



Comomeer en omringende dalen

Jaargang 2019, nr. 2

¹ Tekst en foto's Ruud en Ina Metselaar – www.comomeerinfo.nl

De Transumanza en het leven op de Alpenweiden

Kenmerkend voor de agrarische gebieden in de bergen rond het meer was de *transumanza*, de jaarlijkse verhuizing van het vee vanuit het dorp naar de bergweiden. Dit ging in twee stappen. In het voorjaar verhuisde het vee naar de laagste bergweiden en in de zomer ging het van hieruit naar de hoger gelegen weiden. Bij deze weiden vinden we uit steen opgetrokken, eenvoudige huisjes, de zogenaamde *baites*. Met het vee trok immers ook de bevolking mee, met inbegrip van de onderwijzer en de pastoor. Zo'n verhuizing was een hele onderneming want de zomerweiden lagen dikwijls op een behoorlijk grote afstand van het dorp en al het vee moest lopend worden meegenomen. In mijn Nieuwsbrief over de Costa dei Cech² noemde ik bijvoorbeeld al de weiden in het Val Masino en een voorbeeld uit het Valchiavenna beschrijf ik hieronder in meer detail.

Als u onderweg wel eens een kudde schapen of koeien bent tegengekomen, kunt u zich voorstellen wat het is om een grote kudde over tientallen kilometers over de bergpaden te begeleiden. Deze jaarlijkse volksverhuizing is doorgestaan tot eind van de jaren '60. Dit hangt samen met de sterke afname van de agrarische activiteiten en de afname van de bevolking in de bergdorpen. Een ander gevolg van het verdwijnen van de *transumanza* is dat veel van de wat grotere huizen in de hoger gelegen gebieden nu in gebruik komen als vakantiewoningen.



Fig. 1 Op weg met ongeveer 400 schapen

¹ Verzoeken om toezending per email aan: r.metselaar@comomeerinfo.nl

² Nieuwsbrief 1(2014)

Onderstaand verhaal ontleen ik aan een artikel dat ik van iemand ontving en waarin ene Sergio Scuffi beschrijft hoe hij jaarlijks met zijn familie en het vee naar de bergweiden trok.³ Op de wandelkaart afgebeeld in fig. 2 kunt u het gebied dat in dit verhaal wordt beschreven terugvinden.



Fig. 2 Kaart van het gebied in Valchiavenna dat in de tekst wordt besproken.⁴

Sergio schrijft:

Eind juni of begin juli vond de jaarlijkse verhuizing plaats van de lager gelegen weiden naar de Alpen. Aangezien er geen wegen waren die met een kar bereden konden worden, betekende dit dat we alles wat nodig was op de rug moesten vervoeren, inclusief de kleinste kinderen.

Al vóór zonsopgang vertrokken wij van de weiden bij Santa Teresa (op ca. 900 m; zie het met rood aangegeven voetpad dat van S. Pietro in zuidelijke richting bij dit punt uitkomt). Het was een lange karavaan bestaande uit koeien, geiten, schapen, varkens en half-slapende en dreinende kinderen, jonge en oude mensen, ieder met een eigen taak. Bij die taken hoorde het heen weer rennen met een zware last op de rug, om de beesten allemaal de goede kant op te krijgen. Dit alles onder een voortdurend lawaai van loeiende koeien, blatende schapen, knorrende varkens, mekkerende geiten en mannen die schreeuwden tegen de dieren en mopperden op degene die een dier liet ontsnappen.

De tocht was lang en vermoeiend; op een aantal afgesproken punten onderbroken voor een rustpauze, zodat ook de dieren even konden rusten, grazen en wat drinken. Dan weer verder om via de Alpe Manco naar circa 1900 m te klimmen en dan eindelijk te dalen naar Alpe Campo op 1650 m, een dal met eenvoudige baites op enkele tientallen meters van het riviertje de Boggia.

De omgeving was zo helder en rustgevend dat de vermoeidheid snel werd vergeten: de dag was tot een goed einde gebracht als er geen enkel dier verdwenen was of in een ravijn was gevallen. Terwijl de vrouwen de huizen in orde maakten en alles in eenvoudige kistbanken opbergen, het hooi in de matrassen wisselden, gingen wij kinderen naar de *Cort*, de plaats waar groot en klein zich verzamelde. Hier ontmoetten we onze vrienden, waarvan sommige uit Gordona waren gekomen en waarvan we aan het eind van de vorige zomer afscheid hadden genomen. Zo begon een periode van twee maanden die zowel plichten meebracht, ook voor ons jongeren, die de beesten moesten verzorgen, hout moesten halen en helpen met melken, maar ook gezelschap en spelletjes die we met weinig middelen en veel fantasie konden uitvoeren.

³ Le Montagne 24 (2013)

⁴ Kompass nr. 92 Chiavenna-Val Bregaglia 1:50000 d

Schaapsherder

De schapen en geiten zwierven door de bosjes en aten alles wat ze konden vinden. Hoewel de geiten min of meer vrij waren, werden ze één keer per dag bij elkaar gedreven om gemolken te worden. De schapen waren in tegenstelling tot de geiten niet alleen van de verzamelde boeren, maar ook wel van families uit andere dorpen. Volgens oeroude tradities werden de schapen toevertrouwd aan een herder. Toen ik tien-elf jaar oud was, werd dit twee seizoenen achter elkaar ook mijn taak. De eerste keer met een vriend die een paar jaar ouder was. Het jaar daarop, toen ik meer ervaring had, alleen.

's Nachts werden de schapen bijeengedreven binnen een omheining, gebruikmakend van de steile bergwand bij de baite aan één kant en aan de andere kant de huizen zelf, die aan elkaar verbonden waren door muren van los gestapelde stenen. Er waren zo'n honderd of meer schapen die iedere dag, op aanwijzing van de volwassenen, naar arme weiden werden gebracht op plaatsen waar de grotere dieren, zoals de koeien, niet makkelijk konden komen. Voor deze dieren werden natuurlijk de beste weiden gereserveerd.

Deze verhuizing nam soms meer dan een uur in beslag, waarbij we buiten adem raakten door de moeite die het kostte om de dieren, die geheel onvoorspelbaar wegliepen uit de kudde en alle richtingen op konden gaan, bij elkaar te houden. We hadden een bundel bij ons met wat koude polenta en wat kaas, een stapeltje kaarten om de tijd te verdrijven en een oud jack om ons warm en droog te houden in slecht weer. Van boven af zagen we in de verte de baites met kleine figuren, waarvan we probeerden te raden wie onze vrienden waren.

Dan kwam uiteindelijk het moment waarop alle dieren weer aan de eigenaren moesten worden gegeven, meestal op Maria Hemelvaart.

Iedereen probeerde in de verzamelde kudde zijn eigen dieren, die herkenbaar waren aan de oormerken, terug te vinden. Echter, voordat de eigenaar met zijn dieren mocht vertrekken moest hij voor ieder dier een vastgesteld bedrag betalen. Dit bedrag was voor een groot deel voor de herders, terwijl een tevoren afgesproken deel gestort werd in de 'Alpenkas'. Van jaar tot jaar werd er iemand aangewezen die deze kas moest beheren. Deze moest een bedrag uitkeren aan degenen die in de alpenweiden verbleven. De taak van de herders was om de schapen weg te houden van de beste weiden, te zorgen dat ze niet verdwaalden, om wat werk te verschaffen aan degenen die dat nodig hadden en op deze manier iets te verdienen.

De meeste dieren werden op deze manier door de eigenaars teruggehaald, maar er bleven ook nog wel dieren over. Wij moesten die dan meenemen naar een stal in het dorp terwijl een van de volwassenen door de dorpen trok om de eigenaars op te sporen. Deze konden dan de dieren tegen een extra betaling meenemen.

Het kaasmaken

De belangrijkste activiteit in de alpenweiden was ongetwijfeld het kaasmaken hetgeen een belangrijke inkomstenbron voor de boeren was. In het dorp was er wel een coöperatieve kaasmakerij in de buurt, maar tijdens de maanden dat men in de bergen verbleef was dit een werk voor de herders. Het meeste werk werd echter verricht door de vrouwen want de mannen werkten elders (zelfs aan de andere kant van de bergen, in Zwitserland) en kwamen alleen in het weekend. Zowel de vrouwen als de kinderen waren een groot deel van de dag bezig met het kaasmaken. Omdat niet iedere familie genoeg melk had, werkten drie of vier families samen en moest ieder van hen om de beurt gaan melken.



Fig.3 Kaasmaken op de Alpenwei

Degene die de melk ophaalde bracht deze naar de kaasmakerij, d.w.z. een kleine en koele hut boven de beek, zodat het koude water direct onder de grote koperen pan met een inhoud van 80-100 l door liep. De hoeveelheid die iedere familie bracht werd gewogen en daarna in de pan gegoten. In twee tot drie dagen had men genoeg melk om te verwerken. Eerst werd met een grote houten spatel de bovendrijvende room verwijderd en daarna werd de melk verwarmd tot circa 30 graden Celsius en na toevoeging van stremsel in een half uur omgezet in kaas. Deze werd met een soort kam doorgeroerd en dan circa 20 minuten op 38 graden verwarmd. Na 20 minuten rust werd de pasta met de hand gekneed en dan in vormen gedaan. De overblijvende vloeistof ging naar de varkens. Van de geitenmelk werd ricotta gemaakt. De room werd in een cilinder gedaan die door de kinderen rondgedraaid werd tot er boter was gevormd. Na meerdere keren met de hand kneden en wassen werd ze in een vorm gedaan om later verkocht te worden.

Baite

Het is in dit verband misschien aardig eens te kijken naar de zomerverblijven die de boeren in de zomermaanden gebruikten. Interessant is daarbij op te merken dat de baites per regio verschillen. Bijgaande foto's laten hiervan een aantal voorbeelden zien.

Fig. 4 toont de typische vorm van een voor opslag gebruikte berghut bij Stazzona, ten westen van het meer, de zogenaamde *masùn*. Deze *masùn* vinden we vooral in de vallei van de Albano. De onderkant is van steen en wordt gebruikt als stal, boven is een ruimte waar hooi werd opgeslagen onder een puntdak bedekt met roggestro. Tegenwoordig krijgen echter steeds meer van deze *masùn* een dak met blikken platen, wat het niet mooier maakt.

Naast de *masùn* staat de *baite*, het zomerverblijf voor de boeren.

Deze baites zijn opgetrokken in steen. Op de begane grond was de opslag van melk, kaas en wijn, boven was een enkel vertrek met een kookhoek, bed en een hoek voor kaasbereiding.



Fig. 4 Masùn bij Stazzona



Fig.5 Baite

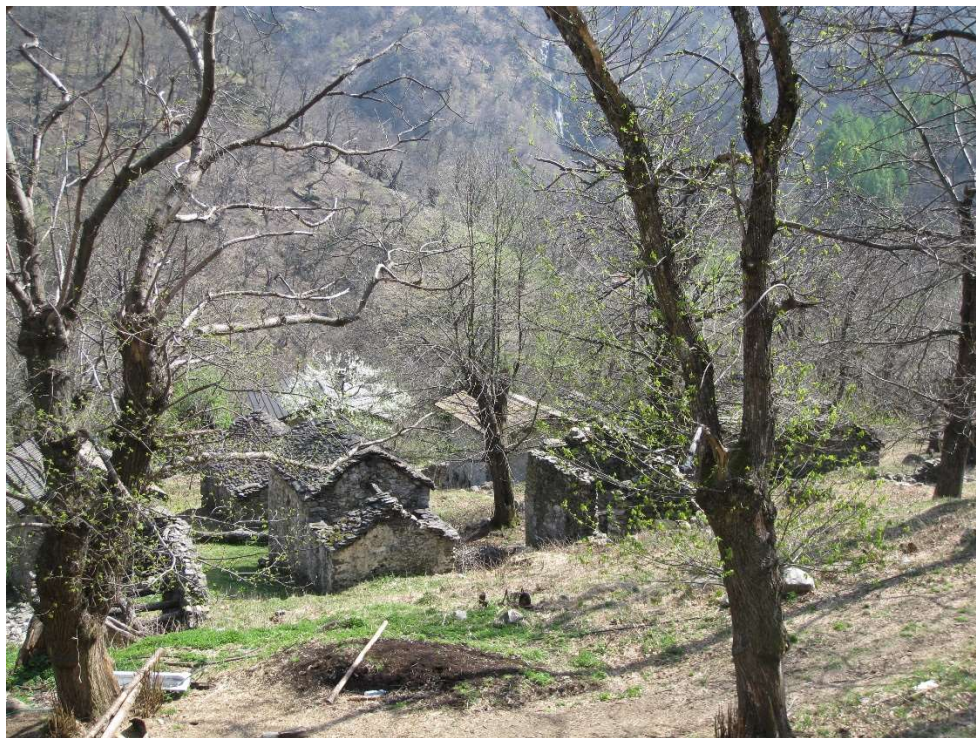


Fig. 6 Groep baites bij Dangri

In het Valchiavenna vinden we in de bergen een type huizen dat *cardèn* wordt genoemd. Fig. 7 geeft een voorbeeld uit de vallei van San Giacomo. Het onderste deel van de woning is opgetrokken in steen met daarop houten wanden, opgebouwd uit zware balken (Fig.8). Voor de schuur werd een soortgelijke constructie gebruikt, maar werd er voor gezorgd dat de ruimte goed geventileerd werd om het hooi in goede conditie te houden. De vloer van de schuur was van aangestampte klei met soms platte stenen, terwijl de woonkamer een vloer van houten planken had, rustend op zware balken. Vaak werd er gekookt op een open vuur, waar de pan aan een ketting opgehangen boven hing. Meestal was er geen schoorsteen en moest de rook door kieren ontwijken. Tegen de muur van de woonkamer was een rechthoekige kachel, die in de 15^e tot 18^e eeuw meestal van buiten af werd gestookt. Ditzelfde systeem zien we ook nog wel in sommige palazzi met een prachtige tegelkachel, die ook vanuit een andere ruimte werd gestookt. De vensters waren kleine openingen uitgezaagd in de houten wanden.



Fig.7 Een cardèn in het Val San Giacomo



Fig. 8 Deze foto's tonen de typische houtconstructie van de cardèn

De huizen in de dorpen zijn uiteraard groter dan die boven in de bergen. Wel zien we ook hier vaak de constructie met schuur en stal op de begane grond en het woongedeelte op de eerste verdieping. Typisch voor alle huizen in het Valchiavenna en Valtellina zijn de houten balkons aan de buitenkant van de huizen. Twee voorbeelden hiervan zien we in de figuren 9.



Fig. 9 Twee voorbeelden van huizen met de houten balkons die we overal in het Valchiavenna en Valtellina zien. Het woongedeelte is op de eerste verdieping. Het boven afgebeelde huis staat in San Pietro (Valchiavenna), het onderste bij Mello (Valtellina).

