

Ricerca a cura degli Sportelli Linguistici dei Comuni di Issime, Gressoney-Saint-Jean e Gressoney-La-Trinité nell'ambito del progetto di tutela delle lingue minoritarie Töitschu e Titsch promosso per l'anno 2011 e finanziato con i fondi della legge 15.12.1999, n. 482 "Norme in materia di tutela delle minoranze linguistiche storiche"

Z'VLEISCH Z'FLEISCH LA LAVORAZIONE DELLA CARNE

le sportelliste

Barbara Ronco
Valeria Cyprian
Elisabeth Piok

dicembre 2014



Issime: d'métzki



Oalter zéitu, un noch höit z'tagsch, décembre un im gruasse moanut, im virne moane, d'fammillji hen gmétzkt z'schwéin das dschi hen gméscht um heen etwas z'essen zam hous. levun zin ous z'schwéin van im buettunh hentsch mu gleit am moure z'falluschtschunh; darnoa hentsch gstrékht z'tschemmi uber da leitejur un z'is gvriecht. Z'blut das het grunne hentsch antifannhen in an eeschju un génh gstüert um nöit z'is loan stuarne. Wénn z'tschemmi het nümme gwéjunurut ischt gsinh d'hirtu z'is schabbe, vür muan tun das hentsch broucht süttigs wasser, zu hendschis ghénght an d'chroapfi un z'is trommut imitsch um muan z'is vlietru van inna. D'fümmili hen gwesche un antschoalzut allu di doarma, darvür im choalte wasser zam brunne un té mit liews wasser zam hous; gvlietru d'vussbloatru, d'rinhki, dan breldoarm, d'gritschi, da weisal das dschi hen broucht um machun buddinh un ljiéischtuwust; éttljigi hen unza gmachut lunkuwust un trippuwust. Z'vleisch z'meischta hübs un moagers hentsch pheebe z'séitu um machun da ruate wust, darmit hentsch gleit loard, wéin woa het gmildit z'chnuablut, soalz un spéziéri. Dschi hen broucht il tritacarne um hackhun z'vleisch. Z'vleisch das ischt bljibbe, etwas veisstur, un d'höitini hentsch broucht um machun da ljiéischtuwust ol i cotechini; mit dan inturljunu (heers, lunki, nirljini) hentsch ghannut d'kalljiti, kwunnhni im teiletta. Wéilu d'fümmili hen auch gsotte z'penzli un d'lunki. Z'blut, mit spéziéri, soalz, loard, vleisch un di trüffili het dinut um hannun z'buddinh (wéilu hentsch arwékht d'chinn zan dröin da muarge um nen geen z'chorrun z'buddinh). levun vülljen di doarma hentsch dschu gwesche, gchiert, trommut un bunne von a séitu um dschu muan brouhe. D'manna hen tribbe di teiga un gvüllt di doarma. Z'hübscht preiver hentsch kundrut mit soalz un pheffer, gniet un ghénght un auch gmachut as guts dschambunh mit da laffu dar tschemmunu.

Dan tag drouf hentsch teilt da wust un nen ghénght ouf.

Z'loard das ischt bljibbe noa heen gmétzkt hentsch grénnt um z'is muan hüten lannhur.

Issime: La macellazione

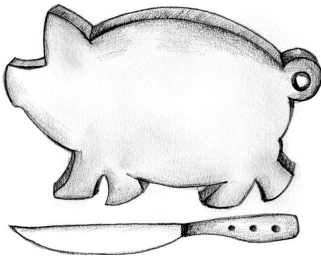
Un rito che affonda le sue radici nel tempo, momento di aiuto reciproco e condivisione, dove quando era necessario gli uni aiutavano gli altri e viceversa.

Prevalentemente nei mesi di dicembre e gennaio, e in generale in luna calante, anticamente, come oggi del resto, veniva macellato il maiale che le famiglie nutrivano e ingrassavano in modo da procurarsi il nutrimento necessario al loro sostentamento. Quel giorno l'animale, al quale veniva messo un freno sul muso, veniva sistemato su un apposito asse di legno e scannato, dopodiché si lasciava colare fuori il sangue che veniva raccolto in un recipiente e continuamente mescolato per evitare che si raggrumasse. Quando il maiale aveva cessato di lamentarsi veniva raspato con l'aiuto di acqua bollente precedentemente scaldata e, dopo averlo appeso, si apriva a metà per poterlo vuotare dalle interiora e pulire. Venivano lavate (il grosso nell'acqua gelida del lavatoio! E poi in casa con un po' d'acqua calda) e sgrassate tutte le budella che servivano in seguito per insaccare i salumi, pulita la vescica, il peritoneo, il retto, il colon, l'esofago, che venivano in seguito mescolati ai sanguinacci e ai cotechini, c'era anche chi faceva salami di polmone e di trippa. La carne migliore era tenuta da parte per fare i salami di prima qualità, a cui veniva aggiunto del lardo, del vino dove aveva ammollato dell'aglio, del sale e le spezie; la carne veniva scelta e tritata con il tritacarne. Con la carne di seconda scelta e le cotenne si facevano i cotechini; le interiora (frattaglie, cuore, polmoni, reni) si utilizzavano per fare le polpette, avvolte nel peritoneo, a volte le donne dovevano anche cuocere il ruminale o il polmone. Il sangue, insieme alle spezie varie, al sale, al lardo, alla carne e alle patate precedentemente bollite e pelate, dalle donne in genere, serviva a preparare il sanguinaccio (una volta qualcuno ha svegliato i bambini alle tre del mattino per far loro assaggiare il sanguinaccio). Prima di insaccare le budella venivano accuratamente lavate, rovesciate, tagliate e legate da una parte per essere pronte da utilizzare, gli uomini rimestavano i vari impasti e insaccavano. La pancetta più bella veniva legata, condita con erbe e spezie, cucita e messa a stagionare per ottenere della gustosa pancetta così come la coscia dell'animale che diventava un ottimo prosciutto crudo.

Il giorno seguente gli insaccati venivano porzionati e appesi ad asciugare.

Il lardo che avanzava dalla lavorazione veniva fuso così da poter essere conservato più a lungo.





Gressoney: Metzkò

Gmetzkòt heimò geng ém herbscht oder afang vòm wéinter. Einégé séegen, dass heimò nòmma glògòt de kalender, aber d'meischtò sinn òberzigté, dass éscht wichtégòr gsid z'lògò de manòd, wéll nòmma mét dem abgéne manòd òn ém zeiché vòn der woagò, der jòngfrou oder de zwéndlené hätsché z'fleisch guet chònnò ufbeware. Hitt wétte frienòr mòssmòsché scho taga vor hannò fer z'metzkò. D'seiléné, de hòròschlétté, messré, de fleischstock, holzerné gschérré (hitt sinndscht òs plastik), d'gebsò, wäschgschérré òn tärrete, d'wòrschtmaschin (hitt bruchtmò d' "insaccatrice") fudra òn subré tiecher méssen si parat. Ou soalz, phäffer, de zébele, d'chnoflò (wo lecktò mòt der soarfiò én de ròte oder én de wisse wi z'wälsche), kanellòpòlver, koriandole òn d'mòschketnòsse fer z'kòndiòrò mòssmò hä zem hus.

1. Z'schwiffleisch

Z'metzkò es schwi hät kät wéerch der ganzò familiò. Z'schwi tét hät meischstens e schwimetzker. Der éscht gsid en Greschòneyer, wo hät én déscher zitt gloat dschis handwéerch oder dschin purerei òn éscht kanget ze pura, wo heinmò gschrueet fer z'metzkò. Fer z'metzkò es schwi heimò brucht zwei vollé taga. Z'érschta hein d'häbra mòssò stéll hä z'schwi òn de schwimetzker häts glochòt. Es wib hät mòssò stére z'bluet, dass tieges nid kallò. Derno sinn d'wiber zer Lysò kanget òn hein d'éngwé usgwäschet, woa hätmò derno noch es moal mét heissem wasser usgspielt. Hitt tuetmò das tier schiesse, ufzie òn de lochò. Z'bluet leimò én emmene chòfferne gschér rénne, wo leckt mò derno én de schné. De chénnt z'tòt tier òf de hòròschlétté gleits òn tuetmòs mét siedégem wasser òn emmene messer schabe, dass kangé fòrt d'obroschtò schécht vòn der hutt. Derno chénnts wéder ufghangts fer z'si gschmoalzòts. De speck heimò én viereckété stéck teilt, gsoalzt òn én d'gebsò gleit. Noa òngefér e manod heimòne ém chemmé oder én der reiké greikt. Frienòr wétte hitt hät fer d'qualitet vòm speck z'séege, wétte éscht das tier gsid gnerts òn wévèll hädsché gstért. De beschtosch speck z'Greschòney éscht nid wisse òn ròte wétte én Tirol aber nòmma wisse oder bessòr noch – rosaròte. Vòm schwi heimò alz brucht òn gar nécks fortkit. D'feisté heimò gschmòlzet òn z'schmoalz òf d'sittò gleit òn de z'ganz joar brucht. Hitzòtag hät de läbtag tischòt òn d'litté hein némme di not vòn duezòmoal. Daròm – ou di, woa tien z'eriò hus z'schwi metzkò, tien némme alz bruche. Je demnoa wéttene teil vòm schwi heimò brucht z'wòrschtò, heimò gmacht ònderschédleché schorte:

- de fleischwòrscht: wòrscht vòn der érschtò qualitét mét dem fleisch vòm schwi.¹
- de bluewòrscht: wòrscht mét dem bluét vòm schwi, gsottne héerfia òn de greibe.
- de éngwéwòrscht: wòrscht òs den éngwé, lécke stéckeltené fleisch òn mengsmoal ou dem fleisch vòm rénd oder vòm schoaf.
- de läbrowòrscht: wòrscht òs der läbrò.

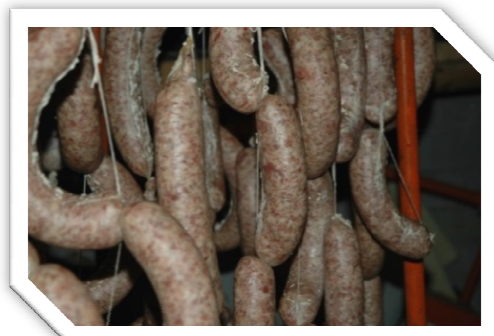


Nid éberaal z'Greschèney heimò d'gliche schorte wòrschta gmacht òn d'rezepte hein vòn ennere familiò zer andra tischòt. Fer z'wòrschtò éscht gsid wéchtég z'hä d'rechtò doarma. Mengé hein brucht de bodmer, de teischdoare, de lòtzdoare òn ou d'rénklete. Sogar d'seikbloatrò heimò kécht z'fèlle. Hitt gein d'meischto de doarma choufe, well es jährege schwi hät gwenléch keiné gueté. Vòr z'fèlle de doarma heimò chòschtòt



z'fleisch, wo heimò kannòt fer emén z'lécke. Dem heimò gseit "z'chatzògschrei". Vor z'afoa z'wòrschtò heimò mòssò héerfia, speckhutt òn de mage siede. Mengé hein ou z'héers, d'lònkò, z'mélzé òn d'nieréné gsottet. De heimò d'wòrschtmaschin òf de tésch oder òf emméne bank anstrubòt. Én der wòrschtmaschin heimò als éerschta de speck òn d'héerfia ghackòt òn derno a én der mueltò mét de gòschta òn dem soalz gméchlòt. Das éscht gsid z'wòrschtzig fer

de fleischwòrscht. Eis hät jetza mòssò z'wòrschtzig ém doare begleite, es anders fèlle òn tribe òn es drétts hät mòssò d'wòrschta ònderbénne òn ònderdesse strafflò (mét der nadiò, wo éscht emméne schòppe éngstackté stéffò, fer d'lòft uszloa). Noa dem fleischwòrscht heimò mét der läbro, dem héers, dem mélzé, de nieréne òn allerhand spezeri de éngwéwòrscht gmacht. De éngwéwòrscht zweiter qualitét éscht gsid dée,

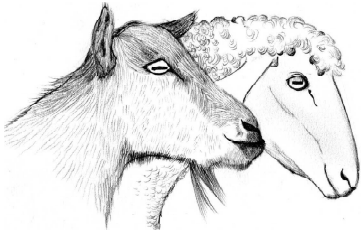


wo heimò d'speckhutt, d'wampe, de mage òn d'lònkò mét gòschta gleit. Allé zwei sin gsid siedwòrschta, anstatt de fleischwòrscht heimò chònnò roue ässe. Fertég mét dem éngwéwòrscht, heimò gmacht de bluewòrscht² mét gsottne héerfia, de greibe, speck, bluét, eppes spezeri òn es wells hät ou gleit zébele dré. De lònkò- òn de trippòwòrscht heimò z'Greschèney, andersch alz z'lscheme, nid

¹ En paaré heimò férsche broatet òn kasset. Das sinn gsid "broatwòrschta".

² Nid allé, wo hein vòm wòrschtò verzellt, machen alz letschta de bluewòrscht.

bchennt.



2. Z'schmalvéhfleisch

„Schmalvéh“ wéll séege, dass z'tier éscht schmals òn nid breits. Z'Greschèney òn ou én der oaltò Schwiz³ tuetmò noch hitt sotte d'schoaf òn d'geis schrie. Geis heimò z'Greschèney geng wenégòr ghät⁴ òn éndòr nòmma embré én Tschössil. Schoaf sirrò mé gsid, well sinnds ch gsid tällòr z'hiete heimò ou chònnò bruche d'wollo. Z'schmalvéh heimò ém herbscht òn geng vor dem schwi gmetzkòt. Z'fleisch heimò én stéck ghackòt, gschoaròt òn éns soalz én der mueltò gleit. Sotte hätsché én der frésché ufbewart bés ém ustag Méngsmoal heimòs ou es bétzié greikt, wéll sotte hätsché bessòr erhoaltet. Mét den éngwé vòm schmalvéh heimò de schmalvéhwòrscht kannòt. Zéeme mét dem fleisch heimò ou gleit es bétzié speck, wo hätmò gwenléch gsottet. Andersch als mét dem fleisch vòm schwi heimò mét de wòrtna, de hòffa òn de laffe vòn der geis ou chònnò machò dorrs fleisch. Désché stéck heimò fer 15 taga én émmene holzerne gschér mét es par gòschta (soarviò, rammolivbletter, rosmarin, chnòflò) gleit òn noa dass heimò z'fleisch userzòchet heimòs én emmene lòftége òrt oane sònno gloat trechne.

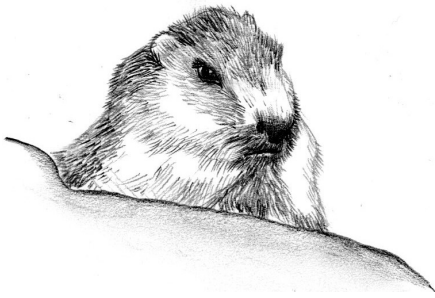


3. Z'chuefleisch

Wenn heimò gmetzkòt es schwi, heimò oft ou tét en eltrégé chue oder es rénderlé oder es mäntschié. Z'chuefleisch allein éscht trochens òn daròm hätmò ou kécht de speck vòm schwi fer z'machò de chuewòrscht. Dée éscht gsid toppòr òn nid mèlde wétte de schwiwòrscht. Grössòré stéck heimò gsoalzet. Wétte mét der geis òn der gémtscho chammò ou mét dem chuefleisch dorrs fleisch hannò. Fer 10 kilò fleisch bruchtmò 3 hektò soalz. Das lécktmò zéeme mét en par gòschta òn wasser én es plastikgschér. Èn déscher salmoìò lamò z'fleisch òngefèr e wòchò läge òn es moal z'tagsch tuemòs òmchére. Darnoa chénnts es bétzié greikts oder ou nòmma ufghangts. Friènr heimòs ou es fétzié én der sònno tuens trechne. Eis vòn de

³ „D'oaltò Schwiz“ séegen hitt noch mengé Greschèneyera wenn redensch vòn der Schwiz.

⁴ Mengé hein nòmma en einzégé wissé geis oané hòré ghät fer z'chònnò gä geismélch de lécke chénn.

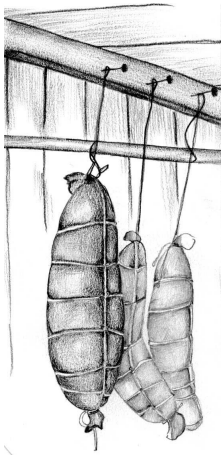


liebschte fleischkässe éscht gsid z'sòssòfleisch. Fer z'sòssòfleisch heimò nid mòssò hä de beschte stòck fleisch òn heimòs ou chònnò mét mues oder wasser verlengrò, so heimò ghät z'wenég.

4. Z'fleisch vòm gwéld

Bés 1985 heimò ém Ougstalland torfò d'mòrbene schiesse òn ou z'Greschèney éscht d'mòrbenò das tier gsid, wo hätmò am meishta gjoagòt. Gjoagòt heimò ou de hasò – de wisse aber bsònders de groabe òn d'jägera hein hie òn doa ou en gemtschò tét. De steinbock éscht es moal wétte z'rè z'Greschèney nid gsid. D'jägera vòn Greschèney sinn téchtég noa de mòrbene gsid, aber d'jägera, wo sinn kéemet vòn fòrt hein éndor z'flädertier gjoagòt. Z'mòrbenòfleisch heimò gleit ònder soalz oder gschabt wie es schwi. Mèt dem fleisch vòn der mòrbenò heimò ou gmacht de ròscht, mòrbenofleisch ém civet òn heindschés ou gsottet. Guet ufbewart hättsché z'dorr fleisch vòn der gemtschò. Hitt wétte frienòr lägt z'fleisch òngéfer zwei woche én der mueltò òn de chénnts userzòchet òn noch es bétzié greikt. Mengé lecken z'fleisch vor ou noch én de wi fer z'wälche.

5. Vòn der chònscht z'fleisch ufzbeware



Es moal heimò nid d'mégléckheit ghät frésché äswoar ufzbeware wétte hitt. Fer *frigo* òn *freezer* éscht keis wòrt òf titsch, wéll duezòmoal sinn di maschine nid gsid. Chònnò ufzbeware z'fleisch es ganz joar éscht daròm gsid fascht òntäll. En mégléckheit éscht gsid z'reike. Z'Greschèney heimò ém chemmé oder én der reikstòbò greikt. Bessòr éscht gsid z'hä e reiké, well doa z'fleisch éscht kéemet ufghangts ém choalte òn nid ém woarme rouch wétte ém chemmé. Noch hitt tuemò anprenne z'fir òn drékie d'räcketrò òn wenn ém lokal nòmma mé bare rouch éscht, tuemò d'flammò mét der äschò btecke òn z'fleisch blibt 2-3 taga ém rouch òn ... tuet reike. Greikt heimò nid nòmma de speck, aber ou d'wòrschta. Z'érschta heimòsché tuens es fätzié trechne, de greikt, wéder trechnet òn én de spicher oder én emmenere nid z'vell choalte stòbò treit. Doa heimò kannòt es òcker mét chòre òn de wòrscht doa dré ufbewart. Mengé heindsché vorher én emmenere zittòng éngmacht. Es moal héndorzòchet, heimò dem wòrscht geng mòssò noalògò òn noch hitt mòssmò dem wòrscht – es moal greikte – déchtég noasi. Dri manòda chéemen d'wòrschta én emmené choalté òn löffégé stòbò ufghangté fer z'riffe. Derna leckt mòsché aber hitzòtag “sottovuoto” òn de én de freezer. De zweitò mégléckheit fer ufzbeware z'fleisch éscht gsid z'soalze. Z'érschta heimò mòssò d'stéck fleisch sòrgfeltég pòtze òn de heimòsché én d'mueltò gleit. D'mueltò éscht gsid es holzerns gschérr, woa hätmò z'fleisch mét dem soalz, gméchlòts mét chritter, pteckt òn gschoaròt. Mengé hein ou brucht d'gebsò, woa éscht gsid es hèchòrs holzerns gschér, wo hätmò nòmma brucht fer z'fleisch z'soalze òn nid ou fer z'hannò de teig fers brot wétte

d'mueltò. De bode vòm gschérr hät ghät es lochié, von dem éscht d'salmòrò ustréffòt. Noa 15 bés 25 taga heimò z'fleisch chònnò bruche. Fer 50 kilo fleisch heimò ghät mangal 2-3 kilo grobs soalz, 50 béschtòté phäfferchòrléné, soarfiò, ramòlivbletter òn zébele aber ou hier éscht d'kòndiòrò nid gsid én jedem hus d'glichò.



Gressoney: La macellazione

La macellazione avveniva sempre in autunno o all'inizio dell'inverno. Alcuni affermano che si guardava soltanto il calendario. La maggioranza delle persone intervistate sostiene invece che per la macellazione si doveva guardare la luna. Solamente la luna calante nel segno della bilancia, della vergine o dei gemelli era la garanzia per una buona conservazione della carne. Oggi come allora, la macellazione richiede un'accurata preparazione. Le corde, la slitta, i coltelli, il ceppo da macellaio, i recipienti di legno (oggi sono di plastica)⁵, il mastello, le bacinelle, le terrine, il tritacarne, i grembiuli e gli stracci puliti devono essere pronti. Bisogna inoltre avere in casa sale, pepe, cipolle, aglio (che si mettono con la salvia a bagno nel vino rosso), polvere di cannella, coriandoli e noce moscata.

1. La carne suina

La macellazione di un maiale impegnava l'intera famiglia. L'abbattimento dell'animale era solitamente compito di un macellaio. Si trattava di un gressonaro che in quel periodo abbandonava il proprio mestiere o la propria azienda contadina per recarsi da coloro che volevano macellare un maiale. La macellazione di un maiale richiedeva due intere giornate. Gli aiutanti dovevano tener fermo il maiale mentre il macellaio lo bucava. Una donna doveva rimestare il sangue onde evitarne la coagulazione. Dopodiché le donne si recavano al Lys a lavare le budella che successivamente venivano ancora sciacquate con dell'acqua bollente. Oggi si spara il maiale, lo si appende e lo si buca. Il sangue viene raccolto in un recipiente di rame prima di depositarlo sulla neve. L'animale abbattuto viene disteso sulla slitta, cosparso di acqua bollente e raschiato con un coltello per asportare lo strato più superficiale della pelle. Dopo lo si riappende per sgrassarlo. Il lardo veniva tagliato in pezzi quadrati e messo nel mastello. Dopo circa un mese lo si affumicava nel camino oppure nell'affumicatoio. Oggi come allora, la qualità del lardo dipende da che cosa mangia l'animale e da quanto si muove. A Gressoney il lardo migliore non è bianco e rosso come in Tirolo, bensì soltanto bianco o, ancor meglio, di color rosa. Del maiale si

⁵ Prima di poterli utilizzare, bisognava far stagnare la madia e il mastello di legno, lasciandoli immersi nell'acqua per 14 giorni.

utilizzava tutto – proprio tutto e non si buttava nulla. Il grasso veniva fuso e conservato per poterlo utilizzare tutto l'anno. Oggi la vita è cambiata e non c'è più la miseria di un tempo. Per questo motivo, anche coloro che macellano ancora il maiale in casa non utilizzano più tutto. Inoltre sono cambiate anche le abitudini alimentari. Troppo grasso nuoce alla salute e quindi non si mangiano più le parti più grasse del maiale come ad esempio i friccioli.

A seconda della parte di maiale utilizzata, si producevano vari tipi di salame:

- il salame di carne: salame di prima qualità con carne suina.⁶
- il sanguinaccio: salame ottenuto dal sangue di maiale con l'aggiunta di patate lesse e friccioli.
- il salame di frattaglie alle quali si aggiungevano piccoli pezzettini di carne e talvolta anche un po' di carne bovina od ovina.
- il salame di fegato.

A Gressoney non si producevano dappertutto gli stessi tipi di salame e le ricette cambiavano talvolta da famiglia a famiglia. Per fare il salame era importante avere le giuste budella. Alcuni utilizzavano addirittura l'intestino cieco. Le budella che avanzavano venivano appese in soffitta per farle asciugare. Assomigliavano ai palloncini coi quali giocano oggi i bambini. L'anno seguente li si immergeva in acqua ed erano così nuovamente pronti all'uso. Oggi le budella vengono acquistate, poiché le budella di un maiale di un anno non sono buone. Due o tre giorni prima della macellazione si comprano solitamente delle budella di mucca. Prima di insaccare si assaggiava la carne tritata ed impastata chiamata "chatzògschrei" ("grido di gatto"). Prima di fare il salame, bisognava cuocere delle patate con la cotenna e lo stomaco. Alcuni cuocevano anche il cuore, i polmoni, la milza e i reni. Poi si avvitava il tritacarne al tavolo o ad un banco. Per prima cosa si tritava il lardo con le patate e li si mischiava poi nella madia col sale e le spezie. Questo serviva per il salame di carne. Una persona doveva, con le mani, facilitare l'ingresso dell'impasto nel budello, un'altra doveva riempire e azionare il tritacarne, mentre una terza aveva il compito di legare i salami e di bucherellarli con un ago infilato in un tappo di sughero, per far uscire l'aria. Dopo il salame di carne si prendevano il fegato, il cuore, la milza, i reni e varie spezie e si preparava il salame di interiora. Il salame di interiora di seconda qualità era quello che, oltre alle spezie, conteneva la cotenna, il pezzo lombare della pancia, lo stomaco ed i polmoni. Entrambi i tipi di salame erano destinati alla cottura, mentre il salame di carne poteva essere consumato crudo. Dopo il salame di interiora era la volta del sanguinaccio⁷ con patate bollite, friccioli, lardo, sangue e spezie. Qualcuno aggiungeva anche delle cipolle.

2. La carne caprina ed ovina

Le capre e le pecore vengono chiamate in titsch "schmalvéh", ovvero bestiame stretto e non largo. Questo termine è utilizzato tutt'oggi non soltanto a Gressoney, bensì anche

⁶ Alcuni salami venivano subito arrostiti e mangiati. Erano conosciuti come "broatwòrschta".

⁷ Non tutti coloro che hanno raccontato della macellazione, concordano sul fatto che il sanguinaccio veniva prodotto per ultimo.

nell'Oaltò Schwiz (nella Vecchia Svizzera)⁸. A Gressoney le capre erano generalmente poco diffuse⁹. Ce n'erano soprattutto giù a Tschòssil. Le pecore erano invece più numerose perché erano più facili da pascolare e fornivano anche la lana. Le pecore e le capre venivano macellate in autunno, sempre prima del maiale. La carne veniva tagliata a pezzi, pressata e messa sotto sale nella madia. In questo modo, tenuta al fresco, si conservava fino in primavera. Alla carne col sale si aggiungevano foglie di alloro ed altre erbe, prima di coprire il tutto con un coperchio di legno. Sul coperchio venivano posate due grosse pietre. Dopo cinque o sei giorni si tirava fuori la carne e la affumicava un po', affinché si conservasse meglio. Con le budella si preparavano i salami di pecora e di capra. Alla carne si aggiungeva un po' di lardo, dopo averlo bollito. Contrariamente a quanto avveniva per la carne suina, con le cosce e le spalle della capra si poteva fare anche la mocetta. Queste parti venivano conservate per 15 giorni in un recipiente di legno con qualche spezia (salvia, foglie di alloro, rosmarino, aglio). Successivamente le si lasciava asciugare in un posto aerato al riparo dal sole.

3. La carne bovina

Quando si macellava un maiale, si uccideva sovente anche una vecchia mucca un torello o una manzetta. La carne bovina da sola è asciutta e quindi, per fare il salame di mucca, si aggiungeva sempre un pezzo di lardo di maiale. Il salame di mucca era più scuro e non così tenero come il salame di maiale.

I pezzi di carne più grandi venivano messi sotto sale. Uno dei piatti di carne preferiti era lo spezzatino. Per la sua preparazione non era necessario utilizzare il pezzo di carne più bello. Se ce n'era poco, lo si poteva allungare con del brodo o con dell'acqua.

4. La selvaggina

Fino al 1985 in Valle d'Aosta la caccia alla marmotta era autorizzata e anche a Gressoney la marmotta era l'animale preferito dai cacciatori. Si cacciava anche la lepre – la lepre bianca ma soprattutto la lepre grigia e i cacciatori uccidevano talvolta anche un camoscio. Anticamente a Gressoney non c'era né lo stambecco, né il capriolo. I gressonari cacciavano preferibilmente la marmotta, mentre i forestieri erano piuttosto cacciatori di piuma. La carne di marmotta veniva messa sotto sale oppure raschiata come quella del maiale. Le marmotte venivano raschiate e spellate prima di essere affumicate nel camino. Le si mangiava poi in inverno. Con la carne di marmotta si faceva anche l'arrosto, il civet o il bollito. Particolarmente adatta alla conservazione era la carne di camoscio. Ora come allora, la carne resta circa due settimane in una madia, prima di essere leggermente affumicata. Alcuni hanno l'abitudine di mettere prima la carne a bagno nel vino.

⁸ Tanti gressonari utilizzano ancora questo nome quando parlano della Svizzera.

⁹ Alcuni avevano soltanto un'unica capra bianca senza corna, la quale produceva il latte che veniva dato da bere ai bambini piccoli.

5. L'arte di conservare la carne

Una volta non c'era la possibilità di conservare i cibi freschi come oggi. Per le parole *frigo* e *freezer* non esiste, infatti, una traduzione in titsch, poiché anticamente questi apparecchi non esistevano. La conservazione della carne per un anno intero era quindi un'arte.

Uno dei possibili metodi era l'affumicatura. A Gressoney si affumicava la carne nel camino oppure nell'affumicatoio. Era preferibile avere un affumicatoio, poiché lì, a differenza del camino, la carne veniva appesa nel fumo freddo e non nel fumo caldo. Quando il locale è pieno di fumo, si copre la fiamma con la cenere e si lascia la carne per 2 o 3 giorni nel fumo. Oltre al lardo, si affumicavano anche i salami. Per prima cosa li si lasciava asciugare un po', poi li si affumicava ed infine li si asciugava nuovamente prima di portarli nel granaio o in una stanza non troppo fredda. Là si preparava una cassapanca con del grano, nel quale veniva conservato il salame. Alcuni lo avvolgevano dapprima in un giornale. Dopo averlo ritirato il salame andava comunque "accudito". Ancor oggi, dopo l'affumicatura, bisogna prendersi molta cura dei salami. Per tre mesi li si lascia appesi a maturare in un locale freddo e ventilato. Dopodiché li si mette sottovuoto e quindi nel freezer. La seconda possibilità di conservazione era la salatura. Per prima cosa bisognava pulire accuratamente i pezzi di carne che venivano poi messi nella madia. La madia era un recipiente di legno dove la carne veniva mischiata al sale, ricoperta d'erbette ed infine pressata. Alcuni utilizzavano anche il mastello che era un recipiente di legno più alto che serviva esclusivamente alla salatura della carne, contrariamente alla madia che veniva utilizzata anche per preparare l'impasto per il pane. Il fondo del recipiente aveva un buchino dal quale fuoriusciva la salamoia. Dopo un periodo che variava dai 15 ai 25 giorni, la carne era pronta. Per 50 chili di carne occorrevano 2 o 3 chili di sale grosso, 50 granelli di pepe pestati, salvia, foglie di alloro e cipolle.



Glossario: metzki-metzkò-macellare

töitschu	titsch	italiano
antpulpun	abgé, entbeinò	disossare
antschmoalzun (di doarma)	de doarma schmoalze	sgrassare le budella
antschloan z'vleisch	/	tagliare in pezzi piccoli la carne legata all'osso
antschmoalzun	schmoalze	sgrassare
aschtürmen	ertéschele/ertémmele	tramortire l'animale
z'beejulaub	d'rammòllivò	alloro
binnen di doarma	de doarma ònderbénne	legare i budelli alle estremità dopo averli riempiti
bliejen d'vussbloatru	d'seikbloatrò bléche	gonfiare la vescica urinaria
bundurun	bòndierò	stagnare contenitori in legno
dan brelldoarm	de teischdoare	retto
broeikhjen	reike	affumicare
dan buade	de bodmer	intestino cieco
z'buddinh	de bluewòrscht	sanguinaccio
	z'chatzògshrei; z'wòrschtzig	macinato per salame cucinato nel giorno dell'insaccatura
z'chéschtunjuhous	d'reikstòbò, d'reiké	affumicatoio
da chleine sundêche	/	grasso del mesentere usato per condire
z'chömmi	z'chemmé	fumaiolo, camino
dan doarm	de doare	budello
da schlechten doarm	de teischdoare	intestino tenue di mucca
di doarma	z'gédéerm	intestino
z'dêschambunh	de schénke	prosciutto
z'falluschtschunh	de réng	freno per il muso del maiale
da stockh	de fleischstock	ceppo da macellaio
da foudér	de fuder	grembiule
d'gébsu	d'gebsò	mastello
d'spezieréi	d' gòschta	aromi da cucina
d'groeibu, d'groeibi	d'greibe	friccioli, ciccioli
d'grittschi	/	colon ascendente
/	de häber	aiutante per la macellazione
hackhun	z'fleisch hackò oder mahle	tagliare o tritare la carne
hénghjen ouf da wust	de wòrscht ufhenge	appendere i salumi a stagionare

da hoave	de tärretò	terrina
kalljurun	challò	coagulare, raggrumarsi del sangue
z'kalljit	d'fressò, de läbròwòrscht	crocchetta di fegato, cuore e rene avvolta nel peritoneo; il salame di fegato
d'kannulu	d'kanellò	cannella
kundrun	kòndierò	condire, condimento
	de koriander	coriandoli
da leitejur	de metzklade	apposito asse per la macellazione del maiale
da lljiéischtuwust	de siedwòrscht	cotechino
loan unner hout	ònder hut loa	frollare
lochun	lochò oder stäche	forare la giugulare
da lunkuwust	/	salame con aggiunta di polmone di vacca
da lutzdoarm	de lòtzdoare	budella del primo tratto intestinale
machun d'salburnu	d'salmòro machò	preparare la salamoia
z'métzkmésser	z'metzkmesser	coltello da macellaio
métzkun	metzkò	macellare
d'muskutnuss	d'mòschketnòssò	noce moscata
d'mûltu	d'mueltò	madia
niejen z'dâschambunh	de schénke bieze	cucire il prosciutto
z'nirllji	z'nieré	rene
dan panz	d'panzò	ventre
peelun di trüffili	d'héerfia pälò	pelare le patate
dan pheffer	de phäffer	pepe
z'preiver	de speck/z'preiver	pancetta
z'ragout	z'sòssòfleisch	spezzatino
rénnen z'loard	de speck renne	fondere il lardo
d'rinhki	de rénkle	budella dell'intestino tenue
d'rinhku	de rénklewòrscht	salame a forma di grosso anello ottenuto con le budella del primo tratto dell'intestino tenue
z'rusmarinh	de ròsmarin	rosmarino
d'salburnu	d'salmòrò	salamoia
schabben	schabe	raschiare il maiale
scheiden z'vleisch	z'fleisch scheide	scegliere la carne
da schlljitte	de hòròschlétte	slitta per trasporto a mano
d'schéju	holzené stäckéné (hannò)	stecchino di legno
hannun d'schéji		preparare gli stecchini
da schmoalz	z'schmoalz	grasso di intestino animale

grannt veisti	de schmòtz	grasso suino fuso
z'seil	z'seil	corda
z'soalz	z'soalz	sale
soalzen i	soalze	mettere in salamoia
d'soarvju	d'soarfiò	salvia
da spéjer	de spicher	dispensa
spoalten	spòalte	dividere a metà il maiale
stüeren z'blut	z'bluet stére	rimestare il sangue affinché non si coaguli
da sundêche	de schmäre	sugna
d'schwéinuhout	d'schwihut, d'speckhut	cotenna del maiale
schwoalun	schoarò	pressare (comprimere la pancetta prima di metterla a stagionare tra due assi con sopra un carico di pietre)
dan töchteru wust	/	il salame migliore offerto dalle ragazze ai ragazzi durante le veglie invernali
tréiben da wust	de wòrscht tribe	miscelare l'impasto per i salami
dan trippuwust	/	salame con aggiunta di trippa di vacca
unnerteilljen	ònderteile	fare parti più piccole del budello insaccato
vriechten	/	dissanguare
vleisch nòit gvroachts		carne non dissanguata
vülljen i	éfèlle	insaccare
d'vussbloatru	d'seikbloatrò	vescica urinaria
d'wampu	de wampe	pezzo lombare della pancia
da weisal	d'weisòng	esofago
z'weschdinh	z'wäschgschér	bacinella
wieken	wéke	pesare l'animale e i diversi impasti per calcolare le dosi di sale e spezie
da wust	de wòrscht	salame
da wust za höitunu o da lljéischtuwust	de siedwòrscht, de éngwéwòrscht	cotechino
da ruate wust	de chuewòrscht	salame con aggiunta di carne di vacca
da wéisse wust	de schwiwòrscht, de schwinene wòrscht	salame di suino
z'maschinni vur wustun	d'wòrschtmaschin	tritacarne
wustun	wòrschtò	lavorare la carne