

# UN PAESE SI RACCONTA

## TESTIMONIANZE ORALI <sup>(1)</sup>

*Si pa u streč*

*Si pa i elp*

*Quant lauràa!*

*Au nos mon*

*I ueter*

*Laurà 'n fabbrica*

*U gh era in bot au stri!*

*Scià ch'a u chinta...*

*Incöi l'è festa*

*La casa*

*Sugli alpeggi*

*I lavori*

*La donna*

*I bambini*

*La fabbrica*

*I racconti*

*Momenti di vita*

*Feste e ricorrenze*

*Mngià d'in bot – Al mašin d'in bot*

*Cucina e medicine*

*La guera*

*Soldati e guerra*

---

<sup>1</sup> 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.

## ***Mangià d'in bot - Al mašin d'in bot***

### **La cucina - Mali e medicine**

Questa sezione che con rapidi cenni tratteggia la medicina e la gastronomia di un tempo, mette in evidenza come in una società di pura sussistenza si cercasse di far fronte alle malattie e alla fame con quanto la natura circostante e l'esperienza tramandata da generazioni potevano offrire. Erbe di montagna, foglie di bosco e qualche altro elemento insolito, sapientemente mescolati, portavano sollievo ai piccoli malanni quotidiani e avevano il grande vantaggio di non costare nulla.

Le testimonianze riguardanti la preparazione del cibo mostrano come, con l'estrema scarsità di ingredienti a disposizione, si mettessero sulla tavola una notevole varietà di piatti che ancora oggi vengono preparati e apprezzati anche se a parecchi si è ormai dovuto rinunciare perché scomparse le attività che ne producevano la materia prima. L'alimentazione quotidiana vedeva l'alternanza di polenta e formaggio a mezzogiorno, e di minestra di riso la sera. Al mattino ci si accontentava della minestra avanzata la sera prima o di una molle polentina, il *truset*. La farina di mais e il riso, insieme ad un po' di pane bianco, erano quindi gli unici prodotti acquistati. Malgrado la loro essenzialità, i cibi *d'in bot* sembrano far parte di quel bagaglio di ricordi e di nostalgie che quasi fanno rimpiangere un'epoca scomparsa che pur nella sua durezza sapeva offrire momenti di condivisione davanti ad *in toc ad furmač* e al *mez dul vin*, il boccale che veniva fatto passare da uno all'altro.

Così, semplici cibi che sono stati esclusivo nutrimento per molte generazioni sono ancora sulle mense, scelti non più per il bisogno e le ristrettezze, ma per il gusto e il sapore che hanno. E anche se non è facile capirne la ragione, non sono pochi quelli che ancora preferiscono all'aroma del caffè della moka il gusto semplice ed inconfondibile del caffè *dul pariulin*, meglio se arricchito con un po' di *bir cöč*.

## ***Mangià d'in bot*** – La cucina

### **MANGIA' D'IN BOT (Pia Miazza)**

Ul mangià d' in bot l'era riš e bajan, riš e zicoria, trifuli e bajan, trušet e lač, pulenta e cörn, pulenta e fiur, gratit e grasa, amnestra, mazzafam, trifuli e pasta sič; e si pa ì èlp pal pi l'era riš e bricöi.

### **IL CIBO D'UN TEMPO**

Il cibo di una volta era riso e fagiolini, riso e cicoria, patate e fagiolini, polenta molle e latte, polenta e panna, polenta e *fiur, gratit* e panna, minestra, ammazzafame, patate e pasta; e sugli alpeggi per lo più era riso e spinaci selvatici.

### **TRIFULI IN INCUI (Gino Grossi)**

In bot u s mangiava tant trifui 'n incui, patate pelate e mes là a buì e pö 'n po' d'insalata; quand d'invern u s mazzava ul pörc, andura a matevan pö là al balusit, le costine.

### **PATATE BOLLITE**

Una volta si mangiavano tante patate bollite con un po' di insalata; quando d'inverno si uccideva il maiale, allora si mettevano al fuoco le costine.

### **AMNESTRA INT'UL LAVENSC (Gino Ghensi)**

Amnestra int ul lavensc dla pulenta: ciapei ul lavensc dla pulenta; tiréi via al crost d'an fund e daséi qui in gir; e t fei l'amnestra int ul lavensc. T sisi me ch'la vegn buna!

### **MINESTRA NEL PAIOLO DELLA POLENTA**

Minestra nel paiolo della polenta: prendi il paiolo della polenta; tira via le croste dal fondo e lascia quelle attorno; e poi fai la minestra in questo paiolo. Sapessi come viene buona!

### **MAZZAFAM (Pia Miazza)**

Mazzafam: u s met ji par ul lavensc trifuli cöc e farina 'd pulenta et u s truša tant me fa pulenta.

### **AMMAZZAFAME**

Ammazzafame: si mettono nel paiolo patate bollite e farina di mais e si gira come per fare la polenta.

### **AL CASTEGN (Antonietta Anchieri)**

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

Ul brot: in castegn parbuì.

Castegn a la bascariola: t ai fei cun la bascariola, na pela tita furatà.

Paset: I gh eran al castegn e i navan a to sti castegn e i matevan sü la gra, fai secà. Pöi i picavan fo e i favan gni al castegn bianc; paset i g ciamavan nui.

### **LE CASTAGNE**

La *pla*: si prendono le castagne ancora un po' verdi, le prime castagne che cadono, le novelle; si fanno bollire e si girano come la polenta con aggiunta di un po' di burro; si mangiano con il latte. Si disfano, perché essendo le prime sono tenere.

*Brot* sono semplicemente castagne bollite.

Le caldarroste si preparano con una padella tutta forata sulla fiamma del camino.

*Paset*: si mettono le castagne sul camino per farle seccare. Si toglie la buccia divenuta ormai secca ed escono le castagne bianche. Le chiamiamo *paset*.

### **TRIFUI E PASTA SCIČ (Pia Miazza)**

Trifui e pasta sič: u s ciapa pena d'öli o pena 'd bir o anca tit dui, pus u s tria ji na scigola, i s taian i trifuli a pez e i s fan rušulà; quand in pasà ben int ul bir u s met ient la pasta, in po' d'acqua, e quand in tost sič u s met ient ul lač e ul

furmač e u s dasa sigà ch'ù faga la grateta; la grateta la vegn mei cun la pela d'aluminio; la s po fa *anche* cun quella d'acciaio, ma i san da brišù e 'ndura in migna bui.

#### **PATATE E PASTA**

Patate e pasta: prendere un po' di olio o un po' di burro; a piacimento anche tutti e due; tritare una cipolla, tagliare le patate a pezzi e farle rosolare; quando sono ben rosolate, mettere la pasta e un po' d'acqua; quando l'acqua è quasi tutta consumata, aggiungere latte e formaggio e far consumare in modo che faccia un po' di crosta sul fondo; questa crosta viene bene con la pentola di alluminio; si può fare anche con quella di acciaio, ma sanno di bruciato e il piatto è meno buono.

#### **TRIFULI E BAJAN (Rina Trischetti)**

Trifuli e bajan: a ciapi 'n po' bir e 'n po' d'öli, a meti pena 'd sigola, uno spicchietto d'aglio, a meti jindà al bajan, a i faghi rušulà pena e pö a g *aggiungi* i trifui e pena d'acqua cauda parché u va mi' meta l'acqua fregia, se da no i s arsàisan; s u gh è un po' 'd *pomodoro*, dipend chi ch'ù g *pias* o chi ch'ù g *pias* migna, pena d'erba savia, e pö pena 'd timo, che cul lì u dà bon ghist al bajan... i vegnan d'in bui trifuli e bajan... chi ch'ù g *ùo* pö meta salami o pansceta, ma nui a i mangema anca asuì.

#### **TRIFULI E BAJAN**

Io prendo un po' di burro e un po' di olio, una cipolla, uno spicchietto d'aglio e metto a rosolare i fagiolini. Aggiungo le patate tagliate a pezzi e acqua calda; calda per non fermare la cottura. A piacimento un po' di pomodoro, due foglie di salvia, un po' di timo che trovo dia un buon sapore al piatto. Alcuni aggiungono anche salami o pancetta tagliata a pezzetti. Personalmente preferisco senza.

### **TRIFULI A LA TUESCA (Rina Trischetti)**

Trifuli a la tuesca: fa rušulà ina scigola, bir e öli, mi a drovi ul bir cöč sun incù ad quei d'in bot; a fag rušulà quella roba lì; a fag boia i trifui, a i scoli, e a g ai meti jindà, i vegnan bel e chèud e rušulei, e quand in rušulei i trifui in bel po' 'd furmač, furmač fresk, ch'u fa pö anca 'l bau, e pö tra si int i piet e mangià.

### **PATATE ALLA TEDESCA**

Faccio rosolare una cipolla nell'olio e burro (ideale sarebbe il burro cotto). A parte faccio bollire le patate, le scolo e le metto nel soffritto. Quando sono rosolate aggiungo formaggio; quello fresco fila. Verso nei piatti e si mangia.

### **RIS E ... (Rina Trischetti)**

Ris e zicoria, bajan, bricöi; u s fa boia in po' sta vardira, quand l'era cocia a giungevan ul ris, e pö a g matevan in po' 'd lač.

### **RISO E...**

Riso e cicoria o fagiolini o spinaci selvatici... Si fa bollire questa verdura, quindi si aggiunge il riso e alla fine un po' di latte.

### **GRATIT (Rina Trischetti)**

Par fa i gratit u va meta là l'acqua e *giungia* la farina, ma 'n po' 'l bot, parché l'ha da gni tita fragaia, l'ha migna da fa pulenta. L'ha da sigà si ma 'n po' 'l bot l'acqua, e quand in cöč i scapan; i gevan ch'i han da scapà i gratit par si cöč ch'i fan tit i fragaìt ch'i giran. I s mangian cun ul lač parqué i restan sič, me i fragaìt dla farina. I s fan coša n'ureta, pian pian, me la pulenta, pian pian...u resta ma farina cocia.

### **GRATIT**

Far bollire l'acqua, versare poco alla volta la farina di polenta in una quantità tale da non fare un impasto: deve risultare sfarinata. Cuocere per un'ora circa. Si dice che quando sono cotti devono scappare, disfarsi. Si mangiano col latte perché sono molto asciutti. Praticamente è farina di mais cotta.

## **BIR CÖČ (Rina Trischetti)**

Par fa ul bir cöč u gh è da metul jindà cun la pignata anca 'n po' granda, auta perché s'u boi ch'u vegn si da scapà, ul bir u n'ul fermei pi, gnanca a tiral indré, u scapa tit. U va sta 'tent a fa boia ul bir. E s fa boia anca par in para d'ur, però u g ha da na pian, pian pian. E par gnosa quand l'è cöč, u bsögna vardà ji asui in la pignata: u spicéi dent, u veghì ul grogn: oh vara! l'è cöč; quand l'è cöč mi 'l lasi gni pena freč e a fag si tit i vašit. In bot i favan si l'ola ad sas; nui sindà a ca a gh evan tit i ol, invece ades mi a fag si tit i mei vašit e pöi a i tegni in dispensa. Int i vasit u s met quand l'è 'ncù liquid, quand l'è *quasi* freč... u ға lasal gni pena freč se no u uo scapà i vašit. Migna quercial a caud ch'u resta ul vapor sura; quand l'è bel e freč quercei ul vos vašet e u sta lì, u s cunserva. Mi a la Piana a vag si da 'n an cun l'aut, difatti a g ho si tit i vašit.

E quand u vegn si 'l bir, u gh è la schima, la vegn si 'n po' culurìa, marunet, e 'ndura cun la chigiara u s va dre schimà, tirà dre la schima, la s met int ina scuèla; a mi a pures mi' mangiala, ma mi la m piaseva, mi la mangiava. E pus, quand u s è vujù fo 'l bir da la pignata, in po' u g resta semper ji 'n po' 'd fund, indura a g matevan ient l'acqua; lasala culà, quand l'era culà che l'era gnicia fregia, cun la chigiara tirà indà cul šgrasù lì, e 'ndura i g favan boia ient i triful in quel'acqua lì dul bir e pö mangià... l'era tit mangià d'in bot.

## **BURRO COTTO**

Porre il burro fresco in una pentola piuttosto alta, perché se comincia a bollire non si ferma più, neppure a toglierlo dal fuoco: condizione essenziale è non farlo bollire. Si fa cuocere per circa due ore a fuoco molto basso. E' cotto quando, guardando nel paiolo, ci si riesce a specchiare. Si lascia raffreddare e si versa ancora liquido nei vasetti di vetro. Una volta lo si metteva nei recipienti di sasso. Ricordo che a casa avevamo tutti recipienti di sasso. Chiudere i vasetti quando è freddo. Si conserva a lungo, anche per un anno.

Nella cottura si produce una schiuma che bisogna togliere con un cucchiaino. Una volta rappresa si può mangiare, a molti piace. Certo che il colesterolo...

Una volta, dopo aver vuotato il paiolo, si versava acqua, la si lasciava raffreddare e si toglieva il grasso rappreso; in quell'acqua si facevano bollire le patate. Si nutrivano così...

### **CASTEGN E VIN (Rina Trischetti)**

Castegn e vin: i favan boia 'l castegn, metag pena 'd sal, e pus i tiravan si e i mangian in la scuèla, ma mi castegn e vin na, castegn e lač sù, incù anc'ades, quand l'è l'invern ch'u gh è 'l castegn sec, mi a i fag boia... mi castegn e lač i m piašan da murì. In bot i magiavan tant castegn e vin, anca mascarpa e vin, la mascarpa, quella dul furmač: i la matevan in la scuèla e pö i g vuiavan ient ul vin.

### **CASTAGNE E VINO**

A me non piacciono, ma una volta era una merenda molto usuale. Si fanno bollire le castagne con un pizzico di sale, si mettono in una scodella, si versa il vino: tutto qui. Io preferisco castagne e latte, specialmente d'inverno quando abbiamo le castagne secche.

Una volta si mangiava anche ricotta e vino, tutto insieme in una scodella.

### **PULENTA E FIUR (Maria Anna Anchieri) (Ascolto -)**

Cun la srìya ta la turnivi fa boia, ta la turnivi a meta sül fòc, ta la fivi *scaudà*, u gniva si una panna bianca; quella lì i la tiravan via e i g ciamavan al fiur e i favan pulenta e fiur, cun quella lì. Dop i navan avanti e i favan la mascarpa.

### **POLENTA E "FIUR"**

Si riscaldava il siero del formaggio; saliva una specie di panna bianca che chiamavamo "fiori". Mangiavamo polenta e *fiur*. Poi proseguivamo la cottura del siero e facevamo la ricotta.

### **PULENTA E CORN (Pia Miazza)**

Pulenta e cörn: quand t fei il bir int ul birel, ta g déi nuanta gir; a nuanta gir la grasa la menza a fa i brisculit, ch'a l'è mi' ncù bir; ta i tirei fo, e qui lì in i cörn; e i s mangiavan cun la pulenta.

### **POLENTA E PANNA**

Polenta e panna: quando si faceva il burro nel *birel*, contavamo novanta giri; a quel punto la panna comincia a unirsi, ma non è ancora burro; tiravamo fuori quella panna, che è quasi una panna montata, e si mangiava con la polenta

### **CARN SOTA SAL (Candida Mancini) (Ascolto -)**

I favan in pian ad carn... sota la sal, in pian ad carn, pena d'alloro, pö turna la sal, pö turna la carn, e avanti fin in scima. Pö i la tiravan sì, i la matevan in *atim* in l'acqua fregia, che t sei la mulava in po' la sal, e pö ta la fivi boia o arrost o brasato o... l'era *cusì*.

### **CARNE SOTTO SALE**

Sul fondo si metteva del sale, quindi uno strato di carne, un po' di alloro, poi di nuovo sale, carne, e avanti fino a riempire il recipiente.

Poi la si prendeva, la si metteva nell'acqua fredda per togliere un po' il sale; quindi si cucinava bollita o arrosto o brasato o come volevi.

### **LA CARN (Gino Grossi)**

La carn a la mangiavan mai, da rar, l'era ma a l'invern quand ch'u s mazzava quaicoša, in vél... la vaca la faševa vél e pö par mia alval, indura i l mazzavan, e i favan si i salamit. Quand ch'u gh era da mangià qui salamit lì... i gnivan pö dir, l'era na buntà!

### **LA CARNE**

La carne non la mangiavamo che raramente, solo d'inverno quando si uccideva un capo, a volte un vitello per non doverlo allevare. Si facevano anche salamini. Quei salamini, anche se duri, erano una bontà!

### **TURTEI DA LA CHIGIARA (Rina Trischetti)**

T ciapei ina scuèla, pena d'acqua, pena 'd lač, pena 'd sal, e 'n öu; pö truša, fa la pastela. Pö la mateva l'öli int ul palin, ciapà la chigiara, metla jindà inzaquenci in po' per bota perché ul cazzarulin... u gniva bel sgunfi e rutuid... la mateva 'n po' 'd bicarbonato, m argordi, u g va migna ul lieviti, e quand i gnivan i ueter da scola la g preparava i turtei e anca quand u gniva Giannino.

### **FRITTELLE DEL CUCCHIAIO**

Mettere in una ciotola acqua, latte, un pizzico di sale, un uovo; mia mamma metteva anche un po' di bicarbonato; non si mette lievito; rimestare fin che risulta una pastella. Mettere un po' di olio in un padellino, versare un cucchiaio per volta la pastella: le frittelle si gonfiano, assumono un aspetto rotondo...

Mia mamma le faceva sovente quando tornavamo da scuola e anche quando da fidanzati veniva a trovarmi Giannino...

### **UL ZANCARLIN (Rina Trischetti) (Ascolto -)**

La mascarpa, quand l'era 'n po' stagionà, i la trušavan cun la chigiara 'd bosk e pus i matevan ient in po' d pevar, in po' 'd spezie, in po' d'aut e i faševan ul zancarlin, e il mangiavan inzema ai trifui parbuì al post dul strachin; i crumpavan migna strachin; e 'ndura avanti, i trušavan e i favan ji ul zancarlin. Anca lì i favan be ji la scùilà, i gh eran pö quei scuel ad tera d'in bot e il tegnivan lì, in la canva, in la muschera, u gh era mi' pö 'l frigo, i navan ji, i tiravan si la chigiara, oššumarìa, o mi m pias anca mi eh!

### **IL "ZANCARLIN"**

Si prende ricotta piuttosto stagionata e la si mette in una scodella; si aggiungono pepe e altre spezie a piacimento; si amalgama il tutto con un cucchiaio di legno. E' indicato insieme alle patate bollite, invece del gorgonzola come invece usiamo adesso. Ne facevano un bel po', lo riponevano in cantina e ne prendevano un po' ogni tanto. A me piace ancora adesso!

### UL CAFE' (Gino Grossi)

Ul nos magià l'era cul lì: trifui, bajan, insalata, furmač, lač e castegn, pan, scresenza che l'era 'n tipo 'd pan 'd segla; i g matevan dent castegn, ùua, me 'l cresanzin. Mašnà au gaid di rùgul par fa 'l café, ma ì eran mar! A favan tustà anca la segla, qui grai lì, par fa 'l café; l'era migna me ades ch'i l fan espres, indura u gh era ul pariulin; i 'mpienivan ul pariulin d'acqua, e pöi i matevan na chigiarà o dui ad cul café lì mašnù, e u s dasava bui; quand l'era squas finì cul ch'u gh era dent ul pariulin, u s turnava meta ient acqua, u s slungava, fin quand u gniva pö fo ma acqua, acqua tencia.

### IL CAFFE'

I nostri cibi erano quelli: patate, fagiolini, insalata, formaggio, latte e castagne, pane, *screscenza*, un pane di segale particolare con castagne e uva. Macinavamo le ghiande delle querce per fare il caffè, ma veniva un caffè amaro! Tostavamo anche la segale. Certo non c'era come adesso il caffè espresso: si riempiva un piccolo paiolo d'acqua, si metteva un cucchiaino o due di caffè macinato e si lasciava bollire; quando era quasi finito si aggiungeva di nuovo acqua, si allungava, fino a quando veniva solo acqua, acqua tinta.

### CAFE' DAL PARIULIN (Rina Trischetti) (Ascolto -)

T sei fa ul café dul pariulin? Ciapà 'n cazzarulin, cun ient l'acqua e pena d'ulandes, quand u boi l'acqua, u s ciapa ul café, u s met jindà la chigiara e dipend s'uli tant o poc, lasal boia par tre bot, quand u bòi tirà indré, poi turna meta indà sil fòc par tre bot; quand l'è fač stri tri bot qui, in stiz ad acqua fregia che 'ndura u fa prest a culà; quand l'è culù, int ina scuèla, meta pena 'd bir cöč e 'n po 'd zicar e pö vuià ji stu café e cun ul pan 'd segla fa fo 'l fetin e bagnà ji... grazia! l'è mangia da sciur!

### CAFFE' DEL "PARIULIN"

Sai come si fa il caffè del *pariulin*? Un po' di acqua in un piccolo paiolo e un pizzico di surrogato, "olandese"; quando l'acqua bolle versare uno o due cucchiaini di caffè; fare bollire, toglierlo dal fuoco, farlo nuovamente bollire per

tre volte. Versare un po' di acqua fredda: il caffè si deposita più facilmente sul fondo. Colare, versare in una scodella. Un cucchiaino di burro cotto. Preparare fette di pane di segale e immergerle. I signori se lo possono sognare....!

### **BIASA' RAŠA (Angiulina)**

Biasà raša... a la navan coia sù pal pesc, ainò ch'ù gh era... taùra la tacava tit i dent, a pevan mi' stacala via! A g ciamavan raša, l'era pö... au cic, l'era la cica d'in bot. L'era amara, che taùra u gniva la boca propi grama, però... u gniva mi' sé. Quela là la tegniva in po' ùmida la boca. Quand l'era mola... ('des quand l'era dira 'ndura na) la tacava int i dent, u s impiastrava tit i dent, us peva pi liberàs.

### **MASTICAR RESINA**

Masticare resina... andavamo a coglierla sui i pini. A volte si attaccava ai denti, non riuscivamo a toglierla. La chiamavamo *rasa*, era la gomma da masticare di una volta. Era amara e talvolta anche la bocca diventava cattiva, però non veniva sete e favoriva la salivazione. Specialmente quando era molle si attaccava fra i denti, impiastrava tutti i denti, non potevamo più liberarcene.

## *Al mašin d'in bot* - Mali e medicine

### **LA PANA 'D L'AŠE'** (Maria Anna Anchieri)

La pana dl'ašé: i la druavan a meta si i slogatür e qui rob lì; s at pichivi via da na quai part, 'ndura i matevan sì quela lì per tirà fo l'infezion.

### **LA MADRE DELL'ACETO**

La madre dell'aceto: la usavano sulle slogature, contusioni e altri mali simili; facevano applicazioni per togliere l'infezione.

### **STRAJIER** <sup>1</sup> (Maria Anna Anchieri)

Strajier l'è par l'arvig ; nui a ciapavan ul fil e i n ai favan ligà, fa sì ul grop sì st'arviga, e quand ch'u piuveva a i matevan sot ai strajier, ch'l'è l'acqua ch'la vegn jì dau teč quand ch'u gh è migna 'd canai.

### **GOCCE DAI TETTI**

Le gocce di pioggia dai tetti servono per le verruche; le legavamo con filo da cucito, le stringevamo con un nodo e quando pioveva le mettevamo sotto agli *strajier*, l'acqua che scende dai tetti quando non ci sono le gronde.

### **SPINAVEULA** (Eligio Brusa)

La spinaveula l'è pisé par al vac, par i dèrbul. Ul darbul l'è, so migna me spiegat, u vegn sù la pel *tanti* brisculit e pö dà murdizi; al vac i g n evan pisé int ul cöl e 'ndura i g matevan quela lì. La spinaveula l'è na pianta cun al spin: tirei via la rama, ta la pasei sul cöl ad la vaca dainò ch'u gh è i derbul.

### **SPINAVEULA**

La *spinaveula* è una medicina soprattutto per le mucche, per guarire le infezioni della pelle. Questa infezione, non so come spiegarti, fa venire

---

<sup>1</sup> Da leggere *straji-èr* .

tante pustole e dà prurito; alle mucche veniva soprattutto sul collo. E' una pianta con le spine: ne prendi un ramo e lo passi sul collo della mucca dove c'è l'infezione.

#### **ACQUA 'D MALVA (Maria Anna Anchieri)**

L'acqua 'd malva l'è par mal ai dent, s'at agh ivi in quai infiamazion, ina quai piaga. I favan i impac, e pö i matevan ina föia sül mal.

#### **INFUSO DI MALVA**

L'infuso di malva era per il male ai denti o se avevi qualche infiammazione, una piaga. Facevano gli impacchi e poi mettevano una foglia sul male.

#### **LA LINUSA (Maria Anna Anchieri)**

La linuša l'era na pulantina cun i semi ch'i gh eran in la paia; nui a la truavan in la paia 'd segla, i g ciamavan "mom", l'era di rob pisé lung... u gh era di fare... I favan boia e sta pulentina i la matevan sui mai, in qualsiasi post, anca sü la piaga, s'la gh era ina quai piaga, sui giavei...

#### **LINOSA**

La *linosa* era una polentina fatta con i semi che si trovavano nella paglia di segale, li chiamavano *mom*; era un frutto più lungo del chicco... Li facevano bollire e mettevano questa polentina sui mali, in qualsiasi posto, anche su una piaga, se c'era una piaga, sui foruncoli...

#### **LA CUDAŠELA (Maria Anna Anchieri)**

La cudašela l'era ina infiamazion da na quai part, per ešempi quand ch'u vegn la panarisa, ut vegn l'infiamazion a quei ghiandul sotascellari e i fan mal, ut vegn me dal balet sot a le ascelle.

### CUDASELA

Era una infiammazione da qualche parte, per esempio la *panarisa*, una infiammazione alle ghiandole sottoascellari e fanno male, ti si ingrossano le ghiandole sotto le ascelle.

### LA PANARISA (Maria Anna Anchieri)

La panarisa l'è n'infezion aturn i unğ di man e anca di pei. E par fa na via la panarisa u nava la pulentina 'd malva e qui rob lì.

### LA PANARISA

La *panarisa* è un'infezione intorno alle unghie delle mani e anche dei piedi. E per farla andare via ci voleva un decotto di malva o qualcosa di simile.

### MAL AI PEI (Angiolina Banchini)

E na 'n muntagna semper cun si i pzöi. Sempar; e pus scuz, fo pai prai scuz, u gniva pöi... int i dui ina mal! E 'ndura a i vitavan pö si cun ul canu e pena 'd lana e 'ndura i varivan in po'. L'era al *medišin* d'in bot.

### MALE AI PIEDI

E per andare in montagna si calzavano sempre le pantofole. Sempre. E poi scalzi per i prati; scalzi: veniva poi tra le dita... che male! E allora le fasciavamo con un po' di canapa o un po' di lana e guarivano un po'. Era la medicina di una volta.

### I PIÖČ (Pia Miazza) (Ascolto +)

Quand in bot u gh era i piöč, mi a nava ai Prei, e cujeva la radiša dı aulèr; a gniva a ca, a la fava boia, e pö a lavava la testa par nag ji i piöč.

### I PIDOCCHI

Quando si diffondevano i pidocchi andavo ai Prei, raccoglievo la radice degli *aulèr*. Venivo a casa, la facevo bollire e lavavo la testa con quell'acqua.

### **ITTERIZIA (Giannino Broggio)**

Ul me pa l'era int u leč. U riva ul dutur e me ch'u l'ha vist l'ha zibit gnusì, giald me ch'l'era.

“Qui u ȳa mangià i piöč”, l'ha dič. Moma migna l'è nacia a Sčeranc da la so guazza, mi a so migna parqué propi a Sčeranc, insoma l'è nacia a Sčeranc e l'è gnicia a ca cun i piöč. Ul me pa u ȳ ha mangià vitei si int in ostia. E l'è varì.

#### **ITTERIZIA**

Mio papà era a letto ammalato. Come il dottore lo vede, giallo in volto, ha subito diagnosticato l'itterizia.

“Qui bisogna mangiare i pidocchi!”

Mia madre è andata a Schieranco (chissà perché proprio a Schieranco!) dalla sua madrina ed è tornata a casa con dei pidocchi. Mio padre li ha mangiati avvolti in un'ostia. Ed è guarito.

### **MAL A IN SNÖČ (Gannino Broggio)**

U m era gni mal a in snöč; a l'uspidal i m tiran fo l'acqua e i m metan ul ges; par in mes ȳ ho bi da tagnul. Dop incanzaquenci agn u m turna stu mal au snöč; a sera a la Piöu, cun ina mal da no mi' pse caminà. A ncuntri in me culega, in culega ad laür. U m dis: “T agh éi da vital si cun lana 'd peura brozza e petroli”.

Mi a vaghi a ca, a g ul dighi ai mei e la mi suocera la m dis: “Va' si la canva; in cul stibiot t vöi be truqà petroli, cul d'in bot incù”. E difati u gh era. A ciapi lana 'd peura brozza, a la viti si cun stu petroli (u gh éva ina spüzza!), e di par di ul mal u cala; dop ina šmana a peva caminà e senza pena 'd dular. Mi ȳ ho laurù tant dre legna, sun nač tant in muntagna e a vaghi 'ncù; però mal au snöč u m è mai pi gnič.

#### **MALE A UN GINOCCHIO**

Mi era venuto male ad un ginocchio; all'ospedale mi estraggono del liquido e me lo ingessano per un mese. Dopo alcuni anni ritorna questo male al ginocchio; una sera ero a Pieve Vergonte con dolori terribili; incontro un collega di lavoro che mi dice:

“Devi avvolgerlo con lana grezza di pecora imbevuta di petrolio.

A casa mia suocera mi indica un armadietto nella cantina in cui avrei trovato del petrolio molto vecchio. Prendo lana di pecora, la imbevo di petrolio e avvolgo il ginocchio. Unico inconveniente: una puzza terribile. Però man mano che i giorni passavano il male diminuiva, fino a scomparire nel giro di una settimana.

Sono andato molto in montagna, soprattutto per fare legna, e ci vado ancora adesso, ma male al ginocchio non l’ho mai più sentito.

### **LA MALTESA (Maria Anna Anchieri) (Ascolto +)**

Tit l’è gmanzù dul quarantaset quand sti crau ì han manzà purtai fo qui, qui da ‘n Antruna, i sös, magari ja malavi. I purtavan pö ient pa la val, però logico, i gnivan fo, i gnivan lì a Cheč ainò ch’u gh è stač la strage ad la malteša.

A la primavéria i favan l’abort, i bortivan ul cravet, i crepavan, logico perché dopo lì ‘nturn a Cheč t truivi tit sti crau mort, crepà, crau che ì eran dau nost e di sös, di chefi... <sup>1</sup>

Mi m *ricordi* che ì han manzù cun feura e ‘n gran mal la testa. So ch’u gh è stač tenci mört. E pö dul quarantanou indura turna, la primavera, in turna gnič malavi, u gh era moma Ìa, u gh era moma migna, u gh era barba Isapìn, u gh era lama ‘Neta, u gh era Gidio ch’l’è mört... quasi tita la frazion a seran malevi, tra quaratot e quarantanou; in tit la frazion sareem be ‘ncù na cinquantina forse, più o meno. Quaši tit a sema gnič malavi.

Fora da Cheč, me Burd, a m argordi migna... magari u g n era anca lì, però... a gh eva dodas agn... a m argordi mia. In Viganella in quandin, mia tenci; il piséi l’è be stač a Cheč: propi tenci malevi e tenci mört. Dop al quarantanou a m ricordi mia che u g an sia stač incù.

---

<sup>1</sup> Nella valle gli abitanti di ogni paese hanno un soprannome: quelli di Antrona son detti *sös*, di Schieranco *chefi*, di Viganella *vigù* (significa api selvatiche), di Seppiana *cai* (cani), di Montescheno *ghet* (gatti).

## LA FEBBRE MALTESE

Tutto è iniziato nel 1947, quando gli antronesi hanno portato qui le loro capre, magari già ammalate. Le portavano nella valle del rio Frera; però poi queste capre sono scese a Cheggio ed è iniziata la strage della febbre maltese.

In primavera le capre abortivano, morivano; tutto attorno a Cheggio si trovavano capre morte, capre nostre, degli abitanti di Antrona, di Schieranco...

Ricordo che la malattia incominciava con febbre e un forte mal di testa. So che ci sono stati molti morti <sup>1</sup>. E poi nel 1949 nuovamente, nella primavera, di nuovo un'epidemia; si sono ammalati mia mamma, nonna Maria, zio Giuseppe, zia Anna, Egidio che poi è morto... quasi tutta la frazione si è ammalata tra il '48 e il '49.

In altri paesi, come a Bordo, non ricordo... ce ne saranno stati anche lì di ammalati, però... avevo solo dodici anni, non ricordo. A Viganella qualcuno, non tanti; la moria è stata a Cheggio: tanti ammalati e tanti morti.

Dopo il '49 non ricordo che si sia ripetuta.

---

<sup>1</sup> Maria elenca poi i morti: cinque o sei, è un po' incerta, su un numero complessivo di cinquanta abitanti circa il 10%. Tra questi sua nonna Maria (moma Ia) e Carlo Erba, detto *ul mat 'd l'Erba*, colui che suonava l'armonica quando i giovani si riunivano sui fienili a ballare (si veda "FESTE E RICORRENZE – andare a ballare" p. 13/15). In un successivo incontro mi parlerà anche di una ragazza di vent'anni morta a San Pietro, frazione di Antrona.