

Un point traître vuê ②

Il libri al è stât fat tal an scolastic 2007/2008 des scuelis de rêt “Collinrete”, fate di: Istitûts comprensîfs di Maian (cjâf file), Buie, Feagne e Sedean, Direzions didatichis di Glemone e S. Denêl, scuele secundarie di prin grât di Glemone e I.S.I.S. di S. Denêl (scuele secundarie di prin grât).

Il coordinadôr de vore (Dirigjent dal I.C. di Sedean) al ringrazie di cûr i docents referents dai diviers Istitûts pe passion e pe competence mostradis, che i àn facilitât un grum il lavôr e jal àn fat diventâ plasevul.

Il libri al è stât publicât cul contribût finanziari de Regjon Friûl Vignesie Julie daûr de Leç Regjonâl n. 3 dal 2002, art. 7.

Un pint tra îr e suê 2

*Maravee di peraulis
dai fruts e fantaçuts
des culinis*



Presentazion

Presentazione

Chest libri al è il secont fat de rêt di scuelis “Collinrete”: par rindi une idee di continuitât, o vin volût tignî il stes titul, il stes formât e fin la stesse cuvierte de publicazion dal an passât, che cussì si presente tant che il pont di partence di une golaine che – o sperin – e podarà continuâ cul timp.

La iniziative e à chê di documentâ une piçule part des ativitâts di lenghe e culture furlanis puartadis indenant des nestrîs scuelis.

O confermìn dal dut chest pas de presentazion dal an passât: *“Insegnâ par furlan e il furlan inte scuele e je scuasit une sfide cuintri certis modis che a premiin plui il vê plui che il jessi (...) Une buine arme par vinci cheste sfide e je la cualitât dai projets inmaneâts e metûts in vore”*.

O savìn di fat che il studi de lenghe e de culture furlanis te scuele di base nol pues fâ di mancûl di considerâ chestis stessis tant che un imprest par svilupâ la cognossince dal territori e par organizâ il propri savê, di mût di infuartî lis capacitâts di metisi in relacion e di comunicâ cun chei altris e di inviâ lis capacitâts di pensâ storicementri e criticementri. Cence chestis liniis di vuide, o crodìn che al sedi facil proferî ai scuelârs nome un “cemût che o jerin” che si va pôc lontan.

Il fil dal discors de raccolte di chest an a son lis “testemoneancis documentâls e/o orâls de storie culturâl locâl”. O crodìn di vê otignût l’obietîf di presentâ ai arlêfs, a lis fameis e ai insegnants un lavôr gustôs e plasevul.

O augurìn duncje une buine leture e o ringrazziìn di cûr ducj i docents che a àn vût partecipât.

Il coordenadôr e i docents referents
Mai 2008

Questo libro è il secondo realizzato dalla rete di scuole “Collirete”: per dare un senso di continuità abbiamo voluto mantenere lo stesso titolo, lo stesso formato e perfino la stessa copertina della pubblicazione dell’anno scorso, pertanto essa si configura come l’avvio di una collana che ci auguriamo possa continuare nel tempo.

Scopo dell’iniziativa è la documentazione di una piccola parte delle attività di lingua e cultura friulana svolte dalle nostre scuole.

Sottoscriviamo in pieno il seguente passaggio della presentazione dell’anno scorso: *“Insegnare in friulano e il friulano nella scuola è quasi una sfida che premia l’aver più dell’essere (...) Una buona arma per vincere questa sfida è la qualità dei progetti organizzati e realizzati”*.

Siamo consapevoli infatti che lo studio della lingua e della cultura friulane nella scuola di base non possa prescindere dal considerare le stesse come strumento per sviluppare la conoscenza del territorio e per organizzare il proprio sapere, come mezzo per potenziare le capacità di porsi in relazione e di comunicare con gli altri e come modo per attivare le capacità di pensare storicamente e criticamente. Senza queste linee guida riteniamo sia facile proporre agli alunni solamente un “come eravamo” dal fiato corto.

La raccolta di lavori ha quest’anno come filo conduttore “testimonianze documentali e/o orali della storia culturale locale”. Riteniamo di aver raggiunto l’obiettivo di proporre agli allievi, alle famiglie e agli insegnanti un lavoro gustoso e piacevole.

Auguriamo pertanto buona lettura e ringraziamo vivamente tutti i docenti coinvolti.

Il coordinatore e i docenti referenti

Direzion Didatiche di Glemone

**Scuele de Infanzie
di Montenars**



I lavadôrs / I lavatoi

Jessude al lavadôr dal Borc Lucardi

Cheste jessude leade ae aghe e darà la pussibilitât ai fruts di scuvierzi e "riscuvierzi" un lûc antîc come pont di riferiment culturâl e di incuintri uman dal passât e la impuortance de aghe come risorse indispensabile pe vite di ducj.

Intai dîs prin de jessude i fruts a àn preparât cualchi barcjute di cjarte e cualchidune fate cu lis scussis des nolis di podêi varâ inte vaseje dal lavadôr par aprofondî la esperience dal stâ sù.

Ancje cheste volte o sin prudelâts di Maurizio e Etelca.

Come simpri si inviin a pît alegrementri e a pene rivâts o scuvierzìn che l'ambient naturâl al è stât gambiât dal intervent dal om: chel che prime al jere un riûl cumò al è diventât un canâl larc.

Maurizio: bundì fruts, cualchidun saial dîmi dulà che o sin? O sin tal borc Lucardi.

Fasin un moment di cidin e scoltin; isal forsit alc che al còr che si môf?

Ducj: O sintin la aghe!

Maurizio: Ma il riûl che al còr aial pocje o tante aghe?

Frute: Al à pocje aghe.

Maurizio: Cjalinsi atôr: a son pocjis plantis e a son personis che a son daûr a gjavâlis.

Frut: Al è savalon.

Frute: L'om le à metude e al à slargjât dut.

Maurizio: Sì, l'om al à gjavât lis plantis, al à splanât il teren. Prime al jere un riûl stret e cumò al è une vore plui grant, cemût lu clamîno?

Frut: Un canâl.

Maurizio: Brâf, propit un canâl. Di fat il riûl al è creât da nature invezit il canâl al è un riûl gambiât dal om. Cjalait un dai siôrs, ce stiaal fasint cun chel sac vert?

Uscita al lavatoio di Borgo Lucardi

Questa uscita legata all'acqua darà la possibilità ai bambini di scoprire e "riscoprire" un luogo antico come punto di riferimento culturale e d'incontro umano del passato e l'importanza dell'acqua come risorsa indispensabile per la vita di tutti.

Nei giorni prima dell'uscita, i bambini hanno preparato qualche barchetta di carta e alcune fatte con i gusci delle noci per vararle nella vasca del lavatoio e approfondire l'esperienza del galleggiamento.

Maurizio ed Etelca anche questa volte ci hanno aiutati

Come sempre ci avviamo a piedi allegramente, appena arrivati scopriamo che l'ambiente naturale è cambiato grazie all'intervento dell'uomo: quello che prima era un ruscello ora è diventato un largo canale.

Maurizio: Buongiorno bambini, qualcuno sa dirmi dove siamo? Siamo nel borgo Lucardi. Facciamo un attimo silenzio e ascoltiamo, c'è forse qualcosa che corre, che si muove?

Tutti: sentiamo l'acqua!

Maurizio: Ma il torrente che corre ha poca o tanta acqua?

Bambina: Ha poca acqua.

Maurizio: Guardiamoci attorno: ci sono piante e persone che le stanno togliendo.

Bambino: C'è sabbia.

Bambina: Un uomo l'ha messa e allargata.

Maurizio: Sì, l'uomo ha tolto le piante, ha spianato il terreno, prima era un torrente stretto adesso che è molto più grande come lo chiamiamo?

Bambino: Un canale.

Maurizio: Bravo! Proprio un canale. Il torrente è creato dalla natura invece il canale è un torrente modificato dall'uomo. Guardate quel signore, cosa sta facendo col sacco verde?

Frute: Al bute la semence.

Frute: Al met la jerbe.

Maurizio: Cjalait chest piçul canalut dulà che e còr la aghe: jo o disarès di seguîle par viodi dulà che nus puarte. A va sù viers l'alt e cumò a sparìs che ta tiere e intal muscli. Di fat il muscli al è dut bagnât. Continuin a lâ sù.

O rivin al vieli lavadôr, tra l'altri tignût une vore ben.

Maurizio: Ce isal?

Frut: Al è par meti lis nestrìs barcjìs.

O lin ancjemò indenant e o tornin a cjatâ il riûl che, passant par une piçule galarie, al nudrìs lis vascjìs dal lavadôr.

Ma la nestre atenzion a je indreçade ai rams dai arbui dulà che a son picjadìs piçulis mantelutis, cuvierutis e ancje un cussin. E ancjemò une volte o capin che pôc prin che nô o rivassin i guriuts a jerin ca a lavâ lis lôr robis e a pene che nus àn sintût rivà si son platâts intal boschet e sigurementri nus osservin cun atenzion benevule. O cjatìn ancje i piçui tocs di savon che a àn doprât, poiâts sul ôr da viele sorzint datade 1878.

Maurizio: Ma chescj guriuts nus vegnin daûr dapardut, a son propit nestrìs amis. E secont voaltris ce fasevino ca?

Frut: A lavavin la lôr robe.

Frute: A àn lavât e daspò a àn metût a suiâ.

Maurizio: Di sigûr a àn lavât la lôr blancjarie in cheste font. O vês di savê che une volte no esisteva la laveblancjarie e lis feminis a vignivin ca a lavâ vistiti e linçûi. Cumò metìn lis mans su la lisse di cheste vaseje, secont voaltris cemût podaressino clamâ cheste grande vaseje?

Frute: Lavel.

Maurizio: Cumò us al disarai in dôs manieris diferentis: par talian LAVATOIO, par furlan LAVADÔR.

Patrizia e decît di fâ viodi in ce maniere che si lavava la blancjarie intai timps indaûr, par chest cun cuvierute e savon dai guriuts si met di buine voie a insavonâ e daspò a

Bambina: Lancia i semi.

Bambina: Semina l'erba.

Maurizio: Guardate questo piccolo canale dove corre l'acqua: io direi di seguirla per vedere dove ci porta. Sale verso l'alto e adesso sparisce nella terra e nel muschio. Di fatto il muschio è tutto bagnato. Continuiamo a salire.

Arriviamo al vecchio lavatoio, tra l'altro ben curato.

Maurizio: Cosa c'è?

Bambino: È per mettere le nostre barche.

Andiamo ancora avanti e ritroviamo il torrente che passando per una piccola galleria alimenta le vasche del lavatoio.

La nostra attenzione è rivolta ai rami degli alberi dove sono appese piccole mantelline, copertine, una federa e perfino un cuscino. Capiamo che poco prima che noi arrivassimo c'erano gli gnomi a lavare la biancheria, appena ci hanno sentito arrivare si sono nascosti nel boschetto e ci osservano con benevolenza. Troviamo anche piccoli pezzi di sapone, che hanno usato, appoggiati sull'orlo della vecchia fontana datata 1878.

Maurizio: Questi gnomi ci seguono in tutte le uscite, sono proprio nostri amici. Secondo voi cosa facevano qua?

Bambino: Lavavano la loro biancheria.

Bambina: L'hanno lavata e poi messa ad asciugare.

Maurizio: Di sicuro hanno lavato la loro biancheria a questa fontana. Dovete sapere che una volta non esistevano le lavatrici e le donne venivano qua a lavare le lenzuola. Adesso mettiamo le mani sull'orlo di questa vasca...secondo voi come potremmo chiamare questa gran vasca?

Bambina: Lavello.

Maurizio: Ora ve lo dirò in due modi diversi, in italiano LAVATOIO, in friulano LAVA-DÔR.

Patrizia decide di far vedere come si lavava la biancheria nel passato, per questo munita di copertina e del sapone degli gnomi si mette con buona volontà ad insaponare e poi a ri-

resentâ inte aghe dal lavadôr.

Patrizia: Ce aghe frede, mame mê!

Frute: E je fredone

Maurizio: Sì, cheste aghe e je verementri frede, cirin di capî parcè. La aghe di dulà rivie?

Frut: De mont.

Maurizio: Sì, just, ma di dentri o di fûr?

Frut: Di dentri.

Maurizio: Propit cussì, e côr dentri de mont e e ven fûr une vore, une vore frede. Cumò cjalait ben il lavadôr: secont voaltris parcè isal stât fat sù cun dôs vascjis?

Frute: Parcè che a jerin in tancj a lavâ.

Frut: Par insavonâ e daspò resentâ.

Maurizio: Bravissim!

Patrizia e torne a fâ la operazion de lavade de cuvertute cheste volte insavonant inte vascje piçule e daspò resentant in chê plui grande: operazion perfetementri riessude. Cumò al è rivât il moment di meti ta la aghe lis nestrìs barcjutis e naturalmentri ducj si divertisin un grum ancje se cualchi barcjute e va indenant in mût un pôc imberlât!

A un ciert pont o sin incuriosîts di Etelca che, pleade sul lavadôr e sta filmant cu la cineprese alc che al sta sul fonts de vascje grande. Cuissà ce che e à viodût.

Frute: Une bestie!

Etelca: E je une trute! I siôrs, che a àn slargjât il riûl, le àn cjatade in pocje aghe e par salvâle le àn metude ca.

O provìn in dutis lis manieris a fâle movi par cjalâle ben ma la trute a semee avonde spauride e e cîr dome cualchi puestut dulà platâsi.

O ricevìn une visite: a rive une zovine, Daria, cuntune sporte plene di butiliis vuedis e che lis jemple cu la aghe de font. Eh sì, cheste aghe e je buine e cognossude di un grum di personis che a fasin il vieli rît di vignî ca par puartâse a cjase; subit daspò ancje une “none” e va in bande di Daria par fâ la stesse robe.

Insome i agns a son passâts ma ciertis robis a àn lidrîs tant profundis che o continuin a

sciacquare nel lavatoio.

Patrizia: Che acqua fredda, mamma mia!

Bambina: È freddissima!

Maurizio: Sì, quest'acqua è veramente fredda, cerchiamo di capire perché. L'acqua da dove arriva?

Bambino: Dalla montagna!

Maurizio: Sì, giusto, ma da dentro o da fuori?

Bambini: Da dentro.

Maurizio: Proprio così, corre dentro la montagna ed esce molto, ma molto fredda. Adesso guardate bene il lavatoio: secondo voi perché è fatto con due vasche?

Bambina: Perché erano in tanti a lavare.

Bambini: Per insaponare e poi risciacquare.

Maurizio: Bravissimo!

Patrizia rifà l'operazione del lavaggio della copertina questa volta insaponando nella vasca piccola e poi risciacquando in quella più grande: operazione perfettamente riuscita. Adesso è arrivato il momento di mettere in



Il lavadôr



La fontane



La barcjute



tramandânușes di pari in fi: par fortune!
Ancje cheste jessude e je finide e e je stade
une vore interessante ancje dal pont di viste
uman e emotîf.

Lis laveblancjarie (machine di lavâ) di une volte

Cheste e je la definizion di “lavadôr” di
une frute, dutis lis voltis che i fasin visite
ai lavadôrs di Montenars e di Arcigne. O
vin domandât ae none bis di Mueç cemût
che e jere usade a lavâ la blancjarie tai agns
indaûr, jessint jê nassude tal 1921. Mi soi
maraveade di scuvierzi che ancje tai timps
plui resints, o ben cuant che so fi Ennio al
jere piçul, lis **laveblancjarie (machine di
lavâ)** no jerin cussì difondudis come che in-
vezit o crodevi. Mafalda, mê none, e lassave
la robe di lavâ in muel intune bacinelle cun
aghe bulinte e cinise (si clamave “lissie”)
fintremai al totâl disfredament de aghe par
dopo puartâle a resentâ tal lavadôr plui
dongje. Al è clâr che e cirive di fâ cheste
operazion cun regolaritât, par evitâ carics
di robe masse pesants, ancje parcè che la
blancjarie bagnade e veve di jessi puartade
indaûr fin a cjase par metile a suîâ. Dut
câs il moment dal lavaç nol jere chel plui
negatîf parcè che al jere viodût come une
ocasion di incuintri cu lis altris feminis



acqua le nostre barchette e naturalmente
tutti si divertono molto, anche se qualche
barchetta si muove in modo sbilenco!

Ad un certo punto siamo incuriositi da ciò che
sta facendo Teca che, piegata sul lavatoio sta
filmando con la cinepresa qualcosa sul fondo
della vasca grande. Chissà cosa ha visto.

Bambina: Un animale!

Teca: È una trota! I signori, che hanno allar-
gato il torrente, l'hanno trovata in poca acqua
e per salvarla l'hanno messa qui.

Cerchiamo in tutti i modi di farla muovere
per osservarla, ma sembra molto impaurita e
cerca solo qualche posto per nascondersi.

Riceviamo una visita: arriva una ragazza,
Daria, con una borsa piena di bottiglie vuote
e le riempie con l'acqua della fontana. Eh sì,
quest'acqua è buona ed è conosciuta da molte
persone che ripetono l'antico rito di venire a
prenderla per portarsela a casa; subito dopo
anche una nonna si mette a fianco di Daria
per fare la stessa cosa.

Insomma, gli anni sono passati, ma certa
tradizioni hanno radici tanto profonde che
continuiamo a tramandarcele di padre in
figlio, per fortuna! Questa uscita è finita: è
stata molto interessante anche dal punto di
vista umano ed emotivo.

Le lavabiancheria (macchine per lavare) di una volta

Questa è la definizion di “lavatoio” di una
bambina, tutte le volte che facciamo visita
ai lavatoi di Montenars e di Artegna. Ab-
biamo domandato alla nonna bis di Moggio
come era abituata a lavare i panni negli anni
passati, essendo nata lei nel 1921. Mi sono
meravigliata che anche in tempi più recenti,
quando suo figlio Ennio era piccolo, le lavi-
biancheria (macchine per lavare) non erano
così diffuse come credevo. La nonna lasciava
la biancheria in ammollo in una bacinella con

dal país, sedi tas stagjons plui cjaldis che vie pal invier. Al è clâr ancje, come che e precisave mê none, che la frecuence dai lavaçs e jere tant plui ridote di vuê, tal sens che se ancje i vestîts a vevin piçulis maglis, dut câs, si dopravin ancjemò cualchi dì. Za tai siei timps, a ogni mût, a esistevin lis **laveblancjarie** a man che a vevin dome lis fameis plui facoltosis, plui indevant ancje lis antenadis di chês eletrichis dal dì di vuê. La none e sotlinie cemût che la cualitât e fos une vore plui robuste e resistente, tant che ancjemò vuê jê e dopre une **laveblancjarie (machine di lavâ)** comprade 20 agns indaûr.

(Interviste di une frute)

acqua caldissima e cenere(chiamata lisciva), fino a che l'acqua non si era completamente raffreddata per portarla quindi a risciacquare nel più vicino lavatoio. La nonna cercava di fare questa operazione abbastanza spesso, per evitare di avere carichi di biancheria troppo pesanti perché i panni bagnati poi bisognava riportarli a casa e stenderli ad asciugare. Il momento del lavaggio, tuttavia, non era così negativo perché era visto come un'occasione di incontro con le altre donne del paese, sia durante le stagioni più calde sia durante l'inverno. È chiaro, anche, che la frequenza dei lavaggi era molto più ridotta di oggi nel senso che anche se i vestiti avevano qualche macchiolina si adoperavano ancora per qualche giorno. Già ai suoi tempi, comunque, esistevano delle lavabiancheria a mano che avevano solo le donne più ricche e più tardi anche le antenate di quelle elettriche di oggi. La nonna sottolinea che la qualità di allora fosse più robusta e resistente tanto che ancora oggi usa la lavabiancheria (macchina da lavare) acquistata 20 anni fa.

(Intervista di una bambina)



Vicino al lavatoio farei un bel giardino con i fiori e poi anche le margheritine, le viole e nascerebbe un parco di fiorellini in giro in giro al lavatoio.

In questo bel posto chiamo tanti bambini. Lì vicino farei un posto per andare con le biciclette, metterei anche una giostra così i bambini sarebbero contentissimi.

Vicin dal lavadôr o fasarès un biel zardin cu lis rosis e daspò ancje lis margaritis, lis violis e al ven fûr un parc di rosutis ator ator dal lavadôr. In chel puest o clamî tancj frutins. E li vicin o fasarès un puest par lâ cu lis bicicletis e o metarès ancje une gjostre e i fruts a saressin contentissims.

Direzion Didatiche di San Denêl

**Scuele Primarie
di Rives d'Arcjan**



Ae scuvierde de nestre storie: lis memoriis dai nestrîs nonos

Alla scoperta della nostra storia: le memorie dei nostri nonni

Si fâs fieste

Intai dîs denant Nadâl, nô frutis no lavin come al dî di vuê a comprâ i regâi di Nadâl cui nestrîs vielis pai “centris comerciâi”: o vevin di judâ nestre mari a freâ lis cjamaris, a lavâ la “cjase” (la cusine) e a tornâ a fâ vignî ben lustris dutis lis citis, i cjaldîrs, i cops e altris garbatui di cusine. Cuant che o vevin frêt o lavin a poiâ i pîts dongje dal clip dal fûc dal fogolâr.



Il fogolâr al servive sedi par fâ cjalt tes zornadis fredis, sedi par cuei il gustâ e par preparâ il paston pes bestiis. Si cjatave inte “cjase” e al veve un gruesse nape che e rivave su drete fin sul cuviert.

Te mê cjase no jere cheste usance, ma in cualchi altre i miei vons a contavin che par Nadâl si metevê sul fogolâr il “nadalin”, un çoc di agace o di morâr e che al vignive distudât pe Pifanie cu la aghe benedete.

Par Nadâl si copave une bieles gjaline o un dindi (che ai miei timps a corevin libars pal curtil), par fâ il brût e di cheste bestie si

Si fa festa

Nei giorni precedenti il Natale, noi bambine non andavamo come si fa ai nostri tempi, a comprare i regali natalizi ai supermercati, assieme ai nostri genitori. Dovevamo aiutare le nostre mamme a tirare a lucido le camere, a lavare la cucina ed a far tornare brillanti tutti paioli, i mestoli e le altre pentole della cucina. Quando avevamo freddo andavamo a scaldarci i piedi accanto al tepore del fuoco del “fogolâr”.

Questo serviva per riscaldare la casa nelle giornate fredde, per cucinare i cibi e per preparare il pastone per gli animali che si allevavano. Il “fogolâr” si trovava nella cucina ed aveva una grossa canna fumaria che arrivava dritta fino al tetto. A casa mia non c’era questa usanza, ma i miei nonni raccontavano che per Natale si metteva sul “fogolâr” il “nadalin”, un pezzo di legno di acacia o di gelso che veniva spento all’Epifania con l’acqua benedetta.

Per Natale, per fare il brodo, si macellava una grossa gallina, o un tacchino (che ai miei tempi razzolavano liberi per il cortile) e di questi animali si mangiavano volentieri anche le zampe ed il collo, insieme alla cipolla e alla carota bollite per insaporire il brodo stesso, tagliate a pezzetti e condite. Se nell’orto le verdure non erano già gelate, si consumava anche un po’ di radicchio, condito col lardo del maiale che per Natale in quegli anni era stato sempre macellato. A Natale con le ossa del pollo faceva festa anche la nostra gatta, ritta sempre sotto il tavolo ad attendere qualche avanzo da

mangjavin vulintîr ancje lis talpis e il cuel, insiemit a la cevole e a la carote bulidis intal brût, taiadis a tocuts e cuinçadis. Se intal ort nol veve glaçât tant, mê agne e lave a çjapâ sù ancje cualchi fuee di lidric che vie pal Unvier si cuinçave cul ardiel dal purcit che par Nadâl in chei agns al jere simpri stât copât. A Nadâl, cui vues di poleç e faseve fieste ancje la nestre gjate, simpri sot de taule in spiete di alc di mangiâ e che a chei timps no veve di sigûr crochetis o cjar in scjate di podê meti intal stomi.

Aes fiestis, se in cjase al jere restât un pôc di forment, o mangjavin ancje il pan, fat cuei intun for che si cjatave intal sot scjale de cjase. Dispès la bocje dal for e vignive sigjilade cu lis buiacis, par fâ cuei ben lis pagnochis.

Cuant che di plui grande o soi lade a stâ a Feagne, inte cusine o vevin la comoditât di vê un spolert di modon: ce lus podê fâ cuei plui di une robe a la volte, come che invezit si veve di fâ sul fogolâr. Se o vevin cualchi miluç, par Nadâl nestre none nus faseve ancje miluçs cuets tal for.

Panetons e “Pandoros” no esistevin in chê volte: se in cjase al jere restât cualchi carantan, però par Sante Luzie o par Nadâl, a noaltris fruts al rivave cualchi bombon, mandarin o narant che o dopravin ancje sul arbul di Nadâl par decorâlu. Inte cusine, su une barconete, o fasevin il presepi, cu la capane di len inclaudade di gno barbe, pipins di zes, cul muscli, tancj claputs blancs par segnâ i trois e un freghenin di cjarte stagnole par fâ la aghe.

Intal dopomisdì de vilie di Nadâl o sintivin dispès sunâ lis cjampanis di ducj i cjampanili di li ator e nus cjapave la contentece. Mê none, simpri tal dopomisdì de vilie di Nadâl e rivave in cjase cuntun biel zei di lens par fâ bulî la aghe di sbuentâ la gjaline. Daspò si meteve dongje dal spolert e e sburtave dentri intal for, il modon che al servive a scjaldâ i pîts di gnot, intal jet. Cuant che al sanave l'ultin bot dal Missus, o jessevin di

poter consumare e che non veniva nutrita, né con crocchette, né con carne in scatola. Alle feste, se in casa era rimasto un po' di frumento, si consumava anche il pane, fatto cuocere in un apposito forno che si trovava nel sottoscala della casa e che spesso veniva sigillato con lo sterco dei bovini, per far cuocere bene le pagnotte.



Quando da più grandicella, mi sono trasferita a vivere a Fagagna, nella cucina avevamo la comodità di avere uno “spolert” di mattoni: che lusso poter cucinare più di una pietanza alla volta, come al contrario si era costretti a fare sul “fogolâr”. Se avevamo qualche mela, per Natale nostra nonna ci faceva anche le mele al forno.

Panettoni e Pandoro all'epoca non esistevano: se in casa era rimasto qualche soldo, però per Santa Lucia o per Natale a noi bambini veniva regalato qualche dolce, dei mandarini o delle arance che usavamo anche per addobbare l'abete natalizio. In cucina sul davanzale di una finestra si preparava anche il presepe, usando una capanna di legno fatta da mio zio, statuine di gesso, sassi bianchi per realizzare i viottoli e carta stagnola per rappresentare i corsi d'acqua.

Nel pomeriggio della vigilia di Natale sentivamo spesso suonare le campane di tutti i campanili dei paesi circostanti, cosa che ci metteva allegria. Mia nonna, sempre nel pomeriggio della vigilia di Natale, arrivava

cjase par lâ a messe, pôc vistûts e ator a pît pes stradis glaçadis, cui çucui di len che a fasevin dut un davoi su pe stradele de glesie che e jere di clap e che, glaçade, e mandave plui di cualchidun a fâ un svuel par tiere, cun buine pâs dal Signôr, se i tocjave a cualchi om che al tirave jù doi sacraments a dispìet de gnot di Nadâl.

L'altâr impiât di tantis cjandelis nus faseve sameâ la glesie plui lusorose e cjalde, il muini al sunave l'orghin e al cjantave compagnât de corâl dal paîs.

Po dopo la benedizion, e scampanotavin di gnûf lis cjampanis e si tornave duçj a cjase a scjaldâsi cuntune scudiele di brût bulint, prime di lâ a durmî.



Il dì di Nadâl nol rivave jù in chei timps, de nape dal fogolâr o dal spolert, “Babbo Natale” a puartânus regâi. O jerin però contents istès, o jerin duçj puars compagn e no si podeve sintî invidie par nissun.

Il prin dì dal an, noaltris fruts o lavin ator pes cjasis de nestre parintât a fâ i augûrs di Bon Principi. Mi visi che mê none bis, cul façolet neri sul cjâf ançe al Prin dal an, nus faseve jentrâ inte cusine a scjaldâsi par ben lis manutis dongje des rudielis dal spolert. Ce plasè che o provi ançe cumò a ricuardâmi chel biel fûc che nus faseve dismenteâ il frêt lâ fin sot des ongulis. Dopo, mê none bis çuteant cul so baston, e lave sù pes scjalis di clap e nus puartave inte sô cjamare, indulâ

in cucina con un grande cesto di legna, per far bollire l’acqua, in modo da poter spiumare la gallina. Poi si metteva accanto allo “spolert” e inseriva nel forno di questo, il mattone che serviva a scaldarci i piedi, di notte a letto. Quando suonava l’ultimo rintocco del “Missus” uscivamo da casa per andare a messa, poco vestiti e camminando per strade gelate, con gli zoccoli che facevano fracasso per il viottolo che ci conduceva alla chiesa. Lungo la strada gelata volava a terra anche qualcuno: se si trattava di uomini, si lasciavano andare a qualche imprecazione, a dispetto che fosse la notte di Natale. L’altare illuminato da tante candele ci faceva percepire la chiesa più luminosa e tiepida, il sagrestano suonava l’organo e cantava accompagnato dal coro del paese. Conclusa la Messa, le campane suonavano di nuovo e si rientrava a casa a scaldarsi con una scodella di brodo bollente, prima di coricarsi.

Il giorno di Natale, non arrivava a quei tempi, dalla canna fumaria del “fogolâr” o dello spolert Babbo Natale con i regali. Noi però eravamo contenti ugualmente: eravamo tutti poveri e non si provava sentimenti di invidia per alcuno. A Capodanno, noi bambini ci recavamo nelle case dei nostri parenti a fare gli auguri di buon anno. Mi ricordo che mia bisnonna, col fazzoletto nero in testa, anche nei giorni di festa, ci faceva entrare in cucina a scaldarci le manine vicino alla piastra calda dello spolert. Che piacere provo ancora a ricordarmi quel bel fuoco che ci faceva dimenticare il freddo patito alle mani.

Poi mia bisnonna, zoppicando, aiutata dal bastone, percorreva le scale e ci portava nella sua camera, dove teneva sempre in un angolino una terrina smaltata con qualche frutto o dolcetto per noi bambini.

All’Epifania, i miei fratelli più grandi, partivano a preparare il Pignarûl: questo veniva fatto con fascine di canne di granoturco,



che intun cjanton, dentri intune raine smaltade, e tignive simpri dôs pomis o cualchi goloset par noaltris fruts. Ae Pifanie, i miei fradis plui grancj, a partivin a preparâ il Pignarûl: il Pignarûl al vignive fat cun tassiss di cjanis di blave, rams secs di baraçâr, fen, cualchi len e dut ce che di vecjo si podeve brusâ.

Une volte impiât il fûc, si stave in vuaite a viodi par ce bande che al lave il fum e daûr de direzion che al cjapave si previodeve se la stagjon a vignî e varès puartât fam e miserie, o abundance: “Se il fum al va a soreli a mont, cjape il sac e va pal mont, se il fûc a va a soreli jevât cjape il sac e va al marcjât.”

Mi ricuardi che l’om di mê agne che al jere Cjargnel al contave che intal so paîs i zovins a usavin a preparâ cidulis di len di faiâr o di peç e che tratis impiadis di une piche i berlavin, ai timps che si jere “incapriçât” di une cierte Sunte: “Ve, ve, cheste biele

rami secs di rovi, fieno, qualche legno e vecchie carabattole da poter bruciare. Una volta acceso il falò, si volgeva lo sguardo verso la direzione che prendeva il fumo e si prevedeva se la futura stagione agricola avrebbe portato miseria o prosperità recitando il seguente detto: “Se il fumo va verso ovest, prendi il sacco per emigrare, se il fumo si dirige verso est, prendi il sacco per andare al mercato”. Mi ricordo che il marito di mia zia che era di origini carniche, raccontava che al suo paese natale c’era l’usanza di far scendere dai cocuzzoli delle montagne delle ruote infuocate di legno di faggio o di pino. In una di queste occasioni, quando lui tra l’altro si era innamorato di una certa Assunta, gli altri giovani gli urlavano: - Eccola, eccola questa bella rotella che “vada in onore” dell’innamorata Assunta e che Dio la mantenga in vita ed in salute molto a lungo, insieme al suo caro giovane. -

cidule che e vadi in onôr a di che inamora-
de Sunte e che Diu le mantegni in lungje e
lungjonone vite e in grande sanitât cul sô
cjar zovin”. Sunte, però, a dispiet di ce che e
veve previodût la cidule colant - al contave
simpri gno barbe - si jere, sì, mantignude in
lungje e lungjonone vite e in grande sanitât,
ma pastanant gno barbe imbertonât e restant
vedrane fintremai a setantedoi agns.

La scuele

Cuant che o jeri frute, noaltris o rivavin a
scuele a pît dopo jessi lâts a dotrine inte
canoniche che e jere une vore frede. Ancje
intes aulis nol esisteva il riscjaldament.
Noaltris fruts a rivavin a scuele cuntune
fassine di lens di butâ sù pe stue che e jere
fâte di modon e che e scjaldave proprit pôc
par vie che lis stanziis a jerin une vore
grandis e cui sufits alts.

Par lâ a scuele vie pal unvier, lis maris a
gugjavin golfs e cjalçuts di lane. Cuant che
al jere tant frêt lis nonis nus prestavin i lôr
siai. Intai pîts o vevin i çucui.

Intes classis a jerin une vore di fruts e i
mestris a jerin une vore sevêrs. O vevin
un sol mestri: no fasevin musiche, inglês
e informatiche e o vevin nome un libri di
leture e un cuadernut di talian e un di arit-
metiche.

Si scriveve cul penin tocjantlu tal calamâr.
A voltis a vignivin fûr maglis di ingjstri



Assunta però, a dispetto di quello che aveva
predetto la rotella cadendo - raccontava mio
zio - si era mantenuta per moltissimi anni
in vita e in ottima salute, ma rimanendo
zitella fino a 72 anni.

La scuola

Quando ero bambina raggiungevo la scuola
a piedi dopo aver frequentato la lezione di
catechismo che si teneva in un locale piut-
tosto freddo. Anche nelle aule non avevamo
il riscaldamento: a rotazione ogni bambino
giungeva a scuola con una fascina di legna
sotto il braccio che serviva ad alimentare
la stufa che dovendo riscaldare dei locali
molto grandi e dai soffitti alti, generava però
poco calore. Durante l'inverno le mamme
ci confezionavano maglioni e calzettoni di
lana, per ripararci dal freddo. A volte anche
le nonne ci prestavano i loro scialli. Ai piedi
calzavano degli zoccoli.

Le classi erano numerose ed i maestri erano
severi. In ogni classe insegnava un solo ma-
estro: non c'erano lezioni di musica, inglese
o informatica ed ognuno di noi aveva un
unico libro e due quadernini: uno di italia-
no ed un altro di aritmetica. Si scriveva col
pennino, immergendolo nel calamaio. A volte
sui quaderni capitava di fare delle macchie
che ci affrettavamo ad asciugare con la carta
assorbente. Non si possedeva pennarelli per
colorare i disegni, i bambini avevano pochi
pastelli e questi erano piuttosto corti. An-
che noi avevamo dei compiti da svolgere al
pomeriggio e li eseguivamo sempre.

I giochi

Ai miei tempi non esistevano i video giochi
o la televisione. Anche i bambini avevano
pochi giocattoli: qualche bambola di pezza
o pallone che si costruiva da soli taglian-

che svelts o netavin cu la suiarine. No vevin penarei, nome cualchi pastel une vore curt. Ancje noaltris o vevin compits di fâ che o fasevin simpri.

I zûcs

No esistevin i “video zûcs” e la television. O vevin pôcs zugatui: cualchi pipine di peçot o un balon che o fasevin di bessôi cun tocs di elastic di cjamare di arie rote di biciclete. Ancje se no vevin tancj zugatui si divertivin une vore: intal paîs si jere in tancj fruts e no mancjave la compagne. Si cjatavin ducj in place e o zuiavin libars pes stradis: a platâsi, a cjapâsi e a saltâ la cuarde.

In cjase

Cuant che al rivave il frêt noaltris si lavavin inte stale che al jere il puest plui cjalt de cjase. Si faseve il bagn intune podine jemplade di aghe cjalde. Ancje i vistîts in chê volte si lavavin a man: si doprave une podine indulà che a vignivin metûts a dismuelâsi i vistîts sporcs. Parsore de robe di lavâ si meteve une piece pesante e parsore di cheste si butave la cinise, parcè che in chê volte no esistevin i detersîfs. Ancje il savon al vignive fat in cjase fasint bulî i vues dal purcit. Po dopo i vistîts lavâts a vignivin resentâts intai lavadôrs e te aghe curint che e jere une vore glaçade. Di fat cuant che jo o jeri frute nol esisteva l’acuedot a puartâ la aghe intes cjasis, e esisteva però za la curint eletriche, ma intes stanzîs si meteve nome une lampadine e che e faseve une lûs une vore flape.

Cuant che al rivave il frêt, noaltris no vevin tantis pomis e verduris di podê mangjâ: si passevin cun cualchi rap di ue, picjât a secjâ intal soreli e cualchi volte e rivave di altris paîs cualchi femine cuntun zei di cjastinis



do le camere d’aria usurate delle biciclette. Nonostante non avessimo giocattoli ci divertivamo tantissimo, perché in ogni paese c’erano molti bambini. Ci si ritrovava tutti in piazza e si poteva giocare liberamente per le strade. Giocavamo moltissimo a nascondino ed a rincorrerci, o a saltare la corda.

In casa

Quando arrivava il freddo ci si lavava nella stalla che era il locale più caldo della casa. Si faceva il bagno in una tinozza riempita di acqua calda. Il bucato veniva fatto a mano: si utilizzava una mastella in cui venivano immersi i vestiti sporchi. Sopra ai panni da lavare si metteva una pezza di stoffa pesante sulla quale veniva posta la cenere perché ai miei tempi non esistevano altri detersivi. Anche il sapone si produceva facendo bollire delle ossa. I panni lavati venivano poi risciacquati nei lavatoi e nell’acqua corrente che d’inverno era freddissima. Quando ero bambina infatti non esisteva l’acquedotto che portasse l’acqua nelle case, c’era però già l’energia elettrica, ma nelle stanze c’era un’unica lampadina e che produceva una luce molto fioca.

Nella stagione fredda non avevamo molta frutta e verdura da poter mangiare: si consumavano i grappoli d’uva appesi d’autunno

cjapadis sù pai boscs e che e scambiave cun-
tun fregul di forment.

Vie pal Unvier si mangjave puar e carotis
che a jerin lis unichis verduris che si vevin
inmò tal ort.

In dutis lis cjasis si tirave sù il purcit che
al vignive copât in Sierade e che al dave
un biel pocje di cjar di podê mangjâ, parcè
che di cheste bestie si doprave dut (ancje
il cjâf).

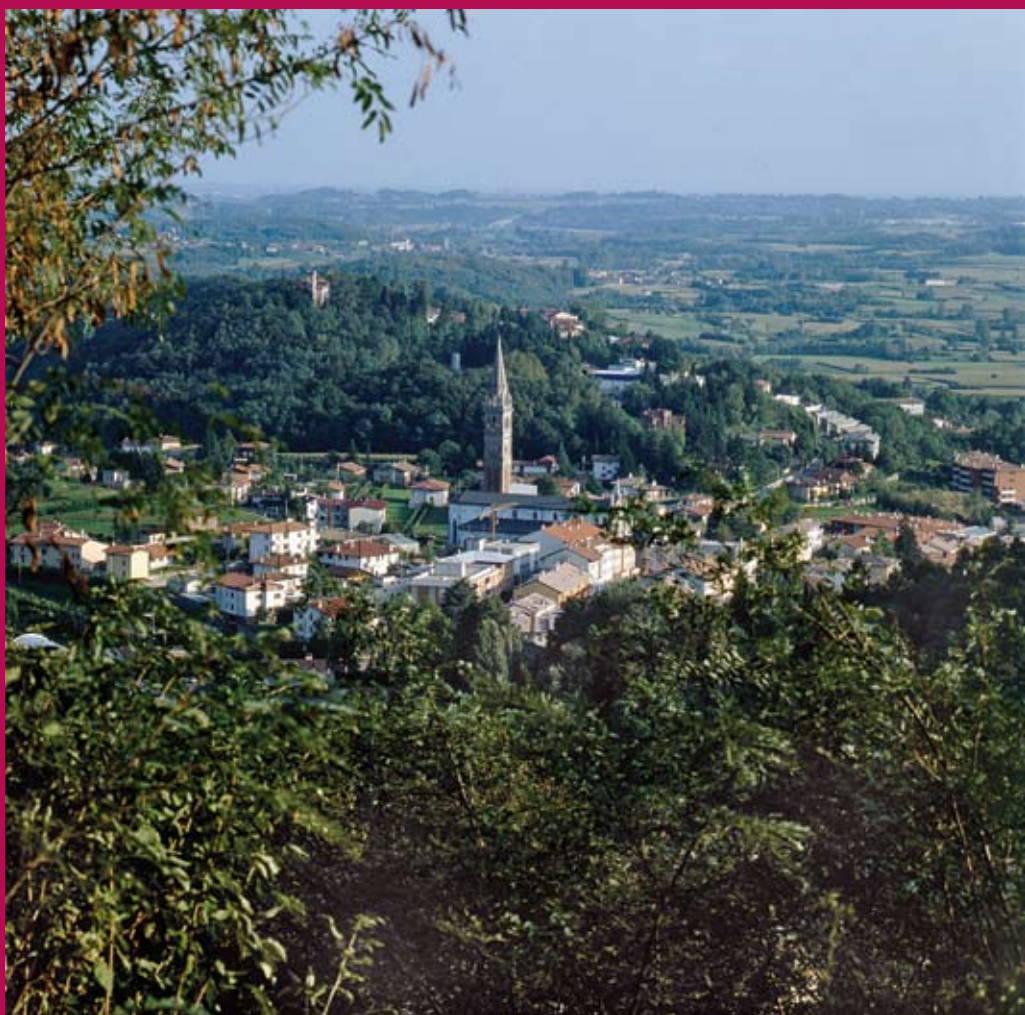
al sole per farli appassire. Qualche volta in
paese arrivava qualche donna a scambiare
le castagne che aveva raccolto nei boschi in
cambio di un po' di grano.

D'inverno mangiavamo i porri e le carote
che erano le uniche verdure che si avevano
ancora nell'orto.

In tutte le famiglie si allevava il maiale che
veniva macellato in autunno inoltrato e che
forniva una discreta quantità di carne da
poter mangiare perché di questo animale non
si buttava via nulla (nemmeno la testa).



Istitût Comprensîf di Buie
**Scuelis Primariis di Vile,
Madone e Sant Scjefin**



Mûts di dî a Buie

Modi di dire a Buja

O vin domandât ai nonos cuai che a jerin i mûts di dî di Buie.

Tal prin no 'nt vin cjatâts trops, parcè che no ur vignivin tal cjâf, ma po, un tic a la volte, a 'nd è saltâts fûr avonde.

Al è stât un lavôr interessant parcè che cussî i mûts di dî no van pierdûts e parcè che o vin scuviert proverbis dismenteâts.

Abbiamo chiesto ai nonni quali erano i modi di dire di Buja.

All'inizio non ne avevamo trovati molti perché ai nonni non gliene venivano in mente, ma poi, un po' alla volta, ne abbiamo trovati abbastanza.

È stato un lavoro interessante perché così i modi di dire di una volta non vanno persi e perché abbiamo riscoperto proverbi dimenticati.



Int. . .

- ❖ Jessi lunc come il Passio.
- ❖ Jessi passût come un plevan.
- ❖ Ognidun par se e Diu par duçj.
- ❖ Ognidun bale cun sô agne.
- ❖ A ognidun il so mistûr.
- ❖ A chei de barete, nissun je pete.
- ❖ La scejele no va lontane dal çoc.
- ❖ Vê il cjâf come un zeî.
- ❖ Jessi svelt come la muele sot.
- ❖ Jessi biele come il cûl de padiele.
- ❖ Jessi brut come la fan.
- ❖ Jessi blanc tant che un peçot.
- ❖ Jessi simpri tai pîts come i cjalçuts.
- ❖ Jessi un patafebancs.
- ❖ Jessi un Crichepedoi.
- ❖ Jessi un peçoton.
- ❖ Jessi ogni pèl un got.
- ❖ Jessi metût a stic.
- ❖ Jessi larc di glotidôr.
- ❖ Jessi gnûf di pache.
- ❖ Contâ la storie di sior Intendo.
- ❖ Siore maestre
Ce puçe ce peste
Ce puçe di ai la folc che ti trai.

Plantis

- ❖ Jessi menâts ator come i fasui te cite.
- ❖ Raviç come lis urtiis.
- ❖ Madûr come un caco.
- ❖ Colât dal fiâr.
- ❖ Sec come une gjambe di soreâl.
- ❖ Jessi dûr come un cuargnul.
- ❖ Vê il cjâf a violis.

Bestiis

- ❖ Lauditi cjan che tu âs une biele code.
- ❖ Sul cjast cence blave no stan surîs.
- ❖ Spelâ il pulç pe piel.
- ❖ Meti grîs tal cjâf.
- ❖ Cent al jeur e une al cjaçadôr.
- ❖ Lasse che la magne e vadi pe campagne.
- ❖ Bisugne cjapâ i uciêi cuant che a passin.
- ❖ Al rît e al vai come il mus di Tintinai.
- ❖ Il cjàn nol mene la code dibant.
- ❖ Lâ sul mus.
- ❖ Sierâ il cjôt dopo che al è scjampât il purcit.
- ❖ Jessi content come une vacje.
- ❖ **Cjapâ il mus par un cjaval.**



- ❖ Chê code no va su chê agnele.
- ❖ Jessi dal gjat.



Timp

- ❖ Bon timp di gnot nol dure trop.
- ❖ Ogni mês si fâs la lune, ogni dí si impare une.
- ❖ La gnot e je un bon conseilr.
- ❖ Restâ cjapât te gnot.
- ❖ Jessi scûr come in bocje.
- ❖ Vignî gnot e scûr di ploie.
- ❖ Colâ jù flocs come sedons di meste.
- ❖ Plovi a cjivilis.
- ❖ **Plovia! o svintial (Jessi simpri contents).**
- ❖ Un soreli che al bruse lis cisis.
- ❖ Timp di mufe.



Mâts di... fâ

- ❖ La cjase dai contents e je ancjemò di fâ.
- ❖ Tirâ sù i comedons.
- ❖ Doi pîts no stan ben intune scarpe.
- ❖ Anìn, varìn fortune.
- ❖ Mior tirâ che no sburtâ.
- ❖ No capî un dret.
- ❖ Patafâsi la bocje.
- ❖ Meti i vues in rie.
- ❖ Meti i dincj su la gratule.
- ❖ Vaî il muart.
- ❖ Meti il capot di len.
- ❖ Fâ colâ i zenoi.
- ❖ Cjapâle tal comedon.
- ❖ Ogni fadie e merte premi.
- ❖ L'Amor nol è brût di verzis.
- ❖ Fâ capot.
- ❖ Bevi une brente cuant che il vin al è sancîr.
- ❖ Bagnâ il bec.
- ❖ Viodi il gjaul vistût di fieste.

Mês e stagjons

- ❖ Sot de nêf, pan;
sot de ploie, fan
- ❖ Miôr vuardâsi di un bon
Zenâr.
- ❖ La Pifanie, ogni fieste
e puarte vie.
- ❖ **Timp di brusâ l’Avent**
- ❖ Fum a mont, cjape il sac e
va pal mont.
Fum a soreli jevât,
cjape il sac
e va a marcjât.
- ❖ A Sant Bastian la viole in
man.
- ❖ Fevruarut, piês di dut.
- ❖ Pe Madone Cereole,
tant soreli, tante neveole.
- ❖ Sant Blâs, il frêt al tae il nâs.
- ❖ A Sant Valentin il frêt al dîs “Anî”.
- ❖ An bisest, pôc di sest.
- ❖ Ulîf sut, ûfs bagnâts
- ❖ Se al plûf il dì de Sense,
par cuarante dîs no si sta sence.
- ❖ Il clip di mai al svee il cai.
- ❖ Il burlaç di Sant Pieri
- ❖ A Sant Ramacul il sorc in penacul.
- ❖ A Sant Ramacul floc e penacul
- ❖ Il burlaç di Sant Ramacul.



- ❖ A Sant Laurinç, la nole sot i dincj.
- ❖ A Sant Martin il most in vin.
- ❖ Sant Martin mi tente che o fasi la
polente, che o fasi la fertae di passi la
canae.
- ❖ A Sante Catarine il frêt al busine.
- ❖ A Sant Andree il purcit su la bree.
- ❖ A Sante Lusie il frêt al crussie.
- ❖ Nadâl sut, Pasche bagnade.
- ❖ Nadâl pît di gjâl
Prin dal an pît di cjan
Pifanie pît di strie



Buie...

- ❖ Monede fate a Buie no val nuie.
- ❖ **Buie pôre nuie.**
- ❖ Buie monede false.

Lavorant sul projet *Pan di Sorc* o vin capît trop impuartants che a son i cereâi pe alimentazion dal om. O vin pensât di cirî se a son mûts di dî che a tabain propit di chest argoment e a 'nd è saltâts fûr tancj.

Lavorando al progetto Pan di Sorc abbiamo capito quanto importanti siano i cereali nell'alimentazione umana. Abbiamo pensato di cercare i modi di dire che parlino proprio di questo argomento e ne abbiamo trovati tanti.

Farine...

- ❖ **Ognun al va a mulin cul so sac.**
- ❖ A lâ a mulin, si infarinisi.
- ❖ Farine dade e ven tornade.
- ❖ La farine dal gjaul e va dute in semule.
- ❖ Ari ari a mulin
Cuntun sac di sarasin
Cuntun sac di blave gnove
Ari ari inte gnove.



Polente...

- ❖ **Al ven e nus tente, odôr di polente.**
- ❖ Polente, il frêt nol spavente.
- ❖ E je une robe su la bree
che clame dongje dute la famee.
- ❖ Jessi sentât tant che une polente.



Pan. . .

- ❖ La flôr pal pan e la semule pal purcit (o pal plevan!)
- ❖ Il miôr pan al è chel di cjase.
- ❖ Par fâ bon pan, al vûl bon gran.
- ❖ Se il Signôr al mande il frut, al mande ancje il pagnut.
- ❖ **Pan e gaban a stan ben dut l'an.**

Par cui che al vûl riscuvierzi un savôr dismenteât, cheste e je la ricete dal Pan di Sorc, un pan dolç nassût chi di nô e che si faseve cul cincuantin, une blave che cumò e je dificil di cjatâ, ma che une volte si doprave une vore, parcè che e vignive semenade in jugn, subite dopo che si veve cjapât sù il forment, e in cincuante dîs e jere madure.

Per chi vuole riscoprire un sapore dimenticato, questa è la ricetta del Pan di Sorc, un pane dolce nato dalle nostre parti e nel quale si utilizzava come ingrediente il cincuantino, un granoturco adesso difficile da reperire ma che un tempo si usava molto in quanto veniva seminato a giugno, dopo la mietitura del frumento e in soli cinquanta giorni era maturo.

Pan di sorc

Chi ce che al covente.

- Farine di forment (flôr) 330 grams
- Farine di siale 330 grams
- Farine di cincuantin 330 grams
- Levàn: 25 grams di lieviti di bire di misturâ cun 150 grams di flôr e un tic di aghe clipe e lassâ levâ par 3 o 4 oris
- un piçade di sâl fin
- 3 fis secs, parâts a tocuts
- 2 sedons di uve passe
- une grampute di semencis di fenoli

Ingredienti:

- 330g di farina di frumento,
- 330g di farina di segale,
- 330g di farina di cincuantino,
- 25 grammi di lievito di birra da mescolare con 150g di farina di frumento e acqua tiepida q.b. per formare un panetto da far lievitare per 3-4 ore,
- un pizzico di sale,
- 3 fichi secchi tagliati a pezzetti,
- 2 cucchiaini di uvetta,
- qualche seme di finocchio.

Cuant che il levan al è pront, al è di misturâ cu lis farinis e il sâl. La paste e va ben gramolade e po si zontin fis, uve e fenoli.

Si fasin i pagnuts e si metin a polsâ une mieze ore, tal clip.

Si cuei il pan di sorc tal forcjalt (almancul 200°C) fin che al cjape un biel colôr (un quart di ore, plui o mancut).



Quando la pasta madre è pronta, si mescola alle diverse farine e al sale. L'impasto va lavorato a lungo poi si aggiungono i fichi, l'uvetta e il finocchio.

Si divide l'impasto in panetti che si mettono a riposare per una mezz'ora in luogo tiepido.

Si cuoce il pan di sorc in forno ben caldo (almeno 200°C) fin quando assume un bel colore

(circa un quarto d'ora).

*Il progetto **Pan di Sorc** al è puartât indevant a scuele dai esperts dal Centro di Educazione Ambientale Mulino Cocconi e finanziât de Region parcè che inserît tal ambit des ativitâts dal Ecomuseo delle Acque del Gemonese.*

Il projet al à come finalitât chê di riscuvierzi e mantignû il patrimoni dal teritori. Di chest patrimoni a fasin part ancje lis ricetis tradizionâl, come chê dal pan di sorc.

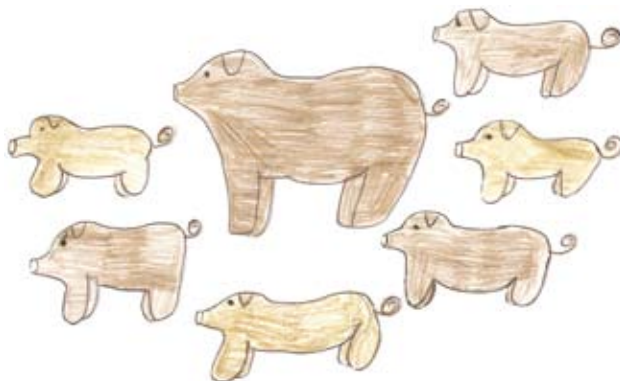
*Il progetto **Pan di Sorc** viene condotto a scuola dagli esperti del Centro di Educazione Ambientale Mulino Cocconi e finanziato dalla Regione perché inserito nell'ambito delle attività dell'Ecomuseo delle Acque del Gemonese. Il progetto ha come finalità quella di riscoprire e mantenere il patrimonio del territorio. Di questo patrimonio fanno parte anche le ricette tradizionali, come quella del pan di sorc.*

Istitût Comprensîf di Feagne

**Scuele Primarie
di Cicunins**



La liende de purcite e dai siei purcituts di aur di Feagne



La leggenda della scrofa e dei suoi maialini d'oro di Fagagna

Contestoric

Intal an 1216 Ezzelino da Romano, grant sioron de Marcje Trevisane, al fasè la vuere cuintri tancj cjistiei dal Friûl e ancje cuintri chei di Feagne e Vilalte.

I doi fradis nobii dal cjistiel di Feagne a lasarin il lôr cjistiel intes mans di Ezzelino.

Contesto storico

Nell'anno 1216 Ezzelino da Romano, grande signore della Marca di Trevigiana, fece la guerra a molti castelli del Friuli, tra i quali quelli di Fagagna e Villalta.

I due fratelli nobili del castello di Fagagna lasciarono il loro castello nelle mani di Ezzelino.



La liende:

Il tesauri la purcite e i purcitus di aur

Une liende nus conte che il cjistiel di Feagne e chel di Vilalte a jerin colegâts par vie di une galarie sgjavade sot tiere.

Cuant che Ezzelino, grant sioron di Trevís al assaltà un grum di cjistiei dal Friûl, al rivà a cjapà chel di Feagne cuntun imbroi, fasintsi vierzi la puarte di un traditôr.

Un pôcs di cjistielans, prime di jessi fats presonîrs, a platarin inte galarie i tesauri dal cjistiel: une purcite cui siei sîs (secont cualchidun dodis) purcitus di aur e altris robis di grant valôr.

Nissun al sa di precis in ce puest de galarie che a sedin platâts. Cualchidun al pense sot de Tumbule di Foscjian, daûr dal cjistiel di Vilalte.

Une volte i fruts a levin a saltâ dentri inte torate dal cjistiel di Feagne e a disevin:

“Sintistu ce che al sune di çondar?”

“E je chi la purcite! Bisugne visâ il cont Asquin par che le ciri!”.



La leggenda:

Il tesoro: la scrofa e i maialini d'oro

Una leggenda racconta che il castello di Fagagna e quello di Villalta erano collegati da una galleria scavata sotto terra.

Quando Ezzelino, potente signore di Treviso, assaltò molti castelli del Friuli, riuscì ad espugnare quello di Fagagna con un imbroglio, facendosi aprire la porta da un traditore.

Alcuni castellani, prima di essere fatti prigionieri, nascosero nella galleria i tesori del castello: una scrofa con i suoi sei (secondo alcuni dodici) maialini d'oro ed altri oggetti di grande valore.

Nessuna sa con esattezza in che punto della galleria.

Qualcuno ipotizza sotto il tumulo di Foschiani, dietro al castello di Villalta.

Una volta i bambini andavano a saltare dentro la vecchia torre del castello di Fagagna e dicevano:

“Senti come suona di vuoto?”.

“È qui la scrofa! Bisogna avvertire il conte Asquin perché la cerchi!”.

La rapresentazion vivente in costum de Via Crucis su lis culinis di Cicunins (Feagne)



La rappresentazione vivente in costume della Via Crucis sulle colline di Ciconicco (Fagagna)

Une volte di Vinars Sant e jere la usance di lâ in procession di un puarton a chel altri, di un curtîl a chel altri preant intant che il predi al ricuadave la Muart di Nestri Signôr. Cussì, intal 1979 un pocjîs di personis a àn vût la idee di fâ alc di gnûf, ducj insieme, par dâ valôr, documentâ e tramandâ chest patrimoni di fede, culture e tradizion.

Cumò, dopo trente agns, la Sacre Rapresentazion che la associazion “Un grup di amis” e inmanie ogni vinars e sabide inte setemane di Pasche, e je un apontament fis che si zonte a la tradizional procession. Ogni an l’ implant de sacre rapresentazion al gambie par meti in mostre aspiets difarents de Passion, de vite di Crist e dai protagonisj de vicende.



Una volta il Venerdì Santo c’era l’usanza di andare in processione di portone in portone, di cortile in cortile recitando preghiere mentre il parroco ricordava la Morte di Nostro Signore. Così, nel 1979 alcune persone hanno avuto l’idea di creare qualche cosa di nuovo da fare insieme per valorizzare, documentare e trasmettere questo patrimonio di fede, cultura e tradizione.

Adesso, dopo trenta anni, la Sacra Rapresentazione che l’associazione “Un grup di amis” organizza ogni venerdì e sabato della settimana pasquale, è un appuntamento fisso che si aggiunge alla tradizionale processione.

Ogni anno il canovaccio della Sacra Rapresentazione cambia mettendo così in risalto



Il “teatri naturâl” de Passion a son lis culinis morenichis indulà che a vegnin metudis sù lis senografis che ogni an a son gambiadis par là daûr dal test.

In cualchi edizion ancje lis musichis a son stadis in originâl.

A la Via Crucis e partecipe dute la comunitât di Ciconins. La int dal paîs, e ancje cualchi frut, a deventin i atôrs de Passion e a metin sù pe ocasion i costums fats, an dopo an, da lis feminis dal paîs che a àn une buine çate. Dongje de rapresentazion vivente de Via Crucis, tal 1998, tal 2003 e tal 2008, a son stadis inmaniadis des mostris par racuei i materiâi prodots (fotografis, inmagnis, tescj, disens, manifesj, e v. i.).

Ancje nô arlêfs de scuele primarie o vin partecipât a cheste iniziative cun plastics e disegni su la Via Crucis e lis tradizions di Pasche dal nestri paîs.

aspetti diversi della Passione e della vita di Cristo e dei protagonisti della vicenda.

Il “teatro naturale” della Passione sono le colline moreniche dove vengono allestite le scenografie che ogni anno vengono modificate a seconda del testo.

In qualche edizione anche le musiche sono state in originale.

Alla Via Crucis partecipa tutta la comunità di Ciconicco. Le persone del paese, ed anche alcuni bambini, diventano gli attori della Passione e indossano per l’occasione i costumi realizzati, anno dopo anno, con



grande abilità dalle donne del paese.

Accanto alla rappresentazione vivente della Via Crucis, nel 1998, nel 2003 e nel 2008, sono state allestite delle mostre per la raccolta dei materiali prodotti (fotografie, immagini, testi, disegni, manifesti, ecc.). Anche noi alunni della scuola primaria abbiamo partecipato a questa iniziativa con dei plastics e dei disegni inerenti la Via Crucis e le tradizioni pasquali del nostro paese.



I simbui de Passion



I simboli della Passione

Su la crôs a son metûts dai simbui, ma ce vuelino dî?

Il gjal: Pieri al à rineât Jesus prime che il gjal al cjantàs dôs voltis.

La scrîte INRI: e je la acuse fate a Jesus Nazaren il Re dai Judeus.

La man: e ricuarde che i soldâts a àn cjapât a scufiots Jesus

La lance: tirade dai soldâts e che e à impiiràt Jesus.

La manarie: doprade par fâ la crôs.

Il martiel: doprât par plantâ i clauts a Jesus.

La corone di spinis: par ridi e sbeleâ Jesus.

Sulla croce sono posti dei simboli. Ma che significato hanno?

Il gallo: Pietro ha rinnegato Gesù prima che il gallo cantasse due volte.

La scritta INRI: è l'accusa fatta a Gesù Nazareno Re dei Giudei.

La mano: ricorda che i soldati che hanno schiaffeggiato Gesù.

La lancia: lanciata dai soldati e che ha trafitto Gesù.

L'ascia: usata per costruire la croce.

Il martello: utilizzato per piantare i chiodi a Gesù.

La corona di spine: per deridere Gesù.



Il cjaliç: Jesus intal ort dai ulîfs al pree il Pari di tignî lontan il dolôr (il cjaliç) de passion.

Lis tanais: dopradis par gjavâ i clauts des mans e dai pîts di Jesus.



Il calice: Gesù nellorto degli ulivi prega il Padre di allontanare il dolore (il calice) della passione.

Le tenaglie: utilizzate per togliere i chiodi dalle mani e dai piedi di Gesù.

L'asêt: che i soldâts romans a àn dât di bevi a Jesus par distudâi la sêt.

La bocalete: cu la aghe de bocalete Ponzio pilato si è lavât lis mans.

La crepe: Jesus al è stât metût in crôs fûr des muris de citât sul Golgota, intal lûc clamât "crepe"

I dadui: i soldâts ju àn tirâts par zuiâsi la tuniche di Jesus.

La scjale: e à coventât par tirâ jù il cuarp di Jesus da la crôs.

Il flagjel: doprât dai soldâts romans par scoreâ Jesus.

L'aceto: che i soldati romani hanno dato da bere a Gesù per dissetarlo.

La brocca d'acqua: con l'acqua della brocca Ponzio Pilato si è lavato le mani.

Il teschio: Gesù è stato crocifisso fuori le mura della città sul Golgota, nel luogo detto "cranio".

I dadi: i soldati li hanno tirati per giocarsi la tunica di Gesù.

La scala: è servita per far scendere il corpo di Gesù dalla croce.

Il flagello: usato dai soldati romani per frustare Gesù.



Une usance dal Vinars Sant



Una tradizione del Venerdì Santo

Scaraçule, scaraçulon e batecul

Intal Vinars Sant, par rispjet de muart dal Signôr, ancje une volte lis cjampanis a murivin, ven a stâi a tasevin fin al moment dal Gloria di sabide di sere.

Intai paîs i fruts par segnâ i moments plui impuartants de zornade, sore dut il misdi ai contadins che a jerin intai cjamps, a lavin ator pes stradis cun scaraçulis, scaraçulon e batecul.

Chescj imprescj a jerin fats di len e a vevin di fâ plui sdrondenament pussibil. In cuasi dutis lis fameis a 'nt jere un, fat par solit dal pari o dal nono.

In tancj paîs, soredut in Cjargne, la Glesie e jere parone dal scaraçulon o di un batecul cussì grant che a vignivin quartâts ator cu la cariole.

Ancje in di di vuê a Vilalte tal Vinars Sant si repet cheste antighe usance.

Raganella, grande raganella e batacchio

Nel giorno di Venerdì Santo, in segno di rispetto per la morte di Gesù, anche un tempo le campane morivano, cioè non suonavano fino al momento del Gloria del sabato sera.

Nei paesi i bambini per scandire i momenti più importanti della giornata, soprattutto il mezzogiorno ai contadini che erano nei campi, andavano in giro per le strade con raganelle, grandi raganelle e batacchi.

Questi attrezzi erano fatti di legno e dovevano produrre un grande strepito. In quasi tutte le famiglie c'era un oggetto di questi realizzati di solito dal padre o dal nonno.

In molti paesi, soprattutto della Carnia, la Chiesa era proprietaria di una grande raganella o di un grosso batacchio da essere portati in giro con una carriola.

Anche al giorno d'oggi a Villalta nella giornata del Venerdì Santo si ripete questa antica usanza.

*Istitût Comprensîf
di Maian e Forgjârie*

**Scuele Primarie
di Maian**



Progjet lenghe furlane
 Viaç ae scuvierde des nestrîs emozions
Progetto lingua friulana
 Viaggio alla scoperta delle nostre emozioni

Rabie

Mats di jessi

Inrabiât
 Alterât tant che un mat
 Inrabiât tant che un basilisc
 Rabiât tant che un folc, un danât
 Rabiôs tant che il tuessin
 Rabiôs tant che une besteate
 Rabiôs tant che un cjan
 Rabiôs tant che un diambar

Paragons cui verps

Cjariâsi di rabie tant che sustis
 Sberghelâ tant che un danât
 Rugnâ tant che un cjan rabiôs
 Lâ atôr cul ciâf tant che un voltadôr
 Sglonfâsi tant che bufulis
 Berlâ tant che il folc, une gjaie
 Cigâ tant che sirenis, un'ocje, un spirtât
 Sberlâ tant che aquilis, diaulins, un orcul, une mate
 Vosâ tant che un manç

Mats di dt

Lâ - fûr dai tiarmiz
 Lâ in bestie
 Montâ in aiar
 Scjaldâsi il fiât
 Lâ - fûr cu lis citis



Rabbia

Modi di essere

Arrabbiato.
 Alterato come un matto, un basilisco.
 Arrabbiato come un fulmine, un dannato.
 Rabbioso come il veleno, una bestiaccia, un cane, un diavolo.

Paragoni con i verbi

Caricarsi di rabbia come le molle.

Gridare come un dannato.
 Ringhiare come un cane rabbioso.
 Roteare la testa come un arcolajo.
 Gonfiarsi come le bolle.
 Urlare come la saetta, come una gazza.
 Gridare come una sirena, un'oca, un indemoniato.
 Gridare come le aquile, i diavoletti, un orco, una pazza.
 Urlare come un manzo.



Compartaments

Lâ - fûr dai ti-
armiz, dai se-
menâts
Lâ in bestie
Montâ in aiar
Scjaldâsi il fiât
Vê lis taramassis
Vê lis tarmis
Cjapâ fûc tant che i
fulminants
Fâ il diaul e piês
Fâ il montafin
Fâ il cjâ - dal - diaul,
l'infier
Fâ il fisc
Chel che al è masse al
va parsore



Modi di dire

Uscire dai gangheri, dai con-
fini.
Andare in bestia.
Andare su tutte le furie
Scaldarsi il fiato.
Andar fuori di testa.

Comportamenti

Andare su tutte le furie.
Essere una furia.
Infiammarsi.
Fare il diavolo a quat-
tro.
Essere la goccia che fa
traboccare il vaso.

Pôre

Mats di jessi

Sbalsamât
Scaturît
Spaurôs, spavît, vîl, sforàdi
Spaventât
Spaventevul, torvit, tetri, scûr, pelôs
Blanc, tombadiç

Paragons

Spaventât tant che un cunin scorsenât dai
cjans
Tombadiç tant che la muart, la sere
Blanc tant che une cjandele, la cere



Paura

Modi di essere

Tremante di paura.
Molto impaurito.
Pauroso.
Spaventato.
Spaventoso.
Pallido.

Mats di dt

Scaturî
Sbalsamâ
Scodolâ
Restâ di clap, di
plante
Spiritâsi

Compartaments

Cjapâ un spac
Trimâ tant che un venc
Trimâ tant che une fuee
Sgrisulâsi, strabalçâ
Mi balin i voi
Mi clopin i zenoi
Restâ ingusît, restâ cence flât
Spirtâsi
Aburî
Viodile pelose o peloche
Vignî i sudòrs frêts
Sintîsi a mancjâ la tiare sot dai pîts
Passâ la gnot cence durmî lûs
Cigâ a dute cane, a dute gose, a dute vôs

Nons

Temit, spaghet, sbigule, spac, spali, fufe



Paragoni

Spaventato
come un coniglio inseguito dai cani.
Pallido come la morte.
Bianco come una candela.

Modi di dire

Far paura.
Far tremare di paura.
Far tremare.
Restare di sasso, di sale.
Disperarsi di paura.

Comportamenti

Sobbalzare di paura.
Tremare come un giunco.
Tremare come una foglia.
Trasalire
Mi tremano gli occhi.
Mi tremano le ginocchia.
Restare senza fiato.
Disperarsi per la paura.
Avere orrore.
Restare senza fiato.
Vedersela brutta.
Sudare freddo.
Sentirsi mancare la terra sotto i piedi.
Passare la notte in bianco.
Gridare a squarciagola.

Nomi

Tremiteo, spavento, paura

Ligrie

Mats di jessi

Legri, mataran, morbinôs,
gaiôs, ligriôs, gjubilâl, ingrin-
gule, felîç, beât

Paragons

Beât tant che un canarin in
amôr
Beât e content tant che une
Pasche
Content tant che il jeur di
Pasche
Content tant che un agnel
di Pasche
Content tant che un ucie-
lut
Legri tant che il soreli di
Mai
Legri tant che un passa-
rin

Mats di di

Sintî il cûr a lâ in
stiele
Jessi in glorie
No stâ inte scusse
No podê stâ te sô
çjamese
No podê tignîsi te
piel
Dâ une grande baca-
nade
Dâ une ridade di gust
Petâ une biele ridade
Colâ tant che zucar su lis
freulis
Durmî su lis plumis
Sclopâ di ridi
Discuestâsi a fuarce di ridi
Butâle in staiare
Butâle in polche
Stâ in frae
Vistîsi di fieste

Allegria



Modi di essere

Allegro, spiri-
toso, scherzo-
so, gaio, felice,
beato.

Paragons

Beato come un
canarino in amo-
re.
Beato e conten-
to come una Pa-
squa.
Contento come la
lepre di Pasqua.
Contento come un
agnello di Pasqua.

Contento come un uccellino.
Allegro come il sole di Mag-
gio.
Allegro come un passerotto.



Modi di dire

Sentire il cuore andare al
settimo cielo.
Essere in gloria
Non stare nella pelle.
Fare una grossa risata,
una risata omerica.
Ridere di gusto.
Fare una bella risata.
Cadere o essere come il
cacio sui maccheroni.
Dormire fra due guan-
ciali.

Scoppiare dal ridere.
Ridere a crepappele.
Riderci sopra.
Darsi alla pazza gioia.
Stare in allegria.
Illuminarsi di gioia.

Marum

Mats di jessi

Avilît, suturni, scuintiât, sbatût, inlunât, lancurôs, suspirôs

Paragons

Scuintiât tant che une gjaline bagnade
Scuintiât tant che un peçot
Sbatût tant che il lat piât

Mats di dt

Jessi ledrôs, inlunât, malmontât
Vê la lune
Jessi indât, gram
Jessi induliât
Dulsi il cûr
Jessi grot, laneurôs
Vê la ore dai suspîrs
Parâ vie la fumate
Jessi malinconiôs, dulinciôs
Jessi avilît, basot, gram, vaiot
Jessi furnerâl
Butâsi jù, avilisi
Ombrí

Nons

Avilizion, aviliment, suturnitât, smare, passion, malinconie, malincûr, maluserie, gramece, lancûr, paturnie, fumate



Tristezza

Modi di essere

Avvilito, depresso, sbattuto, lunatico, triste, sospiroso o lamentoso.

Paragoni

Avvilito come una gallina bagnata.
Avvilito come uno straccio.
Sbattuto come il latte cagliato.

Modi di dire

Essere di cattivo umore.
Avere la luna.
Essere infelice.
Essere addolorato.
Avere il cuore addolorato.
Essere afflitto.
Avere la malinconia della sera.
Cacciare la malinconia.
Essere malinconico.
Essere triste.
Essere tristissimo.

Avvilirsi.

Rendere tristi.

Nomi

Avvilizione, avvilito, depressione, malinconia, malincuore, paturnia, tristezza.



Istitût Comprensîf di Sedean
**Scuelis Primariis di Cosean
e di Sedean**



Un doi trê, zuie cun me! *Un due tre, gioca con me!*

I nestris nonos nus àn judât a cognossi il timp di cuant che a jerin fruts come nô e, soiredut, i zoucs che a fasevin.

Nô, contents, ju vin provâts tal curtîl de nestre scuele.

I nostri nonni ci hanno aiutato a conoscere il periodo in cui erano bambini come noi e, soprattutto, i giochi cui si dedicavano.

Noi, contenti, li abbiamo provati nel cortile della nostra scuola.

Intant, par tacâ, cualche conte dai nonos

*Ae bae no mi scae.
Cie bie companie.
Ele bele, pacagnele.
Ae sbae sbun.*

*An ghin gae
Brute canae
Brute canaute
Brut canaon
Bim bum bom.*

*Pimpinele une
Pimpinele dôs
Pimpinele trê
Va a cirîle
Là ca è.*

Bale

“Tancj a son i ricuarts di cuant che o jeri frute: cun peçots si faseve ancje la bale che, puarete, a veve un brut destin: i mascjos la cjapavin a pedades e las frutes la tiravin intor dal mûr disint cussì:

*Bale balute
va là che nissun ti cjate
pale di sbrume
va cjate tu la lune!*

Si tirave la bale in alt cuintri i mûrs des cjasis e si veve di cjapale. Se no si rivave e la bale e colave par tiere, al zuave un altri frut.

I fruts, invessit, no vevin i balons come cumò

Intanto, per iniziare, ecco qualche conta dei nonni

*An dan des
Sile male pes
Sile male pupule
An dan des.*

*Aro baro
Tico taro
Ap sirop
Surîs sta sot.*

*Sache burache
Mani di sape
Voli di bo
Cjapilu cjapilu il to to.*

Palla

Con degli stracci si faceva la palla che, poveretta, aveva un brutto destino: i maschi la prendevano a calci e le bambine la tiravano contro i muri dicendo così:

*Palla pallina
Vai là dove nessuno ti trova
Palla di schiuma
Va trova tu la luna!*

Si tirava la palla in alto, contro i muri delle case e si doveva prenderla.

Se non ci si riusciva ela palla cadeva a terra, giocava un altro bambino.

I bambini, invece, non avevano palloni come adesso

e alore a scugnivin cumbinâle pe miôr.
Ven a stâi che, tal puest dal balon, a ingrumavin dongje un pôcs di peçots che daspò a cusivin strents dut adun cul spali e cussì a fasevin un biel balon.

Ducj contents, si cjatavin insiemit e si sbrocavin a pessocâ il lôr balon. Ogni sere, prin dal imbrunî, ta lis côrts, jenfri lis cjasis, si sintivin vôs di fruts che a zuiavin vosant e smenantsi, une vorone legris e spensierâts!”

e allora dovevano arrangiarsi alla meglio.

Viene a dire che, al posto del pallone, ammucciavano assieme alcuni stracci che poi cucivano stretti attorno attorno con lo spago e così facevano un bel pallone.

Tutti contenti, si trovavano insieme e si sfogavano a calciare il loro pallone. Ogni sera, prima dell'imbrunire, nei cortili, tra le case, si sentivano voci di bambini, che giocavano vociando e dimenandosi, tanto allegri e spensierati.”



Cirî colôrs

“Se i jerin in tancju zuiadôrs, un zouc che a mi plaseve tant al jere chel di “cirî colôrs”. Si fasevin dôs scuadris; di une bande si meteve il diâul che al veve daûr di lui dîs fruts e ogni-dun al veve di tignî adament il colôr che, di scuindon, i vignive dât. Chê altre squadre, chê dal Signôr, ancje jê e veve i siei colôrs!

A un ciert moment, il Signôr al diseve:

- *Din, dilin* -
- *Cui e là* - rispuindeve il diâul -
- *Il Signôr a cirî colôr* -
- *Ce colôr?* - domandave il diâul - .

Se il colôr domandât (o ros, o blanc, o zâl...) al jere ta la squadre dal diâul, chel frut ca lu veve, al scugnive passâ ta la squadre dal Signôr.

La stesse conte e vignive ripetude pe squadre contrarie e si lave indenant fin che a jerin finîts

Cercar colori

Se c'erano tanti giocatori, un gioco che mi piaceva tanto era quello di “CERCA COLORE”.

Si facevano due squadre; da una parte si metteva il diavolo, che aveva dietro di lui dieci bambini, ognuno dei quali doveva tenere a mente il colore che, di nascosto, gli veniva dato. L'altra squadra, quella del Signore, aveva anche lei i suoi colori.

Ad un certo momento, il Signore diceva:

- *Din, dilin* -
- *Chi è là* - rispondeva il diavolo -
- *Il Signore a cercare colore* -
- *Che colore?* - domandava il diavolo -

Se il colore chiamato (rosso, bianco o giallo...) era nella squadra del diavolo, quel bambino che lo aveva, doveva passare alla squadra del Signore.

La stessa conta veniva ripetuta per la squadra avversa e si andava avanti fino a che erano finiti tutti i colori, vale a dire i bambini di una squadra.

ducj i colôrs, val a dî i fruts di une scuadre. A la scuadre che e veve pierdût dute la mularie, i tocjave sierâ buteghe e spietâ di rafâsi il viaç dopo.”

Pindul - pandul

“Al jere un zouc une vore biel. Cjatât un biel splaç viert e lontan dai pericui, i fruts a fasevin la conte par decidi cui che par prin cul “pindul” al veve di colpî il pandul (bastonut spicjât di ca e di là). Chistu al podeve sei poiât par tiere, su di un madon o parsore di une pierre. I zuiadôrs si metevin a une cierte distance dal batidôr che al veve di colpî il pandul cuntune ponte, di mût che si alçàs adalt. A chist pont il batidôr lu tornave a bati par butâlu lontan. Chei altris zuiadôrs a cirivin di cjapâlu; chel che al rivave, al diventave il gnouf batidôr.”

Alla squadra che aveva perso tutti i suoi componenti, toccava “chiudere bottega” e aspettare di rifarsi la volta successiva.

Pindul - pandul

Trovato un bello spiazzo aperto e lontano dai pericoli, i bambini facevano la conta per decidere chi per primo con il “pindul” doveva colpire il pandul (bastoncino appuntito ai due lati). Questo poteva essere appoggiato a terra, su un mattone o sopra una pietra. I giocatori si mettevano a una certa distanza dal battitore che doveva colpire il pandul con una punta, in modo che si alzasse in alto. A questo punto il battitore lo ribatteva per mandarlo lontano. Gli altri giocatori cercavano di prenderlo; quello che ci riusciva, diventava il nuovo battitore.



Pedine

“Al jere un altri zouc che al ingrumave dute la mularie. Si segnave une rieghe par tiere e poi si faseve la conte par viodi cui che al veve di

Pedina

Era un altro gioco che raggruppava tutti i bambini. Si segnava una riga per terra e poi si faceva la conta per vedere chi doveva “stare sotto” per

stâ sote par prin. Al jere tant miôr se il frut destinât a sote al jere piçul, parcè se al jere tant grant a jere dure saltâ oltri de sô schene!

Il frut sielt si meteve a cualchi centimetri plui indaûr cu la schene pleade. Cu las mans si tignive las gjambes par stâ plui salt.

Daûr dal frut si tirave dongje une file di fruts e un a la volte a corevin par lâ di lui e a vevin di saltâi su la schene lant di là de rie segnade par tiere. L'ultin al veve di saltâ dant al frut une pache sul cûl e disint "pedine".

Cuant che ducj a vevin saltât, chel che al jere sote al lave indenant tant che la lungjece di une "pedine", ven a stâi tant che la lungjece dal so pît. Ducj tornavin a saltâ, cirint di pojà i pîts di là de rie.

Se un frut cul pît al tocjave la rie, o se un al si dismenteave di dî "pedine", stave sote lui e si tornave a scomençâ il zouc."

Slavare

"Si cjavavisi in place: si faseve une rie fonde par tiere e si metevin impins las slavares e claps grancj, cjavâts dilunc de rive dal Tiliement o dal Cuâr, in stive a une distance di vincj centrimetris. Ogni frut al veve la sô slavare.

primo. Era tanto meglio se il bambino destinato a stare sotto era piccolo, perché se era alto, era dura saltare oltre la sua schiena! Il bambino scelto si metteva qualche centimetro più indietro, con la schiena piegata. Con le mani si teneva le gambe per stare più saldo. Dietro di lui si allineava una fila di bambini, che uno alla volta correvano verso di lui e dovevano saltargli sulla schiena andando oltre la riga segnata per terra. L'ultimo doveva saltare dando al bambino piegato una pacca sul sedere e dicendo "PEDINE"! Quando tutti avevano saltato, colui che era "sotto" andava avanti per la lunghezza di una "PEDINA", cioè per quanto era lungo il suo piede. Tutti tornavano a saltare, cercando di poggiare i piedi al di là della riga.

Se un bambino con il piede toccava la riga, o se si dimenticava di dire "PEDINE", doveva "stare sotto" lui e si ricominciava il gioco.

Slavare (ciottolo appiattito)

Ci trovavamo in piazza: si faceva una riga scavata a fondo nella terra e si mettevano in piedi ciottoli piatti e grossi sassi, trovati lungo le rive del Tagliamento e del Corno, in fila a una distanza di venti centimetri l'una dall'altra. Ogni bambino aveva il suo grosso ciottolo.



A une distance di cinc metros de rie di slavares, si tirave il clap cirint di fâ colâ la slavare di chei altris.

Al vinceve chel frut che i restave la slavare impins.”

Claputs

“Ancje las frutes a fasevin il zouc dai claputs: il prin zuiadôr al butave par aiar i claputs e al cirive di plombâju jù a larc su di un plan; daspò al cjapave un clap e lu butave ad alt cjapant sù un altri claput e brincant in sveal chel mandât par aiar e vie indevant cussì fin che si rincuravin ducj i claputs.

Se un zuiadôr al falave, il zouc al passave a di un altri; se al faseve just al tornave a butâ par aiar i claputs fasint in mût di poiâju a doi a doi.

Daspò al cjapave un claput, lu butave ad alt e al rincurave su doi cjapant in sveal il prin; seguitivementri/ po dopo al faseve chei stes mots par cjapâ sù chei altris doi.

Se al falave, il zouc al passave a di un altri zuiadôr. Pal tierç e quart moment si ripetevin chei stes moviments, cjapant sù a prin tîr il tierç, po il quart claput. Par fâ ponts, daspò al butave ad alt i cinc claputs e al cirive cul dues/ledrôs de man, di cjapantint sù cence che a lessin par tiere.

I ponts a son tant che i claputs restâts sul dues/ledrôs de man, sbalcjâts ad alt e cjapâts cun il dret de man. Si dopravin lis picis dai piersui e a lavin a cirî simpri chês plui secjis, incjandidis e stagionadis parcè che a jerin plui liseris e a lavin miôr di cjapâ soredut par chei che a vevin une buine sgrife!”

Campo

“I zuiavin tal curtîl, sot las lozes; mi impensi che par fâ il “campo” a fasevin lis riis des caselis cuntun stec par tiere o, se ator al jere cualchi toc di ciment, i dopravin scaes spicjades di madon ros.

A jerin tancju mûts di zuiâ di campo, ma tai nestris pâis chel plui doprât al jere chel chi: si faseve un gran retangul par tiere e dentri

A una distanza di cinque metri dalla riga dei ciottoli, si tirava un sasso cercando di far cadere i ciottoli degli altri.

Vinceva il bambino il cui ciottolo restava in piedi.

Sassolini

Anche le bambine facevano il gioco dei sassolini: il primo giocatore buttava in aria i sassolini e cercava di farli cadere giù allargati su un piano; poi prendeva un sasso e lo gettava in alto raccogliendo un altro sassolino e riprendendo al volo quello gettato in aria, e avanti così fino a che si raccoglievano tutti i sassolini.

Se un giocatore sbagliava, il gioco passava ad un altro giocatore; se invece procedeva bene, tornava a lanciare in aria i sassolini facendo in modo di farli cadere a due a due.

Poi prendeva un sassolino, lo gettava in alto e raccoglieva due sassolini prendendo al volo il primo; in seguito faceva gli stessi movimenti per prendere su gli altri sassolini.

Se sbagliava, il gioco passava ad un altro giocatore. Come terzo e quarto momento del gioco si ripetevano gli stessi movimenti, raccogliendo al primo tiro il terzo e poi il quarto sassolino. Per fare punti, poi, buttava in alto i cinque sassolini e cercava, con il dorso della mano, di raccoglierne senza che cadessero a terra. I punti erano tanti quanti i sassi rimasti sul dorso della mano, rilanciati in alto e raccolti con il palmo della mano. Si adoperavano i noccioli delle pesche, e si cercavano sempre quelli più secchi, vecchi e stagionati perché erano più leggeri e andavano meglio da prendere soprattutto per quelli che avevano una buona presa!

Campo

Si giocava nei cortili, sotto le logge: mi ricordo che per fare il “campo” facevamo le righe delle caselle con un bastoncino per terra o se in giro c’era qualche pezzo di cemento, adoperavamo scaglie appuntite di mattone rosso.

C’erano tanti modi di giocare a campo, ma nei nostri paesi quello più usato era questo: si faceva un grande rettangolo a terra e dentro si

si disegnavo vot cuadrâts e insomp un mieç cercli clamât “campanon”, dulâ che si fermavisi a polsâ prin di tornâ indaûr.

Par scomenzâ a zuiâ bisugnave proviodi une slavarute; si cirive di tirâle dentri il prin cuadrât e si saltave dentri cuntun pît par cjàpâle sù; cjolte in man, si finive il percors saltant sui cuadrâts che a restavin.

Daspò si tirave la slavare sul secont, pò sul tierç e cussî indenant fintremai che no si la veve tirade su ducju i cuadrâts.

Si tornave po a partî dal prin cuadrât e si faseve di gnouf il stes percors tignint il clap sul cuel dal pît e strissinantlu cence fâ colâ il clap. Daspò si tornave a scomenzâ prin cul clap su la spale e daspò cul clap sul comedon. Par ultin si tornave a partî cui voi sierâts e tignint il clap sul cjâf alzât par no cjalâ la casele che e jere sote; si veve di lâ indenant cjaminant e disint:

*Amp, salamp, muset
e viva i scarpets.*

Bisugnave stâ une vorone atents a no pescjâ las ries dai cuadrâts e a no lâ four di chescju, ma, se al succedeve, il puaret al veve, par pinitince, di stâ four dal zouc par doi zîrs. I fruts, chei propit brâfs che a jerin rivâts fin culi, si metevin cu las spalîs viers il campo e a butavin il clap par davor cirint di fâlu colâ dentri il prin ricuadri. Dentri da la casele là che al colave il clap, a si scriveve l’iniziâl dal non dal zuiadôr e nome lui al podeve passâ e decidi se fâ passâ o no un altri zuiadôr. Il zouc al finive co un frut al doventave paron di doi cuadrâts dongje e nol lassave passâ plui nissun.”

Bandiera

“Ogni dì sul brun de gnôt, co al jere biel, si cjatavisi tal curtîl e un grum di volte si zuave a “bandiera”. Doi fruts a si metevin dongje la linee di partince pronts a scatâ co un altri al dave il vie e al controlave che i concorints a partissin al moment just.

Al segnâl, i doi fruts a partivin e un frut al cirive di rivâ al cercli plui dongje cence fâsi

disegnavano otto quadrati e in fondo un semicerchio chiamato “campanon” dove ci si fermava a riposare prima di tornare indietro.

Per cominciare a giocare bisognava trovare un ciottolo; si cercava di tirarlo dentro il primo quadrato e si saltava dentro di esso con un piede solo per raccogliarlo; preso in mano il ciottolo, si finiva il percorso saltando nei quadri che restavano.

Poi si tirava il ciottolo sul secondo quadrato, poi sul terzo e così avanti finché non era stato tirato su tutti i quadrati. Si tornava poi a partire da primo quadrato e si faceva di nuovo lo stesso percorso tenendo il ciottolo sul collo del piede e trascinandolo sul piede senza farlo cadere. Poi si ricominciava prima col ciottolo sulla spalla, poi col ciottolo sul gomito.

Da ultimo si tornava a partire con gli occhi chiusi e tenendo il ciottolo sulla testa alzata per non vedere la casella che c’era sotto; si doveva andare avanti camminando e dicendo:

*Amp, salamp, muset
e viva i scarpets.*

Bisognava stare molto attenti a non calpestare le righe dei quadrati e a non andare fuori di esso, ma se succedeva, il poveretto doveva, per penitenza, stare fuori dal gioco per due giri. I bambini, quelli proprio bravi che erano arrivati fino a questo punto, si mettevano con le spalle verso il “campo” e gettavano il ciottolo all’indietro cercando di farlo cadere dentro il primo riquadro.

Dentro la casella nella quale cadeva il sasso, si scriveva l’iniziale del nome del giocatore e solo lui poteva passarci e decidere se farvi passare o no un altro giocatore. Il gioco finiva quando un bambino diventava padrone di due riquadri vicini e non lasciava passare più nessuno.

Bandiera

Ogni giorno, all’imbrunire, se era bel tempo, ci si trovava nel cortile e un sacco di volte si giocava a “bandiera”. Due bambini si mettevano vicino alla linea di partenza pronti a scattare quando un altro dava il via e controllava che i concorrenti partissero al momento giusto.

Al segnale, i due bambini partivano e ognuno cercava di arrivare al cerchio più vicino senza farsi

cjapâ; se al rivave al diseve “pic”, stant li fin che al vignive dât di gnûf il via par finî il percors; se invect al jere cjapât prin di rivâ al cercli, al tornave a scomençâ il zûc.

Il frut che al jere rivât tal prin cercli, al cirive di rivâ a cjapâ la bandiere cence fâsi tocjâ.

Lui al jere content, ma chel altri frut nol viodve la ore di tornâ a scomençâ la partide par rifâsi.”

Ruedes

“Cul zouc de ruedes, par esempli, si straviavin cun pôc.

A coventavin ruedis di biciclete cence covertôr e vie a suazâsi e passâ la ore fra ridadis e uçadis.

I fruts si metevin in asset, un dongje chel altri, te strade di claps e a vevin di fâ cori drete, cence fâle colâ, la ruede che e vignive sburtade da un baston.

Al vinceve chel che al rivave a mandâle plui lontan cence fâle colâ!”

Fazolet

“Un frut cun in man un façolet, al zirave ator dal cercli dai fruts, che zirant a disevin dueju insiemit:

Zire, zire fassolet,

se i ti cjati par un stret,

se i ti cjati par une strade,

jo ti doi une sculaçade!

Cidin, cidin il frut che al zirave al lassave colâ il façolet davour di un frut che al veve di cjapâlu sù, jevâ di corse e partî, un di une bande, chel altri frut di chê altre, par fâ il zîr ator dal cercli e cirî di tornâ tal stes puest.

L’ultin che al rivave, i tocjave di zirâ ator ator cul façolet.”

prendere; se arrivava salvo, diceva “PIC” stando lì fin quando veniva dato di nuovo il via per finire il percorso; se invece veniva preso prima di arrivare al cerchio, ricominciava il gioco. Il bambino che era arrivato nel primo cerchio cercava di arrivare a prendere la bandiera senza farsi toccare.

Ruote

Cn il gioco delle “ruote”, per esempio, ci si distraeva con poco. Servivano ruote di bicicletta senza copertone e via a avagarsi e passare il tempo fra risate e urla.

I bambini si mettevano in riga, uno vicino all’altro, nella strada di sasso e dovevano far correre dritta, senza farla cadere, la ruota che veniva spinta da un bastone.

Vinceva quello che riusciva a manfdarla più lontano senza farla cadere!

Fazzoletto

Un bambino con in mano un fazzoletto girava attorno al cerchio dei bambini che, girando, dicevano tutti assieme:

Gira, gira fazzoletto,

se ti trovo in una strettoia,

se ti trovo su una strada,

io ti do una sculacciata!

Pian piano il bambino che girava faceva cadere il fazzoletto dietro un bambino che doveva raccoglierglielo, alzarsi di corsa, e partire dalla parte opposta a chi girava, per fare il giro attorno al cerchio e cercare di ritornare allo stesso posto.

Quello dei due che arrivava per ultimo, doveva girare attorno al cerchio con il fazzoletto.



Istitût Manzini di San Denêl

**Scuele Secondarie
di prin grât di San Denêl**



In cuisine par furlan

Lavoro realizzato da alunni delle classi prime della scuola secondaria di primo grado Pellegrino da San Daniele, durante il laboratorio di friulano, con le professoresse Gabriella Bertoli, Elisa Mengato e Monica Pecile con la collaborazione della professoressa Daniela Peloso.



Silene, Sclopit, Lidum, Silene vulgaris.



Basilico, basili, Ocimum basilicum.

Risot aes mindusiis

Ingredients par cuatri personis: 320 g. di rîs; 1, 5 l di brût di cjâr (o di dât); 1 maçut di savôrs; 4 fueis di basîli; 1 maçut di ceve; 1 nole di spongje; Formadi gratât

Vin conseât: Tocai furlan

Cemût che si fâs: Preparait il brût di cjâr o di dât, filtraitlu e strucjaitlu intune grande cite; metêtlu sul fûc e cuant che al tache a boli, strucjait il rîs e fasetlu cuei messedant ogni tant. Infratant lavait i savôrs, il basîl e la ceve e taçutaitju fins fins. Cuant che il rîs al è cuet, zontait lis mindusiis e la spongje.

Servît cjalt compagnât cul formadi gratât.

Vuardi e sclopit

Ingredients par cuatri personis: 200 g. di vuardi perlât; 200 g. di sclopit; 1, 5 l di aghe; 1 cevole blancje piçule; 4 sedons di vueli extra vergjin di ulive; Un pôc di formadi Montâs gratât

Vin conseât: Pinot blanc

Cemût che si fâs: Lavait ben il vuardi e metêtlu in muel par une gnot interie. L'indoman scolaitlu e fasêtlu cuei inte aghe ben planchin. Daspò une

Risotto con aromi vari

Ingredienti per quattro persone: 320g. di riso; 1, 5 l di brodo di carne o di dado; 1 mazzetto di prezzemolo; 4 foglie di basilico; 1 mazzetto di aglio in foglia; 1 noce di burro; formaggio grattugiato

Vino consigliato. Tocai friulano

Come si fa: Preparate il brodo con la carne o con il dado, filtrarlo e metterlo in una grande pentola. Quando inizia a bollire mettervi il riso e fatelo cucinare girandolo ogni tanto. Lavate e tagliate finemente il prezzemolo, le foglie dell'aglio e il basilico. Quando il riso è cotto aggiungete le erbe e il burro. Servite caldo accompagnato con il formaggio grattugiato.

Orzo e sclopit

Ingredienti per quattro persone: 200g. di orzo perlato; 200g di sclopit; 1, 5 l di acqua; una cipolla bianca piccola; 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva; un po' di formaggio Montasio grattugiato

Vino consigliato: Pinot Bianco

Come si fa: lavate bene l'orzo e mettete a bagno per una notte intera. Il giorno dopo scolatelo e cuocetelo nell'acqua piano, piano. Dopo un'ora

ore, plui o mancul, zontait il sclopit bielzà fat a focus e disfrit intal vueli insiemit a pocje cevole taçade. Cuiet ancjemò par 50 minûts o fin che la messedance e varà la consistence di un risot. Salait e servît cuntun fil di vueli a crût e une spolverade di formadi Montâs gratât.

Mignestre di verdure

(mignestre di base)

Ingredienti: 1 gambe di selino, 1 cevole, 2 patatis, 2 carotis, sâl

Cemût che si fâs: Meti duçj i ingredients inte aghe frede e pôc sâl, fa jevâ il bol e lassà cui par almancul mieze ore e daspò meti dut intal misturadôr e servî subit la mignestre zontant crostins di pan o guardi o rîs.

Cheste ricete e je la base par dutis lis mignestris cu lis jerbis.

Mignestre cu la grassule: zontâ une biele sgrafe di fueis di grassule inte mignestre di base.

Mignestre cu la tale: zontâ une biele sgrafe di fueis di tale inte mignestre di base.

Mignestre cul sparc di mont: zontâ un pôcs di spars di mont inte mignestre di base.

Mignestre cu lis jerbis: mistrurâ, simpri cu la mignestre solite, lis jerbis (pan e vin, urtie, cressò, sclopit... e dut ce che al plâs), taçadis finis, finis e passadis intun tic di spongje e une sedon di vueili.

Mignestre cul sclopit/lidum: in chest câs si consee di no doprâ lis carotis e di meti plui sclopit. Cui che al à gust di vê une mignestre plui sostanziose, che al zonti, cuant che la passe, un ros di ûf e dos sedons di brume di lat.

Mignestre cul grisò/frissò: zontâ dos bielîs sgrafis di fueis di cressò e une di spinaze salvadie inte mignestre di base (se no vês spinaze doprait blede). A cui che plâs chest savôr, che al buti inte cite une crodie di persut cuant che la mignestre e je cuasi cuete.

Si puedin preparâ tantis mignestris cu lis jerbis di cjamp, daûr da la stagjon e dal sghiribiç dal cogo. A cui che plâs il formadi, che al zonti une croste di formadi grana o di Montâs vecjo cuant che la mignestre e je cuasi cuete.

circa, aggiungete lo sclopit tagliato e soffritto nella cipolla. Cuocete per circa 50 minuti fino ad ottenere la consistenza di un risotto. Salate, aggiungete l'olio a crudo e una manciata di formaggio grattugiato.

Minestra di verdure

(Minestra di base). **Ingredienti:** 1 gambo di sedano, 1 cipolla, 2 patate, 2 carote, sale

Procedimento: Mettete tutti gli ingredienti in acqua fredda e poco sale. Portate ad ebollizione e far cuocere per almeno 30 minuti. A cottura ultimata passate tutto al mixer, servire con crostini o orzo o riso. Questa ricetta è la base per tutte le minestre con le erbe di campo.

Minestra di portulaca: aggiungete alla minestra di base una grossa manciata di foglie di portulaca.

Minestra con tarassaco: aggiungete alla minestra base una grossa manciata di foglie di tarassaco.

Minestra con asparago di monte: aggiungete alla minestra di base gli asparagi di monte.

Minestra con erbe miste: aggiungete alla minestra di base le erbe miste (acetosella, ortica, crescione, silene e... ciò che si vuole, secondo il gusto personale), tritate finemente e fatte rosolare con un po' di cipolla in poco olio e burro.

Minestra con silene: in questo caso è preferibile non usare le carote per la minestra di base e aggiungere alcune manciate di silene; volendo rendere il piatto più sostanzioso si possono aggiungere, al momento di passare la minestra al mixer, un rosso d'uovo e 2 cucchiaini di panna.

Minestra con crescione e spinaci selvatici (buon Enrico): aggiungete alla minestra base 2 manciate di crescione fresco e una di spinaci selvatici (se non li avete, usate pure la bieta). Chi gradisce questo gusto, può aggiungere una cotica di prosciutto a bollitura raggiunta.

Esistono diverse varianti di queste minestre, che dipendono dalla stagionalità delle erbe e dalla propria creatività; un'ultima proposta, per chi ama il formaggio, è di aggiungere una crosta di grana o di Montasio stagionato nelle ultime fasi di cottura.

Spongje profumade

Ingredients: 100g di spongje frescje dismolade; 50g di savôrs e ceve; une streche di pan o crostins

Cemût che si fâs: Tajâ la streche di pan a fetis e scjaldâlis intal for a 200° par 10 minûts; taçâ a fin lis jerbis, netadis e suiadis, misturâlis cu la spongje e metêtle daurman sul pan ancjemò cjalt. Si puedin sielzi altris jerbis di meti dongje ae spongje secont che al plâs di plui.



Maggiorane, Mezorane, Origanum majorana.

Burro profumato

Ingredienti: 100g di burro fresco ammorbidito a temperatura ambiente; 50g di prezzemolo ed erba cipollina; 1 filoncino di pane comune o dei crostini

Come si fa: Tagliate il pane a rondelle e riscaldatelo in forno a 200° per 10 minuti, tritate finemente le erbe pulite e asciugate, amalgamatele al burro che spalmerete quindi sui crostini di

pane caldo. Si possono ottenere diverse varianti aggiungendo al burro le erbe che piacciono di più.

Stamps di patatis cul fenoli

Ingredients par 4 personis: 600g di patatis, 1 cevole, 1 sedon di samencis di fenoli, vuela extra vergin di ulive, sâl e pevar

Cemût che si fâs: Lessait lis patatis in aghe salade, spelaitlis e taiatlis a toçs.

Intune fersorie fasêt cjapâ colôr ae cevole intun got di vueli, zontait il fenoli, il sâl e il pevar. Man man che si cuien, fruçait lis patatis, cuant che a son rustidis metêtlis in picui stamps onts di spongje e finît di cueilis intal for a bagnomarie, almancul par 10 minûts. Ribaltait i stamps suntun plat cjalt e distraigaitju di corse.



Finocchio, Fenoli, Foeniculum vulgare.

Stampini di patate al finocchio

Ingredienti: 600g di patate, 1 cipolla di media grandezza, 1 cucchiaino di semi di finocchio, olio extravergine d'oliva, sale pepe, burro q. b.

Come si fa: Lessate le patate in acqua salata, pelatele e tagliatele a fette. In una padella fate imbiondire la cipolla affettata in un po' d'olio, aggiungete le patate

ed i semi di finocchio, pepate ed aggiustate di sale. Proseguite la cottura fin quando le patate non sono leggermente abbrustolite e nel frattempo schiacciatele bene con la forchetta. Distribuite il composto in piccoli stampi imburrati e cuocete a bagnomaria in forno per 10 minuti circa, quindi rovesciateli su un piatto caldo e servite.

Crostons cu la salvie

Ingredients par cuatri personis: 300g di fiaduts di poleç, 50g di persut di San Denel, 2dl di vin blanc, 1 sedon di capars sot sâl, mieze cevole, cualchi fete di pan di cjase, il struc di mieç limon, 1 ramaçut di salvie, vuela extra vergin di ulive, sâl e pevar.

Cemut che si fâs: Cjapait i fiaduts e gjavait la pielute che a àn ator ator, taiatju a tocus picci-

Crostoni con la salvia

Ingredienti per 4 persone: 300g di fegatini di pollo, 50g di prosciutto crudo di San Daniele, 2 dl di vino bianco, 1 cucchiaino di capperi sotto sale, ½ cipolla, alcune fette di pane casereccio, 1 rametto di salvia, il succo di ½ limone, olio extravergine d'oliva, sale e pepe

Come si fa: Prendete i fegatini e togliete lo-

nins; scussait la cevole e taiaille a fetutis. Intune padiele fasêt cjàpâ colôr ae cevole intun got di vueli e la salvie; zontait i fiaduts e lassait insavorî par altris 2 minuts a fûc legri. Zontait i capars ben resentâts dal sâl, il vin, il sâl e il pevar; lassait cuei ancjemò trê minuts, messedant ogni tant e daspò studait il fûc e spietati che il dut al sedi frêt. Taiait a tocuts piçui, piçui il persut, masanait i fiaduts frêts intal misturadôr, zontait il persut, il struc dal limon, 2 sedons di vueli e misturait dut ben ben. Metêt lis fetis di pan di cjase intal for a 200° par 4 minûts, dait sù la creme e mangjaitju ben cjalds.



Salvia, Salvie, Salvia officinalis.

Fritulis cu lis mindusiis

Ingredients: une grampe di fueis di melisse, poçjis fueis di mazorane, mieze grampe di fueis di rude e mieze di fueis di salvie, 2 ûfs, 100g di farine di flôr, 1 tace di lat e mieç bussul di sgnape, un piç di sâl.

Cemut che si fâs: Preparait une pasteले vualive, fofe ma no licuide cui ros dai ûfs, la farine di flôr, il lat, la sgnape e il piç di sâl. Montait i blancs dai ûfs a nêf, misturâju ae pasteले e daspò buta dentri lis jerbis taçadis finis. Cuntune sedon meteit adun lis fritulis e fridilis intal vueli bulint. Mangjaitlis cjaldis cul aperitif.

Variantis: Doprant la stesse pasteले si puedin fa fridi lis fueis de salvie o lis rosis dal savût o de agace (miôr alore meti inte pasteले dome la melisse e zontâ un pôc di zucar).

Gridele al profum di lavande

Ingredients par cuatri personis: 2 sedons di rosis di lavande, frescs o secs; 600 - 800g di cjâr pe gridele (brusadule di vidiel, purcit, agnel...); 1 ramaçut di rosmarin, 4 - 5 fueis di salvie, un gran di ai, 2 ffi di ceve, une sedonute di salugjee secje, 2 - 3 fueis di orâr, vueli extravergine di ulive, struc di limon, une sedon di senape, sâl, pevar

ro la pellicina che li ricopre, quindi tagliateli a pezzettini; sbucciate la cipolla e affettatela, sciacquate abbondantemente i capperi.

In un tegame rosolate la cipolla con un filo d'olio e con le foglie di salvia per un paio di minuti; a questo punto aggiungete i fegatini e lasciate insaporire per altri 2 minuti a fuoco vivace. Unite i capperi ed il vino, salate, pepate e lasciate cuocere

ancora 3 minuti, mescolando di tanto in tanto. Ultimata la cottura, spegnete il fuoco e lasciate raffreddare. Tritate minutamente il prosciutto crudo, versate i fegatini freddi nel frullatore, aggiungete il prosciutto sminuzzato, il succo del limone, 2 cucchiaini d'olio e frullate bene. Tostate le fette di pane nel forno a 200° per 4 minuti, spalmatevi sopra la crema e servite calde.

Frittelle alle erbe aromatiche

Ingredienti: una manciata di foglie di melissa, qualche foglia di maggiorana, ½ manciata di foglie di ruta e ½ manciata di foglie di salvia, 2 uova intere, 100g di farina OO, 1 bicchiere di latte, ½ bicchierino di grappa, un pizzico di sale.

Come si fa: Preparate un impasto cremoso e non liquido con i tuorli, la farina, il latte, il liquore e il pizzico di sale. Montate a parte gli albumi e aggiungete all'impasto. Tritate molto finemente le erbe ben lavate e asciugate ed aggiungetele all'impasto. Formate con un cucchiaino le frittelle e friggetele in olio bollente. Servitele come stuzzichino con l'aperitivo.

Varianti: Utilizzando la stessa pastella si possono far friggere le foglie intere della salvia o i fiori di sambuco e di acacia (nel tal caso meglio usare le sole foglie di melissa e un po' di zucchero).

Grigliata al profumo di lavanda

Ingredienti per quattro persone: 2 cucchiaini di fiori di lavanda, freschi o secchi; 600 - 800g di

Cemût che si fâs: impiait il fûc te gridele e intant preparait la cjâr, par che e sedi plui sauride.

Lavait e suait lis rosis di lavande (se a son frescjis). Lavait ancje il rosmarin, la salvie, l'orâr, la ceve e suait dutis chestis mindusiis.

Spelait l'ai e taçutailu insiemit aes mindusiis. Zontait daspò il vueli, il struc di limon e la senape, messedait benon e passait la cjâr par fale insavori di dutits dos lis bandis.

Cuant che la bore a sarà cjalde, cueiêt la cjâr su la gridele cun dute la cuince preparade. Zontait sâl e pevar dome al moment di servi la cjâr.

Vin conseât: Càbernet

Dolç di Nadal

Ingredients par cuatri personis: 120g di farine di polente (fine); 120g di farine blancje, 80g di zucar; 100g di Montâs stagjonât gratât; 1 grampe di ue passe, 3g di semences di fenoli, 1 limon, 4 ûfs, 80g di cjocolate mare.

Pe finiture: 30g di spongeje, polvar di canele

Cemût che si fâs: Messedait lis farinis intune terine cul zucar, il formadi, la ue, la scuse dal limon grate e la semence di fenôli. Sbateit i ûfs in bande e daspò zontatju: daspò zontait ancje la cjocolate mare daspò vêle dislidude (ma no à di jessi cjalde).

Lavorait il dut par vê, ae fin, une pastelle avualade e consistent.

Lassait polsâ par 30 minûts, daspò fasêt sù dai macarons e lessaitju te aghe di bol salade.

Cuincjatju cun la spongeje e la canele.

Sgnape di barancli

Ingredients: 1 litri di sgnape; 15 pomulis di barancli; 200g di zucar

Cemût che si fâs: Metêt lis pomulis di barancli frescjis suntu sfuei di cjarte e fasêtis secja par 3 dis inte ombrene.

Daspò pestaitlis ben planc cuntun pestel e metêtis intun bossul di veri cu la sgnape e il zucar.



*Ginepro, Barancli,
Juniperus communis.*

carne per griglia (braciola di vitello, di maiale, di agnello); un rametto di rosmarino, 3. 4 foglie di salvia, uno spicchio di aglio, 2 foglie di erba cipollina, un cucchiaino di santoreggia; 2 - 3 foglie di alloro, olio extravergine di oliva, un po' di succo di limone, un cucchiaino di senape, sale e pepe

Come si fa: Accendete il fuoco per la griglia, preparate la carne, lavate e asciugate i fiori di lavanda se sono freschi e così il rosmarino, la salvia, la ceve, l'alloro, pelate e tagliate l'aglio insieme alle altre erbe. Aggiungete l'olio, il succo di limone, mescolate bene e passate la carne da ambo le parti in questo miscuglio. Quando la griglia è ben calda, cuocete la carne. Aggiungete sale pepe solo al momento di servire la carne.

Vino consigliato: Cabernet

Dolce di natale

Ingredienti per quattro persone: 120g di farina di polenta fine, 120g di farina bianca 00, 80g di zucchero; 100g di Montasio stagionato grattugiato, una manciata di uva sultanina, 3g di semi di finocchio, 1 limone, 4 uova, 80g di cioccolato amaro.

Per condire: 30g di burro e cannella in polvere.

Come si fa: mescolate le due farine in una terrina, aggiungete lo zucchero, il formaggio, l'uva, la buccia del limone grattugiata, i semi di finocchio.

Sbattete le uova e poi aggiungerle agli altri ingredienti come pure la cioccolata leggermente sciolta e raffreddata.

Lavorate l'impasto fino ad avere un composto ben amalgamato e consistente e lasciarlo riposare per 30 minuti. Formate degli gnocchi e lessarli in acqua bollente salata. Conditeli con il burro e la cannella.

Lassaitlis inagâ par un par di setemanis intun lûc cjalt, ma no sot la batude dal soreli, scjassant il bossul ogni dì.

Lassait polsà la messedance dal dut, par 15 dîs plui o mancul, e daspò colaitlu.

La sgnape aromatiche cussì fate e varà di jessi lassade invecjà il plui a lunc pussibil.

Sgnape ae rude

Ingredients: 1 litri di senape secje; 1 ramaçut di rude fresche

Cemût che si fâs: metêt la rude te senape e il dut intun veri sierât.

Lassaitle inagâ par un mê, plui o mancul, passat chest timp o podedarês gjavâ il ramaçut di rude o servî il licor lassant il ramaçut te butilie.

Sgnape cu lis jerbis

Ingredients: 1litri di sgnape; 2 ramaçuts di tim/limonine/mazorane, osmarin, salvie, basili, fenoli, mente e rude; 2 etos di zucur (o 3 se al plâs un gust plui dolç); 20g di caffè in grignei 1 scusse di limon o di narant.

Cemût che si fâs: Metti dutis lis mindusiis in fusion te sgnape par 40 zornadis intal scûr, colâ la sgnape e metile intune butilie di veri.

Curâsi cu la malve

Fasêt boli par 15 minûts 10 fueis di malve intun litri di aghe. Laisat sfredà e daspò doprait il licuit par fâ impacs su lis pachis. La malve e disflame la part che e dûl.



Menta, Mente, Menta piperita.



Ruta, Rude, Ruta divaricata.



Malva, Malve.

Grappa al ginepro

Ingredienti: 1 litro di grappa; 15 bacche di ginepro; 200g di zucchero

Come si fa: mettete i frutti freschi di ginepro su un foglio di carta e fateli essiccare all'ombra per 3 giorni.

Schiacciateli in un mortaio e poi metteteli in un vaso di vetro con la grappa e lo zucchero e chiudete bene.

Lasciate il tutto riposare per 2 settimane in un luogo caldo ma non al sole, girando il tutto ogni giorno.

Lasciate riposare questo miscuglio per 15 giorni e poi passate il liquido attraverso un colino e invasate di nuovo. Lasciate invecchiare per qualche mese.

Grappa con la ruta

Ingredienti: 1 litro di grappa; 1 rametto di ruta

Come si fa: mettete la ruta e la grappa in una bottiglia di vetro e chiudetela molto bene.

Lasciate macerare per circa un mese, passato questo tempo, potete togliere il rametto di ruta o lasciarlo e servire il liquore.

Grappa alle erbe

Ingredienti: 1 l di grappa; 2 rametti di timo, luisiana, maggiorana, rosmarino, basilico, finocchio, menta, ruta; 2 etti di zucchero (o 3 se preferite un gusto più dolce); 20g di caffè in grani; 1 buccia di limone o di arancia.

Curâsi cun la salvie

Metêt intune cite 2/3 tacis di lat cun 15 fueis di salvie e lassait bulî par 2 minûts; daspò colait il decot zontait une sedon di mêl e bevêt. Al covente par calmâ la tos.



*Melissa, Melisse,
Melissa officinalis.*

Come si fa: mettete tutti gli ingredienti in fusione nella grappa per 40 giorni in luogo buio, filtrate e imbottigliate.

Curarsi con la malva

Fate bollire per 15 minuti 10 foglie di malva in un litro di acqua. Lasciate raffreddare e usate il liquido per fare degli impacchi sulle botte. La malva aiuta a lenire le parti dolenti.

Curarsi con la salvia

Mettete in un pentolino 2/3 di una tazza di latte con 15 foglie di salvia e lasciate bollire per 2 minuti; colate il decotto, aggiungete un cucchiaino di miele e bevete. Si usa per calmare la tosse.

Jerbis

Barancli Cheste conifare cul fust ramaçôs e intorteat e à lis fueis a forme di gusiele. Lis pomis, clamadis “baulis”, a son piçulis pomulis che a diventin neris cuant che a son maduris e si doprin secjadis par vie dal lor savôr amâr, ma un grum plasevul e l’odôr fuart. Lis pomulis a son une vore dopradis inte industrie dai licôrs e par dâ gust a ducj i plats cu la cjâr. Il len da la plante a si lu dopre par infumâ la robe di mangiâ.

Basili E je une jerbe cul pidâl dret e ramificât; lis fueis si disferenziin par la grandece e par la forme daûr da la varietât, a son di colôr vert scûr sorevie e vert plui clâr sotvie. Lis rosis, piçius e blancjis, a florissin di istât. Si cjapin sù lis fueis par la erboristarie e par fâ di mangiâ e si puedin secja, meti sot vueli o inglaça (par vê il bonodor plui fuart doprait basili fresc). Di bessôl, o cun pôcs altris ingredients, al è une cuince strabuine par il rîs e la paste ma si lu dopre in cuisine par tantis ricetis; lis rosis si puedin meti intal vueli e intal asêt par dâ il bon savôr.

Buraze La buraze e à un fust dret e ramaçôs viers la ponte; e je cuvierte di sedis e e cres ben su teren pustot e puar. Lis rosis a son di colôr celest vîv e a rompin fûr di avrîl a avost, ciertis voltis ancje a otubar. Lis fueis frescjis o secjadis si doprin in plui manieris, ma mai inte salate par vie dal pêl; lis rosis dispês a furnissin lis dolçiaris.

Ceve Plantute perpetue che e ricuarde la cevole, e à lis fueis finis, caneladis e di colôr vert cjariat. La ceve e floris dal mê di jugn al mê di avost e lis rosis, colôr purpurin o colôr di rose, a formin une bieie balute. Cheste plante e cres ben ancje intun clime frêt e si le coltivate in Europe, inte Asie di mieç e inte Americhe dal Nord. A si doprin lis fueis frescjis pluitost che suiadis

par vie che a pierdin lis proprietâts e il bonodôr. Inte cogarie e dà savôr a lis salatis, a lis cuincis, ai ûfs, a lis fertaiis, al brût di cjar, a lis tartinis, al covente impensâsi di doprâle crude parcè che cul cueile si le ruvine.

Jerbe dragone E je une plante perpetue che e forme cisis fin a 80 cm cuntune lidrîs legnose. Lis fueis a son di colôr vert clâr, a forme di lance, lungjis e finis. E floris dal mê di lui al mê di otubar, cun rosutis propit piçulis ma tant profumadis, di colôr zâl cun ats di colôr vert e che a formin panolis. Cheste plante e ven da la Russie e si le cjate in dute la Europe. Si cjapin sù lis pontis floridis e lis fueis dai ramuts plui zovins par dâ gust a rosts e saladis; lu si dopre ogni pôc par aromatizâ mostarde e asêt. Par che al duri di plui, al è miôr congelâlu.

Jerbe luise Sterp cun tancj ramaçs e fueis a forme di lance che e dà fûr un bon odor sul fâ di chel da melisse. Lis rosis a àn doi colôrs: blanc e purpurin, e a florissin dal mê di jugn a la sierade. Si le cjate dome coltivate come plante ornamental e par gjavâ la essence. Si le dopre plui di dut par fa licôrs ma ancje par preparâ robe di bevi frede e rinfrescjant. E je une des plantis medisinâls plui dopradis e la sô essence e je une vore cirude in profumarie fin dal '700 quant che i Spagnûi le àn impuartade in Europe. In Cjargne la doprin come ingredient pai cjarçons.

Mazorane Jerbe perpetue che e forme cicis une vore ramaçosis, e à fueis piçulis e ovals, cuvieris di un pêl lizêr, lizêr. Di istât e fâs rosis colôr blanc cuntune ponte di colôr di rose che si cjapin sù e si fasin secjâ cence stente. L'odôr da la mazorane al ricuarde chel de mazorane salvadie, ma al è un par vêr di plui delicât e si maride ben cun mignestrîs, verduris stofadis, cjar, pize, riplens, e fintremai le doprin inte industrie che e conserve lis magnoculis.

Melisse Si clame ancje citronele par vie dal profum di limon che si sint quant che si le tocje. A je une jerbe perpetue, cul fust dret, pelôs e ramaçôs. Lis fueis, di colôr vert une vore fuart e cun l'ôr dintât, a son lustris sore vie e ofegadis sot vie. Da la melisse si doprin i pics florîts (sul inprin a son blancs ma daspò a diventin colôr di rose), il savôr al è amâr, aromatic, un freghenin agri e une vore profumât di limon, si use par dâ gust a mecedoniis di pomis, fertaiis, cjars e pes, salatis, vin asêt e licôrs.

Pan e vin Il pan e vin (clamât ancje pancucù o pampanuç di bolp) e je une plante cuntun piçul rizome che al bute fûr manis luncs 10 - 15 cm cun fueutis similis a chês dal cerfoi, a tre alis sdi colôr verdulin cjariat. E sta ben ta ombrene, e cres di so pueste e si le coltivate intai zardins stant che in timp di vierte e fas rosutis blancjis o viole. Si doprin lis fueis cui manis e a dan un plasevul gust garbit che al va propit ben pai rosts, par lis mignestrîs, par lis cuincis e ancje par lis salatis.

Sclopit Il sclopit (*silene vulgaris*) al è une jerbe che cres intai prâts pustos. Lis sos fueutis a son un grum buinis, sei dome lessadis, sei ancjemò di plui, passadis inte frissorie cun spongje, cevole e messedadis cui ûfs par fant fertaiis. Tocjant lis rosutis a forme di balonut, e sclîçantlis cui dêts (al jere un zûc un grum preseat dai fruts di une volte) a si sint un piçul sclop... Eco parcè che cheste jerbe si clame cussì.



*Santoreggia, Salugjee, Sauigjel,
Santureja hortensis.*

Alfabet das jerbis

ACETOSELLA	pan e vin- pancucù- pampanuz di bolp	Oxalis acetosella L.
ACHILLEA	jerbe di centmilfueis	Achillea millefolium
ALLORO	orâr – laurar	Laurus nobilis
ANICE	anis – talpe di lôv	Pimpinella anisum
BASILICO	basili	Ocimum basilicum
BARBA DI BECCO	jerbe dal soreli, jerbe zale, pancùc, Jerbe dolce, jerbe dal lat, arzile	Tragopogon pratensis
BORRAGINE	buràze	Borago officinalis
BARBA DI CAPRA	sparc di mont	Aruncus dioicus
CALENDULA	madalenis	Calendula officinalis
CEDRINA O ERBA LUISA	erbe luise	Lippa citriodora
CERFOGLIO	cerfuei	Anthriscus cerfolium
CLEMANTIDE	glaubin	Clemantis vitalba
CRESCIONE	grisò	Nasturtium officinale
CUMINO	cumin	Carum carvi
DRAGONCELLO	jerbe dragone	Artemisia Dracunculus
ERBA CIPOLLINA	ceve, suvites	Allium schoenoprasum
FARINACCIO COMUNE	farinutz, ledrepic	Chenopodium album
FINOCCHIO	fenoli	Foeniculum vulgare
GINEPRO	barancli	Juniperus communis
LIMONCELLO	limonine	Artemisia abrotanum
LUPPOLO	urtiçon	Humulus lupulus
MAGGIORANA	magiorane, mezorane	Origanum majorana
MELISSA	melisse	Melissa officinalis
MENTA	mente	Menta piperita
MENTUCCIA COMUNE	nepitelle	Calamintha officinalis
ORIGANO	origan	Origanum vulgare
ORTICA	urtie	Urtica dioica
PIANTAGGINE	plantagn	Plantago major
PORTULACCA	gràssule	Portulaca oleracea
PREZZEMOLO	savòrs, persembul	Petroselinum hortense
PUNGITOPO	ruschi, russul	Cuscuta aculeata
RAFANO	cren, jerbe cajarie	Armoracia rusticana
ROSMARINO	osmarin	Rosmarinus officinalis
RUTA	rude	Ruta divaricata
SALVIA	salvie	Salvia officinalis
SANTOREGGIA	salugjel	Satureia hortensis
SENAPE	senape	Sinapsis alba
SILENE	sclopit, lidum	Silene vulgaris
TARASSACO	pissecjan, tale, arba	Taraxacum officinale
TIMO	timo	Thymus vulgaris
ZENZERO zenzar		Zingiber officinalis

*Scuole Secondarie
di prin grât di Glemone*



Lis tradizions in Friûl

Le tradizioni in Friuli

Intraduzion

Fevelâ cui nonos al è un spas, si divertissisi e si imparin tantis robis.

Nono Faustin (il siôr Conz Faustino) si à lassât fâ une interviste e cu lis sôs peraulis nus à comovûts, sorprendûts e divertîts fasintnus cognossi il Friûl di une volte.

Fruits une volte

Il fin de nestre interviste e je chê di vê informazions su lis condizions di vite dai nestris nonos e nonos bis cuant che a vevin la nestre etât e o pensin subite ae scuele. Cussì o savin che une volte la istruzion no jere par sigûr l'obietif principâl des fameis soredut di chê pôc sioris che cun di plui a jerin la plui part.

I fruits a frecuentavin la scuele al plui fin ae cuinte elementâr parcè che si crodeva che studiâ al fos cuasi “une pierdite di timp”. Invezit al jere indispensabil judâ la proprie famee tacant a lavorâ prin pussibil.

Il siôr Faustin nus conte che lui e i siei fradis (a jerin in siet, sîs masclis e une uniche sôr) si sveavin cuant che al cricave il dì e a lavin tal bosc par fâ lens che e jere la uniche risorse economiche de famee. Purtrop però i fruits a rivavin tart a scuele e alore “*il mestri..... a ogni ritart nus punive cu lis bachetadis tes mans e, come se nol fos vonde, nus faseve meti in zenoglon intun cjanton cuntun baston parsore dal cjâf e se chest si moveve il mestri nus regalave altris bastonadis... si veve di imparâ a stâ drets*”.

O restin un pôc maraveâts des sôs peraulis e o vin tenerece par chei fruits e no podin fâ un paragon cun lôr. Cumò la scuele e je une vore diferente, i insegnants no son plui cussì sevêrs; al è plui facil dialogâ cun lôr e no son plui lis punizions corporâls.

Intraduzione:

Parlare con i nonni è uno spasso, ci si diverte e si imparano tante cose.

Nonno Faustino (il signor Conz Faustino) si è lasciato intervistare e con le sue parole ci ha commossi, sorpresi e divertiti facendoci conoscere il Friuli di una volta.

Bambini un tempo:

Lo scopo della nostra intervista è quello di informarci sulle condizioni di vita dei nostri nonni e bisnonni quando avevano la nostra età e pensiamo subito alla scuola. Veniamo così a sapere che un tempo l'istruzione non era certo l'obiettivo principale delle famiglie soprattutto di quelle poco agiate che oltretutto erano la maggioranza.

I bambini frequentavano la scuola al massimo fino alla quinta elementare perché studiare era considerato quasi “una perdita di tempo”. Era invece indispensabile aiutare la propria famiglia iniziando a lavorare appena possibile.

Il signor Faustino ci racconta che lui e i suoi fratelli (erano in sette di cui sei maschi e un'unica sorella) si svegliavano all'alba e si recavano nel bosco per fare la legna che era l'unica risorsa economica della famiglia. Purtroppo però i bambini arrivano tardi a scuola allora “*il maestro..... ad ogni ritardo ci puniva con le bacchettate sulle mani e, come se non bastasse, ci faceva mettere in ginocchio in un angolo con un bastone sopra la testa e se questo si muoveva il maestro ci regalava altre bastonate... dovevamo imparare a stare dritti*”.

Restiamo un po' stupiti dalle sue parole e proviamo tenerezza per quei bambini ai quali certo non possiamo paragonarci. Adesso la scuola è molto diversa, gli insegnanti non sono più così severi; è più facile dialogare con loro e non ci

Par chel che al rivuarde la istruzion e jere une difference tra i masclis e lis feminis. La istruzion e coventave ancjemò mancul a lis frutis che spes a frecuentavin la scuele dome fin ae tierce elementâr.

Il siôr Faustin nus conte de sô uniche sôr che *“no jere tant brave a scuele e fin di piçule la mame le mandave a gugjâ di une vecje siore di Vençon, la Molinute”*.

Al jere une vore impuartant par une femine imparâ a doprâ fil e gusiele, parcè che un dai lôr compits al jere propit chel di mendâ i vistîts. Chest lu imparin da lis peraulis dal siôr Faustino che tal descrivinus i siei vistîts, nus dîs di vê vût par un grum di timp *“dome un pâr di bregons che no si sa di cui che a fossin stâts parcè che a passavin di un fradi a chel altri e a jerin plens di blecs e mendaduris fats de mame”*. Daspò di vê imparât la art dal de cuside, la sôr a 14 agns e je lade a vore li de Filande di Vençon. Cussì o vin imparât che lis feminis a lavoravin sedi in cjase che fûr.

Cumò o provîn a informâsi sul timp libar, ven a stâi in ce maniere che i nestris compagns di età a passavin lis lôr zornadis. Da lis peraulis dal siôr Faustin o capin subite che i fruts no vevin timp libar: *“la miserie e jere tante che i fruts cuant che a vevin un pôc di timp, a lavin a robâ lis pomis e po i parons i corevin daûr”*. Tra i pôcs e puars zûcs il plui difondût al jere chel dal “pindul pandul” al vignive fat sù in cjase.

Sclesis di vite di ogni dì

Cumò o domandin al siôr Faustin di descrivinus la sô cjase. O crodin che la cusine e sedi la stanzie plui frecuentade e il siôr Faustin nus al conferme; nus conte che te sô cusine e jere une stue a len “il spolert” che nol coventave dome par scjaldâ la cjase e cuei il mangjâ ma, soredut te lungjis seradis di Invier, al tirave dongje intorsi ducj i components de famee. *“I plui piçui a scoltavin contis di pôre e a vevin tante pôre”*.

sono punizioni corporali.

Per quanto riguarda l'istruzione c'era un differenza tra i maschi e le femmine. Ancora meno utile era l'istruzione per le bambine che spesso frequentavano la scuola solo fino alla terza elementare.

Il signor Faustino ci parla della sua unica sorella che *“non era molto brava a scuola e fin da piccola la mamma la mandava a imparare “a gugia” (ndr a cucire) da una signora anziana di Venzone “la Molinute”*.

Era molto importante per una donna imparare ad adoperare ago e filo, perché uno dei loro compiti era proprio quello di rammendare i vestiti. Questo lo impariamo dalle parole del signor Faustino che descrivendoci i suoi abiti, ci dice di aver avuto per molto tempo *“solo un paio di pantaloni che non si sa a chi fossero appartenuti perché passavano da fratello a fratello ed erano pieni di toppe e rammendi fatti dalla mamma”*.

Dopo aver appreso l'arte del cucito la sorella a 14 anni è andata a lavorare presso la Filanda di Venzone. Così abbiamo imparato che le donne lavoravano sia in casa che fuori.

Proviamo ora ad informarci sul tempo libero, su come cioè i nostri coetanei trascorrevano le loro giornate. Dalle parole del signor Faustino capiamo subito che i ragazzi non avevano tempo libero” *Tanta era la miseria che i ragazzi quando avevano un po' di tempo, andavano a “rubare” la frutta e venivano poi rincorsi dai padroni.”* Tra i pochi e poveri giochi il più diffuso era quello del “pindul pandul” che veniva costruito in casa.

Frammenti di vita quotidiana

Chiediamo ora al signor Faustino di descriverci la sua casa. Pensiamo che la cucina sia la stanza più frequentata e il signor Faustino ce lo conferma; ci dice che nella sua cucina c'era una stufa a legna “lo spolert” che serviva non solo a scaldare la casa e cuocere il cibo

Nus somee interessant savê lis pitancis di chei timp e lu domandin al nestri intervistât.

A cheste domande o vin viodût il siôr Faustin al à cambiât expression subite: i voi a son diventâts lustris, su la bocje i à vignût un rideç ironic e al à mot plui voltis il cjâf come se al ves voie di lâ a “pescjâ” te sô memorie, po, un pôc dismolât dal ricuardi, nus à contât che a buinore di râr a fasevin di gulizion, il plui des voltis a mangjavin dome cualchi patate lesse o cualchi fete di polente vanzadis te sere prin. A misdî la mari e preparave un sostanziôs mignestron di paste e fasui. “*Chel al jere un bon mangjâ e i fasui a fasevin ben pe salût*”.

La cene e consisteve intune fetute di polente, un pôc di lidric cuinçât cuntun pôc di vueli di semencis, mieç ûf dûr par om o ben une fetute di formadi. “*La mame ‘nt comprave un quart di chilo che e divideve in nûf parts dant a ognidun cirche cincuante grams*”.

Chestis ultimis peraulis dal siôr Faustin nus à fat câs, si cjalin tai voi maraveâts e cuasit no crodint in ce maniere che a vivevin in chei timps e la nestre sorprese e je cressude sintint ce che Faustin nus conte: “*cuant che la sere al vanzave un toc di polente, il prin che lu viodeve sal infilave intune scarpe par platâlu e mangjâsal la dì dopo*”.

Te cjase dal siôr Faustin oltri ae cusine a jerin altris dôs stanziis, lis cjamaris.

Intune a durmivin “*i vecjos*”, ta chê altre “*ducj e siet i fradis*”. Tal jet al jere difcil scjaldâsi e la sole font di calôr al jere il modon, “*doprât soredut dai vecjos*” che si scjaldave tal spolert e po fat sù intun peçot. “*Nô fruts o durmivin ducj insieme e si scjaldavin cuntune cuvierte che e jere masse piçule par taponânus ducj*”.

Po il siôr Faustin nus vise che i materàs a jerin une vore diferents di chei che o doprîn vuê, “*a jerin imbotîts cu lis scolfis*”, ven a stâi lis fueis de blave che dopo che a jerin stadis secjadis a creavin un materàs, che il siôr Faustin al definìs “*une vore morbit*”.

Par chel che al rivuarde la mobilie dentri des

ma, soprattutto nelle lunghe serate invernali, raccoglieva intorno a sé tutti i componenti della famiglia. “*I più piccoli ascoltavano storie di paura e avevamo tanta paura*”

Ci sembra interessante sapere quali erano le pietanze di quei tempi e lo chiediamo al nostro intervistato.

A questa domanda abbiamo notato che il signor Faustino ha subito cambiato espressione: gli occhi sono diventati lucidi, sulla bocca gli è apparso un sorriso ironico e ha tentennato più volte il capo come se volesse andare a “pescare” nella sua memoria, poi, un po’ intenerito dal ricordo, ci ha raccontato che la mattina raramente facevano colazione, il più delle volte si limitavano a mangiare qualche patata lessa o qualche fetta di polenta avanzate dalla sera prima. A pranzo la madre preparava un sostanzioso minestrone di fagioli e pasta.” *Quello era un buon mangiare e i fagioli facevano bene alla salute*”

La cena consisteva in una fettina di polenta, un po’ di radicchio condito con un po’ di olio di semi, mezzo uovo sodo a testa oppure una fettina di formaggio. “*La mamma ne acquistava un quarto di chilo che divideva in nove parti dando ad ognuno circa cinquanta grammi*”.

Queste ultime parole del signor Faustino ci colpiscono molto, ci guardiamo negli occhi stupiti e increduli pensando a come vivevano a quei tempi e il nostro stupore è aumentato ascoltando il signor Faustino che ci racconta: “*quando la sera avanzava un pezzo di polenta, il primo che lo vedeva se lo infilava svelto in una scarpa per nascondarlo e mangiarselo il giorno dopo*” Nella casa del signor Faustino oltre alla cucina c’erano altre due stanze, le camere da letto.

In una dormivano “*i vecchi*”, nell’altra “*tutti i sette fratelli*”. Nel letto era difficile scaldarsi e l’unica fonte di calore era il mattone, “*usato soprattutto dai vecchi*” che veniva scaldato nello spolert e poi avvolto in un panno. “*Noi bambini dormivamo tutti insieme e ci scaldavamo con una coperta troppo piccola per coprirci tutti*”.

cjamaris il nestri intervistât ancjemò une volte al môf il cjâf e, lant indaûr cun nostalgjie tai siei ricuarts, nus descrîf l'unic mobil che al jere a cjase: l'armâr te cjamare dai gjenitôrs: *“se no tu li vierzevis cun cure al lave a tocs”* nus conte il siôr Faustin; o dedusìn che al veve di jessi une vore vecjo e di len pôc preseât.

O pensìn a la semplicitât de cjase dal siôr Faustin che al va indenant te sô descrizion disintnus che la sô cjase e jere pardabon puaire, *“il cuviert al jere talmentri malmetût che al ploveve plui in cjase che fûr”*.

La adollescence dai nestris nonos

“No son plui i zovins di une volte” si sint a dî simpri de int.

Po sei, i rispuidìn nô. Ma alore, cemût jerino une volte?

O vin domandât ai nestris nonos che nus contin di cuant che a vevin la nestre etât, de lôr adollescence.

La adollescence de none

Mê none no si vise tant di cuant che e jere mulete, ma si vise che a zuiavin a cjase cui parincj o cui amis, soiredut a zuiavin di scuindisi e di “puce”.

E lave avonde dacuardi cui siei gjenitôrs, ma no jerin lis confidencis di cumò.

Mi à dit che si fadiave tant a cjase e si lave ben pôc a scuele, bisugnave lavorâ e judâ in famee cence bruntulâ!

Manuel Zampa

Il nono

Gno nono mi conte: “O ai vivût da la infanzie fin a dîs, dodis agns in coleç, o tornavi a cjase dome a Pasche e a Nadâl.

A cjase si lavorave tant tal ort e si judave i gjenitôrs tai lavôrs. In chê volte e jere la vuere, li che gno pari al è muart fusilât di un cruc, te stazion di Glemone. Tal coleç o soi lâf parçè che no jerin avonde bêçs e no podevin tignîmi ancje me a cjase.

Il signor Faustino ci ricorda poi che i materassi erano molto diversi da quelli che adoperiamo oggi, *“erano imbottiti con gli sclofis”* cioè le foglie di mais che una volta essiccate creavano un materasso, a detta del signor Faustino; *“molto morbido”*.

Per quanto riguarda la mobilia all'interno delle camere da letto il nostro intervistato, ancora una volta tentenna il capo e, andando indietro con nostalgia nei suoi ricordi, ci descrive l'unico mobile presente in casa: l'armadio della camera dei genitori: *“se non lo aprivi con cura cadeva a pezzi”* ci dice il signor Faustino; ne deduciamo che doveva essere molto vecchio e di legno poco pregiato.

Riflettiamo sulla semplicità della casa del signor Faustino che prosegue la sua descrizione dicendoci che la sua dimora era proprio povera, *“il tetto era talmente malmesso che pioveva più in casa che fuori”*.

L'adolescenza dei nostri nonni

“Non ci sono più i giovani di una volta” si sente dire dalla gente. Può essere, rispondiamo noi. Ma allora, come erano una volta? Abbiamo chiesto ai nostri nonni che ci raccontino di quando avevano la nostra età, della loro adollescenza.

L'adolescenza della nonna

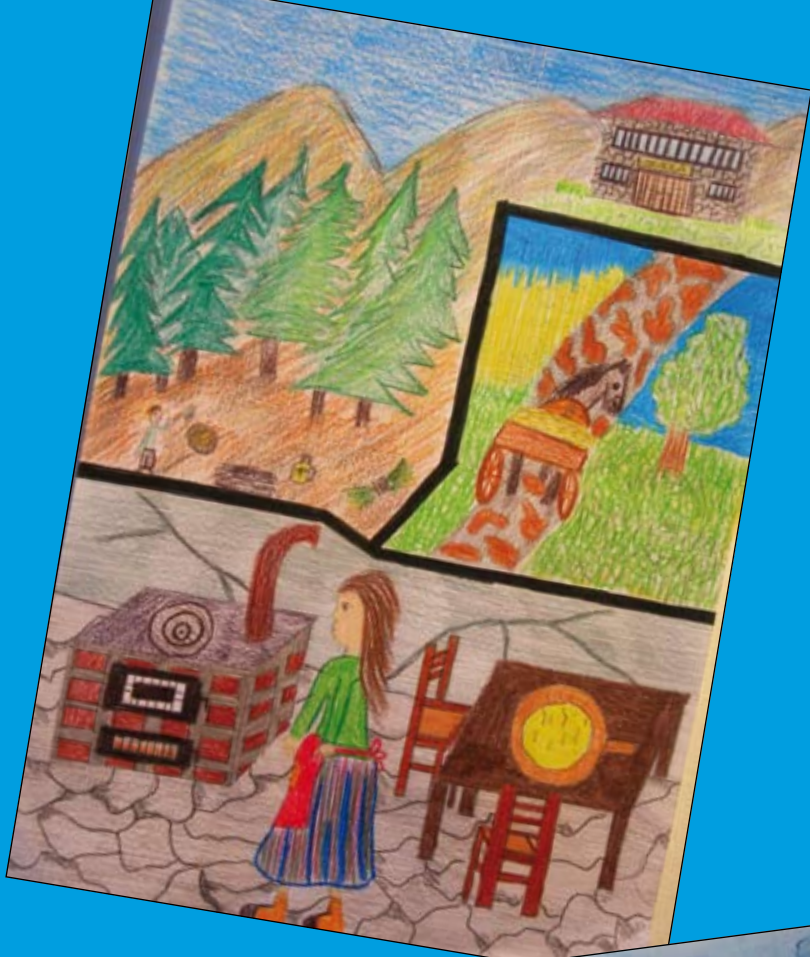
Mio nonna non si ricorda molte cose di quando era ragazzina, ma si ricorda che giocavano in casa con i parenti o con gli amici, soprattutto giocavano a nascondino e a “puzza”.

Andava abbastanza d'accordo con i suoi genitori, ma non c'erano le confidenze di oggi.

Mi ha detto che si lavorava molto a casa e si frequentava poco la scuola, era necessario aiutare la famiglia senza lamentarsi.

Il nonno

Mio nonno racconta: “Ho trascorso la mia infanzia fino ai dieci, dodici anni in collegio, rientravo a casa solo a Pasqua e a Natale.



I divertiments a jerin cjàpâ magnis, uciei e dopo copâju par viodiju miôr!

Se no si lave a zuiâ cui amîs pai cjàmps, a robâ panolis e pomis...dome che dopo nus corevin daûr cul fusîl o nus davin.

Stant che o soi di Ospedalet, cuant che il lâ t si glaçave, o lavin a sglicia cui amîs.

I problemis no jerin i cambiaments fisics, ma la vuere che e puartave tancj bombardaments e la miserie che no mancjave.”

Simone Patat

Interviste a la mê vicine (classe 1923)

“Cuant che o jeri une mulete, mi plaseve lâ a balâ e a zuiâ cun chei altris fruts.

Nus plaseve fâ scherçs ai gjenitôrs ançe se a jerin dentri te vuere.

In chê volte si lave a vore adore e jo o lavi dispès a lavorâ intune fabriche

e o lavi ator pes cjàsis. Il gno rapuart cun mê mari e cun gno pari al jere avonde biel ançe se lis sintivi spes parcè che o combinavi simpri dams.

I divertiments a jerin tancj: a nô frutis e fruts nus plaseve lâ a robâ lis pomis e a cjàpâ i uciei.

I problemis che a jerin in chel timp a jerin la vuere, masse lavôr e mê mari che e je muarte zovine.

Sharon Zamparutti

Gno pari

Il protagonist di cheste interviste al è gno pari e o rivi a fâi chestis domandis intune cuiete domenie dopodimisdi.

A la prime domande mi dîs che si impense pôc de sô adollescence ma che le à vivude in maniere cuiete e normâl come tancj di chei zovins di chei agns.

A chei timps il rapuart cu la famee al jere stret, stant che la lôr ativitât lavorative e jere la agriculture e e jere la esigjence dal contribût di ducj.

Naturalmentri, vivint intun paîs piçul, intune

A casa si lavorava molto nell'orto e si aiutavano i genitori nei lavori. A quei tempi c'era la guerra, in quella circostanza mio padre è morto fucilato da un tedesco, alla stazione di Gemona. In collegio c'ero andato perché non avevano abbastanza soldi e non potevano tenere anche me a casa.

I divertimenti erano: catturare bisce, uccelli per ucciderli per osservarli meglio!

Altrimenti si andava a giocare con gli amici nei campi, a rubare pannocchie e frutta. . . peccato che dopo ci rincorrevano con il fucile o ci picchiavano.

Dal momento che sono originario di Ospedaletto, quando il lago ghiacciava, andavamo a pattinare con gli amici. I problemi non erano i cambiamenti fisici, ma la guerra che ha portato tanti bombardamenti e la miseria non mancava”

Intervista ad una vicina di casa classe 1923

“Quando ero ragazzina, mi piaceva andare a ballare e a giocare con gli altri bambini. Ci divertivamo a fare scherzi ai genitori anche se eravamo in periodo di guerra. A quei tempi si iniziava a lavorare presto e io spesso andavo a lavorare in una fabbrica o nelle case. Il mio rapporto con mia madre e con mio padre era abbastanza bello anche se mi rimproveravano spesso perché combinavo sempre pasticci.

I divertimenti erano tanti: a noi ragazze e ragazzi piaceva andare a rubare frutta e a catturare uccelli.

I problemi di allora erano la guerra, il troppo lavoro e mia madre che è morta giovane.

Mio padre

Il protagonista di questa intervista è mio padre e riesco a fargli queste domande in una tranquilla domenica pomeriggio.

Alla prima domanda mi dice che si ricorda poco della sua adolescenza, ma che l'ha trascorsa in maniera serena e normale come tanti giovani

piçule strete, cun fameis numerosis e tancj fruts, i zûcs tai moments libars a jerin un moment di divertiment.

Il rapuart cui gjenitôrs al jere di rispjet e obediencie ma, cuant che al capitave, si scjampave par zuiâ cui amîs.

O sin tai agns cuant che il balon al jere il massim divertiment di ducj i fruts e cussì si divertivisi cuntun balon rot, tante voie di zuiâ e di cori.

E jere ancje tante libertât intal mieç de nature, tai cjamps, tal Tiliment, dulà che al jere simpri alc ce scuvierzi.

No jerin tancj problemis, cualchi barufe tra fruts e pocje voie di fâ i compits di cjase!

Gno pari mi conte une des sôs aventuris...

“Une buinore di tarde Sierade la mame nus veve preparât il gustâ di puartâ al papà che al lavorave tal bosc cu la raccomandazion di no pierdisi par strade vie pe salide su la mont. Zuiant, tabaiant e cjaminant, naturalmentri e jere une beorcje e nô o vin falât troi... O lavin sù, sù, sù, simpri plui sù, ma no savevin là che o jerin finîts.

O jeri za preocupât cuant che o ai sintût baiâ un cjan e alore o ai pensât:

“O varessin di sei dongje di dulà che al lavore il papà”.

Invezit o vin cjatât un altri siôr che a la me domande mi à rispuindût:

“Eh no, fruts, o vês di tornâ indaûr e li dal fuart zirâ a çampe”

Di corse o sin tornâts te strade juste e o sin rivâts in timp li di nestri pari par il gustâ... Naturalmentri nissun al veve di savê la nestre malepasche si no a jerin tai pastîçs... ma une volte a cjase, si ben che jo i vevi raccomandât di stâ cidin, chel brighele di gno fradi al à contât dut a la mame....”

Gloria Pischiutti

di quegli anni.

A quei tempi il rapporto con la famiglia era stretto, dal momento che la loro occupazione era l'agricoltura e c'era l'esigenza del contributo di tutti.

Naturalmente, vivendo in un piccolo paese, in una piccola via, assieme a famiglie numerose e tanti bambini, i giochi nei momenti liberi erano un divertimento.

Il rapporto con i genitori era caratterizzato dal rispetto e di obbedienza ma, quando capitava, si scappava a giocare con gli amici.

A quei tempi il pallone era il più grande divertimento e così ci si divertiva con una palla rotta, tanta era la voglia di giocare e di correre. E c'era tanta libertà in mezzo alla natura, nei campi, nel Tagliamento, dove c'era sempre qualcosa da scoprire. Non esistevano tanti problemi, qualche litigio tra bambini e poca voglia di fare i compiti di casa. Mio padre mi racconta una delle sue avventure. . .” Una mattina d'autunno la mamma ci aveva preparato il pranzo da portare al papà che lavorava nel bosco, con la raccomandazione di non perderci lungo la salita della montagna. Giocando, parlando e camminando, naturalmente c'era un bivio e noi abbiamo sbagliato sentiero. . . Siamo saliti sempre più su e non sapevamo dove eravamo arrivati.

Era preoccupato quando ho sentito abbaiare un cane e a quel punto ho pensato: “Dovremmo essere vicini al luogo dove lavora papà”.

Invece abbiamo incontrato un altro signore che alla mia domanda ha risposto: “Eh, no ragazzi, dovete tornare indietro e al Forte girare a sinistra”. Correndo abbiamo ripreso la strada giusta e siamo arrivati da nostro padre in tempo per il pranzo. Naturalmente nessuno avrebbe dovuto sapere la nostra sventura altrimenti erano guai. . ma arrivati a casa sebbene avessi raccomandato di non dire niente, quel sempliciotto di mio fratello ha raccontato tutto a mia madre. . .”

Un pint tra îr e vuê

Maravee di peraulis dai fruts e fantaçuts des culinîs

Il lavadôr	Direzion Didatiche di Glemone	p. 6
Ae scuiarte de nestre storie	Direzion Didatiche di San Denêl	p. 12
Mûts di dô a Buie	Istitût Comprensîf di Buie	p. 20
La liende de purcite e dai siei purcitus di aur di Feagne	Istitût Comprensîf di Feagne	p. 28
Viaç ae scuiarte des nestris emozions	Istitût Comprensîf di Maian e Forgjarie	p. 36
Un doi trê, zuie cun me!	Istitût Comprensîf di Sedean	p. 42
In cusine par furlan	Scuele Secundarie di prin grât di San Denêl	p. 50
Lis tradizions in Friûl	Scuele Secundarie di prin grât di Glemone	p. 60

Finito di stampare nel maggio 2008
presso la LithoStampa
Pasian di Prato (UD)