



Al criche il dì cuant che l'om di cjase al scomence a piâ il fûc sot dal fust di aghe parecjât za de sere prime cun fassinis di lenuts par inviâlu e po dopo un biel pôcs di grues par quartâ la aghe a bulidure: il pont just lu sa dome lui, Tamo (in paîs par ducj, chest al è il so non).

Ducj a cognossin la sô precision, la sô meticolositât, a la maniere di un professôr dut al à di jessi parecjât come che Tamo (e no Diu) al comande.

I budiei, comprâts sot sâl, la femine ju veve lavâts e sorelavâts cun scrupul cun atenzion, aghe, agone di no crodi trope, frede glaçade intal mês di Dicembar, chei Dicembars di chei agns, dulà che la glace intes fuessis e jere cussì penze che si podeve sgliciâ cence cori riscjos di colâ dentri.

A la fin di chel lavôr li a jerin intai cjadins, dividûts par grandece e cence plui ni sâl ni slimis, cul odôr di asêt che al fevelave di bessôl che dut al jere a puest. La sere prin i oms di cjase e jerin lâts là di Tamo a cjoli la panarie, une gruesse scjatule di len, che e veve di tignî il purcit prin parsore par gjavâj il sanc e dopo dentri cuant che si lu sboentave par gratâ vie il pêl dûr: la panarie e veve doi manis par bande e duncje e volevin doi oms par quartâle.

Aes siet di matine, puntuâl al rivave il mestri purcitar Tamo: la bestie e vignive poiade parsore la panarie e, intant che i oms la tignivin ferme, Tamo cul curtis al becave la vene e il sanc ch'al

sborfave fûr al vignive daurman cjapât cul seglot, di solit da la femine. Di chest moment indenant dut al à di passâ sot des mans e dai comants dal mestri: la cjar e ven taiade e dividude par la destinazion di chel che e deventarà, l'ardiel , i grignei di ai, il sâl, il pevar, droghis diferentis, il vin ros, il sanc bulît, dut ben masanât, dosât, messedât, cuinçât e in ordin al passe a la fin par l'ultin viaç intal budiel che al fasarà deventâ aur chei salams, musets, luianiis, sanganelis, panzetis, socoi... par no fevelâ po di dut chel ben di Diu di cjar, i talpins, i vues , il cûr, il fiât, i rognons, la cueste, lis brusadulis, il filet. La famee e jere siore pardabon par un biel toc di timp cun dute che robe buine in taule, i frigorifars no jerin nancjemò rivâts intes cjasis de int. La ricjece no jere dome par la famee che purcitave: in chei agns, di fat, lis fameis si judavin une cun chê altre e la robe e vignive regalade no dome a parincj, ma ancje a fameis indulà che si saveve che 'nd jere di bisugne! Nasebon di un mangjâ di siôrs, ma che al judave ancje chei che no la vevin facile, la vite: il valôr di un fât al devente "amôr" se tu lu spartissis cun cui che ti sta dongje e nol à la tô stesse fortune...

di Barbara Battel