



RÉGION AUTONOME DE LA VALLÉE D'AOSTE

Assessorat de l'Éducation et de la Culture
Bureau Régional pour l'Ethnologie et la Linguistique

Centre d'Études Francoprovençales "René Willien" de Saint-Nicolas

LES CÉRÉALES À SAINT-NICOLAS





RÉGION AUTONOME DE LA VALLÉE D'AOSTE
Assessorat de l'Éducation et de la Culture
Bureau Régional pour l'Ethnologie et la Linguistique

Centre d'Études Francoprovençales "René Willien" de Saint-Nicolas

LES CÉRÉALES À SAINT-NICOLAS

*Musée Cerlogne
Saint-Nicolas*

Exposition ouverte du 1^{er} juillet au 30 septembre 2003
tous les jours de 10h00 à 12h30 et de 14h30 à 19h00

Ringraziamo tutti coloro che hanno collaborato alla realizzazione di questa esposizione, soprattutto le famiglie di Saint-Nicolas che hanno gentilmente prestato i loro oggetti.

Nous remercions tous ceux qui ont collaboré à la réalisation de cette exposition et en particulier les familles de Saint-Nicolas qui ont prêté aimablement leurs objets.

Credits photographiques
fonds Bérard, archives BREL : pp. 5, 15, 23, 33
fonds Bionaz, archives BREL : pp. 3, 21, 29
fonds Willien, archives BREL : pp. 9, 19
fonds Thomasset, archives BREL : p. 11
fonds AVAS, archives BREL : p. 27
photo L. Danna, archives BREL : pp. 7, 25
photo E. Bochet : pp. 13, 31

Avant-propos

Où sont les champs bariolés égayant en été les coteaux qui entourent les villages de Saint-Nicolas ? De cette grande richesse de travail et de savoir-faire, il ne reste guère que des traces que l'on peut découvrir en montant par les amples lacets de la route.

Il est possible, en observant le paysage, retrouver les vestiges de l'ancien labeur : ce sont les murs à sec qui, malgré les mépris du temps, résistent et soutiennent les pans de coteaux où s'étaient autrefois les champs en terrasse cultivés à froment, avoine, orge et seigle surtout.



Dans le souvenir des anciens ce doux paysage n'avait pas le teint uniforme de nos jours, c'était plutôt une explosion de couleurs allant du jaune pâle jusqu'à l'orange flamboyant, couleurs qui se mariaient bien avec les canicules d'été grésillantes d'insectes.

Les céréales à Saint-Nicolas

Autrefois l'homme était profondément lié à la terre parce que de celle-ci provenait tout ce dont il avait besoin, non seulement pour se nourrir mais aussi pour s'habiller, se soigner, s'abriter et se protéger du froid.

Gagner son pain à la sueur de son front n'était pas une manière de dire, mais une réalité quotidienne. En effet, le pain était la nourriture de base qui demandait cependant un travail assidu s'étalant tout le long de l'année. On allait du labour aux semailles en automne ou au printemps, de



la moisson au battage et vannage en été et en automne, de la mouture à la panification en hiver.

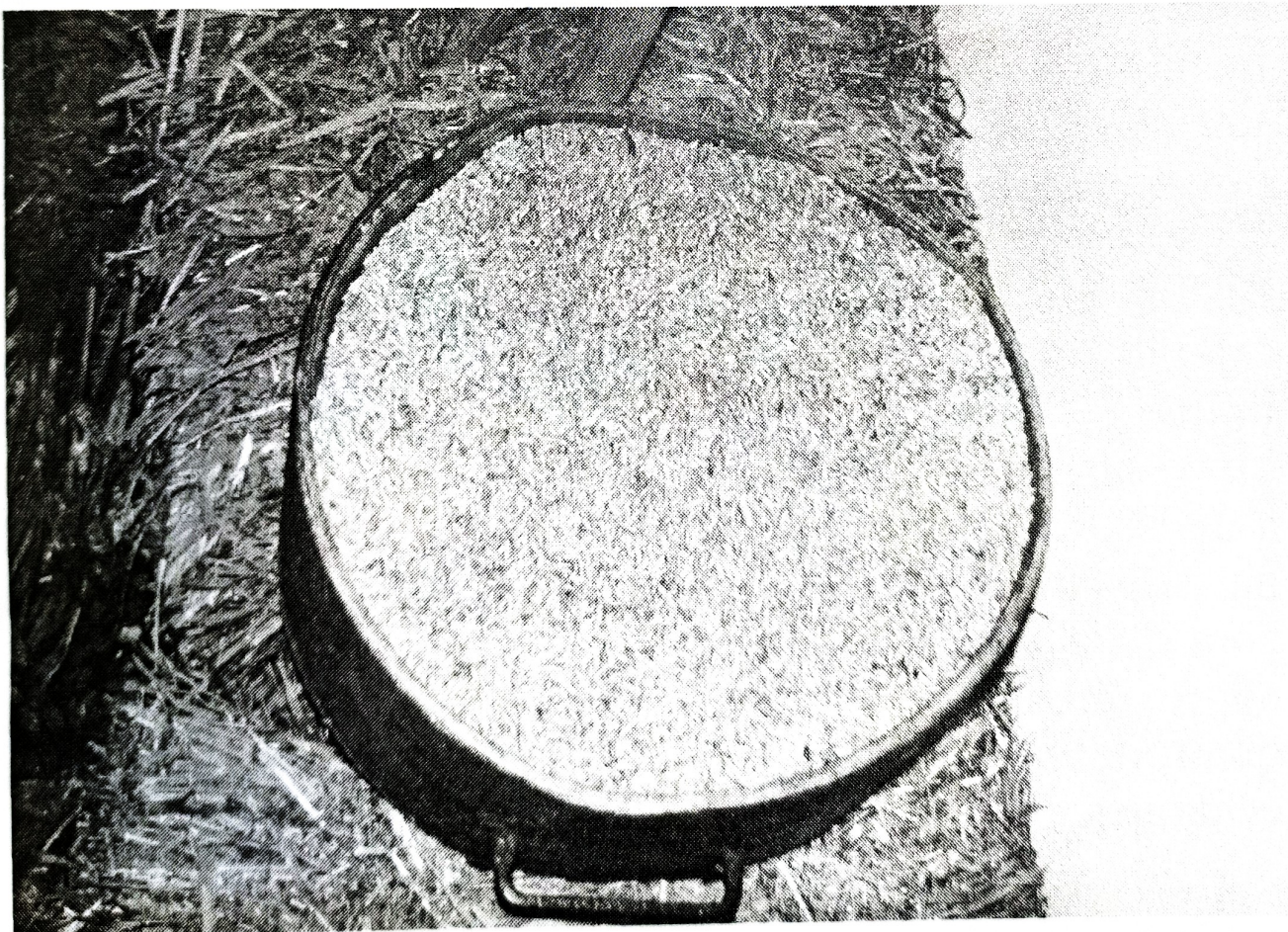
L'homme n'avait que ses bras pour travailler et quelques simples outils comme la pioche, l'araire, la faucille et le râteau. Le mulet était un précieux compagnon que ce soit pour labourer la terre que pour transporter la récolte. Et s'il faisait défaut parce qu'on était trop pauvre pour le nourrir, c'est avec les toiles de chanvre que l'on rentrait les gerbes à la grange depuis des champs très éloignés situés parfois à l'orée du bois.

Le pain de tous les jours était surtout celui de seigle qui avait la couleur terne de la terre, tandis que le pain blanc était réservé aux fêtes et aux grandes occasions.

Anciennes mesures de capacité

À l'époque romaine et au Moyen Âge, on utilisait comme mesures de capacité pour les céréales des auges étalons, à forme cylindrique, creusées dans une grande pierre rectangulaire qui était fixée sur la place du marché de la ville. Les gens qui s'y rendaient, vendeurs ou acheteurs, pouvaient s'en servir pour contrôler leurs mesures.

Au Moyen Âge, la ville d'Aoste était pourvue de deux de ces auges étalons, placées l'une en Croix de Ville et l'autre à la Porte Prétorienne, là où avait lieu chaque semaine le marché aux céréales.



Dans les États de la Maison de Savoie, avant l'introduction du système métrique décimal (1850), on utilisait le système duodécimal (à base douze) qui avait l'avantage de disposer d'un plus grand nombre de diviseurs. À l'époque, en Vallée d'Aoste, on se servait de deux sortes de mesures de capacité, l'une pour les matières sèches – des récipients en bois pour les grains, les châtaignes, les noix, les amandes – et l'autre, en étain ou en tôle, pour les liquides.

L'hémine rase était l'unité de mesure des grains et correspondait à 22,4 litres. La quartaine rase valait une demi-hémine et correspondait donc à 11,2 litres. Le sétier valait 2 hémines rases, soit 44,8 litres, tandis que le sac valait 6 hémines rases, soit 134,4 litres. Pour hémine rase (ou quartaine) on entendait la mesure en bois remplie et ensuite égalisée au moyen d'une verge, *la veurdze*, c'est-à-dire d'une barre arrondie en bois, ou d'un racloir en métal, *lo rapet*, qui servait à enlever le surplus. S'il s'agissait de châtaignes, de noix ou d'amandes, l'hémine devait être comble et valait alors 28,97 litres.

En Vallée d'Aoste l'hémine de blé correspondait à 16 kg et celle de froment à 18 kg. L'hémine était en forme cylindrique et fabriquée en bois de sapin, de pin, de bouleau ou de noyer. Sa profondeur devait correspondre à peu près à deux tiers de son diamètre. La valeur de l'hémine n'était pas constante dans toute la Vallée, elle changeait selon les zones. De toute façon il s'agissait toujours d'une mesure approximative car c'était le paysan lui-même qui fabriquait de ses mains les mesures qu'il utilisait pour les échanges.

Le fléau

Autrefois, le battage des céréales se faisait avec le fléau, *lo fléyi*, dans la grange ou dans le fenil. Le fenil était divisé en deux parties : l'une servait pour ranger le foin et l'autre pour battre les céréales et ensuite y entasser la paille.

Le fléau est constitué de deux bâtons de grosseur plus ou moins uniforme : le manche et le battant, unis par une ficelle ou une courroie. La courroie, insérée dans la chape du battant, s'attache à la lanière de cuir qui est fixée au



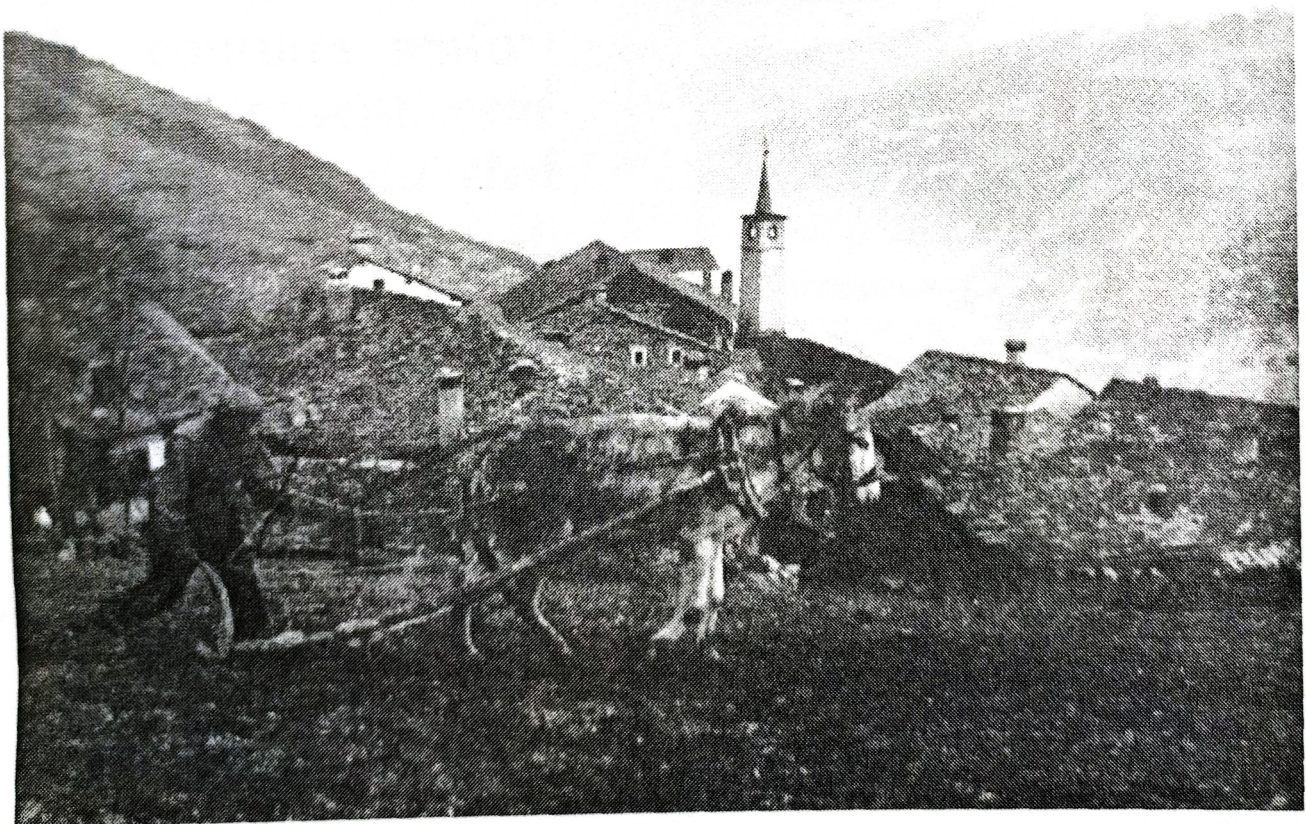
bout du manche au moyen d'une vis. L'attache ainsi articulée assure le bon fonctionnement de l'outil.

Le manche généralement plus long est fabriqué en bois léger, tandis que le battant, *la veurdze*, est en bois plus dur et plus noueux comme le faux mérisier, *lo petan-i*, et le frêne, *lo fréno*.

L'araire

L'araire qu'on utilisait autrefois pour labourer et semer les champs, *lo piatón*, était en bois dur, le plus souvent en frêne et ne disposait que d'un soc en fer, très rudimentaire.

L'araire n'avait pas de versoir, de sorte que dans les champs en pente la terre retombait en aval. Il fallait donc la reporter au sommet à l'aide d'une civière. Cette pratique s'appelait *la lióda*.

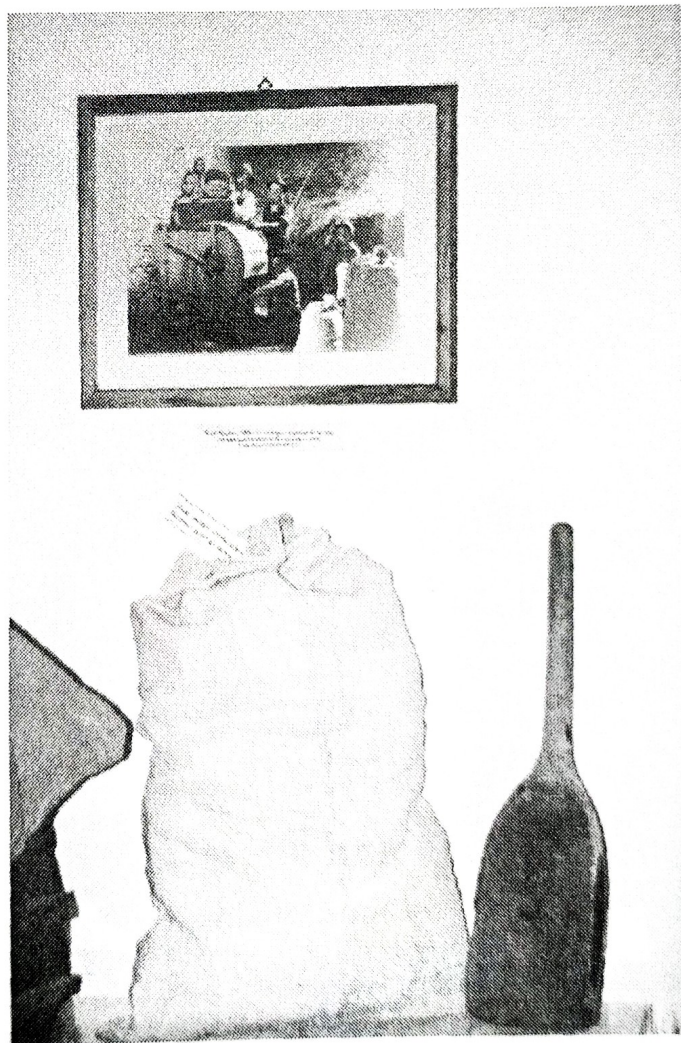


Le sac

Le sac qu'on utilisait jadis à Saint-Nicolas comme mesure pour les céréales était en toile de chanvre grossière, tissée à la maison. Confectionné par les femmes de la famille, ce sac mesurait environ 140 cm de longueur et 55 cm de largeur. Il était muni d'une petite corde en fils de chanvre tressés qui était attachée au bord de l'ouverture et qui servait pour le fermer.

Il était entièrement cousu à la main avec des coutures renforcées et souvent orné des initiales du chef de famille, brodées au point de croix en fil rouge.

Ce sac faisait partie de la lingerie de la maison et les familles les plus aisées en possédaient plusieurs exemplaires.



Troquer du seigle contre des denrées de première nécessité

Autrefois la vie au village était dure. Les familles étaient nombreuses et il fallait bien nourrir toutes ces bouches. Les pauvres gens achetaient au crédit, surtout chez les commerçants, et ils les payaient quand ils pouvaient.

Quand l'argent manquait, on troquait du seigle ou bien d'autres produits en nature comme du beurre, du vin ou du fromage, contre des denrées de première nécessité : riz, pâtes, sel, sucre...



Pierre Gerbore, lo pappà de Fransouè, reustò eun Sarrìou é l'ayè 18 mèinó.

Eun cou l'et alló eun Veulla p'atseté de robba pe medjé é l'ayè po de sou. Adòn s'è acható devàn la beteuca é s'è beuttó a ploé...

Lo beteuccàn l'è chorti é l'a deu-lèi :

- Gerbore, péquè vo ploade ?

Llu l'a repondu-lèi :

- Dz'ouillò atseté cotsouza pe ma fameuille, mi n'i po eun sou é dze si codzù de torné su sènsa rèn.

Adòn lo beteuccàn pènsè eun momàn é apri lèi repón :

- Mé, la robba te la baillo tou-teun é, can te coppe-pi lo bla, te me nèn porte-pi ba, pe la mima valeur.

Baillé ya de blo l'ouillè die ai mouèn de pan pe la fameuille.

Pierre Gerbore, le père de François qui habitait à Sarriod, avait 18 enfants.

Une fois, il est allé à Aoste pour acheter des denrées alimentaires, mais n'ayant pas d'argent, il s'est assis devant le magasin et il s'est mis à pleurer...

Le commerçant est sorti et lui a dit :

- Gerbore, pourquoi pleurez-vous ?

Et lui, il lui a répondu :

- J'aurais voulu acheter quelque chose pour ma famille, mais je n'ai pas d'argent et je suis obligé de rentrer chez moi les mains vides.

Alors le commerçant pense un moment et, après avoir réfléchi un instant, il lui dit :

- Je te donne tout ce dont tu as besoin et puis, quand tu moissonneras le seigle, tu m'en apporteras pour la même valeur.

Cependant, renoncer à un peu de seigle, signifiait avoir moins de pain pour la famille.

Témoignage de Cassilda Champrétavy née en 1923

Bibliographie

Le Messenger valdôtain, Imprimerie Valdôtaine, Aoste, 1952.

GIBELLI LUCIANO, *Memorie di cose prima che scenda il buio*, Quaderni di cultura alpina, Priuli & Verlucca editori, Ivrea, 1987.

VELTER ANDRÉ, LAMOTHE MARIE JOSÉ, *Le livre de l'outil*, Éditions Messidor, Grafiche Editoriali padane, Cremona, 1989.



Introduzione

Dove sono i campi variegati che d'estate rallegravano i pendii che circondano i villaggi di Saint-Nicolas? Di questa grande ricchezza di lavoro e di abilità non restano che tracce, riconoscibili salendo gli ampi tornanti della strada.

È tutt'ora possibile, esaminando attentamente il paesaggio, scoprire le vestigia dell'antica fatica: sono i muri a secco che, pur corrosi dal tempo, ancora resistono e sorreggono lembi di pendio che un tempo erano campi a terrazza coltivati a frumento, avena, orzo e soprattutto segale.



Nel ricordo degli anziani questo vasto versante non aveva la tinta uniforme dei nostri giorni, era piuttosto un'esplosione di colori che andava dal giallo pallido all'arancione ardente, colori che ben si abbinavano alle canicole estive frementi d'insetti.

I cereali a Saint-Nicolas

Una volta l'uomo era profondamente legato alla terra perché da essa proveniva tutto ciò che gli serviva non solo per nutrirsi, ma anche per vestirsi, curarsi, ripararsi e proteggersi dalle intemperie.

Guadagnarsi il pane con il sudore della fronte non era solo un modo di dire, ma una realtà quotidiana, essendo il pane l'alimento di base che richiedeva un'assidua fatica distribuita nell'arco di un intero anno. Si incominciava con il lavoro della semina in autunno o primavera, cui seguivano in estate la mietitura e in autunno la battitura



e vagliatura del grano e, in inverno, la macinazione e la panificazione.

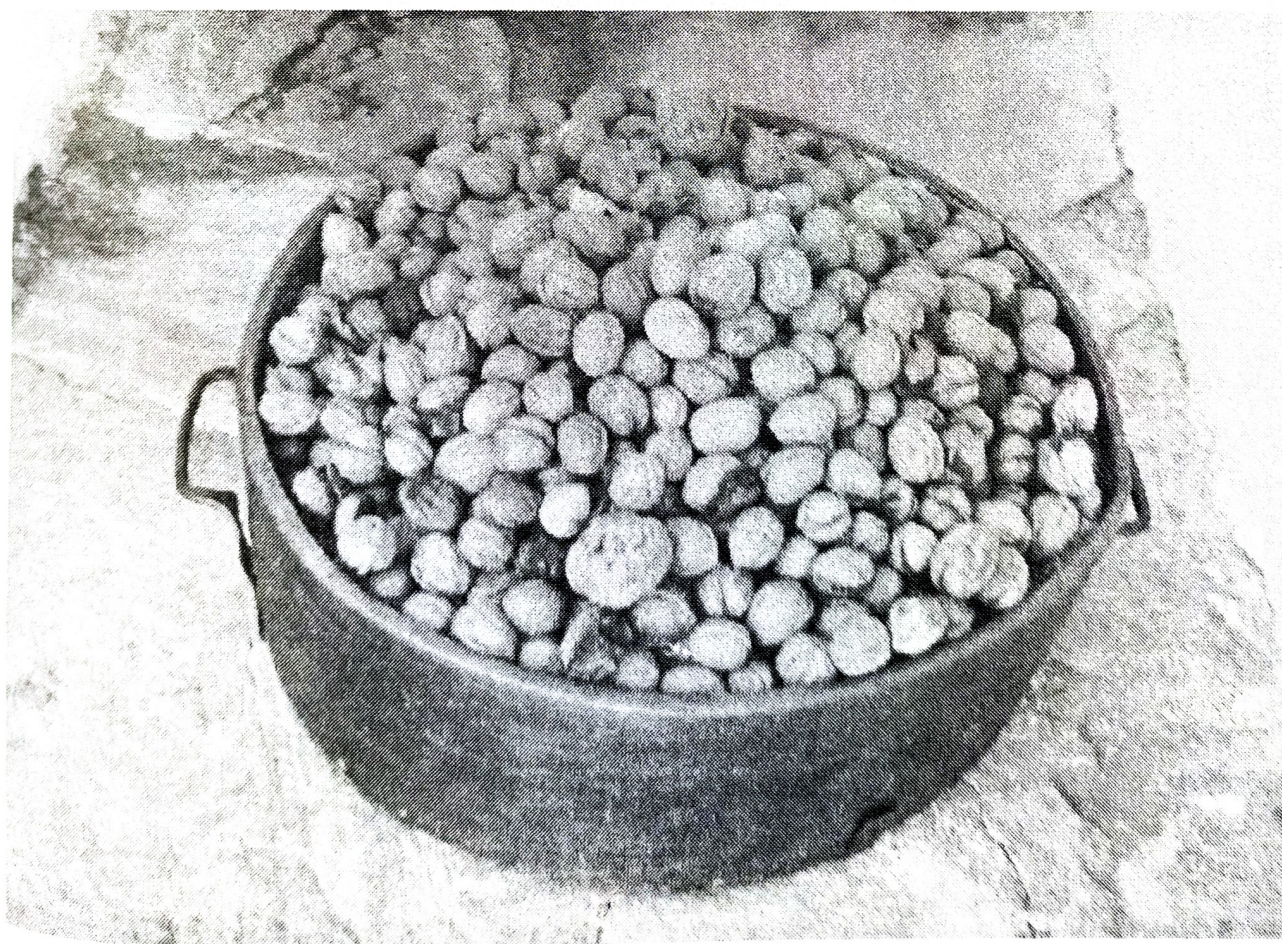
L'uomo aveva solo le sue braccia per lavorare e qualche semplice attrezzo come la zappa, l'aratro, la falce messoria e il rastrello. Il mulo rappresentava un prezioso compagno, sia per lavorare la terra che per trasportare il raccolto. E se mancava perché si era troppo poveri per mantenerlo, è con i teli di canapa che si portavano i fastelli a casa, da campi molto distanti, situati talvolta al limite del bosco.

Il pane di tutti i giorni era soprattutto quello di segale che aveva il colore scuro della terra, mentre il pane bianco era riservato alle feste e alle grandi occasioni.

Antiche misure di capacità

In epoca romana e nel Medioevo si usavano come misure di capacità per i cereali recipienti-campione di forma cilindrica, scavati in una grande pietra rettangolare collocata nella piazza del mercato della città. Le persone che vi si recavano, acquirenti e venditori, potevano servirsene per controllare le loro misure.

Nel Medioevo la città di Aosta era provvista di due di queste misure-campione, una situata in Croce di Città, e l'altra alla Porta Prætoria, dove ogni settimana si teneva il mercato dei cereali.



Negli Stati Sabaudi, prima dell'introduzione del sistema metrico decimale (1850), si utilizzava il sistema duodecimale (a base dodici), che aveva il vantaggio di disporre di un maggior numero di divisori. All'epoca in Valle d'Aosta si usavano due tipi di misure di capacità, una per i prodotti secchi, cioè recipienti di legno per le granaglie, le castagne, le noci, le mandorle, e l'altra, di stagno o di latta, per i liquidi.

L'emina rasa era l'unità di misura del grano e corrispondeva a 22,4 litri circa. La quartara rasa valeva mezza emina e corrispondeva dunque a 11,2 litri. Lo staio valeva 2 emine rase, cioè 44,8 litri, mentre il sacco valeva 6 emine rase, cioè 134,4 litri. Per emina e quartara rasa si intendeva la misura di legno riempita fino all'orlo e in seguito livellata con una verga, *la veurdze*, cioè un bastoncino tondo di legno, o con un raschietto di metallo, *lo rapet*, che serviva ad eliminare la parte eccedente. Se si trattava di castagne, di noci o di mandorle, l'emina doveva essere colma e valeva allora 28,97 litri.

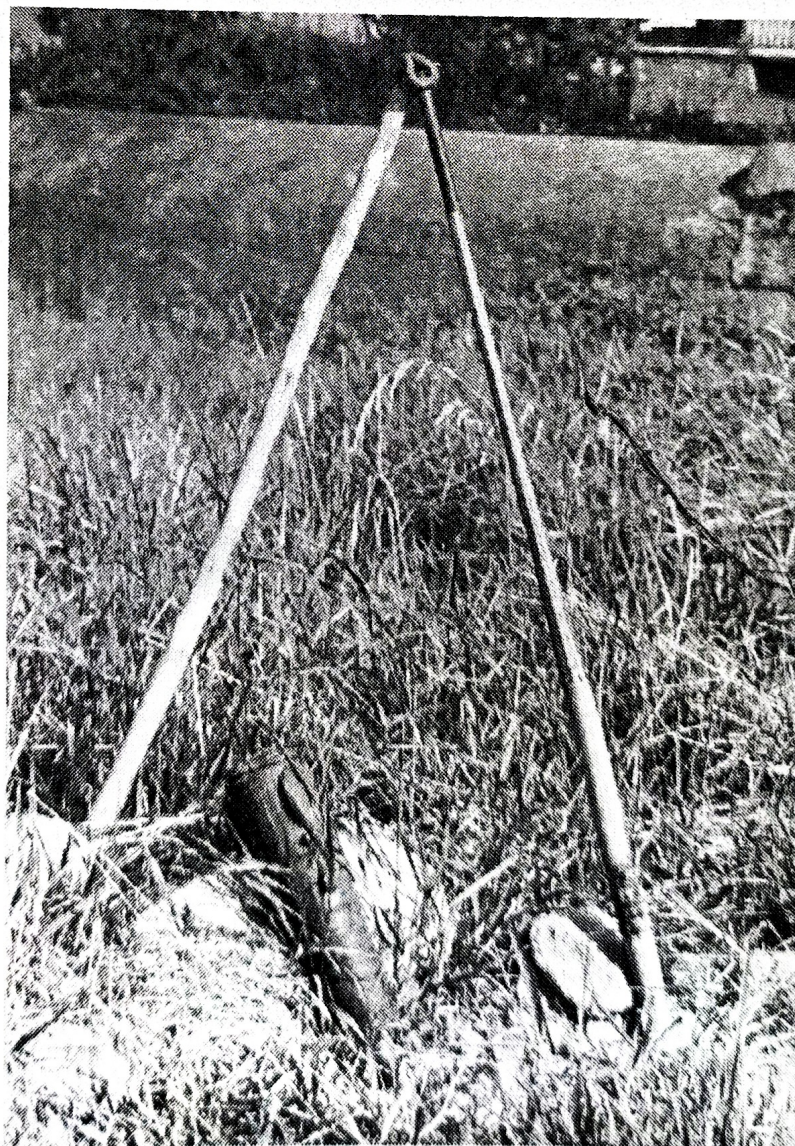
In Valle d'Aosta l'emina della segale corrispondeva a 16 kg e quella del frumento a 18 kg. L'emina aveva una forma cilindrica ed era fatta di legno di betulla, di abete, di pino o di noce. La sua profondità corrispondeva a circa due terzi del suo diametro. Il valore dell'emina non era uguale in tutta la Valle, ma cambiava a seconda delle zone. Si trattava comunque sempre di una misura approssimativa perché era il contadino che fabbricava con le sue mani le misure da utilizzare per gli scambi.

Il correggiato

In passato la trebbiatura del grano si faceva col correggiato nel granaio o nel fienile. Il fienile era suddiviso in due parti: una per il fieno e l'altra per battere il grano e per riporvi la paglia.

Il correggiato è formato da due bastoni snodati, di spessore uniforme: il manfanile e la vetta tenuti insieme da un cordino o da un laccio di cuoio. Il laccio di cuoio, attaccato al cappuccio della vetta, si allaccia alla striscia di cuoio fissata all'estremità del manfanile per mezzo di una vite. Questo sistema di attaccatura snodata permette la perfetta funzionalità dell'attrezzo.

Per il manfanile, che è generalmente più lungo, si usa un legno leg-



gero, mentre per la vetta un legno più duro e più nodoso
come il cilieggiolo, *lo petan-i*, e il frassino, *lo fréno*.

L'aratro

L'aratro utilizzato una volta per arare i campi e seminarli, *lo piatón*, era di legno duro, quasi sempre di frassino e disponeva di un vomere di ferro molto rudimentale.

Era sprovvisto di versoio perciò, nei campi in pendenza, la terra tendeva a ricadere a valle e bisognava quindi riportarla in cima con una barella con cassonetto. Questa attività si chiamava *la lióda*.



Il sacco

Il sacco che si utilizzava un tempo a Saint-Nicolas come misura per i cereali era di ruvida tela di canapa tessuta in casa. Questo sacco, confezionato dalle donne della famiglia, era lungo circa 140 cm e largo 55 cm; sull'orlo dell'apertura era fissata una cordicella intrecciata con fili di canapa che serviva per chiuderlo.

Era interamente cucito a mano con cucitura rinforzata e spesso veniva marcato con le iniziali del capofamiglia ricamate a punto croce con filo rosso.

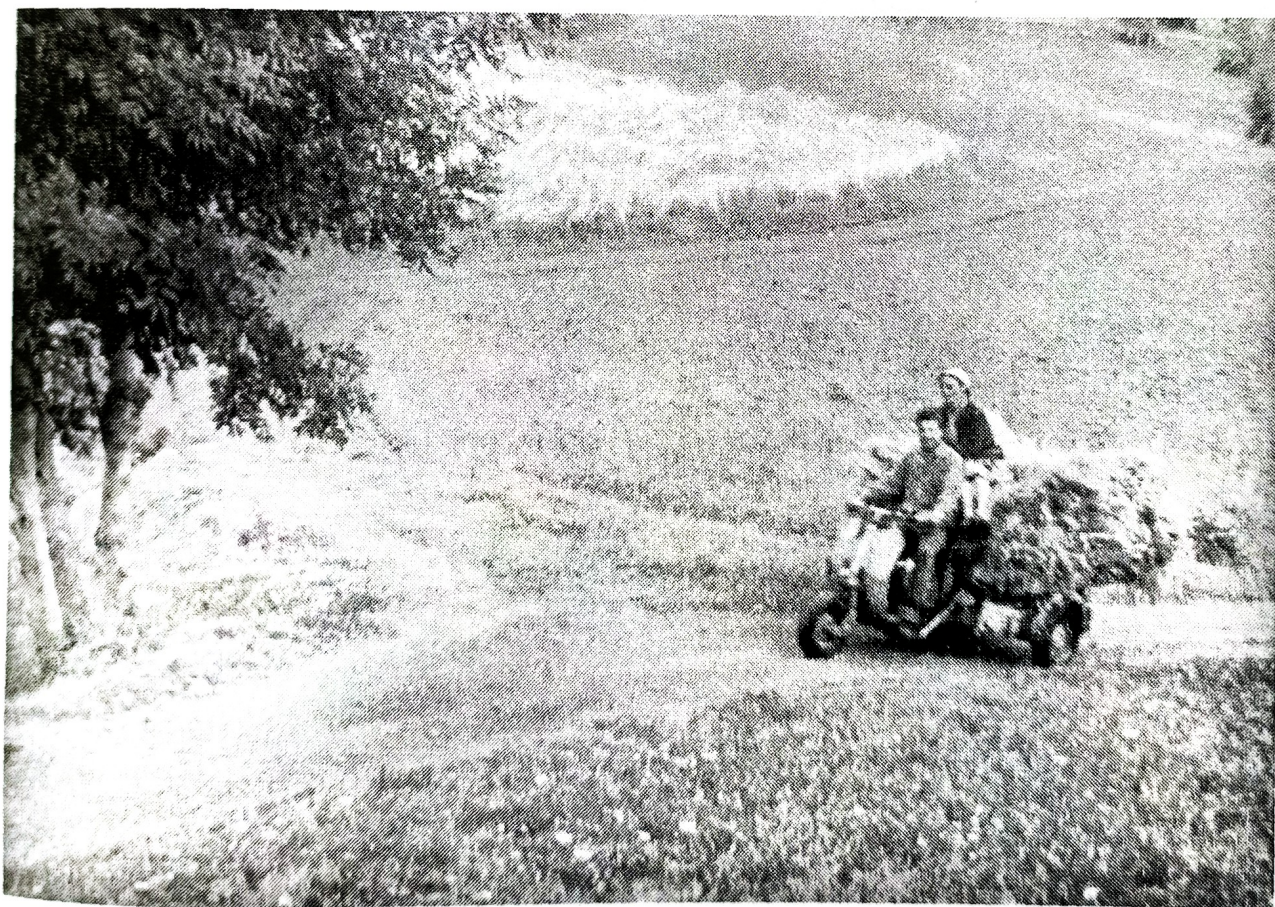
Faceva parte della biancheria di casa e le famiglie più agiate ne possedevano parecchi esemplari.



Scambiare segale con prodotti alimentari di prima necessità

Un tempo la vita al villaggio era difficile. Le famiglie erano numerose e le bocche da sfamare erano tante. Le persone povere compravano spesso a credito dai negozianti e li pagavano appena potevano.

Quando non avevano soldi, scambiavano segale oppure altri prodotti come burro, vino, formaggio, con generi alimentari di prima necessità quali riso, pasta, sale, zucchero...



Pierre Gerbore, lo pappà de Fransouè, reustòo eun Sarriou è l'ayè 18 mèinó.

Eun cou l'et alló eun Veulla p'atseté de robba pe medjé é l'ayè po de sou. Adòn s'è acható devàn la beteuca é s'è beuttó a ploé...

Lo beteuccàn l'è chorti é l'a deu-lèi :

- Gerbore, péquè vo ploade ?

Llu l'a repondu-lèi :

- Dz'ouillò atseté cotsouza pe ma fameuille, mi n'i po eun sou é dze si codzù de torné su sènsa rèn.

Adòn lo beteuccàn pènsè eun momàn é apri lèi repón :

- Mé, la robba te la baillo tou-teun é, can te coppe-pi lo bla, te me nèn porte-pi ba, pe la mima valeur.

Baillé ya de blo l'ouillè die ai mouèn de pan pe la fameuille.

Pietro Gerbore, il papà di Francesco, abitava a Sarriod e aveva 18 figli.

Un giorno è andato ad Aosta con l'intenzione di fare provviste, ma, non avendo un soldo, si è seduto davanti al negozio e si è messo a piangere.

Il negoziante è uscito e gli ha chiesto:

- Gerbore, perché piangete?

E lui gli ha risposto:

- Avrei voluto comperare qualcosa per la mia famiglia, ma non ho un soldo e sono costretto a ritornare a casa a mani vuote.

Il negoziante allora, dopo aver riflettuto un momento, gli ha detto:

- Ti posso dare comunque la merce che ti serve, vuol dire che, quando mieterai la segale, me ne porterai per un valore equivalente. Tuttavia, dover cedere una parte del raccolto, significava aver meno pane per la famiglia.

Testimonianza di Cassilda Champrétavy nata nel 1923

Bibliografia

Le Messenger valdôtain, Tipografia Valdostana, Aosta, 1952.

GIBELLI LUCIANO, *Memorie di cose prima che scenda il buio*,
Quaderni di cultura alpina, Priuli & Verlucca editori, Ivrea,
1987.

VELTER ANDRÉ, LAMOTHE MARIE JOSÉ, *Le livre de l'outil*, Éditions
Messidor, Grafiche Editoriali padane, Cremona, 1989.