

tuttiinsieme

PERCHÉ I RICORDI NO I SE SMORZA



EDIZIONE
SPECIALE



SCUOLA
ELEMENTARE
DI
SARGHE

TITOLI

- "I misteri del contadin"	pag. 3
- La vendemmia	pag. 7
- Il vino santo	pag. 10
- "El camper"	pag. 12
- "El rugant"	pag. 13
- La bachicoltura	pag. 16
- Ai tempi in cui Berta filava	pag. 24
- La cucina contadina	pag. 26
- "El pan fat en casa"	pag; 30
- A tavola con fantasia	pag. 31
- "La lisia"	pag. 37
- Tutti a filò	pag. 40
- "Trato marzo"	pag. 46
- Moda stile anni...	pag. 48
- Proverbi di campagna	pag. 50
- "La calchera"	pag. 52
- Il caseificio sociale	pag. 54
- I giochi	pag. 58
- Filastrocche d'un tempo	pag. 62
- Nuovi arrivi a Sarche	pag. 75

=====
=

TESTI CONSULTATI

- Vocabolario vernacolo-italiano	G. Azzolini
- Vocabolario trentino-italiano	Ricci
- Le stagioni della solidarietà	Imperadori e Neri
- Storia della gente trentina	Belli- Fedrigotti - Loss

=====
=

"I misteri del contadin."

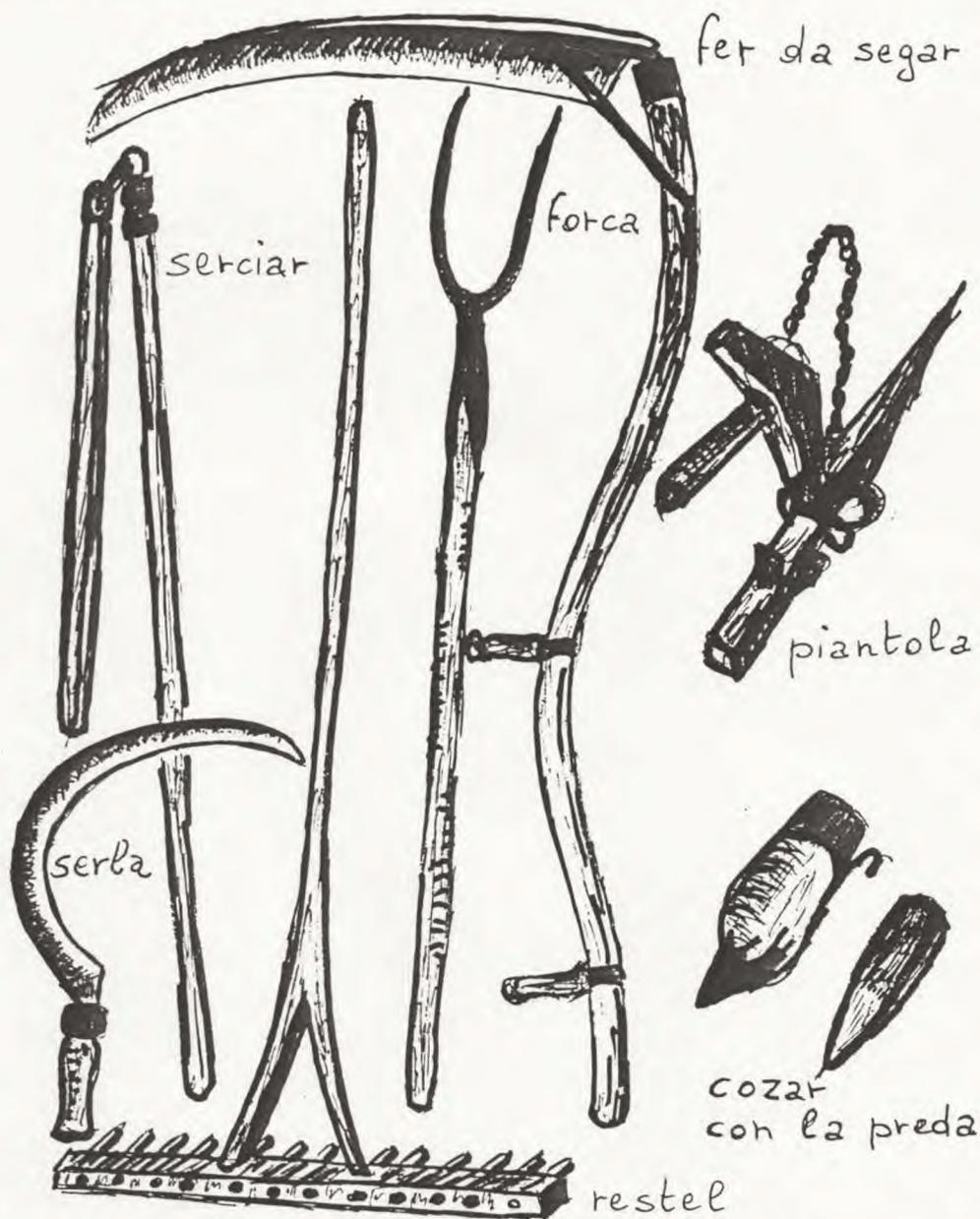
Dopo il 15 gennaio il contadino incominciava il lavoro in campagna. Rastrellava i prati dalle erbe secche e dai sassi. Potava le viti e gli alberi da frutto. Metteva in grandi ceste di rami di frassino intrecciati, chiamate "bene", il letame e con il carro lo portava nei campi. Lo usava come concime, lo spargeva nel campo e poi arava con l'aratro tirato dai buoi. Successivamente erpicava, tracciava i solchi, in dialetto "far le bine col piov", e seminava. Si seminavano a mano patate, granoturco, fagioli e si spargeva la semente per i nuovi prati.

Quando le piantine erano ad alcuni centimetri da terra, il contadino zappava e nello stesso tempo "arzariva" cioè le diradava. Anche le donne lavoravano in campagna e queste, assieme ad alcune che scendevano da Ranzo per lavorare, toglievano a mano tutta l'erba dalle giovani piante e dalle viti. L'erba veniva portata sulle "cavezaie", cioè al margine del campo perché prendesse il sole e quando era secca si portava a casa come foraggio.

Il contadino doveva irrorare le viti e dare lo zolfo molto spesso, esisteva il pericolo di malattie che pregiudicavano non solamente il raccolto dell'annata, ma anche quello degli anni successivi.

In giugno si faceva il primo taglio dell'erba. Il contadino si alzava all'alba, si recava nel prato e tagliava con "el fer da segar" battuto con la "piantola". Spesso lo affilava con la "preda" tenuta con dell'acqua nel "cozar" e appeso alla sua cintura. Alla fine del taglio ritornava a casa a far colazione. L'erba del prato veniva girata e fatta seccare al sole per poi essere trasportata a casa sul carro. In questa operazione erano necessarie tre persone: uno conduceva il bue, il secondo rastrellava il fieno e con la forca lo buttava sul carro, il terzo lo sistemava. Usavano dei lunghi pali sottili chiamati "late" che legati uno all'altro con le "fum" servivano a tenere stretto il

fieno. Giunti a casa alcuni lo tiravano in soffitta con la "soga", una grossa fune con la carrucola, altri lo mettevano nelle "baze", dei grandi lenzuoli di iuta e lo portavano sulle spalle. L'erba si tagliava tre volte all'anno.



Giunto il momento di tagliare il frumento il contadino partiva da casa verso le tre del mattino, perché più tardi era troppo caldo per lavorare ed anche perché, se c'erano delle spighe troppo mature, con il caldo lasciavano uscire tutti i chicchi e non si potevano più recuperare. Si tagliava alla stessa maniera del fieno, però sulla falce c'era uno speciale ferro che serviva a piegare il frumento in "antane" cioè in strisce, così era più comodo da legare. Questo era un lavoro difficile, non tutti erano capaci. Verso le 8 le donne andavano in campagna, legavano il frumento a mazzi e lo lasciavano così al sole. Alla sera gli uomini lo por

tavano a casa e lo mettevano in grandi stanzoni chiamati "cameroni". Giunto il momento della battitura veniva portato nell'"era", slegato e battuto col "serciar", un arnese composto di due bastoni, uno più grande e uno più piccolo uniti da una cinghia di cuoio, girato alcune volte finché il frumento era completamente separato dalla paglia. Si legava la paglia a mazze, si puliva il frumento con una ventola e poi si portava di nuovo nei cameroni. Per una famiglia che produceva 20 - 30 quintali di frumento si impiegava più di una settimana per questo lavoro. A Sarche non c'era il mulino, si portava il frumento nei paesi vicini e per la "masna dura" si lasciava una parte del frumento al mugnaio.

In agosto si tagliavano le "cime" della pianta del granoturco che si usavano come mangime per gli animali e dopo 15 giorni si toglievano anche tutte le foglie. Si portavano a casa in un fascio sempre per lo stesso uso.

In settembre si raccoglievano i fagioli, si portavano a casa, si facevano asciugare nelle "ere" e quando erano ben secchi si battevano col "serciar" e si pulivano con la ventola.

Al momento della raccolta delle patate si portavano tutti sul campo, bambini e adulti, le raccoglievano nelle ceste e le versavano nei sacchi. Nel campo delle patate veniva poi seminato il frumento e si coprivano i chicchi con l'erpice.

Dopo la vendemmia era il momento "de gover" cioè raccogliere le pannocchie. Si mettevano nel "gerlo" e si portavano a casa. Nelle sere successive "se sfoiava" cioè si toglievano le pannocchie dai cartocci. Una parte del cartoccio veniva però lasciata unita alla pannocchia perché con questa si raccoglievano in mazze e si mettevano a seccare sui poggiali di legno. Le persone si aiutavano vicendevolmente in questo lavoro e si spostavano di casa in casa. Alla fine della serata, trascorsa allegramente tra canti e risate c'era la ricompensa: "patate boide". Quando era secco si sgranava a mano nel "star", un recipiente di legno, cerchiato, con un ferro posto a metà dell'apertura che conteneva circa 7 Kg. Per sgranare la pannocchia si passava sul ferro con la stessa. I tutoli o "gasegotoi" si bruciavano.

Importante per il contadino era anche fare i crauti che servivano come alimento per tutto l'inverno. Si raccoglievano i cavoli, le verze, le rape, si pulivano, si tagliavano a pezzi e poi con la "sfietarola" venivano tagliati sottili. Si cospargevano di sale, si pressavano nel "brenton", si copriva questo con un sasso e dopo

40 giorni erano pronti.

Terminata la raccolta, compresa quella della frutta, il contadino doveva dare parte di questa alla Mensa Vescovile, perché la campagna non era sua, ma la teneva in affitto.

In autunno inoltrato, finiti i lavori della campagna, si doveva pensare al riscaldamento per l'inverno. Allora si recava in montagna "a far la part dela legna", cioè a tagliare il bosco. Abbatteva le piante, faceva una catasta e poi portava la legna con la "slita" fino alla "cargadora" cioè il posto in cui potevano arrivare i carri. Rastrellava anche le foglie secche perché servivano per fare il letto agli animali nella stalla.

In inverno il contadino oltre al lavoro della stalla, preparava gli attrezzi per la campagna: aggiustava o sostituiva i manici delle zappe o delle vanghe, rifaceva i denti al rastrello, aggiustava i carri, faceva le "bene", le ceste e le gerle, aggiustava le funi, ecc...

Anche le scope si facevano in casa con il sorgo o saggina. Il sorgo, quando era secco, si puliva con la "sdregia" dai semi, si pressava all'interno di due assi e si passava da una parte all'altra con dello spago per legarlo bene. Oltre alle "spazadore" si facevano "scoati", scopini che servivano per pulire il camino e la stufa.

Alcuni contadini si dedicavano a piccoli lavori di falegnameria come la costruzione di sedie che poi impagliavano e altri mobili di legno per uso proprio.

Alla sera, terminata la giornata, tutti si riunivano nelle stalle per il "filò": gli uomini chiacchieravano, le donne filavano, i nonni raccontavano le loro avventure ai nipotini.

CL. III



La vendemmia.

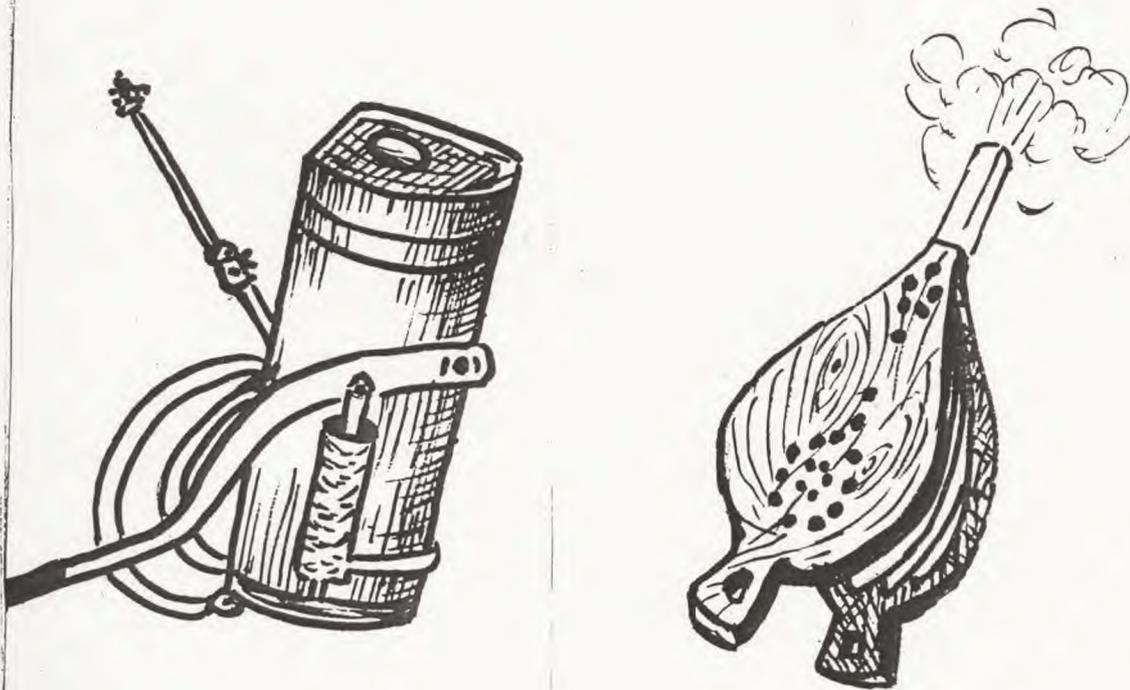
Per fare una buona vendemmia in autunno, bisogna curare bene le viti fin dall'inizio dell'anno.

A Sarche i contadini cominciavano la potatura delle viti alla fine di gennaio, primi giorni di febbraio. Toglievano alla vite tutte le parti secche, sceglievano i tralci principali "cavi maestri" e tagliavano tutti quelli che non servivano per la produzione dell'uva. Aproposito di questo un proverbio trentino dice: "ram cort, vendema longa".

I cavi principali venivano tirati sulle pergole e legati con il vinco o "stropa".

Anche le donne andavano nei campi, raccoglievano da terra i tralci tagliati chiamati "sarmentei", li legavano in "fasinele" che venivano portate a casa e servivano per accendere il fuoco.

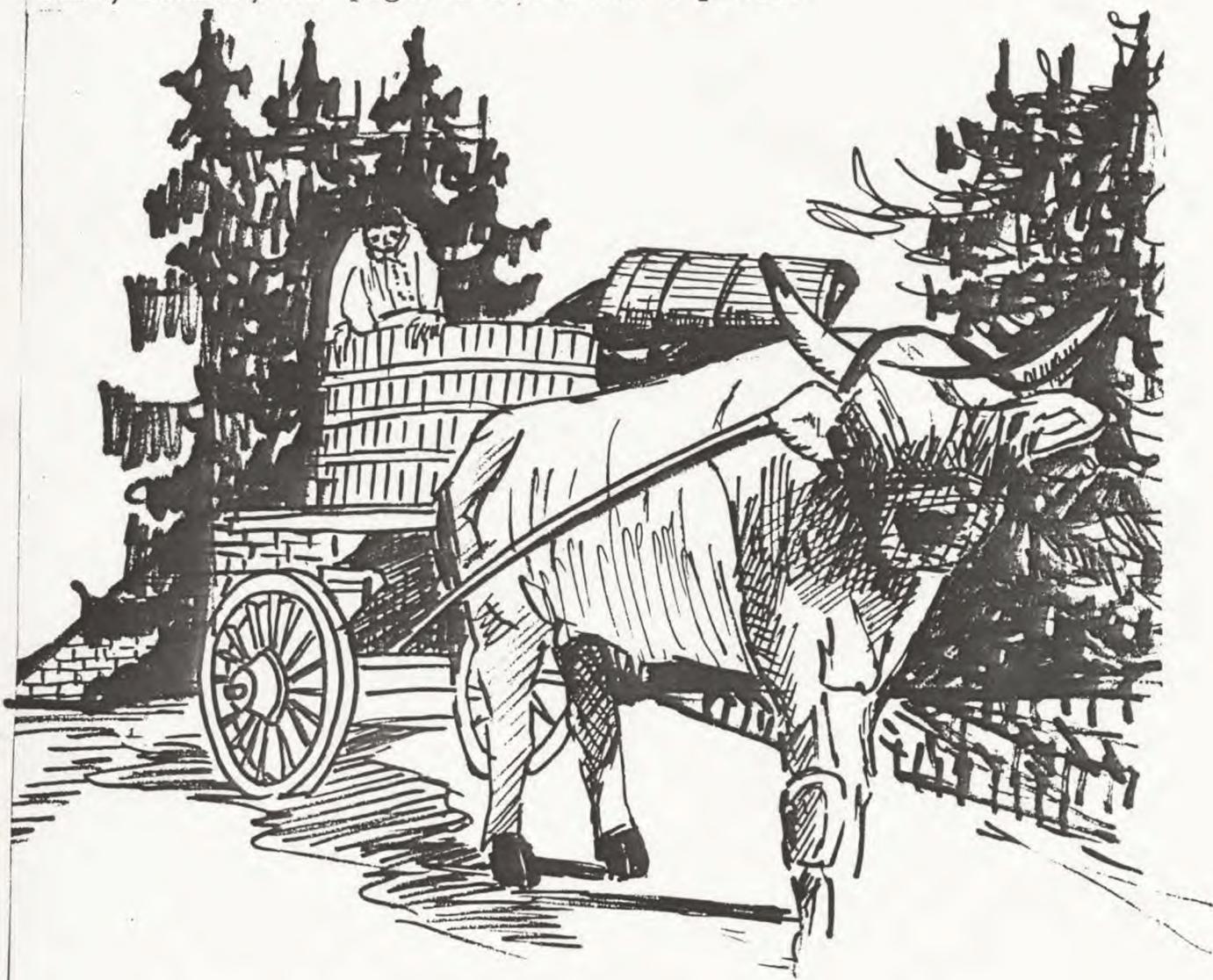
Durante l'estate il contadino doveva irrorare le viti una volta alla settimana col "verderam desfà 'n l'acqua", messo nella macchina da irrorare che portava sulla schiena. Usava spesso anche lo zolfo che metteva nei soffietti e serviva per combattere una malattia della vite chiamata "polver de l'ua".



Doveva poi zappare e togliere alle viti tutta l'erba che veniva portata ai lati del campo, fatta essicare e usata come foraggio.

Dopo S. Anna, il 26 luglio, il contadino non faceva più niente alla vite, perché cominciava a maturare l'uva.

I primi giorni di ottobre si incominciava la vendemmia. Ad aiutare gli abitanti di Sarche nella vendemmia scendevano anche le donne di Ranzo, per guadagnare qualcosa. Si portavano tutti sul campo con i carri e gli arnesi necessari. I bambini raccoglievano gli acini caduti in terra, le donne tagliavano i grappoli per metterli nei secchi o nelle ceste e versavano tutto nelle "congial", un recipiente di legno di circa 50 litri. Questo recipiente veniva poi portato sulla schiena dagli uomini fino al margine del campo o "testa de la col". L'uva veniva versata nella "mostarola" sulla quale c'era un bambino, scalzo, che pigiava l'uva con i piedi.



Il tutto veniva versato in grandi tini "ceveri o brentoni" e portato in cantina.

Se il percorso era lungo si usavano le "castelade", delle botti, poste orizzontalmente sul carro della capacità di 10 etto litri, su delle travi chiamate "giasii".

Il lavoro della vendemmia era molto lungo, si impiegava circa un mese per vendemmiare 40 - 50 quintali d'uva e il vino che si otteneva era la schiava, il teroldego, il marzemino, il rulender, il riesling.

I contadini di Sarche dovevano dare la metà dell'uva alla Mensa Vescovile e perciò davanti alla cantina della stessa si vedeva ogni giorno una lunga coda di carri.

Il mosto che i contadini tenevano per il loro uso veniva portato nell' "era" di casa e con il "bacion", un recipiente di legno con il manico, della capacità di circa 5 litri, si prendeva dai brentoni e si versava di nuovo nella "congial".

In quest'operazione si usava la "leca" un recipiente appoggiato in terra che permetteva di recuperare l'eventuale liquido che poteva cadere nel travaso.

La bigoncia si portava in cantina dove il contadino saliva una scaletta di legno e versava il contenuto nel tino attraverso la "bocara", una grande apertura quadrata.

Il mosto si spargeva di bisolfito che serviva come disinfettante. Si lasciava fermentare per 8-10 giorni e poi si chiudeva l'apertura e si sigillava con cemento di sterco bovino e calce. Dopo 20 giorni di bollitura il vino si schiariva e diventava vino. Si toglieva dal tino e si travasava allora nelle botti più piccole.

Sopra le vinacce nel tino si versava una certa quantità di acqua e si faceva l' "acquarol" cioè il vino più leggero che si beveva nella stagione calda per dissetarsi.

IL VINO SANTO

E' un prodotto tipico della Valle dei Laghi.

Nella seconda metà dell'Ottocento, a Sarche, Giacomo Sommadossi, conosceva i procedimenti per ottenere dell'ottimo vino Santo (che veniva usato anche come ricostituente oltre che come vino da dessert).

L'abile cantiniere lo fece conoscere in tutto il mondo (Austria, Ungheria, Belgio, Olanda, Francia, Australia.....), partecipò a mostre internazionali e gli furono conferiti primi premi e assegnate medaglie d'oro.

Il prodotto era particolarmente apprezzato dai nobili austriaci che trascorrevano l'inverno nella vicina Arco.

Ma come si otteneva questo "rosolio"?

Innanzitutto si utilizzava l'uva Nosiola coltivata sulle soleggiate fratte di Calavino. Durante la vendemmia veniva cernita e messa a passire sulle "arele" in locali ampi e ventilati.

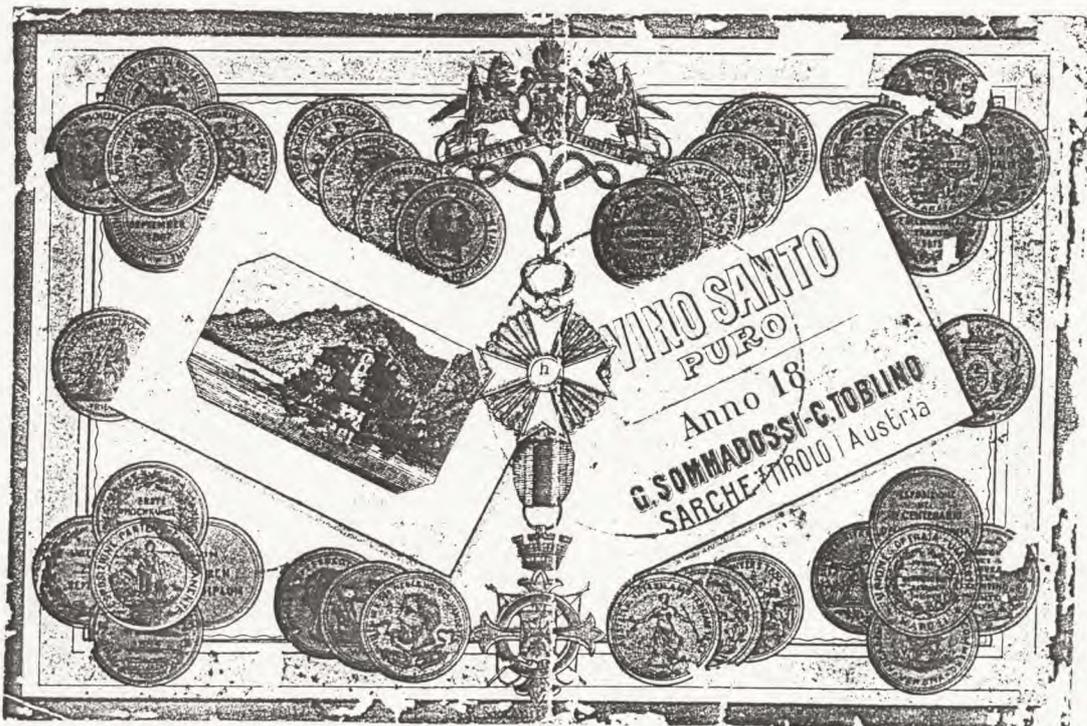
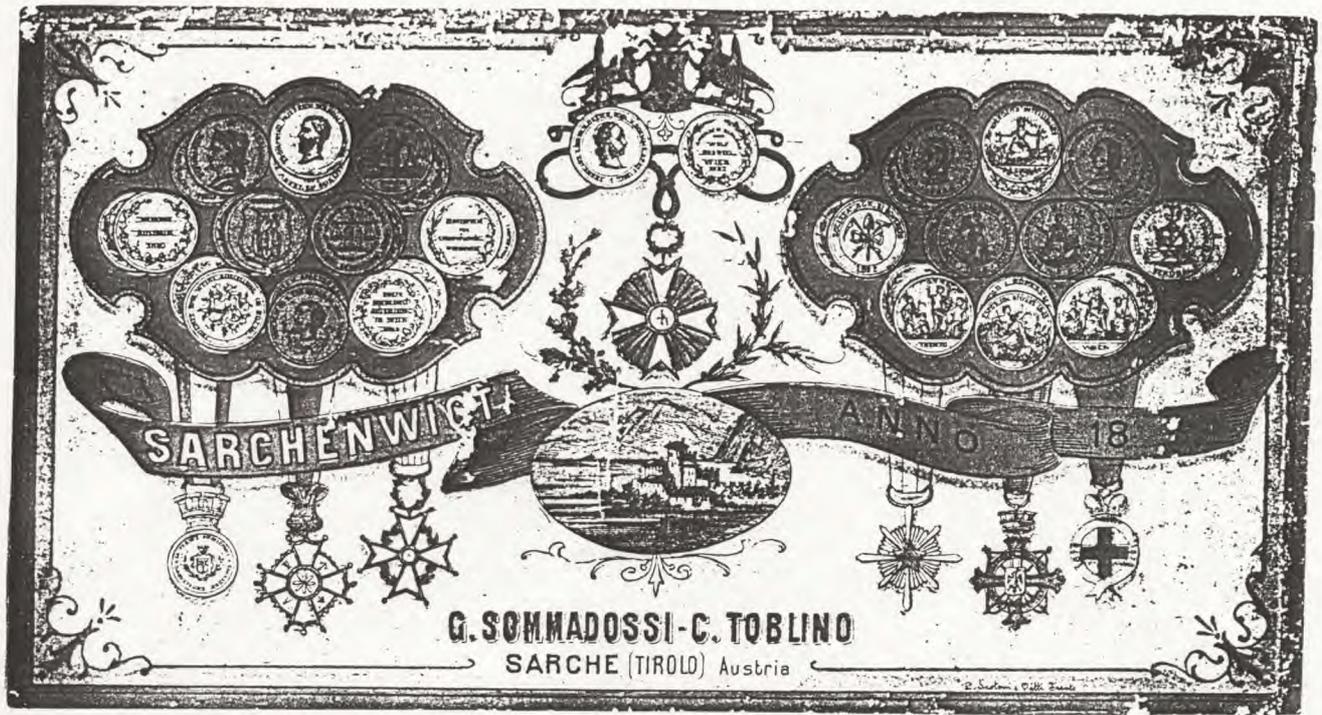
Durante la settimana Santa veniva pigiata con i piedi e poi torchiata. Il mosto veniva riposto nelle botti di legno di rovere e si lasciava fermentare per tre anni. Ogni anno veniva travasato. La fermentazione si bloccava nel periodo invernale e riprendeva tra la primavera e l'estate.

Dopo cinque anni si imbottigliava, in bottiglie renane di color marrone scuro, ed era pronto per il consumo. Era consuetudine, però, invecchiare il vino Santo per dieci - quindici anni prima di metterlo in commercio.

Aveva profumo fruttato ed era di color giallo oro; la gradazione alcolica si aggirava sui 12°-13° e quella zuccherina sui 10°-15°.

Il prezzo di vendita di una bottiglia era pari alla giornata lavorativa di un operaio. Da un quintale d'uva raccolta si ottenevano circa 25 litri di vino!

cl. V



" El camper "

Ai primi di settembre, quando avevano inizio i raccolti, giungeva a Sarche, proveniente da un paese vicino, " el camper ". Il suo compito era alquanto difficile e delicato: infatti doveva girare, armato di un bastone, per tutta la campagna e sorvegliare i contadini, ai quali non era nemmeno permesso di staccare una " pica " d'uva da portare a casa ai vecchi ammalati. Egli, di solito, alloggiava alla Torricella, usciva la mattina presto e durante il giorno, a volte, riposava per poi uscire nuovamente al tramonto. I cancelli delle strade che conducevano in campagna venivano chiusi la sera alle ore 20 e si riaprivano soltanto la mattina, verso le ore sei, per permettere ai contadini di recarsi al lavoro. Prima che scoccasse mezzogiorno, le donne portavano il pranzo in campagna ai loro uomini i quali, per non perdere tempo, si accontentavano di consumare il loro pasto seduti all'ombra di una pianta. Quando le donne rientravano ecco sopraggiungere " el camper " che, con fare sbrigativo, controllava se nelle ceste ci fosse stato qualche grappolo d'uva o qualche mela. Era infatti severamente proibito staccare frutti dalle piante, non solo, era anche vietato raccogliere quelli che cadevano a terra: era preferibile lasciarli marcire..... I contadini pagavano l'affitto del terreno coltivato a cereali e a prato, mentre i prodotti degli alberi da frutto venivano suddivisi con il proprietario: 60% al padrone e 40% al lavoratore.

classe quinta



" El rugant "



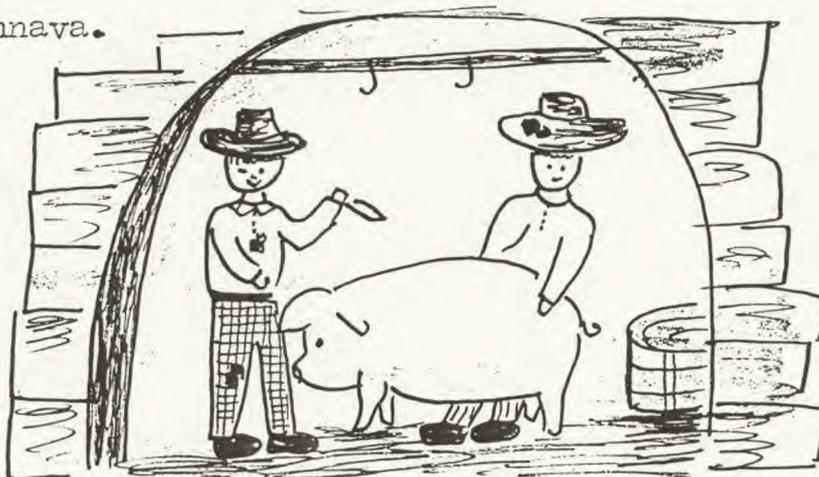
"Sti ani " tutte le famiglie avevano il maiale, che era la loro ricchezza, perché significava cibo sicuro per tutto l'anno.

In agosto i contadini si recavano alle fiere dei paesi vicini per acquistare i "rugantei" (15-20 Kg.) : uno, due ed anche tre se la famiglia era numerosa.

Si nutrivano con pastoni liquidi e , a mano a mano che crescevano, venivano alimentati con cibi più solidi: zucche, patate bollite, semole, avanzi di cucina; il granturco si riservava per l'ultimo periodo dell'allevamento, quando dovevano essere ingrassati.

Il maiale si uccideva quasi sempre nella prima metà di gennaio, verso S. Antonio. Si conduceva sotto il portico e qui una persona esperta lo scannava.

MICHELA C.



Il sangue si faceva colare in un recipiente e si mescolava con la " trisa " perché non si coagulasse e si raffreddasse.

Intanto le donne mettevano sul fuoco grossi paiuoli colmi d'acqua e quando questa era bollente veniva versata sul maiale che era stato posto nella "panara", una grande vasca di legno. A volte succede=

va che esso, a contatto con l'acqua calda, si sollevasse e cercasse di fuggire seminando il panico fra i presenti.

Gli uomini prendevano alcune catene e le strisciavano sulla pelle del maiale per togliere le setole; quando l'acqua si raffreddava la cotica veniva raschiata con un coltello finché era bianca e pulita. Quindi l'animale veniva sollevato con le corde, collegate ad una trave del soffitto, e appeso alla "becaria", un palo trasversale munito di ganci., con la testa in giù.



Era nuovamente lavato con acqua fredda. Successivamente si squartava: si toglievano: la "picaia", e gli intestini che venivano puliti e lavati ripetutamente perché servivano per insaccare la pasta del salame. Il lardo, salato e pepato, si conservava in cantina e si usava per condire la minestra e le patate. Ogni tre o quattro giorni si versava sopra un po' di sale grosso perché non diventasse rancido. Le "scodeghe" si cuocevano con i crauti.



Con la carne della testa e con quella meno pregiata, macinata con le cotiche più belle, si preparavano i cotechini.

Si utilizzava anche il sangue a cui si aggiungevano: latte, uva passa, noci sminuzzate. Questo intruglio si metteva nei budelli e si cuoceva nell'acqua: si ottenevano i " baldonazzi ".

Alla carne macinata si aggiungevano: sale, pepe, salnitro, aglio; si insaccava, si legava con lo spago e si facevano salami e luca- niche. D'estate, quando era molto caldo, per conservarle si mette- vano nel granoturco.

Gli ossi spolpati si usavano per condire "l'Orzèt", oppure, bolli- ti, si mangiavano con la polenta.

Il grasso si colava per fare i " songiai " e si conservava nella vescica del " rugant ".

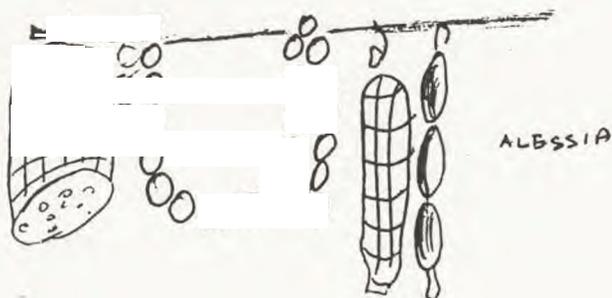
Spesso ,però, i bambini se ne impossessavano, la facevano essiccare quindi la riempivano d'acqua egiocavano.

Con una parte del grasso si faceva la " songia " per ungere gli scarponi e le funi perché rimanessero morbidi.

Le setole venivano usate dal calzolaio ,per cucire le scarpe, a ' mo di aghi.

Come si vede tutto veniva utilizzato: dal macellaio si andava so- lo a comperare la carne per fare il brodo agli ammalati; non si uc- cidevano nemmeno le galline, perché deponevano le uova, e quando il contadino mangiava la gallina si diceva che: " o era ammalato il contadino, o era ammalata la gallina! ", in quanto si faceva uso solo di "luganeghe e sal₂m ".

classe quinta



La bachicoltura

CENNI STORICI :

L'allevamento del baco da seta ebbe origine in Cina verso il 2.000 a. C. . Molto più tardi fu portato in Medio Oriente : la tradizione vuole che due monaci lo donassero ,nel 582 , all'imperatore Giustiniano di Costantinopoli. Da lì gli Arabi lo introdussero nelle terre di loro dominio e , nel dodicesimo secolo, giunse in Italia tramite la Sicilia.

Le Repubbliche Marinare, soprattutto Venezia, portarono la coltura del baco nei territori di loro influenza. Fu così che, verso il 1500, esso venne diffuso nel Trentino meridionale (Valle Lagarina , Alto Garda , Valle di Ledro).

Un po' alla volta l'allevamento del baco da seta si diffuse in tutta la provincia e , a partire dal secolo scorso, divenne una delle principali attività dei contadini dei nostri paesi.

La diffusione di questa coltura fu favorita dal fatto che nella provincia di Trento il clima è particolarmente adatto alla coltivazione del gelso, la cui foglia costituisce il cibo-base del baco. Gli stessi Austriaci appoggiarono la diffusione della coltura del baco e della manifattura della seta nel Trentino.

Ma nella seconda metà del XIX secolo, la bachicoltura trentina attraversò una profonda crisi dovuta essenzialmente a due motivi : 1.) la concorrenza delle sete orientali (aumentata dopo la apertura del Canale di Suez -1869); 2.) il dilagare di malattie che colpirono i bachi .

Per affrontare e cercare di risolvere i problemi sorti, i bachicoltori trentini si riunirono in società: nacquerò così la SOCIETA' AGRARIA DI ROVERETO, il CONSORZIO AGRARIO TRIDENTINO e l'ISTITUTO BACOLOGICO, impegnati nella difesa della bachicoltura trentina. Si effettuarono spedizioni in Oriente, aventi il fine di procurare semi sani, da distribuire sotto il controllo pub-

blico . Un po' alla volta la crisi fu superata e la bachicoltura trentina riprese a funzionare a pieno ritmo.

fili di seta a Sarche...

DALLE INTERVISTE AI NONNI .

A Sarche l'allevamento dei bachi da seta era , fino a qualche decennio fa , molto diffuso.

Tutti i contadini erano dediti a questo tipo di attività , che comportava grossi sacrifici e molta pazienza.

Vediamo ora di seguito , così come ci è stato descritto dai nonni, il procedimento che veniva seguito a Sarche per la coltura dei bachi , detti comunemente " cavalèri " .

o o o o o o o

I contadini , in primavera , acquistavano le uova (= somenze de cavalèr) presso il Consorzio Agrario di Trento . (1)

Aveva inizio il periodo d'incubazione : le uova , disposte su un tavolo, venivano coperte con un velo ;esse, per svilupparsi ,dovevano stare ad una temperatura superiore ai 10° che doveva gradualmente aumentare, fino a raggiungere i 24° circa.

Perciò gli ambienti più adatti erano le cucine o grandi stanze che venivano riscaldate con focolari aperti . Una nonna ha commentato : " Ah , el fregolarot ! Che mal de testa che 'l feva vegnir con quel fum ! " Ci è stato narrato che in tempi remoti le uova venivano poste , per l'incubazione ,addirittura nei letti o sul petto,per garantire una temperatura costante .

Spesso i contadini dovevano dormire in soffitta o nei sottoscala, per lasciare le stanze più ampie ai "cavalieri" : ogni famiglia teneva,secondo le disposizioni della Mensa Vescovile,qualche oncia di semi di baco,che richiedeva molto spazio (per un'oncia

(1) Le uova si vendevano ad once . 1 oncia = 30 grammi .

servivano -una volta divenuti adulti i bachi- più di 60 metri quadrati di superficie) .

Dopo 15 giorni d'incubazione avveniva la schiusa : nascevano i bachelini (due o tre millimetri di grandezza) .

Le piccole larve venivano sistemate su graticci (= arele) e venivano nutrite con foglie di gelso tagliate sottilissime, che non dovevano mai essere bagnate. A mano a mano che la larva cresceva, le foglie fornitele venivano tagliate meno sottili , finchè-quando aveva 15 gior^rni - riceveva le foglie intere.

Quando i bachi erano piccoli, venivano coperti con della carta traforata, sulla quale si disponevano le foglie sminuzzate: passando per i fori, le larve salivano sulla carta e si cibavano; poi si toglieva la carta e si puliva il letto strofinando un' erba profumata (slambròdoi) .

Nella prima settimana il baco era un grande mangiatore : infatti il contadino doveva fornirgli cibo ogni due o tre ore (quindi sia di giorno, sia di notte) . Il baco cresceva a vista d'occhio : perciò doveva cambiare la pelle ben quattro volte (4 mute) . Dopo la quarta muta " i cavalèri i feva la magnarìa ", cioè mangiavano a più non posso, e raggiungevano la lunghezza di 8 - 10 centimetri . Poi il baco rifiutava il cibo : il contadino capiva che era il momento di preparare sul pavimento del locale un "bosco" formato da frasche ("dase, sarmentei, rame"), dove sistemava i bachi , che erano pronti per tessere il bozzolo (=galeta). Ma alcuni bachi morivano prima di fare il bozzolo (erano chiamati "gate" o "vache") e venivano perciò tolti dal " bosco " . Gli altri continuavano il loro lavoro per circa 15 giorni ; all'interno del bozzolo il baco si trasformava in crisalide con un'altra muta . La "galeta" completa misurava tre-quattro centimetri, raggiungeva il peso di circa tre grammi e conteneva quasi un chilometro di filo di seta !!!!

A questo punto i contadini portavano alcuni bozzoli, i più belli, in chiesa e li posavano sull'altare della Madonna del Carmelo : l'offerta alla chiesa era un modo per ringraziare Dio del buon andamento della coltura .

Il grosso della produzione veniva consegnato dai bachicoltori di Sarche all' amministratore della Mensa Vescovile : questi pesava i bozzoli (da un'oncia di semi si ricavavano circa Kg. 70 di bozzoli) e versava al contadino la metà del guadagno. Una nonna ha detto : " Che sudizion el ne feva el sior aministrator ! E po' el ne diseva sempre che le galette no le era asà ! " I bozzoli venivano sistemati in grossi sacchi di lino e venivano mandati in aziende specializzate nella filatura e nella tessitura. Pure a Sarche funzionava una piccola filanda, situata dove ora c'è il caseificio : in essa si lavoravano le "falope", cioè i bozzoli imperfetti . Le "falope" si mettevano in pentoloni di rame contenenti acqua bollente : l'elevato calore faceva morire la crisalide (" el bugàt ") . I bozzoli erano così pronti per la filatura, la torcitura , la dipanatura . Tale attività veniva svolta da alcune donne, ormai scomparse, specializzate in questo lavoro . Lo sviluppo di sistemi di produzione più moderni e la diffusione delle fibre sintetiche hanno posto fine, nei nostri paesi , alla coltura del baco e, con essa, al paziente lavoro svolto con sacrificio dai contadini " de sti ani " .

NOTIZIE SUI PREZZI :

Il prezzo dei bozzoli, prima del 1930, si aggirava sulle L. 30 per chilogrammo; la seta veniva pagata circa L. 50 il chilo. Dopo il 1930 il prezzo dei bozzoli subì un forte ribasso : calò a L. 2 per chilogrammo !

Classe quarta



IL VOCABOLARIETTO DEL BACO :

CAVALER : baco da seta . Alla lettera significa " cavaliere " : perchè -per la sua delicatezza- deve essere trattato come un cavaliere o perchè, dato che produce una fibra pregiata, è degno di stima come un cavaliere .

CAVALEROT : piccolo baco.

CAVALERAZ : baco grande.

GATE- GATELE - VACHE : bachi che muoiono prima di fare il bozzolo .

BOLI NEGRI NELA SCHENA / STRISE SULA SCHENA : puntolini neri sul dorso/ strisce sul dorso (varietà di bachi) .

SFOIAR I CAVALERI : dare ai bachi la prima foglia dopo la muta .
 ARELA : graticcio; struttura di assicelle intrecciate su cui si mettevano i bachi .
 GALETA : bozzolo
 FALOPA : bozzolo cominciato e non finito per qualche difetto del baco.
 PELAR MORARI : prendere le foglie del gelso
 CALDERA : fornello di cemento in cui si metteva la caldaia di rame per cuocervi i bozzoli .
 SCOTAR : cuocere i bozzoli per purgarli dal baco morto .
 BUGAT : il baco morto, snudato del bozzolo.
 FAR NAR CALDERE : filare seta.
 CALDERANA : donna della filanda .

() () () ()

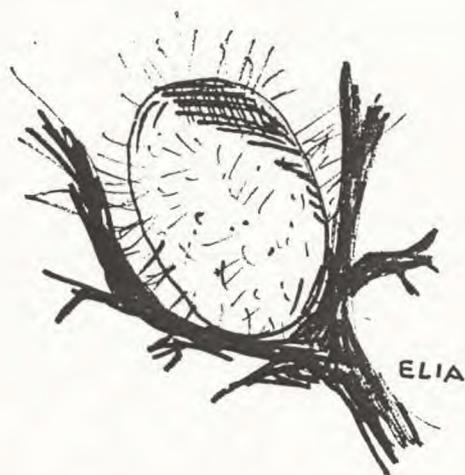
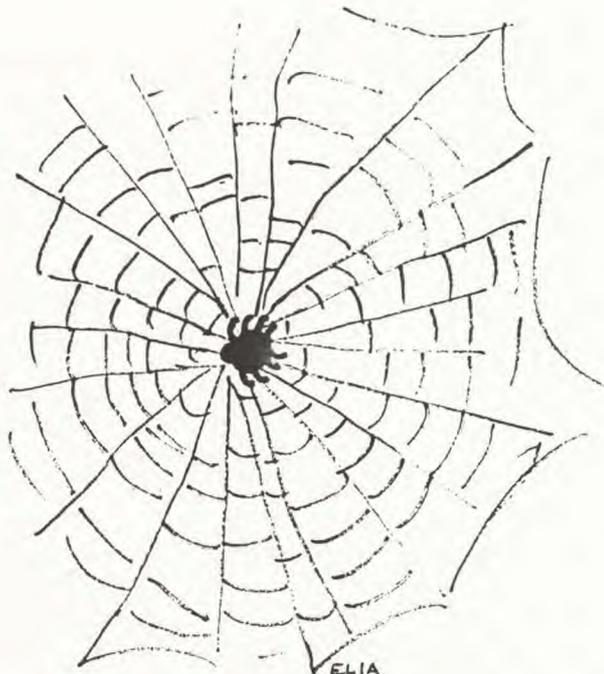
RICORDI DI SCUOLA

Nel nostro ambiente , la coltura del baco era tenuta in grande considerazione, non solo perchè portava al contadino qualche soldo, ma anche perchè essa aveva un interesse scientifico. Quindi, nella scuola d'una volta , in qualche occasione il baco da seta era oggetto di studio. Ne è testimonianza la poesia che segue, che ci è stata recitata da uno scolaro del 1923 !

IL RAGNO E IL BACO DA SETA (ANNI VENTI)

Un giorno il ragno
 con ardita parola
 all'illustre compagno
 vuol fare un po' di scuola.
 "Povero bacherozzolo- dice -
 mi fai pietà !
 La mia tela è finita
 e tu non sei che a metà !
 Sul mio tessuto

libero cammino
dentro e fuori;
nella tua cella, misero,
ti nascondi e muori."
Quando il ragno tacque,
il baco, con parole amoroze,
disse al ragno spavaldo :
"Tu non sai tante cose !
La rete inutile,
che la tua bava intesse,
d'insetti incauti
fa triste messe .
Effimera è la vita :
un urto lieve e il vento
distruggerla possono
in un sol momento ..
Del tuo fragil lavoro
non farti vanto,
chè dal dito d'un bimbo
può essere infranto..
Io, nel bozzol duro e solido,
ho di te miglior sorte ,
mi trasformo in crisalide,
buco il prezioso indumento
e farfalla divento.
Poi depongo i semi
e piccolissimi e innumeri
nascono i filugelli.
Il bozzol che rimane
viene dunque filato
e in tessuto serico
in breve trasformato.
Noi dobbiam la nostra opera
far bella e duratura,
necessaria e utile



all'uomo e alla natura,
perchè l'inesorabil tempo
distrugger sa
quello che troppo presto si fa ! "

Indagine Cl. quarta

() () () () () ()

I BACHI NELLA CORRISPONDENZA

Sul retro di una vecchia fotografia, ad uso cartolina, raffigurante un folto gruppo di contadini " sarcaroi ", abbiamo trovato le seguenti parole , scritte da un parroco di Sarche ad un soldato lontano :

" Carissimo ,

anche oggi son qui a casa tua per benedire i signori " cavalieri " . L'anno scorso c'eri tu , con gli occhi rossi dal fumo, ma quest'anno essi sono qui in cucina e senza fumo. Conosci questa gente fotografata ? Quasi tutti i tuoi compatriotti agricoltori ! Ringrazioti della tua ultima bella lettera, son contento delle buone notizie e che continui nel buono spirito : coraggio e fiducia nel Signore : Egli è sempre con te .. Ti saluto coi tuoi cari

Aff. mo Parroco "

() () () () () () ()

Oi tempi in cui Berta filava ...

A scuola é venuta la mamma di una nostra compagna per parlarci della coltura e della lavorazione della canapa.

Questa attività si svolgeva a Sarche e nel Limarò al tempo dei nostri nonni e dei nostri bisnonni.

La signora ci ha spiegato tutto il procedimento:dalla semina alla filatura.

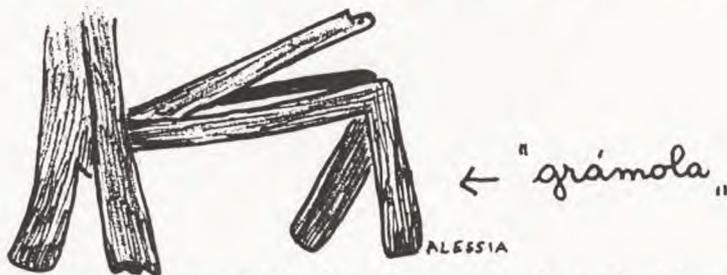
La canapa veniva seminata in primavera,precisamente in marzo:essendo una pianta che si sviluppa velocemente,in breve tempo raggiungeva due metri d'altezza.Verso la metà di,luglio si tagliavano i fusti,che venivano uniti in fasci conici eretti sul terreno . Quando erano ben secchi,venivano messi in fosse profonde

40 centimetri,dette "masere" , scavate nel terreno; queste si riempivano d'acqua facendo deviare il corso di piccoli ruscelli.

La canapa,compressa da sassi,si lasciava macerare per venti giorni circa . Dopo la macerazione,la canapa veniva tolta dall'acqua e messa ad asciugare sulle siepi . Successivamente i fusti, riuniti in fasci, si esponevano nei cortili ad essiccare.

Quindi si utilizzavano alcuni attrezzi rudimentali :

- la "gramola" , con cui si batteva e si maciullava la canapa , per separare la parte legnosa dalle fibre vere e proprie .



- lo scardasso a mano (costituito da una tavoletta di legno rettangolare,nel cui centro erano conficcati dei chiodi lunghi circa dieci centimetri) con cui si scioglievano i nodi più grossi.

- il pettine a denti stretti , che serviva per raddrizzare le fibre.

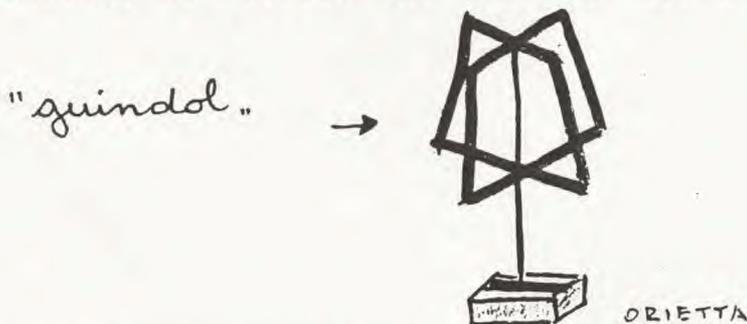
scardasso



A questo punto la canapa, riunita in "manéle", era pronta per la filatura, che veniva eseguita all'aperto, affinché la polvere prodotta dalle fibre si disperdesse. I principali attrezzi utili alla filatura erano: il "mulinel", la rocca e il fuso.



La filatrice teneva la rocca fra le ginocchia, il fuso nella mano sinistra e, con la destra, tirava e attorcigliava il filo, che così si avvolgeva sul fuso. La canapa era poi cotta in grossi paiuoli di rame. Per ottenere, infine, i gomitoli si usava il "guindol" su cui si sistemavano le matasse che venivano dipanate.



Poi si passava alla tessitura che si faceva in casa con semplici telai: con le fibre migliori si tessevano: tovaglie, lenzuola, tende; con quelle scadenti: strofinacci, sacchi per le patate, "baze" per il fieno.

classi IV e V

VOCABOLARIETTO DELLA CANAPA

CÁNEF : canapa.

MÁSERÀ : luogo pieno d'acqua dove si macerava la canapa.

STAR EN MÁSERÀ : stare in macero.

GRÁMOLA : strumento per rompere la canapa, formato da tre assi.

MANÉLA : manata, manatina.

GUÍNDOL : arcolaio per formare la matassa o dipanare.



La cucina contadina .

Le cucine d'una volta avevano un aspetto completamente diverso da quelle d'oggi . Se una cinquantina d'anni fa fossimo entrati nella cucina di un qualsiasi casone di Sarche , avremmo notato pochi e semplici mobili e utensili, ma tutti aventi un uso ben preciso.

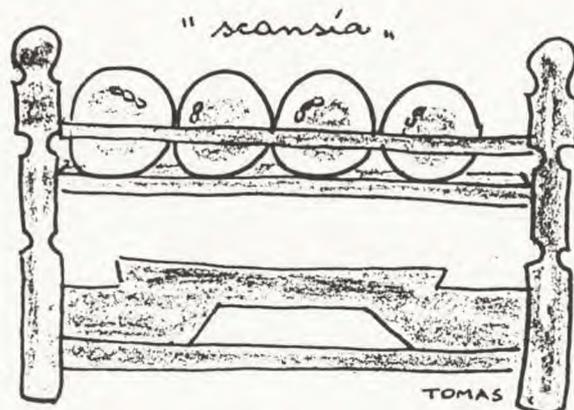
In un angolo del locale c'era il "fregolar", sovrastato da una grande cappa con camino : serviva per riscaldare l'ambiente e per cucinare. Per attizzare il fuoco si utilizzavano "el so - fiet", "el moi" e "la paleta" .



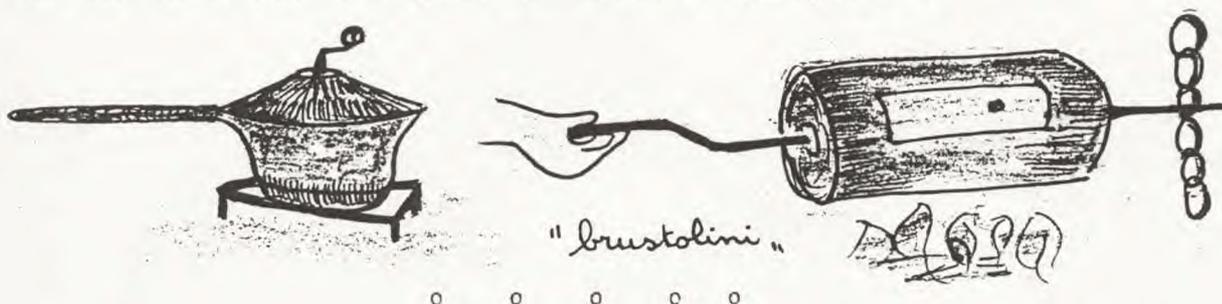
Dal centro del "fregolar" pendeva una "segosta" che sosteneva il paiolo di rame ; sulla brace si poneva il "trepei" o "triangolo" , che costituiva la base d'appoggio per le pentole.

Per cucinare si usava spesso il "mut", un recipiente di bronzo a forma pressochè sferica . Ad un gancio , poco lontano dal fuoco, si appendeva il "brustolìn" , utile per abbrustolire l'orzo. Accanto al "fregolar" c'erano gli "scagnei", dove prendevano posto i componenti della famiglia per far due chiacchiere al calduccio o per recitare le preghiere serali.

Ad una parete era appoggiato un semplice mobile : "el banc de la farina" ; più in là c'erano il "secer" di pietra in cui si lavavano i piatti e la "sgociarola",dove i piatti venivano ri-
posti perchè colasse l'acqua . Sulla
"scansia" si sistemavano i piatti la-
vati e asciugati; su un'asse si espo-
nevano i "crazidei" di rame (che ser-
vivano per attingere acqua alla fonta-
na); su un gancio si appendeva la "ca-
za",utile per prendere piccole quanti-
tà d'acqua.



Al centro della cucina c'era una massiccia tavola circondata da "banche" e da "careghe" (sedie impagliate) che ospitava-
no la numerosa famiglia al momento dei pasti .



Il cibo era adeguato alla semplicità della cucina , ce lo con-
ferma il seguente proverbio :

" En bon magnar l'è :
pan coi oci,
formai senza oci
e vin che salta dai oci ! "

Riportiamo ora un menù settimanale di tanti anni fa, che ci
è stato fornito da una nonna . Si noti il trattamento "pri-
vilegiato" che era riservato agli uomini al momento dei pa-
sti : i pochi bocconi in più avevano la funzione di compen-
sare le energie consumate nel faticoso lavoro dei campi.

CHE COSA SI MANGIAVA ?

A COLAZIONE : latte con caffè d'orzo e polenta riscaldata
o polenta e latte .

Gli uomini mangiavano : minestra della sera precedente ("coi pizi" o "col brustolin") con l'aggiunta di un po' di latte .

A PRANZO :

LUNEDI' : crauti, lucaniche ,cotiche e polenta.

MARTEDI': polenta e fagioli.

MERCOLEDI': pastasciutta o "tonco con le luganeghe".

GIOVEDI' : polenta e spezzatino .

VENERDI' : verze e formaggio .

SABATO : " se binava ensema tut i vanzaroti " .

DOMENICA : tagliatelle fatte in casa e coniglio ; oppure polenta e "tonco".

A MERENDA :

I bambini che tornavano da scuola mangiavano :

- o polenta e zucchero
- o crauti avanzati e polenta
- o patate lesse.

A CENA :

sempre minestra ; qualche volta "tortel" .

Per gli uomini c'erano anche lucanica ,formaggio, polenta riscaldata.

Ci è parso significativo il commento di una nonna a proposito del menù d'una volta :

" Se magnava tut roba de casa , perchè soldi no ghe n'era e bisognava far pizeghin " .

Classe quarta

" El pan fat en casa "

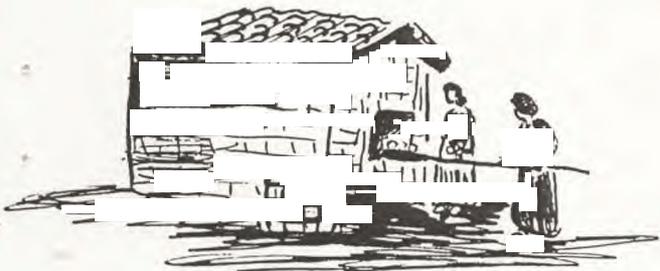
Quando si doveva preparare il pane, le donne si alzavano di buon'ora e questo succedeva a giorni alterni se il pane si cuoceva nel forno a legna della stufa di casa. Ma se serviva preparare una buona scorta " de paneti ", si andava a cuocerli nel forno, molto capiente, situato dietro " el cason del convent "; il lavoro si svolgeva nel pomeriggio, perché, prima era necessario scaldare bene il forno "stizando el foc " per un bel po'.

" Se smigoleva " il lievito in un "cadìn", e si mescolava bene con sale e farina, si aggiungeva acqua tiepida, o latte se c'era, e si impastava con il "menestro" di legno. L'impasto si batteva anche 3 volte per farlo diventare più alto e più soffice e si metteva a lievitare sopra la vaschetta della stufa. Dopo un po' si copriva con il " manipol ", fatto ai ferri con il cotone, e si rimetteva, dopo averlo nuovamente battuto, a lievitare per due - tre minuti; si prendeva allora il " cadìn " e si versava l'impasto sul " taier "; si aggiungeva farina e si lavorava bene con le mani. Quando queste erano ben pulite e la pasta non si attaccava più ad esse, era ora di formare i panetti. Si faceva la treccia, a tre, quattro cavi, panetti tondi e rosette, quindi si lasciava lievitare ancora. Poi si infornava e si cuoceva a calore moderato.

Se si intendeva cuocere il pane nel forno del " convent ", si procedeva nel modo seguente: dopo aver scaldato bene il forno, si toglievano la brace e la cenere e con una pala di legno si introducevano i panini, circa trenta; dopo un po' si giravano e quando il profumo si diffondeva nell'aria " el pan l'era cot ".

A Pasqua si preparavano " le fugace " con uova, zucchero e grasso di maiale perché si mantenessero morbide.

classe quinta



A tavola con fantasia ...

Le ricette che vi presentiamo sulla cucina locale sono state stralciate da un vecchio ricettario della seconda metà dell'Ottocento. Per la difficoltà di decifrare la grafia, scolorita dal tempo e dall'uso, siamo stati costretti a sceglierne alcune invece di altre che potevano essere più significative.

Gli ingredienti in esse indicati sono fra i più economici e sono strettamente legati all'economia contadina dell'epoca.

CUSCINETTI D'OSTIE

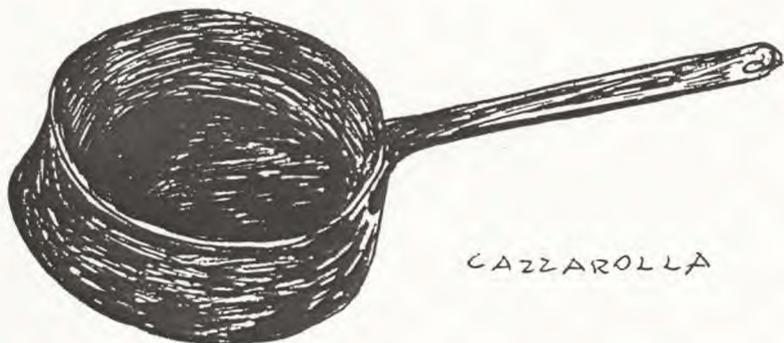
Farai un empiume di mandorle, zucchero, torli d'uovo e d'aromi, taglia indi le ostie a quadrelli triangolari, distendivi sopra lo stesso empiume alto una costa di coltello, poscia unisci gli angoli involgeli in tuorlo di uovo ben battuto nel fresco burro e friggeli inzuccherandoli sopra.

VITELLO ALLA POLACCA

Taglia il cossetto di vitello in Fiette, che le stufferai in cazzarolla con burro, e poca farina, fin a tanto che diventa rosse; poscia mettigli del brodo di carne, con del Cibibo, uva passa, pignoli, scorzetta di limone, succo di questo, zucchero ecc. il tutto lascerai bollire assieme ben bene; Ecco il vitello alla Polacca.

MORTADELLE DI MANZO

Porrai libbre 6 di Manzo di Cossone libbre 2 grasso, con un pugno di sale e una cazza d'acqua, un cucchiajo di garofani, canella e poco pepe.



CAZZAROLLA

A TAVOLA CON FANTASIA.....

METODO PER METTERE IN CONCIA LA LINGUA

Devesi per mettere 12 lingue di Porco in concia

libbre 2 Sale -peso piccolo

nitro	once : 4
Aglio da scorzare	once : 2
Brocche di ginepro	once : 3
Salvia Comune Fresca	once : 1
Rosmarino Fresco	once : 1
Garofani	once ; 1/2

Il calcolo di 12 Lingue di porco é di libbre 24, con questa proporzione si può regolarsi anche col manzo, testa di Porco, panzetta, ecc. Che tutto riesca buono conviene prima di tutto fregare il Nitro sulla carne, che si vuol salare, procurando, che ogni pezzo né habbia la sua porzione e pesta nel mortajo tutti gli altri ingredienti, se gli mescola col sale, e poi si sfrega bene la carne menandola sopra un tovagliere, e se fosse manzo conviene prima batterlo ben bene. Metti poi detta roba in vaso di terra invetriato e macala a guisa di crauti, mettendovi sopra un coperchio di legno con buon sasso sopra, che farà subito l'acqua; lasciala là quanto vuoi, che giamai vada di male; e questa non se la fuma, se la cuoci poi nell'acqua. Avvertendo, se di estate, di coprirla bene per le mosche.

CANEDOLI DA MAGRO PER 6 P.e

Prendi 6 pani, taglialo a dadi, ed arrostiscilo bene nel Burro finché diviene rosso. L'altra metà la porrai nel latte fin tanto che diviene amolito mescola tutto in una scudella uniscivi delle cipolle ed Erbe aromatiche, con del parsemolo ben fritto, aggiungerai poca farina a 6 ovi bene battuti, poi formerai di tutto una pasta, mettendovi dentro stratto di grasso d'anguilla, lo farai bollire in una tecchia di rame con acqua e per conoscere quando sono cotti i canedoli, devono sormontare a galla dell'acqua; tolti fuori li spezzerai e vi porrai del buon formaggio, e Buttiro.

A TAVOLA CON FANTASIA!

POLENTA DI.....SANGUE

Mescola il sangue d'un dindio, o quello di 4 polli assieme a mezzo bicchiere di latte, ed uno pugno di pane grattato inzuppali poi nel latte, 6 panetti mondati dalla corteccia, e poscia ben sciolti mescolerai nel sangue con due pugni di mandorle peste, zucchero, un buon pezzo di burro, e 6 uovi; ecco la polenta fatta e presta mangiata.

POLENTA DI PANE DA POVERI

Taglia a dadi quattro pani, poi prendi un bel pezzo di burro, e poca cipola minutamente tagliata, frigila nel detto burro, poi smolza il pane, prendi 4 uovi con poco latte, zucchero, cannella, batti il tutto assieme, poi versalo sopra il pane, quando vedi che è ben inzuppato, mettilo nel manipolo a cuocere.

POLPETTE DI PERI

Monda i peri immaturi, grattati, sfriggeli nel burro lentamente, quando vedi che acquistano il color d'oro, mettevi dentro del pane grattato, e dopo pochi minuti levati dal forno, indi aggiungevi zucchero, cannella, ovi, e poco latte.

POLPETTE DI GRIEZ

Prendi tre buoni pugni di griez e fallo cuocer in un fracchele abbondante di latte, che deve venir una mossa densa, poi prendi un pugno di mandorle pelate e pesta con poco zaccaro, unisci tutto alla mossa nella quale vi getterai dentro un pezzetto di burro, appena dal fuoco levata, aggingevi poca cannella e due uovi. Queste servono per 12 persone.

SALSA PER L'AROSTO FREDDO

Taglia l'arosto in fiette, prendi delle sardelle, levagli le spine; pestale con della cipolla, ed erbe odorose; metti poi il burro in teca, o piccola cazzarolla, ponivi tutte le cose indicate; indi aggingevi del succo di limone, lasciali dare alcuni bolli, e così calda versela sopra l'arosto freddo, qualsiasi.



Frittura di Panada

In vece della mossa di Riso, farai una buona panada molto solida, e farai il tutto come sopra. —

4 Gellatina

Porrai dei piedi di Vitello, in una Pentola, con tre parti di acqua, ed una di Vino bianco, poco aceto, e una Cipolla formata di Garofani, fior di noce, un po di Zuccaro, perche divent, un poco gialletto, perciò lascia il tutto bollire assai bene, indi catterai con Droppi di lino, lascialla raffreddare lentamente, e poi dalla in Tavola, che sarà gradita. —

Mesa Buona di Pomi

Prendi oncie 4 di pasta di pomi cotti, oncie 4 di Zuccaro, 4 Chiari d'Uovo, un succo di Limone, colla metà della scorza tagliata ben bene finissima, batte il tutto assieme finché diventa una masa solida, che metterai poscia in un Piatto di banda unto, la farai cuocere nel forno, ed ecco una stupenda masa di Pomi. —

Pasticcio Fritto.

Prendi una libbra di fior di farina, un pezzo di burro, un poco di Zuccaro, unisci il tutto colla sufficiente acqua alla farina per far un sottile foglio, poi tagliato in pezzi rotondi, e lo empierai a capriccio, e copertolo friggerai attentamente, spargendovi sotto che sia, un poco di Zuccaro. —

all'gh' uacelle, e faranno lakti per ste 5. giorni. In
Bancian quando se le uoce molto calda
con sotta, e sopra le bage, che non puoi gratta.

Salato in Brodo.

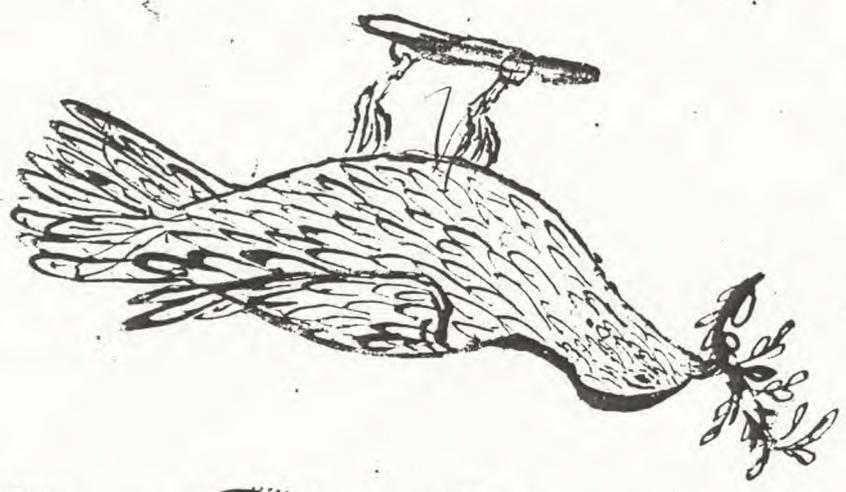
La prendi dal Polacco tagliato al pezzo, e in uoglio
nella prima di ste. per prendi un poco di burro, per
deuole, e sigolar, si gioue in circa baccia, quando si
si detto e in detto, si si gioue il galatello, e gioue
ha aguitate un poco di collare, si si mette il bro-
do di Carne, e si faccia bollire, finche e caldo.

Sum. Mues.

Per 7. Personi, prendi uno uoca 4. e ditto farina
2. un poco di latte, e si unisce tutto per eme, per
si gioue su 4. burro, e quando e caldo si mette
tutto in un padella, e si si sta come la pasta, e
quando e cotta si taglia il pezzo, e si si mette
sopra ditto zucchero in

Salta per le Lepori

Preghia su 5. zucchero, ed attitellante di caduno
galatello con caudha, e sopra, e uoca di Cappone, e
tutto in un bollire in poco.



L'arato è assungato il peso di nome in tre
 si versa sopra l'olio fusto, pane grattato, per
 se male, go pesto, gogii di Naxos, un poco
 egua, e sa, e si quora adagio, e poi si mette
 sopra potare di Canella.

Altre Patachias di Cina.

Le un peso di Biacco latta...
 di scorgette di Limone, potare di Canella e si va
 gando poco prima di portarle in Savoia, poche
 bruno, e si versa sempre le tenche, agguina
 se male, guate si riempiva con un poco di
 avverte in questo pane grattato, cipio di
 cino, in cui prendi un poco d'olio, e si da
 fride le tenche nell'olio si mettono in una ba

Genche in Patachio.

scorgette di Limone pesto, e ille di...

"La lisia."

"Far lisia" o "far la bugada" significava una volta fare il bucato. Per questa operazione fatta una volta o più al mese, a seconda delle persone che vivevano in famiglia, si usava prima di tutto il sapone fatto in casa.

Il sapone si faceva con questo procedimento: si mettevano in una grande pentola o nel "parol" il grasso e le ossa degli animali, cioè gli scarti e si facevano bollire finché le ossa erano completamente sciolte. Si aggiungeva poi della soda caustica e si versava tutto il composto in una grande teglia, quando questo era freddo si tagliava a pezzi.

In casa non si poteva lavare la biancheria perché non c'era acqua corrente, allora qui a Sarche si andava "al fos", si insaponava alcune volte e si risciacquava. Si portava in casa e si metteva nella "brenta", un grande recipiente fatto con assi di legno di faggio, di forma rotonda, più largo in alto che in basso, cerchiato, con due manici che servivano per alzarla posti lateralmente e un terzo, senza apertura, sul quale si appoggiava l'asse. In fondo alla brenta c'era un'apertura chiusa con un tappo di legno avvolto in uno straccio per non lasciare uscire l'acqua.

La brenta veniva appoggiata sopra un "trepei", un tronco con tre piedi ricavato dalla parte terminale dell'albero del noce con i rami più grossi. La brenta era sistemata in questa posizione per lasciare il posto ad un secchio che recuperava l'acqua che usciva.



Sopra le lenzuola, le federe, gli asciugamani, gli altri in dumenti di cotone, bianchi, ben allargati e ben pressati nella brenta, si stendeva un lenzuolo vecchio chiamato "bugarol".

Intanto si metteva a bollire sul fuoco dell'acqua con della "cendro bianca" cioè cenere nella quale non c'erano pezzettini di carbone.

Si versava quest'acqua sopra la biancheria, l'acqua penetrava mentre la cenere rimaneva sul bugarol. Si lasciava così per una notte intera.

Alla mattina si apriva l'apertura della brenta e nel secchio sottostante usciva l'acqua sporca, chiamata "lisivac". Quest'acqua però non veniva gettata via, ma serviva per lavare la "roba de color" ossia gli indumenti colorati oppure "se netava su 'n tera" cioè si pulivano i pavimenti delle camere che, essendo di legno, diventavano "bei neti, bei bianchi e i saveva 'n bon profumo".

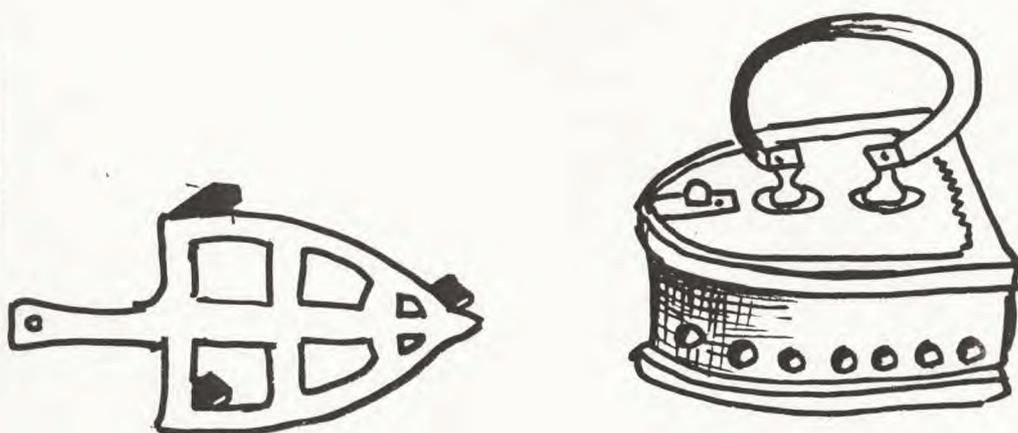
Tolto lo straccio con la cenere, si prendeva la biancheria che era già strizzata, dalla brenta, si metteva nella "brentela" cioè una piccola brenta o nei "mastei" e posti questi su un carretto a mano "se neva a resentar". Qui a Sarche si risciacquava nel fosso che scorre tra le case, nel Rimon, nel Sarca o nel lago di Toblino, a seconda della vicinanza.



Risciacquata, portata a casa, stesa e asciugata, la biancheria veniva poi stirata col "fer a brase", un ferro da stiro nel quale si mettevano le brace raccolte nel "fogolar" e tolte con un ferro ricurvo a forma di falchetto. Nei momenti di pausa il ferro da stiro si appoggiava su un apposito sostegno.

La biancheria era pronta.

CL. III



Tutti a filò...

E' l'ora del crepuscolo : fuori c'è un freddo pungente ; la luna, con i suoi deboli raggi, rischiara le vie deserte e i casoni di Sarche ...

Noi ce ne stiamo al calduccio della stalla , riscaldata dal fiato dei bovini che di tanto in tanto muggiscono .

La fioca luce della lucerna a petrolio illumina il volto dei presenti, seduti su panche e su sgabelli a tre piedi.

Un gruppo di donne sta filando "petoloti" con rocca e fuso ; esse, mentre lavorano speditamente , dialogano del più e del meno.

" Comare, avete avuto notizie di vostro figlio ? "

" Ah, cara, son tre giorni che piango per la disperazione : è in Galizia, povero figlio, a combattere ! "

" Quelle maledette guerre ! Ma chi le vuole ? "

" Il fatto è che questo mondo va alla rovescia, di male in peggio! Non si riesce neanche più a trovare la farina gialla per fare la "mosa" ! Nessuno vuol farmi credito ! "

" Cara mia, sono anni duri per tutti ! "

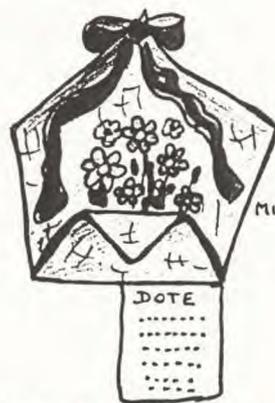
Questi tristi discorsi sono interrotti ad un tratto dalle risate spensierate di un gruppo di ragazze che stanno preparando dei canestri di carta, con dei fiori, per abbellire la casa di una futura sposa .

" Domani è festa grande dalla Beppinà: si sposa sua figlia ! Speriamo che ci offra una fetta di torta! "

" Come sarà il vestito di nozze ? "

" Oh, sarà nero, come al solito ; ho sentito che gliel'ha confezionato una brava sarta di Trento ".

Intanto gli uomini , che fumano la pipa o masticano tabacco , discutono sui lavori di campagna e parlano di bestiame .



" La mucca che ho comprato l'anno scorso , la " Spezorlada" , è mezza malata : ha l' "afta" e perciò dovrò chiamare il veterinario".

" Sta' attento,perchè è una malattia contagiosa e potrebbe infettare anche le altre mucche ! "

" Quanti pensieri ! ... E la "part" di legna , quest'anno,è stata buona per voi ? Io l'ho avuta sul Casale,in un posto difficile da raggiungere e, per di più , ho trovato solo qualche pino ..."

" Il peggio è che la stagione si preannuncia fredda e consumeremo molta legna quest'inverno ! "

Dopo aver ascoltato per un po' i discorsi dei grandi, noi bambini ci ritiriamo in un angolo della stalla: ci accovacciamo ai piedi di una mangiatoia per giocare a Merler .

Il gioco ci diverte ma,dopo un po', uno di noi si mette ad urlare:

" No,no, non è valido ! Vinci sempre tu; vuol dire che imbrogli!"

" Giochiamo ai "piti"!"

" No,no!"

Sentendo questa confusione, gli adulti si spazientiscono. Interviene un'arzilla nonnetta,che dice ad alta voce :

" Smettetela , "puteloti" , altrimenti vi taglio via la testa e al suo posto vi metto una zucca !!! "

Ad un tratto gli adulti ci zittiscono : li vediamo tutti con lo indice sulle labbra per invitarci al silenzio.

Ed ecco ... la "menestrera" friulana (di passaggio a Sarche per vendere mestoli di legno) comincia a narrare una leggenda del Carso. Con gli occhi spalancati e la bocca socchiusa ascoltiamo tutt'orecchi l'avvincente narrazione.

Ma il tempo passa in fretta ... E' già ora di andare a letto e, a malincuore, abbandoniamo il divertente filò...

Usciamo : il cielo è stellato,il freddo ancora penetrante, ma non lo sentiamo neppure, perchè alla nostra mente affiora il ricordo della leggenda appena ascoltata

Classe quarta

L'è na' el temp dei filodi
la tera la se move
en de do tre stemane
ven for le foie nove.
Se empiza su en foghet
se taia na ramedela,
se fa deventar sposi
Bondon e Paganela.



Spesso le serate del filò erano allietate da allegre cantate in compagnia. Una nostra compagna di classe ha registrato , dalla viva voce di una sua prozia, le seguenti canzoni. La musica è molto semplice e di piacevole ascolto; ci spiace solo di non poter farvele sentire ...

Le canzoni del filò

LA MIA NONNA.

Io voglio tanto bene
alla mia nonna
che l'è una santa
e pietosa vecchierella.
Non ha studiato lei,
povera donna
ed è vissuta sempre miserella.
E io le voglio tanto bene,
ha preso con sé tutte le pene.

MAMMA.

Mamma, mamma
oh mia bella ed amorosa,
quando ti bacio
ti guardo negli occhi.
Per te
scordo ogni cosa,
non penso nemmeno
ai miei balocchi
e mi par
che al mondo non ci sia
nessun altro che te
mamma mia.
E mi par
che al mondo non ci sia
nessun altro che te
mamma mia.

LA POLENTA.

La polenta piace a tutti
ai pitochi e ai signori
e i la porta anca i dotori
qualche volta 'n tribunal.
Tra la la la la la la
tra la la la la la là.



La polenta quando è cotta
me ne intendo se l'è buona
e l'è stà la siora nonna
che m'ha dat 'sta cognizion.

Tra la la la la la la
tra la la la la la là.

Con un pezzo di formaggio
'na fiètella calda calda
quella cara pasta zalda
la consola proprio il cuor.

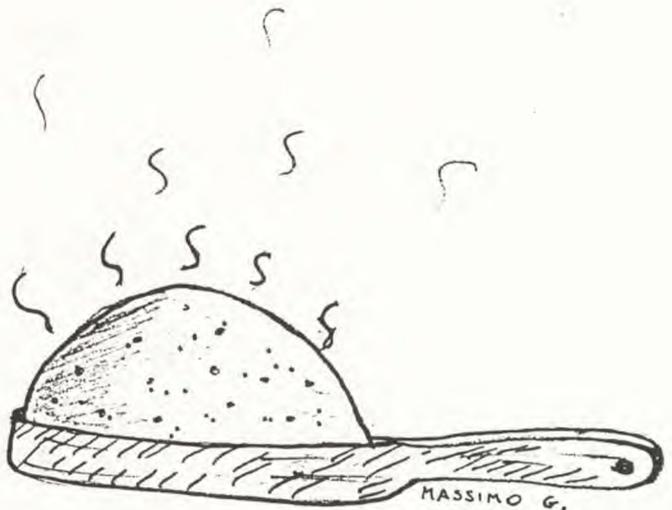
Tra la la la la la la
tra la la la la la là.



LA POLENTA.

Un dì fra l'Oglio e il Brenta
viene al mondo la polenta.
Sotto l'ali d'un cappon
è nascosto un gran polenton.
Sei polenta piatto da re
i tuoi fedeli tuonan ai tuoi piè,
cantano in coro:

"Alla Mirè
polè polè polè
alla Mirè
polè polè polè polè polenta".



VARIANTE

Un bel dì fra l'Oglio e il Brenta
venne al mondo la polenta.
La polenta coi osei
l'era cibo degli dei.
Polè, polè
polè, polè
polè, polenta.

L'AGNELLINO.

L'agnellino in mezzo al prato
lieto corre, salterella,
lieto apre il fratturato
pronto al cenno del pastor.

Tralalla lalla lalla lalla là, trallalalà.
Tralalla lalla lalla lalla là, trallalalà.

FILASTROCCA.

Trotta trotta cavalino
el me asen l'è andà al molino
el me asen l'è andà a ca'
trotta trotta cavalà.

A TAVOLA.

A tavola rotonda
si mangia il baccalà,
crauti, luganeghe
e scodeghe col pel.
A tavola rotonda
si mangia il baccalà.

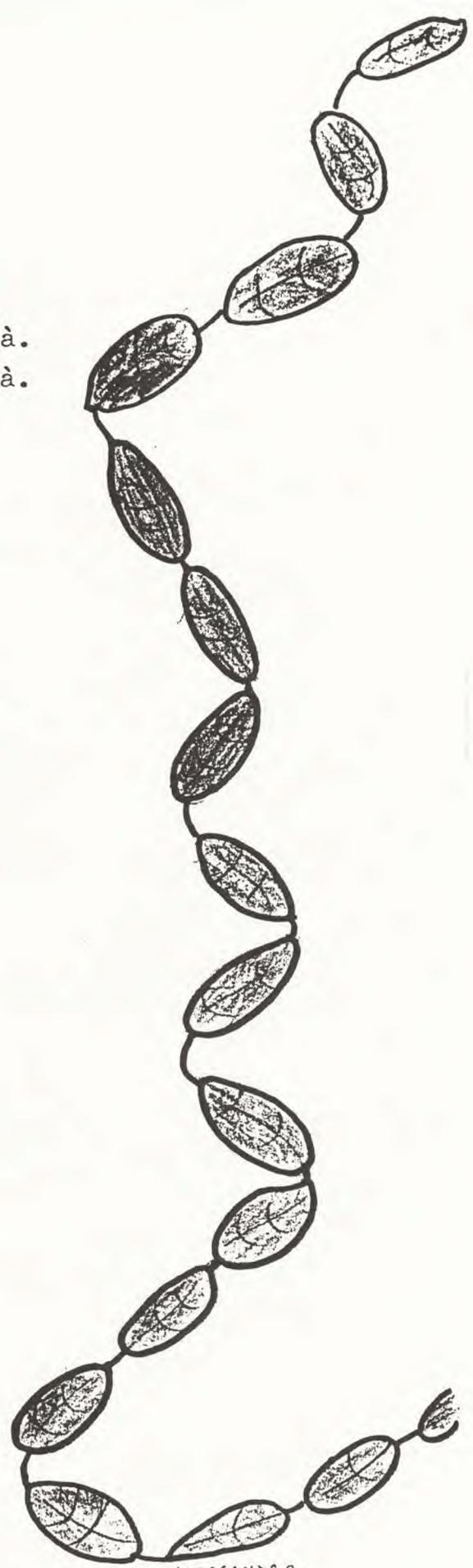
I DOLCI.

Io vorrei che i sassolini
fosser tutti zuccherini,
che cadesser dalle stelle
gianduiotti e caramelle.

Che fortuna, che piacer
fare senza pasticcier!
Che fortuna, che piacer
fare senza pasticcier!

Io vorrei che nella luna
si andasse in bicicletta,
io vorrei che le ragazze
si lasciassero baciar.

Ma se siam giovani
abbiam da crescere,
paghiam i debiti
alla fin dell'ann.



« Trato marzo »

Nel passato, nei paesi posti ai piedi o sulle falde dei monti ,
esisteva una curiosa tradizione che mise le sue radici anche
a Sarche . La sera del primo marzo, alcuni giovani salivano
verso il "Dain Picol" e si fermavano ,dopo pochi passi, in un pia-
noro situato dietro il Palazzo Vescovile.

Quindi intonavano a gran voce la seguente cantilena :

SOLISTA:

"Trato marzo sopra questa tera
si vuol maritare la figlia bela".

CORO :

"Di' chi ela, di' chi no ela ! "

SOLISTA:

"La Carlota, che l'è la pu bela ! "

CORO:

"A chi ghe la dente ?"

SOLISTA :

"Al Franzele, che l'è da maridar !"

CORO :

"L'è contrat da far ?"

SOLISTA :

"Sì , sì "

CORO:

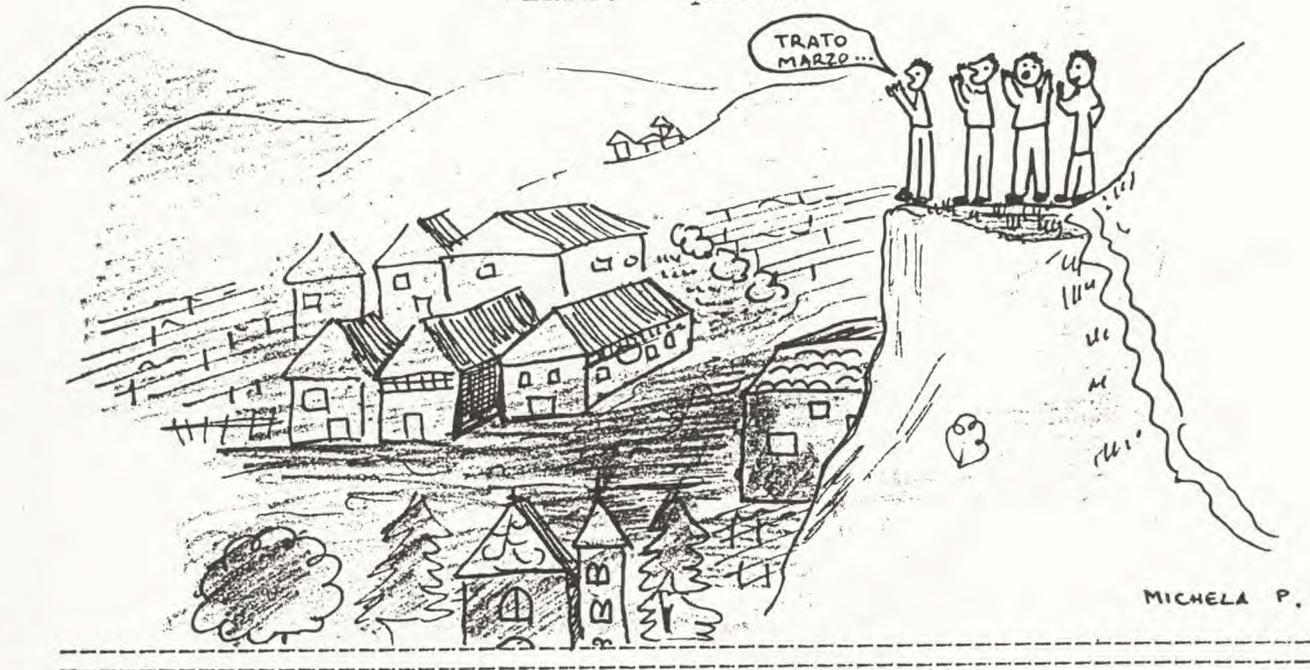
"E denteghela e denteghela
che la è da maridar ".

I giovani si divertivano, in questo modo, a canzonare nubili e
celibi del paese formando coppie buffe : ragazze belle con
uomini vecchi e acciaccosi; giovanotti baldanzosi con donne
brutte e attempate. Tra canti e risate, i ragazzi facevano un
grande schiamazzo e poi tornavano a casa allegri .

Si dice che questa tradizione, sostanzialmente trasformata col
passare del tempo, sia di origine retica : infatti sembra che

gli antichi abitanti della nostra regione fossero soliti, allo
inizio della primavera, gridare da un'altura sovrastante il
paese-tutte le novità (matrimoni, discordie, ruberie, ecc.).
Il "Trato marzo" ha ,quindi, un'origine pagana .

Classe quarta



VIGNETTA D'ALTRI TEMPI



Moda stile anni ...

I nostri nonni trascorsero la loro giovinezza in un'epoca in cui il benessere era conosciuto soltanto da poche persone. Il loro abbigliamento rispecchiava la povertà dei contadini di allora, i quali, a stento, riuscivano a sfamare le numerose famiglie. I pochi capi di vestiario che possedevano venivano sfruttati fino all'inverosimile: erano cuciti e ricuciti, "repezadi" e adattati ai figli grandi e piccoli.

Il corredino (si fa per dire) del neonato era ridotto all'essenziale: camicine con maniche lunghe e fasce. Era abitudine fasciare i bambini fino a quattro mesi, gambe e braccia comprese, come le mummie, perché si credeva che così potessero crescere con le gambe e le braccia dritte.

Fino a tre anni "i popi" mettevano "le veste" come le bambine, sotto portavano "le braghete" che arrivavano al ginocchio, in testa portavano la cuffietta come le bambine.

Queste avevano vestiti lunghi per lo più di colore rosso; si pettinavano con le "dreciote" sulla testa.

Alle ragazzine, di solito, venivano passati gli abiti smessi dagli adulti e se questi erano troppo sdruciti e lisi, venivano "repezadi" con stoffe diverse. Era una gioia poter sfoggiare questi modelli la mattina per andare a scuola!

I maschi calzavano le "zopéle" e le femmine le "pianéle" o gli zoccoli. Il "calier" veniva una volta l'anno e si fermava nelle case a riparare le scarpe e a preparare le nuove.



Alla fine dell'Ottocento e agli inizi del '900, le donne indossavano vestiti lunghi fino a terra; in fondo, nella parte interna, per non sciupare il tessuto e per evitare che si sporcasse, veniva applicato, attorno all'orlo, "el spazet": una fettuccia con dei crinî a mo' di spazzola.

Il corpetto era attillato, con il collo alto e le maniche lunghe con gli sbuffi sulle spalle. Il tutto era completato da un grembiule nero con guarnizioni di pizzo. Ovviamente questo era l'abito della festa, perché, nei giorni feriali, si usavano i vestiti "men boni", quasi sempre di colore scuro.

Le calze erano di cotone o di lana greggia, secondo la stagione, spesso si andava "descolzi".

L'abbigliamento maschile era ancor più ridotto: pantaloni, larghi sopra e stretti in fondo, o braghe alla zuava, giacca sportiva, camicia con colletto, petto e polsini inamidati e cravatta.

Per tutti i giorni un vestito "ordinario" di cotone.

Gli sposi, di solito, indossavano vestiti scuri, preferibilmente neri; anche il velo della sposa era nero.

La cerimonia si svolgeva la mattina presto, durante la messa prima!

classe quinta



Proverbi di campagna.

I proverbi sono specchio della saggezza contadina : ci fanno capire come gli agricoltori d'una volta fossero attenti osservatori della natura e delle sue manifestazioni. Le massime stesse, frutto dell'esperienza, costituivano un mezzo per avvisare, per mettere in guardia o per insegnare i segreti del "coltivar".

- + CHI G'HA TERA G'HA GUERA.
- + A CHI NO VCL FAR FADIGHE, EL TEREEN EL PRODUS ORTIGHE.
- + GRASSA 'N TE 'L CAMP , GRAN EN TE 'L BANC.
- + ISTA' FRESC, RACOLTO SCARS.
- + SE LE NUGOLE LE VA VERS TRENT , CIAPA LA ZAPA E VA AL CONVENT;
SE LE NUGOLE LE VA VERS RIVA, CIAPA LA ZAPA E VA A FAR FADIGA .
(variante : E COLTIVA)
- +ZAPA FONT E SOMENA VIA SORA.
- + VIGNA PODADA L'E' COME NA DONA PETENADA.
- + TERA NERA LA FA BON GRAN, TERA CIARA LA LO FA VAN.
- + QUANDO 'L FUM EL SCALDA 'L CAMIN, EL MOST EL DEVENTA VIN .
- + SE 'L TONEGIA NANZI PIOVER, DAL CAMP NO TE MOVER.
- + NEBIA BASSA, BON TEMP LA LASSA .
- + SE 'L FICCA SU LA FOIA, L'E' 'N INVERNO CHE FA VOIA .

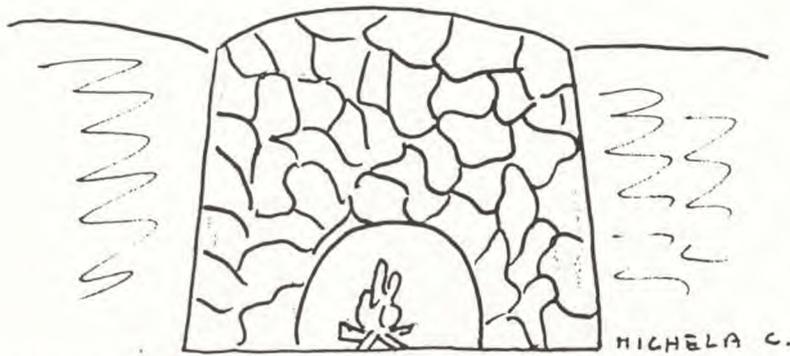
C A L E N D A R I O C O N T A D I N O

GENER :- Da Sant'Antoni (17 gennaio) el fret el sera i cogni.
- L'Epifania tute le feste la porta via.

FEBRER : - Febrarot slambrot.
- Da S. Valentin (14 febbraio) mez el pan,mez el vin
e la terza part del fenil .
- El sol de gener e de febrer l'è come na massa de fer.

- MARZ : - Pasqua marzadega, primavera selvadega .
- Se febraio no febregia, marzo mategia.
- APRIL : - L'aqua de april la val en car de oro con le so sil.
- MAGIO : - Chi poda de magio e zapa de agost, no 'l g'avrà
nè pan nè most.
- Marz sut, april bagnà, magio valente fior de l'istà.
- GIUGN : - Se 'l piove el dì de S. Barnabà (11 giugno) la
bianca (uva) la se 'n va. Se piove mattina e sera
va la bianca e anca la nera .
- LUI : - Da Sant' Ana (26 luglio) la nosela l'è vana.
- AGOST : - Da San Roc (16 agosto) la nosela la va a scoc .
- L'aqua de agost la rinfresca el bosc.
- Quando 'l piove d'agost ,piove mel e most e
se la ven (l'acqua) da la Madona, l'è ancora bona.
- SETEMBRE: - L'aria setembrina la se fa frescolina .
- Settembre, setembrin l'è 'l mes che se fa 'l vin.
- OTOBRE : En ottobre vigna e cantina da la sera a la mattina .
- NOVEMBRE: - Da S. Martin (11 novembre) ogni most l'è vin.
- Da Santa Caterina (25 novembre) el fredo el se
rafina.
- Da Sant'Andrea sera su 'l bo e para via la famea.
- DIZEMBRE : - Dizembre gelà, non dispresà .
- La nef del dizembrin la taca come la rasa al pin.

" La calchera "



Tra i "mistéri" de 'na volta" caduti in disuso possiamo ricordare la produzione della calce, che si otteneva dopo una settimana di estenuante lavoro, nella "calchéra".

Qui a Sarche ,era situata vicino all'officina meccanica, e più esattamente dove lo scorso anno sono stati messi a dimora i pini.

Sorgeva sul terreno di proprietà della Mensa, per cui, chi l'aveva in affitto doveva dare ogni anno, alla stessa, una determinata quantità di calce.

Cercheremo ora di spiegare questo "rituale" così come l'abbiamo appreso dalla viva voce di chi ha svolto questo tipo di lavoro.

Dapprima si costruiva un cilindro dell'altezza di cinque metri con un diametro di quattro-cinque metri, si doveva costruire il volto, a forma di botte, con pietre a cuneo, poi si costruivano i muri perimetrali usando come materiale i sassi di granito prelevati dal greto del fiume Sarca. La "calchéra" veniva riempita poi con 1.200 quintali di sassi calcarei, trasportati con i carri, da "Pe' de Dain" da Ranzo o dalle "volte" di Sarche.

L'abilità consisteva nel riempirla in modo tale che il calore si espandesse uniformemente. All'esterno si ammuccchiavano 450-500 quintali di legna di pino, provenienti da Calavino e dal Casale, venivano usati gli scarti e grossi ceppi. Il fuoco, all'inizio, si accendeva all'esterno vicino all'apertura della "calchéra" affinché il calore penetrasse nell'interno e scaldasse lentamente i sassi: se si fosse acceso il fuoco all'interno, l'umidità che si sprigionava da essi ,avrebbe rallentato l'azione del fuoco stesso.

Dopo 24 ore, quando il fumo cominciava ad uscire attraverso gli

sfiati (voleva dire che " respirava ") la parte superiore del cilindro veniva coperta di argilla perché non si disperdesse il calore. Il fuoco veniva acceso all'interno, doveva ardere sette - otto giorni ininterrottamente, anche di notte, e si raggiungevano 900-1000 gradi di calore. Generalmente vi erano due persone addette a questo lavoro perché il calore era intenso e bisognava darsi il cambio. I sassi diventavano rossi e poi, verso la fine, di color oro. Negli ultimi giorni della cottura si sprigionavano lingue di fuoco di color violetto e la gente di sera, si avvicinava per vedere " lo spettacolo " e perscaldarsi.

Quando i sassi erano cotti si chiudeva l'apertura sotto e si aspettava che si raffreddassero, poi la calce veniva estratta dalla parte inferiore abbattendo il muro davanti. Non era possibile resistere dentro per più di un quarto d'ora ed era quindi necessario alternarsi nel lavoro.

Si ottenevano 400 quintali circa di calce da ogni "cotta", e si facevano una o due cotte l'anno, generalmente d'inverno per poter resistere al calore.

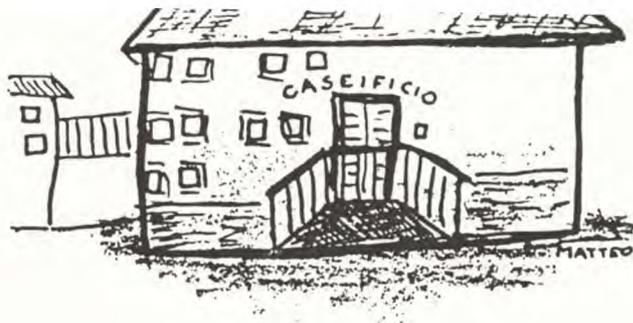
La calce era usata in agricoltura, per irrorare le viti nelle seguenti proporzioni : il 3% di calce in un litro d'acqua.

Era usata anche come disinfettante e veniva sparsa davanti agli ingressi delle stalle, prima però si doveva essiccare e polverizzare, ossia si faceva diventare " gala ".

Nelle costruzioni delle case era mescolata con la sabbia per fare la malta, oppure disciolta in acqua era utilizzata per tinteggiare i muri.

classe quinta

Il caseificio sociale.



Le notizie sul caseificio ci sono state fornite da un ex-casaro di Sarche, zio di un nostro compagno, che è venuto appositamente da Trento per spiegarci il procedimento della lavorazione del latte.

Il caseificio d'una volta era situato dove c'è l'attuale, era sociale con caseificazione a turno (cioè dopo aver portato una certa quantità di latte, il contadino aveva il diritto di ricevere formaggio e burro in proporzione).

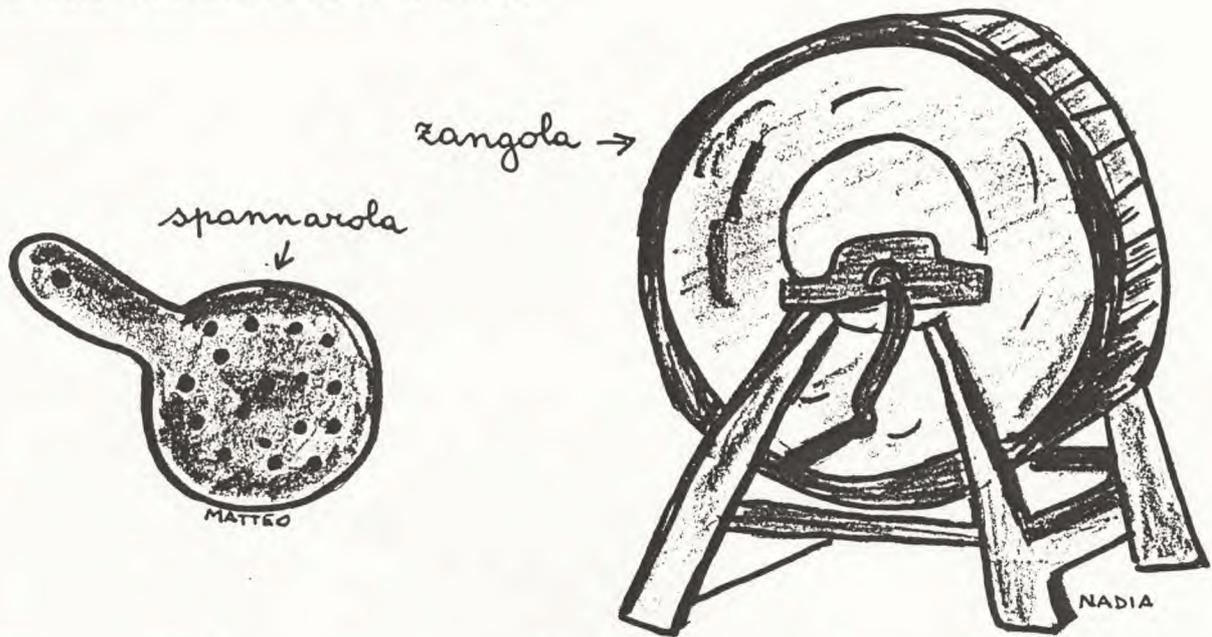
Gli agricoltori di Sarche, Ponte Oliveti, Pergolese, S. Massenza e Padergnone portavano il latte al caseificio due volte al giorno, perchè è facilmente deperibile e non può essere lasciato a temperatura ambiente neanche per poche ore.

Quando il casaro pesava il latte, controllava che nella reticella del secchio posto sulla bilancia non si depositasse alcun corpo estraneo, altrimenti lo restituiva al contadino. Infatti il latte doveva essere sano e pulito per garantire una buona caseificazione. Dopo di che, esso veniva messo a riposare per ventiquattro ore: in inverno i bidoni contenenti il latte si mettevano in un locale non troppo freddo; in estate essi venivano posti, a bagnomaria, in enormi vasche piene d'acqua fresca.

IL BURRO

La panna, trascorso un giorno, affiorava alla superficie del latte, perchè -essendo una sostanza grassa- è leggera rispetto alla parte liquida. Il casaro spannava il latte con la "spannarola", una mestola piatta bucherellata, e metteva la panna in un reci -

piante detto "zangola", simile a una botte rotante, che si azionava con una manovella a mano.



Il casaro sbatteva energicamente per circa un'ora; in tal modo si formava il burro che si separava dal latticello.

Il burro veniva posto in appositi stampi di legno (su cui era incisa una mucca o una stella alpina) perchè prendesse forma . Per conservarlo si metteva in recipienti contenenti acqua fresca, perchè non esisteva il frigorifero .

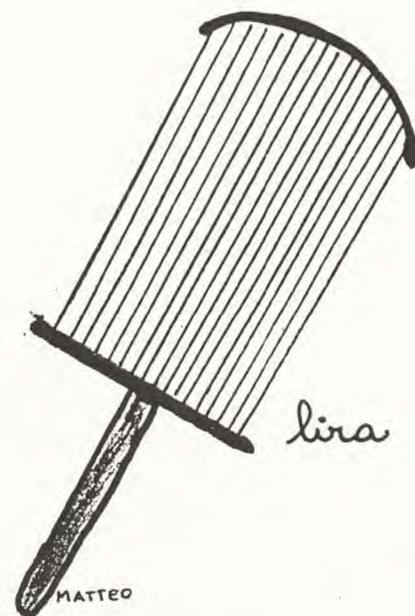


IL FORMAGGIO

Dopo aver tolto la panna, il casaro metteva il latte scremato in una caldaia di rame , per farlo cuocere. Egli ,prima di mettere il c a g l i o (una sostanza ricavata dallo stomaco dei vitelli che serve per coagulare le proteine contenute nel latte) , controllava l'acidità del liquido. Quindi versava il caglio (sottoforma di polverina): dopo circa trenta minuti si otteneva la cagliata ; si coagulava con maggior rapidità il latte più acido.

La massa composta da caseina, grasso e siero veniva mescolata continuamente . Successivamente veniva ricotta in piccoli

grumi con la "lira", effettuando tagli a croce. I grumi erano grossi come grani di riso o come fagioli : la grandezza dipendeva dall'acidità del composto. A questo punto il casaro toglieva il siero , una sostanza acquosa, e metteva nuovamente la pasta nella caldaia (alla temperatura di 43° circa) per una seconda cottura. Il casaro controllava poi la pasta sentendone un po' al tatto. Se essa era cotta, toglieva il fuoco e mescolava con forza a mo' d'imbuto :



quest'operazione, chiamata "agitazione" , durava cinque o sei minuti . Per vedere se il formaggio era pronto, egli assaggiava un pochino di pasta e, se masticandola sentiva un certo rumore (cric-crac), voleva dire che era a posto . Un altro tipo di controllo era quello effettuato sulla mano : metteva sulla palma un po' di formaggio e la girava verso il basso: se la pasta aderiva, voleva dire che era al punto giusto. Dopo qualche minuto il casaro inseriva le braccia nel pentolone e stringeva forte la massa di formaggio ; la appallottolava e la metteva (avvolta in una tela) in appositi stampi rotondi di legno, perchè prendesse forma. Poi appoggiava sopra un peso (torchio o sassi), che premesse fortemente la pasta per ventiquattro ore. Nel frattempo , di tanto in tanto, il casaro girava le forme di formaggio e cambiava la tela , perchè era intrisa di siero.

Il giorno successivo il formaggio veniva portato nel "salatoio" (un locale apposito) dove il casaro lo metteva in salamoia , cioè lo immergeva in acqua contenente sale, per cinque giorni.

Dopo la salatura, le forme venivano messe a stagionare su assicelle di legno per sei-otto mesi (il formaggio si poteva consumare dopo tre mesi, ma era poco saporito).

Durante la stagionatura il casaro doveva girare ogni giorno le forme; dopo alcuni mesi doveva raschiarle per bene .

Verso la fine della stagionatura, ungeva la crosta del formaggio affinché non venisse attaccata da muffe o batteri dannosi.

Ultimata la lavorazione che, come s'è visto, richiedeva un lungo e paziente lavoro, si otteneva dell'ottimo formaggio nostrano, tipo Vezzena, a pasta dura.

Da un quintale e mezzo di latte si ricavava una forma di formaggio di circa dieci chilogrammi.

IL SIERO (uso)

Una volta separato dalla pasta del formaggio, il siero veniva utilizzato per l'allevamento dei suini. Infatti, il caseificio sociale era proprietario di una stalla con circa settanta maiali, situata nel centro di Sarche.

Il denaro ricavato dall'allevamento veniva suddiviso tra i membri della Società; in un secondo momento i guadagni vennero investiti nell'acquisto di attrezzi di campagna che potevano essere utilizzati da tutti i soci.

ACCADDE TANTI ANNI FA ...

Parecchi anni fa, una moria di bestiame dovuta ad un'epidemia di peste, indusse i contadini di Sarche a fare un voto a Sant'Antonio (protettore degli animali):

fu dipinto un quadro in onore del Santo (su cui tutti i capi-famiglia apposero la firma) e si decise di offrire al Parroco - se la situazione si fosse risolta bene - la "c a s e r a d a" di ogni 17 gennaio (giorno di Sant'Antonio abate).

L'epidemia finì e la promessa fu mantenuta.

Classe quarta

es i giochi. ~

I nostri nonni, quando erano bambini, non avevano molto tempo a disposizione per giocare, perché dovevano aiutare i loro genitori nei campi, nella stalla e le bambine anche in cucina.

Nel tempo libero giocavano così.

" A DARSELA "

Questo gioco consisteva nel rincorrersi raggiungendo un bambino del gruppo con la mano. A questo punto il bambino toccato diventava inseguitore e si continuava il gioco.

" A LE BALOTE "

Si faceva una buca per terra e da una certa distanza i giocatori con le "balote" cercavano di raggiungere la buca. Quando tutti avevano gettato la pallina, il primo giocatore tentava di farla entrare nella buca. Se ci riusciva aveva vinto e la pallina era sua. Così facevano a turno gli altri giocatori.

I bambini si costruivano le "balote", sciogliendo della creta, arrotondandole con il palmo della mano ed essicandole al sole.



ELENA

" AL MUCET "

Si prendevano quattro noci o castagne o palline. Con tre di queste si formava un triangolo, la quarta si metteva sopra. Si tirava con altre palline tentando di colpire "el mucet".

Chi riusciva a colpire vinceva e guadagnava tutte le palline.

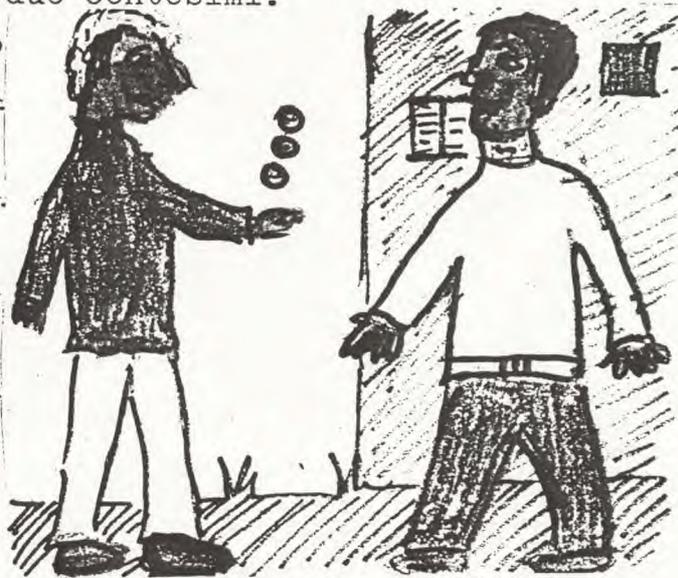
" I PITTI "

Era un gioco per le bambine. Prendevano cinque sassolini o fagioli o noccioli di pesca. Ne disponevano quattro a quadrato e il quinto lo tenevano in mano. La bambina gettava in aria il quinto, baciando la mano e raccogliendo intanto che quello scendeva, uno del quadrato. Ripeteva l'operazione con il secondo, il terzo, il quarto. Per sapere quale sassolino doveva raccogliere ripeteva questa frase: "La rosa è rossa". Al termine si deponevano tutti uniti a terra, si raccoglievano tutti in una volta e vinceva la bambina che, dopo averli girati una volta sul palmo e una sul dorso delle mani, ne aveva di più.



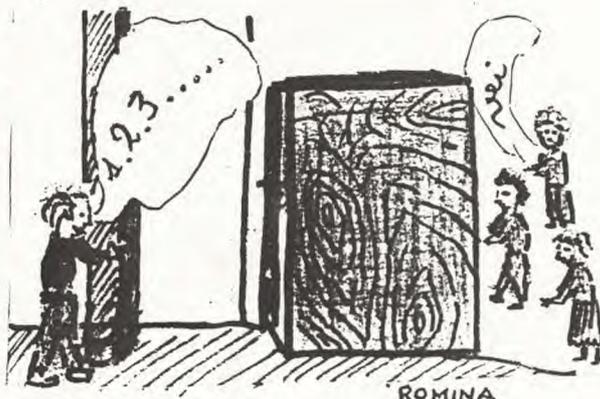
" DEI SOLDI "

Il soldo era una moneta da due centesimi. Giocavano due bambini. Il primo metteva sulle tre dita della mano destra un soldo rovesciato, il secondo ne aggiungeva due dalla parte diritta. Se il primo bambino rovesciando la mano era capace di farle restare tutte diritte o tutte rovesciate, guadagnava i soldi e aveva vinto, altrimenti erano dell'avversario.



" A SCONDILEVER "

Tutti i giocatori si andavano a nascondere mentre un bambino con occhi bendati, gridava i numeri dall'1 al 40 o 60 a seconda di come si era stabilito. Al segnale di "vei" degli altri giocatori il bambino doveva trovare i compagni.



" LE SBOFFETTE "

I bambini scioglievano del sapone in un bicchiere con poca acqua, succhiavano un po' di questa con un cannetto di carta e poi da un poggiolo o da una finestra soffiavano. Così apparivano le bolle di sapone e le osservavano mentre cadevano a terra e si disfavano.



ROMINA

" CIN, CIN, CELA "

Due bambine camminavano incrociando le braccia e muovendosi a destra e a sinistra, cantando così:

"Cin, cin, cela
la molinela
la ciccia, ciccia, cià".

" AI MONDI NOVI "

In una buca si mettevano dei pezzettini di carta colorata, di stoffa o di stagnola. Si copriva con il vetro e si chiamavano i compagni a vedere. Chi aveva disposto meglio il gruppo delle carte e appariva una bella composizione era il più bravo e riceveva un piccolo premio posto in palio.



LORETTA

" SCIAC - SCIAC "

Nel periodo in cui una farfallina deponeva delle piccolissime uova i bambini si divertivano a schiacciarle con un dito perché facevano sciac - sciac. Era un gioco divertente.

" DELA SCAIA "

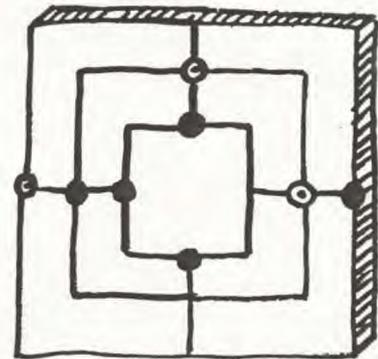
Su un barattolo vuoto si mettevano dei cocci chiamati "cepe" e con un sasso piatto detto "scaia" cercavano di fare centro.

" PE UN, PE DO... "

I bambini si disponevano in cerchio e con un bastoncino contavano i piedi. Il bambino a cui toccava l'ultimo numero della conta alzava il piede ed era il diavolo, doveva rincorrere gli altri che erano gli angioletti.

" EL MERLER "

Giocavano due concorrenti con un apposito cartellone sul quale disponevano delle pedine. Ogni giocatore tutte le volte che riusciva a disporre le pedine in file di tre poteva togliere una pedina all'avversario. Il gioco terminava quando un concorrente rimaneva senza pedine.



ALBERTO

" GIOCO DELLE UOVA "

Questo gioco si faceva a Pasqua. I bambini ponevano a terra un uovo sodo e da una certa distanza, con un "soldo" cioè una moneta da due centesimi, dovevano tirare e centrare l'uovo in modo che la moneta restasse conficcata. Colui che aveva centrato l'uovo era il vincitore e se lo prendeva.

" PASSATEMPI "

In tempo di primavera costituiva uno svago lo stuzzicare un grillo con una pagliuzza per farlo uscire dal suo nascondiglio, dicendo:

"Gril, gril, vei for da la to tana
che to mare la te ciama
che to pare l'è 'mpreson
per en gran de formenton".



BARBARA

Oppure con una lumaca in mano si ripeteva:

"Buta, buta corni
che te dago pan e lat".



STEFANO

Filastrocche d'un tempo.

Nel corso delle nostre indagini sulla vita e sulle consuetudini del passato, abbiamo raccolto, in collaborazione con i compagni delle altre classi, numerose filastrocche.

Alcune le conoscevamo già, perchè ci sono state insegnate dai nostri nonni e dai nostri genitori quando eravamo piccoli. Altre, la maggior parte, ci sono giunte nuove.

Secondo noi, è importante che queste filastrocche non vadano perse, perchè sono testimonianza della vita e della saggezza della gente d'un tempo.

Ma cerchiamo ora di vedere le caratteristiche di queste antiche cantilene. Innanzi tutto esse sono costituite da una successione di versi in rima, da recitare velocemente.

Il loro contenuto è vario: alcune hanno la funzione di insegnare ai bambini, facendoli divertire, le parti del corpo umano e la suddivisione del tempo.

Altre servono ad osservare le variazioni del tempo atmosferico e i lavori di campagna. Altre ancora hanno lo scopo di essere utilizzate nei giochi o per "far la conta".

Molte filastrocche non hanno un significato ben preciso ma, dal fluire delle rime, si capisce che hanno il fine di divertire chi le ascolta.

Concludendo, si può affermare che le filastrocche, nel passato, avevano lo scopo non solo di divertire, ma anche quello di insegnare, di abituare i bambini all'ascolto, di esercitare la memoria.

Classe quarta

Presentiamo ora di seguito, suddivise per argomento, le filastrocche raccolte a Sarche.

FILASTROCCHHE CHE INSEGNANO LA SUDDIVISIONE DEL TEMPO :

LE ORE

Al una se va a sai
ale doi se va a pai
ale trèi se va a pei
ale quatro se va a camp
ale zingue canta el flinc
ale sei canta el famei
ale sete canta el pret
ale ot el sifolot
ale nof i cose l'of
ale dese el suda
ale undese i lo magna
ale dodese i l'ha bel e che magnà !



LA SETTIMANA

No sat questa ?
Che Luni l'è na' dal Marti
per domandarghe al Mercol
se l'è vera che el Zobia
el sa gnent del Vendro
che l'ha dit che el Sabo
l'ha mes for le ciacole
che en Domenega l'è festa.

LA SETTIMANA

Luni luniol
Marti S. Gregol
Mercol ho fat la bugada
Zobia l'ho lavada
Vendro ho cot el pan
Sabo ho batù via
la testa al me Gioàn !

LA SETTIMANA

Luni San Muson
Marti San Grugnon
Merceol San Passa via
Zobia San Va' sì là
Vendro Santa Consolata
Sabo Santa Alegria
Domenega Santa Baraca.

FILASTROCCHHE CHE INSEGNANO LE PARTI DEL CORPO :

LE DITA DELLA MANO

El pollice l'è na' giò 'l poz
l'indice el l'ha tirà su
el medio el l'ha sugà
l'anulare el g'ha fat la panada
el mignolo el ghe l'ha magnada .



DIALOGO FRA DITA

Poles: "Son famà "
Indice: " Va' a robar "
Medio : " L'è pecà "
Anulare : " Va' n del cassetin
 che ghe li'n panetin "
Mignol : " Damel a mi
 che son el pu picenin ! "

USO DELLE DITA

Dedalìn (mignolo)
Sposalìn (anulare)
Gamba longa (medio)
Fregaoci (indice)
Copapioci (pollice)

LE PARTI DEL VISO

Ocio bel , so fradel
Recia bela, so sorela
Piazza, porta dei frati
Barbustël, campanel
Din...din del !!!

(occhi)
(orecchie)
(fronte, bocca)
(mento , naso)

CURA...PER IL SINGHIOZZO

Sangiot
va' giò 'l pozz
va' giò la brentela
va' 'n boca a me sorela.

FILASTROCCHÉ SUL TEMPO ATMOSFERICO :

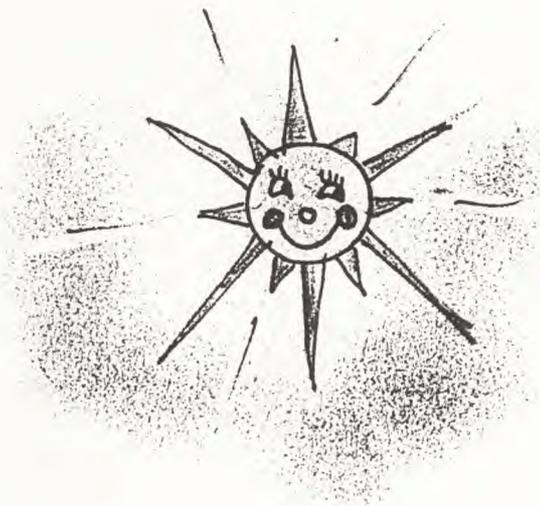
PIOVE

Piove ,piovesina
la gata la va 'n cosina,
la rote le scudele
e la salva le pu bele,
la va 'n piazza,
la roba la salata,
la roba i ravanei,
adio bei putei !



SOL BENEDET

Sol sol benedet
buta for quel bel ocet ,
buta for la fasinela
per scaldar la poverela.
Poverela l'è nel pra
che l'aspeta carità,
carità non vuol venir,
poverela cogn morir .



SON A TRENT

Son a Trent
a comprar en car de vent ,
per portarlo al gianz ,
che el me daga le giande,
per darle al porco,
che el me daga la grasa,
per portarla al camp,
che el me daga el gran,
da portarlo al moliner,
che el me daga la farina,
che mi la porto da la veceta
che la me faga na fogaceta .



CARA COMARE

Cara comare,
g'ho tanto da fare,
la liscia è nel forno
e 'l pan da lavare,
i segadori 'n del era ,
i batitori 'n del pra;
oh cara comare,
l'è ora de marena
e no ho gnancor disnà !



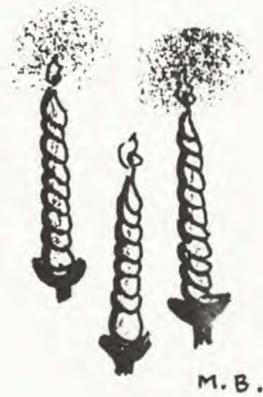
CARA COMARE

Cara comare,
g'ho tanto da fare:
da monger la beca
e da far el cafiot !

FILASTROCCHHE a CARATTERE RELIGIOSO :

AVE MARIA

Ave Maria picenina
tutto il mondo s'inchina
tutto il mondo el s'è 'nchinà
tre candele s'è 'mpizà :
una per el mort
una per el vif
e una per el Santo Paradis .



TRE COSE

Tre cose al Signore
voi domandar :
Comunion, Oio Santo,
en bracio alo Spirito Santo.

FILASTROCCHHE NEL GIOCO :

GIROTONDO

Fila fila longa
magna pan e songia
mena la polenta
tuti i se contenta
cucio cucio dè .

variante :

Fila fila longa
magna pan e songia
magna pan e lat
cucio cucio lat !

SALTO

Salto bel alto
endovina 'n do che salto.
Salto su l'erba
ensema con la serva.



FILASTROCCHE PER FAR LA CONTA :

PE UN ,PE DO ...

Pe un,pe do,pe tre,
pe quatro,pe zinc,pe sei,
pe set,pe ot
ho magnà pan biscot
che saveva tant da bon,
tira moleta
crepa moscon.

(variante : "bruscon")



UN DUE TRE

Un due tre
la corona del re.
Un due tre quattro
la gattina ha fatto un gatto,
l'ha fatto sulla seggióla,
chi ghe denter vaga fora.

PIOMBA LE STELE →

Piomba le stele
en mez al mare,
mama mia me sento male,
me sento mal en agonia.
Ciapa la barca
e scampa via !



Versione in italiano :

Piomban le stelle
in mezzo al mare,
mamma mia mi sento male,
mi sento male in agonia.
Prendi la barca
e fuggi via !

EL NI, EL NE

EL nì,el nè
parolì,parolè
se ne va gambà
tòto più .

ITA BAITA

Ita baita fuori di spita
ita età
dentro fuori
e va' .

FILASTROCCHÉ PER DIVERTIRE :

MAMA MAMA GRANDA

Mama, mama granda
compreme na ghirlanda,
compreme en s-ciopetin
che voi nar en Francia
a copar quel oselin
che tute le not el canta
e no'l me lasa mai dormir .



G.F.

TRUCO TRUCO CAVALUCCO

Truco truco cavalucco
su nel pra de me cosuco,
me cosuco no 'l vol che bala
perchè è mort la so cavala,
perchè è mort el so bobò,
e per rabia balerò !

CORDA CORDA ROSSA

Corda corda rossa
quanti soldi la me costa
la me costa 'n quarantan
su le porte de Milan,
su le porte de Verona
'n do che i bala
'n do che i sona
'n do che i pesta l'erba bona
l'erba bona fa fin ocio,
Teresina tireghe l'ocio !

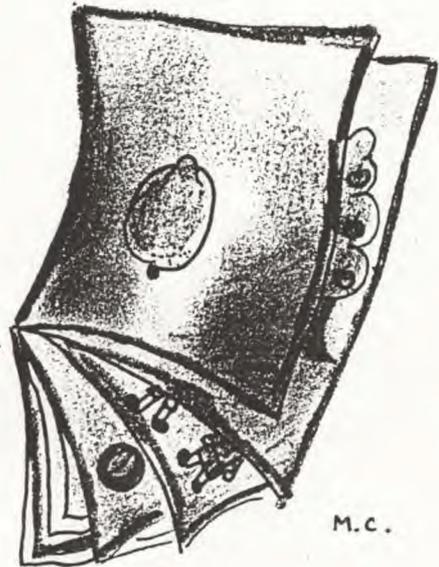


SON VEGNU' DA MONTEBEL

Son vegnù da Montebel
a caval de 'n asenel
e 'n'altra volta che vegnerò
pomi e peri ve porterò!

ROSA ROSA CHE SA DA BON

Rosa Rosa che sa da bon
volta la carta che gh'è en limon
gh'è en limon ben garbaro
volta la carta che gh'è en pomaro
gh'è en pomaro pien de fruti
volta la carta che gh'è do puti
gh'è do puti che giuga a la bala
volta la carta che gh'è na cavala
gh'è na cavala che vol del fen
volta la carta che gh'è del fen
gh'è del fen da dar ai cavai
volta la carta che gh'è do gai
gh'è do gai col colo rosso
volta la carta che gh'è en pozo
gh'è en pozo coi serci longhi
volta la carta che gh'è do colombi
gh'è do colombi che fa la spia
volta la carta che gh'è na stria
gh'è na stria che va a spas
volta la carta che gh'è el Tomàs
gh'è el Tomàs che fila tela
volta la carta che gh'è na candela
gh'è na candela che fa lum
volta la carta che no gh'è pu nesun !



M.c.

ZIA MARIA

Zia Maria
la barca no la è mia
la è dei mercanti
che vende i naranzi
e i vende i naranzini
e via con quei popini !

GH'ERA NA VOLTA

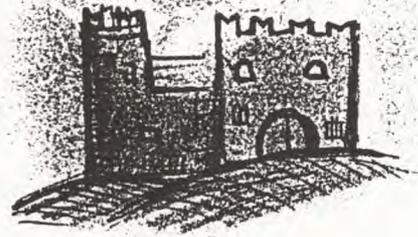
Gh'era na volta 'n om
ch'el gireva 'ntorno al Dom
con na caora tacà a la cintura,
senti pura..

TROTA TROTA

Trota trota cavalino
el me asen l'è andà al molino,
el me asen l'è andà a ca' ,
trota trota cavalà !

SUL CASTEL DE MIRABEL

Sul castel de Mirabel
gh'era su una che cantava,
la cantava tanto ben
che fin en Francia i la sentiva.
L'ha sentida el fiol del Re,
l'ha dimandà chi l'è che canta.
L'è la figlia del bacan
che la laora la campagna..



SON VEGNU'

Son vegnù da Trento bel
a caval de 'n asenel
e l'ho fat galopar
per venirti a ritrovar,
t'ho portà en cestelin
pien de rose e garofolin!



MENECHINA

"Menechina , Menechina
dove vai con la sportina ?"
"Verso piazza devo andar
cinque cose per comprar."
"Cinque! E quali Menechina
metterai nella sportina ?"
"Sale, cacio, miele e caffè
e un panino anche per me"
"Bada! Bada , Menechina!
Tieni dritta la sportina !"
"Nulla nulla fuor cadrà
la mia mamma ben lo sa ! "

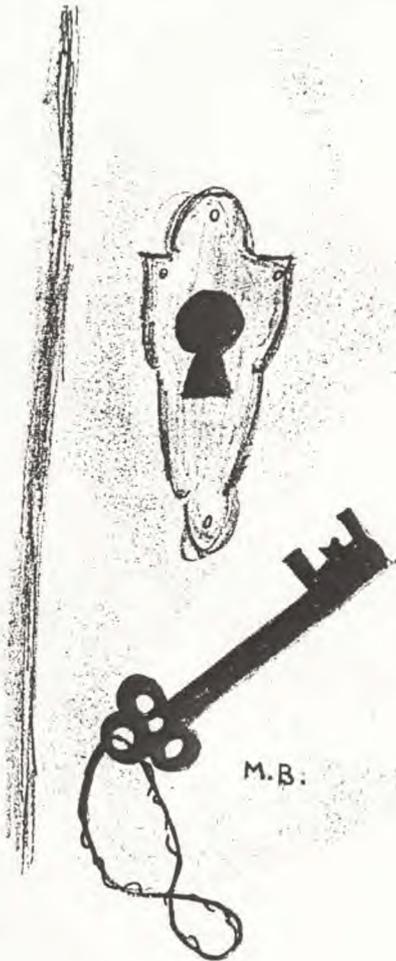
CH'E' MORT?

Ch'è mort ?
El Toni stort .
Ch'è sta a far la casseta?
El Toni bereta.
Ch'è sta a far la busa ?
El Toni grusa.
Ch'è sta a sonar le campane ?
Le pantegane.
Ch'è sta a sonar i campanei ?
I sorzatei.
Ch'è sta a portarlo via ?
El Toni passa via .



NO L'E'

Uno due tre
il Papa no l'è Re,
il Re no l'è Papa
la torta no l'è fugaza ,
fugaza no l'è pan
ancoi no l'è domàn ,
doman no l'è ancoi
tripe no l'è fasoi ,
fasoi no l'è tripe
rave no l'è ravize ,
ravize no l'è rave
el bus no l'è na chiave,
la chiave no l'è 'l bus
la roca no l'è 'l fus ,
el fus no l'è la roca
el lin no l'è la stopa ,
la stopa no l'è el lin
el soldo no l'è quattrin, /

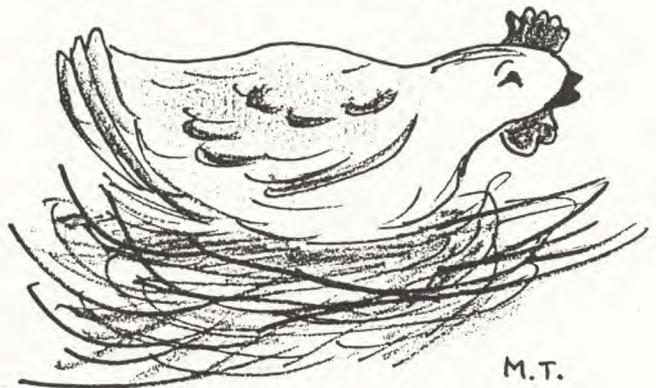
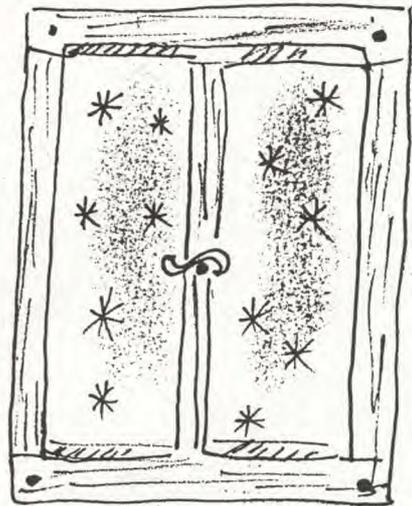


el quattrin no l'è el soldo
el pra no l'è el broilo,
el broilo no l'è el pra
el stradon no l'è salesà,
el salesà no l'è el stradon
la vanga no l'è el picon
e chi lo adopera
l'è 'n gran minchion.

BONASERA BELE PUTE

Bonasera bele pute,
ma no digo miga tute,
digo ala tal,
ma no so qual,
me manda chì
colù che ben sapete vu ,
se de quel eser el poderia eser.

Diseghe a colù
che ha mandà costù
che de quel eser
el poderia eser :
quando il cielo è stellato,
la chioccia è nel nido,
il morto priverà il vivo.
Diseghe a colù
che ha mandà costù
che de quel eser el poderia eser .



M.T.

Il contenuto di questa filastrocca, ad un prima lettura, appare misterioso. E' un giro di parole : il portavoce di un innamorato, sgradito alla famiglia di "lei", si reca in casa della "morsa" per fissare un appuntamento. La ragazza accetta e indica, con linguaggio figurato, qual è il momento adatto per l'incontro.

S C I O G L I L I N G U A

- Trentatrè Trentini trottavano intorno a Trento,
tutti e trentatrè erano da Trento.

- Capel pagà
pagà capel.

- Ho tredici piatti da smerlichinichisitagliare
se trovassi chi me li smerlichinichisitaglia
gli pagherei la tagliatura, la sbeccatura e
la smerlichinidisitagliatura .

I N D O V I N E L L I

- Ve lo dico
Ve lo teco
Ve lo torno a replicar.
Se non indovinerete...
un asino sarete !

(il velo)

- Vado nell'orto
trovo 'n veceto
ghe ciuco la barba
e ghe magno el culeto.

(la nespola)

- Dal dritto e dal rovescio
è bianca come neve.
Dice a chi mangia e beve:
"Mi raccomando a te".

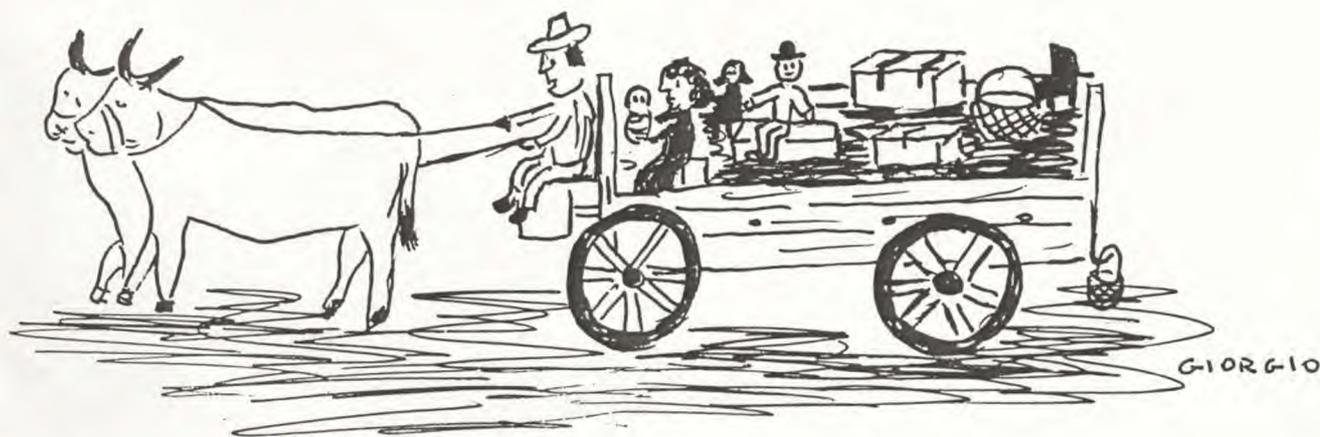
Nuovi arrivi a Sarche

Mentre nei paesi vicini si verificava il fenomeno dell'emigrazione, a Sarche si assisteva al fenomeno opposto. Infatti, in concomitanza con la bonifica dei terreni, che dava la possibilità di lavorare la campagna e quindi offriva mezzi di sussistenza, giungevano a Sarche famiglie provenienti da vari paesi del Trentino.

FAMIGLIA	PROVENIENZA	ANNO NASCITA	N. FIGLI
ABRAM Vittorio	Sarnonico	1896	4
BAIS Emanuele	Chiusole	1874	1
BALDO Vittorio	Garniga	1878	4
BARBA Demetrio	Romania	1893	8
BASSETTI Illuminato	S. Massenza	1863	8
BORTOLAMEOTTI Beniamino	Pietramurata	1895	3
CALDINI Angelo	Masi di Lasino	1880	6
CHIARANI Edoardo	Drena	1871	4
CONTRINI Isidoro (Limarodo)	Tavodo	1864	10
CONTRINI Rocco	Tavodo	1865	13
CONTRINI Vigilio	Tavodo	-	2
CORRADINI Santo	Calavino	1861	8
COSER Emilio	Garniga	1896	9
COSER Massimino	Garniga	1867	10
COSER Silvio	Garniga	1898	3
DALPONTE Giovanni	Vigo Lomaso	1870	5
DEPAOLI Pietro	Padergnone	1850	3
DONEGANI Luigi	Mogno	1903	4
ENDRICI Francesco	Don	1877	5
FLORIANI Iginio (Benvenù)	Calavino	1861	8
Floriani Giovanni (Tonat)	Calavino	1852	8
FANTINI Annibale	Ranzo	1874	9
GOBBER Alfirio	Lasino	1866	5
GOBBER Bortolo	Lasino	1866	8

GOBBER Rodolfo (Gobberi)	Lasino	I858	8
GRAZIADEI Quirino (Comaro)	Calavino	I87I	9
LEONI Vittorio	Dro	I899	3
MARTINELLI Antonio	Comano	I90I	3
MENESTRINA Natale	Cadine	I878	6
MORELLI Luigi	Calavino	I894	5
RIGOTTI Domenico	Ranzo	I878	8
SALVETTA Dario	Oltresarca	I887	8
SANTONI Mansueto	Pietramurata	I885	2
SOMMADOSSI Arnaldo	Casale	I900	9
SOMMADOSSI Clemente (Straffec)	Ranzo	I864	8
SOMMADOSSI EUGENIO (Ranci)	Ranzo	I857	5
SOMMADOSSI Felice (Casalot)	Ranzo	I866	I4
SPELLINI Enrico	Villafranca	I899	2
TASIN Lorenzo (Scheo)	Terlago	I86I	8
TAVERNINI Giacomo (Drodo)	Dro	I853	6
TRENTINI Angelo	Lasino	I875	5
ZAMBALDI Giacomo	Lasino	-	5
ZAMBALDI Felice	Vigo Cavedine	I895	II
ZANLUCCHI Vigilio (Garnigo)	Garniga	I848	6
ZANOL Carlo	Mezzocorona	I862	-

L'ELENCO E' STATO TRATTO DALL'ARCHIVIO PARROCCHIALE





Hanno collaborato alla stesura degli articoli del giornalino:

Classe terza

Baldo Barbara
Cescatti Massimo
Comai Stefano
Piffer Elena
Piffer Romina
Pisoni Alberto
Tasin Loretta

Classe quarta

Baldo Matteo
Bernardi Nadia
Bressan Alessandro
Comai Tomas
Contrini Mariagrazia
Ferraro Gianluca
Giacomelli Massimo
Pisoni Michela
Salvetta Elia
Tasin Monica

Classe quinta

Bernardi Orietta
Bressan Giorgio
Comai Michela
Salvetta Alessia

Sarthe, giugno 1982.