

Zeitschrift: Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde = Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari

Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde

Band: 88 (1998)

Heft: [2]

Buchbesprechung: Rezensionen = Comptes rendus = Recensioni

Autor: Bellwald, Werner / Gros, Christophe

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: 04.05.2025

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

ATLANTE DELL'EDILIZIA RURALE IN TICINO: Valmaggia t.1 (pp. 1-304) - t.2 (pp. 1-440), a cura di Giovanni Buzzi, Ed. Scuola tecnica superiore del Cantone Ticino, Ammin. e distrib. Armando Dadò Ed., Locarno 1997.

Sul finire del 1997 sono stati presentati a Cevio i due tomi del quarto volume dell'Atlante dell'edilizia rurale in Ticino (AERT) dedicato alla Valmaggia, che fa seguito a quelli sull'edilizia di Blenio, Mendrisiotto e Leventina. Son quasi 750 pagine che presentano i rilievi (in scala 1:50) svolti dagli studenti della Scuola tecnica superiore cantonale, guidati dall'arch. Giovanni Buzzi e dai suoi collaboratori, nel multiforme e variegato mondo edilizio tradizionale di questo distretto. Come nei precedenti volumi son qui raffigurati piani sezioni e proiezioni, corredati da fotografie, di 33 edifici abitativi o utilitari, ritenuti rappresentativi dei tipi più diffusi di dimore, scelti fra i 44 raccolti negli anni 1974, 1984-1985, 1991, 1994-1996. Alla riproduzione di tavole e alle descrizioni tecniche si accompagna una miscellanea di vari autori su diversi aspetti non solo dell'architettura, ma anche della vita e delle attività nella valle; a un' introduzione generale storico-geografica sul territorio e sugli insediamenti di G. Buzzi, fan seguito infatti le descrizioni di alcuni esempi valmaggiesi di insediamenti e di edifici delle stazioni montane e alpine, di A. Donati, e della casa di legno (in particolare delle torbe) valmaggese, di L. Martini; uno studio sui caratteri dell'economia alpina tradizionale, di B. Donati; i dati e le scoperte riguardanti specie l'indagine dendrocronologica, iniziata da P.A. Donati, di G. Foletti; la storia (dal 1200 al 1900) del taglio e della fluitazione del legname, di Luigi Martini; i primi riscontri della ricerca tuttora in corso sui ripari e sulle abitazioni sotto le rocce, di Fl. Zappa; un breve riassunto della variegata terminologia dialettale della casa valmaggese, di R. Zeli.

Come si vede, un'opera che viene a completare le precedenti ricerche, prime fra tutte quelle di G. Bianconi e di M. Gschwend.

RZ

DAS HISTORISCHE MUSEUM LUZERN. Luzern: Maihof Verlag 1997. (Luzerner Museen, Bd. 1). 132 S., III.

Der schön gestaltete und reich illustrierte Band stellt die erste Veröffentlichung der neuen Serie «Luzerner Museen» dar. Er ist seinerseits Bestandteil der Öffentlichkeitsarbeit des Hauses und bietet einem breiten Publikum einen leichten, doch fundierten Einstieg in «sein» historisches Museum. Die begleitenden Texte (u.a. Josef Brülisauer über die Geschichte der Sammlung, Ursula Karbacher über Prunkstücke der Textilsammlung, Ruedi Meier über die annähernd 50 Sonderausstellungen des Hauses) situieren die abgebildeten Objekte so, dass über das Museum und seine Sammlung hinaus auch einiges zur Geschichte der Region zu erfahren ist. Anmerkungen, Literatur und Register vervollständigen die Angaben für wissenschaftlich Interessierte. MuseumspraktikerInnen entnehmen den Berichten zum Betrieb und den Reflexionen zu Konzepten einige Anregungen.

Dr. Werner Bellwald, Gundeldingerstr. 367, 4053 Basel

ARLETTE KÖFER-RICKENBACH/FERNAND RAUSSER/JOHANNES SCHMID-KUNZ: Trachten machen Leute.

Details und Miniaturen – Die Schönheit im Kleinen und Feinen. Bern: Stämpfli 1998. 128 S., 158 Farbbabb.

Die beiden Trachtenkenner Arlette Köfer-Rickenbach und Johannes Schmid-Kunz sind der Frage nach den Ursprüngen der Vielfalt an Farben und Formen, die die Schweizer Tracht kennzeichnet, nachgegangen. In Zusammenarbeit mit dem Fotografen Fernand Rausser ist so ein prächtiger Bildband entstanden, der in Wort und Bild den vielen Einzel- und Besonderheiten der Tracht nachspürt, ihre Herkunft ergründet und die Entwicklung von Trachtenteilen und ihre Wanderung verfolgt. Die Reichhaltigkeit der schweizerischen Trachtenlandschaft wird dabei in einen entwicklungsgeschichtlichen Rahmen gestellt, der auch wirtschaftliche und politische Aspekte sowie künstlerische und soziale Hinweise nicht vernachlässigt. So erfährt der Leser viel Interessantes zu Hüten und Hauben, zu Haar-, Hals- und Gürtelschmuck, zu Stoffen, Stickereien, Spitzen und Strickwaren, zu Schultertüchern, Handschuhen, Schuhen und Strümpfen. Ueberraschende Einblicke in die Herkunft von Motiven gewährt die Gegenüberstellung von Naturaufnahmen mit kunsthandwerklichen Details.

Red.

JACQUES CHÂTELAIN: Marque ton pain, fleuris ton beurre, gestes et empreintes dans la vie quotidienne, graphisme et symbolisme dans les Alpes occidentales. Aoste: Édition Priuli & Verlucca 1998.

Un ouvrage richement illustré et accompagnant l'exposition du même nom, lancée à l'occasion de la foire Saint Ours d'Aoste en 1998. Un livre et une exposition qui font collaborer des artisans, des amateurs, des collectionneurs et quelques ethnologues ou experts, mobilisés par Jacques Châtelain, afin de montrer aux centaine de milliers de visiteurs que les actuels arts populaires du bois sont héritiers d'une tradition impressionnante et parfois même énigmatique. Un livre collectif avec des articles complémentaires de Jean Guibal sur les liens entre tradition et modernité, de Piercarlo Jorio sur les symboles, de Jacques Châtelain sur les prouesses du bois et des décors régionaux et de Christophe Gros sur les usages remémorés et reconstitués.

On y apprend que les marques alimentaires en bois sculpté racontent des usages. L'instrument ordinaire de jadis, devenu objet d'art aujourd'hui, était fabriqué généralement par ceux-là même qui l'employaient, ce qui n'exclut pas des artisans de village ou des gens de métier pour certaines marques plus soignées. Mais quelles étaient leurs utilisations, au juste? Elles ont décoré, mesuré, tarifié et poinçonné les produits du travail familial ou communautaire. Les notes d'enquêtes, par exemple celles de Georges Amoudruz, collectionneur, dès les années trente, d'une partie des objets présents dans l'exposition parmi d'autres collections célèbres comme celle de Grenoble et de nombreux collectionneurs privés.

Les marques à pain et les marques à cressins

Servant à indiquer la variété du pain, (seigle, froment, maïs) et titrant sa propriété, par un motif ou une marque de famille incisée, les marques à pain en forme de bobine ou bien circulaire étaient, soit gardées au sein des familles employant tour à tour ou ensemble le four communautaire, soit laissées chez le boulanger de village. Dans plusieurs vallées on pétrissait à la maison puis acheminait pour cuisson au four banal commun et là chaque propriétaire devait pouvoir identifier ses pains. Les marques étaient souvent posées dans le pétrin à la maison. Pour celles confiées aux boulangers, leur emplacement et nombre dépendaient de l'implantation des fours répartis en fonction des moulins actionnés par l'eau des torrents et de la dissémination des villages et hameaux. Seuls les grands villages chefs-lieux de commune avaient leur boulanger.

«Le jour où une famille faisait faire son pain il était d'usage de faire des cressins. C'étaient des sortes de gâteaux, la pâte formée de farine de froment et de farine de maïs, mélangés parfois avec du cumin ou des raisins secs de la grandeur d'un pain de seigle, ornée d'un motif – trèfle, étoile, cœur. On faisait pour les enfants des cressins plus petites où l'on mettait des pruneaux dans la pâte que l'on sucrant également. C'était pour les enfants un sujet de joie, car les cressins étaient décorées de sujets faits dans une marque de bois.

A Noël, on faisait spécialement des cressins. Les cressins pour les enfants sont décorées de marques plus compliquées, les motifs en sont variées – fleurs, animaux, sujets religieux etc. Aussi faut-il bien se garder de prendre pour des marques à pain des marques de cressins.

Il est un fait que l'on trouve des marques à pain marquées dans un endroit d'une marque de famille, celle-ci n'étant marquée que pour indiquer que la marque à pain appartient à cette famille, mais elle n'est pas là pour être appliquée sur le pain. Cela prouve bien que la marque à pain était pour différencier la qualité du pain de ses voisins, mais non pour faire valoir une possession à sa marque. Il aurait été plus simple de marquer sur chaque directement sa marque de famille X III I etc. Ou, comme on le trouve en Tarentaise, Maurienne, les initiales du maître de famille L.E.G.D. etc. »

Cet extrait des manuscrits de G. Amoudruz expose, prosaïquement, la question des usages.

Le lecteur est renvoyé au texte de M. Jacques Châtelain en ce qui concerne les moules à beurre. On y apprend encore que les moules à beurre semblent s'être diffusé depuis la Gruyère et le Pays d'En Haut en Savoie et vers le Sud, par le truchement des fruitières, coopératives de production des produits laitiers, d'inspiration suisse allemande, et généralisant la détermination exacte du poids pour le commerce à longue distance du produit. Autrefois le beurre était débité en matolle au marché.

Et dans l'époque contemporaine?

Aucun de ces usages n'a été prolongé! Il ne reste aux collectionneurs et visiteurs que la présence d'objets, certes observés et enviés, qui stimulent les nouveaux artisans et artistes en recherche de filiation d'origine avec une tradition reniée il y a peu. On y quête l'inspiration et le ressourcement d'une esthétique. Alors se pose la question du sens de ce répertoire symbolique, en même temps que tout un chacun continue benoîtement à beurrer ses tartines dans sa propre vie très ordinaire à mille lieues du pain et du beurre paysans dorénavant abolis. Etrange situation ouvrant une quête, comme désincarnée de la fonction pratique des objets, devenus reliquats exposés et mis en scène. Tout cela a été abondamment démontré et disputé dans les milieux culturels.

Mais reléguant à d'autres le soin de prendre en compte la délicate problématique des substituts contemporains à ces comportements anciens, lors du renouveau des fêtes à l'ancienne autour des fours réemployés pour un festival d'été, il est prudent d'interroger plus avant la forme des objets. Car le maniement et l'observation détaillée des marques, à l'appui des témoignages de couples d'origine paysanne, imposent de prendre au sérieux l'analyse du répertoire décoratif gravé.

Dans la société traditionnelle les objets domestiques mais également la majorité des ustensiles et des outils arborent des motifs décoratifs: ce sont des emblèmes géométriques, floraux, animaux et chrétiens, souvent associés à des marques de familles, des inscriptions et des initiales voire des noms entiers. Jusqu'aux années 1945–1950, ultime période, seuls quelques paysans en étaient encore les continuateurs et reconduisaient les conditions techniques de persistance des motifs, en utilisant des couteaux, des gouges, des compas appliqués à des bois tendres. Ils avaient hérité directement du savoir-faire des aïeux, en évoluant lentement dans les habitudes de l'économie agro-pastorale de subsistance. Donc en se démarquant des corporations et des vieux métiers d'artisans liés aux flux monétaires et aux modes stylistiques.

A cette quasi-permanence des moyens d'action sur la matière s'ajoute, au plan des mœurs et des piétés populaires, un relatif maintien, sur plusieurs siècles, de croyances en un ordre surnaturel (magie, médecine, contes, proverbes), en un ordre chrétien (âge baroque perdurant dans le XIX^{ème} siècle), en un ordre des statuts entre sexes (répartition des tâches intérieures et extérieures, gestes domestiques, rites explicites). Il en découle néanmoins des séries évolutives de motifs, allant du plus symboliste pagano-chrétien au plus romantique accommodé aux mœurs paysannes.

Ces motifs sont-ils des symboles enfouis?

Force est de reconnaître la pauvreté et l'obscurité des sources auprès des usagers et des fabricants. Nulle relation explicite et univoque, sauf chez les chrétiens pratiquants encore aujourd'hui, ne lie le motif au répertoire. Qui plus est, on repère les mêmes motifs sur d'autres instruments de l'aire alpine et bien au-delà. L'illustre folkloriste Arnold Van Gennep, suite à ses enquêtes en Savoie et en Tarentaise, atteste que les usagers indigènes font en revanche montre d'une réelle intention, d'un souhait sincère en marquant et par conséquent que le décor pousse à des attitudes mentales variées mais toutes convergentes. Le décor symbolique conjure, implore et sert d'acte propitiatoire quand il se cantonne à être géométrique. Il est demande d'intercession mystique quand il est chrétien. Il est signe prophylactique quand, profane il s'inspire de scènes de genre. Choisissons de prendre parmi un nombre régulier de signes deux motifs récurrents connus, rarement seuls, parfois juxtaposés, souvent combinés sur les faces et le couvercle: la rosace, le cœur. La rosace en tournoyant engendre le mouvement de l'éternel retour et de la diffusion, elle maintient un va-et-vient; elle est un soleil procurant immortalité et renouveau. Le cœur, organe de la force vitale, est le siège de l'amour partagé, souffrant, brisé ou renaissant. Il est connoté comme participation à la rose mystique et aux épines de la couronne. Il est aussi la marque du sentiment amoureux, de la romance, notamment sur les marques tardives. Ainsi dans l'espace décoratif l'organisation symbolique est subordonnée aux rôles des motifs joués dans une large signification d'ensemble. Une constance dans le souci prophylactique est observable, combinant les sens d'un même signe pour autant qu'une intention régit le choix des motifs. Qu'importe donc d'où proviennent les puissances bénéfiques, il faut et il suffit que la joliesse et l'ancienneté du décor signifie l'intention claire de se les associer en exprimant une force que le consommateur assimile en mangeant ou qu'il dépose comme une onction sur le corps d'un de ses proches ou d'une bête domestique menacée. Enfin message ultime la marque, en imposant de n'être conforme que si elle est acceptée dans la durable totalité de son emploi, exprime qu'une nourriture centrale, comme le pain du cultivateur ou le beurre de l'éleveur, doit prescriptivement, pour être authentique et donc opératoire, faire coïncider sa fonction symbolique à sa forme concrète, et que cette adéquation entre le contenant et le contenu se manifestera dans les motifs gravés qui humanisent l'instinct de manger la nature. Il en va, dans cette transparence entre acte et intention, de l'efficacité symbolique, et donc a fortiori de la solidité des liens sociaux en train de se nouer dans le respect contraignant de la coutume et des croyances d'alors. Tout se passe comme si les marques s'étaient éloignées de la cuisine, donc du corps et rapprochées de la symbolique, donc de l'âme. A l'orée du XXI^{ème} siècle les représentants des sciences humaines, toutes tendances confondues, ainsi que les gens des beaux-arts – ceux qui s'autoproclament les plasticiens – sont forcés d'admettre qu'ils interprètent, souvent à leur avantage, le dernier grand recensement systématique des techniques rurales et de leurs variations décoratives. Ce mouvement gagne tous les peuples, traditions savantes et usages populaires confondus. Ce qui revient à dire que notre siècle aura été une passionnante floraison de système d'explication touchant les mythes, les rites, les symboles et les beaux-arts, y compris les marques à beurre, comme démontré dans ce docte ouvrage de Jacques Châtelain! Et l'avenir des symboles s'en trouve désincarné, et aussitôt garanti d'ésotérisme très érudit... «Le mécanisme de la substitution opère en plein. Puisque depuis nos grands-parents paysans une différence de taille a taillé une coupure : aucun des artisans postmodernes ne marque plus son pain et son beurre. Non. Il ne creuse et enjolive que l'objet qui, lui, marque notre imagination de visiteur ou d'acquéreur. Une nouvelle vision d'esthète, alliée à une palpation d'artiste, instaure, intronise la marque à beurre au niveau de l'icône paysanne, pourrait-on affirmer, si vraiment il le fallait en un pareil compte-rendu. Tout se passe comme si l'envie – car il est criant qu'on jalouse nos ancêtres après les avoir méprisé – du façonnage de nos nourritures trop terrestres oblige de perpétrer un geste magique, voire sacré, sur le bois de l'objet. L'objet sculpté, selon le canon ancien, se mue en une allégorie de notre nostalgie retournée en espérance d'un meilleur contrat avec les forces cosmiques nourricières.» Une fois de plus des motifs décoratifs, révolus, servent au grand chantier de l'imaginaire des métropoles, un peu à la façon dont les humanistes au XVI^{ème} siècle puisaient leurs modèles dans l'antiquité. Phénomène dont on ne sait quel développement il va prendre au prochain siècle. L'artisan s'est ainsi approprié quelque chose de l'âme paysanne marquée dans sa chair. Et il cherche, en consultant les ethnologues devenus mémorialistes et les experts en arts populaires devenus prophètes malgré eux. Dorénavant l'artiste populaire assumera sa part de recreation des objets de la vie quotidienne.

En tout cas les habitants de l'aire alpine actuelle sont forcés d'innover, par le biais d'une fébrile duplication des images et des symboles, en tentant de redonner une dimension sacrée, toute imaginaire, au pain et au beurre de la vie quotidienne.

Christophe Gros