

Doira, terra degli avi miei!

Autor(en): **Lampietti-Barella, Domenica**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Quaderni grigionitaliani**

Band (Jahr): **49 (1980)**

Heft 3

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-38705>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

DOMENICA LAMPIETTI-BARELLA



Foto: Archivio federale protezione monumenti

Doira vista da nord

DOIRA, TERRA DEGLI AVI MIEI!

*Ho nel cuore l'ardente desio
di veder del castello le mura,
veder Doira di fronte sicura
sopra un masso sicuro giacer.*

Era questo il canto che l'emigrante dalla lontana metropoli francese, inviava, col cuore pieno di nostalgia, alla sua piccola patria lontana.

Doira, un gruppetto di bianche case strette in crocchio su di un ameno terrazzo, proprio di fronte alle imponenti rovine del nostro castello. Prati, campi, boschi di tiglio e di avellano le fanno corona e, quasi fosse terra promessa, anche castagni hanno piantato radici nella regione di Ortasc e sull'orlo della vicina valletta.



*Una delle vecchie case
demolite*

Foto: Archivio Dizionario Romancio

Il maestoso castagno, alla svolta della strada nella valle, già al principio del secolo aveva generosamente donato bellezza alla regione, ombra e refrigerio agli stanchi lavoratori della terra, che posata la gerla sul vicino muretto, sostavano per riprendere fiato, asciugarsi la fronte e dissetarsi alle onde del vicino ruscello. Nessuno passava oltre senza far tappa; era quasi un rito. In autunno poi, chi non si fermava a sventrar quei bei ricci grossi che cadevano proprio sul bel mezzo della strada, quasi volessero dire: Prendetemi?

Orbene il maestoso castagno è ora vecchio, logoro per il fulmine che lo ha danneggiato, pieno di acciacchi per un incendio che lo ha bruciacchiato, ma è ancora là alla svolta della strada, vicino al ruscello, come una povera, vecchia sentinella che non vuole cedere il posto.

A sud della piccola frazione, il Rizeu ardito e spericolato, balza dall'alta rupe di Siu, in un nembro di veli spumosi, fino giù in Seghignola, formando una bellissima cascata. Rizeu: riale del sole; nei lontani tempi passati serviva da meridiana ai contadini sparsi un po' ovunque nella vasta campagna. Quando il sole illuminava la cascata, a seconda delle stagioni, potevano orientarsi circa l'ora. L'amena, soleggiata terrazza di Doira, non era sfuggita all'occhio dei Longobardi, poiché la fibula ivi ritrovata, resta tra i rari esemplari di oggetti longobardi rinvenuti nella Svizzera. A nord di Doira, oltre il riale, nella campagna di Ortasc, c'erano e in parte ci sono ancora, diversi ruderi di antichissime abitazioni. Insedimenti di altri popoli o di indigeni?

Belle, semplici case, quelle di Doira, a due spioventi alcune, cubiche altre.

Nessuna casa patriarcale e nessuna di legno oggidi. Fino a metà di questo secolo, faceva ancora bella mostra di sé, la vecchia casa di legno di anda Menga Genia, con la grande gronda sporgente sul lungo ballatoio, le anguste finestre munite di inferriate, bassa la porta, bassi i locali, tutto minuscolo come nelle case delle fate. E' stato forse il furioso incendio che il 10 agosto 1869 aveva distrutto due di queste bellissime case di legno addossate l'una all'altra, che avrà consigliato la gente a più solide e sicure costruzioni ?

Sotto la frazione c'era la « cà di gai », così chiamata perché abitata da diverse famiglie, che non si accordavano fra di loro, quindi sempre litigi, sempre battibecchi, proprio come galli in un pollaio. Di quella casa restano solo i ruderi, che hanno servito per lungo tempo quali contenitori dei rifiuti della frazione.

Fra le belle case di recente riattazione, ce ne sono ancora poche di antica data rimaste intatte. Semplici, piccole, ristrette, col tetto coperto di piode, le finestrelle munite di inferriate. Varcata la porta d'entrata, si è già nella piccola cucina, col pavimento di piode, dove troneggia un grande camino. Un armadio per le stoviglie, alcune mensole, un tavolo, alcune sedie, niente di più.

Dalla cucina partono due scale, una conduce nella cantina, l'altra al piano superiore, dove ci sono le camere.

Accanto alla cucina c'è la « stua » più spaziosa, foderata di legno. In un angolo, la grande « pigna de prèda » con l'asse posto obliquamente contro la parete per la pacifica dormitina nei freddi pomeriggi invernali. Umile e semplice l'arredamento: un armadio, un tavolo, una cassapanca, alcune sedie. Alle pareti alcuni quadri sacri e le fotografie degli antenati. Non manca mai il crocefisso fra due lunghe candele di cera, benedette.

Al piano superiore le camere, semplici, coi letti per grandi e piccini. Alto quello dei genitori, basso con le rotelle quello dei bambini, detto « cariola ». Per non ingombrare, durante il giorno, il lettino ben arieggiato e ben rifatto, veniva fatto scivolare sotto quello alto dei genitori e lo si tirava fuori solo quando i bimbi andavano a letto.

Tutto alla buona, alla spiccia, dunque, senza inutili ingombri. Alla scarsità di spazio nelle camere, suppliva la buona, la pura aria ossigenata della campagna, delle vicine selve, che vi penetrava copiosa e profumata dall'alba al tramonto.

A sud della frazione, in magnifica posizione, sorge la chiesetta di San Filippo Neri. E' una sobria costruzione barocca, eretta negli anni 1879-84 da Taddeo Bolzoni, parroco di San Vittore. La navata porta il soffitto di legno, mentre il coro quadrato, ha la volta a botte. Sopra la porta d'entrata si erge il campaniletto a vela. Il quadro della Madonna sopra l'altare risale al tardo secolo XVII. Sulla facciata principale sono affrescate le effigi di San Filippo Neri e di San Felice da Cantalice. Entrambi vissero a Roma nel 1500. Legati da grande amicizia, rappresentavano le personalità più popolari della città.

L'inglese Samuel Butler storico d'arte, nell'agosto del 1879 si trovava a Mesocco. Gli piaceva studiar da vicino il carattere e l'indole della umile e vera gente di montagna, alla quale si accostava con gentilezza e arguzia. Sapeva di-



Foto: Archivio federale protezione monumenti

La chiesina di San Filippo

scorrere affabilmente con vecchi e ragazzini e si lasciava dietro amici dappertutto. Fece visita anche alla piccola frazione di Doira. Ecco la traduzione di quanto egli ha scritto, fra altro, in un suo libro:

« Mentre stavo copiando l'affresco esterno dell'oratorio di Doira, si raduna un po' di gente, simpatica gente, alla quale dico che l'affresco è bellissimo. « Son persuaso » rispose solennemente uno per tutti. Poi aggiunse che c'erano altre pitture dentro, che sarebbe bene le vedessimo; e andarono a prendere le chiavi. Dicemmo che anche quelle pitture erano bellissime. Risposero in coro: « Siam persuasi ». Poi dissero che forse saremmo stati contenti di comperarle e di portarcele via con noi. Affare serio: spiegammo che le pitture erano davvero bellissime, ma che tali cose avevano un incanto nel loro posto, portandole altrove magari l'avrebbero perduto. Quella gente gentile rispose unanime: « Siam persuasi », e così se ne andarono. Pareva un frammento d'opera comica... ».

La seconda festa di Pentecoste si usava andare in processione alla chiesina di San Filippo. Alla fine della breve cerimonia il sacerdote benediva l'olio, che ognuno aveva portato seco nelle bottigliette. Quell'olio benedetto era efficace per guarire il mal d'orecchi e di gola.

All'uscita seguivano gli inviti; per primo « èl scior curat ». Ormai egli doveva accontentare tutti: una volta da me, l'altra da te, e così via; bisognava fare il turno. Parenti, amici, conoscenti trovavan posto nelle ospitali « stuen » della

Il vecchio forno

Foto: Archivio Dizionario Romancio

frazione e alla tavola ben imbandita con le squisite specialità delle « mazziglie » casalinghe, facevano onore alla gustosa merenda.

A crocchi rincasavano poi tutti, mentre la campana di San Rocco chiamava la gente alla funzione mariana.

Oltre la chiesina di San Filippo c'è ancora una cappellina addossata alla casa di anda Menga, dove una bellissima Madonnina, fra profumati fiori campestri, sembra dare il benvenuto.

La cappella più grande, all'entrata della frazione, è stata demolita durante il periodo del raggruppamento terreni, per allargare la curva della strada.

Aveva il tetto a due spioventi, il soffitto a botte, un altare, due finestrelle, una a destra, l'altra a sinistra dell'entrata. Simbolo di fede, ma anche luogo di ritrovo quella cappella! Nei pomeriggi festivi o durante le afose serate d'estate, dopo una greve giornata di duro lavoro nella campagna, la gente conveniva alla cappella, dove spirava l'aria fresca della vicina valle e dove l'occhio abbracciava l'intero panorama del paese.

Seduti sui muretti, sui sassi, un po' di qua, un po' di là, si godeva un poco di distensione. Si discorreva del più e del meno, del tempo, del raccolto, del prezzo del bestiame, della fiera, il buon esito della quale avrebbe ripagato le loro dure fatiche.

Nel centro della frazione un forno, il più bel forno che io abbia visto! Lo stimavo un piccolo, umile monumento; così allo scoperto, con una grande gronda che riparava la massaia dalla pioggia. Due robusti speroni di pietra, uno a destra, l'altro a sinistra servivano per posarvi i « desch » con le belle

pagnotte da infornare; in basso una grande buca per la brace e per la cenere. Quanto buon pane di segale nostrana, « quanten smièzen pienen de verdura, quanti cranzenzin pèr i fanc e che bon paneton pèr netal! ». Ora il forno è scomparso, non c'è più. Nessuno sa chi abbia adoperato la bacchetta magica per farlo scomparire!

In basso alla valle di Doira sulle sponde del ruscello, sono ancora visibili i ruderi di un mulino fra i quali occhieggiava fino a qualche anno fa la vecchia macina. Durante l'autunno il piccolo mulino macinava senza interruzione, segale, orzo, grano saraceno e « èl scranon de la dispensa » si riempiva di bella farina nostrana e di crusca per le bestie. Il pane per tutta l'annata era assicurato. La fornace di Moladina forniva bella, candida calce per la costruzione di abitazioni, stalle e cascinali; sulle sponde del riale diversi pozzi che hanno servito per la macerazione del lino e della canapa.

Due belle fontane di granito, una nel centro della frazione, l'altra a Scimavila, spruzzavano e spruzzano tuttora dal canale fresca, limpida acqua per i bisogni delle famiglie e per abbeverare il bestiame.

E' alla fontana che le donne accorrevano con le secchie per attingere l'acqua. Mattina e sera vi si abbeveravano bovine, capre, pecore e durante la giornata erano i bambini che la facevano da padroni, spruzzando ovunque acqua con i « sguizèr » fatti con i rami di sambuco.

Era alla « brona » che anda Menghin lavava giornalmente i « pez de cusina e i bauscin di fanc », barba Martin vi tuffava il rastrello per mantenergli saldi i denti e la Maria borbottando vi immergeva la trappola per soffocar la « gir » che le rosicchiava le buone formaggelle in cantina.

Ora le fontane, solitarie, quasi abbandonate, continuano a cantare la loro monotona canzone, ma nessuno si cura più di loro; ognuno ha l'acqua in casa!

La loro seria, robusta bellezza resta quale ornamento della frazione.

Al principio di questo secolo, in seguito al rifacimento della condotta dell'acqua potabile, si è fatta una scoperta abbastanza interessante. Sono venuti alla luce certi tubi ottagonali di terracotta del diametro esterno di circa 20 cm., quello interno di 5 e della lunghezza di 60 cm., i quali avranno certamente servito in tempi assai lontani alla fornitura dell'acqua potabile alla frazione.

Non mancavano nemmeno le carbonaie in quel di Doira! Ancora oggi giorno vengono ricordate: la « carboneira del Guald » nella valle del Rizeu, quella di Veis, quella di Calnisc e via dicendo. Le ultime carbonaie furono fatte durante il periodo della seconda guerra mondiale in Ranc, sotto Doira.

Per provvedere il vitto ai boscaioli, si aveva comperato al mercato nero la farina gialla al prezzo di 500 franchi il quintale. Essendo la polenta il loro pasto preferito, era stato necessario procurarla a qualunque costo.

Un quintale di legna dava dai 20 ai 30 chili di carbone, così veniva ridotto il peso del legno per il trasporto a valle. Il carbone serviva poi per il funzionamento delle macchine a vapore, per il riscaldamento e nel tempo di guerra anche per le automobili.

E così Doira, la piccola e più lontana frazione di Mesocco, aveva sul suo vasto territorio, che si stende dalla Gesena al Rizeu e dalla Moesa fino su ai « promestiv » di Gomegna e Puzei, tutte quelle infrastrutture che solo gente di buon fiuto, lungimirante e laboriosa aveva saputo procurarsi per rendersi autosufficiente, quasi sfida ai signorotti del castello, che proprio di fronte erge le sue

torri, i suoi massicci muraglioni.

Gente semplice, sobria; lontana dal centro si sentiva un po' timida, restia, quasi forastiera di fronte alle persone delle altre frazioni.

L'asperità del suolo, la brezza dei monti, la durezza del lavoro, l'aveva resa tenace, resistente, rotta a tutte le fatiche, abituata a tutti i disagi.

Diversi uomini vollero tentare la fortuna. Vestiti di ruvido panno tessuto in casa dalle loro donne, col fagotto sulle spalle, valicarono il San Bernardino e si recarono in Francia, a Parigi e a Reims.

Trenta e più giorni di viaggio a piedi! Lavorarono sodo, fecero grandi sacrifici, grandi rinunce e così riuscirono ad accumulare un bel gruzzoletto. Tutte le volte che tornavano a casa per passarvi l'inverno, portavano di che abbellire l'umile «stua» della loro casetta. Difatti nelle «stuen» di Doira erano tangibili i segni dell'emigrazione in Francia: grandi orologi a pendolo, bellissimi specchi dalla cornice dorata e persino grandi ritratti fatti a mano con pittura ad olio, da qualche artista parigino. Ritornati poi definitivamente in patria rimodernarono le loro case, costrussero stalle al piano, cascine sui monti. Acquistarono terreni, prati, campi e, ricchi di nuove esperienze, continuarono ancora la vita libera del montanaro.

Emigrati gli uomini, restavano le donne da sole a badare alla famiglia, a governare il bestiame, a coltivare la terra.

Si vestiva sempre di cotone scuro la donna; lunga, ricca gonnella crespata alla cintura, il corsetto stretto alla vita, in manica di camicia; camicia sempre candida che sapeva di bucato; fazzoletto legato sotto il mento, chiaro e leggero se d'estate, oscuro e pesante d'inverno.

Grande lavoratrice, sopportava senza lamentarsi le fatiche del soverchio lavoro. Esigeva dai figli obbedienza e rispetto. Piena di timor di Dio pregava e faceva pregare; rispettava i vicini e porgeva aiuto ai bisognosi. Ogni suo gesto era legato al pensiero di Dio. Seminava l'orto, il campo. A lavoro ultimato, tracciava col manico del rastrello un segno di croce sulla terra smossa e recitava un requiem ai poveri morti che le avevano lasciato in eredità quel terreno. Tracciava la croce sulla porta della stalla dopo aver governato le sue bestie. La tracciava sul lievito, sulla porta del forno dopo aver infornato il pane. Se riceveva un piacere il suo grazie era: « D'eggè l'anima di vos poveri morti ». La risposta era: « Diu èl faga » (« Dio adocchi l'anima dei vostri poveri morti ». « Dio lo faccia »).

Ma siccome la perfezione non è di questo mondo, così anche la gente di Doira, accanto a tante buone qualità, ha avuto, come è naturale, la sua tangente parte di difetti.

« Se l'invidia fosse febbre, tutto il mondo ne avrebbe! ». Proprio così. E' un vizio che non fa gran male agli altri, ma punge, rode e tormenta chi lo coltiva nel proprio animo. Quanta invidia, perché alla fiera di San Bernardino barba Nicolà ha venduto a miglior prezzo la sua giovenca! « ...e dire che la nossa genuschia l'e tant pissé bèla che la soa! ». E quanta inquietudine, perché barba Sgiuanin ha finito di falciare il fieno a casa e già si avvia verso le mezzene. « L'e un spresesgion, él va inanz a stradesgè cui puritt che resta indré ». « Cui da Scimavila i e mai sazi, i e gurman, i vò cupass a seghè i prai per nà a fa fegn a furèsta! ». « L'e propri miga pusibil che 'l purscell de barba Martin èl peisa pissé dèl nos. Coss diaul èl gh'a dacc sgiù per fall venì iscì bèll grass! ».



Foto: Lampietti

Il lindo bucato

Durante la fienagione bisognava badar bene ai defini, se non si volevano sollevare critiche e discussioni. Ma non era tanto facile con tutto quel parcellamento! Per una bracciata di fieno, si provocavano in piena campagna rampogne e battibecchi: temporalucci! Prima del tramonto tornava già il sereno!

Inviducce e malumori insomma, che con una crollatina di spalle, dileguavano come neve al sole. Si può quindi chiudere un occhio a queste piccole magagne, se si pensa alla grande solidarietà che univa questa gente col pronto intervento in caso di bisogno e con la solidale partecipazione nell'ora grave del dolore.

Appena la primavera tingeva di verde la campagna, le massaie spalancavano le finestre al nuovo sole e facevano la pulizia generale della casa.

Seguiva poi la fatica del grande bucato, che richiedeva diverse giornate. Primo avvertimento: non cominciare questo lavoro né il martedì né il venerdì; lo asserisce anche il proverbio: « Né di venere, né di marte non si sposa né si parte », alludendo naturalmente all'inizio di ogni lavoro impegnativo.

La biancheria lavata e ben ammolata veniva insaponata e ben disposta nel grande « sesgion » foderato con vecchie lenzuola. Copriva il tutto un « drapon » di canapa che serviva per filtrare la lisciva torbida per il contenuto di cenere di tiglio, scaglie di sapone e una buona manciata di resina. La lisciva sempre bollente, dalla caldaia veniva versata a più riprese sulla biancheria e la candeggiava senza consumarla.

La mattina seguente, tolto il tappo, si svuotava il « sesgion » della lisciva, si levava la biancheria ancora fumante, la si collocava nelle gerle e si andava al ruscello a risciacquarla.

Il bucato veniva poi steso ad asciugare o sul vicino prato o sui muretti adiacenti. Qualche ragazza doveva far la guardia, poiché gatti, galline, capre e maiali vagavano indisturbati nella frazione e nei dintorni. Quando la biancheria era asciutta veniva ritirata e piegata. Sulla pila delle lenzuola si poneva un'assicella sormontata da un peso, così si evitava la stiratura.

Con quanto orgoglio la massaia riponeva il candido profumato bucato negli armadi e negli scaffali del « comò ».

La solvibilità di una famiglia la si misurava dalla quantità di lenzuola che stendeva al sole. Belle lenzuola di lino tessute in casa, lenzuola di cotone, di palpignana, di canapa, che testimoniavano l'abilità e la laboriosità delle nostre nonne che sapevano ben lavorare non solo nei campi e nei prati, ma anche nelle più svariate occupazioni di casa.

Il tiepido sole primaverile chiamava tutti fuori all'aperto, primi fra tutti i bambini. Con cestini e secchielli s'aggravano nei prati vicini, a San Filippo, in Cavadura e in Selesan a « catà zecorièn ». La mamma le puliva ben bene, le condiva con burro sciolto assieme a pezzetti di lardo rosolato, sale e qualche cucchiata di « maistra ». Il tutto ben rimestato con l'aggiunta di alcune uova sode, era la ghiotta insalata che accompagnava a pranzo la bella « bala de pulenta » che fumante troneggiava sulla « basla » nel mezzo della tavola. Non c'era bisogno di augurare buon appetito !

Anche gli animali che avevano passato l'inverno al chiuso, ricuperavano la libertà. Schiuso lo sportello del pollaio, le galline uscivano all'aria aperta, razzolavano e beccuzzavano nei cortili e nei prati di San Filippo, di Scimavila e di Possel, ma più di una pagava a caro prezzo la sua audacia, terminando fra gli artigli di qualche rapace che volteggiava con insistenza nell'aria.

Fino al « tenzament » della campagna, capre, pecore, maiali vagavano indisturbati nella frazione e nei dintorni come su un piccolo alpe. Nel mese di aprile già di buon mattino uomini e donne erano fuori nei campi di Camalengh, de Ortasc e a la Maran a vangare, a strappar erbacce: « pesciolen, righitt, farinei », per seminare le patate. I campi per la semina della segale, orzo, canapa, lino, faina, abbisognavano più accurata preparazione.

Vangato il campo, rastrellata ben bene la terra, era la massaia che con la « mina » del grano nella sinistra, affidava con il largo gesto della destra, manciate di semi, badando di non spargerli ne troppo fitti, ne troppo rari, perché ogni piantina doveva avere la sua porzione di terra e di sole. Li ricopriva poi rimuovendo leggermente la terra col rastrello. Alla fine tracciava in un angolo un segno di croce e recitava un requiem in suffragio dei suoi poveri morti. A Doira si allevavano molte capre; in primavera quindi capretti a iosa, vispi, belli, grassi; che andavano a ruba.

Uno serviva anzitutto per la mensa pasquale della famiglia; un paio da allevamento e gli altri per alimentare il magro borsello.

Nel nostro paese non c'erano ancora macellai. A tempo opportuno ne arrivava però uno da Roveredo col suo « birocc ». Tutti ne approfittavano per smerciare i loro vispi caprettini al modico prezzo di 4 o 5 franchi il capo. Buoni affari ! Partiva soddisfatto il macellaio con le casse del suo carro cariche di capretti e pieno di belati; restava il contadino con una manciata di monete, mentre il suo bimbo seguiva la partenza dei suoi beniamini col « magon » alla gola e lo sguardo velato.

«Tenza» la campagna, bisognava allontanare il bestiame dal piano, far fagotto, per iniziare la dura vita nomade del contadino di montagna. In tutte le abitazioni fervevano i preparativi per la partenza. Sacchetti pieni di farina gialla, riso pasta; drappi, coperte, cuscini per i giacigli. Calderotti, «èl pulentin, la padèla», ciotole, secchie; poi ancora i «bendigh del lacc: butisell, penasgia, mòten chenchen». Né potevano mancare «trienzin, badi e la scòda de bèdul» per la pulizia del «cold». Tanta era la roba da portar seco pur attenendosi allo stretto necessario.

Le bestie staccate dalla greppia, sentendo il bisogno di sgranchir le gambe, si sbizzarrivano in corse sfrenate e in muggiti prolungati; poi prendevano istintivamente la ben nota via seguendo il contadino, che con la gerla carica di attrezzi, camminava curvo davanti a loro. Dietro le bovine, i ragazzi, con il loro fagotto sulle spalle avevano gran da fare con staffili, con grida e fischi a tenerle in fila. L'erbetta fresca e tenera che verdeggiava ovunque, era troppo allettante! Ci voleva pazienza. Solo la voce del capofila col noto: «Pusc, pusc, pusc; scià puscin!» le riconduceva sul sentiero.

Seguivano le donne con le gerle cariche di masserizie e di provviste. Una di loro conduceva, attaccata ad una corda, la capra più vecchia; le altre seguivano, strappando qua e là dai cespugli, che fiancheggiavano il sentiero i freschi, teneri germogli. La buona donna sollecitava le ritardatarie: «Cià, cià, cià bèlen, icia, icia, icia» e scuotendo il sacchettino del sale. Tutte facevan ressa per averne un pizzico. I ragazzi, con gli ombrelloni a tracolla si affannavano a guidar i capretti, che sbandavano. Il più robusto portava sul «gèrn da bazich» il cestone con le galline; per tenerle in freno, si aveva legato loro le gambe; il vecchio grembiulone smesso della nonna, copriva poi l'irrequieta starnazzante nidiate. Chiudeva la carovana la vecchia zia con il maiale lento, pigro e caparbio; lo chiamava con amorevolezza: «Ciù, ciù, ciù». L'animale grassoccio, sbuffava e con la bocca piena di schiuma, cercava di tuffarsi fra qualche pozzanghera o «guatt d'acu». Fra il tintinnio delle campanelle, fra muggiti e belati la lunga schiera sale lenta, passa Possèl ed eccola al Scarpell, passaggio pericoloso per il bestiame causa la roccia friabile e la rupe a picco. Varcato il ruscello di Slima eccoli a Cròs, poscia in Nòeis e finalmente sulla mezzena di Sal. Prima tappa. Rinchiuso il bestiame nella stalla, sistemate le provviste e le stoviglie nella cascina, la vita montana iniziava il suo corso. Oltre al governo del bestiame il contadino attendeva alla manipolazione del latte, puliva i prati, preparava belle cataste di legna sotto la gronda, lungo la parete della cascina. Ben lo sapeva, che nel mese di luglio sarebbe ritornato per la fienagione. Durante i giorni piovosi, con la corteccia dei tigli preparava «maghei» per attaccar vitelli e capre alla «parzeif». Dai tronchi delle betulle staccava bei pezzi di bianca corteccia (dòrb), li infilava in lunghe bacchette munite in basso di un «cròck». Sarebbero poi servite durante l'inverno per accendere il fuoco.

Appena gli alti pendii cominciavano a verdeggiare ed il cuculo faceva udire il suo monotono richiamo, ecco il contadino di nuovo capofila, seguito dalla mandria tintinnante salire verso i maggesi: seconda tappa. Sempre le solite occupazioni, gli stessi lavori, per passare, dopo un paio di settimane, sui monti alti, terza tappa e finalmente al principio di giugno circa, concludeva il ciclo con la quarta tappa sul «prómestiv».

La faticosa salita

Foto: Lampietti

Lassù oltre la siepe, che separa i prati dal pascolo, il privato dal comunale, vicino al bosco di abete e di larice, fra la solitudine della natura, il povero casolare ha risentito tutta l'ingiuria della lunga invernata. Più scura, la sua porta, più scuri le travi, le pareti, le piode del tetto.

Rinchiuse le bestie nella stalla, il nonno spalanca la porta; odor di chiuso, di umido, di muffa. Il buon uomo accende il fuoco, vi aggiunge « gineschen », legna, ceppetti, stracci e persino vecchie ciabatte. Un fumo nero e denso si alza sopra il focolare, esce dalle piode del tetto, dilaga dalla porta. Il fuoco, il fumo e l'odore nauseante, devono purificare la baita e metter in fuga i « mallegn », che vi si erano annidati: bisce, topi, « tradei ». Cessato il fumo, le donne fanno pulizia generale. Con le grosse scope « le bèdul » scopano, levano le ragnatele, puliscono, spolverano, lavano. Quando tutto è ben pulito, ripongono le provviste nella « scrana », le stoviglie sulle mensole e tutto appare più bello, più accogliente.

Sui « pròmestiv », oltre alla preparazione dei latticini c'erano le bovine da condurre al pascolo e bisognava custodirle, perché c'erano pericoli ovunque: dirupi, precipizi, ripide erte, alberi sradicati e guai se fosse perito qualche capo! Non c'era ancora l'assicurazione dei bovini e tutto il danno sarebbe caduto sulle spalle del proprietario. Si pascolavano i giovani vitelli tenendoli legati con corde o « maghei » e bisognava aver polso franco, specialmente quando ronzavano certi mosconi, se non si voleva far brutta figura.

Bisognava tener d'occhio anche le capre e non lasciarle vagare nei prati. Le siepi dovevano essere in ordine. Passava la guardia campestre a fare il controllo e a multare i renitenti agli ordini comunali. Era anche vietato « fa succ », far strame con la zappetta nel bosco, perché si rovinavano le radici degli abeti. Per paura di farsi cogliere in flagrante nascondevano il corpo del delitto, la zappetta, nella catasta della legna. Quanti divieti, quante restrizioni!

Si doveva anche preparare molta legna, perché ce ne voleva per far bollire il siero nella grande caldaia!

Le donne e le ragazze scortecciavano rametti d'abete, li legavano assieme, ottenendo così le comode « frosen pèr sbuientè » conche e mastelli e per la pulizia dei calderotti e delle caldaie.

Gli uomini preparavano le scope « de bèdul » per pulire la stalla, le aie, i cortili. I ragazzi erano sempre in moto; aiutavano a guidar le bestie sul pascolo, a scacciar dai prati le capre, a girar la manovella « del butisell » per fare il burro, a mantenere colme le secchie dell'acqua nella cascina, a far tante piccole cose, che alleggerivano però il lavoro delle donne che sfaccendavano nella cascina. Ma colto il momento propizio « i taieva la gorda » e via nei prati sottostanti! Appena scorgevano un cumuletto di terra fresca scavavano e, trovata la galleria della talpa, vi sistemavano con precauzione la trappoletta. Cinque centesimi per zampino dava loro il cassiere comunale. Era una fonte di guadagno; si avvicinavano le sagre di San Pietro e delle Reliquie, bisognava quindi alimentare il magro borsello!

Alla fine di giugno o al principio di luglio l'assemblea comunale fissava la data per il carico degli alpi e l'inizio della fienagione.

Nel secolo scorso i contadini di Doira conducevano lo sterlame sull'alpe dei Fepp e le mucche su quello di Veis. Erano le giovani della frazione che si assumevano il compito della mungitura e della preparazione dei latticini. Ultimamente però anche i contadini di Doira mandavano le loro vacche sugli alpi di Piandosso o Acubona, le giovenche in Vignuno, manzette e vitelli in Muccia. Con l'alpeggio il contadino si sentiva più libero, anche se il duro lavoro della fienagione lo impegnava nuovamente dal piano al monte. Falciato il fieno al basso, saliva sulle mezzane, sui monti, carico di viveri, di masserizie per sentieri sassosi, accidentati e troppe volte gli capitava di trovar annidiata nella cascina, che sperava di occupar lui, la famiglia del comproprietario. Allora, per forza maggiore, vita zigana, tutti sotto un sol tetto. Però, da gente bonacciona, d'antico stampo, tutti si accordavano, si sopportavano, si tolleravano.

Sopra il focolare, due o tre catene reggevano i paiuoli e, cotta la polenta, chi non trovava posto nella cascina, usciva con la ciotola all'aperto e col miglior appetito gustava il pranzo frugale!

Attraverso i passi di Balniscio e Barna arrivavano sovente dei falciatori italiani, che chiedevano lavoro a un franco e mezzo la giornata, ma mal si adattavano alle ripide pendici dei nostri monti. Era il caso di dire:

« Luzi, Luzi da la barba guza,
sempèr èl mola, sempèr èl guza;
l'e pisse l pan che l'a mangiou
che l fegn che l'a segou! »

Dopo un paio di giorni, ricevuti i pochi soldi che avevano guadagnato, partivano in cerca di luoghi più comodi.

Ogni dieci o dodici giorni le donne scendevano a casa a fare il pane. Avevano paura dei ladri, dei malviventi. Più di una volta si erano visti girovagare nei dintorni della frazione certe facce sospette, che si introducevano nelle stalle per pernottare sulle stipe di fieno. Prudenza quindi e porte sprangate!

Accanto al pane non mancava mai, nel forno, la buona saporita « smièza » piena di verdure. Che grata fragranza si spargeva all'intorno. Le donne con le gerle colme di quel ben di Dio risalivano poi la sera, sul fresco.

Nel mese di agosto, quando dai monti si vedevano giù, fra il verde della campagna, biondeggiare le messi, erano ancora le donne che scendevano a far la mietitura. Con la roncola ben affilata, la più abile mieteva il grano, l'altra legava i manipoli, «la manèlen», componeva i covoni, che messi sulla corda del fieno «soga», venivano stretti in «balott» e portati a spalle nelle aie o nei fienili. Qui erano già pronti ad una certa altezza lunghe stanghe trasversali, sulle quali i manipoli disposti in bell'ordine, con le spighe penzoloni, dovevano attendere che i chicchi diventassero solidi, duri, consistenti. Così da un campo all'altro.

Terminata la mietitura risalivano poi tutte contente d'aver assicurato il pane per l'annata!

Ultimata la fienagione sui monti, gli uomini controllavano lo stato del tetto delle loro cascine. Se le vecchie piode si erano spostate o rotte e lasciavano filtrare l'acqua sulle stipe di fieno, anche se non erano muratori, si ingegnavano a riparare il danno. Ne valeva la pena, il fieno era prezioso! Se scarseggiava, bisognava «na a forèsta» sugli alti spiazzati a falciare quello silvestre.

Per la fiera di fine agosto, chiuse le cascine, facevano fagotto e ritornavano al piano. Già erano gironzolati nel paese i negozianti «furèst» per tastare il terreno circa le pretese sui prezzi, ma «ès gh'a miga da fass gablutà!».

Contenti e ben vestiti, come se andassero ad una festa, partivano già la vigilia, si recavano a Vignuno, conducevano le bestie da vendere in Forcola, da qualche parente o conoscente.

La mattina seguente il piazzale della fiera a sud di San Bernardino era pieno di belle giovenche attaccate alle lunghe sbarre. Se la stagione era stata propizia, le bestie si presentavano bene, vispe, sane, robuste, se no, magro conforto!

«Mola miga Gaspèr, tegn dur». Bel dire, «o car o bon marcat» bisognava vendere, «l'èra muss».

Ricevuti quei pochi «mareng» che nel palmo della mano sembravano molti, consegnate le bovine ai negozianti, scendevano tutti assieme quelli di Doira, sempre a piedi naturalmente, commentando, discutendo, rimproverandosi magari anche per non aver saputo contrattare, ma rassegnati alla necessità.

Le belle, solleggiate giornate settembrine si prestavano bene per la trebbiatura del grano. Davanti alle stalle, nelle aie, in «i arà» (locale apposito accanto al fienile) venivano stesi grossi drappi «de canuf» tessuti in casa. Su questi si disponevano in bell'ordine i manipoli sciolti, con le spighe rivolte verso il centro; quindi due persone da una parte, due dall'altra, con pesanti coreggiati «fiei» battevano il grano in ritmo alterato. I colpi cadenzati dei coreggiati, simili a rullo di tamburo, risuonavano nei cortili, nelle vie, accompagnati da vivaci esclamazioni, da risate sonore; musica cara e simpatica che sapeva di buon pane nero! Finita la trebbiatura, il grano veniva accuratamente pulito. Si usavano a questo scopo due specie di larghi e bassi cestoni. Nel «drac» a largo intreccio veniva grossolanamente vagliato. Nel «vaal» a più fitto intreccio, invece, veniva pulito radicalmente. Intanto il mulino, giù in fondo alla valletta, continuava ininterrottamente a macinare grano e in ogni abitazione le tramezze «di scanòn» si riempivano di buona farina di segale, di orzo, di crusca!

A metà settembre circa si scaricavano gli alpi. Le belle mandrie che avevano passato l'estate sugli alti pascoli di Vignuno e Muccia, scendevano tintinnando



Foto: Museo Moesano

Le trebbiatrici all'opera

a gruppi, lungo la stradale per salire poi sui monti di Pozzei e Gomegna, dove la pascolazione nei prati era libera.

Le vacche tardive a vitellare davano latte, quindi si facevano ancora alcune « casaden ». E' appunto in quel periodo che le massaie preparavano « èl salasc » tanto gustato con le prime patate, lessate. Ricetta: gli ingredienti: formaggio e ricotta freschi, erba del salasc (menta peperita), panna o latte, sale.

In un olla o in un mastelletto si mettono degli strati di formaggio e di ricotta tagliuzzati, un po' di sale, menta secca sbriciolata, un tantino di latte o di panna. Si copre il tutto e si lascia riposare alcune settimane al fresco.

Coloro che restavano sui monti a badare al bestiame, preparavano belle cataste di legna lungo le pareti della cascina, sotto la grondaia, strame « gradessa » per fare il giaciglio ai vitellini.

Nel mese di ottobre i « traceu » (valloncelli) erano liberi e si potevano utilizzare. Ne approfittava chi doveva far scendere al basso tronchi, fascine di legna, fasci di fieno. Secondo la « carta delli 27 homeni », si doveva però gridare a voce alta per avvertire del pericolo chi eventualmente si indugiava lungo il tracciato. Anche al piano il lavoro non mancava. Nessuno se ne stava con la mano in mano. Se l'estate era il periodo della fienagione, l'autunno era quello delle raccolte. Come api laboriose, tutti facevano a gara a riempire fienili, aie, cantine, dispense, legnaie, di frutti della terra. La campagna, le selve ed il bosco venivano spogliati di tutto quanto potevano dare. Le tramezze della cantina erano colme di patate da tavola, da semina e di quelle piccole per l'ingrasso

*La tosatura*

Foto: Museo Moesano

del maiale. Gerle colme di rape venivano vuotate nei cortili e nei corridoi per farne la cernita: quelle con la coda sottile per i pasti della famiglia, quelle dalla coda grossa per rinfrescare le mucche che dovevano vitellare. Spogliati i numerosi sambuchi dei loro frutti, si preparava la confettura che, unita a quella dei mirtilli e dei lamponi colti sui monti, costituiva la scorta per tutto l'anno. Abbacchiate le noci, le castagne, colte le nocciuole e i « giussà », tutto veniva riposto in serbo per l'inverno.

Se la fienagione non era stata abbondante, si spogliavano le querce ed i frassini dei loro ramoscelli, se ne facevano dei fascetti che messi poi nei fienili servivano per foraggiare il bestiame minuto.

Né era dimenticato il reparto medicina: venivano colti ed essiccati rametti di malva, cespi di « piantòn, feen da tai, erba dèel salasc, macacuca pèr la maistra, stòpacù » per le malattie dei reni e dell'addome, « chègastrecc » per i disturbi e la debolezza del cuore e per calmare il nervosismo. Né doveva mancare la « rasina de larès » per calmare il mal di schiena.

Il tutto ben conservato all'asciutto durante l'inverno. La lontananza dal centro, le necessità, gli imprevisti, avevano resa esperta quella gente, che sapeva affrontare le più disparate situazioni.

L'otto ottobre il pastore delle pecore lasciava le alte balze della montagna col suo numeroso gregge e scendeva al piano. Lo rinchiudeva nel « gasgell » di

Lavina. I proprietari di Doira, che erano i più lontani, erano di solito i primi ad arrivare all'appuntamento con « sughitt e maghei ». Ognuno scioglieva le sue bestiole, riconoscendole alla « noda » che avevano alle orecchie.

Controllato ogni capo da un membro della sovranza e pagata la tassa, il contadino le conduceva sul vicino piazzale della fiera. Vendeva le pecore da macello e conduceva a casa quelle d'allevamento. Tosate, le lasciava vagare nella campagna sino alla prima nevicata, poi le rinchiudeva nell'ovile.

Dopo la festa dei poveri morti, ogni massaia cominciava l'ingrasso del maiale. In una grande caldaia faceva cuocere le patate, ben lavate, vi aggiungeva farina gialla e con un grosso matterello schiacciava il tutto si da ottenere una densa poltiglia. Ne dava al maiale una buona porzione tre volte al giorno. Se aveva sete « se l'era stopou » gli dava da bere acqua fredda con un pizzico di sale. Dopo un mese d'ingrasso il maiale, fattosi grasso, grosso, pigro, era maturo per la macellazione.

Scelta una giornata fredda ed asciutta, si avvisava barba Sgiuanin che, senza aver appreso l'arte, sapeva confezionare egualmente profumata, eccellente salumeria. Barba Toni faceva la stima approssimativa: peso della testa X 10.

La massaia non tardava ad apparire con bottiglie e bicchieri per distribuire la grappa agli uomini, il vermuth alle donne; era una usanza che bisognava mantenere. E fra brindisi, commenti e complimenti, la « tornata » si ripeteva.

Sventrato e squartato, il maiale veniva portato in casa e deposto sui tavoli del locale appositamente sgomberato per farlo raffreddare.

Al pranzo nessuno si faceva aspettare. Col sorriso sulle labbra tutti sedevano a tavola, dove, fra vapori e grati profumi, troneggiava una bella « bala de polenta » dorata, accanto ad un'ampia padella « de rustisciana » (frattaglie) con la « bagnifa ». Né poteva mancare per l'occasione il fiasco di vino. Era il pranzo di gala per festeggiare il giorno delle mazziglie.

Il giorno seguente la carne e il lardo venivano liberati da ogni rimasuglio di sugna, affinché la salumeria non avesse a diventare rancida. Carne e lardo di miglior qualità servivano per salami, salametti e mortadelle; a queste ultime si aggiungeva anche del fegato. Per le salsicce ordinarie, la qualità di carne più scadente e per i cotechini la cotenna del maiale con l'aggiunta di un po' di carne. A quel tempo non c'erano ancora le macchine né per tritare né per insaccare. Carne e lardo finemente tagliuzzati venivano tritati su grossi ceppi, mediante falcioni, indi versati nei mastelli e salati: 30-32 gr di sale per ogni chilo e, secondo i gusti, aggiunta di spezie: pepe, cannella, noce moscata.

Due robuste braccia impastavano bene il tutto, ottenendo un massa omogenea che veniva insaccata a mano. A questo scopo si servivano dei « cornitt », imbuti dal tubo grosso e piuttosto lungo. L'intestino gonfiato veniva completamente infilato nel tubo, mentre la pasta, pigiata nella parte superiore, mediante la pressione di un bastoncino, veniva insaccata. Così per ogni impasto.

Mentre alcuni insaccavano la salumeria, altri erano occupati a legarla, ottenendo belle collane di salsicce, profumati cilindrotti di salame e rubiconde mortadelle. La mazza casalinga durava diversi giorni, molto più se oltre al maiale erano stati macellati altri animali, ed i pranzi e le cene si susseguivano sempre con le più svariate portate. Col risotto si dovevano gustare le salsicce; i cotechini accompagnavano molto bene patate e crauti; con i « pizochen » si portava in tavola la mortadella. Che squisitezza! Il macellaio orgoglioso sorrideva sotto i baffi!

Mettere in salamoia nelle capaci botti prosciutti, spalle, pancette e carne, poi infilar nei bastoni la salumeria debitamente separata e appenderla alle travi dell'apposito stanzino, concludeva la lunga serie delle molteplici e svariate occupazioni.

Finita la faticaccia però, ognuno se ne andava con un pacchetto di salumeria da gustare in famiglia. «Grazia de tutt, che Diu ve benedissi el ve daghi mila bègn! Quand e faden pe vegn la maza, avisèden che un ve rend èl sèrvizi» diceva la massaia, accompagnando quella buona, brava gente fino alla porta. «Ari-vedes anda Barbula e grazia a vegn, che ne aveden tratou coma sciori!»

La casa si era svuotata; restava però ancora da far ordine e pulizia. Però lo stanzino era pieno di buona salumeria ed era quello che più importava. Ce n'era per tutto l'inverno, per tutta la primavera ed anche per l'estate da portar sui monti, dove le fatiche erano più dure, più pesanti.

I prosciutti ben stagionati, costituivano una piccola fonte di guadagno, venivano venduti. Spalle e pancette, ben avvolte in un sacco, si conservavano sane e fresche nella capace buca della pigna.

Col sego delle capre e delle pecore, si preparavano le candele. Gran da fare quindi in casa. La giornata doveva essere serena e tranquilla, la stufa moderatamente calda, la «stua» tiepida. Si usavano due sistemi: tuffare ripetutamente nel sego bollente gli stoppini attaccati alle bacchette oppure, mediante l'apposito stampo. Si ottenevano così candele giallastre, nodose; eppure quanti preziosi lavori hanno fatto le nostre nonne alla loro scialba ed oscillante luce!

«L'invern i la mai mangiou i ratt» dicevano i vecchi, ed avevano ragione. Non tardava la neve a trasformare in un bianco deserto il monte ed il piano, a rendere ancor più difficile il contatto con il resto della comunità, a segregare quel piccolo nucleo di case sotto la gran cappa bianca!

Allora la vita si faceva più intima, più raccolta, più sentita! Anche coloro che si erano attardati sui monti col loro bestiame per consumare le scorte di fieno, erano scesi al piano, sfidando rischi e pericoli dei sentieri ghiacciati.

Spalata la neve tra casa e casa, tra casa e stalla, la vita continuava nell'immensa solitudine dell'inverno.

Governato il bestiame, mentre gli uomini aggiustavano gli attrezzi della campagna, intrecciavano gerle e ceste, le donne sbrigavano le faccende di casa, tessavano lino e canapa, filavano alla rocca o al filatoio la morbida lana delle loro pecore e confezionavano calze, sciarpe e berrettoni, con abili mani preparavano il corredo, ornato di ricami e di pizzi all'uncinetto. Le mamme invece avevano gran da fare a rammendare e rattoppare «braghèn e braghitt, gipi e gipon» tutto a mano; non c'erano ancora le macchine da cucire.

In quelle umili casupole la vita continuava operosa tranquilla anche se molto monotona. Tutti si adattavano, neppure sognavano cose più allettanti.

La maggior difficoltà l'avevano gli scolari (nel lontano passato una dozzina e più). Con i «stravai de pann» fin sopra le ginocchia, il berrettone calato sulle orecchie, lo sciarpone attorno al collo, dovevano far quattro volte al giorno la strada per recarsi e tornare dalla scuola. Le mamme, sul far della sera, si recavano con le lanterne accese fino su l'orlo della Gesena per sveltirli ad attraversare il vallone, temendo la caduta della valanga.

A proposito di queste valanghe, l'inglese, storico dell'arte Samuel Butler, che nel 1882 era a Mesocco, in un suo libro scriveva: «... Queste valanghe spin-



Foto: Furger

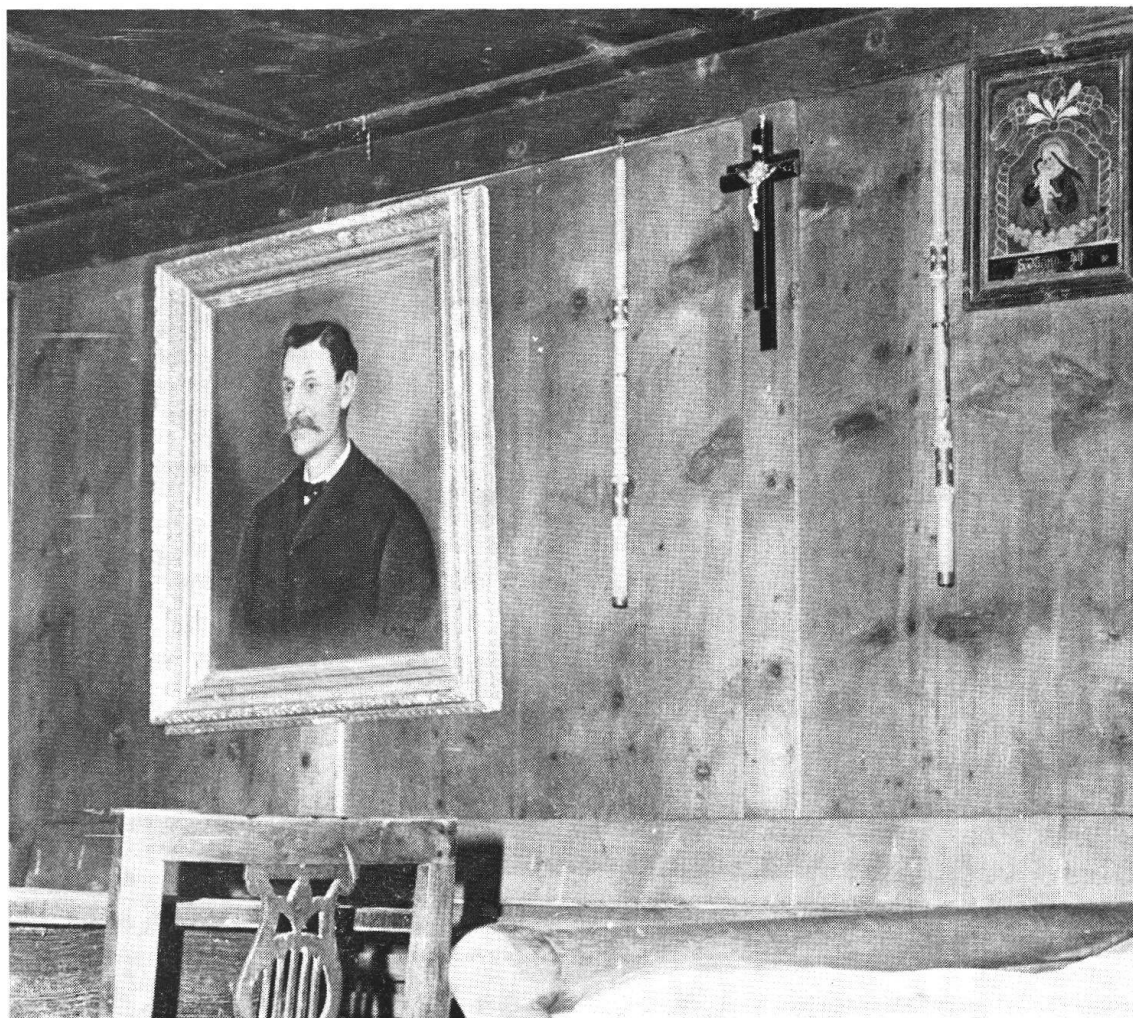
Gente di Doira

gono l'aria davanti a sé e la comprimono in modo che un vento terribile si scaglia nella valle e risale in su nel villaggio di Mesocco. Un anno questo vento si portò via un intero bosco di noci, schiantandoli a mezzo il tronco e lanciò pietre e pezzi di legno contro le case a una certa distanza di là; strappò via parte della copertura della cupola della Chiesa e piegò il gallo da una parte...»

In merito al bosco di noci schiantato dalla valanga di Gesena, posso aggiungere che la strada che conduce a Doira, era fiancheggiata da rigogliosi noci, dopo l'abbacchiatura si portavano le noci al torchio di Grono e l'olio ricavato, serviva quale condimento dei cibi e per l'illuminazione.

Le valanghe della Gesena hanno fatto «tabula rasa» di tutte quelle rigoliose e generose piante!

La sera dopo cena, arrivavano i vicini «a far stua». Nel locale debolmente illuminato, ma ben riscaldato dalla grande «pigna de prèda» c'era posto per tutti grandi e piccini. Discorrevano del più e del meno: del tempo, dei lavori,



Stüa di Doira

delle bestie, di caccia... è ancora apparso l'orso davanti alle casine di Cesura! L'Orzelin e l'Adelina hanno scoperto le orme sulla neve caduta di fresco.

— Gh'è rivou la golp int èl pulinei de la Menga; la gh'a purtou vea la galinen. Ghe n'è restou duma doen! . . .

Se fra la compagnia c'era qualche reduce dalla Francia, teneva desta l'attenzione di giovani e vecchi, raccontando le peripezie, le illusioni e le delusioni, che i nostri poveri emigranti avevano incontrato nella grande metropoli francese. Ma quando gli occhi dei bimbi cominciavano a farsi piccini, la nonna faceva loro recitare le preghiere e li conduceva a letto. Ad una certa ora anche i vicini si alzavano « l'e ora da nà a truvà duman; bona nocc, durmin bègn e scusèden èl disturbèt ». Riaccese le lanterne, tornavano a casa.

Ma le veglie più belle, che hanno lasciato in tutti il ricordo più sentito, sono pur sempre state quelle del Santo Natale, quando dopo le otto di sera, spalancate le finestre, si ascoltava il festoso, tipico nostro « campanò ».

Tre allegre suonate la prima sera, poi ogni giorno una di più, finché la vigilia si aveva la gioia di udirne nientemeno che dodici. I bambini, quella sera, prima di andare a letto, posavano sul davanzale i loro piatti con un po' di zucchero per Gesù Bambino e un po' di sale per l'asinello. I grandi vegliavano.

Se le strade erano praticabili, gli uomini ben infagottati nei loro pastrani, le donne con giacche, mantelline, cuffie, sfidando il freddo e la lontananza, accese le lanterne, si recavano da parenti, amici o conoscenti di Crimeo, per attendere la messa di mezzanotte. Era come andare in città! Ben visti e ben accolti, passavano la serata in allegra compagnia e in lieti conversari. A mezza serata veniva loro offerta una ciotola di « vin brulé » accompagnato da belle fette di buon panettone casalingo. Tutti accettavano « senza fà maneg » lo spuntino così bonariamente offerto. Quando le campane squillavano per chiamare i fedeli alla messa, tutti assieme si avviavano verso la chiesa di San Rocco prima e a San Pietro poi per la seconda funzione sacra. Rincasavano molto tardi, ancora tutti assieme e, secondo una pia usanza trovavano in tutte le case un lumicino acceso.

Quando la grigia alba invernale cominciava a rischiarare le basse, oscure stanze, i bimbi balzavano dal letto, correvano a splancar le finestre e con gioiose esclamazioni ritiravano i piatti colmi di noci, nocciuole, spagnolette, qualche arancia, un torroncino e qualche cioccolatino. Quanta generosità! Ma sul piatto dell'incorreggibile monello, anche una frasca! L'avrebbero adoperata babbo e mamma a tempo opportuno. Il desiderio di ficcare i dentini fra tanta ghiottoneria, fuggiva il disappunto e richiamava il sereno nella piccola coscienza pentita.

Primo gennaio. Fortunato colui che in questo giorno incontra per primo un uomo, ma guai a chi s'imbatte invece in una donna, sarà « un povèr deslipou ». Vigorose strette di mani callose, accompagnano con la rude schiettezza dei montanari, il vecchio e pur sempre nuovo augurio: « Bon dì, bon ann, felice capudann — bon principi e bona fin, lenga vita e sanità ».

Per gli adulti, visita di cortesia quasi d'obbligo, nelle case, quel giorno, anche se l'incontro era già avvenuto o sulla strada, nel cortile o magari anche alla stalla.

Sulla tavola di ogni « stua » erano sempre pronte: la bottiglia « de acquita pèr èl cichett » agli uomini e quella del vermuth per « èl bicerin » alle donne e, nell'armadio, il buon panettone nostrano.

Un legame più forte e più intimo stringeva in quel giorno la piccola comunità. Anche se durante l'anno c'era stato qualche piccolo screzio, l'anno nuovo bisognava cominciarlo bene. « Miserien de chèst mond; chèll che passou l'e passou, dadumigh un tai e saradum un ecc. Anchei a mi, duman a ti ». Belle espressioni, saggi propositi!

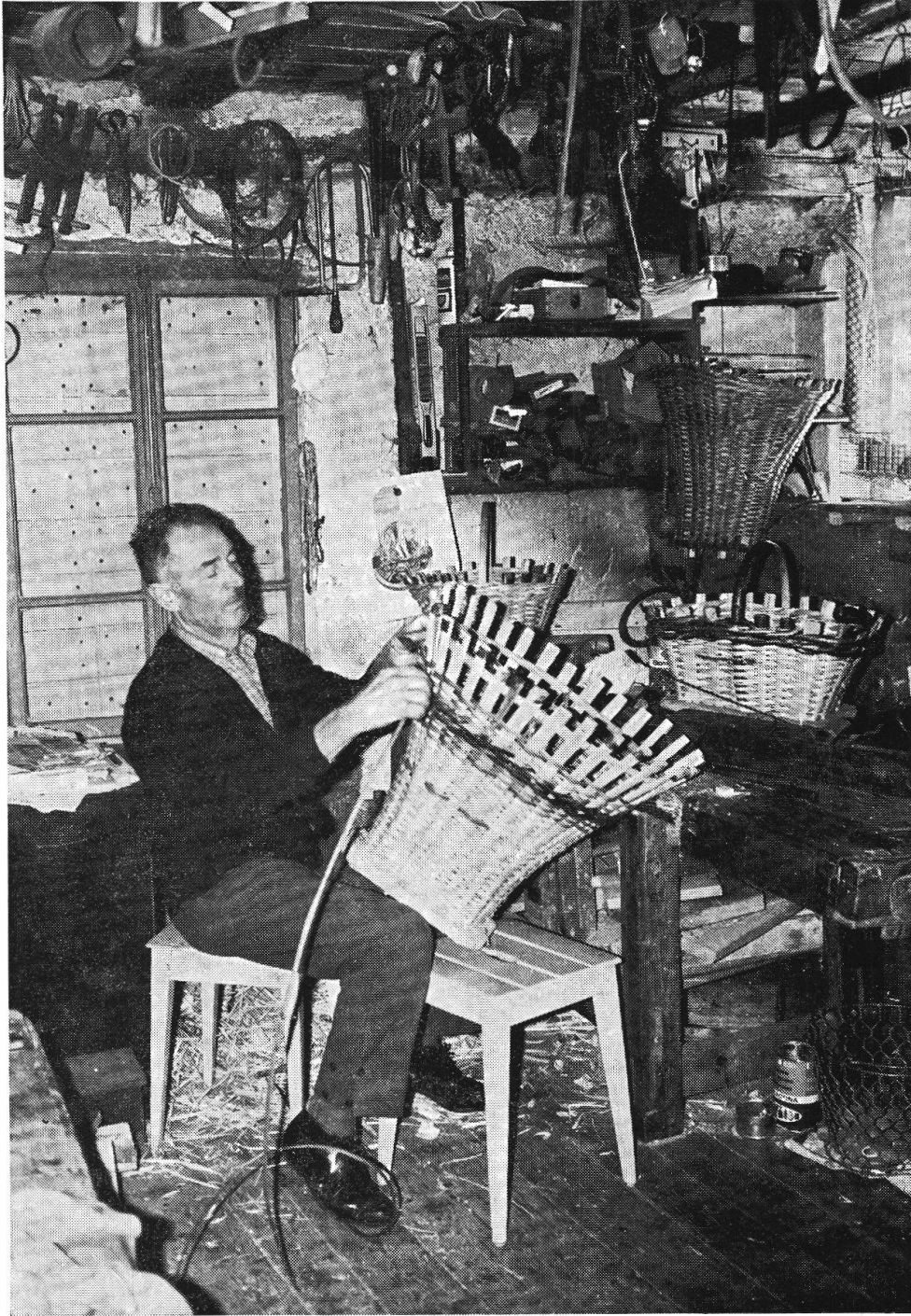


Foto: Lampietti

Un artigiano al lavoro

I bambini bussavano a tutte le porte, portavano in tutte le famiglie il loro augurio; ricevevano alcuni soldini, i figliocci persino un ventino. Tutti indistintamente una fetta di panettone, che sboccancellavano già scendendo dalle scale. Alle volte, durante le serate di carnevale, arrivava a Doira qualche amico o conoscente, che con la fisarmonica portava una nota di allegria. Allora la vecchia « stua » si trasformava in una piccola sala da ballo, dove non soltanto i giovani, ma anche gli anziani si divertivano a far quattro salti ed a vuotare un buon bicchiere di vino !

E così le settimane si susseguivano e l'inverno pian piano passava.

« Se la candelora la vegn cul vent
in l'invern un se amò dent
se la vegn cun l'ora
de l'invern un se fora ».

A scacciar l'inverno e a far crescere l'erba ci pensavano i ragazzi che con « massulen, ciochèn, rulin e massulin » vagavano per la campagna suonando e gridando a gran voce: « marz, marz pulverent, sèma sèghèl e fa frument ».

L'umile, semplice frazioncina di Doira in questi ultimi anni, ha completamente cambiato volto, non sembra più quella ! E' scomparsa prima di tutto la « vecchia guardia », la buona gente del passato, lasciando un vuoto incolmabile. Pochissime le famiglie fedeli alle loro case, alla loro terra, che hanno preferito continuare la vita degli avi, anziché andare in cerca di incerte fortune.

Molte case hanno mutato padrone e sono state rimodernate, abbellite. Altre sono passate agli eredi, che vivendo altrove le lasciano chiuse buona parte dell'anno. Doira è diventata così, almeno durante l'estate, una piccola oasi di vacanza. Passando per le vie non odi più il nostro serio, scultoreo dialetto, ma ti colpisce l'orecchio, il francese, lo Swizerdütsch, la bella lingua italiana, il dialetto ticinese ed anche quello poschiavino !

E fuori nei prati, dove i nostri poveri vecchi hanno versato tanto sudore, vedi famiglie intere sdraiate al sole per la tintarella di rito !

I prati delle mezzene e dei monti scompaiono assieme alle cascine, alle baite fra i boschi di abeti che avanzano con la prepotenza delle loro radici. Solo in alto, oltre la siepe, si sono riattati i vecchi cascinali, trasformati in casette di vacanza, ma i prati non vengono più falciati e nei pascoli tacciono le campanelle degli armenti. Non si arriva più lassù per sentieri sassosi, carichi come muli, ma seduti in comode automobili !

Di tutto questo umile passato, a noi anziani restano solo il nostalgico ricordo e l'amaro rimpianto !