

TRASCRIZIONE INTERVISTA LATTE

G: Nè cuntet sè ca févo quant évo da lövà su pèr andà subet adré ai vaca?

Mg: Lóra lövévum su prèst; a la matina l'éva amò nòcc e dòpo sò pò mia gli orari, confórm al témp pèrchè cémè d'otóvr l gnéva nòcc prèst, a la prumavéra l'éva pisè... sì... l'éva pisé lónga la matina e pò dòpo ndéum n dla masón; évum da tiràg ndrè l stram e nèttag su la bèrzév, e pò ghè dévum giò l fén e pò da li én pò gèn dévum amò n altèr e ghè fevum su la sègia cun giò n pò dè bèv, n pò dè panèl e n pò dè ròba e pò dòpo i molgévum, véra Maria?

M: Èh, sì !

G: L'éva vóra da mólgì?

Mg: Dòpo l'éva vóra da mólgg e ciapévum la zingola li, gè nètévum giò i tètta e pò ghè mólgévum giò l lacc e pò dòpo...

M: La zingola la se tègnéva nsci, su cun lè scagn.

Mg: ...setada giò cun lè scagn...

G: Lè scagn sarisèl quèst?

Mg: L è quèst; èco, l mètévum sót nsci...

M: E pò la zingola li e i mólgévum.

G: L pécc ghèl nètévo?

Mg: Ghèl nètévum giò.

G: Cun sè?

Mg: Ma cun i man, lè stram...

G: E n pó d'aqua?

Mg: No, no d'aqua nèsun, pèrchè dòpo i sè sporchéva....cun lè stram e nsci ghèl nètévum giò cun i man...E pò dòpo sévum da portàl ala lataria; l voidévum giò n dla brénta e sa ghévum l casèl, ca ghévum l cassinòt, lè stlévum giò li, lè scolévum, e l ndéva giò ndla cónga.

Mg: E nvézi ala lataria ghéva i bidón... e ghéva altra roba da...voidàl giò.

G: Sa quèsta l'éva la cónga, quèsta sa s'évla?

P: Travaca.

Mg: Quèsta qui? La travàca.

G: Sì, quèsta e anca quèsta.

Tutte: Lè sculin, l drizzó, l drizzó o l còl.

G: Mè rgord più sa tè ghè ciamà a quèsta.

M: Travaca,

Mg: Travaca

G: Ó capì....E scólta... l drizzó n fond sa gal giò?

Mg: Ghè giò l...l... n arisc ghé metevum giò sa l'éva rot o un pò de

ma ala prumavera i urciga.

G: ...ca nsci l fa da...

Mg: L sè scoléva....

M: L sè scóla, cun i urciga pasa mia l pèl ca g è tac.... Cun quest l pasa l pèl, ma cun giò i urciga l pasa mia.

G: Però l lacc l va giò.

Tutte: L lacc l va giò.

G: Va bene!

Mg: E dòpo sóra ghe resteva tuta na bèla scuma n dla... sa séva bón da molgg n dla zingola... e lóra ghè restéva li anca l pèl... l è mia ca propri...

l gnéva fóra net pisé l lacc.

G: Sa tè molget bén...

Mg : Svelt... gnéva su tuta

TRADUZIONE INTERVISTA LATTE

G: Ci racconti cosa facevate quando dovevate alzarvi per badare subito alle mucche?

Mg: Allora ci alzavamo presto alla mattina; era ancora notte e poi non so gli orari, dipendeva dal tempo, perché in ottobre veniva buio presto, in primavera era più... sì... più lunga la mattina e dopo andavamo alla stalla; dovevamo tirare indietro il letame e pulire la mangiatoia e poi davamo loro giù il fieno e dopo un po' gliene davamo dell'altro e preparavamo il secchio con un po' da bere, un po' di "panel" e un po' di roba e dopo le mungevamo, vero Maria?

M: Eh, sì!

G: Era l'ora di mungerle?

Mg: Dopo era l'ora di mungerle e prendevamo il secchio, pulivamo loro le mammelle e mungevamo il latte e poi ...

M: Il secchio lo tenevamo così, su con lo sgabello...

Mg: Seduta, con lo sgabello...

G: Sarebbe questo lo sgabello?

Mg: E' questo; ecco, lo mettevamo sotto così...

M: Poi il secchio lì e le mungevamo.

G: Le mammelle gliele pulivate?

Mg: Sì, Gliele pulivamo.

G: Con cosa?

Mg: Con le mani, lo strame...

G: E un po' d'acqua?

Mg: No, con l'acqua nessuno, altrimenti si sporcavano; con lo strame ... e così gliele pulivamo con le mani... E dopo dovevamo portarlo alla latteria, lo vuotavamo nella brenta e, se avevamo il "casel", o cascino, lo versavamo, lo scolavamo e andava nella conca.

Mg: Invece alla latteria avevamo i bidoni e c'erano altri recipienti dove versarlo.

G: Se questa era la conca, questa cos'era?

P: Il telaino.

Mg: Questa qui? Il telaino

G: Questa e anche questa.

Tutte: Il colino.

G: Non ricordo più come si chiama questa.

M: Telaino

Mg: Telaino

G: Ho capito...Ascolta.... Il colino cos'ha sul fondo?

M: Un riccio (di castagna), lo mettevamo se era rotto... e un po' di..., ma in primavera le ortiche...

G: Perché così...

M: Filtrava ...

M: Si scola... Con le ortiche non passa il pelo che c'è. ..Con questo il pelo passa, ma con le ortiche non passa.

G: Però il latte va giù.

Tutte: Il latte va giù.

G: Va bene.

Mg: E dopo sopra restava una bella schiuma nella.... Se si era capaci di mungere nel secchio... e allora ci restava anche il pelo... non è che proprio... veniva fuori più pulito il latte.

G: Se mungi bene...

Mg: In fretta... veniva su tutta

la scuma cëmè na...la somèa na....
 l tégn su anca i sporchézz.
 C: E la mangévum via...
 cun na fòia dè stram
 Mr: Cun na fòia dè stram...
 mi n ò mai mangià..
 C: Mi si, vè, sèmpèr.
 P: Sì, anca mi.
 G: L éva na ròba bóna lóra mangià
 la scuma?
 Tutte: Sì, sì, l eva bóna.
 C: Cun na fòia dè stram larga e
 pö cëmè n cugià.
 G: Andrea, ma ghéva anciamò n drizó
 a l alp o ghéva quaicòs ...divers...
 A: Sì, sì, identic... anca su, a l alp,
 l éva n pö pisé grand, fai n altra forma,
 ma l éva amò l stèss procediment...
 a casal e via
 G: Scolta, dopo che evo mulgiù i vaca,
 sa fevo? I cascevo fora, se gis...
 A: Sì cascava, g eva l cap malga e via...
 se comènzava a ciamà i vaca e lì se
 g infilava adrè ... a la malga g éva
 sèmpèr l caporàl, ghe ciamavum...
 G: De vaca...
 Mr: Sét bon dè ciamai, i vaca?
 G: Fammel sentì!
 Mr: Dai, prova! Oo, iss....
 A: Ooo, ooo, moroo, too, too...
 e via... quant a i fava quela vós lì...
 avanti ... il séva giamò...
 G: Scolta, specia n atim ...Torném ndrè
 n po'...Lóra... am mulgiu e am portà
 l lacc n dl casèl o n dla caldéra.
 Dèss cunten n pò...
 A: Quanta ciapavum l butér, l gnéva
 sgrimà via, tiravum via la tela.
 Mg: Cun na roba..
 A: Cun la sgrimaròla là... dopo
 ogni dun ghè ciama pö ...
 G: Fan n pò vdè, Maria.
 Mr: Mi ò mai fa nsci. Tè passévèt
 sóra al lacc, nsci. Tirét via la tela
 e giò n dla so tòla...
 A: E tl mètévet giò n dla pènegia.
 Tutte: La pènegia... Quèsta.
 P: Quèla lì.
 G: O anca quèsta.
 A: Su là i ghéva sèmpèr su quèsta qui,
 la zangola, ghéva sèmpèr su la zangola,
 na ròba ca se drovava n ca...
 G: N ca quèsta..
 Mg: Quanta l eva poch.
 G: E s èl tra dentèr l...
 A: Tè ciapet la tela. Pruma...
 G: La téla g ciamèv, véra?
 Tutti : La téla.
 G: G tré giò la téla...
 A : O téla o grima a sèconda dl...
 Mr: Nó gam sèmpèr déi téla.
 G: E vó anca grima?
 A: Anca grima. Pèrché ieva quasi
 tucc moncèc ca gnéva scià su d l alp...
 di nös qui ghéva quasi nèsun.

la schiuma come una... somiglia
 a... tiene su anche lo sporco.
 C: E la mangiavamo...con una
 foglia di strame.
 Mr: Con una foglia di strame...
 io non l'ho mai mangiata.
 C: lo sì, sempre.
 P: Sì, anch'io.
 G: Era buona allora da mangiare
 la schiuma?
 Tutte: Sì, sì, era buona.
 C: Con una foglia larga di strame,
 come un cucchiaino.
 G: Andrea, c'era anche all'alpe un colino
 o c'era qualcosa di diverso...
 A: Sì, sì, identico... anche su all'alpe;
 era un po' più grande, fatto diversamente,
 ma era lo stesso procedimento... per
 far formaggio...
 G: Senti, dopo che avevate munto le mucche
 cosa facevate? Le portavate fuori, diciamo...
 A: Le portavamo; c'era il capo-malga e via...
 si cominciavano a chiamare le mucche
 ed esse gli si infilavano dietro... alla malga c'era
 sempre il caporale, lo chiamavamo...
 G: Delle mucche...
 Mr: Sei capace di chiamarle, le mucche?
 G: Fammi sentire!
 Mr: Dai, prova! Oo, iss...
 A: Ooo, ooo, moroo, too, too e via...
 quando favevano quella voce...
 avanti... lo sapevano già...
 G: Ascolta, aspetta un attimo... Torniamo
 indietro un po'... Allora... Abbiamo munto
 e portato il latte nel "casel" o nella
 caldaia. Ora racconta un po'.
 A: Quando prendevamo il burro, veniva
 scremato, gli tiravamo via la panna.
 Mg: Con un attrezzo...
 A: Con la spannarola... poi
 ognuno la chiama come...
 G: Fa' un po' vedere, Maria.
 Mr: lo non ho mai fatto così. Passavi sopra
 al latte, così. Levi la panna e la
 metti giù nel secchio.
 A: E la mettevi nella zangola.
 Tutte: La zangola... Questa.
 P: Quella lì.
 G: O anche questa.
 A: Su là c'era sempre questa qui,
 la zangola, c'era sempre la zangola,
 una cosa che si usava in casa.
 G: In casa questa.
 Mg: Quando era poco.
 G: E ci si versa il...
 A: Prendi la panna. Prima...
 G: "Tela" la chiamate, vero?
 Tutti: Sì, "tela".
 G: Versate la panna...
 A: O "tela" o "grima", secondo...
 Mr: Noi abbiamo sempre detto "tela".
 G: E voi anche "grima".
 A: Anche "grima", perché erano quasi
 tutti della valle Albano quelli che venivano
 su all'alpe... dei nostri non c'era nessuno.

G: O capì.
 Mr: E anca l baldo l riva amò da la...
 G: Dai moncèc.
 A: L è tanta roba ca sè gis da la.
 G: E dopo?
 A: Tè scaldav la pènegia...
 G: Ah, bèsogna scaldala?
 Mg: S'èg mèt giò l'aqua calda...
 Mg: Pruma da mètèg giò la téla...
 Mr: T'èv da sréntala.
 G: Cun l'aqua frègia.
 A: Pèrché sa tl mètévèt giò, sa l fa frègg, t'èv da mènà n pèz la pènegia; t'èg vè anca n óra o pisè..
 G: E sa nveci fa cald?
 A: Sa nvezi fa cald..
 Mg: L végn pisé svèlt,
 A: L végn pisé svèlt, pèrché sa l végn da frègg, l butèr l végn tutt a gragnulin, l végn tutt mia bèl. Nvézi sa l végn n po' pisé da cald l rèsta tutt na pasta unica.
 Mr: Tutt bèl compatt.
 G: L è pisé bón, ecco.
 A: Na vòlta ca l éva fai, ...ghè su l vèdrin, su n dla... No, quèsta no... quèla ... tè vèdévet quant a lè... tl sént ca l sbalòta.
 Mg: L fa l colp.
 Mr: Ghè su l vedrin..
 A: Quant a l è luster, l è pèrché l butèr l è fai.
 Mr: Quanta l véder l è nèt, nèt nèt, l è pèrché l butèr l è fai.
 G: Éco. Normalment rèsta amò giò l lacc.
 A: L lacc dè pènegia...
 G: L lacc dè pènegia, oppur
 A: L pen
 G: L pen.
 A: Tè cev su l butér, tl vòlt, tl lavèt fòra bén cun l'aqua frègia e tutt.
 C: E pò tl févèt giò n di stampin..
 Mg: I stampin i è la la li
 A: Sóm amò dré fan du o tre.
 G: E i stampin s ei fai dè attrezzi particolar?
 Mr: Fò.
 G: I se ciama?
 A: De fò, d'agher o dè fò, per lo più i è fai dè fò.
 G: Dè fò...E sei dopo qui li i è i ciè ca ghè va giò; sè ciami ciè?
 Mr: Mm... Tèg mèt giò l butèr.
 Mg: Ma bén lavà nvéci.
 Mr: Ma la pò da vèss lavà e pèsà n orden...e pò tl ncalzèt giò bén e tl livèl bén qui e pò tè fè nsci, quèst l végn via, quel alter tè fè tac...e tl trè giò n dl aqua amò ca l sè pòssa ...
 G: Amò n dl aqua n altra vòlta..
 A: Amò n dl aqua frégia.
 Mg: E dopo tl turet su pèr ncartàl.
 A: E nvéci l pèm n dal mètévo dopo?
 Mg: L pèm...
 A: Su ndl alp i ghèl dava quasi sèmpèr ai porscéi.

G: Ho capito.
 Mr: Anche il termine "baldo" arriva da là..
 G: Da loro.
 A: Tante parole vengono da là.
 G: E dopo?
 A: Scaldavi la zangola.
 G: Ah, Bisogna scaldarla?
 Mg: Ci si mette dentro l'acqua calda...
 Mg: Prima di versarci dentro la panna...
 Mr: Devi risciacquarla.
 G: Con l'acqua fredda.
 A: Perché se la versavi e faceva freddo, dovevi farla andare tanto, la zangola; ci voleva anche un'ora e più...
 G: E se invece fa caldo?
 A: Se invece fa caldo...
 Mg: Viene più in fretta.
 A: Viene più in fretta, perché se viene dal freddo il burro viene tutto a grumi, non viene bene. Invece se viene da un po' più dal caldo resta tutta una pasta unica.
 Mr: Tutto bello compatto.
 Mg: E' più buono.
 A: Una volta che era fatto, c'è il vetrino, nellaNo, questa no...quella.
 Vedevi quando è... lo senti che sbatte.
 Mg: Fa il colpo.
 Mr: C'è il vetrino.
 A: Quando è limpido, è perché il burro è fatto.
 Mr: Quando il vetro è pulito, proprio pulito, è perché il burro è fatto.
 G: Ecco. Di solito resta ancora giù il laticello.
 A: Il latte di zangola...
 G: Il latte di zangola o...
 A: Il "pen".
 G: Il "pen".
 A: Tiri su il burro, lo volti, lo lavi bene con l'acqua fredda e tutto.
 C: E poi lo metti negli stampini.
 Mg: Gli stampini sono lì.
 A: Sto ancora facendone due o tre.
 G: Gli stampini sono di un materiale particolare?
 Mr: Faggio.
 G: Come si chiamano?
 A: Di faggio, d'acero o di faggio; per lo più sono fatti di faggio.
 G: Di faggio... e dopo quelli sono i chiodi che ci vanno; si chiamano chiodi?
 Mr: Mm ... Ci metti dentro il burro.
 Mg: Ma ben lavato invece.
 Mr: Ma deve essere lavato e pesato giusto e poi lo schiacci giù bene, lo livelli e poi fai così; questo viene via, quell'altro fai "tac" e lo butti di nuovo nell'acqua in modo che possa...
 G: Ancora nell'acqua un'altra volta?
 A: Ancora nell'acqua fredda.
 Mg: E poi lo tiri su per incartarlo.
 G: E invece il laticello dove lo mettevate dopo?
 Mg: Il laticello...
 A: Su all'alpe lo davano quasi sempre ai maiali.

Mr: G èl mia qui? L évum trovà, gò idea.
A: Tl tëgnéva li anca da bév, ma...
Mr: L mastèl ghè gihévum...
da la colóbia, véra?
G: Mastèl da la colobia? Pèrchè ghè
ciamevo colóbia?
Mr: Ca l éva nè scart, ca l'è nóma
di porscéi.
A: Lavavum su la pènegia e gnéva fòra
quel aqua sporca e tla voidavèt giò n dl...
Mr: Tè trévet mia via gnanca quel...
A: Pèr dag ai porscéi...
G: L pèm più l aqua ca tè lavà
la pènegia. Ó capì.
A: E dopo t èg mètévèt giò anca
l sèron quanta t év fai l formagg.
G: Lóra sa tè vè cuntèn cèmè févo
a fa l fomagg?
A: L formagg? Tl scaldav, almeno
su n dl alp...
G: Ma scolta, drovévo na caldéra grossa?
A: Na caldéra cèmè quèla lì.. grossa..
G: Na bèla caldéra...
A: E si, pèrchè ghévum anca cinq, ses,
sèt, vòt, des quintai dè lacc, a sècond...
G : Cèmè l è la scigogna, Andrea ?
G: Ghè n pal..
A: N pal n pé cun un brasc ca vègn fòra,
cun la saèta ca la va su da sostegn;
la va su e la gira.
G: E la gira pèrchè l è su n dun fer..
A: Mè n perno... e la gira n modo ca tu
la caldéra tl è mia scià, sè no la pésa,
chi la sposta?
G: Certo.
A: Dal fòg tla giravèt da na part a l altra.
G: E lóra li tèg trév giò l lacc. Sa tè caset
grass?
A: Ntreg.
G: Sa invéci tè caset magher ?
A : Quel magher dai conga...
G: Quel ca l è rëstà ndrè dla conga...
A: Dla conga tl tè su e tl mètet n dla caldera.
G: Dopo ca tè ghè tirà via la tela.
A: E dopo mi so mia la gradazion ca i ghé dava.
Mr: A quel gras l è pisé la gradazion pèrchè
tucc i ghè stéva mia giò a tirà su l formagg,
quel grass... La gradazion la so mia.
A: So mia gnan mi.
Mr: Tucc i formagg tè da ndag giò fin a qui.
G: Si
Mr: E tucc i ghè rësistéva mia
G: Pèrchè la scotéva.
Mr: Eco
Mg: L eva pisè calda.
Mr: Quanta sévum n Piazza Vachera, nó,
l Bino l podéva mia casà gras pèrchè
l ghè rivéva mia a stag giò.
G: Ghè déva fastidi l cald?
Mr: Ghè deva fastidi l cald, nveci
quel maghèr l è tréntasés, tréntasètt
gradi ca i ghè dava...
C: Anca trentanöv.
Mg: Pö i ndeva giò anca cun la tela.
Mr: Ma pèr tral nsèma tè da stag giò

Mr: Non c'è qui? L'avevamo trovato, mi sembra.
A: Lo tenevi anche da bere, ma...
Mr: Il mastello della "colobia"
lo chiamavamo, vero?
G: Mastello della "colobia"?
Perché lo chiamavate "colobia"?
Mr: Perché è scarto, perchè è solo per
i maiali.
A: Lavavamo la zangola e veniva fuori
quell'acqua sporca e la vuotavi nel...
Mr: Non buttavi via neanche quello...
A: Per darlo ai maiali...
G: Il laticello e l'acqua con cui avevi
lavato la zangola. Ho capito.
A: E dopo ci mettevi anche il siero
dopo che avevi fatto il formaggio.
G: Allora, se vuoi, ci racconti come
facevate il formaggio?
A: Il formaggio? Lo scaldavi, almeno
su all'alpe...
G: Ma, ascolta, usavate una caldaia grossa?
A: Una caldaia come quella lì, grossa...
G: Una bella caldaia...
A: Eh sì, perché avevamo cinque, sei, sette,
otto, dieci quintali di latte, secondo...
G: Com'è la cicogna, Andrea?
G: C'è un palo...
A: Un palo verticale, con un braccio che
sporge, con la "saetta" che fa da sostegno;
va su e gira.
G: Gira perché è su un ferro...
A: Come un perno... e gira in modo che
la caldaia non ce l'hai lì, se no pesa;
chi la sposta?
G: Certo.
A: Dal fuoco la giravi da una parte all'altra.
G: E allora ci versavi il latte. Se facevi il
formaggio grasso?
A: Intero.
G: Se invece lo facevi magro?
A: Quello magro dalle conche...
G: Quello che è rimasto nella conca...
A: Dalla conca lo tiri su e lo metti nella caldaia.
G: Dopo che hai levato la panna.
A: E dopo non so che temperatura usassero.
Mr: Per quello grasso la temperatura è più alta
e non tutti riuscivano a farcela a tirar su il
formaggio, quello grasso...La temperatura non la so.
A: Non la so nemmeno io.
Mr: Per tutti i formaggi devi andare giù fino a qui.
G: Si
Mr: E non tutti resistevano
G: Perché scottava.
Mr: Ecco.
Mg: Era più calda.
Mr: Quando eravamo in Piazza Vachera, noi,
l'Albino non poteva far formaggio grasso
perché non riusciva a stare giù.
G: Gli dava fastidio il caldo?
Mr: Gli dava fastidio il caldo, invece
per quello magro arrivavano a 36,
37 gradi.
C: Anche 39.
Mg: Poi andavano giù anche col telo.
Mr: Per fare una massa unica bisogna stare giù

n bèl pëzzèt.

G: Ma Andrea, eco, na roba ca mi ho sémpër vurù savé: spiéghèn cëmè févo a fa l quagg.

A: A fa l quagg? Alora, sè ciapava, sè ciama quagg l è l stómèg dl védèl, dl bucin o dl anghèl, ma i a mia d avé mangià erba, i a péna d avé bèvù lacc pèrchè, disém, la vaca la ga quatèr stomèg, sa ghè ciami, mi dèss l nóm ml rgòrd più.

G: Va bén

A: L ultum n fònd...

G: L ultum n bass.

A: L è cëmè na vèsiga, ciamegum sachìn, déntèr n d stè sachìn ghè dentèr di gianda, nò i ciavamum di gianda, di roba grossa nsci, ca cun pisè gh n éva déntèr cun pisè l éva bon. T èl portav dal macèlär, l mazava l védèl e tl dava l quagg, e quel tl ciapavèt, tl tacav su al camin a fal sècà.

G: N dla capa su d déntèr? Quindi l sè fuméva anca?

A: L gnéva fumigà.

P: L sè consèrvava.

A. Quanta a l invern, l an adrè, quanta i éva séc, tè ciapàv sti qua, tè tirév fora pisè i gianda, e n pó d roba ca ghé amò déntèr sec e giò n d un mortè, l mè povèr nono l mèteva giò n d un mortè; l mèteva giò qui li, l mèteva giò pan neghèr, quel d biav ca i fava n ca, nós, dèss ca m vègn n mént, nós,

G: Nós?

A: E i gianda de pèrzèg.

G: L d dentèr però dl arma...

A: L arma, ma mi dopo l g mèteva amò giò quaicòs, ma mi m rgòrd più.

G: Ghèn mètévi d erba ca vó savé?

Voci: No, no nèsuna erba.

A: So mia s al mètéva, s al g ès metù quaicòs d altèr.

Mr: Mi m par amò da vdè quanta i caséva, ma quel d cavra.

Mg: I ghèn taiéva via n tuchètìn.

Mr: I ghèn taiéva via nsci.

A: N ongia.

Mr: E dopo l lacc l è poc. I ghèn taiéva via nsci e la mè mama l al féva nda fora nsci nd un scudlìn cun n pò d'acqua.

G: Tévda o frègia?

C: Tévda.

Mr: La sarà biù tévda; l éva n brut coló, l ghéva n brut odór e pò la ghèl tréva giò.

G: L séva d aghèr?

Mr: S èl sa pò gnanca; l quagg l ga n gran brut odór.

A: L fava nda fòra. E pò dopo i scaldava l lacc; sècònd sa l voréva fa l formagg pisè dur, l scaldava n pò pisè, s al voréva fa quii bèla formagéla ca dopo i sbongava pèr fa polènta voncià, l eva n pó meno. Da li lu l ciapava, l eva sémpër voltà su i manega, mi parl del me pover nóno, dopo... l ghè ndava giò cul gombèd...

G: Per tastà la...

A: Gió ndl... la gradazion dl lavò... Lu l sentighéva. Mi so pò mia cëmè l fava a capí, la gran pratega, èco quel ca l ghéva. L ciapava

un bel po'.

G: Ma Andrea, ecco, una cosa che ho sempre voluto sapere: spiegaci come facevate a fare il caglio.

A: Per fare il caglio? Allora si prendeva, si chiama caglio lo stomaco del vitello, del capretto o dell'agnello, ma non devono aver mangiato erba, devono aver bevuto solo latte, diciamo che la mucca ha quattro stomaci, come si chiamino ora non mi ricordo più.

G: Va bene

A: L'ultimo in fondo...

G: Il più basso.

A: E' come una vescica, chiamamolo sacchetto, in questo sacchetto ci sono delle ghiandole, noi le chiamavamo ghiande, delle cose grosse così, più ce n'erano dentro, più era buono. Lo portavi dal macellaio, uccideva il vitello e ti dava il caglio; lo prendevi e lo attaccavi nel camino per farlo seccare.

G. All'interno della cappa? Quindi veniva affumicato?

A. Veniva affumicato.

P: Si conservava.

A: In inverno, l'anno dopo, quando erano secchi, li prendevi e tiravi fuori le ghiandole e un po' della roba che era dentro secca e mettevi il tutto in un mortaio, il mio povero nonno lo metteva in un mortaio; metteva giù quelle lì, ci metteva pane nero, quello di segale che facevano in casa, noci, ora che mi viene in mente, noci,

G: Noci?

A: E i noccioli delle pesche

G: L'interno però dei noccioli...

A: L'armellina, e poi ci metteva ancora qualcosa, ma non mi ricordo più.

G: Ci mettevano erbe che voi sapiate?

Mg, Mr, A: No, no, nessuna erba.

A: Non so se ci mettesse, se ci venisse messo qualcos'altro.

Mr: Mi sembra di vedere ancora quando facevano formaggio, ma quello di capra.

Mg: Ne tagliavano via un pezzettino.

Mr: Ne tagliavano via così.

A. Un'unghia.

Mr: Poi il latte è poco. Ne tagliavano via così e la mia mamma lo faceva sciogliere, in una scodellina, con un po' di acqua.

G: Tiepida o fredda?

C: Tiepida.

Mr: Sarà stata tiepida; aveva un brutto colore, aveva un brutto odore e poi la buttava giù.

G: Odorava di acido?

Mr: Non si sa neanche, il caglio ha un pessimo odore.

A: Lo faceva sciogliere. Poi scaldavano il latte; se volevano fare il formaggio più duro lo scaldavano di più, se lo volevano bello morbido, che filasse, per far la polenta "unta", lo scaldavano di meno. Poi lui prendeva, le maniche sempre arrotolate, parlo del mio povero nonno, poi... entrava nel latte col gomito...

G: Per sapere...

A: Giù nel ... la temperatura. Lui la sentiva. Non so come facesse a capire, la grande esperienza, ecco quello che aveva. Prendeva

la sprela per colàl pèrchè ghè restava dentèr
sèmpèr n pò de

G: Scolta: ela questa la sprela?

Voci: No..

G: Qual ela la sprela?

Mg: La sprela la ghe sarà.

A: Per colàl, eco...

Mg: L è quela ca l fa l Pierino.

G: Aa!

A: L drovava mia l sculìn pèrchè dè
sculin ghe néva mia. L colava e pò...

Mr: L feva nsci...tac.

G: Aa, èco.

Mr: Ntant l rëstéva npegn....

A: De modo ca l sè colava. l sporchèzz
l ndava mia giò, èco.

G: L sè scoléva ben. E dopo Andrea
ca nsci rivum...

A: Quant a l eva quagià ormai l séva.

L ciapava la germarola, l me pover nòno...

G: S al ciamévla?

A: Al fava na crós nsci; disèm questa
l è la caldéra... l ghe fava na crós...

G: G al n nom particolar quel...?

A: Mi quest l so mia.

Mg: L è per taià fóra i formagia. L taiéva
quant a l eva pèr quagià pèr taià fóra
pèr un pò pre compagn.

Mr: Pruma i ghe deva ... la grana.

Mg: La grana... Il truséva.

Mr: Il féva con quel li e pò i ghè deva propri
ben la grana. L féva nsci n man pèr vdè sa
l è fai ben e pò l truséva cun quel che ...

Ca tl ev pò mai da lassà ndà n fond.

G: G al mia un nom particolar?

Mg: L so più.

Mr: L trusalacc.

G: L trusalacc.

Mr: E dopo il laseva ndà n fond, stevèl
pò cinq, stevèl pò des menùcc pèr
ramasàss ben n fond, tutt e pò l taiéva.
l ndea giò e l taiéva.

A: L téva su cunt i man e l meteva giò.

P: N dl balz.

A: N dl balz.

Mr: Ma ghe ndéva la tovaia.

Mg: Ghe ndéva sot na tovaia.

A: Gh eva sot l spërsó e sot l spërsó tég
metév sot na sedèla o na pugnata.

G: L spërsó l è quest qui?

A: Sì, quel li.

G: Quindi ... Quel li l è l spërsó. L balz
ghè va sora...

Mr: N dl balz tè mètévet giò l formagg.

Mg: Tè mò scia l balz.

Mr: Quest o quest?

G: No Giulia.

Voci: Quel li sulla panca..

A: Quest qui l è giamò l balz, l è na
fasera d'una lataria o d una....

G: Fasera... pèrchè, l balz l eva divers?

Voci: Ma no...

Mr: Dopo i ghè ndeva su cun la tovaia e
l mètévet giò e tè strëngévèt nsci, mi

lo scopino per filtrarlo, perché ci restava dentro
sempre un po' di...

G: Ascolta: E' questo lo scopino?

Voci: No...

G: Qual è lo scopino?

Mg: Lo scopino ci sarà...

A: Per filtrarlo, ecco...

Mg: E' quello che fa il Pierino.

G: Ah!

A: Non si usava il colino perché non ce
n'erano. Lo filtrava e poi...

Mr: Faceva così.....tac.

G: Ah, ecco.

Mr: Così restava attaccato....

A: Intanto veniva filtrato.

Lo sporco non andava giù.

G: Veniva filtrato bene. E dopo, Andrea,
che così arriviamo...

A: Quando era cagliato ormai lo sapeva.

Prendeva il frangicagliata, il mio povero nonno...

G: Come la chiamava?

A: Faceva una croce così; poniamo che questa
sia la caldaia... ci faceva una croce.

G: Ha un nome particolare quel...?

A: Questo non lo so.

Mg: E' per tagliare i formaggi. Lo tagliavano
quando stava per cagliare, per tagliarlo in modo
più o meno uguale.

Mr: Prima rompevano ... la cagliata.

Mg: La cagliata. Lo rimestavano.

Mr: Lo facevano con quello lì e lo rendevano proprio
uniforme. Facevano così in mano per vedere se era
venuto bene e poi lo rimestavano con quello...

perché non devi mai lasciarlo andare in fondo.

G: Ha un nome particolare?

C: Non lo so più.

Mr: Il rimestalatte.

G: Il rimestalatte.

Mr: E dopo lo lasciavano andare in fondo,
aspettavano cinque o dieci minuti perché si
concentrasse bene in fondo e poi lo tagliavano.
Andavano giù e lo tagliavano.

A: Lo tiravano su con le mani e lo mettevano giù....

P: Nella fascera.

A: Nella fascera.

Mr: Ma ci andava la tovaglia.

Mg: Ci andava una tovaglia.

A: C'era sotto lo scolatoio e sotto lo scolatoio ci
mettevi un secchio o un paiolo.

G: Lo scolatoio è questo?

A: Sì, quello lì.

G: Quindi ... quello lì è lo scolatoio.

La fascera gli va sopra.

Mr: Nella fascera mettevi il formaggio.

Mg: Prendi la fascera.

Mr: Questa o questa?

G: No, Giulia.

Voci: Quella lì sulla panca.

A: Questa è la fascera, la fascera di una
latteria o di una....

G: Perché? E' diversa?

Voci: No...

Mr: Dopo ci mettevano sopra la tovaglia, la
mettevi giù e stringevi così; io non sono

som pö mia bona da fal...
Mg: Tè ghev da fal andà sot.
Mr: I ghè féva su n...
Mg: N dla lataria sè parla...
Mr: Nsci ... e l tireva fin ca l gheva la so forma e pö dopo i ghè mèteva su n pés, l'ass sóra e pö propi n bel pés...
Mg: De sass.
Mr: De sass ca i femna il alzava mia.
Mg: La tovaia ...
Mr: Pö l'ass e...
Voci: L molón.
G: E da quanta l è pront nsci, l lasévo li n dévo casà o l portevo su n dl alp?
Mr: No, qui sèl laséva li fin...
G: Fin a la sera.
Mr: N dla i féva, n dla lataria, i caseva dopo mezèdi; fin a la matina adré, il laséva li cun sora l so pés e pö il tiréva via e il portèva n del casinòt e il saléva.
G: O capi.
Mg: I ciapéva la scova, la scender, i la bagnéva, la scova, i la bagneva e la scender e pö giréva nsci con la scova. La caldera la gneva lusenta-lusenta pèrchè l eva de ram. Bela l eva.
Mr: Cèmè quel ram che sè lustra adèss.
Mg: E pö dopo con na sèdèla d'aqua i ghè treva giò l'aqua e i la lavéva e i la laséva sèmpèr rovèrsada n modo nsci ca la pössa scolàss ben.
A: Quant a l eva fai l butér ca l eva lavò, tiréva via l calcón e gneva giò l pem giò n dla sedèla...
Mr: Te mètéva giò la to sedèla e avanti tè fèvèt nsci... fora.
Mr: Dopo qui s la dèsvidéva via tutt qui ben e l gnéva via il covercc sóra pèr podè tirà su l... E pèr fala andà si gheva da fa girà quela manopola li... anca n ora...
Mg: Aa, ghè voreva n ora.
A: La brustia se ciama, pèr brustià la vaca, la schéna e tutt... Ma l è che manca la raspa per fag via i cotola.
Mr: No la raspa, la striglia...
A: Pèrchè, sè dè no, quant sè butaven giò se tacava su la boascia... e allora bèsognava brustiai giò e passag tutt l pel pèr netai ben, ma la gh è mia la brustia...
P: E quest l è per setass giò.
A: Quest qui l è l scagn. Quest qui s èl tacava qui a la coregia, qui de dré, nsci, e se caminava; quanta s eva da molgg i vaca sè brancava l sedèl, tè sètavèt giò col sèdèl e te molgév.
Mr: Dopo la gheva la sèdèla e la voidévum giò n dla sèdèla e s la vèdèva pèrchè la tela la resteva bela spessa sora.
Mg: Ghe pass mia gnanca dentèr. La ga la paligna ... l'è n pö strecia.... Aa, n ò portà a la me vöia de brenta No, ghè riv mia a andà dentèr...

tanto capace di farlo.
Mg: Devi farlo andare sotto.
Mr: Ci facevano un....
Mg: Si parla della latteria...
Mr: Così e tiravano finche aveva la forma giusta e poi ci mettevano sopra un bel peso, un asse sopra e poi un bel peso.
Mg: Un sasso.
Mr: Un sasso che le donne non riuscivano ad alzare.
Mg: La tovaglia...
Mr: Poi l'asse e ...
Voci: Il peso.
G: E quando era pronto così lo lasciavate lì dove l'avevate fatto o lo portavate all'alpe?
Mr: No, lo si lasciava lì fino...
G: Fino alla sera.
Mr: Dove lo facevano, nella latteria, facevano il formaggio dopo mezzogiorno; fino alla mattina dopo lo lasciavano con sopra il peso e poi glielo toglievano, lo portavano nel cascino e lo salavano.
G: Ho capito.
Mg: Prendevano la scopa e la cenere, la bagnavano la scopa e la cenere e poi giravano così con la scopa. La caldaia diventava lucida lucida perché era di rame. Bella diventava.
Mr: Come quel rame che si lucida oggi.
Mg: E poi con un secchio d'acqua buttavano dentro l'acqua e la lavavano e la lasciavano sempre capovolta in modo che potesse scolare bene.
A: Quando il burro era pronto, era fatto, tiravano via il tappo e usciva il latticello, giù nel secchio.
Mr: Mettevi sotto il secchio e poi facevi così... fuori.
Mr: Poi si svitava qui per bene e veniva via il coperchio per poter tirar fuori il... Per farla andare bisognava girare quella manovella lì ... anche un'ora...
Mg: Ah, ci voleva un'ora.
A: "Brustia" si chiama, per strigliare le vacche, la schiena e tutto... ma manca la raspa per levar loro lo sterco.
Mr: Non la raspa, la striglia...
A: Se no, quando si buttavano per terra lo sterco si attaccava addosso e allora bisognava strigliarle e passare tutto il pelo per pulirle bene, ma non c'è la "brustia".
P: E questo è per sedersi.
A: Questo è lo sgabello. Lo si attaccava qui alla cintura, qui dietro, così, e si caminava; quando dovevi mungere le vacche afferravi il secchio, ti sedevi giù col secchio e mungevi.
Mr: Dopo c'era il secchio e la vuotavamo nel secchio e la si vedeva perché la panna restava bella spessa sopra.
Mg: Non ci passo neanche dentro Ha la bretella ... un po' stretta... Ah, ne ho portate io di brente...
No, non riesco ad entrare.