



Majenar e far pan

[Te Soraga l'era] doi molins. Dapò chel de Piero, che l'era più perfetto e l fajea la farina più bela, più biencia, l se à brujà, pere om. Amò che no l'é restà el ence brujà laite. Ah, no l'é pa tenc de egn, ma tenc de egn? 30 egn... dò la Vera... Sé che l forment l portaane laite a majenar, perché l fajea la farina più bela. Senó l'era l non Carlo de Paron, Batista: l molin de Tista. E portarse ite n sté de gran su la spala e dapò l vegnià: “Gei Rita, che la é pronta la farina!” E dapò l te emprestava a meter it' la farina, la pruma, *l fòl*, n sach fat de pel de ciaura che dapò la farina aló no la ciapa sù ne l pel del sach, ne... che chi sac de tarnisc [tarlisc] la vegn fora, o che ge vel de tela. Chest l'era l fòl che l te emprestava l moliné. “Pòrtemelo pa prest, che l dore!” Ah, en giornada se cognea jir!...

Enveze de le crusce l'era trei [sac]. Del sach che se ge aea portà l'orc, [n vegnià fora] trei, l ciolava un, doi, trei: te un l'era i stefes, i zisogn e la cruscia normale. Trei sort. Zisogn fosse stat na farina scarta, o la cruscia miora, ma fosse stat na farina più negra, l stefes l'é la scorza del gran, propio. I stefes i era per le gialine, o ence per le vedele, a brodear le brentele, e la cruscia normale, o ence ti biroc. I zisogn i era per le vace, cò le fajea vedel, o ence a meter ensema a far panec. L'era na farina n mìngol più scarta, ma a far panec la jìa benon. Mascima se i fajea cruscec, che vegnià n pan più scart, per dir...

Eh scì, integrale, l'era propio integrale segur, chel aló! L'é amò de moda... Ma, no i fasc nia bon, vé! De moda, l'é ben, ma.. Ah, ence i panec! No i é più bogn de far panec bogn desche na uta.

L'ava de Pierin fajea i panec, fin che l'é stat l'ava, scì. I aea l forn, la era coscì brava de far pan, e la n fajea no demò per ic, per i vejins entorn ence. I ge portava la farina, [I dijea:] “La Pierina la é bona de far pan”.

Intervistatore: Fabio Chiocchetti

Testimone: Rita Rossi *del Baila*

Località: Soraga

Data: 20.12.2012