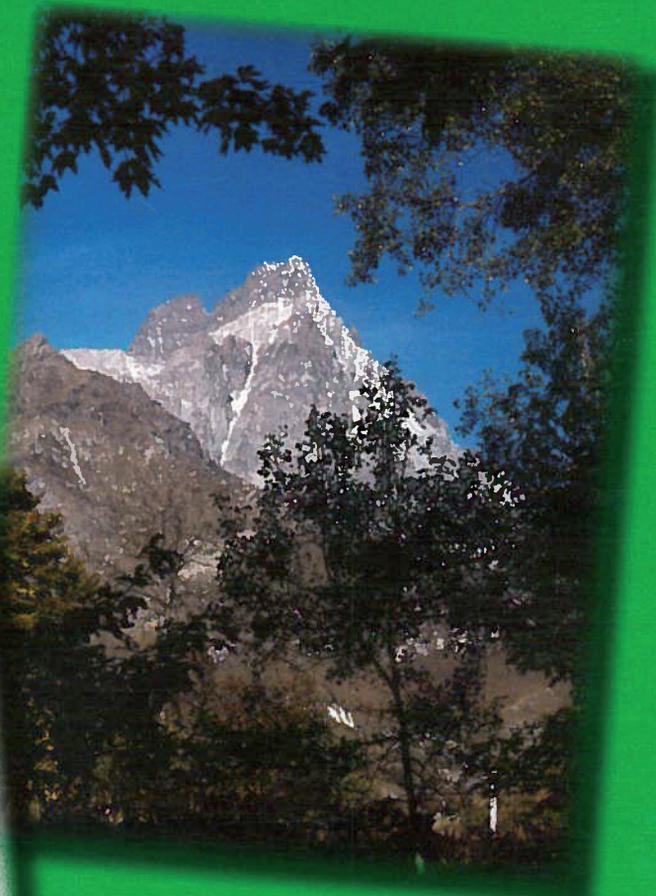
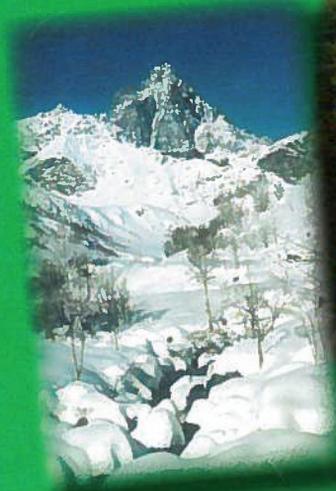
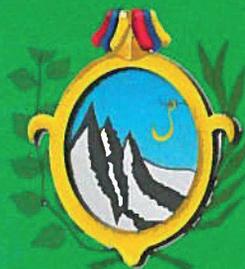
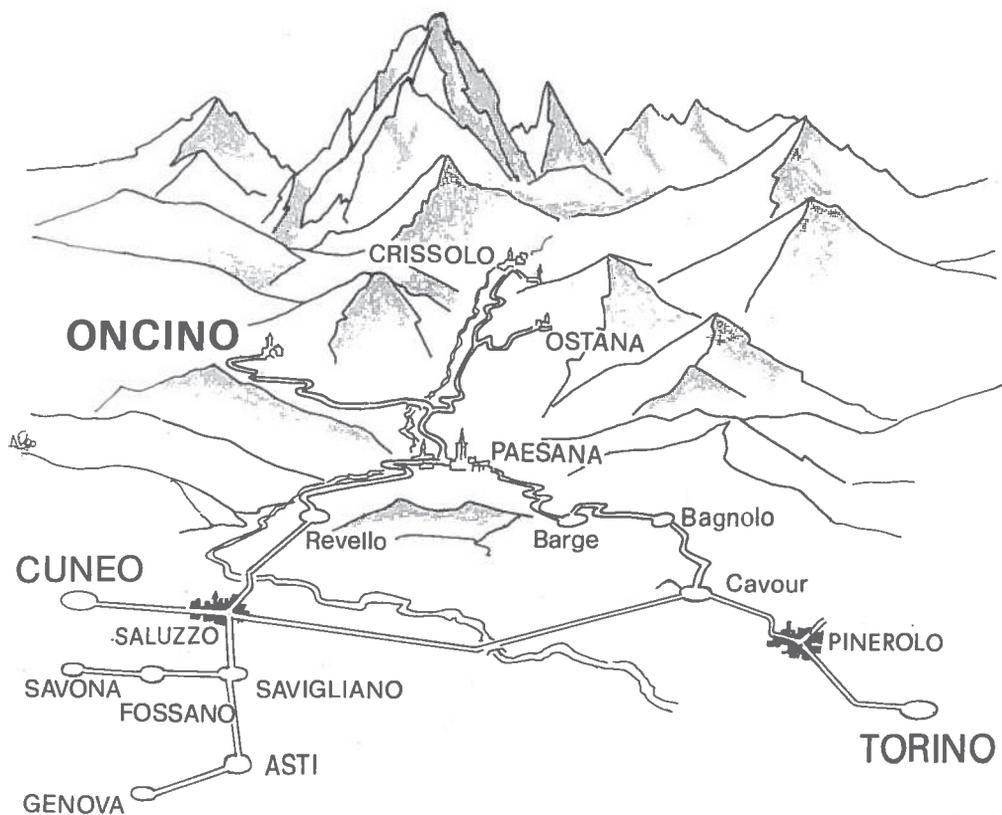


ONCINO



Voù Rëcourdàou

ONCINO: come arrivare



In copertina:

Il Monviso d'estate ripreso dal primo tratto della *Vio dè lei Béoule* (Bigorie).

Il Monviso e il rio Bulé ripresi da *Rotssò dal Pont* (ponte che valica il rio Bulé in località Bigorie)



La trascrizione¹

Si elencano qui di seguito i segni e gli usi grafici che differenziano da quelli dell'italiano.

Vocali

ë: come *e* del francese je. Es. *mënc, ëncant, fën* (nemmeno, incanto, fieno)

ou: come *u* italiana (it.) Es. *triffoulo, poum, pòou* (patata, mela, paura)

u: come *u* del francese. Es. *luno, uno, vëndùo, us* (luna, una, venduta, porta)

eu: come in francese *fleur*. Es. *preus, meuir, reuzo, breu* (solco, maturo, rosa, brodo)

L'accento, quando non serve ad indicare anche il grado di apertura, viene posto solo sulle toniche che non si trovano nella penultima sillaba. I monosillabi vengono accentati solo quando sia necessario evitare confusioni. Non si sono tuttavia accentate, data la regolarità del fenomeno, le forme verbali in *-ën* (*tapavën, anavën*), in cui è sempre tonica la penultima sillaba. Nel caso di diagrammi l'accento viene posto sul secondo elemento (*où*). Quando l'accento cade sulla vocale *ë*, quale segno dell'accento viene usato l'apostrofo posposto, così come si fa in italiano nella scrittura a tutte maiuscole (*sè'mmoulo*). Le vocali lunghe vengono generalmente segnalate con l'accento circonflesso (^). Abbiamo in ogni caso scelto di accentare le parole nei casi in cui potevano nascere dei dubbi.

Consonanti

ch: come *c(i)* it. di cece. Davanti a tutte le vocali e in posizione finale. Es. *chot, chapà, cochì, masch, chét* (pianoro, prendere, quello, maschio, zitto)

c: in posizione finale, come *c* it. di cane. Es. *mac, lac* (solamente, lago)

qu: seguito da *i, e, ë* come *ch* it. di chiuso. Es. *qui, quëlle, pèrqué* (che, quelle, perchè)

j: davanti ad *a, o, ou, u, eu* come *g* it. di gelo. Es. *Oïnjo, Jacou* (unghia, Giacomo)

g: come *g(i)* it. davanti ad *e, ë, i*. Es. *geïzo, magistre* (chiesa, maestro)

g: come *g(h)* it. davanti ad *a, o, eu, ou, u* ed in posizione finale. Es. *dëgarà* (guardare)

gu: come *g(h)* it. davanti ad *e, ë, i*. Es. *guì, Guëtto* (ghiro, Agata)

lh: come *gl* it. di aglio. Es. *fillho, palho, ilh, salhì* (figlia, paglia, lei, uscire)

n: in posizione finale di ancora. Es. *gran, man, fën* (grano, mano, fieno)

nn: in posizione finale per indicare che si tratta di una *n* apicale. Es. *ann* (anno)

nh: come *gn* it. di sogno. Es. *banhà, manho, scanh* (bagnato, zia, sgabello)

s: come *s* it. aspra di sole, in tutte le posizioni. Es. *costo, sutil* (costola, sottile)

z: come *s* it. dolce di rosa. Es. *meïzoun, aze, scaze, couzin* (casa, asino, quasi, cugino)

dz: come *z* it. di zanzara. Es. *dzòou, dzalino, mindzà* (giovedì, gallina, mangiare)

ts: come *z* it. di stanza. Es. *tsar, tuts, tsatà* (bisogna, tutti, comprare)

ç: simile al *th* inglese di thing (cosa). Es. *çimmo, panço, çino* (cima, pancia, cena)

x: simile al *th* inglese di this (questo). Es. *faxio, mouxe* (faceva, mungere).

¹ Nella trascrizione seguiamo la grafia curata dal prof. Arturo Genre (1937 – 1997).

PREFAZIONE

Con la presente pubblicazione, continuiamo l'attività intrapresa volta alla conoscenza ed alla riscoperta della cultura del passato oncinese, grazie ai ricordi di testimoni autentici.

Confidiamo che, il rivivere fatti ed usanze ormai scomparsi, possa stimolare il giovane lettore a riflettere sulla civiltà di "ieri", dove l'affrontare sacrifici, rappresentava la quotidianità.

Dopo gli argomenti trattati con i primi tre quaderni, prendiamo ora in considerazione la *meizoun* (casa) e la *leisio* (bucato), che con le loro peculiarità, rispolverano i ricordi dei più anziani ed incuriosiscono le nuove generazioni.

Siamo convinti che la ricerca e la raccolta delle testimonianze, pur non introducendo idee innovative, permettono di evidenziare fatti e costumi poco conosciuti, destinati al naturale irreversibile oblio.

Il rischio di fare della demagogia, unito al senso di nostalgia per rivivere il passato, è reale soprattutto quando emergono gli aspetti positivi; tuttavia è corretto pensare che ogni civiltà, quella di ieri come quella di oggi, ha lati positivi e negativi, più consociativa la prima, più individualistica la seconda.

In questo contesto di ricerca e documentazione la testimonianza diventa un valore grande e indispensabile.

Oncino, 1 agosto 2003

**Associazione
Voù Rëcourdàou**

Avvisiamo i lettori che la traduzione in italiano degli etnotesti dialettali è in alcuni casi strettamente letterale ed in altri più libera, al fine di consentire a coloro che non conoscono la parlata provenzale di Oncino, una più immediata comprensione delle testimonianze riportate.

La Meizoun¹

Terra, pietre, acqua e legno costituiscono da sempre i materiali principali usati per la costruzione della *meizoun*. Solo negli anni più recenti si acquistava a valle la calce che, mescolata alla sabbia raccolta nel *bial²* più vicino, formava la malta. Queste semplici “materie prime” unite alla forza fisica dell’uomo, ma soprattutto al suo impegno, hanno prodotto risultati visibili tuttoggi: pareti perfette, con pietre legate a regola d’arte l’una con l’altra, angoli regolari e architravi da museo. Fortunatamente, molti muratori dei giorni nostri che ristrutturano queste case lavorano con occhio attento al recupero dell’architettura locale.

Al riguardo, sulle facciate di alcune case, in borgate diverse, si notano ancora affreschi raffiguranti la Madonna o i Santi; a *Santalart* è visibile una meridiana, così come ad Oncino capoluogo, alla *Ruà d’Aval*, presso la casa Fantone.

Il lavoro di un tempo, affrontato con sacrificio e ingegno, veniva svolto soprattutto durante gli inverni privi di neve quando giornate asciutte e soleggiate concedevano



Case del *Pasquie* con sullo sfondo il Monviso.

¹ Lett.: “La casa”

² Lett.: “Torrente”.

un po' di tregua dal freddo. Per i lavori più faticosi o di più lunga durata si faceva la *reuido*: uno o più membri delle famiglie di una borgata prestavano la loro manodopera che sarebbe poi stata ricambiata successivamente nello stesso modo. Le *reuide* rappresentavano sicuramente un impegno, ma erano anche gioiosi momenti di aggregazione, come risulta da questa testimonianza: “*Èn viadze l'éro tout a reuide. Tuts qui dzouve anavèn pèr bosc, pé lh'éro la paouzo aposto, i poouzavèn tuts lei feisine drètsse e i sè sètavèn filh e filhie achì engranhà a countià carqui balle o tsantà doue tsançoun. L'éro bel, anavès butate pèr troubase tuts ènsèmmou*”³.

Prima di iniziare la costruzione di una casa era importante individuare il luogo in cui erigerla, operazione che non era assolutamente casuale. Si cercava infatti un posto che non andasse a compromettere troppo la già piccola superficie di terra utilizzata dalla famiglia per la coltivazione, quindi in genere un terreno improduttivo con pietrisco, “*pèrquè quèl touquet 'd tèro l'ero mac gro coumà èn moutsé, ma l'éro presiù pèr lou fèn, pèr l'ort*”⁴. Ecco il motivo per cui alcune borgate sono posizionate in posti ripidi o poco comodi, ma comunque mai in luoghi a rischio valanghe.

La costruzione della casa iniziava con i lavori di scavo, a *pic e palo*, per la fondazione: “*Lei foundamènte, l'éro dur nou isù, dè peire...!*”⁵. “*Cant i faxièn lei foundamènte i faxièn anà tout dè peiroun brut, riount, sècount sè lh'éro tanto tero*”⁶. Le



Casa della borgata *Chot*, dove si vede la porta del fienile tenuta chiusa con il *baròou*.

pietre, se di notevole mole, venivano spaccate con *burin e maço* e poi messe da parte per la costruzione dei muri. Spesso non bastavano, quindi se ne preparavano altre cercando di reperirle nei dintorni o più in alta quota. Anche questo lavoro veniva svolto avvalendosi delle *reuide*: “*Lh'an fai tante peire èn souchetà e lh'an mènà*”⁷. Per evitare ulteriori fatiche, durante l'estate, mentre si sorvegliava il bestiame al pascolo, venivano raccolte le pietre più “belle” che, ammucchiate e accatastate più o meno regolarmente, formavano un *chapie*⁸. Con la

³ Una volta si faceva tutto con le *reuide*. Tutti i giovani andavano per legna, poi c'era la posa apposta, posavano tutti le fascine dritte e si sedevano ragazzi e ragazze lì chini a raccontare qualcosa o a cantare due canzoni. Era bello, ti aggregavi per trovarti tutti insieme (Ebacolo Sebastiano †).

⁴ Perché quel pezzetto di terra era solo grosso come un fazzoletto ma era prezioso per il fieno, l'orto (Ebacolo Sebastiano †).

⁵ Le fondazioni, era duro noi lassù, delle pietre...! (Mattio Enrico *Boudouir*).

⁶ Quando facevano le fondazioni utilizzavano pietra irregolari, rotondi, a seconda se c'era tanta terra (Mattio Ignazio *Saré*).

⁷ Hanno fatto tante pietre in società e le hanno portate (Ebacolo Sebastiano †).

⁸ Mucchio di pietre accatastate.

caduta della prima neve si faceva la *liounà*⁹ per poter trasportare le pietre nel luogo di costruzione. “*Lei peire lh’ana-vèn quèrle bè lhi bers, d’uvern. Içi ai Chot i soun toutte anale quère outo chì pèr lhi Coulòou. Lh’ à èncà dè chapie a Mourouzo*”.¹⁰

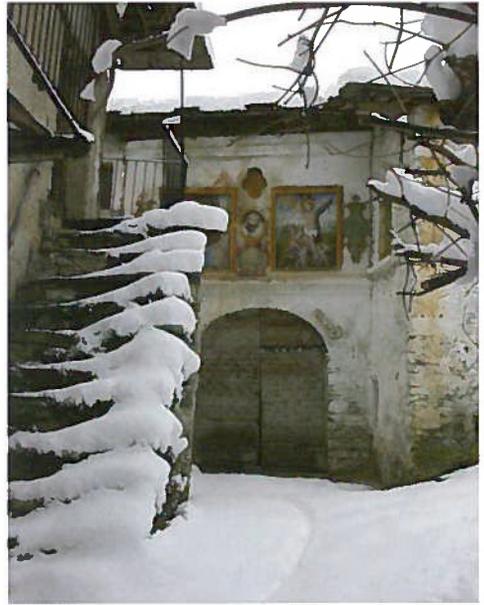
“*Bèn isù ènt lh’ à lhi fàou, n’uvern lh’avèn mènà quèl chapie què lh’ à lai dran dè Bounét: l’ero Chens ‘d Mariano avio fai la meizoun e soun barbo Chè lou guardio canal lh’avio prèstà lei peire; alouro lour i vènièn èn pasturo i gavavèn lei peire amoun achì qui sapa-vèn e ai dzò mènà mi lei peire ilai a Bounét*”.¹¹

La casa sorgeva sempre esposta ad est per sfruttare al massimo la luce del sole.

I muratori. Molto spesso erano gli stessi membri delle famiglie ad improvvisarsi muratori e posatori di pietre. Tuttavia, sovente venivano affidati i lavori ad artigiani muratori di Oncino e ad altri provenienti dalla pianura. “*I muravèn scaze tuts. Lhi muròou pi bon lh’ è stà Jacou ‘d Nassiou, lhi Lavarin, lhi Sarét e lhi Calie. A la Coumbo lh’ èro lhi Suquéo. Pé lh’ èro Pin Janno*”.¹²

“*Jan Dzouli al faxio bèn cubert, quést ar l’ à fai él*”¹³.

“*Lh’ èro moun barbo Pier Martin. Steve dè Lavarin arlà èmparà da moun pare; moun pare l’ à pourtà murà a Criçol e arlà èmparà da chì él e moun frairi. S’ èro co butà Pèttou a fa cubert e alh’ avio fai bastanso bèn. Lh’ èro co Chè Fort ma l’ ai pa couneisù, Pin ‘d Pin Janno e Chens ‘d Luis. Moun pare n’ à fai diverse meizoun al*



Muri esterni di casa Fantone (capoluogo) dove sono presenti alcuni affreschi.

⁹ Lett.: “pista sulla neve”. Dopo ogni abbondante nevicata era prassi realizzare delle vere e proprie piste di neve battuta che permettessero lo scorrimento delle slitte per il trasporto di letame, fieno ed altri carichi pesanti come le pietre. A questo scopo si pestava la neve con le racchette e con le pale e si aspettava che gelasse. La neve, indurita nella notte, permetteva il passaggio facile con le slitte senza il pericolo di sprofondare.

¹⁰ Le pietre andavano a prenderle con i *bers*, d’inverno. Qui ai *Chot* sono andate a prenderle tutte in là di lì ai *Coulòou* (toponimo). Ci sono ancora dei *chapie* a *Mourouzo* (toponimo). (Mattio Sebastiano *Sarét*).

¹¹ Proprio lassù dove ci sono i faggi, un inverno gli abbiamo trasportato quel *chapie* che c’è là davanti a *Bounét*: era *Chens ‘d Mariano* aveva fatto la casa e suo zio *Chè* il guarda canale gli aveva prestato le pietre; allora loro venivano al pascolo, raccoglievano le pietre su da lì mentre zappavano e ho già portato io le pietre là a *Bounét* (Allisio Giuseppe *Pessi*).

¹² Muravano quasi tutti. I muratori più capaci sono stati *Jacou ‘d Nassiou*, i *Lavarin*, i *Sarét* e i *Calie* (ma sono venuti successivamente). Alla *Coumbo* c’erano i *Suquéo*. Poi c’era *Pin Janno* (Ebacolo Sebastiano †).

¹³ *Jan Dzouli* (Mattio Giovanni – *Dzouli*) faceva bene i tetti, questo (della Ruera, n.d.r.) l’ha fatto lui (Mattio Domenica *Pergrò*).

Sere, al s'ero butà ènsëmmou Pin di Calie, Chè dè Cristofou e mi què poutavou lhi bouieul dè maouto e dè peirètte. Lh'avien fai quèlo lai dè Pervilosto e dè Cuzotsabbre, un avio èn pian e l'aout l'aoute. Nh'ero co da quilhì 'd Peizano qui lhi dixièn Marileu"¹⁴.

*"Murdou lh'é co stà Chens 'd Saouze e Jan Tonni. Lei meizoun pi vièlhe dè la Ruà l'é quèle isu ènt lh'à Jaquin e lhi Barreri. Apré lhi Barreri lh'an fai quèlo meizoun aouto ilen bē lei peire bianque dè la Fuxino. Jacou dè Mèlin ar l'avio fatsso fa pèr n'èscoumèsso, al nègouçiao ènt lei vatsse e ar l'avio dè piè. Lh'ero Jan dè Dzouli què travalhavo e d'aouti murdou, ma lh'é schoupà la gouero e lh'an feinò dal 1925"*¹⁵.

*"Mè rëcordou què dal '34 o '35 lhi Mourin dè Criçol lh'an fai lou cubert dè la geizo e lh'ero doun Bianc què lhi gavavo no liro o èn soldi pèr bèstëmio qui dixièn. Mi faxiou lou fën ènt al pra dal fourn"*¹⁶.

Terra e acqua. La terra, che dopo essere stata setacciata veniva messa da parte per fare la malta, si utilizzava con parsimonia vista la difficoltà di reperirne ad alta quota.

L'approvvigionamento dell'acqua, necessaria per formare la malta, avveniva presso la più vicina *fountano*¹⁷, con il tradizionale metodo dei due secchi appesi alle estremità della pertica di legno che poggiava sulla spalla. Se la sorgente era distante si provvedeva a realizzare



Casa situata in località *Bigouriète*.

¹⁴ C'era mio zio *Pier Martin*. *Steve dè Lavarin* ha imparato da mio padre; mio padre l'ha portato a murare a Crissolo e ha imparato da lì, lui e mio fratello. Aveva anche iniziato *Pettou* a fare tetti e li aveva fatti abbastanza bene. C'era anche *Chè Fort* ma non l'ho conosciuto, *Pin Janno* e *Chens 'd Luis*. Mio padre ne ha fatte diverse case al Serre, si era chiamato insieme *Pin di Calie*, *Chè 'd Cristofou* e io che portavo i secchi di malta e pietre piccole. Avevano fatto quella di *Pervilosto* e di *Cuzotsabbre*, uno aveva un piano e l'altro aveva l'altro. C'erano anche muratori di Paesana chiamati *Marileu* (*Mattio Ignazio Sarét*).

¹⁵ Come muratori ci sono anche stati *Chens 'd Saouze* e *Jan Tonni*. Le case più vecchie della *Ruà* sono quelle lassù dove ci sono i *Jaquin* e i *Barreri*. Successivamente i *Barreri* hanno fatto quella casa alta laggiù con le pietre bianche della *Fuçino*. *Jacou dè Mèlin* l'aveva fatta per una scommessa, era negoziante di mucche e aveva soldi. C'era *Jan 'd Dzouli* che lavorava e altri muratori, ma è scoppiata la guerra e l'hanno finita nel 1925 (*Peirasso Battista Tano*).

¹⁶ Mi ricordo che nel '34 o '35 i *Maurino* di Crissolo hanno fatto il tetto della chiesa e c'era don Bianco che li guardava e toglieva loro una lira o un soldo per ogni bestemmia pronunciata. Io facevo il fieno nel *Pra dal Fourn* (*Ferrero Renato Sësquin*).

¹⁷ Sorgente.

una *bialhéro*¹⁸ che conducesse l'acqua nelle vicinanze. A tal proposito basti pensare che per la costruzione del santuario della *Madonna dal Bel Fò*, caro a tutti gli oncesini, venne usata l'acqua del rio dell'Alpetto. L'acqua arrivava fino alla cappella per mezzo di una *bialhéro* appositamente realizzata, denominata ora nel suo primo tratto *la Vio Lardzo* poiché, non scorrendo più acqua, viene usata come passaggio per il bestiame.



Casa di Santalart.

La casa ovviamente era costruita in seguito a libera iniziativa del costruttore proprietario, iniziativa dettata in genere dalla necessità. Solitamente troviamo case a due piani, ma al *Pasquè* e alle *Meizounette* molte sono a tre piani, “*Mi n'ai uno a lei Meizounette qui n'à catre, quèlo dal Pot, da soulo isù ènt al pra, lh'an fatsso novo pé i soun anà èn Franço, moun pare l'à tsatà dal '53*”¹⁹. Non sempre l'abitazione era di un solo proprietario, poiché avendo contribuito più persone alla costruzione, “*un pèrniò dèssout e l'aoute su, lh'èrèn pa parènt, ma un à butà la tero e l'aoute n'aouto cozo, ènsoummo i sè ranjavèn tra lour*”²⁰.

In genere la casa era composta di *vòuto*, *cuzino*, *stanzio*, *fèniéro* e *crotto*²¹.

La stalla. È curioso il fatto che la stalla in alcune borgate viene chiamata *vòuto* e in altre *èstabi*. La *vòuto*, per sua natura è quella fatta a volta, mentre l'*èstabi* ha il soffitto piano, ovviamente con assi e travi di *ambourn*. Tuttavia, quando si parla di *èstabi* si intende la *vòuto*, cioè il ricovero per le mucche. Solitamente la *vòuto* o l'*èstabi*, aveva almeno una parete che appoggiava alla terra: era questo un sistema per isolare maggiormente il locale dal freddo, considerato che non esistevano impianti di riscaldamento e gran parte del calore era garantito dalla presenza di quelle due o tre vacche che ogni famiglia possedeva. “*Ènt l'èstabi l'ero tsaout, sè stsaoudaian, pèr-qué anaian durmì a lei làouze*”²², *l'ero freit!*”²³. Durante i lunghi inverni la stalla era il

¹⁸ Bealera, canale, curati ogni anno dagli aventi diritto che si accordavano per tali lavori (*reuido*). Era abitudine comune badare attentamente al bestiame che pascolava affinché non passasse nella *bialhero*, così da garantire lo scorrere di acqua pulita. Anche chi andava alla *bialhéro* per lavare aveva cura di deviare altrove l'acqua insaponata.

¹⁹ Io ne ho una alle *Meizounette* che ne ha quattro, quella del *Pot* isolata lassù nel prato; l'hanno fatta nuova poi sono andati in Francia, mio padre l'ha comprata nel '53 (Mattio Ignazio Sarét).

²⁰ *Uno occupava sotto e l'altro sopra, non erano parenti, ma uno ha concesso il terreno e l'altro un'altra cosa, insomma si accordavano tra loro (Ebacolo Sebastiano †).*

²¹ Stalla, cucina, stanza, fienile e cantina.

²² Lett.: “Dormire alle lose”. Dormire direttamente sotto il tetto, non essendoci soffitto, così da vedere le lose.

²³ Nella stalla era caldo, ci scaldavamo perché andavamo a dormire alle lose, era freddo! (Bonardo Domenica Pergrò).



Interno di una stalla presso la borgata *Co di Sère*, dove si nota *lunëtto* e il grande architrave in pietra.

locale più frequentato: al suo interno si riunivano giovani e anziani della borgata per la tradizionale *vèlhà*; alcuni giovanotti, pur di incontrare le ragazze, affrontavano a piedi lunghi percorsi anche innevati, come ad esempio dalle *Meizounëtto* al *Sere*, dal *Pasquie a la Coumbo*, da *Narlonc* a *Boudouiri*, dai *Chot* alle *Bigorie* e da *Oncino* a *Ostana*, attraversando interi valloni.

Non di rado si andava nella stalla per consumare il pasto “al caldo”. “*D’uvern a qui qu’avien la cuzino dapè lh’anavèn mindzà ènt l’èstabi, la faxio freit!*”²⁴ Naturalmente, durante le veglie le nonne filavano e le ra-

gazze “*faxièn tsaouço pèr fase veiri qu’èrèn vèrtiouze. Cant érian tanti anarian ènt la vòuto dè Martinot, érian dè baroun!*”²⁵. Quando c’era un ammalato in famiglia, soprattutto se anziano, “*i butavèn no chéu ènt l’èstabi, no palhaçà dè fièlhe dè fàou e pré lhi linçol*”²⁶, per permettergli di dormire al caldo. “*D’uven la bono part i murièn tuts ènt l’èstabi; moun ché é mort ènt èstabi*”.²⁷ Anche il parto, durante la stagione fredda, avveniva nella stalla: “*Ma fëmno lhi neisùo achi; mi mè rècordou pèrquè ma mare i m’avio mènà veiri la filho, aviou sét ann. Lh’éro ma manho Nin què anavo fa tout, i faxio la lèvatris*”.²⁸

La stalla era anche il luogo in cui ci si radunava per pregare: “*Ma mare i nou dèmandavo «alè vènè l’é ouro», vènarian ènt la vòuto e i nou faxio di lou bèn tulhi séro, mac nouziaouti dè la familho, dixièn lou rouzari*”²⁹.

In ogni stalla, dotata di *quèrpio*³⁰ e *èscoulòu*³¹, c’era il *palhoun*³² dove era bello adagiarsi nei lunghi inverni quando dalla finestra si vedevano alti mucchi di neve. Solitamente era occupato dai maschi, perché durante le veglie “*finquè lh’ero lei mare*

²⁴ In inverno quelli che avevano la cucina vicina andavano a consumare il pasto nella stalla, era freddo! (Mattio Sebastiano *Saréf*).

²⁵ Facevano calza per farsi notare che erano laboriose. Quando eravamo in tanti andavamo nella stalla di *Martinot* (abitante della borgata *Narlonc*), eravamo dei mucchi! (Aimar Maria *Patrissi*).

²⁶ Mettevano un letto costruito in proprio nella stalla e un pagliariccio di foglie di faggio e le lenzuola.

²⁷ In inverno la maggiorparte moriva nella stalla; mio nonno è morto nella stalla (Mattio Sebastiano *Saréf*).

²⁸ Mia moglie è nata lì (in quella stalla lì); io mi ricordo perché mia mamma mi aveva portato a vedere la bambina, avevo sette anni. C’era mia zia *Nin* che andava a fare tutto, faceva la levatrice (Mattio Sebastiano *Saréf*).

²⁹ Mia mamma ci chiamava “alè, venite, è ora”. Venivamo nella stalla e ci faceva pregare tutte le sere, solo noi di famiglia, dicevamo il rosario (Odetto Rosa *Pessi* †).

³⁰ Lett.: “Mangiatoia”.

³¹ Canale di raccolta dello sterco bovino denominato *seuio* situato nella zona centrale della stalla, in corrispondenza della parte posteriore della mucca in posizione di stallo.

³² Mucchio di paglia mischiata con foglie secche, utilizzato per adagiarsi durante le veglie serali o in attesa del parto degli animali. In genere era situato in un angolo della stalla.

*lèvà, lei filhe sal palhoun lh'anavèn pa e pé pasiènço*³³. Spesso era presente anche *lou dzouquè*³⁴ sul quale le galline si appollaiavano, presenziando anch'esse alle veglie invernali.

Molte *vòoute* purtroppo sono in disfacimento, tuttavia alcune sono veri e propri esemplari architettonici, ancora ben conservati nonostante già parecchi anni or sono se ne temesse la caduta. Al riguardo è significativa questa testimonianza: “*Dè-garlou chì lou vòoutòt, coumà ar l'ero çincantan fai ar l'é èncà euïro! I nou dixièn «anà pa dèdin què la vai aval»*³⁵”.

La cucina. La *cuzino*, solitamente al pian terreno e fatta anch'essa a volta, serviva esclusivamente per cucinare. Il pavimento era fatto in pietre posate semplicemente sulla terra battuta. “*Èn cuzino lh'ero lou fouiè*³⁶ *për fa lou mindzà e fa stsoudà l'aigo a lei vatsse; a stsoudase lh'ero lei vòoute*³⁷”. Durante la costruzione della casa e quindi del *fouiè*, si posizionava nella canna fumaria, in prossimità della cappa, una sbarra di legno di *ambourn* che sarebbe servita ad appendere la *tsèino*³⁸. Infatti, per la cottura degli alimenti si usava il *peirol*³⁹ che era agganciato alla *tsèino*. Sulla *peirol dal fouiè* c'era anche il *trepè*⁴⁰. Per fare la polenta si utilizzava il *coup*⁴¹. L'arredo della cucina era costituito da tavolo, a volte sostituito con la *mait* o con l'*erco* (dove si riponeva il pane), *quèrdenso*⁴², dove a volte c'era la *cucharéro*⁴³ e



Meridiana alla borgata Santalart.

³³ Finchè c'erano le mamme presenti, le ragazze sul *palhoun* non andavano e poi pazienza (Ferro Renato *Sèsquin*).

³⁴ Oggetto in legno con barre parallele distanti 20 cm circa l'una dall'altra, dove le galline salgono per *anà a dzouc* (appollaiarsi).

³⁵ Guarda lì la volta, com'era cinquant'anni fa è ancora adesso! Ci dicevano “non andare dentro che crolla” (Aimar Maria *Patrissi* e Allisio Giuseppe *Pessi*).

³⁶ Focolare.

³⁷ In cucina c'era il focolare per cucinare e scaldare l'acqua alle mucche; per scaldarsi c'era la stalla (Aimar Maria *Patrissi*).

³⁸ Catena del focolare utilizzata per appendere un paiolo, con la possibilità, grazie ai ganci, di avvicinarlo od allontanarlo dalla fiamma.

³⁹ Paiuolo, recipiente di rame, con manico di ferro ad arco.

⁴⁰ Treppiede, attrezzo su cui poggiare le pentole nel focolare.

⁴¹ Attrezzo in ferro su cui si appoggiava il piede per tenerlo in posizione idonea a trattenere il *peirol* per cuocere la polenta. In alcuni casi il *coup* era di legno, quindi bisognava ripararlo dal fuoco con una latta.

⁴² Credenza, armadio ove si ripongono stoviglie e vivande.

⁴³ Legno orizzontale predisposto per depositarvi le posate.

le panche; non tutti avevano le sedie. Vicino al fouè, appesi c'erano la *caço*⁴⁴ e il *caçul*⁴⁵. “*Carcun avièn doue o tré carée èmpalhà a palho o a lèvèrtin: moun pare n'avio fatsse fa siès d'ambourn ènt la court dal Pot*”.⁴⁶

“*Onhun avio soun cuchar da pèrnèse e sa scouélo e cant aviàn feini la butaian ènt la ramino dè l'aigo tsaoudo, parélh lh'avìèn dèspèparà tout, aoute què euiro!*”.⁴⁷

In ogni cucina non mancava il *mourtie*⁴⁸ utilizzato frequentemente per pestare il sale e per preparare l'*aiòli*⁴⁹. Nella bella stagione quasi sempre i più giovani prendevano il piatto o la scodella e consumavano il pasto all'aperto davanti a casa, in compagnia degli altri abitanti della borgata con i quali alle volte avveniva lo scambio dei piatti.

La stanza. *L'èstançio* era il vano al primo piano fuori terra dove si andava a dormire, ovviamente senza riscaldamento. Quest'ultimo fatto giustifica la posizione della stanza che si trova quasi sempre sopra la stalla, così da usufruire del calore propagato dal vano sottostante. All'interno c'era la *chéo*⁵⁰ con la *tèstero* e *lhi pé*, dove veniva sistemata una *palhaço dè fièlhe 'd faou*⁵¹ che fungeva da materasso. Nella stanza c'era anche il *coffou*⁵² e il guardaroba, quasi sempre di ciliegio, che entrava in casa al momento del matrimonio, in quando era compreso nel *fordél*⁵³ della sposa.

Il soffitto, se presente, era fatto di rudimentali assi in legno, in modo da isolare il freddo proveniente dal tetto. Era normale che tutti dormissero nella stessa stanza; a volte i figli maggiori mettevano il letto nel fienile così da non destare sospetti circa l'ora tarda del rientro a casa. Alle *meire* invece *i durmièn tuts a lei laouze*. Quando questo vano



Casa della borgata *Pasquie*.

⁴⁴ Mestolo con becco, in genere di rame, con manico lungo, adoperato per attingere acqua.

⁴⁵ Lett.: “mestolo”.

⁴⁶ Qualcuno aveva due o tre sedie impagliate a paglia o a luppolo: mio padre ne aveva fatte fare sei di maggiociondolo nel cortile del *Pot* (Mattio Ignazio *Sarét*).

⁴⁷ Ognuno aveva il suo cucchiaino da prendersi e la sua scodella e quando avevamo finito la mettevamo nella pentola dell'acqua calda, così avevano spreparedo tutto, altro che adesso! (Ebacolo Adelina *Bacou*).

⁴⁸ Mortaio in legno.

⁴⁹ Salsa fressa, simile alla maionese, i cui ingredienti sono aglio, patate, olio e uova.

⁵⁰ Letto rudimentale in legno con sbarre trasversali, costruito in loco.

⁵¹ Pagliariccio di foglie di faggio. Le foglie secche venivano raccolte in autunno, ripulite e sistemate in unagrande federa di stoffa rigata, così da trasformarsi in materasso.

⁵² Baule in legno (si utilizzava in genere legno di frassino, di ciliegio o di faggio).

⁵³ Lett.: “corredo”.



Cantina ricavata sotto la roccia.

uscì: “*Un sal dèireiri què la vèniò bèn a tapalou e l’aoute pu pèchit dran, pèr pèrne lou fèn bè lou fiourie a dounà malhà a lei vatsse e pa pasà dè dèireiri què lhi vèniò dè baroun dè néou. Què dè fèn faxariàn! Da lei Bigorie, quel dè Maninou, lou pourtaian fin a la Çitéito*”⁵⁶. Per accedere al fienile, quando non c’erano le scale, era presente un *pasòu* costituito da un mucchio di pietre con sopra delle lose denominato *cubèrtét*. In alcune borgate c’era il *pourçil*⁵⁷, chiamato anche *gabènot*, con il suo caratteristico tetto basso, utilizzato come via di accesso ai vani superiori che serviva da ricovero per le galline.

La cantina. La *crotto*, vano in genere di modeste dimensioni, denominato in alcune borgate anche *vòouto* o *vòoutòt*, veniva realizzato più in basso possibile con le pareti a contatto con la terra. Nella *crotto* in genere c’era, da un lato, un muretto con piccole lose sopra, denominato *peilhéro*, utilizzato per depositarci sopra le bacinelle del latte. Ogni mattina si andava nella *crotto* per *siurà*⁵⁸ il latte contenuto nei *baçin d’aram*⁵⁹, utilizzando la *siouròiro*⁶⁰. Presso gli insediamenti estivi situati più in alta

non c’era si ricorreva al fienile. “*Nou a lei Meizounètte l’ero co meire ma staian dè mai, ai Chot staian poc. Lhi Janprin avièn mac n’èstabi e no cuzino èntèr du: cant un sè meiravo val l’aoute meiravo amoun l’istes dzourn e la vòouto ero dzò tsaouodo; ènt la fèniéro un faxio la moutto*⁵⁴ *dè dachì e Mini dè deilai e al meç i butavèn lou lièts: cant lh’ero Jan butavo lou siou e cant lh’ero Mini butavo lou siou. Lh’avièn mac quèlo meizoun èn du*”⁵⁵.

Il fienile. La *fèniéro* serviva appunto per immagazzinare il fieno che prendeva successivamente il nome di *moutto*⁴⁴. Spesso il fienile aveva due

⁵⁴ Fieno ammucciato, dato in pasto al bestiame durante l’inverno.

⁵⁵ Noi alle *Meizounètte* era anche meire ma stavamo di più, ai *Chot* stavamo poco. I *Janprin* avevano solo una stalla e una cucina in due: quando uno si spostava giù l’altro saliva a monte lo stesso giorno e la stalla era ancora calda; nel fienile uno ammucciava il fieno da lì e *Mini* dall’altra e in mezzo mettevano il letto: ognuno metteva il suo alternandosi. Avevano solo quella casa in due (Mattio Ignazio *Saré*).

⁵⁶ Uno sul di dietro che facilitava lo stoccaggio e l’altro più piccolo davanti che consentiva il facile accesso per passare con il lenzuolo da fieno e nutrire gli animali, così da non passare di dietro in caso di mucchi di neve. Quanto fieno facevamo! Dalle *Bigorie*, quello di *Maninou*, lo portavamo fino alla *Çitéito* (Ebacolo *Adelina Bacou*).

⁵⁷ Lett.: “porcile”. Piccolo spazio ricavato sotto una copertura in lose, molto basso, con una piccola porta in legno, solitamente usato come pollaio.

⁵⁸ Scremare.

⁵⁹ Bacinelle in rame.

⁶⁰ Mestolo in legno con manico corto, più largo e meno concavo del *caçul*, adoperato per scremare il latte contenuto nelle bacinelle di rame.



Casa della meira Adrets.

quota, si notano tuttora cantine “naturali” ubicate in cavità rocciose, racchiuse da un muro appositamente improvvisato. Questo “vano di fortuna”, anche se distante alcune decine di metri dalla casa, era prezioso per la freschezza che offriva, quindi indispensabile per una più facile conservazione del latte. Si ricorreva anche ad altri metodi: “*Pinét dè Mèlin a lh’Adrèts, ar l’avio fai èn pèrtù achì pèr fa pasà l’aigo ènt la crotto pèrquè tène lou lait pu fresc*”⁶¹. Al sopraggiungere dell’inverno, con il suo picco

di freddo in ascesa fino ai mesi di gennaio e febbraio, la cantina diventava il luogo più idoneo per riparare le patate dal freddo, affinché non gelassero. “*Lei truffoule i dzalavèn pa pèrquè aviàn lei vòoute tacà a lei crotte. Ma dè viadze aviàn co prou pòou qui dzalèn, alouro butariàn co outo la brazo ènt l’èscoudalet, pèrquè la nou dzalavo co fin al lait sè l’èro co tan freit*”⁶².

Come già accennato, la calce usata per la costruzione della volta si acquistava a valle sottoforma di pietre le quali, con il trattamento di cottura, si trasformavano in calce vera e propria, che si miscelava con sabbia del *bial*. “*La coouçino lh’anavèn quèrlo aval bè lh’aze i la pourtavèn toutto a peire, i la faxièn coiri içi: i butavèn dè laouzòt achì èntèrà ènt la tero què scape pà, pré i la faxièn coiri achì*”⁶³.

“*Lh’anavèn bè la cabaçço a tsatà la coouçino a peire. I faxièn no tampo ènt èn pra, èn cadre aval èn mètre (sè avià lou pra achì dapè, sèndò dèmandèià a lou vèxìn), e pré i dounavèn no banhà e i tapavèn lei peire èddin, pé donhi èntan i la banhavèn e ilh i coumènçavo a mourinà, mourinà, i gounfio propi e i vèn tsaoudo, i vou bruzo. I la mèschavèn bè la sabbio dal bial e i vènio duro. Pèr la sabbio nou anaian ai Fountanil, sèndò a lh’Ènrunaç ènt lh’èro no sabièro. Cant lh’an fai lou canal i mandavèn aval la sabbio dè leisù bè dè canal fin al moulin dal Roi: i butavèn l’aigo èd-din*”⁶⁴.

“*Faxiòu dè co lei vòoute, ouriouu pei pa sacrin a favou no vòouto a peiro, èncà*

⁶¹ *Pinet dè Mèlin* agli *Adrèts* (insediamento estivo), aveva fatto un buco lì nella cantina per passare l’acqua nella cantina perché tenesse il latte più fresco (Allisio Giuseppe *Pessi*).

⁶² Le patate non gelavano perché avevamo le stalle vicine alle cantine. Ma a volte avevamo anche paura che gelassero, quindi mettavamo anche la brace nello scaldaleto perché avrebbe gelato persino il latte se faceva tanto freddo (Aimar Adriana *Jouloumin*).

⁶³ La calce andavano a prenderla giù con l’asino e la portavano sottoforma di pietre. La facevano cuocere qui: mettevano delle lose piccole dritte semi interrate affinché non fuoriuscisse e poi la facevano cuocere lì (Allisio Giuseppe *Pessi*).

⁶⁴ Andavano con la gerla a comprare la calce sottoforma di pietre. Facevano una buca in un prato a forma quadrata profonda un metro (se avevi il prato se no domandavi al vicino), poi bagnavano e gettavano le pietre dentro, poi cadenzialmente bagnavano e la calce iniziava a sfaldarsi, gonfia proprio e diventa calda, ti brucia. La mescolavano con la sabbia del torrente e veniva dura. Per la sabbia noi andavamo al *Fountanil* (in cima ai piani del Pasquie), se no all’*Ènrunaç* dove c’era una zona ricca di sabbia. Quando hanno realizzato il Canale, mandavano giù la sabbia da lassù con grondaie fino al mulino del *Roi*: mettevano l’acqua dentro (Mattio Ignazio *Saré*).

bel'euro! Pèrnè la mizouro içi e ilài, pé lhi dounà lou tan pèr sent dè gavanh. Ma tsario falou tout sè la tero: vènarìa achì, piantèrià no pounto chì pé tirarià, lou trènto pèr sent, lou caranto. Pé rèsiariàn tanti touqué dè bosc lonc pèr parélh, lhi schaparian pé lhi ènchouarian ènsèmmou. Pré pèrnarian lhi sèntri e lh'anèrian piasà. E subit i baoutiavo sè lei spalètte dè la vòouto, pé pré bè n'as pèr part faxèrian lei vòoute, e sèmpe murà da no part e da l'aouto, da no part e da l'aouto”⁶⁵.

“Dal '39 pourtavou dzò lei scalhe a moun pare e moun frairi qui lh'an fai l'èstançiot ènt mè siou marià mi. La vòouto: i muravèn èn pòou pèr part, ai propi vist, e cant i la chavèn, i butèn dè peire londze pèr parélh (60-70 cm), i fan dè counh dè bosc gro, pé bè la maço picà su, i deou mountà almenou no brantso sèno vosto vòouto tèn pa. Alouro pré, cant lh'an bèn slardzà cochì, i piantèn no peiro sfoursà bè la maço, e lou counh sè gavo. Su sè lh'as, dran dè butà lei peire i butavèn què lo coouçino qui faxièn coiri, pèr fa belo figuro dèssout. Nh'ero co dzò carcun què faxièn la vòouto toutto a coouçino.”⁶⁶.

“Mè rècordou què moun peirin e soun pare lh'an fai la vòouto isù a Rotso Brin: i faxièn lei chentine, i pèrnièn dè toc dè béoulo èn pòou curvà, apré lhi tsaputavèn e



Casa della borgata *Caouç* dove si vede bene la *lobbia aouto* o *lobbiot* utilizzati per posare le *féisine*.

⁶⁵ Facevo anche le volte, non avrei problemi a farvi una volta a pietre tuttora! Si prende la misura qui e là, poi si dà tot per cento di inclinazione. Ma bisognava tracciarla tutta per terra: piantavi una punta qui poi tiravi, il 30%, il 40%. Poi tagliavamo tanti pezzetti di legno lunghi così, li spaccavamo poi li inchiodavamo insieme. Poi prendevamo le centine e andavamo a piazzarle. Subito dondolava sulle spallette della volta, poi con una tavola per parte facevamo le volte e sempre murando da una parte e dall'altra, progressivamente (Mattio Enrico *Boudouiri*).

⁶⁶ Nel 1939 portavo già le scaglie a mio padre e mio fratello che hanno fatto la stanzetta dove mi sono sposato. La volta: muravano un po' per parte, ho proprio visto, e quando la legano utilizzano pietre lunghe così (40-50 cm), fanno dei cunei in legno grandi, poi con la mazza battono, deve salire almeno una spanna, diversamente la tua volta non regge. Allora, dopo, quando hanno ben allargato quello, piantano una pietra con la mazza, e il cuneo in legno si toglie. Sulle assi, prima di mettere le pietre, mettevano quella calce che facevano cuocere, per fare bella figura da sotto. C'era già qualcuno che faceva tutta la volta a calce (Mattio Ignazio *Saréf*).

*virà qui dounëssèn lou vir dè la vòouto, pré i lhi ënchouavèn, i butavèn lh'as, i muravèn dësoubbre. Cant i sëravèn la vòouto i butavèn lhi counh dè bosc, pre i faxiën coulà ën pòou dè coouçino e i no peiro, i ëncounhavèn e la vòouto sè dëstacavo dësout. Alouro cant la s'ëro dëstacà da lh'as i dë-sarnavèn*⁶⁷.

La volta, in corrispondenza dell'apertura della porta, si presenta piana al fine di permettere appunto l'apertura della porta stessa. Tale forma architettonica, presente spesso anche in prossimità di finestre, viene denominata *lunëtto*.

Il fissante era la *màouto*⁶⁸, quindi, in alcuni casi per dare maggior stabilità alla struttura, e per fare meno profonde le fondamenta (considerato che era tutto lavoro manuale), si legavano i muri con aste in ferro denominati *chàou*⁶⁹. Queste venivano inserite alle estremità di una piccola trave in legno, solitamente di *ambourn*, che attraversava internamente il muro per tutta la sua lunghezza, così da legare le pareti. Alcuni sostituivano le travi in legno con bandelle in ferro spesse circa un centimetro, acquistate a valle. Quando la casa si assestava e formava una riga, si costruiva a fianco un muro, denominato *tsummo*, alto quasi due metri, largo alla base e più stretto verso l'apice, così da avere la parete esterna con pendenza rivolta verso la casa.

L'approvvigionamento della sabbia recuperata nel torrente più vicino comportava molta fatica. *“Anaian pèrne la sabbio ilen al bial pèr fa la meizoun; mi n'ai pa pourtà gairi, ën pèchit saqué ènt la cabaçço e n'aviou prou, ma moun frairi, ma mare e moun pare nh'an pourtà. L'ero mièlh pourtà drudzzo què la sabbio”*⁷⁰.

“La sabbio i la gavavèn toutto ènt i bial. Amoun isù al pont onhidun avio sa



Architrave insolito, fatto a voltino, di una casa della borgata *Pasquie*.

⁶⁷ Mi ricordo che mio padrino e suo padre hanno fatto la stalla lassù a *Rotsso Brin*: facevano le centine, prendevano dei pezzi di betulla un po' curvi, poi li assottigliavano e li giravano che accompagnassero la curva della volta, li inchiodavano, mettevano le assi e muravano da sopra. Quando chiudevano la volta mettevano i cunei di legno e facevano colare un po' di calce e incuneavano e la volta si staccava da sotto. Allora quando si era staccata dalle assi disarmavano (Allisio Giuseppe *Pessi*).

⁶⁸ Malta fatta di terra setacciata miscelata con acqua.

⁶⁹ Lett.: "Chiave".

⁷⁰ Andavamo a prendere la sabbia laggiù al torrente (dalla Ruera, n.d.r.) per fare la casa; io non ne ho portata tanta, un piccolo sacchetto nella gerla e ne avevo abbastanza, ma mio fratello, mia mamma e mio papà ne hanno portata. Era meglio portare letame che sabbia (Bonardo Domenico *Pergrò*).

tampo: anavèn gavà douè, tre palà dè sabbio, què cant la faxio lei piene i curavèn lhi toumpi. E un anavo pei pa ènt al toumpi dè l'aoute!"⁷¹.

*"Për la sabbio nou anaian al Foutanil (a la çimmo di pian di Pasquie), sèndò a lh'Ènrunaç, ènt lh'éro no sabiéro. Cant lh'an fai lou canal (1919-22), i mandavèn aval la sabbio dè deisù bē lei tsanal fin al moulin dal Roi: i butavèn l'aigo èddin"*⁷².

Il forno. Gli edifici di uso comune, il cui utilizzo era consentito a tutti gli abitanti di quella borgata, quali il forno e il *gourc*⁷³, solitamente erano posizionati al centro della borgata stessa. Spesso il forno era localizzato perimetralmente ad altri vani così da propagare calore ai locali confinanti. Il forno di *Narlonc* e quello di *Santalart* ad esempio vennero costruiti al di sotto di altri vani. *"Mi butavou lei fée dēsout e sè l'ero d'uvern la lhi suavo la lano lonc l'ero san e tsaout. E Mariou dè la Fleur ar l'avio l'estançiot dè soubbre e al sèntiò èn calour!"*⁷⁴ Anche ai *Chot* e a *Fantoun* il forno divide il muro con quello di una casa. Guardando i forni ancora intatti si può notare che presentano una sporgenza anteriore per riparare dalle intemperie durante i lavori di panificazione. In alto e a lato c'è un'apertura utilizzata come ripostiglio per gli attrezzi usati quali *lou rabbi*⁷⁵, *l'èscoubà*⁷⁶, e la *palo dal pan*⁷⁷. In alcune borgate il forno non c'era quindi *"nou dè lei Meizounètte anaian founhà tuts ai Chot, un apré l'aoute parélh lou foun al vèniò fa freit. Chascun sè faxio soun pan"*⁷⁸. Nell'anno 2000 è avvenuta la ristrutturazione del forno della borgata Caouç,



Forno della borgata *Boudouiri* dove *Rino dal Dzorç*, ripresa nella foto, ricorda quando da bambina fino al 1936 (quando a otto anni emigrò in Francia) gustava il pane di segale: "Era molto buono i primi giorni, ma dopo qualche settimana duro come pietre, tuttavia si mangiava ugualmente". (Barreri Caterina dal Dzorç).

⁷¹ La sabbia la prelevavano tutta nei torrenti. Lassù al ponte ciascuno aveva la sua buca: andavano a togliere due o tre palate di sabbia, cosicché, in caso di piene, ripulivano i tonfani (recuperando la sabbia, n.d.r.). E non si invadeva poi il tonfano del vicino! (Allisio Giuseppe *Pessi*).

⁷² Per la sabbia noi andavamo al *Foutanil* (in cima ai piani del *Pasquie*), se no all'*Ènrunaç*, posto ricco di sabbia. Quando hanno realizzato il Canale (1919-22), mandavano giù la sabbia da lassù con grondaie fino al mulino del *Roi*: mettevano l'acqua dentro (Mattio Ignazio *Saré*).

⁷³ Piccolo bacino ricavato in prossimità di fontane o di bealere, delimitato da pietre piatte piantate verticalmente nel terreno così da contenere l'acqua all'interno. L'acqua del *gourc* veniva utilizzata per uso alimentare, per abbeverare il bestiame e per il bucato: ne avevano diritto tutti gli abitanti della borgata.

⁷⁴ Io mettevo le pecore sotto (a *Santalart*) e se era d'inverno si asciugavano la lana tanto era salubre e caldo. E *Mariou dè la Fleur* aveva la stanzetta di sopra e sentiva un calore! (Aimar Giuseppe *Jouloumin*).

⁷⁵ Lett.: "Tirabrace"; attrezzo che serviva per manovrare la brace dentro il forno.

⁷⁶ Lett.: "Spazzaforno"; attrezzo che serviva per spazzare il piano del forno dalla cenere.

⁷⁷ Lett.: "Pala del pane"; l'infornapane.

⁷⁸ Noi delle *Meizounètte* andavamo panificare tutti ai *Chot*, uno dopo l'altro, così il forno non si raffreddava. Ognuno faceva il suo pane (Mattio Sebastiano *Saré*).

a cura degli abitanti della borgata stessa. Anche alla frazione Serre il forno è stato ripristinato e reso funzionante, tanto da essere prossimo all'inaugurazione. Sono iniziative belle e utili a valorizzare gli edifici comuni quali il forno, che un tempo rivestivano vitale importanza e che continuano a dare quel senso di comunione e di familiarità per chi si stringe attorno.

L'ampiezza di porte e finestre era di modeste dimensioni poiché *"i faxièn pagà lou souléllh, cochì ou ai dzò sëmpe sèntù di, ma mè rècordou pa"*⁷⁹. Ciò giustifica il fatto che le finestre in genere, dalla parte interna, sono più ampie e finiscono con il restringersi e diminuire la loro ampiezza quando si allineano con il muro esterno. Alle finestre c'era il *giasil*⁸⁰, predisposto per fissare di norma quattro piccoli vetri (così in caso di rottura, il ricambio costava meno). La stanza e la cucina avevano finestre apribili in genere a due battenti.

Erano frequenti le finestre *bornhe*⁸¹, utilizzate come ripiani, per posare la lanterna, una bottiglia, o un barattolo di olio usato *"për pasalhi sè la naturo cant lei vatsse faxièn, parélh ar l'éro dzò tsaout, sènd al vèniò dur gèrvà"*⁸². All'esterno dei muri, ma il più delle volte all'interno, si notano tuttora dei buchi: erano lasciati appositamente in fase di costruzione al fine di appoggiarvi successivamente i travetti per il ponte.

Le porte. Sia le porte delle stalle che quelle di casa, erano costruite con le assi ricavate da tronchi recuperati in loco. Le piante si abbatevano senza fare uso delle attuali motoseghe, ma utilizzando lo *strouplòou*: *"A Bounét avian tapà aval èn faou dè dumillo mirio; avèn butà du dzourn èn catre a tapalou aval"*.⁸³ Le porte della stalla erano di frassino o di rovere, legni più resistenti (raramente di ambourn perché più soggetto a movimento), mentre per le porte della cucina, della stanza e del fienile, non a contatto con sterco degli animali, si usava a volte anche al faggio. I tronchi, una volta abbattuti, venivano accuratamen-



Lh'èstsalie (gli scalini).

⁷⁹ Facevano pagare la luce, quello l'ho già sempre sentito raccontare ma non mi ricordo (Mattio Enrico *Boudouiri*).

⁸⁰ Telaio fisso in legno incassato nell'apertura idoneo al fissaggio dei vetri.

⁸¹ Lett.: "cieche". Spazi ricavati nei muri interni del vano che non permettevano di guardare all'esterno.

⁸² Per passarglielo sulla natura quando le mucche partorivano, così era caldo, se no diventava duro, solido (Mattio Ignazio *Saré*).

⁸³ A *Bounét* avevamo abbattuto un faggio dal peso di 2000 Mg.; abbiamo impiegato due giorni in quattro persone ad abbatterlo (Boetto Giacomo *Poullit*).

te fissati, posizionati orizzontalmente e sollevati da terra ad una estremità per poter procedere con le operazioni di taglio. Quindi, due o tre persone (una sola sopra la trave e le altre due a terra) manovravano una grossa sega, la *ressio da resiaire*, denominata *frando*. “*Mi e bonanimo dè moun Pèirin n’avèn rèsia dè bilhoun isù pèr fa d’as! Soun nalhi rèsia a Gaido Scuro, d’ambourn e dè fàou. Èntèr du bè la ressio, un dè dësout e l’aoute dè dësoubbre, tirèrià amoun e avàl, amoun e avàl. Cant butariàn lou bilhoun su, pèrnariàn èn fil e èn pòou dè pènturo, él tènio deilà e mi deiçi e tanti sèntimètre, al vou faxio lou rigot, marquèrià achi e devèriàn anà drets a la rigo pèr fa lh’as. Lh’à lh’us isù què fan fède*”⁸⁴.

La porta della stalla a volte era dotata di *froulh*⁸⁵, spesso però non aveva serrature e per assicurare la chiusura si faceva uso del *barðou*⁸⁶; così anche per la porta del fienile. La porta della cucina aveva la *chaveiuro*⁸⁷ e quella della *crotto* la *crizzo*⁸⁸. La porta poggiava da un lato sulla *pèiro* ‘*d l’us o pelhéro* ‘*d l’us*⁸⁹, dove veniva ricavata una specie di coppella con funzioni di sede, in cui alloggiava appunto il lungherone (una parte del primo asse) della porta. Nella parte inferiore del lungherone, appoggiato nella coppella, veniva sistemato un pezzo di tomaia per contenere il consumo del legno e si piantava anche un chiodo dalla testa larga affinché la porta, che in quel punto fungeva da perno, non andasse fuori sede. La parte alta del perno era un po’ più lunga per essere infilata nel *lindal*⁹⁰ se questo era di legno, o fra il *lindal* e il muro se l’architrave era in pietra. Questa parte della porta è denominata *virðou*. La *pèiro* ‘*d l’us* era in genere una *pèiro biovo*⁹¹, spessa e molto pesante, larga almeno



Arco di casa situata in località Bigorie.

⁸⁴ Io e buon'anima di mio padrino ne abbiamo tagliati tronchi, abbiamo assi lassù che abbiamo tagliato. Siamo andati a tagliare a *Gaido Scuro*, maggiociondoli e faggi. In due con la sega, uno da sotto e l'altro da sopra, si tirava su e giù, su e giù. Quando mettevamo il tronco sopra, prendevamo un filo e un po' di colore, lui teneva di là e io di qua e tanti centimetri, faceva la riga, segnavi lì e dovevamo andare dritti per fare le assi. Ci sono le porte lassù che fanno fede (*Mattio Enrico Boudouiri*).

⁸⁵ Chiavistello di ferro ad incastro.

⁸⁶ Sbarra di legno, legata con una corda o un fil di ferro alla porta. La sbarra, a porta chiusa, veniva incastrata alle spallette della porta fungendo da tirante.

⁸⁷ Serratura.

⁸⁸ Chiavistello di legno a caduta collocato al sommo dell'uscio per la chiusura dello stesso.

⁸⁹ Lett.: “pietra dell'uscio”. Il nome varia appunto da borgata a borgata.

⁹⁰ Architrave.

⁹¹ Lett.: “Pietra blù”. Con questo modo di dire si fa riferimento ad un tipo di pietra di colore grigio-blu, molto dura.

quanto la porta e profonda circa 40 cm. “*Moun pare countiavo què quèlo peiro dè l’us qu’avèn gavà, moun ché ero naslo tsardzà ai Coustot: ar l’avio butà èn sac ‘d fièlhe dèssout, pèr l’èstino e ar la s’èro pourtà a meizoun; i pèzavo!*”⁹².

Le scale erano quasi sempre in pietra. Ogni scalino era in genere occupato da una sola pietra, spessa e pesante, reperita sempre nei dintorni e trasportata con il *bers* o a spalle.

Il *lindal* in pietra solitamente veniva reperito nei dintorni. Si notano ancora oggi architravi enormi, indistruttibili, posizionati a regola d’arte. “*Lou lindal dè ma vòouto, a Bounét, al chapo dal cantoun, al vai feini ilai: al fai cantoun, muralho e lindal, arl’èncavo la muralho*”.⁹³ D’abitudine sugli architravi in pietra si scolpiva l’anno di costruzione o di ampliamento della casa, a volte con le iniziali del proprietario, come si può vedere in quasi tutte le borgate: *lou milezin*. Tuttavia sono presenti altri numerosi architravi in legno, solitamente di *ambourn*.

Le *lobbie*⁹⁴ erano costituite di assi in legno sorretti dai *mourioùn*⁹⁵, anch’essi generalmente in legno, incastrati nel muro.



La *nilho*: pietra sporgente, con un foro, utilizzata per legare gli animali.

È superfluo ricordare che fino agli anni 1960/70 mancava la fornitura di energia elettrica. Per illuminare il locale, si faceva uso di *lumme*⁹⁶ e, nonostante la poca luce, si vedeva ugualmente: si filava la lana e si faceva maglia. Il *lantèrnin*⁹⁷ veniva usato per gli spostamenti.

Le travi. Le famiglie provvedevano a recuperare le travi necessarie per il tetto utilizzando tronchi di alberi presenti sul territorio, acquistandoli o tagliando i propri. Le piante di frassino, abete rosso, rovere o maggiociondolo venivano tagliate sempre con “luna buona” e per il trasporto si ricorreva alla *reuido*. “*Lou bosc i lou*

anavèn quère o a Lènto o içi a Marcou, dè mèlèxxe o dè rouri, sè lh’èro dè fraisi bie lhi talhavèn. E pèr pourtà lhi traou lh’anavo trènto pèrsoune: i lhi ènbaravèn e da

⁹² Mio padre raccontava che quella pietra dell’uscio che abbiamo tolto, mio nonno era andato a caricarsela ai *Coustot*: aveva messo un sacco di foglie sotto, per la schiena e se l’era portata a casa; pesava! (Peirasso Battista *Tano*).

⁹³ L’architrave della mia stalla a *Bounét* ha inizio dall’angolo ed arriva fino là: funge da pietra angolare, muro e architrave, lega il muro (Allisio Vincenzo *Pessi* †).

⁹⁴ Lett.: “Balconi”.

⁹⁵ Lett.: “Modiglione”. Pietra o travicello sporgente da un muro per sostenere balconi, ballatoi.

⁹⁶ Lume, lampada a olio o petrolio

⁹⁷ Piccola lanterna



La Jouvo.

Lënto i lhi pourtavèn isu a lei Meizounëtta, dë rouri. Nou avian dë beni a Lënto, ma nounno i vëniò da chaval. I tsaminavën, lh'érën abitouà, i butavën no matinà".⁹⁸

"Lhi tràou érën dë rouri. Moun pare dal '49, cant à ranjà la meizoun achi dësoubbre, ar l'à fai tu lhi cantie d'ambourn e lhi traou dë rouri, ën travalhoun!"⁹⁹

"A la Gaido lh'à ëncà lhi traou dë mèlëxxe, da quel mèlëxxe rou què la duro mila ann. A Santalart dësoubbre dë moun crou-tot, lh'à ëncà du trav dë mèlëxxe dë Costo Plà"¹⁰⁰

"Lh'éro scarsità dë trav, lh'anavën tsatalhi a Criçol, sca-

ze tuts dë mèlëççe. I lhi butavën vért e lhi talhavën sëmpe a luno bono sënd i camòlën"¹⁰¹

Alcune case avevano murata una pietra sporgente con un buco, denominato la *nilho*, che serviva per legare gli animali.

In conclusione, ricordiamo che un tempo non esisteva la concezione attuale del bagno. Per i bisogni si andava fuori casa e qualche metro più in là c'era un piccolo gabbionato adibito a tale uso denominato *cagadour* o *cagòu*¹⁰², dove all'interno era posizionata una pietra a forma di turca oppure una losa, rialzate da terra. A volte era ricavato sotto una *barmo*¹⁰³. In molti casi il *cagòu* era realizzato in modo rudimentale e poco meticoloso: come tetto c'erano delle *frastse*¹⁰⁴ che riparavano dal sole ma non dalla pioggia, oppure a volte i muri erano rimpiazzati da un *fiourè*¹⁰⁵ o da fasci-

⁹⁸ Il legno andavano a prenderlo o a Lenta (a valle delle *Fuere*) o qui a *Marcou* (territorio di Crissolo confinante con Oncino), abete rosso o rovere, se c'erano frassini belli li tagliavano. E per portare le travi impiegavano trenta persone: fissavano delle sbarre al tronco per sostenere il carico a coppia di due e da Lenta li trasportavano a spalle lassù alle *Meizounëtta*, travi di rovere. Noi avevamo dei beni a Lenta, mia nonna arrivava da laggiù. Camminavano, erano abituati, impiegavano una mattinata (Mattio Sebastiano *Saréf*).

⁹⁹ Mio padre nel 1949, quando ha aggiustato la casa lì sopra (alla *Ruà*), ha fatto tutti i listelli di maggiociondolo e le travi di rovere (Peirasso G. Battista *Tano*).

¹⁰⁰ Alla *Gaido* ci sono ancora le travi di abete, di quell'abete rosso che dura mille anni. A *Santalart*, sopra la mia cantina, ci sono ancora due travi di abete di *Costo Plà* (Aimar Giuseppe *Jouloumin*).

¹⁰¹ C'era scarsità di travi, andavano comprarli a Crissolo, quasi tutti di abete. Le mettevano verdi e le tagliavano sempre a luna buona (calante) se no vengono attaccati dai tarli.

¹⁰² Cesso, latrina.

¹⁰³ Riparo sotto una grande roccia.

¹⁰⁴ Rami con foglie.

¹⁰⁵ Lenzuolo da fieno.

ne. Per evitare il permanere degli odori si portava di tanto in tanto una mezza *cabaça* *dè drudzzo* e si buttava un po' di *dzaç*¹⁰⁶, quindi arrivata la primavera, si caricava il tutto sempre nella *cabaço*¹⁰⁷ e si portava nel campo utilizzandolo come concime.

Per lavarsi ci si recava al vicino *gourc* o alla *bialhéro*, oppure la sera prima si preparava un po' d'acqua nella bacinella pronta all'uso per il mattino. Nelle borgate non raggiunte da *bialhére* e prive di sorgenti, si raccoglieva l'acqua piovana e la si faceva defluire in una cisterna appositamente realizzata, sempre in pietre, terra e calce. Quest'acqua sopperiva a tutte le necessità, sia delle persone che degli animali. “*Nou dè lei Meizounette avian la sisterno: i culhièn l'aigo bë lei canal. Dè sisterne pa tuts què n'avièn: Jors al n'avio pa, Pér dal Pot dècò, lh'anavèn al Pasquie. Nou lhi dounavèn béve dèdin a lei vatsse mac cant i faxièn, sèndò lei mènavèn béve al Pasquie pèr pa counsumà l'aigo dè la sisterno*”.¹⁰⁸ Anche l'acqua quindi non si sprecava e spesso, sfruttando il fatto di dover dare bere alle mucche partorienti acqua tiepida, si dava loro quella usata per lavare i piatti, considerato che non si usava “sole piatti”.

La concezione della *meizoun* di oltre mezzo secolo fa, pur non essendo troppo remota, è molto lontana dalle esigenze e abitudini attuali. Tuttavia, malgrado l'assenza delle comodità di oggi e nella povertà di mezzi, sfidando il duro lavoro, le generazioni passate hanno raggiunto mete grandi. “*Alouro i lh'avièn niente, i lou faxièn tout a man, tout a reuide. Lh'aouguëssèn agù lhi maquinari què lh'à euiro, i n'èn faxièn tré viadze dè travalh*”¹⁰⁹.

Soprattutto, i nostri *vièlh* hanno saputo crescere i propri figli in modo semplice e salutare, trasmettendo loro l'essenziale, valori compresi, per affrontare con dignità l'avvenire e tenere il passo con l'evolversi dei tempi.



Campanile del capoluogo e la vecchia prigione (San Roc) casa con meridiana.

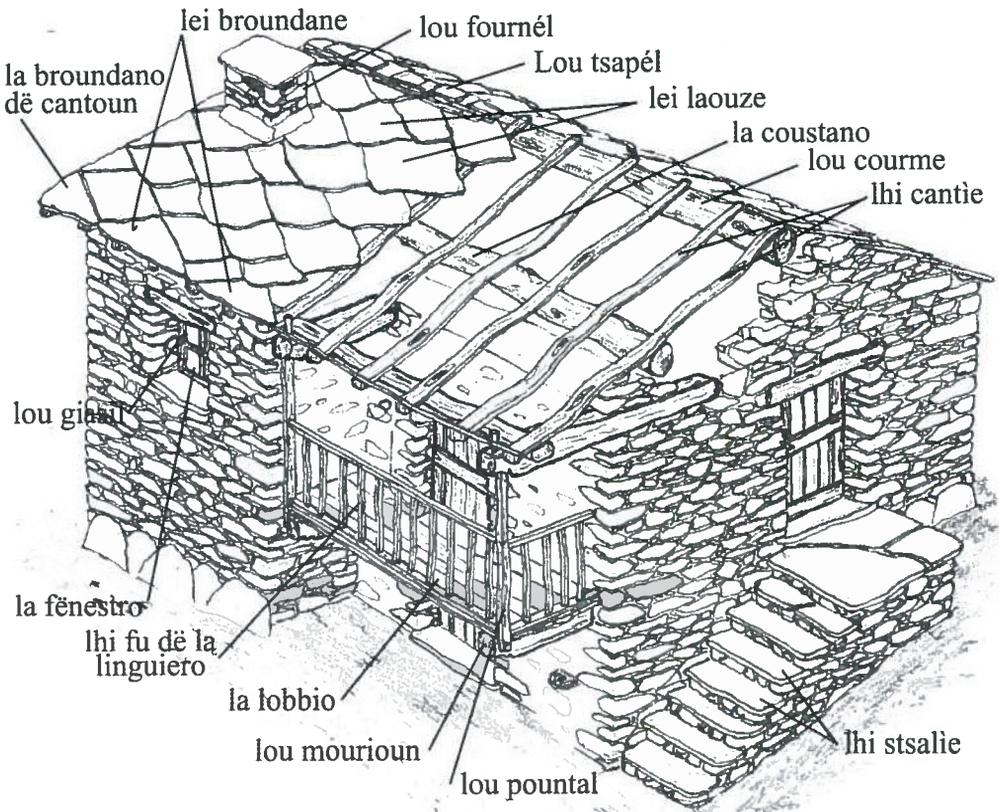
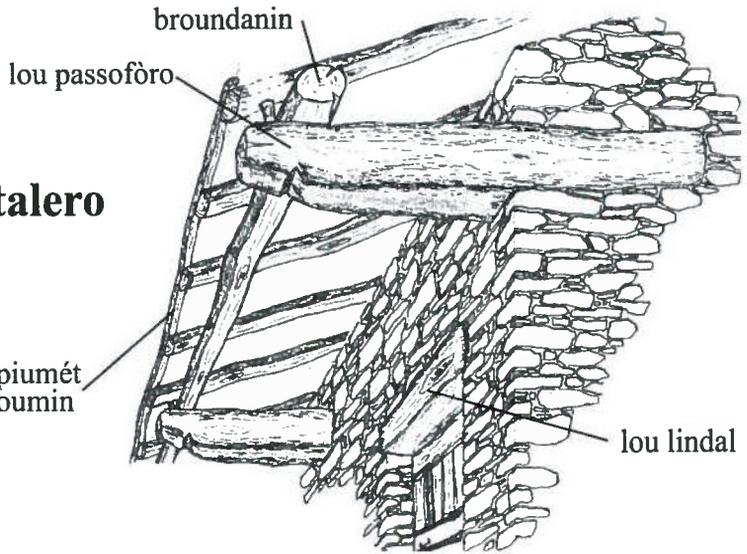
¹⁰⁶ Foglie secche che si usano come lettiera per il bestiame.

¹⁰⁷ Gerla.

¹⁰⁸ Noi delle *Meizounette* avevamo la cisterna: raccoglievano l'acqua con le canali di gronda. Non tutti avevano le cisterne: *Jors* e *Per dal Pot* non ne avevano, andavano al *Pasquie*. Noi davamo bere alle mucche nella stalla solo quando partorivano, diversamente le conducevamo al *Pasquie*, per non consumare l'acqua della cisterna (Mattio Sebastiano Sarèt).

¹⁰⁹ Allora non avevano nulla, facevano tutto a mano, tutto a *reuide*. Avessero avuto i macchinari di oggi, ne facevano tre volte tanto di lavoro! (Allisio Giuseppe Pessi).

La pantalero



La leisio¹

Nel nostro tempo, caratterizzato da una rapida evoluzione tecnologica che ha portato il computer ed internet in quasi tutte le case, è assolutamente normale servirsi della lavatrice per avere, senza compiere alcuna fatica, indumenti sempre puliti. Chissà quanti di noi sono soliti depositare nel cestello di una macchina ormai silenziosa e veloce, calzini, magliette, pantaloni, lenzuola e quant'altro. Proviamo, invece, a pensare alle nostre nonne che in montagna, neppure sapevano cosa fosse la lavatrice e per lavare gli indumenti di tutti i giorni si rimboccavano le maniche, andavano al *bial*² o al *gourc*³ dove appoggiavano i capi da lavare su di una laouzo (chiamata anche *peiro lavoiro*⁴) e li sfregavano energicamente nell'acqua fredda. Il lavoro più lungo e meticoloso era quello richiesto per fare il bucato delle lenzuola: la *leisio* era l'orgoglio di tutte le donne che, dopo aver seguito il meticoloso procedimento di lavaggio, stendevano fiere le loro lenzuola bianche e profumate, nei prati attorno a casa.

Abbiamo raccolto le testimonianze di diverse oncinesi che ci hanno descritto con dovizia di particolari tutte le fasi necessarie alla preparazione e realizzazione della



Vouidaian l'aigo bē la çēnre 'd su dē lhi linçol (vuotavamo l'acqua con la cenere sopra le lenzuola)



Anno 1960 *Gin dē Pragot* (Allisio Teresa †) mentre lava al *Batsà* (in questo caso il *bat-sà* si è trasformato in toponimo).

¹ Lett.: "bucato".

² Lett.: "Torrente".

³ Vedere nota 62 relativa a *Meizoun*

⁴ lett.: "pietra per lavare". La *peiro lavoiro* era una lastra in pietra, detta comunemente *laouzo*, che veniva sistemata all'interno della vasca in posizione orizzontale e leggermente inclinata, in modo tale che la lavandaia potesse utilizzarla per appoggiare e sfregare i propri panni.

leïcio, il grande bucato delle lenzuola che normalmente si faceva in primavera ed autunno.

Per rendere più vivace il racconto, abbiamo pensato di ordinare tutto il materiale raccolto (mantenendo l'assoluta integrità delle testimonianze) in una sorta di "riunione domestica fra donne": lasciamo al lettore il compito d'immaginare *Rozo*, *Léno*, *Iouccho*, *Mëquin* e *Driano* riunite in un pomeriggio d'estate per raccontare e ricordare uno dei tanti lavori della loro giovinezza.

Léno: *Nou la faxarian du viadze a l'ann la leisio.*

Mëquin: *Soultamënt i sè faxio dè primmo e a sètèmbe*

Iouccho: *Nouziaouti la faxërian dè primmo e d'outùènh; la faxërian isù a Narlonc cant sè meirarian aval da lei Bigorie, pèrqué d'istà lhi lavavès pa bèn lhi linçol*

Driano: *La leïcio i sè faxio per lhi linçol ma butarian cò lei flanelle e lei tsamize pèrqué dè savoun nh'ero pà gairi.*

Mëquin: *L'é vé, la leisio lh'ero pèr lhi linçol e lei tsamize dè telo.*

Léno: Noi la facevamo due volte all'anno la *leisio*.

Mëquin: Solitamente si faceva in primavera e a settembre.

Iouccho: Noi la facevamo in primavera e in autunno; la facevamo lassù a *Narlonc* quando venivamo giù dalle *Bigorie* perché d'estate non si riusciva a lavare bene le lenzuola⁵.

Driano: La *leisio* si faceva per le lenzuola, ma mettevamo anche le canottiere e le camicie perché non c'era molto sapone.

Mëquin: È vero, la *leisio* si faceva per le lenzuola e per le camicie di tela.

⁵ Durante i mesi trascorsi presso gli insediamenti estivi, le donne non erano solite fare la *leisio* e lavavano le loro lenzuola direttamente nel torrente, non ottenendo ovviamente risultati di candeggio perfetto.



Il Monviso e la borgata *Santalart*.

Rozo: *Përnaian no çibbro dë bosc quë lh'ebbe lou pertù dësout; pé butaian ën chàp contro dal pertù. La çibbro lh'ero aouto coumà la taoulo, grosso përqüé dë linçol nën butaian set ou uëts.*

Léno: *Apré i dixiën : «Sëtën la leisio». I banhavën lhi linçol e lhi sëtavën dëdin. I butavën ëncà su no cozo dë telo, apré i butavën la çënre.*

Iouccho: *Cant së sëtavo lhi linçol, pouliës pa butalhi aval ënt la çibbro a baroun, tsariò piegali bën sënd i vëniën pa poulit! Lhi linçol lhi sëtarian ënt la çibbro bën banhà e ënsavounà sënd isuts i së sëtavën pa; pre butarian ën linçol brut dësoubbre.*

Driano: *Butarian lhi linçol avà e ënt al mëntre sal fuec faxarian la çënrà. Faxarian bulhì lou çënre e përnarian quël ën pòou pu poulit: dë viadze lou pasarian bele bë lou trabatin për pà quë lhi sie lou tsarboun, përqüé sënd la machavo. Butarian d'aigo e pé butarian aval lou çënre, leisarian bulhì e nën faxarian bo paou ënt no ramino grosso bën pieno; eisarian bulhì boquëtìn lou çënre e la vënio limounù, la dësgreisavo. Butarian lhi linçol ënt la çibbro e pré nën butarian un su quë vouidarian aval per pà quë lhi cale lou çënre; lou çënre restavo sal linçol dë telo, l'aigo pasavo e lou çënre restavo su.*

Rozo: Prendevamo un mastello di legno che avesse un buco sotto; poi mettevamo una pietra piatta contro il buco⁶. Il mastello era alto come il tavolo, grosso perché di lenzuola ne mettevamo sette o otto.

Léno: Dopo dicevano: “Sediamo la leisio”. Bagnavano le lenzuola e le disponevano nel mastello⁷. Mettevano ancora sopra un affare di tela e poi mettevano la cenere.

Iouccho: Quando si “sedevano” le lenzuola, non potevi metterle giù nel mastello ammucchiate disordinatamente, bisognava piegarle bene altrimenti non diventavano pulite. Le lenzuola le sedevamo nel mastello già ben bagnate e insaponate altrimenti asciutte non si potevano “sedere”⁸; poi mettevamo un lenzuolo brutto sopra.

Driano: Mettevamo giù le lenzuola e mentre sul fuoco facevamo la çënrà⁹. Facevamo bollire la cenere e prendevamo quella un po' più pulita: alcune volte la passavamo anche con il *trabatin* per togliere il carbone perché altrimenti macchiava. Mettevamo dell'acqua e poi mettevamo giù la cenere, lasciavamo bollire e ne facevamo un bel po' in una pentola grossa ben piena; lasciavamo bollire un po' la cenere e diventava limacciosa, sgrassava. Mettevamo le lenzuola nel mastello e poi e poi ne mettevamo uno sopra (con i risvolti fuori) affinché non entrasse dentro la cenere; la cenere rimaneva sul lenzuolo di tela, l'acqua passava e la cenere restava sopra.

⁶ La pietra impediva la fuoriuscita dell'acqua dentro la quale venivano immerse le lenzuola affinché gradatamente si sciogliessero tutte le macchie di sporco. Togliendo la pietra l'acqua saponosa detta *leisiaç*, fuoriusciva e veniva raccolta in un secchio di legno per essere nuovamente utilizzata.

⁷ L'espressione “sediamo la leisio” alludeva ad un procedimento ben preciso che non lasciava nulla al caso: come descritto più avanti da un'altra informante, le lenzuola non venivano buttate a caso nel mastello, ma piegate e disposte in modo tale che l'acqua unita alla cenere potesse infiltrarsi in ogni piega del tessuto per ottenere, come si direbbe oggi, un bianco splendente!

⁸ Il tessuto asciutto era difficile da piegare e disporre secondo disegni precisi.

⁹ Veniva così denominato il detergente che si otteneva facendo bollire dell'acqua con della cenere.

Iouccho: *Quèl linçol dësoubbre lou tapèrian pa vio, faxèrian anà vio lei çènre pe lou lavèrian, lou gardèrian pèr naoute viadze.*

Rozo: *Më rëcordou què vouidaian l'aigo bè la çènre 'd su dè lhi linçol. Dran stoupaian lou pèrtù què la sè tèmpravo tout achì dèdìn; lhi linçol i sè leisavèn achì èn bòou pàou, pé dèstoupavès què l'aigo coulavo vio.*

Driano: *Lhi linçol lhi eisarian no nuèts o èn dzourn achì a muèlh ènt a quèl-lo aigo.*

Iouccho: *Cant l'aigo coulavo dësout (la dëmandaian lou leiçias, l'ero l'aigo savounouzo), alouro la pèrnarian mai e la butarian tourno sal fuèc.*

Léno: *L'aigo sal fuèc i sè leisavo sèmpe coiri.*

Iouccho: *Farian toutto la nuèts parèlh: farian stsooudà e pasà, stsooudà e pasà.*

Léno: *Cant l'aigo i pisavo tsaoudo alouro la leiçio lh'ero feiniò. Dèdìn lh'ero tanti linçol e dran què l'aigo sie al fouuç lh'è freido.*

Mëquin: *Tan què l'aigo i vèniò pa bulhènto la leisio ero pa fatsso. I counmènsavèn pèr freit e cant l'aigo i salhìo bulhènto la leisio ero fatsso. Ma i la lavavèn pa lou meme dzourn, i la faxièn rëpoozà. Ma mare faxio parèlh.*

Rozo: *Lhi linçol lhi leisaiàn vèni freid, lhi pernaiàn bè lou sigilin e anaian a rëfrestsà.*

Mëquin: *Cant i tiravèn foro lhi linçol da la çibbro lh'anavèn al gourc e dè viadze què lh'ero pa d'aigo lh'anavèn fin a Lènto pèr rënfrestsalhi.*

Driano: *A rëfrestalhi, anaian al gourc, pé lhi stèndaian al soulelh, i vènièn bie bianc.*

Iouccho: *Il lenzuolo che mettevamo sopra non lo buttavamo via, toglievamo la cenere poi lo lavavamo e lo conservavamo per un'altra volta.*

Rozo: *Mi ricordo che vuotavamo l'acqua con la cenere sopra alle lenzuola. Prima chiudevamo il buco in modo che si temprasse tutto lì dentro; le lenzuola si lasciavano lì un bel po', poi si apriva il buco in modo che l'acqua colasse via.*

Driano: *Le lenzuola le lasciavamo lì a mollo in quell'acqua una notte e un giorno.*

Iouccho: *Quando l'acqua colava di sotto (la chiamavamo il leiçias¹⁰, era acqua saponosa), allora la prendevamo nuovamente e la mettevamo di nuovo sul fuoco.*

Léno: *L'acqua sul fuoco si lasciava sempre cuocere.*

Iouccho: *Facevamo tutta la notte così: facevamo scaldare e passare, scaldare e passare.*

Léno: *Quando l'acqua usciva calda allora la leisio era finita. Dentro c'erano tante lenzuola e prima che l'acqua fosse al fondo era fredda.*

Mëquin: *Finchè l'acqua non usciva bollente, la leisio non era fatta. Si cominciava con l'acqua fredda e quando usciva bollente la leisio era fatta. Ma non la lavavano lo stesso giorno, la facevano riposare. Mia madre faceva così.*

Rozo: *Le lenzuola si lasciavamo diventare fredde, li prendevamo con il secchiello e andavamo a risciacquarli.*

Mëquin: *Quando tiravano fuori le lenzuola dal mastello andavano al gourc e alle volte quando non c'era acqua andavano fino a Lenta per risciacquarli.*

Driano: *Per rinfrescarli andavamo al gourc, poi li stendevamo al sole, diventavano belli bianchi.*

¹⁰ acqua del bucato.

Iouccho: *Pourtarian lhi linçol bē no baro, lhi butarian ěn pòou dran e ěn pòou dēreiri; lhi pourtarian a rēfrēstsalhi e lhi sbatarian da catr part e pé lhi strousarian. Anarian cò rēfrēstà al batsà, butarian no palho achì sal cantoun e dēgùn anavo pa; l'éro no marco quèl quē dēvìo lavà al batsà l'éro lou prim. Lou sé dran tsario lavà lou btsà e butà no marco.*

Rozo: *I vènièn pa poulit counà euïro què lh'a lei pouvre, ma i vènièn dzò poulit!*

Mēquin: *L'ero bon, lhi linçol i sēntièn bon e l'ero san, pa counà euïro.*

Rozo: *Lhi linçol dē la leiçio lhi stēndaiàn si fil, tiraian no cordo ěnt ěn prà da ěn fraisì a l'aoute...Lhi linçol lh'erèn dē telo duro dē meizoun, què duravèn no peçço; l'ero no telo ěn pòou dzaounëtto, pé forço lavalò i vènio pei bianco.*

Iouccho: Portavamo le lenzuola con una sbarra, le mettevamo un po' davanti e un po' dietro; le portavamo a rinfrescare, le sbattevamo da quattro parti e poi le strozzavamo¹¹. A rinfrescare andavamo anche al *batsà*¹², mettevamo un po' di paglia in un angolo in modo che nessuno andasse prima: era un segno, chi doveva lavare al *batsà* era il primo (a potervi accedere). La sera prima bisognava lavare il *batsà* e mettere un segno.

Rozo: Non diventavano pulite come adesso che si usa la polvere, ma diventavano già pulite!

Mēquin: Era buono¹³, le lenzuola odoravano di buono e di sano, non come adesso.

Rozo: Le lenzuola della *leisio* le stendevamo sui fili, tiravamo una corda in un prato da un frassino all'altro.. Le lenzuola erano di tela dura di casa e duravano



Pourtarian lhi linçol bē no baro, lhi butarian ěn pòou dran e ěn pòou dēreiri (portavamo le Inzuola con una sbarra, le mettevamo un po' davanti e un po' dietro)

¹¹ Questo procedimento, che richiedeva una certa energia, serviva a strizzare le lenzuola affinché, eliminata la maggior quantità d'acqua possibile, asciugassero velocemente.

¹² Vasca in cemento o in pietra utilizzata per abbeverare il bestiame e per lavare gli indumenti

¹³ l'informatrice mentre racconta socchiude leggermente gli occhi e respira profondamente dando l'impressione di sentire ancora il profumo fresco del bucato.

Iouccho: *Lhi linçol erèn dë telo, dur, la leisio lhi faxio vèni bie morbìd.*

Léno: *L'ero bon lavà, anque a durmì dëdin sënties ën bon proufun. Apré la leiçio stëndaian no cordo da ën fraisi a n'oute e alé..., e lei fëmne countënte!*

Mëquin: *Nouziaouti avaian tre gourc: nh'ero un a la fountano, achì dë sout dë la vio novo, pé nh'ero un al Tsampét, apré nh'ero un a la Moulëtto. Cant la faxio bel lh'anavën tuts al bial, l'ero poulit.*

Rozo: *La leisio i së faxio mac përlhi linçol. Cant lavaian mac ën linçol oou dù, faxaian pa la leisio e lhi stëndaian së l'erbo: la rouzà lhi faxio vèni poulit, l'ëndëmàn lhi rëzëntavës, lour lh'erën bele poulit. Lhi leisavës lou savoun e lhi stendiës së l'erbo, la rouzà i sbianqui!*

Iouccho: *Nou anaian lavà a la Fuxino, l'aigo lh'éro belo grosso. A Narlon anaian lavà al gourc e dë viadze al bialot. Qui di Chot anavën lavà a lhi Stsambi, bë no baro së lei spalle.*

Driano: *A la Meiro anaian lavà al gourc, lh'ero gairi laouze. Anaian lavà pitost apré mezdi a la Mèiro përcuè dë matin lou soulélh al vènio pà fin a tard, fin outo a ounxoure al vènio pà lai al gourc. A Santalart anaian al gourc e dë viadze anaian a Rounc, lh'ero ën gourc fai dë siment; anaian ilen përcuè dë viadze achì a la fountano l'aigo i vènio pëchitto e përlhi pà spurcalo përlhi dë sero què lei vatsse aviën da beve. Anaian lavà a Rounc: lh'ero no fountano e l'aigo lh'ero ménou freido. D'uvern, cant lhi vènio dë baroun dë néou, lavarian bë l'aigo di cubèrt què la néou foundio, buta-*

un pezzo; era una tela un po' giallina, poi a forza di lavarla diventava bianca.

Iouccho: Le lenzuola erano di tela, dure, la leisio le faceva diventare belle morbide.

Léno: Era facile da lavare, anche a dormirci dentro sentivi un buon profumo. Dopo la leisio allungavamo una corda da un frassino all'altro e avanti ..., le donne contente!

Mëquin: Noi avevamo tre gourc: ce n'era uno alla fontana, lì sotto alla strada nuova, poi uno al Tsampét e uno alla Moulëtto¹⁴. Quando faceva bello andavano tutti al torrente, era pulito.

Rozo: La leisio si faceva solo per le lenzuola. Quando lavavamo solo un lenzuolo o due, non facevamo la leisio e le stendevamo sull'erba: la rugiada le faceva diventare pulite, l'indomani le risciacquavi ed erano belle pulite. Si lasciava il sapone e si stendevano sull'erba, la rugiada rende bianco!

Iouccho: Noi andavamo a lavare alla Fuxino¹⁵, l'acqua era bella grossa. A Narlonc andavamo a lavare al gourc e alcune volte al bialot. Quelli dei Chot andavano a lavare agli Stsambi¹⁶ con una pertica sulle spalle.

Driano: Alla Meiro andavamo a lavare al gourc, c'erano diverse laouze. Andavamo a lavare piuttosto nel pomeriggio alla Mèiro perché al mattino il sole non usciva fino a tardi, fin verso le undici non usciva al gourc. A Santalart andavamo al gourc e alle volte andavamo a Rounc¹⁷, c'era un gourc fatto in cemento; andavamo laggiù perché alle volte lì alla

¹⁴ Tsampét e Moulëtto: toponimi della borgata Ruera.

¹⁵ Toponimo ubicato in corrispondenza del ponte carrozzabile che valica il Julian, un chilometro prima circa di raggiungere Oncino.

¹⁶ Toponimo ubicato alcune decine di metri dopo alla cappella di san Bernardo, salendo alla destra.

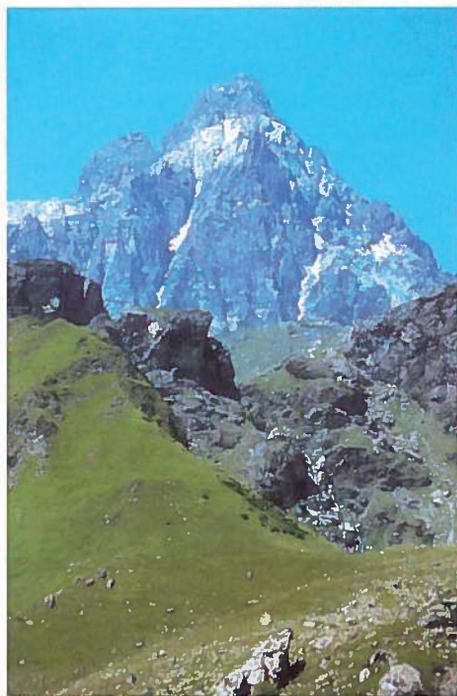
¹⁷ Toponimo ubicato vicino alla borgata Santalart, verso Sanguilherme, in prossimità del canale.

rian no çibbro dësout dë la tsanal. A lei Bigorie anavou al bial achì a la Rotsso dal Pont: cant passou dëgarou ëncà sëm-pe.

Rozo: *La leisio i së faxio dëcò së lhi murio carcùn: tsario lavà tutte sei coze, l'ero l'uzanso parélh. S'anavo adzuà, da meizoun a meizoun, lei fëmne spechalmënt lh'anavën adzuà a fa la leisio, stënde...*

Iouccho: *La leisio da mort së leisavo pa 'd foro a la rouzà dë sero, quë la fou isuts o pa isuts së butavo dëdin, l'ero la tradisioun.*

Léno: *Cant lhi murio carcun lhi faxarian la leisio, anaian adzuase. A ma madonno ei ëncà fai la leisio. Nou avian ën tinel quë lhi stavo vintecatrlinçol e n'aouite pu pëchit quë douvraian dë mai. Ma madonno i butavo douce linçol e sei tsa-mize.*



fontana, c'era poca acqua e anche per non sporcarla alle mucche che bevevano di sera. Andavamo a lavare a *Rounc*; c'era una fontana e l'acqua era meno fredda. D'inverno, quando venivano dei mucchi di neve, lavavamo con l'acqua dei tetti: quando la neve fondeva mettevamo un mastello sotto la canale. Alle Bigorie andavo a lavare lì alla *Rotsso dal Pont*, quando passo guardo ancora sempre.

Rozo: *La leisio si faceva anche quando moriva qualcuno: bisognava lavare tutte le sue cose, l'usanza era così. Si andava ad aiutare, da casa a casa, le donne specialmente andavano ad aiutare a fare la leisio, a stendere...*

Iouccho: *La leisio da morto non si lasciava fuori alla rugiada della sera; che fosse stata asciutta o bagnata si metteva dentro, era la tradizione.*

Léno: *Quando moriva qualcuno gli facevamo la leisio, andavamo ad aiutarci. A mia suocera ho ancora fatto la leisio. Noi avevamo un mastello dove stavano ventiquattro lenzuola e un altro più piccolo che usavamo più sovente. Mia suocera metteva dodici lenzuola e le sue camicie.*

Il Monviso ripreso da *Pian Palodin*.

Testimonianze

Solo con la collaborazione dei testimoni riusciamo a proseguire il nostro lavoro di ricerca e riscoperta del passato. Per questo riteniamo doveroso esprimere loro un sincero grazie per il tempo concessoci e per la gioia con cui condividono con noi e con i lettori i loro ricordi del passato; ricordi che suscitano forti emozioni così da sollecitare maggior attenzione per le vicissitudini di un tempo e spronare al recupero e alla valorizzazione di questa nostra civiltà provenzale alpina.

Grazie!

- Rozo 'd Pessi* (Odetto Rosa 1910 – 2002): reg. Oncino giugno 2001
Mëquin 'd Pergrò (Mattio Domenica n. 1913): reg. Oncino agosto 2002
Ricou 'd Boudouiri (Mattio Enrico n. 1917): reg. Revello
Chens 'd Pessi (Allisio Vincenzo, 1917 – 2001): reg. Revello novembre 2000
Léno dal Guì (Allisio Maddalena, n. 1920): reg. Oncino agosto 2002
Batisto 'd Tano (Peirasso G. Battista n. 1920): reg. Oncino giugno 2001
Pin Jouloumìn (Aimar Giuseppe 1925 – 2000): reg. Oncino dicembre 1998
Cianou 'd Sarét (Mattio Sebastiano n. 1925): reg. Oncino luglio 2003
Rozo 'd Bacou (Ebacolo Rosa n. 1927): reg. Oncino 2002
Iouccho 'd Patrissi (Aimar Maria n. 1928): reg. Oncino anni 2002 - 2003
Rino dal Dzorç (Barreri Caterina, n. 1928): com. scritta Oncino giugno 2003
René 'd Sësquìn (Ferrero Renato n. 1929): reg. Oncino giugno 2001
Driano 'd Jouloumin (Aimar Adriana n. 1931): reg. Oncino 2002
Nassiou 'd Sarét (Mattio Ignazio n. 1931): reg. Paesana maggio 2003
Pin 'd Bacou (Ebacolo Sebastiano, 1931 – 2001): reg. Oncino luglio 2001
Delino 'd Bacou (Ebacolo Adelina n. 1934): reg. Paesana aprile 2003
Fredou 'd Pessi (Allisio Giuseppe n. 1940): reg. Oncino ottobre 2000

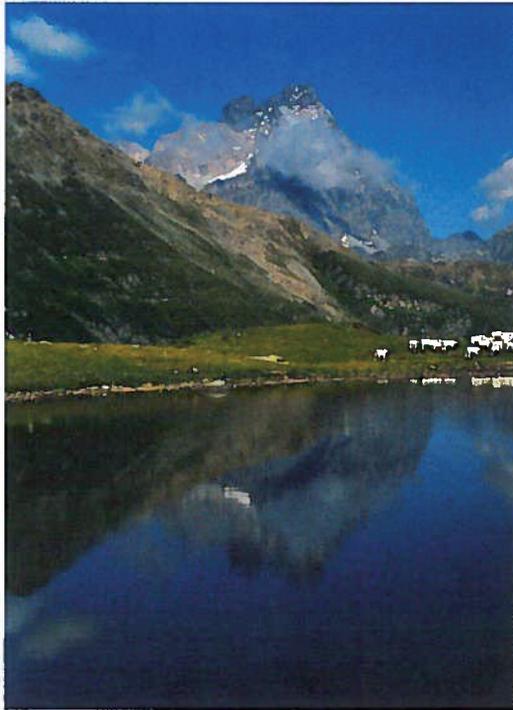
Tempi recenti

Ci sembra importante dare il giusto peso alle testimonianze e ai ricordi di quelle persone che ad Oncino non sono nate e non hanno trascorso la loro infanzia, ma che in qualche modo hanno conosciuto il nostro bel paese a cui sono ormai legate. Alcuni hanno acquistato ruderi riadattandoli alle attuali esigenze, altri da tempo affittano una casetta per occuparla nei fine settimana o durante il periodo estivo, altri ancora hanno tra le loro mete Oncino e le sue borgate.

Molti insomma frequentano volentieri Oncino, così da avere impressioni e ricordi loro cari.

Queste più recenti memorie suscitano sicuramente interessi generali e possono essere d'auspicio per un futuro più ricco.

Ecco le impressioni di *Anna e Agostino Bianco*, di Asti, che il 30 settembre 2001 ci hanno fatto dono delle loro prime impressioni di Oncino e della loro nuova località: *Bigorie*.



Il Monviso visto dal lago di *Tartareo*.

“1968. Settimana di Ferragosto. Le nostre prime vacanze in montagna, la prima escursione sul Viso, al rifugio Quintino Sella e al Lago Fiorenza.

1993. Dopo 25 anni di assenza il desiderio di tornare lassù è grande.

Alla vigilia di Ferragosto, armati di scarponi, zaini e panini decidiamo di festeggiare il nostro 1° incontro.

Ma che delusione. La montagna incontaminata che avevamo conosciuta dov'era? Il Pian della Regina: irriconoscibile.

Il Pian del Re ci appare come fosse una spiaggia dell'Adriatico.

Torniamo indietro delusi ma decisi a trovarci un angolino non troppo frequentato, ma il problema era: dove?

Ad un tratto vediamo un cartello stradale indicante: Oncino.

Di comune accordo imbocchiamo il ponte e cominciamo a salire. La strada, quasi tutta affiancata da alti alberi non dà la possibilità di vedere il paesaggio ma, alla borgata Ruata il primo cambiamento. Fermiamo la macchina e ...”A Serre o a Oncino? Per Oncino naturalmente. È più in alto e magari troviamo qualche stradina che ci porti ancora più su”.

Un caffè al bar del paese, due chiacchiere per conoscere qualcosa in più di questo paesino, con la sempre cordiale e simpatica Emma e poi su alle Bigorie.

Man mano che si sale il paesaggio cambia, il silenzio regna sovrano, l'unico rumore è il motore della nostra auto.

Ad un tratto il Viso ci appare argenteo e maestoso più che mai, la vallata è brulicante di vacche al pascolo con le loro campane sonanti.

Una gioia immensa, una serenità totale si impossessa di noi; gli occhi vagano da una montagna all'altra, da un pianoro all'altro, un calore strano ci avvolge: non è il sole. È Amore a prima vista, per questo luogo mai visto prima.

Pensare che erano venti anni e più che ogni settimana di Ferragosto partivamo alla ricerca di questo calore. Vallate famose nel Torinese, in Valle d'Aosta non facevano provare alcun sentimento, non si provava niente. No, una cosa si sentiva: la leggerezza del portafoglio che aumentava.

Torniamo a casa e ne parliamo con i nostri figli, ci guardano perplessi, pensano che forse il sole di Ferragosto ha fatto le sue vittime, ma la curiosità per questo posto è più forte. Così, l'indomani si riparte. Tutti e quattro. Destinazione Bigorie.

Per tutto il viaggio non fanno altro che battutine velenose e scherzose nello stesso tempo ma, giunti alle Bigorie si zittiscono di colpo. Sgranano gli occhi, rimangono così per parecchi minuti, poi all'unisono dicono una sola frase: “Ci compri una baita qui?”

Ferragosto 2001.

Siamo qui alle Bigorie seduti tutti insieme, i nostri figli, i loro amici e noi, nel cortile della nostra casa a chiacchiere e scherzare.

Davanti a noi il sempre maestoso e argenteo Viso e per sottofondo tante campane sonanti”.

L'Ambourn Il Maggiociondolo

Il **Maggiociondolo** – *Laburnum alpinum* – *Ambourn* nella parlata locale, è un albero molto diffuso sul territorio comunale, appartiene alla divisione delle **Angiosperme** (da *angios*, vaso, e *sperma*, seme, cioè piante con ovuli racchiusi entro un ovario e semi entro un frutto), classe delle **Dicotiledoni** e famiglia delle **Leguminose**.



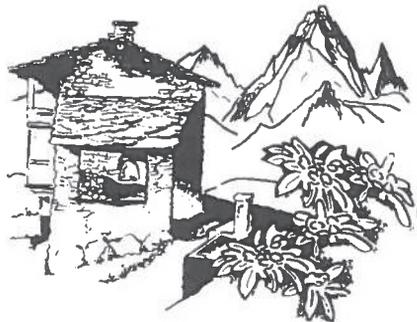
La sua altezza può raggiungere i 7 metri (anche fino a 13) ma molto spesso si trova come arbusto, a corteccia liscia di colore verde-cinereo e ramuli verde-scuri. Foglie alterne, composte, spesso a gruppi, lungamente spicciolate. Fiori numerosi (da 10 a 30) in grappoli penduli e fogliosi alla base, lunghi sino a 25 cm, calice campanulato, breve e un po' peloso, di colore giallo-oro. Il frutto è un legume compresso, lungo 4-8 cm con semi bruni alveolari. Fiorisce da

Aprile a Giugno a secondo dell'altitudine e dell'esposizione.

Il Maggiociondolo è una specie propria dell'Europa centro-meridionale, il cui areale si estende dal Giura alla Bulgaria; in Italia è presente nelle Alpi ove sale sino ai 2000 mt, più sporadico e raro negli Appennini. Costituisce piccoli gruppi o vive in individui isolati nei boschi cedui montani, in particolare nella zona delle latifoglie sciafile e delle aglifoglie.

Contiene un alcaloide (citisina) ad elevato potere venefico. Il legno, ad alborno giallo-chiaro e durame castano-scuro, è molto duro e si conserva lungamente anche a contatto del terreno; è pertanto ricercato per pali da recinzione, in edilizia e impiegato in posti umidi dove l'altro legno subirebbe un più rapido deterioramento. In passato con il legno di ambourn si costruivano sedie, *quèrpie* (mangiatoie), architravi e anche *lioun* dei *bers*, cioè la parte a contatto con il terreno della slitta in legno trainata a braccia.

Come combustibile ha elevato potere calorifico.



Hanno realizzato questa pubblicazione i componenti dell'Associazione "Vou Rëcourdàou": **Piero Abburà, Silvana Allisio**, con la collaborazione di **Aldo Nosenzo**

Fotografie di **P. Abburà, A. Nosenzo e T. Prima**
Disegni di **Mario Mela**

Trad. francese (a richiesta): **Toni Prima** (toni.prima@libertysurf.fr)

Realizzato con il contributo del Comune di Oncino, della Comunità Montana, della Provincia di Cuneo e della Regione Piemonte (Assessorato alla Cultura) ai sensi della L.R. 26/90 (Salvaguardia del Patrimonio Linguistico del Piemonte).

Si ringrazia quanti hanno collaborato a vario titolo alla realizzazione della pubblicazione.

"Vou Rëcourdàou" – Associazione Culturale
Via Palazzo Comunale, 1 - 12030 ONCINO (CN)

E-mail: abburapiero@libero.it – allisio.silvana@libero.it

SELMART S.N.C.

di Martellotto

Via Bagnolo Belvedere, 10 - 12032 BARGE (CN) - Tel. 0175 343747

IMPIANTI ELETTRICI

Caglieri Lionello

12031 BAGNOLO PIEMONTE (CN)
Via Pelagallo, 10 - Tel. 0175.391943



TUTTO SUL CRISTALLO
E VETRI SPECIALI

Interpellateci

10064 PINEROLO (TO)
Via del Tiro a Segno, 35
Tel. (39) 0121.201545
Fax (39) 0121.201546

di SANTERAMO e C. s.n.c.

STUDIO TECNICO

Progettazioni, Misurazioni, Successioni
Pratiche Catastali

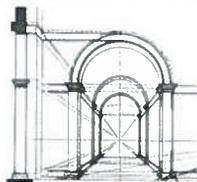
ASSICURAZIONI

Gestione di Tutti i rami Assicurativi

FERRERO Geom. VALERIO

E-mail: Ferrero.Valerio@iscalinet.it

Via Fornace, 3 - Tel./Fax 0175.948107 - Sanfront (CN) - Cell. 348.7406363



DITTA DEPETRIS G.F.B. s.n.c.

Lavorazione Commercio Ingresso Uova - Carni Avicole

Barge (CN) - Via Soleabò, 3 - Tel. 0175.343295 - Fax 0175.343995

**Cravero Aldo & Figlio
FABBRIO**

PORTONI A LIBRO
CANCELLATE,
RINGHIERE
E MANUTENZIONE

Via Vecchia della Valle, 38 - 12036 REVELLO (CN)
Tel. 0175 759302 - Cell. 368 201483



Impianti idraulici
Riscaldamento
e Termocucina

TURINA ORESTE

Via Bibiana, 32 - Tel. (0175) 391022
12031 Bagnolo P.te (Cn)



PUNTO DI RISTORO

"LE BIGORIE"

di Abburà-Lombardo

ONCINO (CN) Tel. 0175 94.61.58

**ARTE FUNERARIA
GRANTI**

Via Lequio, 100 - PINEROLO
Tel. 0121.374102 - 0121.501285

ACHILLEA ROCCO

Impianti
Elettro-Termo
Sanitari-Gas

Via D. Di Nanni, 13 - 10138 TORINO
Cell. 348.91.82.300



Onoranze e Trasporti Funebri
Tamarin

Arte Funeraria Iscrizioni Lapidi
Realizzazioni Monumenti

C.so Torino, 41 - c.a.p. 10064 Pinerolo (TO)

Tel. 0121.76.435

Fax 0121.76.556

EMAIL: tamarin@libero.it

