

***Ricerca a cura degli Sportelli Linguisticidei 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"***

BACHEN BACHE LA PANIFICAZIONE

le sportelliste

Barbara Ronco
Valeria Cyprian
Elisabeth Piok

dicembre 2014



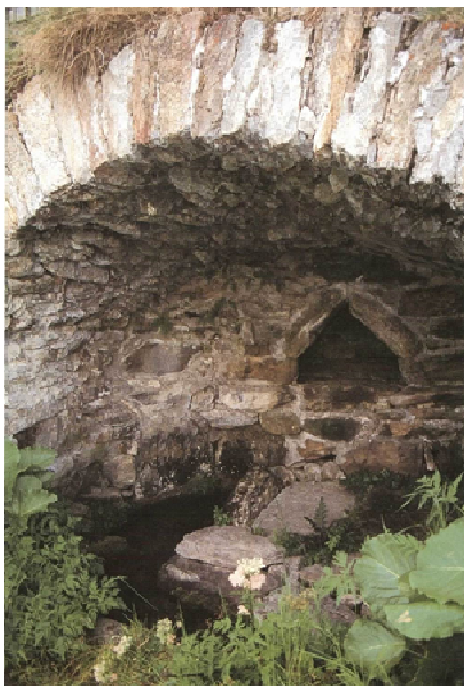
Éischeme Bachen

Oalter zéitu, z'Éischeme, het mu gsiet da rocke, d'geestu un da hoabre; déi hentsch broucht vür bachen, da rocke ischt gsinh vill brouchti.

Mu het trommut z'chuare, z'is gleit dérren un ousschloage un troagen zar mülli. Tribben z'meelu mit wasser, löviuru un soalz (rocke un weiz, halb un halb) un gmachut d'brüeter, drouf gmachut z'chröiz un igschisse. Dan uave, das dschi hen arweermt mit witt, gwünscht mit dan uavuwüsch. Dan béschte witt um bachen ischt gsinh d'érlju. Ettlljigi hen auch gmachut bruat dri chéschtenji, nuss ol trüffili.

Dischi rockini Brüeter hendschi ghüt vür z'ganz joar un sén gsinh gsturti uber d'bruatrechi, doa hentsch dért un d'möisch hen nöit muan dschi arejen.

All sunnataga un in d'gruassu virtaga zar mesch hentsch keeben z'sentibruat



Il vecchio forno dell'alpe Ruassi nel Vallone di San Grato

Issime La panificazione

Un tempo, ad Issime, si coltivavano la segale, l'orzo e l'avena, che venivano utilizzati per la preparazione del pane, in particolar modo la segale.

I cereali venivano tagliati, messi a seccare e trebbiati; portati al mulino a macinare e pronti per essere utilizzati. Si impastava la segale con dell'acqua, il lievito e del sale (metà segale e metà frumento), si ottenevano le forme, che venivano incise con una croce, e infornate il tempo necessario alla cottura. Il forno, chiaramente a legna, veniva pulito con l'apposito strumento e precedentemente scaldato, preferibilmente con legna di ontano. Qualcuno faceva anche del pane di castagne, di noci e di patate.

Questi pani di segale servivano per tutto l'anno e venivano conservati sui rastrelli appositi, appesi ai travi, così il pane seccava ed era al riparo da roditori indesiderati.

Greschòney Bache

Duezòmoal, z'Greschòney, hämmò bés ze 1800 m rocke òn géerschtò gsét (friehòr hät de weize bëssen ém Selbsteg gréffet, eswenn sinn d'sòmmra wermòr gsid): ém herbscht de wénterrocke, ém ustag de sòmmerrocke òn d'géerschtò.



Rockenachra én Òrsiò 1743 m

Ém ougschte hämmò gschnéttet, òn d'gòve noch acht taga òf de schofflatte én d'sònnò kengt, dernoà hämmò trescht (usgschlaget) òn gwannòt.

Noa Allerheilegò éschmò mét der élong zer miele kanget. Ém dezember em ufgene manòd òn mét dem hoake embré ☾ (désché zeichene sinn òf ém walserkalender) éscht z'bache ankanget.

Én jedem dòrf éscht en bachofe gsid : mengér sinn privat gsid aber jede familiò hät torfò bruche de bachofe.

Ém kadaschter vòm 1772 sinn kanget ufzeichneté ém Oberteil 4 mielene òn 6 dòrfbachofna, ém Meéttelteil òn ém Ònderteil 14 mielene òn 16 dòrfbachofna.

D'MIELENE

DÒRF	MAPPÒNUMMER	TYP	MEISCHTRA
Trinò	272	mielé òn schméttò	Laurent Jean Antoine
Tschòssil	397	Mielé	Thedy Jean Pierre òn bruedra
Trébéltsch'hus	497	Mielé	Laurent Joseph Antoine
Bode	848	Mielé	Laurent Joseph Antoine
Bòsmattò	891	mielé òn schméttò	Liscoz Jean Evangeliste
Verdebìò	1777	Mielé	Cyprian Jean Pierre
Greschmattò	1516	Mielé	Bathiany Joseph François
Schmettò	1875	mielé òn schméttò	Peccoz Jean Valentin
Perletoa	2086	Mielé	Monterin Jean Baptiste
Òndre Chaschtal	2194	mielé òn schméttò	Bonda Jean Joseph
Abetscham	2527	Mielé	Delapierre Jean Joseph
Noversch	2560	Mielé	Lecoz Jean Pierre òn bruedra

Grössò Albezò	3320	Mielé	Mehr François
Léckò Albezò	2830	Mielé	Castell Joseph
Léšchelboden	158	Mielé	Thedy Antoine
Colleriére	188	Mielé	Borettaz Jean Christophe
Bätt	1018	Mielé	Peccoz Jean-Joseph
Staffal	1300	Mielé	Vincent Pierre

D'BACHOFNA

DÖRF	MAPPÖNUMMER	WOA
Blattò	151	emétsch de hišcher
Lommatò	561	Obrò Lommatò
Mettie	800	emmene hus én den Ondrò Mettie
Bieltschòcke	1663	
Greschmattò	1144	
Verdebiò	1749	for dem zoll
De platz	1446	bi dem lécke stäg
Drésal	1920	
Tschemenòal	2007	emétsch ém dòrf
Perletoa	2124	Stòbene
Rong	2409	emétsch ém dòrf
Noversch	2616	Bi'm stäg
Léšchelbalmò	2677	
Grössò Albézò	3273	
Schérfò	3292	
Léckò Albezò	2748	
Tache	101	
Léšchelboden	146	
Colleriére	199	
Tschòcke	584	
Bätt	1079	
Staffal	1205	

D'bachofna sinn nid allé glich grössé gsid, òf jedem fall hämmò chònnò vòn 30 bés 80 kilo bròt bache. De bode vòm bachofe éscht oval òn flache gsid.



Bachove

Z'hannò sinn gsid: d'muelte, z'leibtällòr, z'schufelté fer de teig vòn der mueltò òn vòm leibtällòr ab z'chratzò òn fer d'leibiénga z'hackò, es gòppé, de gò, d'bachschuflò, es par wissé fudra fer d'chnättrene.

Weér hät d'erschtò ofnòtò gmacht hät d'pflécht kät den ofe « z'entfriere » òn zwar schò en tag vorher, fer e stòn òn halba òn ou mé, ém ofe z'firò. Fer jedé ofnòtò hämmò de erlene oder ahòre bachschitter brucht, wéll détz holz hät wenég chole òn wenég äschò gmacht; lérchénz- tannenzholz hämmò ou brucht. De bachofe hät kät d'rächtò temperatur wenn d'énnerléchò steina sinn wisse gsid. De becker hät mét der isenò schuflo z'gluet òn de chole uszochet òn mét dem ofòwésch de bachofe fascht subber pòtzt òn de hämmò chònnò d'erschtò ofnòtò éschiesse.

En familiò noa der andra hät dschin ofnòtò bròt gmacht.

Bache éscht es miechsam wéersch gsid òn doch éschtmò drònderén ou gueterdèngò òn lòschtegé gsid, mò seit : « bache òn lache ».

Fer de teig z'machò éschtmò zem becker kanget es hebébròt gé. Désche leibiéng heintsch én emmene holzenen eimer mé heiss wasser gleit òn doa éschter 24 sténn blébet fer z'chònnò gäre : òn d'hebé éscht gmachte gsid. Én jedem teig hämmò e stòck hebé derzuegleit.

Én emmene woarme lòkal, meishtenz ém wongade, hämmò angfanget z'mälòb én d'mueltò z'schétte, derzue hämmò gleit e stòck hebé (mé oder wenégòr nach der gwécht vòm mälòb), z'nétég soalz em wasser gschmolzens, òn de alz guet vérméchlòt òn vérknättet òn zwar òngefer 2 sténn bés éscht de teig schén gwéerschòte òn glatte gsid. Derno hämmo òf de teig z'chritz gmacht, òn hämmòne mét dem lére mälòbsack òn mét dem leibtällor pteckt. Vérknättet hämmò der oabe vorher, én der nacht hät d'hebé de teig tòn z'wachse. Mòrendesch, bézitte hämmò angfanget z'chnätte; fer détz nid kroa tällz wéersch, hämmò chnättrene déngòt ; chnätte hein ou torfòt jòngé, chreftéagé manna, woa hein em liebschte knättet woa sinn jòngé techtre gsid !

ÉM chnätte hämmò torfòt de teig mé ganz wenég wasser netze, wéll fer e rächte, glatte teig z'machò hämmò mòssò energésch derhénder goa. Noa dass hämmò de teig mét dem mälòb gméchlòt òn knättet, hämmò gleibòt òn d'leibiénga gmacht.

D'bròt qualité

Bars rockenz bròt, oder $\frac{3}{4}$ rocke òn $\frac{1}{4}$ weiz, oder géerschtò òn merbéz.

Héerféel bròt : géerschtò òn gsotné òn zerhackòté héerfia. Dézt bròt hämmò frésch kasset vor dass siggé d'héerfia goret.

Bròt mét den oarbòzaffchéerne : mò hät d'oarbozaffa én z'hei gleit riffe, wenn hämmò bachet hämmò en gwéssé quantité oarbòzaffchéerne en de teig vònmengé bròte gleit ; désché bròté hämmò ze Wienacht òn en bsòndre fiertaga kasset.

D'grétschene : noa dass hämmò kät knättet òn gleibòt òn d'leibiénga gmacht sinn noch d'grétschene (gseit hämmòne ou zébia, koukòlénga) gsid z'machò : mandiene, tretsche, briené henne, bälene fer de chénn z'schenge.

Én menge familie éscht de bruch gsid ròsinlene én de grétschene z'lecke. Hämmò òf d'bròtladma d'leibiénga gstiirt, òn bi dem ofe gleit ; wéer hät dem becker kolfet hätsché òf d'bachschuflò gstiirt, débél emétsch kackot òn z'chritz druf zeichnet, de becker hät d'leibiénga mét der holzenò bachschuflo éngschosset.

Fer en ofnòtò vòn 50/60 kilò bròt z'baché hämmo òngéfer dri stenn brucht, mengé familie hein béssen 5/6 ofnòte gmacht. De bachofe hät dròm ou mé alz e wòchò chònnò z'gang si.

Én dri viertel stòn òngéfer éscht z'bròt bachenz gsid (fer z'géerschtena en bétz mé). D'bròté hämmò gloat erhoalte, derno a én d'chrättna gleit, zem hus treit òn ém spicher òf d'rächtòliera gstiirt, én der hoffnòng es guets, nahrhafts bròt fer z'ganz joar z'hä.

Duezòmoal de pfoahér hät usteilt z'gsägnòtz bròt dòrch d'mäsch en der offròng



Gressoney

La panificazione

Anticamente a Gressoney si coltivavano la segale e l'orzo fino a 1800 m (in tempi remoti maturava anche il frumento e cresceva addirittura a Selbsteg), in autunno si seminava la segale invernale e in primavera altra segale e l'orzo. In agosto si mieteva, i mannelli venivano appesi per circa una settimana sul balcone di casa e poi trebbiati, con l'aiuto del vaglio si liberavano i chicchi da ogni residuo. In novembre si portavano i cereali al mulino. In dicembre, con luna crescente e questo segno ☾ in posizione calante (lo si trova nel calendario walser) aveva inizio la panificazione. Ogni frazione aveva il suo forno: alcuni erano privati, ma ogni famiglia poteva utilizzare il forno. Nel catasto del 1772 sono stati censiti a Gressoney-La-Trinité 4 mulini e 6 forni, a Gressoney-Saint-Jean 14 mulini e 16 forni.

I MULINI

LOCALITA'	NUMERO MAPPALE	TIPO	PROPRIETARI
Trinò	272	mulino e forgia	Laurent Jean Antoine
Tschòssil	397	mulino	Thedy Jean Pierre òn bruedra
Trébéltsch'hus	497	mulino	Laurent Joseph Antoine
Bode	848	Mulino	Laurent Joseph Antoine
Bòsmattò	891	mulino e forgia	Liscoz Jean Evangeliste
Verdebiò	1777	mulino	Cyprian Jean Pierre
Greschmattò	1516	mulino	Bathiany Joseph François
Schmettò	1875	mulino e forgia	Peccoz Jean Valentin
Perletoa	2086	Mulino	Monterin Jean Baptiste
Òndre Chaschtal	2194	mulino e forgia	Bonda Jean Joseph
Abetscham	2527	mulino	Delapierre Jean Joseph
Noversch	2560	mulino	Lecoz Jean Pierre òn bruedra
Gròssò Albezò	3320	Mulino	Mehr François
Léckò Albezò	2830	Mulino	Castell Joseph
Léschelboden	158	Mulino	Thedy Antoine
Colleriere	188	Mulino	Borettaz Jean Christophe
Bätt	1018	Mulino	Peccoz Jean-Joseph
Staffal	1300	Mulino	Vincent Pierre

I FORNI

LOCALITA'	NUMERO MAPPALE	UBICAZIONE
Blattò	151	in mezzo alle case
Lommatò	561	Obrò Lommatò
Mettie	800	in una casa a Òndrò Mettie
Bieltschòcke	1663	
Greschmattò	1144	
Verdebiò	1749	dinanzi alla dogana
De platz	1446	presso l'attuale piccolo ponte
Drésal	1920	
Tschemenoal	2007	nel centro della località

<i>Perletoa</i>	<i>2124</i>	<i>Stòbene</i>
<i>Rong</i>	<i>2409</i>	<i>nel centro della località</i>
<i>Noversch</i>	<i>2616</i>	<i>vicino al ponte</i>
<i>Léšchelbalmò</i>	<i>2677</i>	
<i>Grössò Albezò</i>	<i>3273</i>	
<i>Schérfò</i>	<i>3292</i>	
<i>Léckò Albezò</i>	<i>2748</i>	
<i>Tache</i>	<i>101</i>	
<i>Léšchelboden</i>	<i>146</i>	
<i>Collierie</i>	<i>199</i>	
<i>Tschòcke</i>	<i>584</i>	
<i>Bätt</i>	<i>1079</i>	
<i>Staffal</i>	<i>1205</i>	

Le dimensioni dei forni erano diverse e si potevano infornare dai 30 agli 80 chili di pane. Il piano del forno era ovale e piatto.

Si preparavano le madie, i relativi coperchi, il raschietto, una coppetta per l'acqua, la pala per infornare, lo scopone per pulire il forno, una paletta per prendere la farina ed alcuni grembiuli bianchi per le donne che impastavano.

Chi faceva la prima infornata era tenuto a sgelare il forno, cioè ad accenderlo già il giorno precedente per un'ora e mezza o più. Il fuoco era alimentato da legna di acero e di ontano, in quanto facevano poco carbone e poca cenere; ma si utilizzava anche la legna del larice e dell'abete. Il forno raggiungeva la giusta temperatura quando le pietre interne diventavano bianche.

Il fornaio con la pala di ferro toglieva la brace e il carbone e con lo scopone puliva bene il forno e dopodiché si poteva passare alla prima infornata. A turno ogni famiglia vi faceva il pane.

La panificazione era un lavoro impegnativo però veniva considerata una festa e infatti c'era il detto "fare il pane in allegria!".

Per procedere con l'impasto si andava dal fornaio a prendere un panetto lievitato che veniva messo in un secchio di legno contenente acqua calda e lasciato lì per 24 ore per farlo fermentare: così il lievito era pronto! In ogni impasto si aggiungeva una parte di lievito. In un locale riscaldato, perlopiù nel locale adiacente alla stalla, si versava la farina nella madia, si aggiungeva la pasta contenente il lievito in proporzione al peso della farina e si iniziava ad impastare. Si aggiungeva poi l'acqua salata e si lavorava il tutto per due ore fino ad ottenere un impasto omogeneo; su di esso veniva segnata una croce e la si copriva con il sacco di canapa che aveva contenuto la farina e con il coperchio della madia.

La preparazione veniva eseguita la sera precedente affinché la pasta lievitasse durante la notte. Il giorno seguente di buon'ora, si iniziava ad impastare e per questo lavoro un po' faticoso si assumevano le donne impastatrici oppure dei ragazzi laboriosi e robusti che volentieri si prestavano se partecipavano anche delle ragazze!

Durante l'impasto era concesso inumidire la pasta con dell'acqua, ma in dose minima; la buona riuscita dell'impasto e del pane, dipendeva da chi impastava. Dopo aver ben mescolato e impastato si dava la forma al pane e si facevano le pagnottelle.



Pagnottelle disposte sulle assi prima di essere infornate

Tipi di pane:

pane di segale o con $\frac{3}{4}$ di segale e $\frac{1}{4}$ di frumento, oppure farina d'orzo miscelata a farina di mais. Pane con patate: farina d'orzo mescolata a patate bollite e passate al setaccio. Questo pane lo si consumava subito prima che le patate fermentassero.

Pane con i pinoli : si mettevano le pigne di cirmolo nel fieno per farle maturare, quando si panificava si metteva una certa quantità di pinoli nell'impasto di alcuni pani che venivano mangiati a Natale o in occasioni particolari.

Pagnottelle: dopo aver impastato e aver dato forma ai vari tipi di pane, rimanevano da fare le pagnottelle nelle forme più svariate: ometti, trecce, galline covanti, orsetti da regalare ai bambini. Le forme di pane si posavano sulle apposite assi che si accostavano al forno, si mettevano sulla pala da forno e contemporaneamente chi era di aiuto al fornaio, le segnava con una croce e vi praticava un taglio, poi velocemente si infornavano.

Per sfornare 50/60 chili di pane ci volevano circa 3 ore, alcune famiglie facevano addirittura 5/6 infornate. Infatti un forno poteva rimanere acceso anche più di una settimana.

La cottura del pane richiedeva circa tre quarti d'ora (per quello d'orzo ci voleva un po' di tempo in più). I pani sfornati si lasciavano raffreddare, si sistemavano nei cesti per portarli a casa dove venivano disposti sull'apposita rastrelliera, nel solaio ben aerato, nella speranza di avere un pane buono, nutriente e soprattutto sufficiente per tutto l'anno.

Un tempo, il parroco distribuiva il pane benedetto durante la messa, al momento dell'offertorio.



Campo di segale

VOCABOLARIO TEMATICO:

töitschu	titsch	italiano
bachen	baché	panificare
dar bacher	de becker	panettiere
dan bernedêche	d'bärnuêche	spatola da panettiere
d'broasu	z'gluet	brace
z'bruat	z'bròt	pane
dan bruathackher	de bròhacker	tagliere con lama per pane
z'bruatloadji	de bròhacker	affettapane
dan bruatreche	de rächtòlier	rastrelliera per pane
da cholle	de chole	carbone
dgauvu	d'gòvò	fascio di spighe, paglia
z'geesten bruat	gérstentzbròt	pane di orzo
d'geestu	d'géersch tò	orzo
gstannenz bruat	hertz bròt	pane raffermo
dan gua	de gò	mestolo in legno per cereali
z'hackhbrett	bròhacker	tagliere
z'hackhéise	-	coltello da pane del tagliere
d'hebbi / d'löviuru	d'hebé	lievito
ischissen	éschiesse	infernare
-	der isene schuflò	pala di ferro
da leibloade	z'leibtällòr	ripiano del tavolo per impastare
leibun	leibò	dare forma al pane
dar müllener	de méller	mugnaio
d'mûltu	d'mueltò	madia
d'müllli	d'mielé	mulino
pcheemen	wakse / chéeme	lievitare
da rocke	de rocke	segale

z'rocken bruat	rockenzbrèt	pane di segale
da schissloade	d'bachschuflò	pala da forno
dan teig	de teig	impasto
di teigiri	chnätré	donna impastatrice
teigun	chnätte	impastare
di terretu	d'gòppò	terrina
trommun	schnide	mietere
tröschen	tresche	trebbiare
dan uave	de bachofe	forno da panettiere
d'uavnetu	ofnòtò / es bach	informata
dan uavuwüsch	der ofòwésch	spazzaforno
wannun	wannò	vagliare cereali
z'meelu	z'mälòb	farina