchero e un uovo: stirare l'impasto col mattarello fino a ridurne lo spessore a circa due centimetri. Cuocere al forno per circa mezz'ora e più.

Far bóglia

Fare polenta, cucinare la polenta nel gergo dei *bureléir*, i boscaioli.

Far brö rusc'ù

Preparare uno dei più tipici piatti di cucina povera, costituito da una minestra ottenuta tostando lentamente farina di segale o di frumento con l'aggiunta finale di acqua o latticello e burro.

Far buglìr

Far bollire acqua, latte, caffè, alimenti.

Far canédal

Tipico piatto natalizio, sorta di ricetta locale dei knedel tirolesi, costituita da farina di frumento impastata con i migliori salumi casalinghi, formaggio e burro. Diversamente dall'usanza praticata in Val Venosta, i *canédal* venivano serviti senza brodo.

Far floché, menadégl', mösa, rusumàda

Confezionare gnocchetti e malfatti di farina di frumento; polentina molto morbida di farina di mais con latticello; tuorlo d'uovo sbattuto con aggiunta di zucchero, caffè o vino.

Far manzóla

Confezionare la versione locale delle chiacchiere, friggendole in padella e servendole cosparse di zucchero. Caratteristico dolce per festeggiare la *chéza*, cioè la fine della fienagione.

Far manzóla da pulénta

Sminuzzare gli avanzi di polenta impastandoli con farina di frumento e foglie di menta. Stendere l'impasto col mattarello (*al sc'carèl*), ricavandone un foglio spesso circa mezzo centimetro e grande quanto il fondo della padella di cottura. Friggere con lo strutto rigirando il foglio dell'impasto quando vi si formano le prime bolle: spolverare di zucchero e servire la frittella calda.

Far minèsc'tra

Preparare una minestra in brodo con patate e pasta o riso.

Quando la base liquida è costituita da latte, si chiama *minèsc'tra bianca*



oppure *minesc'tra da lèc(h)*; se invece la base è l'acqua, si cucina *minèsc'tra néira*, cioè una minestra nera perché scurita dalla presenza di verdura, come le coste dell'orto (*manigòlt*), gli spinaci selvatici (*cùgul*) oppure la silene inflata (*sc'clopét*).

Far pizòcar

Cucinare un piatto asciutto di riso (*pizòcar da ris*) o di pasta (*pizòcar da pasc'ta*), cotto con patate e coste, quindi condito con burro e formaggio.

Far scioràr

Far raffreddare i cibi, le bevande, i liquidi, gli alimenti per gli animali, il forno.

Far scioràr fòra

Cambiare l'aria di un locale: sinonimo di *sciorentèr*.

Far sciughèr

Far asciugare.

Far su sc'calfin

Confezionare a maglia la soletta delle calze di lana-

Far tartùful

Preparare un piatto di patate lessate.

Far torturèla

Preparare un impasto morbido di farina di frumento, latte, uova, mela affettata, zucchero e friggere in padella a forma di frittella.

Ir a famégl'

Andare a servire come famiglio svolgendo le più diverse e umili mansioni.

Se applicata ai minori dai dieci anni in poi, l'espressione allude alla condizione dei ragazzi dati "in affitto" per la stagione estiva, secondo una diffusa consuetudine che ne retribuisce il servizio col semplice vitto e alloggio. Al termine dell'anno o dell'obbligo scolastico, vanno *a famégl'* i figli maschi delle famiglie più numerose e più bisognose di ridurre le bocche da sfamare: generalmente sono impiegati per la sorveglianza del bestiame al pascolo, la raccolta della legna, la fienagione e la pulizia della stalla. I *famégl'* in età adulta sono uomini celibi, talvolta diversamente abili, cui vengono comunque riservati i lavori più umili e faticosi: una condizione servile senza scadenza prefissata e senza salario, con la sola contropartita di vitto, alloggio e vestiario ridotti a livelli di pura sopravvivenza.



Ir a lavàr

Andare a lavare alla fontana, al lavatoio pubblico.

Ir a sèrva

Andare a servizio da parte delle ragazze e delle donne, prevalentemente occupandosi delle faccende domestiche e dei lavori agricoli. E' la versione femminile del maschile *ir a famégl'*, che quando esce dall'ambito valligiano fa proprie le mansioni della collaboratrice domestica.

Ir cu la caréta

Usare la carriola.

Lavàr

Lavare tessuti in genere.

Lavar fóra

Lavare "fuori" una pignatta, un recipiente, le pareti di legno di una stanza.

Lavàr ó

Lavare stoviglie e pentole di uso domestico.

Lavàr su

Lavare i pavimenti.

Pizèr al föch

Accendere il fuoco.

Pizèr la lanterna, la lum

Accendere la lanterna, accendere la lucerna.

Pizèr la machina

Accendere la cucina economica.

Pizèr la pipa, pizèr al tosc'càno

Accendere la pipa, accendere il sigaro.

Plantàr glià

Interrompere, sospendere quanto si sta facendo; letteralmente piantare lì.

Plonàr

Piallare, lavorare il legno con la pialla.

Portàr/tirèr al fascìn, al latìn, i ciurcégl', la lata

Portare a spalla/ tirare una fascina di legna da ardere; un tronco sottile; i



fuscelli per accendere il fuoco; un lungo tronco di modesto spessore.

Portàr al ruch 'sàch

Portare lo zaino.

Res'gentèr

Risciacquare.

Scioràr

Raffreddare, far prendere aria.

Sciorentèr, sciorentèr fòra

Arieggiare la stanza, i locali, la casa.

Sciughèr

Asciugare.

Sc'pantighèr

Spargere, buttare intorno.; allargare l'erba sul terreno dopo la falciatura.

Sc'pisighèr

Fare in fretta, sbrigarsi, il contrario di “*sc'tèr a cinquantàla*”

Sc'pizigulàr

Assaggiare un po' di tutto quello che c'è da mangiare.

Sc'tèr a cinquantàla

Stare a tirare in lungo, rimandare, far niente; insomma tutt'altro che opere lungo i giorni che così passano invano. Equivale a “*bàtar la fiàca*”

Sc'tèr a dondulàla

Stare a perdere tempo, rinviare il da farsi, letteralmente oziare dondolandosi..

Sc'tizulàr

Ultimata la mungitura vera e propria, spremere dal capezzolo in una scodella o in un piccolo recipiente *al sc'tizul*, cioè le residue gocce di latte generalmente riservate ai bambini o al gattino di turno.

Serèr al cadenèc'

Chiudere il portone o la porta di casa azionando dall'interno il catenaccio di ferro.



Serèr al culésc 'tru

Chiudere il portone/la porta di casa col *culésc 'tru*, sorta di catenaccio in legno azionabile solo dall'interno. Attivare la chiusura di sicurezza dell'abitazione.

Śg 'molginèr

Massaggiare la mammella per favorire la mungitura.

Śg 'moliginèr

Ammorbidire impasti alimentari o tessuti di eccessiva compattezza.

Śg 'morbièr

Massaggiare le mammelle di vacche e capre per prevenire e curare la mastite.

Śg 'morenzèr/sg 'morzàr

Spegnere quanto si ha acceso: il fuoco, la cucina economica, la lanterna, la lucerna, la pigna, la pipa, il sigaro.

Śg 'daneglièr

Azionare in continuazione *la danéglià*, trafficare, applicarsi con insistenza per risolvere un problema, per superare un ostacolo.

La danéglià è un tassello di legno che ruotando sul perno con cui è fissato allo stipite di una porta o di un mobile, libera o blocca l'apertura della porta o dello sportello.

Serèr li porta, li finésc 'tra, i uscét

Chiudere le porte, le finestre, le imposte.

Śg 'nizèr

Iniziare il consumo di formaggio, salumi, crauti, conserve, dolci, cioccolato, alimenti in genere.

Sc 'tradenèr

Perdere per strada, strapazzare, faticare disordinatamente, maltrattare il vestiario.

Taràr pulénta

Rimescolare la polenta durante la cottura.

Tigornàr

Comportarsi come la vacca quando *tigòrna* restando immobile a guardarsi intorno senza brucare né consumare fieno. Stare a far niente, sinonimo di



sc'èr a cinquantàla.

Zepelèr

Scortecciare, lisciare, aguzzare col coltello, la roncola o la scure, una matita (“*zepelèr al làpis*”), un bastone, un palo.



In primo piano il masùc' al quale si sta agganciando la priàla; in secondo piano il baròz dadré (per gentile concessione del Museo Etnografico Vallivo di Valfurva)