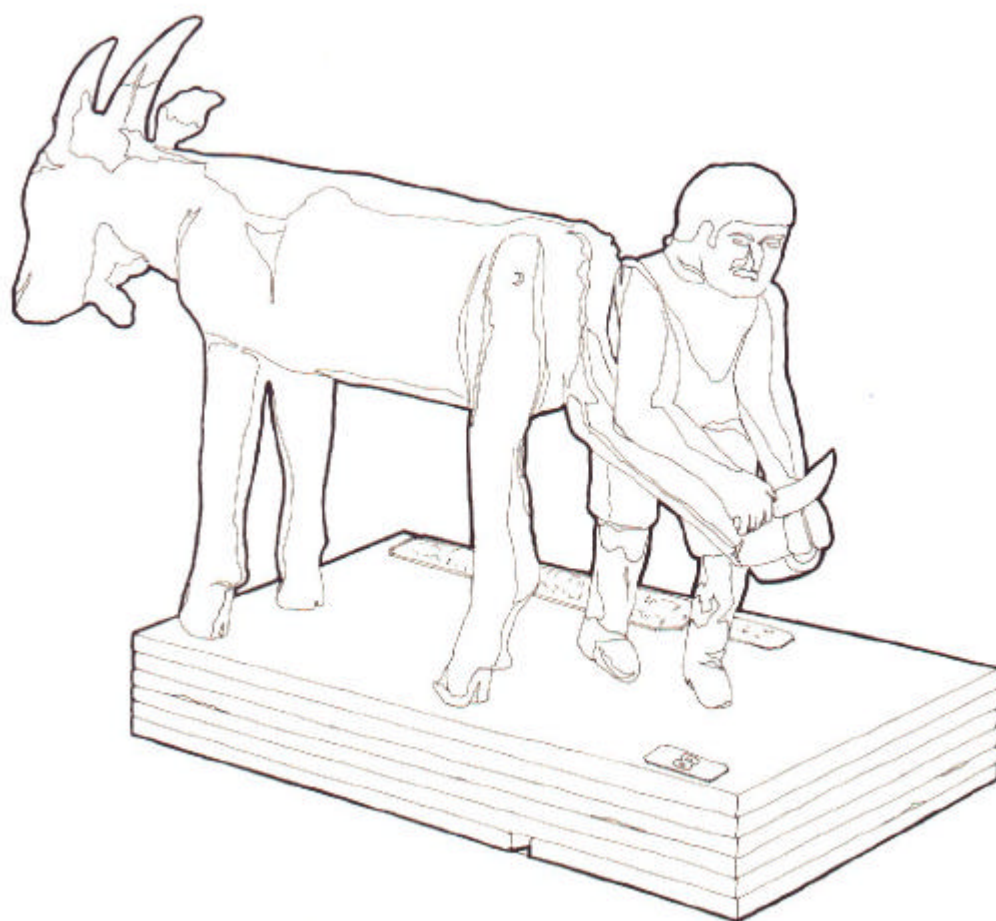


1

Lî travalh dâ bëstiam
I lavori del bestiame



Il bestiame era la principale fonte di sostentamento per la famiglia contadina: latte due volte al giorno, per uso domestico e per la produzione di burro e formaggio, carne, lana per gli indumenti e, non ultimo, letame per la concimazione dei campi: questo era il quadro delle risorse principali che i valligiani traevano da bovini ed ovini, mentre le capre fornivano anche la pelle per fare l'otre usato nel trasporto del vino. A complemento di ciò si considerino gli animali da cortile e il maiale, allevato per l'ingrasso, e si avrà un'idea sia del peso economico rappresentato dal bestiame in una realtà così povera e poco aperta agli scambi con l'esterno, sia dei rapporti, per così dire, organici esistenti fra uomo e animale, legati dallo stesso destino di sopravvivenza.

Non a caso quindi l'organizzazione comunitaria si articola con una certa complessità nel regolamentare l'esercizio dell'allevamento, soprattutto bovino, con un'azione di tutela nei confronti dei proprietari, e di salvaguardia dell'ambiente e delle risorse disponibili.

Lo strumento organizzativo fondamentale era costituito da libere associazioni, la più importante delle quali, nel settore, era la cosiddetta "*Souchètà dè lâ bèstia*" (Società del bestiame), a cui aderivano le famiglie di un'area omogenea, e la cui finalità era quella di tutelare i soci in caso di morte di un capo bovino, risarcendoli della perdita subita: in valle operavano a quei tempi undici organismi di questo tipo, ognuno dotato di un proprio regolamento approvato dagli aderenti:

La "*Souchètà*" che raccoglieva gli allevatori residenti nelle borgate dell'Indritto di Faetto, sulla riva sinistra del torrente Cialancia, ad esempio, era amministrata da una Commissione ("*Coumësioun*") di cui faceva parte un capofamiglia per ogni borgata, e che si riuniva annualmente l'ultima domenica di maggio presso la scuola delle Grangette (v. il modellino descritto nel 6° Capitolo) per rinnovare i propri membri, a cui subentravano altri capofamiglia in base alla rotazione degli incarichi, nominare il Presidente, e stabilire le modalità di funzionamento per il nuovo anno.

La Commissione doveva infatti determinare la cifra da corrispondere ai proprietari dei capi bovini macellati per ogni Kg di peso: gli animali erano suddivisi in tre categorie, a seconda delle condizioni di nascita o di salute, e a ogni classe si attribuiva una quotazione differente. Si faceva inoltre un censimento del bestiame della zona, e ognuno denunciava i capi appartenenti alle famiglie della borgata che rappresentava.

Quando un animale moriva, o era necessario ucciderlo, si provvedeva a riunire la Commissione sul posto perché controllasse il peso della bestia: questo veniva diviso per il numero di capi censiti e su questa base si facevano le assegnazioni di carne per ogni famiglia, che ne ritirava in misura proporzionale ai bovini posseduti, impegnandosi a pagarla al rappresentante di borgata entro pochi giorni: in questo modo chi aveva più bestiame doveva sborsare una somma maggiore, ma era nel contempo tutelato dai rischi di moria a cui era esposto, in teoria, più degli altri. Il Presidente effettuava di persona la distribuzione della carne, avendo cura di ripartire equamente le parti migliori e quelle di scarto per non suscitare polemiche.

L'elevato numero di capi presente richiedeva inoltre una regolamentazione nell'uso degli alpeggi, in primo luogo per evitare uno sfruttamento troppo intensivo dei pascoli: non solo si stabiliva quindi una rotazione delle aree accessibili agli animali, ma si aveva cura di riservare zone differenti per bovine e pecore, caratterizzate da diverse abitudini, non compatibili fra loro. A far ciò, dove esisteva, era in genere la Commissione per i Terreni Consortili, che stabiliva, fra l'altro, per ogni famiglia, il numero di capi ammessi al pascolo sul territorio di competenza, calcolati in base al diritto di superficie che i consorziati possedevano.

L'allevamento del bestiame comporta di interventi di natura diversa, dalla cura contro le malattie all'alimentazione e all'abbeveraggio, dal ricovero degli animali alla commercializzazione dei prodotti. Se quest'ultimo aspetto, oggi di primaria importanza, aveva allora peso molto minore, in un'economia di sussistenza più che di mercato, fondamentale era l'instaurazione di un ciclo produttivo equilibrato ed integrato fra stalla e campi e prati, che da un lato garantisse la provvista di foraggio per l'inverno e di paglia per il giaciglio delle bestie e, dall'altro, la disponibilità di letame animale per la concimazione.

I modellini di questa prima parte, oltre a riguardare interventi di natura specifica, valgono così a ricostruire alcuni dei momenti essenziali di questo processo circolare, che sarà ulteriormente sviluppato nel capitolo successivo.

La meirando

La migrazione stagionale del bestiame

In primavera le famiglie si trasferiscono con il bestiame nelle residenze di alta montagna (*“lâ mianda”*), dove si fermavano fino all’inizio dell’autunno, per portare gli animali al pascolo sui terreni consortili.

Le *“mianda”* erano di solito costituite da una o due stanze, usate come cucina e camera da letto, da una cantina, che doveva essere fresca e asciutta per la conservazione del latte e del formaggio, e da una stalla (*“lou téit”*), con un fienile, in genere soprastante, dove si ammucciava il fieno raccolto nei prati della zona, che sarà poi fatto scendere alle borgate per nutrire i bovini d’inverno.

Prima di portarvi il bestiame si usava disinfestare la stalla (*“fâ l’eitubbo”*) bruciandovi su di una lastra di pietra del materiale di scarto (stracci consunti, ritagli di cuoio, ciocche di capelli, ecc.) e chiudendo accuratamente tutte le uscite; in questo modo il locale si riempiva di fumo maleodorante che metteva in fuga gli animali nocivi che vi si erano rintanati.

Fra questo il più temuto era il toporagno (*“lou musét”*), un piccolo roditore dal morso ritenuto velenoso e mortale per le vittime: per proteggere il bestiame, soprattutto d’inverno, si usava marciare a piedi nudi dentro la stalla, passando e ripassando intorno al giaciglio degli animali, in modo da formarvi un sentiero (*“battre lou viôl”*). Si diceva infatti che il toporagno moriva se attraversava una via battuta: la leggenda, racconta ai bambini nelle sere d’inverno, parlava di una maledizione divina in cui era incorso il *“musét”*, per essersi rifiutato di aiutare gli altri animali ad aprire dei sentieri attraverso le fitte foreste che coprivano la terra dopo la creazione.

Mouze lâ vaccha

Mungere le vacche

La mungitura avveniva secondo una tecnica molto antica e tutt’oggi praticata; l’operatore, seduto su l’ *“eicanh”*, uno sgabello basso a tre gambe, fa defluire il latte dalle mammelle con strette alterne delle mani, dirigendo il getto nel secchio, che viene tenuto stretto fra le ginocchia, sospeso a mezz’aria; i malgari, nei pascoli montani, usavano frequentemente il *“sêlhoun”*, un tipo di secchio che presenta la parete piuttosto rialzata da un lato per evitare che il liquido, schizzando all’intorno, vada in parte disperso, e che si teneva posato a terra di fronte al mungitore.

Picâ lou bur

Fare il burro nella zangola

Per la produzione del burro il latte munto si riversava nel *“basin”*, un recipiente di rame ampio e poco profondo, tenuto in un luogo fresco, solitamente in cantina: per liberarlo dalle impurità, che potevano esservi raccolte durante la mungitura, il latte andava però filtrato: si usava per questo il *“coulòou”*, un catino di latta a forma di imbuto sulla cui imboccatura di scolo era tesa una sottile retina metallica, e che si disponeva sul *“basin”* sostenuto da un apposito telaio di legno (*“l’eicharëtto”*) che poggiava sui bordi del recipiente. Alcuni più semplicemente, riversando il liquido nel *“basin”*, tenevano davanti al secchio una *“reirolo”*, la stamigna, un panno di tela a trama rada che lascia passare il latte trattenendo eventuali corpi estranei.

Nel “*basin*” il latte riposava almeno un giorno intero perché si formasse in superficie la panna (“*la crammo*”) che veniva prelevata con la spannarola (“*lou casù eicramòou*”), un mestolo apposito dal manico corto a uncino con un’ampia paletta di raccolta.

La panna si versava quindi nella zangola (“*lou burie*”) un recipiente di legno a forma cilindrica, alto e stretto, munito di un bastone scorrevole (“*la batouiro*”) terminante con una rotella bucherellata. Manovrando questa specie di pistone in senso verticale si agitava il contenuto, che nel giro di 10 – 15 minuti si rapprendeva diventando burro. Allora si estraeva il blocco ancora informe, e lo si modellava (“*fasounà*”) con degli stampi di legno (“*li talhòou dâ bur*”) sulla cui paletta erano intagliate delle decorazioni ornamentali, che rimanevano impresse sul panetto.

Dal latte scremato si poteva ricavare inoltre il formaggio (“*la toummo*”), per cui, se possibile, si utilizzava anche il latte di capra, che rendeva più gustoso il prodotto. Il procedimento era il seguente: si riscaldava il latte in un paiolo, poi, togliendolo dal fuoco si faceva coagulare aggiungendovi del presame (“*la pèrzuro*”), una sostanza acida tratta da uno stomaco di capretto (“*lou calhét*”) triturato, trattato con erbe e lasciato riposare per qualche giorno in un recipiente insieme a dell’acqua calda leggermente salata.

Il latte cagliato andava quindi trinciato finemente con la spannarola (“*battre lou lait calhà*”), poi avvolto dentro una “*reirolo*” e collocato nella “*feisèllo*” (“la fascera”) uno stampo di legno tondo e basso con fori sul fondo e alle pareti: la cagliata veniva compressa dal coperchio, su cui si disponeva una pesante pietra, perché mescolasse il siero (“*lou lait cru*”), con cui si faceva la “*jouncâ*”, specie di ricotta. La “*toummo*” veniva quindi salata e messa a stagionare in cantina, deposta su un ripiano rialzato, sopra uno strato di paglia.

Per la spremitura della cagliata molti disponevano della “spersola” (“*lou pèrmòou*”) un’apposita tavola portafasciere dai bordi rialzati, e recante da un lato una sporgenza a forma di collo di bottiglia in cui era scavata un cataletto di scolo per il “*lait cru*”. In mancanza di “*pèrmòou*” si metteva la “*feisèllo*” dentro un “*basin*”, ma era un sistema più scomodo perché il recipiente andava svuotato dal siero man mano che questo usciva dai fori dello stampo, operazione che andava ripetuta diverse volte prima che il formaggio rassodato.

Sanhâ lâ vaccha

Fare il salasso di sangue alle mucche

Il salasso era necessario per regolare la pressione sanguigna dei capi bovini soggetti a periodi di congestione circolatoria: quasi tutti gli anni bisognava prelevar loro dai 5 ai 7 litri di sangue, a seconda del peso. Si usava a tal fine la lancetta (“*la lanso*”), una sorta di bisturi, dalla lama portante un rilievo triangolare con cui si incideva la vena dell’animale, e dal manico incavato utilizzabile come fodero.

La mucca si faceva uscire dalla stalla e si legava a un albero o a un palo ben solido; le si passava intorno al collo, vicino alle spalle, una corda che si stringeva con forza per fermare la circolazione del sangue: quando la vena giugulare si gonfiava assumendo una colorazione bluastra si incideva trasversalmente, appoggiandovi la lama della “*lanso*” e vibrando un colpo deciso con un pezzo di legno. Una seconda persona reggeva un secchio e raccoglieva il sangue che usciva a getto forzato: in un attimo se ne prelevava la quantità necessaria. A quel punto si slegava la corda e subito il flusso di sangue cessava; si ricuciva poi la ferita ricongiungendo i lembi con uno spillo intorno a cui si avvolgeva del filo.

Battre l'aigo a lâ vaccha
Battere l'acqua alle mucche

Capitava di dover fare questo trattamento alle mucche in autunno o in inverno, quando l'acqua aveva una temperatura piuttosto bassa.

Quando si portavano le mucche agli abbeveratoi comuni delle borgate poteva succedere, al rientro, che qualche animale non si mettesse a ruminare e restasse in piedi, con le orecchie e le corna fredde: ciò significava che aveva fatto indigestione d'acqua.

Si prendeva allora una sbarra di legno, la si metteva di traverso sotto il petto della mucca, vicino alle zampe anteriori, e impugnandola uno per parte si davano 9-10 colpi molto forti sotto la pancia; quando emetteva un rutto la mucca era salva, e dopo pochi minuti si metteva a ruminare.

Mëzinâ lî barbou
Curare il mal di bocca alle mucche

I “**barbou**” sono delle escrescenze di 1–2 centimetri di altezza che si sviluppavano nella bocca dei bovini, in fondo all'arcata dentaria, rendendo dolorosa per l'animale la masticazione del cibo.

Per curare questa forma di infezione si preparava in una scodella una soluzione di sale e aceto forte in cui si metteva a bagno un mazzetto di serpillio. Si prendeva quindi il muso dell'animale con la mano destra e si infilavano l'indice e il medio in una narice ed il pollice nell'altra, stringendo con forza il nervo centrale per immobilizzare la mucca: con cui si frizionavano energicamente i “**barbou**”. L'operazione andava ripetuta quotidianamente per alcuni giorni, fino a quando il potere corrosivo del medicamento non eliminava le escrescenze.

Pourtâ vëndre lî chabrì
Portare a vendere i capretti

Orpëlâ lâ chabbra
Tagliare le unghie alle capre

Le capre sono degli animali che possono sfruttare al meglio le limitate risorse offerte del terreno montano, spesso povero di pascoli aperti e di facile accesso: nelle zone dove la montagna si presenta più scoscesa le capre erano molte diffuse, da brucare dove né le pecore né, tanto meno, le vacche riuscivano ad andare. Il loro cibo preferito sono però foglie e germogli di alberi come il rovere, il nocciolo, il platano, che esse ricercano avidamente, tanto che per questo motivo in molte zone le capre erano osteggiate, né potevano accedere alle aree di rimboscamento, perché danneggiavano le piantine in fase di crescita: per i mesi invernali gli allevatori avevano così cura di farsi una provvista di foglie secche, tagliando i rami agli alberi in autunno e ammicchiando le fascine in un luogo riparato presso la stalla.

“**Lâ chabbra**” erano così poco numerose a Prali, dove la valle si allarga e forma una conca erbosa, rendendo più redditizio l'allevamento di bovini e pecore, ma abbondavano a Faetto e Riclaretto, valloni laterali dal terreno erto e roccioso.

Si praticava in queste zone un commercio limitato, ma remunerativo per gli allevatori, che in primavera uccidevano alcuni capretti (“*li chabri*”) per venderli ai macellai di Perrero. Il modellino raffigura un uomo che scende a valle tenendo due capretti morti sospesi per le zampe posteriori alle estremità di un robusto bastone, portato su di una spalla. Era questo il sistema di trasporto più praticato: dopo aver estratto le interiora si sollevava il nervo che scende al piede posteriore destro e vi si agganciava la zampa sinistra formando una “X”.

Era però importante curare l’aspetto esteriore dell’animale morto perché figurasse bene per la vendita: così, prima della ripulitura interna, si incideva trasversalmente il retro di una zampa del capretto, sollevando la pelle per inserirvi un ramo di salice fino all’attaccatura. Quindi si estraeva il ramo e, nel vuoto rimasto, si soffiava con forza, in modo da rigonfiare e distendere la pelle che, con colpi dati lungo tutto il corpo, si sistemava poi a dovere perché non risultasse più raggrinzita, ma liscia e ben tirata.

Il taglio delle unghie si faceva verso il mese di aprile, il primo giorno in cui si mettevano le capre al pascolo (“*larjâ lâ chabbra*”): si prendevano una per volta le zampe con la mano sinistra e con un coltello ben affilato si tagliavano le unghie, che durante l’inverno erano cresciute abbondantemente: senza questa operazione le capre si sarebbero sicuramente uccise scivolando sulle rocce ripide.

Mourioulâ lou puèurc **Mettere il “*mouriôl*” al maiale**

L’allevamento del maiale per uso domestico era un tempo una regola che ogni famiglia osservava: si acquistava almeno un capo suino alle fiere autunnali di Perosa o di Perrero e lo si ingrassava nel corso dell’anno, portandolo col resto del bestiame anche alla “**miando**” estiva, per macellarlo l’inverno seguente.

Al maiale si riservava uno spazio recintato nella stalla (“**lou boui dâ puèurc**”), dove si sistemava il truogolo (“**lou bachas dâ puèurc**”), una vaschetta per il cibo scavata in un tronco d’albero. Nel “**boui**” l’animale, soggetto ad accessi di nervosismo, scavava col grifo fra lo strame che gli serviva da giaciglio, rivoltandolo sovente nel “**bachas**” sul cibo ancora da mangiare.

Per evitare che ciò accadesse si comprava il cosiddetto “**mouriôl**”, un ferro piatto dello spessore di 1 mm, largo dai 3 ai 4 mm e lungo dai 5 ai 6 cm, terminante a punta raffinata da entrambi le parti. Con un paio di pinze si piegava ad anello un’estremità fino a far fuoriuscire la punta di alcuni millimetri; si ripeteva poi la medesima operazione dall’altro lato dopo aver applicato il ferro all’animale, forando con la parte ancora da ripiegare il nervo della narice. Così quando il maiale si metteva a grufolare fra lo strame le punte del “**mouriôl**” lo ferivano, costringendolo a calmarsi, e l’animale, sofferente, si coricava senza più insozzare il cibo.

Lou fèstin **L’uccisione del maiale**

Il destino del maiale si compiva verso la fine dell’anno quando, terminato l’ingrassamento, si procedeva alla macellazione e alla lavorazione della carne e del grasso, operazioni che impegnavano tutta la famiglia e a cui partecipavano parenti e amici. Più che un lavoro il “**fèstin**”, come dice il nome, era un’occasione di incontro e di divertimento, che culminava nel pasto serale, a

base di carne suina e lardo bollito, con contorno di patate, e si protraeva nella notte con canti e risate in compagnia.

I lavori avevano inizio sin dal primo mattino: si metteva sul fuoco un grosso paiolo pieno d'acqua, che servirà per la raschiatura del pelo, e quando era prossima l'ebollizione si conduceva l'animale al macello. Quando giungeva sul posto gli uomini erano pronti ad agire: uno gli legava le zampe posteriori, due lo prendevano per le orecchie per costringerlo ad aprire la bocca e permettere a un terzo di infilare intorno alla mascella superiore il torcilabbro ("*lou sèbouc*"), un anello di corda in cui passa a mo' di impuntatura un bastoncino, torcendo il quale si impedisce al suino di dibattersi e mordere. Il maiale, a questo punto, afferrato per le zampe anteriori da un'altra persona, veniva rovesciato su di un fianco sopra un grande asse, dove un uomo munito di un lungo coltello lo sgozzava con un colpo ben assestato.

Nel modellino si vede anche una donna che raccoglie il sangue in una bacinella, mescolandolo continuamente per non lasciarlo coagulare: dovrà servire per la produzione dei sanguinacci ("*lâ moustardèlla*"), in cui si insaccava un composto di sangue, frattaglie varie e residui di grasso fuso ("*lî grisilhoun*"), reso più consistente, se necessario, con l'aggiunta di grissini sbriciolati.

Tore la pipîo a lâ jalina **Togliere la pipita alle galline**

Quando le galline emettevano un verso caratteristico, simile a un "piouc-piouc" e non mangiavano più, era chiaro che avevano la pipita, un'infezione alla bocca con formazione di una placca bianca che impedisce all'animale di deglutire il cibo. Allora si afferrava la gallina, le si apriva il becco e si notava subito la presenza, sotto la lingua, di questa membrana, assai dura: per toglierla si tirava fuori la lingua dell'animale, poi con uno spillo si troncava la membrana alla base, la si sollevava e con l'unghia si dava uno strappo deciso che causava una leggera perdita di sangue: a quel punto la gallina, anche se un po' sofferente, era guarita.

Per stimolare le difese naturali dell'organismo contro questa malattia, ed evitare una ricaduta, si usava poi far ingoiare alla bestia la membrana, addolcendo la pillola con una pallina di burro.

La diamènjo dènant a meizoun **La domenica davanti a casa**

Gli abitanti della borgata soltanto la domenica avevano modo di riposarsi. Questo modellino presenta un momento di quella giornata: si rispettava il giorno di riposo circondati dalle proprie bestie.

La vèlha â téit **La veglia nella stalla**

D'inverno si trascorrevano le sere nella stalla, il locale più caldo della casa, dov'era anche sistemata una stufa che si accendeva nei giorni più rigidi; la famiglia si raccoglieva nel "*l'ôl*", uno spazio pulito rischiarato dal "*lumme*", una lampada a petrolio o, anticamente, ad olio di noce, appesa a una catena di anelli di legno dalla lunghezza regolabile ("*lou chandalie*").

Si passavano le ore a discorrere, e proprio in queste occasioni i più giovani apprendevano gran parte del patrimonio orale della loro comunità, fatto di leggende, di storie di vita vissuta, di proverbi, di indovinelli e giochi tramandati di padre in figlio.

Le persone raffigurate nel modellino stanno compiendo alcuni fra i lavori più comuni nelle “*vêlhâ*” invernali e che saranno descritti nel capitolo dedicato ai “*meitie*”: le due donne lavorano la lana, mentre, degli uomini, il più giovane pianta i chiodi nelle soles degli zoccoli (“*brouchètâ lâ soccha*”), e l’anziano assottiglia con il “*pouòou*”, un coltello a lama un po’ incurvata, le liste di legno sottili e flessibili (“*lâ tèllha*”) che si useranno nella lavorazione della gerla.

Chapoulâ pallho

Trinciare la paglia

La paglia ricavata dalle operazioni di trebbiatura della segale si conservava in un locale riparato, di solito nel fienile (“*la granjo*”), che poteva essere diviso in due da un tramezzo, disposto a metà altezza, per tenere separato la paglia dal foraggio (un locale così strutturato si chiamava “*barannho*”).

Unitamente al “*jas*”, l’insieme di foglie morte ed erba del sottobosco che si andava a raccogliere con un telo quadrato, la paglia costituiva la lettiera su cui riposavano gli animali nella stalla, e su cui ricadevano gli escrementi formando un impasto ricco di potere fertilizzante (“*la drujjo*”).

Per facilitare le operazioni di raccolta del letame, la paglia si trinciava nella stalla prima di deporla sul giaciglio delle bestie: si usava per questo “*lou dalh chapoilòou*”, una lama di falce fienaia bucata alle due estremità e inchiodata a un pezzo di legno biforcuto in modo da formare un triangolo rettangolo. Si appoggiava l’attrezzo così ricavato per terra, tenendolo fermo da un lato tra le ginocchia, in modo che la lama risultasse rivolta verso l’esterno, e vi si passava contro la paglia, sbriciolandola.

Questo lavoro toccava quasi sempre ai ragazzini: spesso gli capitava di farsi dei profondi tagli alle dita, che la mamma medicava applicandovi della resina di larice (“*la pougglo*”).

Curâ la drujjo ooub lou trënt

Togliere il letame con il tridente

Curâ la drujjo ooub la barèllo

Togliere il letame con la barella

Curâ la drujjo ooub la brouëtto

Togliere il letame con la carriola

Il letame animale usato per la concimazione dei campi veniva quotidianamente prelevato dalla stalla e ammucciato in un deposito (“*la couërt dë la drujjo*”): questi tre modellini illustrano le diverse tecniche di trasporto adottate per svolgere questa operazione, che variavano a seconda della distanza da percorrere.

Se il letamaio si trovava nei pressi della stalla si usava il tridente (“*lou trënt*”), ma se era lontano si utilizzava un’apposita barella, formata da assi inchiodate a due bastoni di sostegno, quando il sentiero da percorrere era in salita, o una carriola dalle ruote di legno (“*la brouëtto dë roua dë bôc*”)

per i tratti in discesa; era anche possibile, in alternativa, caricare lo stallatico con la gerla potata a spalle.

Al letame si univano anche i liquami organici (*‘lou bouvâl’*) per la cui raccolta, nelle stalle che ospitavano un certo numero di capi, si trovava un cataletto di scolo (*‘la riano’*) o, talvolta, a seconda della pendenza del terreno, una fossa scavata in un angolo del locale (*‘lou crô dê bouvâl’*) coperta da una lastra di pietra, da cui si attingeva il liquido con un secchiello.

Non sempre, però, il letame era sufficiente alla bisogna: soprattutto per la concimazione dei prati, che avveniva a cadenza biennale, si usava della cenere prelevata dal focolare, che si aveva cura di conservare per spargerla sul terreno erboso a primavera.

Eimoulâ lou voulam

Affilare la falce messoria

Martêlâ lou voulam

Assottigliare a martellate la falce messoria

La falce messoria (*‘lou voulam’*) come la falce fienaja a manico lungo (*‘lou dalh’*), richiedeva una manutenzione costante, soprattutto nel periodo dalla primavera all’autunno: il *‘dalh’* si impiegava principalmente per le operazioni di fienagione, mentre il *‘voulam’*, che poteva essere più o meno grande, si usava per la mietitura delle colture più diffuse, in primo luogo per la segale, e per la raccolta dell’erba nelle zone rocciose e sui pendii irregolari o, in genere, dove non era pratico l’impiego della falce fienaja.

I due modellini mostrano le operazioni più comuni: per affilare la falce messoria si prendeva l’utensile e, tenendolo appoggiato saldamente all’addome con una mano, con l’altra si passava e ripassava lungo la lama, sulle due facce, la cote (*‘la molo’*), in particolare blocchetto di pietra dura tenuto a bagno in un po’ d’acqua dentro *‘lou couie’*, un contenitore portatile in legno di pino cembro (*‘èlvou’*) appeso con un gancio alla cinghia dei calzoni.

L’assottigliamento col martello, invece, consisteva nel battere e ribattere il bordo tagliente dell’attrezzo, appoggiato di piatto su di una piccola incudine (*‘la mart’leuiro’*), che si poteva portare sul posto di lavoro, conficcandola al suolo quando se ne doveva far uso.

Capitava di affilare la falce molte volte al giorno quando si lavorava, mentre l’assottigliamento era un’operazione meno frequente, e che si eseguiva quando con la cote non si riusciva più a rendere ben tagliente il filo della lama.

Anâ a l’èrbo ooub lou brâchôl

Andare a raccogliere erba con un telo

Pourtâ la linsoulâ d’èrbo

Portare il carico d’erba con un telo

Quando si andava a raccogliere erba in luoghi lontani e disagiati da raggiungere, in zone rocciose o su pendii scoscesi, bisognava osservare degli accorgimenti particolari.

Per la raccolta ci si muniva di un telo rettangolare (“*lou linsôl*”), che si legava sul petto e si lasciava pendere a sacco lungo la schiena, formando il cosiddetto “*brâchôl*” aperto dal lato sinistro per depositare all’interno l’erba: tale sistema aveva il pregio di evitare gli sprechi perché l’erba raccolta si ammucchiava senza perdite nella sacca, e di lasciare libere le mani al raccoglitore, che poteva così muoversi agevolmente anche su un terreno difficile.

Quindi, per il ritorno, si legava dentro allo stesso telo il carico di quattro “*brâchôl*” circa, e lo si trasportava poggiato sulle spalle e in parte sulla testa, in modo che il peso fosse ben distribuito sul corpo.

Siâ l’èrbo

Falciare l’erba

Ratêlâ fên

Rastrellare il fieno

La fienagione aveva luogo da giugno ad agosto, e iniziava dai prati situati più a valle, dove l’erba maturava prima; un secondo sfalcio di fieno grumereccio (“*l’ërcort*”), si poteva effettuare verso l’inizio di settembre nelle zone dove si era riusciti ad utilizzare per l’irrigazione l’acqua dei ruscelli che scendevano dalla montagna.

L’attrezzo usato per il taglio dell’erba era il “*dalh*”, detto appunto “falce fienaia”, dal lungo manico in legno (“*la pèrtio dâ dalh*”), in cui erano infisse due maniglie (“*lâ manëtta dâ dalh*”) rivolte verso l’interno, una quasi metà del manico, impugnata con la mano destra e su cui si esercitava lo sforzo maggiore, l’altra all’estremità superiore della “*pèrtio*”. Si procedeva sempre dall’alto verso il basso, riprendendo dalla cima quando si arrivava al fondo del prato; solo dove la china era particolarmente ripida il falciatore avanzava trasversalmente alla pendenza del terreno; l’erba tagliata dal movimento preciso e regolare del “*dalh*” rasente il suolo ricadeva sulla lama della falce e veniva sospinta verso sinistra formando una fila, più o meno larga, detta “*ëndanh*”. Una tecnica particolare si usava nei prati di alta montagna, soprattutto nella zona di Massello; si partiva dal basso e giunti all’estremità superiore del prato, si riprendeva la falciatura in senso inverso, “ribattendo” l’erba accanto a quella tagliata nel tratto ascendente, in modo da formare un’andana doppia (“*l’ërbatùo*”).

Completato il lavoro si lasciava l’erba al sole per un paio di giorni o anche più, a seconda del tempo, perché, con l’evaporazione dell’umidità, si trasformasse in fieno: per favorire il processo di essiccazione si spargeva l’erba sul prato (“*eibouliâ*”), rivoltandola almeno una volta al giorno (“*virâ*”); a protezione dell’umidità notturna, o quando minacciava pioggia, la si radunava in cumuli arrotondati (“*lâ cuccha*”) in cui l’erba, parzialmente compressa, tendeva a riscaldarsi e acquistava in fragranza.

Quando l’erba era completamente secca si raccoglieva il fieno col rastrello (“*lou râtel*”), provvisto di denti mobili per seguire le asperità del terreno, ripulendo accuratamente i prati.

L’operazione seguente era il trasporto del fieno dal prato alla “*granjo*” (“*ërchampâ lou fên*”), per cui ci si regolava in modo diverso a seconda della distanza da percorrere, della quantità da caricare e del tempo disponibile; spesso, come si vedrà, il trasporto era rinviato a un’epoca successiva, e il fieno ammonticchiato in una bica resistente alle intemperie, altrimenti si procedeva subito, usando i sistemi descritti nei modellini che seguono, oppure formando semplicemente una balla di fieno che

si portava sulle spalle legata con tre o quattro corde, due parallele, disposte per il lungo, e una o due trasversali.

I capi delle corde usate per legare i carichi, non solo di fieno, ma anche di altro materiale, dalla segale alla legna, erano comunque sempre agganciati a dei legnetti appuntiti e forati (*“lâ taccla”*) che mantenevano in tensione le funi assicurandone la tenuta: la *“tacclo”* era uno degli accessori più tipici e utili nei lavori montani, presente in forme e dimensioni variabili in tutta la zona alpina.

Pourtâ fèn ooub lou porto-fai **Trasportare il fieno col “porto-fai”**

Il *“porto-fai”* è un telaio rettangolare con alle due testate una serie di corde, che, caricato a spalle, permette il trasporto di un consistente quantitativo di fieno (fino a una decina di bracciate) su sentieri disagiati.

Il fieno viene disposto a bracciate, in bell’ordine, sul telaio appoggiato per terra. Per assicurare il carico il *“porto-fai”* è munito di un palo forato a una estremità e attraversato dall’altra parte da una corda (*“lou cap”*) che lo collega alla testata inferiore: nel foro si infila la corda della testata superiore e, tirando con forza per comprimere il fieno, si fa un nodo ripiegato sulla punta del palo, tenendo ben ferma la corda perché non scivoli.

Il telaio infine, con l’aiuto di un’altra persona, si carica sulle spalle, in modo che la testa del portatore si possa infilare tra le stanghe laterali.

Calâ lâ cuccha da Côtò Niëro **Far scendere i mucchi di fieno da “Côtò Niëro”**

“Côtò Niëro” è una zona montuosa sopra la borgata Pomarat, a un’altitudine di 1.700-1.900 metri, e la cui pendenza raggiunge valori elevatissimi; nonostante ciò l’area, fino a 35 anni fa, era coltivata a prato, ove possibile, e il trasporto a valle del fieno era una delle operazioni più rischiose per gli abitanti della borgata. Si formava un enorme mucchio allungato di 100-120 bracciate, quasi una tonnellata di peso, alternando strati di fieno, ben calpestato e compresso, a tronchi lunghi e sottili di ontano di montagna (*“lâ draouza”*) che poggiavano anteriormente contro un pezzo di legna biforcuto infisso nel terreno.

Nella discesa si faceva avanzare lentamente il carico, frenato davanti dal legno biforcuto, e trattenuto a forza da tergo con una corda passante agganciata alla testata anteriore.

Il tratto più pericoloso era di alcune centinaia di metri, durante i quali occorreva tutta l’esperienza e il coraggio che si possedevano per non farsi travolgere ed evitare che il carico precipitasse nella scarpata sottostante.

Fâ lou fènè **Fare la bica di fieno**

D’estate quando i lavori urgevano altrove, si ammuchia il fieno in questo modo: si fissava un grosso palo nel terreno, (*“la pèrtio”*), detto propriamente “stollo”, e vi si disponeva all’intorno il

fieno fino a formare un ampio cerchio; su questa base si innalzava un cono sovrapponendo le bracciate in modo da ridurre la circonferenza man mano che si saliva.

In cima, per impedire che il vento portasse via il fieno, si sistemava un arbusto piegato a cerchio, fissato dal peso di alcune pietre.

Due persone abili completavano il lavoro in un paio d'ore circa: al termine, pettinata accuratamente col rastrello, la bica risultava impermeabile e si lasciavano trascorrere anche parecchi mesi prima del prelievo del fieno.

Talhâ lou fèn dint la granjo ooub lou talhét
Tagliare il fieno nel fienile con il “*talhét*”

Dal fienile si prelevano quotidianamente le razioni per il bestiame usando il “*talhét*”, un attrezzo terminante con un lama a forma di mezzaluna, che, impugnando il manico, si premeva sul fieno per ottenere il taglio desiderato, facendo forza col piede su un apposito predellino. Questo sistema, oltre ad essere pratico, era anche economico, perché il foraggio non si sbriciolava, ma se ne staccavano dei blocchi compatti per il trasporto nella stalla.

Anâ a l'aigo ooub lou bazou
Portare l'acqua col bilanciere

Pourtâ l'aigo ooub la brindo
Portare l'acqua con la brenta

Molte borgate disponevano di abbeveratoi comuni per il bestiame (“*lî bachas*”), alimentati con una condotta di tubi di legno. Quando però non era possibile portare l'acqua ai villaggi, perché la sorgente si trovava ad un livello inferiore rispetto alle case, si andava a prenderla con un bilanciere (“*lou bazou*”), un lungo bastone di legno, alla cui estremità si appendevano due secchi perché il peso fosse ben distribuito e che si portava in equilibrio su una spalla, tenendolo fermo con una mano.

Nelle residenze estive, dove poco conveniente era impiantare delle tubazioni che andavano rifatte ogni primavera, si utilizzava più comunemente la brenta (“*la brindo*”), un recipiente di legno dalla capacità di 40- 50 litri circa, portato dietro le spalle come la gerla e usato di solito per il trasporto e la pigiatura dell'uva vendemmiata.