

■ OR DAL DICZIUNARI RUMANTSCH GRISCHUN

Far paun per in mais u dapli

DA MARGA ANNATINA SECCHI



Ozendi è far paun insatge facultativ, per tgi che na vul mangiar quel ch'ins cumpra en butia. E paun frestg è ussa insatge ch'ins po cumprar mintga di! Pli baud avev'ins paun frestg mo cur ch'i vegniva cotg il paun. E lura gieva quai ina pezza fin al prossem paun frestg! A Tschlin faschevan famiglias pli pitschnas paun mintga 3-4 emnas, famiglias pli grondas mintga 15 dis. En ils statuts da Puntraschna dal 1697 èsi scrit che: «Las furnaeras nun poassen d'inviern faer pü co 4 fuorns d'paun et d' staet 5». Quai è damain ch'ina gia al mais! Er a Vrin faschev'ins paun mo mintga 5-7 emnas, ed en auter lieus schizunt be ina o duas gia l'onni!

Surtut uffants avevan alur gugent paun frestg, e per render il paun vegl pli attractiv schev'ins ad els a Vrin: «Paun giud' panera fa buna dantera!» o a Dalin: «Pön misch fa buna vosch!». A Trun percenter: «Paun lom fa fom», siand ch'il paun frestg na reda betg.

Esser furnera era ina lavur stentusa. E spargnar laina stuev'ella er! Nus legiain en ils statuts da San Murezzan:

«Anno 1671 ais ordino chia cura las furnaeras cumainzen a s-chiudaer il fuorn et lavuraer, chia tegnen tiers et continueschen di et noatt (!) uschea löng co eis da lavur, taunt co's po, per bun respett della laina». Ed a Samedan vegniva decis dal 1668: «Vain eir prohibieu a tuottas furneras da nun pudair pigliaer cravuns our d'fuorn». Ellas avessan anc pudì far affars cun vender ils charvuns raspads or dal furn cul ruschen!

Cur ch'il furn ha la dretga chalur è el tut alv. Per decider sche la temperatura è la buna dev'i bliers trics che varievan tenor vitg e tenor furnera. Dalin: «In springscha ampo fregna dil furn eign, ven'la spert nera, è il furn megna tgold, ven'la plönet bregna, fuss'il tgold dret». O alur a Susch: «Ün metta aint ün lain da pan i'l fuorn; scha quel vain brün, esa chod inandret, scha quel arda, esa massa chod». A Tscherv percenter aveva la massera sezza da tegnair nà: «Scha la massera po tegner ün maun i'l fuorn durant ch'ella disch il bapnos, schi ais la taimpra buna».

Las suandantas fotografias èn or da la fototeca dal DRG, e la gronda part cumpara qua per l'emprima giada.



Ina pandegia vida. Quest sistem da «erizun» permetta da lugar il paun enturn ed enturn il pal central. La pandegia ha sisum ina rincla da fier e vegniva pitgada si en in lieu frestg en chasa, uschia che las mieurs na pudevan betg rusgnar vi dal paun.



Pastrign a Sursaiassa. Quai è ina simpla chamona cun in furn lien per coier il pan. Pel solit serviva quel a pliras chasadas, tenor urden da roda.



Duas dunnas da Vrin portan lur paun bain levà al pastrign. Sin in'assa da paun avevan plaz 10-12 pauns.



Per ils uffants èsi natiralmain impurtant da vesair nua che l'assa cul paun fa viadi! (Vrin)



En general era far paun la lavur da las dunnas. Qua vesain nus in giuven pasterner engiadinais turnà da l'ester (Zerne 1921).



A l'intern dal pastrign. La dunna a dretga tegna en maun in scufun, in bastun lung cun in sdratsch vidlunder, che vegniva fatg bletsch per nettegiar ora il furn chaud.



Mattas da Vrin che turnan dal pastrign cun ina buna chargia sin la rain. Questa fotografia è vegnida fatga en ils onns 40.

Silla fotografia survart ves'ins las differentas iseglias per il furn da paun. Da sanester a dretg: il schlavun u scufun cul sdratsch vidlunder, la pala da fier, la pala da lain ed il ruschen.

A Riom dav'ins fiu en furn cur che la pasta entschaveva a levar. Per stgaurdar il furn lugav'ins lien in stgandler d'laina ch'ins laschava arder giu. Lura vegniva raspà ora tut il charvun ed il brastger cul ruschen. Avant che metter en il paun cun la pala da lain, vegniva nettegià ora il furn da fin cul schlavun, in bastun cun in sdratsch vidlunder. Quel vegniva fatg bletsch avant, per ch'el nun ardia. Memia bletsch na das-

tgava quel betg esser, sco ch'i sta scrit en in statut da Curaglia anc dal 1919: «Ded ira en fuorn cun schlavun memia bletsch ei scommondau». Il contrast da temperatura dal sdratsch bletsch e fraid culs craps buglients dal furn avess ristgà da far sigliantar la crappa dal furn.

En il medem statut statti er: «Mintgin dei haver quitau de buca scaldar il fuorn memia». Quai betg or da quità per il paun, ma per il furn: quel pudess survegnir sfessas. Ins consumass er ina pluna laina senza pudair propi trar a niz quella, pertge ch'il furn sto puspè sfradar giu, enfin ch'el ha la buna temperatura per enfurnar il paun.



Tgi che nun aveva pli lieu en chaminada pitgava si la pandegia là nua ch'i era anc lieu, per exempel en stanza da dormir!



Il paun vegniva fatg en differentas furmas: A furma da rasdira, da bratschadella (sco qua survart) o lunghent.