Zeitschrift: Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari

Herausgeber: Société suisse des traditions populaires

Band: 72 (1982)

Artikel: Il tramonto di un secolo e l'aurora di un altro

Autor: Rosselli, Teresina

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1005309

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Teresina Rosselli

Il tramonto di un secolo e l'aurora di un altro*

Quando la popolazione del paese era quattro volte quella dei nostri giorni[1] e vicina all'epoca del blocco[2] con l'Italia, la vita è stata dura data la scarsità del raccolto dei prodotti della terra. In un anno, raccontava un'anziana persona, le patate marcirono e si mangiavano abbrustolite al fuoco, per scongiurare la fame. La primavera, appena spuntava l'erba facevano a gara a raccogliere le radici di genziane che, assieme al nero pane, nutrivano e sfamavano lo stomaco. Alla primavera successiva non rammentava come di nuovo si potè seminare. Fortuna volle che l'anno seguente dette frutti sani e copiosi; mentre ritiravano le patate dalla terra le baciavano come religiosa reliquia, ringraziando assieme alle vicine contadine Iddio della manna concessa. Già prima che l'obbligo scolastico permetteva, i bambini maschi si assentavano assieme ai padri nella vicina Lombardia prima, più tardi in Francia e a Londra ad accudire un qualche lavoro solo per il vitto e alcuni rimproveri, purtroppo non meritati.
Più tardi appresero con l'abitudine alcuni mestieri: cuochi, sguatteri, camerieri e perfino bambinai. Quando una piccola moneta veniva donata, tanta gioia per loro: ritornando a casa per le Feste, faceva contenta la povera mamma. Altre prove più dolorose ne seguirono, un'epidemia, può darsi causa scarsità di nutrimento, cagionò la morte di più di venti padri di famiglia, lasciando le famiglie nella più squallida miseria. A quel tempo il parroco del paese Don Clemente Bertazzi, pure di Cavagnago, mise a disposizione tutta la sua sostanza e le sue forze per lenire in parte il dolore e colmare il doloroso vuoto ma, dopo aver prestato tanti benefici, anche a quei tempi non trovò troppa riconoscenza (non dai beneficati) ma a dirla come i nonni volevano, la sua ricompensa è stata come quella di Cristoforo Colombo. In tanto la vita continuò fra stenti e prove finchè la gioventù cominciò di nuovo ad emigrare nelle vicine nazioni e più tardi in America. In Francia, a Parigi specialmente, ben quaranta giovani ha mietuto la tubercolosi allora ancora male incurabile.

* Terzo premio al concorso di folclore. Motivazione: Il «Tramonto di un secolo e aurora di un altro» di Teresina Rosselli di Cavagnago è il racconto di una vita: testimonianza immediata, avvalorata dalla lunga e appassionata memoria che sorregge l'autrice più che ottantenne a percorrere, in un linguaggio che è per se stesso genuino documento, un esteso arco di vicende personali e della sua piccola comunità, nell'evolversi e nel mutare dei tempi: realtà di una vita senza inutili nostalgie passata nel realismo della vita vissuta, che è la ragione fondamentale della commozione che questo lavoro suscita.

La maggior parte di loro si trovavano disorientati e senza appoggio, forse la vita cogli svaghi disorientò e ne fu la causa che indusse la gioventù a frequentare ambienti sconsigliabili, uno dopo l'altro fecero ritorno al paese per morire giovani, lasciando nelle famiglie, nelle povere madri specialmente, già prive del giovane marito, immensa desolazione!
Qui cominciò a diminuire la popolazione, le ragazze restate nubili per forza dovettero continuare la vita da sole e altre abbandonarono il paese per altri destini. Questa dolorosa sconfitta non diminuì la sorte dell'emigrazione, altri giovani intrapresero con coraggio un lavoro anche sempre duro ma che dette soddisfazione e guadagno. Ancora a Parigi esercitando quasi la totalità il vetraio[3] e il pittore, alcuni avviarono un piccolo negozio e portarono là anche le mogli, vivendo in abitazioni poco decenti. Fra i più fortunati alla fine del secolo furono le famiglie Codaghengo con un avviato commercio furono proprietari anche di bei palazzi a Parigi. Ritornati in paese anche qui si distinsero fra i migliori proprietari di case e terreni. L'ultimo superstite della famiglia fu il benemerito Monsignor Alfonso Codaghengo promotore e conservatore di usi e costumi di paese[4]; donò parte del suo avere a tante opere parrocchiali e volle riposare nel nostro cimitero assieme ai suoi avi e la gente nostra.
Più vicino al sorger del secolo e anche prima, cominciò l'emigrazione in America. Alcuni si sposavano e poi partivano per un periodo di anni, altri emigravano giovani e ritornavano per sposarsi e fare in paese la famiglia, quasi tutti come mungitori nei «ransc»[5]: tanto lavoro e poca paga. Al loro ritorno in paese non carichi di oro, ma con un gruzzolo di denaro già destinato a rifare i pavimenti della casa vecchia e mettere alcune finestre dove mancavano. Fra due proprietari acquistavano assieme una vecchia stalla rifacendola con mezzi più moderni, se c'era la possibilità di comperare qualche pezzo di terreno e una qualche bella mucca, lì era l'impiego del denaro guadagnato con tanto sudore.
Così progressivamante si dette al paese alcune migliorie senza aiuti statali e federali. Quando le paghe d'oltre mare cominciarono a migliorare, altri giovani son partiti, alcuni ritornati, altri rimasti in America, tra i più fortunati con buona fortuna. Coi moderni mezzi attuali, specialmente la Pro Ticino, si combinano i viaggi e anche la nostra gente di paese si scambia alcuni giorni tra i parenti rimasti là da molto tempo, sconosciuti. Fra tutta la gente è sempre rimasto vivo l'amor patrio e l'attaccamento alla famiglia che ognuno ha formato e mai distrutto come è ora di moda anche fra noi.
L'unica risorsa era l'agricoltura e la pastorizia, ai nostri giorni molto rimodernata e anche sostenuta dallo Stato e dalla Confederazione. Gli alpi Stabiello e Foppascia, di proprietà del Patriziato sono ancora oggi caricati con bestiame bovino. Ai tempi dei nonni, circa fino al 1930 si raggiungeva a piedi Stabiello in dodici ore; c'è chi conduceva perfino i maiali, non si sa di preciso quanto tempo occorreva. Le cascine per gli alpigiani sovente mancanti di tutto. Un letto, quattro assi con un po' di paglia; la fornella per la caldaia del formaggio e il posto per le «meltre»

da mungere; il «dartui» per filtrare il latte posato sopra il coperchio della caldaia. Le «mote» di legno per riporre il latte che si scremava colla «bineire»; la pannera serviva per fare la polenta «stombin». La polenta si cuoceva nel paiolo di rame nell'apposito «fornel» (due sassi per tener fermo il paiolo), (questa era) la colazione e il pranzo degli alpigiani[6]. Ora l'alpe è rimodernato molto bene. Il burro che si colava dal paiolo[7] veniva messo all'incanto allo scarico degli alpi e chi lo ritirava lo usava per condire a casa i cibi. Il formaggio dei singoli proprietari veniva ripartito sulla pesa del latte fatta a metà stagione dell'alpeggio. Ai primi tempi valeva fr. 1,50 al chilo, più tardi assunse il relativo aumento. La giornata, s'intende sempre alla fine del 1800, era per il casaro di fr. 1.– al giorno, i pastori un po' meno e venti cent. per il capraio. Di solito i caprai erano ragazzi di 12 anni o anche meno. Alzarsi alle quattro del mattino, andare in cerca delle capre per certi scogli[8] e specialmente per brutto tempo, era molto dura la vita, quanti ragazzi hanno pianto, loro stessi l'hanno raccontato! Tutti hanno pianto eppure la vita era bella anche colla prova e col dolore. Tantissimi nomi sono scritti sulle porte ancora rimaste e sui sassi. Questi sono i ricordi di un tempo ormai dimenticato. Il canto del pastore era molto bello quando, «ulando» «stabiavano»[9] portando la mandria al pascolo. La sonora voce col suono dei campani diceva: – se vuoi vivere felice devi vivere lassù in quell'armonia di pace! – Anche passando per i paesi della Leventina allo «scarico»[10] di Stabiello era la più bella giornata degli alpigiani e dei contadini. Il giorno 7 settembre si saliva sui maggenghi e si riuniva il bestiame coll'alpe di Foppascia. Tutti i proprietari avevano una mezza cascina per maggengo. Più tardi coi nuovi sistemi di vita si cambiarono tante usanze. L'esposizione del bestiame bovino avveniva in autunno. I quattro paesi della Traversa[11] portavano i migliori capi per la premiazione qui nel nostro paese, essendo al centro dei quattro comuni. Grande festa per tutti e ritrovo cordiale, animato e purtroppo anche criticato, ormai ognuno vantava il proprio bestiame. Non mancavano le contadinelle anzi, erano ambiziose di condurre in stalla la mucca o manzetta col distintivo in testa. Era come si suol dire un ritrovo di gioventù, forse l'unico giorno di potersi incontrare e dire magari una parolina amorosa. Interessante udire il discorso di due vecchietti che raccontavano la magia di stuzzicare le ragazze che a loro piacevano. Quando tutto era combinato fissavano gli appuntamenti, finch'era possibile di nascosto. Fare un lavoro assieme, magari strame nel bosco o nella selva, andare a una fiera a Giornico o a Faido, allora si viaggiava sempre a piedi. Lunga la strada più corta saria a farla assieme, e altri sotterfugi davano alla gente di allora modo di amarsi, sposarsi e non lasciarsi subito come ai giorni nostri. Quasi tutti stavano assieme ai genitori finchè era possibile, dopo ricostruivano una qualche vecchia casa, emigrando per guadagnarsi i soldi, ma la sposa rimaneva fedele e lavorava quel che poteva la campagna con un bimbo nato che il padre era già emigrato.

Anche a quei tempi c'erano dicerie e discordie nate sempre causa man-

canza di mezzi finanziari, ma le famiglie, tra loro, marito e moglie, erano costruite su terreno fermo. Quasi tutte le famiglie hanno avuto un emigrante in America: una quarantina fra un secolo e l'altro non son più tornati.
Il bestiame si vendeva a 25 (venticinque) marenghi per un bel capo, vale a dire fr. 500.–. Questo denaro serviva per tutto l'anno, vitto imposte (a quel tempo erano poche), la chiesa o beneficio possedevano alcuni capitali che prestavano coll'interesse a chi ne aveva bisogno, sempre sottinteso di restituirlo (ognuno ne aveva premura).
La vita di famiglia era sempre semplice sotto ogni aspetto. Ai genitori si dava del Voi, come pure a tutte le persone di una certa età. Se il cerchio famigliare era vissuto assieme ai genitori, era il patriarca che comandava e dirigeva ogni cosa, provvedendo al fabbisogno. Il cibo sufficiente consisteva[12], al mattino: pane nero e poco companatico (ricotta e qualche salametto fatto a pezzetti, formaggino) con poco latte e acqua; a mezzogiorno: patate a lesso o arrostite, «pizocan»[13], il riso molto scarso, farina per polenta e pasta fatta in casa.
Le patate arrostite in una grande padella di 70 cm circa di diametro, era il cibo più preferito da tutti. Nel mezzo della cucina in un grande focolaio il fuoco con corteccia di pino e abete, dava una grande brace che cuoceva le patate affettate, salate e condite con poco burro e «souscia»[14] di maiale: cuocevano per quasi due ore sulla brace ravvivata. Sopra la padella, sul suo coperchio di ferro, era acceso un altro fuoco col medesimo sistema, faceva la crosta croccante e saporita. In nessun modo l'elettricità riesce a rendere uguale il modo di cottura e il sapore. In questo modo si faceva colla polenta. Nel mezzo della cucina almeno in certe case, c'era un tronco di legno alto forse 70 o 80 cm chiamato «zapp»[15] per riporre la grande padella, e tutti attorno, seduti su sgabelli o panchine, col piatto di ferro e la forchetta, a mangiare senza parlare per non perdere tempo e la sete era poca e solo acqua fresca. Il sistema descritto per la cottura durò finchè si incominciò a introdurre le cucine economiche a legna. La cena, minestra brodosa con patate, rape e alcune verdure, castagne erano sempre le cene più frequenti. Il caffè chiamato «got»[16] era poco usato e sempre mescolato alle ghiande e la segale tostata era solo per chi stava male e per gli anziani. Il vino poco, perchè mancavano i soldi. Si facevano tisane di sambuco, camomilla e tamarindo[17] per i raffreddori e alcune gemme di pino.
Sempre abbondante era la raccolta di mirtilli, lamponi, fragole e more che servivano per fare confittura assieme alcune prugne, pere e mele, specialmente durante le due guerre. Al principio del secolo cominciò ad arrivare in paese il pane bianco, trasportato da un carrettiere, per chi ne aveva bisogno. Alcuni scendevano a Giornico col gerlo a fare la provvista per il pane della settimana. Quando a Sobrio sorse il prestino, anche là si provvedeva il pane. Così era diviso il fabbisogno per ogni famiglia. Si coltivavano grandi campi di segale ma non copriva il bisogno domestico. Della coltivazione della segale e della mietitura hanno già spiegato in

precedenza in miglior modo in altre riviste[18]. Si cominciò a mangiar carne oltre alla mazza casalinga e un qualche capretto a Pasqua, già agli anni dei nonni. Per la sagra del paese era usanza mangiare la torta di pane cotta nei due forni ora non più esistenti. A poco a poco si imparò fare alcuni dolci e torte ma per occasioni speciali. Già che siamo in tema di cibi e cucina si può elencare in dialetto nostro i nomi di alcuni oggetti. Alla schiumarola si diceva «sarvis», al mestolo «la tazza», alla forchetta la «furzaline», alla caffettiera la «brocca», alla tazza del caffè la «chicre»[19].
La ricotta circa 20 o 25 chili per volta si salava, 3 etti per 10 kg, in una «budella» di legno[20]; così pure il burro finchè non c'erano le olle si colava in vasi di legno detti «sadel»[21] per conservarlo. Col sego delle capre si facevano le candele che rischiaravano, quando stavano accese, la cucina e i «lampioni» per le stalle e per viaggiare in strada. Le «cazore»[22] e più tardi le lucerne a petrolio, erano per la «stua»[23]. I nonni dicevano che quando la «stua» era piena, gli uomini andavano a far la partita (a carte) in stalla col bestiame e alcuni preparavano assieme il materiale per i gerli e altre cose per la casa. Nel paese anche in tempi addietro ci sono sempre stati dei provetti artigiani; malgrado i mancanti mezzi e attrezzi per la costruzione, riuscivano con un solo coltello a fare meravigliose impronte, data e disegno, ancora oggi da ammirare. Ci sono delle vecchie credenze (armadi di oggi) con meravigliosi disegni che i più ingegnosi preparavano per riporre i pochi utensili di cucina e ripararli dal fumo. Chi non riusciva faceva l'armadio con quattro assi e un filo di ferro da ambo le parti (da appendere alla parete: vi si attaccavano la tazza, il «sarvis» e la «père»[24] oppure erano attaccate ad alcuni legni o chiodi fissati nel muro. Uno strofinaccio per lavare i piatti, uno per asciugarli e un asciugamano erano così appesi, non troppo bianchi. Il bucato fatto colla cenere in una grande caldaia cuoceva le lenzuola di «tela da ca'»[25] di lino, le camicie bianche degli uomini e anche delle donne che portavano camicie con le maniche lunghe. L'estate andavano in campagna in manica di camicie con una lunga veste e un «giub»[26] per sostenerla, a piedi nudi con le zoccole «tudesch» ferrate o peduli[27], quando falciavano la gonna faceva molta aria col movimento e ce ne sarebbe da raccontare quando si è giovani ci si diverte con tutto specialmente della parlata ormai più in uso. Se non si aveva voglia di fare il lavoro prescritto si diceva «am vegn adoss la colman, la malacunt»; uno che viaggiava adagio si diceva «zampignè minudro»; chi non capiva un detto «tu sei indrè da cuttura»; due persone o più che parlavano assieme «sempre dre a tablachè», preparare le faccende «manì», un momento fa «ignor peze», cadendo viaggiando «a sem nac a picol»[28].
Fra la gente più anziana quelli nati verso il 1830 e anche prima non sapevano leggere e scrivere, ma facevano ugualmente a dovere i calcoli coi soldi. Quelli che emigravano non spedivano i soldi a casa, ma li consegnavano a chi partiva e che sapeva leggere e scrivere alla meglio da portare alla moglie. Come ricevuta facevano la crocetta.
La moglie dava segno di ricevuta con un'indicazione intesa dal marito,

erano casi rari ma veri raccontati dai nonni. Un po' alla volta si prepararono i figli con la scuola. Leggevano il Centonovelle, il Tarra[29] e qualche pratica di artimetica. I maestri severi usavano metodi brutali con botte e usavano tenere rinchiuso lo scolaro senza mangiare anche solo per una leggerezza. I genitori egualmente severi alle volte li punivano ancora a casa. La scuola, riscaldata dalla «pigna»[30] colla legna di ogni scolaro, era un locale molto grande con vecchi banchi; sedevano quattro scolari per ogni banco; otto classi con quaranta allievi; la paga del maestro era di cento franchi al mese coll'alloggio. La durata era sei mesi, da novembre a maggio. Questo sistema di paga durò circa fino alla prima guerra. D'inverno se c'era molta neve i più piccoli li portavano a scuola in spalla i genitori o i più grandi. Si andava volontieri a scuola, si amava e rispettava i maestri e tutti hanno imparato almeno a salutare! Nel 1942 si fabbricò la nuova casa comunale con la scuola che per molti anni hanno frequentato ancora un bel numero di allievi, poco meno di una volta. Si sentivano tutti felici e facevan felici tutti. Ora è chiusa per sempre, mancano i fanciulli, gli uomini di domani...! Quanti sacrifici perduti! quanto dolore...! Le famiglie dei nostri tempi erano povere ma amavano i figli, oggi si distrugge la famiglia, ci sono le strade belle, le macchine che conducono la gioventù lontana. La vita è più facile, ma tutti la sentono più distrutta e poco felice. D'estate i paesi sono più popolati, danno un po' di vita i forestieri che (per) la maggior parte possiede uno chalet o una casa in paese o anche ai monti. Gente che porta un discreto commercio e si può dire s'intendono con usi fra la nostra gente. Così pure i turisti che seguono, quando non c'è la neve, la Strada alta[31]. Insomma d'estate, quando la stagione favorisce, c'è ancora la continuazione di alcune tradizioni paesane. La sagra del paese, Sant'Anna[32], le feste (della locale Società) di tiro, e alcuni ritrovi di gente che ritorna rende meno triste la vita. I nostri figli che hanno partecipato assieme la vita dura condividono ancora certi usi e costumi e ne hanno anche cresciuto e procurato tante comodità che servono a rendere meno dura la vita in modo più facile. I nipoti si fanno la loro vita al posto di lavoro e ognuno segue la sua via; in questo modo la vita si stacca (sempre di più) sebbene si ricordino sempre del luogo natio.

Tra i ricordi di fanciullezza è triste rivivere l'indigenza di alcuni poveri anziani che per malattia o prove insuperabili venivano assistiti in una misera stanza dal comune, allora non c'erano i ricoveri, ma ogni giorno a turno le famiglie del paese portavano al mattino un po' di caffè e pane con qualche companatico; a mezzogiorno nulla; alla sera minestra o patate, si può immaginare quasi tutto freddo. Chi non poteva alzarsi dal letto, anche la pulizia c'è da immaginarsi. Noi ragazzi allora non ci si rendeva conto cosa era la loro vita, ma al loro confronto siamo troppo ricchi. Questo sistema di sostentamento era eguale ovunque per le nostre valli finchè s'incominciò la vita di ospedale, circa sett'anni fa. Prima era solo l'ospedale cantonale di Mendrisio per le cure più necessarie o la morte. Il medico in condotta risiedeva a Giornico e, più tardi, a Lavorgo. Da Giornico

saliva a piedi una volta la settimana per i paesi di Cavagnago e Sobrio; (al suo arrivo) suonava la campana per darne l'avviso a chi ne aveva bisogno. Da Lavorgo arrivava in motocicletta, le medicine erano pagate dal paziente, non esisteva cassa ammalati. Ognuno se appena possibile si curava da sè con rimedi vegetariani. I purganti erano: l'olio di ricino, la magnesia e le pillole da Brera[33]. Per la bronchite e i foruncoli si faceva la polentina di «linosa»[34] e impacchi di malva e camomilla o frizioni con aceto e olio d'arnica. Nel paese c'era sempre qualcuno che si prestava con rimedi e medicamenti; per il mal di gola si bolliva acqua e si affumicava respirando il vapore. Una qualche donna possedeva un termometro per la febbre ma pochi vi erano propensi. Per le slogature si ricorreva anche alla persona di fiducia in paese. Le malattie del bambini, morbillo («rausc») e orecchioni («gnif»)[35] e la tosse canina duravano magari tre mesi e più, si lasciava fare il suo sfogo e si guariva stando a letto. Gli adulti morivano solo per mancanza di cure.

I bambini specialmente avevano le mani coperte di porri e per questo male c'erano i frati di Faido che li facevano scomparire, non so spiegare in che modo[36]. Più tardi anche persone di altri paesi avevano una magia segreta non mai svelata; le mani in un mese erano lisce, bastava prestar loro fiducia. Per uno svenimento occorreva l'aceto per tener ravvivato il paziente facendolo odorare forte; per il mal di capo si tagliuzzava una patata e la si legava alla fronte per rinfrescare i polsi[37] oppure si facevano impacchi freddi. Quando non c'era nessuno in famiglia per governare il bestiame, imprudenza, ma andava in stalla colla febbre. Purtroppo ancora ai nostri giorni per i contadini questi inconvenienti succedono ancora.

Anche le donne hanno sempre partecipato alla vita contadina, oltre alle faccende domestiche dividendo il lavoro dei campi e dei prati e anche al governo del bestiame. In primavera tutte le famiglie vangavano i campi col badile per la semina delle patate e i ragazzi, seguendo i corsi regolari del badile[38] mettevano le patate nella terra, tra una scuola e l'altra. La primavera ai nostri tempi seguiva più regolarmente il periodo delle stagioni. L'aprile era quasi sempre verdeggiante; le capre e le pecore brucavano i primi germogli prima di essere rinchiusi e custoditi in mandria, la «roda»[39]; era un risveglio completo della natura; in maggio si pascolavano le mucche sul terreno patriziale tutto pulito. Dalla «faura»[40] sopra il paese e in altri dintorni si udivano i canti dei giovani assieme al cinguettar di molti uccelli, ora solo le rondini arrivano in estate e il cucù si fa udire in ultimo di aprile. Il mese di maggio era delizioso, tutte le sere una bella funzione religiosa, accorrevano quasi tutti e dopo rosario i giovanotti approfittavano per incontrare le ragazze. Le strade tra una casa e l'altra (si chiamavano «stalghei»[41]) erano i luoghi più adatti per l'incontro. La luce non c'era e si giocava anche dopo cena se era possibile. Tra questi ritrovi anche i nostri nonni si sono amati e sposati. Lo sposalizio era gran festa e ognuno faceva a gara per rendere onore agli sposi con spari, suonare a festa le campane[42], fare la «fragia»[43] se la sposa

andava fuori dal paese (sposarsi in paese era un grande onore). La «fragia» consisteva nel stendere un nastro per impedire il passaggio. Sovente erano i testimoni o i «ghidaz»[44] che pagavano il dazio. «La spösa lè nösso e lè bèlé e senza paghé tu la to mighe né». Per scherzo davano dapprima una medaglia o una moneta senza valore, ma finchè avevano ottenuto il valore fissato per una bicchierata non si tagliava il nastro[45]. Il pranzo di quei tempi era risotto e un qualche pollo o capretto secondo le possibilità e, al posto degli auguri si raccontavano barzellette ad esempio: «Ier un basin in cüi un sposin e duman un tusin»; «poc pisarot le femine che an ghè già da tropp»; «a far l'amor di notte si ciappa la rusada e nüi che l'am provada sam ben come la va»[46]. A tavola gli sposi non sedevano vicino ma erano i «ghidaz» che custodivano tutto. La sposa a braccetto della «ghidaza», i «ghidaz» la conducevano alla chiesa e in municipio; viceversa dopo il matrimonio religioso la prendevano i padrini dello sposo.

Il vestito della sposa di bella stoffa, stretto in vita e il busto aderente con due giri di velluto in fondo, un fazzoletto in testa a fiori e una «piraca» o «sacoccia»[47] grande dove c'erano i «binis» da distribuire a tutti. Lo sposo nella sacoccia del gilé aveva gli anelli. La sera, raduno della comunità giovanile: in queste occasioni nascevano sempre altre combinazioni. Alla sera del matrimonio la sposa ritornava ancora a casa sua, la sera seguente lo sposo andava a prenderla. Quando si cominciò a possedere un letto coll'elastico, c'era sempre la sorpresa di sentir suonare una campanella o una sveglia[48]. Se non erro ci sono ancora dei vestiti da sposa ai nostri giorni ma non si trovano facilmente stoffe con eguali disegni di allora. Per un vestito da donna occorrevano a quei tempi sei metri di stoffa alta un metro: quattro metri erano per la gonna che, come già detto, quando si facevano i lavori in campagna come la fienagione e la mietitura, facevano un grandioso fruscio e, per il «gipin»[49], vale a dire il corpetto, due metri, anche se risultava attillato con una bella fila di bottoni davanti e una qualche piega nella schiena. La gonna fino a terra doveva coprire la gamba, le calze metà per l'estate si chiamavano «calzet mot»[50], dal ginocchio in giù senza piede. Guai se si vedeva una parte nuda del corpo. I maschietti fino a tre anni non erano vestiti da uomo, poche volte avevano mutande, così era più comodo per i loro bisognini. Appena nati si dovevano fasciare gambe e braccia per impedire di graffiarsi e non tagliavano i capelli e le unghie fino all'anno, altrimenti restavano muti. Se la giovane mamma si ooponeva rischiava sempre discordie. Non si levavano dalla cuna; finchè era possibile dormivano nel «gravet»[51]. La nonna o chi per essa li faceva addormentare «cunando» col piede, e con le mani faceva calze o cuciva. Quando verso sei o sette mesi cominciavano a star seduti, si mettevano nella «settirola» e appena muovevano i primi passi c'era lo «scagno»[52] e lì stavano in piedi e imparavano a camminare. Chi non aveva nessuno che curava i bambini l'unico mezzo (era lasciarli) un po' in piedi, un po' seduti e un po' strisciando sul pavimento per la cucina intanto che la mamma faceva il pranzo e lavava i

«patelli»[53]. Nella cuna c'era un pagliericcio[54] (fatto di) alcuni vestiti vecchi cuciti assieme a un «patello» non sempre bianco e a una vecchia coperta. Si lavava tutto alla fontana o nel riale quasi sempre a freddo, ma si faceva il possibile di tenerli puliti nel miglior modo.
Quasi tutti i nostri figli hanno imparato a muovere i primi passi sul sagrato della chiesa, essendo l'unico posto piano e senza pericoli. Più grandicelli, schiere di dieci o venti ragazzi giocavano a nascondersi dietro la chiesa a rincorrersi, a mosca ceca, a fare indovinelli.
In primavera il gioco preferito era «mondo», tracciando quadretti sul terreno e sopra le piode della strada, saltellando con sassolini con una gamba sola cercando di non sbagliare il quadretto: un gioco molto divertente. Le ragazzine avevano una bambola di legno o di stracci e giocavano a far la mamma. Quando i genitori avevano bisogno (del loro aiuto), allora i giuochi venivano sospesi.
Finita l'età scolastica e fatte più grandicelle, alla domenica passeggiando per la campagna, si raccoglievano e sfogliavano margherite ripetendo i detti: «presto, tardi, mai mi sposerò» oppure: «mi ama tanto, poco, assai, nulla»; l'ultima (foglia) rimasta era la sentenza. Anche al cucù si domandavano gli anni da attendere il matrimonio: se cantava a lungo si faceva una risata rispondendo «crepa». Sempre camminando col tempo si fecero dei teatri ma non misti che tenevano assieme la gioventù numerosa.[55]. Il parroco e la maestra riuscivano a preparare per bene ogni cosa: tanti sacrifici! tutti però destinati a opere parrocchiali. A quei tempi c'era un parroco per paese e molta gioventù. Nella nostra parrocchia, una bellissima corale mista era ben sentita per ogni occasione. La prima messa del parroco Don Giovanni Sobrio, attuale curato, è stata condecorata dalla nostra corale che si distinse e piacque a tutti. La gente molto religiosa frequentava volontieri ogni funzione come le rogazioni, il rosario e altre pratiche. La benedizione della campagna è ancora mantenuta, così pure la funzione alla Salet. Padre Ilario rimase tredici anni e conquistò tutta la gioventù, insegnando canti, dando lezioni di musica e anche di lingua. Quanti ricordi rimangono alla gioventù di allora dell'Oratorio...! e della seconda guerra e delle missioni, l'ultima nel 1948. Per la chiesa tutti, cominciando dai primi emigrati a Milano, hanno contribuito ad abbellirla. Le colonne dell'altare in marmo, preziosi quadri e crocefissi sono (stati) trasportati quassù dai nostri avi, privandosi volontieri anche di qualche divertimento. Appena possibile donavano un prato o un campo per il legato di una messa in perpetuo dopo la morte. Così furono fondati i fondi legati, il cui capitale serve per la prebenda parrocchiale. Il campanile porta la data 1675 e nel quale c'era un orologio verso levante, ma nessuno ricorda della sua posa e finchè (funzionò e) segnò le ore, così pure il cimitero davanti alla chiesa e quando si è costruito quello esistente e rimodernato alcuni anni fa.
Molto tempo addietro, quando si usava tener accesa la lampada del Santissimo coll'olio, erano le famiglie che contribuivano a fornir l'olio. Non so se storia o leggenda, ma un giorno l'olio venne a mancare e si sospettò

che il sacrista allora chiamato «Moni»[56] fosse l'autore del furto. A quei tempi si suonava l'Ave al mattino presto e alla sera dopo rosario. Il «Moni» seppe del sospetto ed essendo innocente volle una prova sicura. Una notte intera si rinchiuse in chiesa: dopo qualche aspettativa vide un grosso topo girare sulle vecchie travi del soffitto, scender giù per la corda della lampada bagnando la coda nell'olio, leccarla e ripartire al medesimo posto. Di questo avvertì il curato e stettero assieme ad aspettare l'ospite. Caso volle che il topo tardò a fare il gioco e già il curato sospettando, un'idea venne al sacrista: «sicuramente è addormentato» e cominciò la seguente supplica: «O ratum ratorum che giri su per travum travorum, discendi giù per cordum cordorum in lampadis bagna la coda in l'olio e la coda slepis». Il topo obbedì e anche il curato restò persuaso dell'innocenza del «Moni». La chiesa è ben servita di luce elettrica da più di 50 anni e le campane pure funzionano col medesimo sistema. Sempre la maggior parte della popolazione, anche ai nostri giorni, dimostra attaccamento a quanto serve di migliorie del paese. La casa parrocchiale può vantarsi fra le migliori del cantone, è stata restaurata di recente e si fa tutto il possibile con alcuni premi e lotterie e doni, in alcune occasioni, specialmente alla sagra del paese, per aiutare ad alleggerire il debito.
Anche le strade danno miglior aspetto essendo asfaltate e più praticabili anche per gli anziani. Volgendosi addietro ancora ai primi anni di nostra gioventù, quando si andava a piedi alle fiere primaverili e autunnali con le bestie a catena e coi maialini, magari due o tre in un gerlo, fino a Faido, Biasca o Giornico e i vecchi nonni fino in valle di Blenio; se per discapito non si vendevano, si riportavano a casa ma sempre a schiena bagnata, oltre al sudore anche dai bisognini delle bestiole[57].
Il prezzo era dai 10 ai 20 franchi l'uno, le capre e le pecore 60 o 70 franchi. Se la fiera andava alla meglio, si provvedeva un qualche grembiale o scarpe, altrimenti tutto era rimandato. Per i ragazzi invece dei dolci faceva molto piacere una michetta di pane bianco.
Ogni proprietario aveva una «noda» (segno all'orecchio per il bestiame minuto) e anche il «segn da ca'», uno differente dall'altro, per es. XI o III «catte» ⅄ una croce e una «catta», XFX e un piede di gallina, II⁘ due «catte» e due buchi, ⅄ una croce e due «catte» attaccate[58].
Ogni famiglia aveva un nome proprio: «cui det Peti», la parola «cui»[59] figura sempre davanti, «det Pauon, det Bertin, dal Sou, du Calza, du Farei, di Frei, di Seli, i Cech, i Marizi, i Ros Peti, i Puiora» e i «Codagheng», così era denominata anche la frazione delle case vicine alla chiesa[60]. Quando sgraziatamente moriva una persona per la caduta di una pianta o altro, su quel posto c'era una croce ricordo sulla pianta o sul sasso.
L'autunno, la stagione del raccolto delle patate, in ginocchio con la «sciarscele»[61] si cavavano le patate, scegliendo le più adatte per la semina primaverile e quelle piccole servivano per l'ingrasso dei maiali assieme alle castagne. Rimase fino alla fine della prima guerra l'abitudine di «scuotere» le castagne dalle piante[62]. Gli uomini più coraggiosi salivano

sulle piante con una lunga pertica molto pesante scuotendo i ricci per farne uscire le castagne («crodelle»)[63]; si raccoglievano nel grembiale o in appositi sacchetti detti « sacogia»[64] e si riponevano in gerli o sacchi portandoli a casa. Il peso per gli adulti era sui 50 chili con più di un'ora di viaggio, i ragazzi quello che potevano. I ricci venivano raccolti e messi a macerare sotto i sassi coperti di felci, nella «risceire»[65]. Alla fine di ottobre si aprivano i ricci pestandoli con un piccone chiamato «ranisc» e per cogliere i ricci c'era la «giovo» anche per risparmiare le punture[66]. Le piante di castagno avevano un nome speciale: Bunei, Livine, Vardaneis, Brene, Salvedi[67]. Le castagne di «risceire» erano le migliori e più conservabili.

Le piante da frutta cresciute ovunque in paese, in campagna, davano frutti sani e copiosi anche snza nessuna cura; le capre vagavano ovunque eppure tutto andava bene; c'erano perfino le pesche e chi possedeva denti sani ne schiacciava il nocciolo coi denti. Le noci venivano abbattute pure colla pertica e le nocciole si coglievano quando ben mature andavano a «faghel»[68], nome dialettale ancora in uso.

Le «mondine» e le «brasche»[69] erano nella nostra fanciullezza, la cena d'inverno per molto tempo, ma c'era assieme un po' di latte, il quale faceva scomparire il bruciore di stomaco, mentre per i poveri nonni c'era solo acqua fredda. Al loro tempo esistevano ancora molte superstizioni: in venerdì non si cambiava la stalla alle mucche, nè si facevan viaggi, c'era il proverbio «in Venere nè si sposa nè si parte».

Il numero 13 portava sfortuna a casa, a scuola, in campagna, ovunque. Pochi possedevano l'orologio, (ci) si regolava col sole e colla luna e le stelle. Sant'Antonio è sempre stato il protettore degli animali; esiste ancora l'usanza di far benedire il sale. Santa Lucia si invocava per gli occhi. Sant'Antonio di Padova si pregava poi per il ritrovo di un oggetto perduto. Se la civetta canatava vicino alle case era segnale di morte. Scopare davanti a una ragazza, quasi certo non si sposava. Facendo temporale si bruciava l'ulivo fuori dalla finestra. Per far stare in casa i ragazzi alla sera raccontavano che c'erano le streghe, invece erano capre che ruminavano sui tetti delle stalle.

Le donne del passato già sapevano ricamare, fare pizzi a uncinetto o col telaio, meravigliose tovaglie per la chiesa: ce ne sono ancora. Era un pregio fare le lenzuola col telaio, ogni famiglia ne possedeva uno sul solaio della casa. Sotto la «stua » quasi tutti tenevano le capre, le pecore, il maiale e le galline. Dopo cena alcune famiglie si riunivano per filare e farsi compagnia, tenendo occupati anche i figli. Ancora fra le nostre donne ci sono delle vere mani di fata, anche se non si fila più la lana. In quelle lunghe serate d'inverno magari dopo aver recitato il rosario, si cominciavano le «barzellette»[70]; ognuna raccontava la sua, intanto che i bambini s'addormentavano. Alcune rammentate: «La murinera la gà trì gatt, un l'è picol, l'altro l'è matt, un u ciapa la balurdera, tric e trit(r)ac la murinera.» – «Din dalè, campana du frè, a mort um rè, um rè da Pavia, a mor(t) Lucia, Lucia da Milan, a mort un can, un can rabios, a mort un

tos, un tos tosot, a mort la nona dal fagot.» – «Pila, pola, ga la mola, biscutin di chèste tere, salta fora va in galera, ti e tò va dre i bò, alza la cova e lasla nè.» – «Piou, vegn fò al sou a brusa i cà dal Tirou, al pa' u pize al foc, la mama la fà la supa e al micin la mènge tuta.» – Quelli che sono stati a Milano, un nonno sapeva la sua: «Un dui, sem tuc conusù, dui trì, sem tuc dum partì, trì quatro, sem tuc dum caratar, quater cinq, sem tuc da visin, cinq ses, sem tuc dum paes, ses set, sempre giuinet, set vot, sem tuc patriot, ot nof, sem tuc milanes, des undas sem tuc sot am giudas, lairì lairà la banda la sona, bisogna marcià.[70]

Alle dita delle mani si chiamava: «dedin, sposin, capitani, caua öcc e mazza piöcc»[72]. Ce ne sono ancora altre: «Santa Chiara imprestim la vosa scala, cosa urì fan da la mia scala, l'è par andà in paradis a truvà san Dionis, san Dionis l'è mort e ghera nesun a fag al corp, ghera dumà un angiol che cantava e la so mam che sospirava...»[73].

Nessuna persona in paese ricordava la caduta di valanghe e nemmeno registrate prima del 1951. Sul libro il «Flagello Bianco», il maestro Romeo Bertazzi ha ricordato ogni particolarità essendo molto attaccato alle vecchie tradizioni di paese. Della frana del 1868 è sempre tramandato il ricordo da padre in figlio. Fortunatamente nessuna vittima umana nè dell'uno nè dell'altro disastro, ma molti danni materiali, quelli della valanga in gran parte coperti dalla Croce Rossa. La frana invece devastò in modo molto grave il vecchio mulino allora di proprietà di Nazzaro Codaghengo assieme (all') antica osteria; ancora oggi rimangono i segni del sinistro. Il proprietario, uomo molto coraggioso, rimase in casa, pronto a morire, come un capitano assieme alla sua nave. Accese una candela benedetta sulla finestra e fu miracolosamente salvo. Vicino al mulino c'era il forno dove tutti facevano il pane, pagando con una pagnotta al proprietario il prezzo allora stabilito per ogni fornata che cuoceva circa 40 pagnotte, rimase a lungo e molto pane abbiam fatto specialmente durante le guerre 1914 e 1939. Ora il mulino è di proprietà di confederati d'oltre Gottardo e il forno è stato rifatto in stalla. Il parroco del paese fece suonare a distesa le campane e portò il Santissimo sul sagrato, pregando Dio assieme a tutta la popolazione e, così a poco a poco le furie delle acque calmarono e il paese fu salvo. In quella notte di terribile bufera venne al mondo una bambina che a sua volta fu madre. Ora la casa dove nacque non c'è più, ma sullo stesso posto sorse un bel chalet con una piscina e un bel giardino da ammirare, di (proprietà di) gente molto attaccata al paese. I nostri nonni erano molto attaccati al mulino che macinava la segale ed erano felici quando il proprietario dell'osteria faceva trasportare da Giornico il riso, la farina, il vino ed altro, per la paga di 2.– fr. al quintale. Allora 2.– fr. valevano come 100.– fr. ai nostri giorni. Nonni molto attivi e contenti di tutto; sembra che anche alcune donne di allora abbiano portato il quintale.

La popolazione fece un voto per lo scampato pericolo della frana. Infatti ogni anno si portava alla Fontana, luogo determinato che si trova vicino al riale, processionalmente, il Santissimo in ringraziamento per lo scam-

pato pericolo. In Orel è stata posata una croce in ferro con le date 1868 e 1951. La croce è posata sulla tavola in sasso che ai tempi serviva per le assemblee sotto la chiesa, chiamata «pioto det Visnanza». Ora la processione votiva si fa per Sant'Anna, la sagra che ricorre del paese, colla statua della Santa.

Note

Avvertenza. – Il testo di T. Rosselli, presentato al Concorso di folclore, è di per sè un documento di notevole interesse anche dal punto di vista linguistico. Si è perciò ritenuto di doverne conservare la forma originale, intervenendo unicamente con la punteggiatura (virgole, punti e virgola, due punti) per la miglior interpretazione di alcune frasi e integrando fra parentesi tonde alcuni elementi necessari a questo fine. Sull'ortografia si osservi che l'autrice scrive coerentemente *ánno* per *hanno* (restituito); i rari casi di doppie scempiate o di scempie raddoppiate sono stati corretti. Nelle note a cura della redazione son dati eventuali ulteriori chiarimenti, qualche informazione e le forme controllate con l'autrice delle voci dialettali, in grafia fonetica: notevoli la fedeltà quasi costante alla *u* < U, la tendenza ad assimilare la vocale finale alla tonica e la tendenza, che ancora traspare, alla fricativizzazione delle occlusive sonore (R.Z.).

[1] Cavagnago, distretto di Leventina, circolo di Giornico, h. s/m. 1021 m, conta attualmente meno di 100 abitanti (80 secondo l'Annuario 1981/82 della Repubblica e Cantone del Ticino, p. 101).

[2] Il primo blocco decretato dall'Austria è del 1848, rinnovato nel 1849; il secondo durò dal 1853 al 1855 (G. Rossi – E. Pometta, *Storia del Canton Ticino*, Lugano 1941, p. 326 e s., 335 e s.).

[3] Già il Franscini, *La Svizzera italiana*, vol. 1°, p. 253, menziona vetrai leventinesi emigranti all'estero.

[4] Autore della *Storia religiosa del Ticino*, 2 vol., Lugano 1941, 1942.

[5] Inglese *ranch*.

[6] Forme fon. delle parole citate in queste frasi: *mętre* 'secchio di legno a doghe, con una doga più lunga forata che funge da manico'; *dartűį* 'imbuto a doghe in cui si filtra il latte'; *móta* 'conca a doghe per far affiorare la *krama* o panna'; *binęįrę* 'cucchiaio piatto di legno' (cfr. VSI 2.476); *štombíŋ* 'polenta grassa'; *fornęl*, *fornęle*, più correttamente *fugarę*; *paįrűų* 'paiolo'.

[7] Dopo aver fatta la polenta grassa.

[8] Fon. *škőį* 'rupe scosesa, sassaia'.

[9] Fon. *a ulę* 'ululare', anche *įüčę*; *a štabįę*.

[10] Fon. *daškargę* 'scendere dall'alpe'.

[11] La Traversa, nome collettivo per i villaggi di Calonico, Anzonico, Cavagnago e Sobrio, rispettivamente per quelli di Rossura, Tengia, Figione, questi ultimi raggruppati nella degagna della Traversa con la divisione della vicinia di Chiggiogna in 5 degagne, per decisione della vicinanza generale di Leventina, il 31 maggio 1347 (Materiali e documenti ticinesi, s. 1ª, p. 237–239). I *Travers* si oppongono in certo qual modo al *Pián*, il fondovalle.

[12] Verso il 1900.

13 Fon. *pitsǫ́kan* 'specie di gnocchi, consistenti in patate a pezzetti, farina, cornetti o spaghetti mescolati con patate'.

14 Fon. *sṓu̯ǯa/sǫ́u̯ǯa* 'sugna'.

15 Fon. *tsap*: T. Rosselli lo spiega come *um šuk* 'un ceppo'.

16 Fon. *əl gọt*.

17 Veniva portato dall'Italia, specie da Milano.

18 Si veda, appunto, F. CHIERICHETTI, *La coltura della segale a Cavagnago*, FS 68 (1978), p. 91–100.

19 Fon. *sarvíš, tátsa, furtsəlíne, la brǫka dal kafẹ́, la kíkrä*.

20 Fon. *β-, bụδẹ́lä* (*da la maškẹrpe*), cfr. VSI 2.568–569.

21 Fon. *saδẹ́l*, con coperchio, della capacità di 12–15 kg.

22 Fon. *la katsṓrö, -ə* 'lume a olio, a strutto o a burro fuso'; secondo R. Rosselli vi si bruciava la *sǫ́u̯ǯa*'sugna'.

23 Fon. *štūə* 'locale riscaldato'.

24 Fon. *pärə* 'cucchiaio di legno per rimescolare'.

25 Fon. *tẹre da ká* 'tela casalinga'.

26 Fon. *ğüpíη, ği-* 'corpetto senza maniche'.

27 Fon. *tsǫ́kri tuδẹ́šk* 'zoccole tedesche: dalla suola di legno quasi piatta e ferrata, incavata e a bordi rialzati e con guigge di cuoio molto sottili'; *i paδú* 'calzature dalla suola di pezza trapuntata di canapa'.

28 Fon. *am vẹ̄ñ aδṓs la kọlman, la malakū́nt* 'mi viene addosso la svogliatezza'; *u tsampíñə* (3. p.s.; *tsampiñẹ́* inf.) *minúdru* 'zampetta (-re) minutamente'; *tə sei̯ prǫ́pi ndrẹ́ da kutúra* 'sei proprio indietro di cottura'; *sẹmpre drẹ́ a taβlakẹ́* 'sempre dietro a chiacchierare, tabellare': il *taβlẹ́k* è la tabella (con martelletto mobile su un'assicella) della Settimana santa; *a mäní* 'ammannire'; *iñǫ́r pẹtse* 'li allor pezza (?)'; *a sem nač a pikǫ́ł* 'siamo andati a capicollo'.

29 Una raccolta di novelle e un manuale.

30 Fon. *piñə* 'stufa di pietra'.

31 La Strada alta di Leventina, che percorre a media altezza il versante sinistro della valle da Airolo a Biasca, è stata lanciata turisticamente dalle FFS circa 15–20 anni fa. Più recente è la Strada alta di Bedretto, sul versante destro di quella valle, da Airolo-Nante all'Acqua.

32 Cade il 26 luglio.

33 Per le pillole di Brera, v. VSI 2.932.

34 Farina di semi di lino (*samẹ́n líη*).

35 Fon. *räúšč, əl ñíf*.

36 Fon. *u g a pi̯ẹ́η i mẹ́i̯ det pǫr, biṡöña nẹ́ dai̯ frẹ́i̯ a fái̯ sẹñẹ́* 'ha pieno le mani di porri, bisogna andare dai frati a farli segnare', cfr. M. L. e O. LURATI, FS 63 (1973), p. 10.

37 Fon. *i pụlts* 'le tempie = i polsi'.

38 Fon. *al kọrts*.

39 Fon. *rǫ́δa*.

40 Fon. *fáu̯ra* 'bosco protetto e protettore'.

41 Fon. *štälgẹ́i̯*: è propriamente lo 'stillicidio dalla gronda', ma nella bassa Leventina designa i vicoli tra casa e casa, casa e stalla e cioè *štrẹnčú* 'strettoie'.
42 Fon. *sunẹ́ tsupẹ́tə*.
43 Fon. *α fam fraǧa* 'facciamo sbarramento'.
44 Fon. *γidáts*, *γidátsα* 'padrino, madrina'.
45 Fon. *la špọ́ṡå l ẹ nǫ́so e l ẹ βẹ́lẹ e sentse paγẹ́ tu la tö míγə nẹ́!* 'la sposa è nostra e è bella e senza pagare (*paγẹ́ l dátsi* 'il dazio') tu non la prendi, ne'! – L'autrice in un poscritto precisa che circa cinquant'anni fa l'usanza della *fraǧa* era mantenuta in vita dai ragazzi in età scolastica, che facevano a modo loro un po' d'allegria, recitando o cantando canzoni a chi veniva arrestato; una delle canzoni preferite era quella del Matrimonio del grillo e della formica.
46 Per i significati di *bardzẹlẹ́t* v. VSI 2.229; – fon. *i̯ẹr um baṡíη*, *iηkü̯i̯ un špuṡíη e dumáη un tuṡíη* 'ieri un bacio, oggi uno sposino e domani un bambino'; *pǫk pisarǫ́t [le fémine]*, *pαrkẹ́ ga n ẹm ǧá trǫ́p* 'poche piscione [le femmine], perchè ne abbiamo già troppe'; l'ultima «barzelletta» consta di alcuni versi di una canzone popolare.
47 Fon. *piráka* 'tasca'; si diceva alla sposa, quando preparava l'abito nuziale: «*fāk ž̌ú na pirákα grandα (kẹ ga šta ž̌ú tanti βinī́s)!*» «'facci una tasca grande (che ci stan giù tanti confetti)!»'.
48 Cioè scherzi fatti agli sposi per la prima notte di nozze, che, come è ricordato, era ritardata di un giorno rispetto al matrimonio.
49 Fon. *ǧupíη/ǧipíη* 'giubbetto, corsetto'.
50 Fon. *kaltsẹ́t mọt* 'calze mozze'.
51 Fon. *γravẹ́t* 'culla'; *γravatẹ́* 'cullare'.
52 Fon. *setiröla*, o meglio *la sẹte* 'cassetta nella quale si sedeva il bambino'; *škañ* solitamente è 'sgabello', qui è una sorta di 'girello'.
53 Fon. *patẹ́l*, pl. *patẹ́ł* oppure *patúš* 'pannolini'.
54 Fon. *βisakẹ́l*, *βü-* 'piccolo saccone' cfr. VSI 2.507 s.
55 Che contribuivano a raggruppare i giovani.
56 Fon. *mọ́ni*, propriamente 'monaco', nella Svizzera italiana 'sagrestano'.
57 Può essere inteso come diminutivo, ma non si dimentichi che ⌜*be-s'ciöö*⌝ (a Cavagnago *βαščü̯u̯*, *-íu̯*) m. è in gran parte della Leventina il 'maiale', cfr. VSI 2.395.
58 Fon. *nǫδα* 'nota: marchio (o marca) sia per le bestie, sia come segno distintivo di un casato (*sẹñ dα ká*), per gli oggetti e per tutte le annotazioni, come ad es. l'elenco delle misurazioni del latte'; *kátα* 'tacca'; – esempi di «note»: *dọ krọs e na káta* 'due croci e una tacca', *um pẹ́ d galína* 'un piede di gallina', *dọ kat e n böč* 'due tacche e un buco'.
59 'quelli di'.
60 Fon. *ku̯u d(et) pẹti*, *ku d paọ́η* ('pavone'), *d bẹrtíη*, *dəl sọu̯* ('del sole'), *du káltsα* ('Calza'), *farẹ́i̯* ('ferrai'), *frẹi̯*, *du sẹli*, *ku d čẹk*, *i maríδzi*, *ku du rọs pẹti* 'rosso di capelli'), *pui̯ǫ́ro*; *kudagẹ́ηk*; – *ku da kudagẹ́ηk* erano inoltre gli abitanti della frazione ad ovest della chiesa, *ku da la βurniṡα*, gli abitanti della frazione a est della chiesa.

61 Fon. *šaršęlə* 'sarchiello'.
62 Fon. *škǫd i kaštęñ* 'abbacchiare le castagne'; *i ęrβri* 'i castagni'.
63 Fon. *krųdęl* pl. 'castagne che cadono *sęnsa i aríš* 'senza i ricci'.
64 Fon. *sakǫžǫ*.
65 Fon. *rišęirę* 'ricciaia', *fęras* 'felci'.
66 Fon. *räníš* 'mazzuolo di legno'; *ğǫvo* 'molle di legno'.
67 Fon. *βunęi* (distinti in *bunę nęiru e bunę bięηk*), *lü-*, *livínə*, *värdanęis*, *βręne*, *salvędi* sono i nomi di altrettante varietà di castagno, cfr. H. KAESER, *Die Kastanienkultur und ihre Terminologie in Oberitalien und in der Südschweiz*, Aarau 1932, p. 38s.
68 Fon. *nę in fäγęl*, si dice delle nocciuole, quando, per maturanza, escono dall'involucro e delle noci quando si smallano.
69 Fon. *mundęl* 'caldarroste sbucciate', *βrašk* 'caldarroste', cfr. VSI 2.893–895; *i färűð* sono invece le castagne lessate.
70 Cfr. n. 46; qui «barzelletta» vale piuttosto 'filastrocca, cantilena'.
71 Non si è ritenuto di dover trascrivere foneticamente questi testi, presenti con numerose varianti in tutta la Svizzera italiana.
72 E cioè 'ditino (mignolo), sposino (anulare), capitano (medio), cava-occhi (indice), ammazza-pidocchi (pollice)'.
73 Cfr. le varianti in V. PELLANDINI, *Tradizioni popolari ticinesi*, Lugano 1911, p. 4 e s.