

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: 69 (1979)

Artikel: Usanze poschiavine

Autor: Tognina, Ricardo

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1005314>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

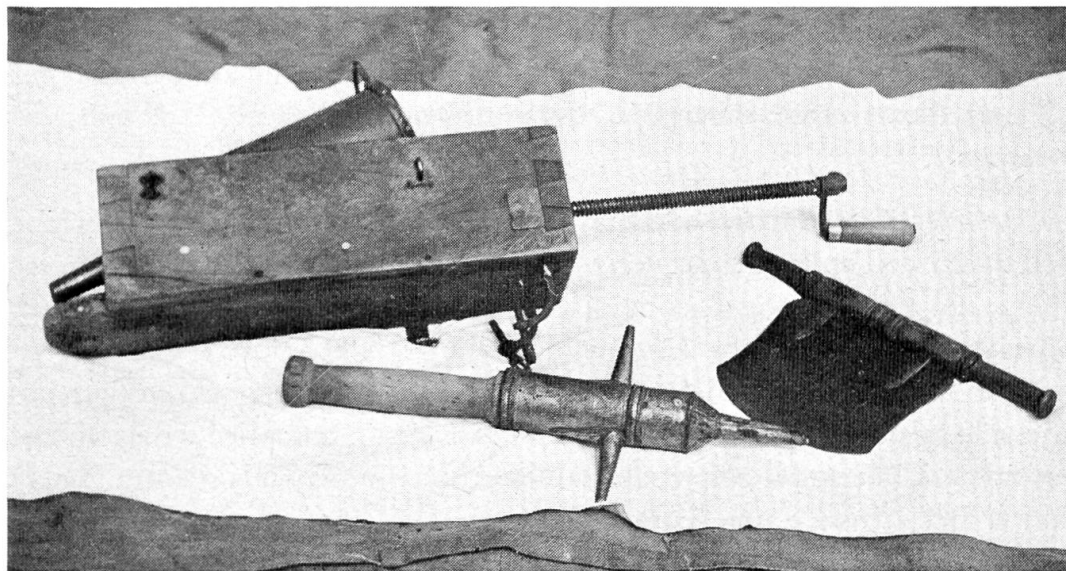
Download PDF: 02.02.2025

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

Usanze poschiavine

La «becarìa»

Per il contadino sono tempo di raccolta, nella valle di Poschiavo e anche altrove, l'estate e l'autunno quando maturano i frutti dei campi, e anche l'inverno. I suoi luoghi di lavoro sono i terreni coltivati, la stalla e il bosco (in questo trova talvolta lavoro supplementare durante l'inverno). Nei primi (orti, frutteti, campi, prati: *ort, brölu, camp, pra/pru*) egli raccoglie durante le stagioni calde; la stalla gli fornisce, nel corso dell'inverno, oltre al latte e ai latticini, il fabbisogno in carne per tutto l'anno. Alcuni contadini, che di solito sanno fare anche l'arrotino, *al muléta*, l'aggiustatore di arnesi, il copritetto ecc., durante l'inverno li troviamo spesso al lavoro in veste di macellai, *beché*, con un lungo grembiale bianco legato intorno alla vita. Ogni contadino *fa becarìa*, ammazzando il maiale allevato, *al ciun tirù sü*, e procurandosi spesso anche un po' di carne di manzo per rendere le salsicce più digeribili.



A destra un coltello a doppio manico che si usava per sminuzzare la carne destinata alle salsicce prima dell'introduzione della macchina tritacarne. In basso, *al sfilgia*, un arnese per insaccare la carne da salsicce. In alto una insaccatrice a manovella. (Questi oggetti si trovano nel Museo di Poschiavo)

La *becarìa* ha il preciso scopo di approvvigionare la famiglia rurale di carne fresca per una quindicina di giorni e di carne stagionata per tutto l'anno. Le salsicce di sangue e i cotechini (che si mangiano subito), i prosciutti, *persüt*, la pancetta, *pancéta, panzéta*, i salami, le salsicce casa-

linghe fatte secondo ricette che possono variare da macellaio a macellaio, non possono mancare nei «menus» della casa rurale della valle di Poschiavo, specialmente durante i lavori pesanti di campagna e nel bosco.

Per il termine *becarìa* si è introdotta in valle (non si sa bene quando) la parola ‘mazziglia’ che dovrebbe essere un sostantivo italiano ma che nessun vocabolario contiene. Di sicuro riguardo a questa parola che una volta si imparava, come molte altre voci regionali, a scuola, si può dire probabilmente solo questo: che deriva da *mazzà*, *mazzà 'l ciun*, *mazzà 'l bov*, e da *mazza*, *mazzà*, l’arnese con cui si stordisce una bestia, *stordì*, prima di dissanguarla, *ga tö 'l sang*.

La *becarìa* è un lavoro impegnativo per il macellaio e per i suoi aiuti, reso spesso non facile dal freddo invernale. Ma è anche una festa, primo perchè tutta la famiglia vi prende parte attiva e spesso si ricorre a gente del vicinato con cui si è in buoni rapporti; secondo: si prepara un alimento casalingo che piace a tutti; terzo: il lavoro si conclude con una buona cena, magari a ora tarda, che offre l’occasione di assaggiare, *tastà*, i salumi nuovi e alla quale si invitano spesso parenti o amici. Non può mancare un buon bicchiere di vino di Valtellina che non si beve solo a cena ma anche durante il lavoro. Allora si serve il *vin cald*, P.¹ *vin brûlé*, affinchè tutti possano resistere al freddo sia all’aperto che in locali freddi o poco riscaldati.

Ai parenti, agli amici, a chi gli ha fatto un piacere, il contadino manda ancora oggi un saggio della sua *becarìa*, al *tastaröl*, P. *al tast*, costituito da salsicce che sono di solito squisite per la buona carne adoperata e per gli ingredienti usati: sale, pepe, noce moscata, aglio ecc.: *sal*, *péar*, *nus nuscà*, *ai*.

La *becarìa* desta ancora e destava specialmente prima della guerra e dell’inizio dell’emigrazione verso l’interno del paese, un certo interesse anche nel vicinato. Se il contadino non vigila la stalla, gli può essere portato via il maiale, *robà 'l ciun* prima dell’inizio del lavoro o una *mezzéna* quando il maiale pende dal soffitto del cortile. E sono spesso in pericolo anche le salsicce in pentola, specie se in casa c’è un complice o meglio una complice. Chi tenta il colpo sale dall’esterno con una scala o entra in casa con la faccia tosta e una scusa qualunque.

¹ P. significa ‘Poschiavo’. Le voci dialettali senza indicazioni particolari sono brusiesi e per la maggior parte anche poschiavine.