

Vitae ONLUS

Associazione di Volontariato per la Qualità dell'Educazione



Provincia di Udine
Provincie di Udin



Piccole Storie Piculis Novelis

Eleonora Galli



Provincia di Udine
Provincie di Udin

Istanti, emozioni e graziose immagini. Sono le Piccole Storie raccolte in questa pubblicazione che vi accompagneranno alla riscoperta di quel mondo di cui vi raccontano le vostre mamme e le vostre nonne. Rispetto a quando io avevo la vostra età, voi avete molti più giochi, avete la televisione e forse, ogni tanto, dimenticate di far volare la fantasia, di guardare davvero fuori dalla finestra o quando camminate per strada. Dopo che avrete letto queste favole, chiudete gli occhi e cercate di immaginare i posti, gli oggetti e gli animali che sono descritti. Certo non vi appariranno quelle immagini fantasmagoriche del cinema in 3D, ma sicuramente sarete stati capaci di creare un paesaggio tutto vostro, unico e diverso da tutti gli altri. In più avrete un'altra grande opportunità: leggere queste fiabe nella lingua della vostra terra, il friulano. Confrontate le parole: sentirete che le stesse cose, con un suono diverso, saranno anche più divertenti. Come presidente della Provincia di Udine, vi invito dunque a leggere questo colorato libretto e perché no, a inventare poi, da soli, delle nuove storie, che parlino delle cose che vedete, dei colori e dei profumi della natura.

On. Pietro Fontanini
Presidente della Provincia di Udine



Piccole Storie Piccolis Novelis

Eleonora Galli

La gelata

Spesso, la Domenica andavamo a messa, a Oborza. Era la prima festa di febbraio, il sole durava un'ora in più a Podresca, la sera restava chiara più a lungo, ma il freddo continuava da inverno profondo. Avevo seguito lo zio Alfonso che andava a guardare i campi di granoturco e di patate nel terreno pianeggiante vicino alle curve dello Judrio. La neve caduta in gennaio si era trasformata in una crosta ghiacciata che scricchiolava sotto i nostri scarponi chiodati. Sugli alberi e sulle foglie c'era uno strato lucente. Per il gran gelo anche l'acqua sembra ferma.

“Zio, che cosa è?” Domandai e indicavo i rametti stranamente grossi.

“É ghiaccio, un bel po' di ghiaccio.” Prendeva un pezzo di fusto di granoturco che spuntava dalla neve ghiacciata e proseguiva:

“Ti ricordi che due giorni fa è piovuto? Subito però è arrivato un vento gelido da nord, ha portato via le nuvole, ma ha fatto in tempo a ghiacciare l'acqua, per questo è tutto così rigido.”

Andai in fondo al campo e guardai il torrente: non “cantava”, era stretto in una morsa di ghiaccio. Con cautela mi avvicinai e poi cominciai a camminare dove prima c'era l'acqua.

La glaçade

La Domenie si lave a messe, dispès si la cjavave a Oborza.

E jere la prime fieste di Fevrâr, il soreli al steve su une ore in plui a Podresca e al jere plui clâr ancje sot sere, ma il frêt al lave indenant distès tant che al fos tal cûr dal Invier.

O jeri lât daûr di gno barbe Alfonso che al lave a viodi i cjamps di blave e des patatis li dai terens plans dongje lis pleis dal Judri.

La nêf vignude jù in Zenâr si jere stramudade intune croste inglaçade che e cricave parsot dai nestrîs scarpons ferâts.

Tor dai lens e su pes fueis al jere un vèl slusint. Ancje la aghe e pareve ferme pal frêt garp.

“Barbe, ce isal?” i domandavi e i segnavi i ramaçuts che a jerin grues fûr dal ordenari.

“E je glace, un biel pocje di glace.” Al cjoleve sù un toc de gambe de blave che e vignive fûr de nêf inglaçade e mi contave: “Ti visistu che doi dîs indaûr al à plot? Juste a colp però al è rivât dongje lu aiar crût che al ven di nord, che al à quartât vie i nûi, ma al à fat in timp a glaçâ la aghe, par chest al è dut cussì fer incantesemât.”

O lei fin in font dal cjamp e o cjalai il torent: nol “cjantave”, al jere infolcjât intun strentôr di glace.

Cun rivuart mi avvicinai e ben planchin mi inviai indulà che pôc prime e jere la aghe.



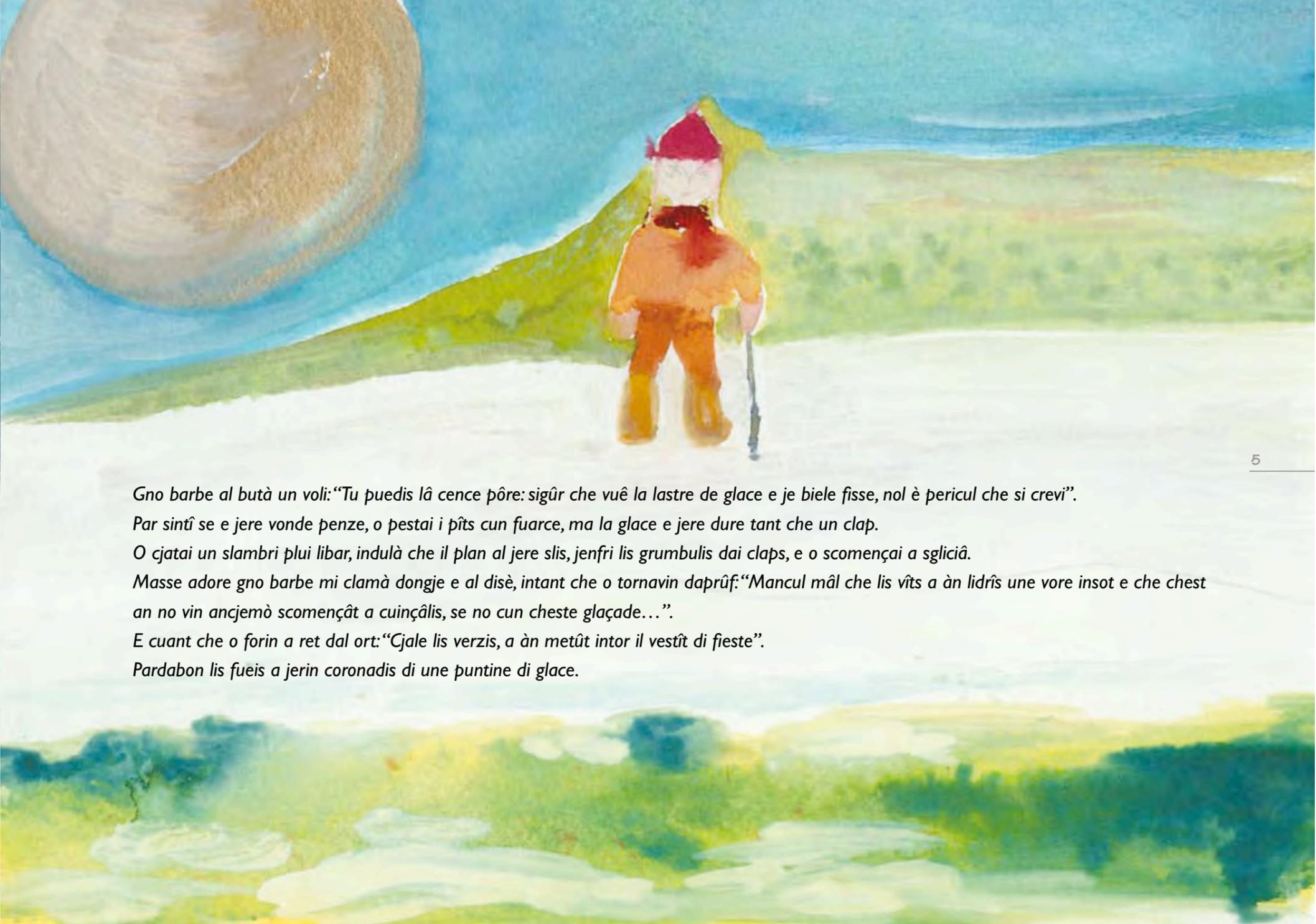
Lo zio mi lanciò un'occhiata.

“Puoi andare tranquillo, oggi, di sicuro lo strato è bello spesso, non c'è rischio che si rompa.”

Per sentire se era robusto pestai con forza i piedi, ma il ghiaccio era solido come la pietra. Trovai un tratto più largo dove la superficie era liscia fra le gobbe dei sassi e incominciai a scivolare. Troppo presto lo zio mi chiamò e osservò mentre ritornavamo: “Per fortuna le viti hanno radici molto profonde e quest'anno non abbiamo ancora cominciato a potarle, altrimenti con questa gelata...”

E quando arrivammo all'orto:

“Guarda le verze, hanno messo il vestito della festa.” In effetti le foglie erano contornate da un merletto di ghiaccio.



Gno barbe al butà un voli: “Tu puedis lâ cence pôre: sigûr che vuê la lastre de glace e je biele fisse, nol è pericul che si crevi”.

Par sintî se e jere vonde penze, o pestai i pîts cun fuarce, ma la glace e jere dure tant che un clap.

O cjatai un slambri plui libar, indulà che il plan al jere slis, jenfri lis grumbulis dai claps, e o scomençai a sgliciâ.

Masse adore gno barbe mi clamà dongje e al disè, intant che o tornavin daprûf: “Mancul mâl che lis vîts a àn lidrîs une vore insot e che chest an no vin ancjemò scomençât a cuinçâlis, se no cun cheste glaçade...”.

E cuant che o forin a ret dal ort: “Cjale lis verzis, a àn metût intor il vestît di fieste”.

Pardabon lis fueis a jerin coronadis di une puntine di glace.



Semina dell'orto

“C'è la luna giusta, in questa settimana semineremo l'orto.” Aveva detto la nonna, ed eseguiti i lavori giornalieri indispensabili nelle case, Giustina e Tonina si erano spostate nel terreno sotto la strada. Come sempre portavano il fazzoletto scuro in capo, ma si vedeva che la luce e il tepore le rallegrava perché avevano rimboccato le maniche e ogni tanto cantavano piano. Nel mese di marzo il nutrimento del letame è penetrato e le donne con la zappa rinfrescavano la vangatura di fine inverno, per avere il terreno morbido, poi tracciavano i passaggi. Dividevano la terra in rettangoli di varie misure, ognuna adatta alla quantità voluta di ogni verdura.

Nel punto più riparato, sotto la parte più alta della massicciata stradale, seminavano le verdure da taglio: erbette, prezzemolo, lattuga e cicoria.

La semine dal ort

“E je la lune juste, cheste setemane o larin a semenâ tal ort”. Cussì e veve dite la none e, fâts i lavôrs di cjase, Giustina e Tonina a jerin ladis là jù, tal speçât, il teren di sot de strade. Inte maniere di simpri a vevin il façolet neri sul cjâf, ma si viodeve che cul clâr e il clip a jerin contentis e cussì si ravaiavin lis maniis e ancje a cjantuçavin a fil di vôs.

Intal mês di Març il ledan al veve dât fûr il so bon ae tiere e lis feminis, cun lis sapis a sgrîpiavin, dulà che a vevin svangjât vie pal Invier, par vê la tiere pronte e fofo, e po dopo a segnavin i trois.

A dividevin il teren in strops, sedi piçui che grancj, daûr di trope verdure, semenade par ognidun, che e varès coventât vie pal an. Tal ricès parât, chel sot vie dal toc plui alt de muraie de strade, a semenavin lis verduris di tai : jerbucis, mindusiis, savôrs, salate, lidric, cicorie.

“Perché quel pezzo di terra non è stato vangato?” chiese Tonina.

“Certo che è stato vangato, ma in novembre; le cipolline le abbiamo interrate allora e tenute al tiepido con uno strato di letame. Per il momento lasciamo così. Ce ne occuperemo più avanti.”

Rispose Giustina, poi aggiunse:

“Mi pare che a febbraio abbiano interrato anche l’aglio, vediamo quanto ne cresce.”

“Hai voglia di aglio, solo per conservare il maiale ne servono molte teste!”

“L’anno scorso non è cresciuto bene, ma quest’anno la nonna l’ha seminato di persona. È venuta qui, subito dopo che Alfonso e Zef avevano vangato e ha lavorato con la zappa. Di solito lei è brava con le piante, vedrai che quest’anno l’aglio crescerà.”

“Crescerà bene se a maggio la pioggia non sarà esagerata, se d’estate non farà secco, se non se lo rosicchieranno le talpe...”

“Eh, certo, sicurezza totale non c’è mai, ma la fiducia non guasta, anzi, aiuta!” Risero.

Proseguirono per l’intera giornata, alla sera erano seminati anche le coste, le verze e i fagiolini, ai quali era riservato un bel pezzetto di orto: ne consumavamo molti, infatti erano un alimento quasi quotidiano nei desinari portati nei prati ai falciatori.

“*Parcè chel toc di ort nol isal stât svangjât?*” e domandà Tonina. “*Pursì che al è stât svangjât, ma in Novembar; o vin in chê volte intieradis lis cevoletis e metudis te cove clipe dal ledan. Pal moment lassinlu fer cussì, i starin daûr plui indenant.*” E rispuindè Giustina, zontant daurman: “*Mi pâr che a Fevrâr o vin intierât ancje l’ai: o viodarìn tropis plantutis che al butarà fûr*”.

“*Divueli che a ‘nt vignissin, dome par meti vie il purcit a ‘nt coventin une vore di cjâfs!*”

“*L’an passât nol à menât ben, ma chest an lu à metût sot la none, propit jê. E je vignude culi, subite dopo che Alfonso e ‘Sef a vevin svangjât, e cu la sape e à dut sgripiât. Pal solit jê e sa il so fat cun lis plantis, tu viodarâs che chest an l’ai al vignarà sù ben.*”

“*Al menarà ben se intal mê di Mai il timp no si butarà in ploie, se l’Istât no sarà sute, se i farcs no lu tacaran...*”.

“*Gjo, po si sì, no si à mai la sigurece, ma la sperance no fâs mâl, anzit, e jude e e zove!*” A riderin.

A lerin indenant par dute la zornade, e sot sere a jerin semenadis ancje la blede, lis verzis, lis vuainis: par lôr al jere tignût a pueste un biel toc dal ort: a ‘nt coventavin une vore e di fat a jerin la mangjative pai gustâs di ogni dì dai setôrs vie pai prâts, cuant che e je la stagjon juste.

Questo grande orto era una benedizione, avevo sentito la nonna ripeterlo più volte perché da maggio all'autunno avevamo molte varietà di ortaggi, anche se gli uomini preferivano la polenta e il formaggio alle verze e alle coste, e si capiva: con le fatiche che sopportavano... L'orto degradava in due ampi terrazzi molto riparati, e forniva anche una quantità di rape che dopo la torchiatura dell'uva venivano riposte a strati nei mastelli, cosparse e coperte di vinacce. Quando le donne volevano preparare la brovada, un piatto tipico friulano, ne prelevavano alcune, le lavavano e le sbucciavano, e dopo averle grattugiate, le cuocevano con pezzi di maiale, spesso costine, oppure con il musetto o il cotechino. Le rape attenuavano l'impressione di unto della carne, però il grasso era un aiuto prezioso durante i lavori invernali, in particolare quando, approfittando della pausa in campagna, gli uomini si trasformano in muratori per allargare il porcile, o costruire un altro pezzo di tetto per proteggere le pecore e le capre.

Nei giorni della semina in casa erano contenti, anche se un po' tesi, qualche cosa poteva sempre guastare l'opera. Poi si tornava ai lavori dentro i muri di Podresca, e si accompagnavano le pecore nei prati. Sembrava che l'orto fosse dimenticato, in realtà, già una settimana o due dopo la semina, la nonna, Giustina e Tonina guardavano con occhi di falco per scoprire se i primi germogli erano spuntati, segni di un nuovo prezioso raccolto.

Chest ort al jere une benedizion, lu vevi sintût a disi tantis voltis de none, par vie che dal mê di Mai ae Sierade al veve simpri alc di ce dânus, cundut che i umigns a varessin vût miôr mangjâ polente e formadi che verzis e blede, e si podeve po ben capî: cun dutis lis faturis che a sôpartavin...

L'ort al lave jù in doi grancj roncâi un grum parâts, e al dave ancje tancj râfs che, dopo vê turclade la ue, a vignivin metûts vie a strâts intai brantieï a pueste, cun parsore la trape. Cuant che lis feminis a volevin prontâ la bruade, un plat tipic furlan, a 'nt gjavavin fûr un pôcs, ju lavavin e ju spelavin, e dopo vêju gratâts, ju cueievin cun tocs di purcit, dispès la cueste o ben il muset. I râfs a gjavavin vie de bocje il grassin de cjar, si ben che il gras al jere un jutori preseôs e necessari, dulinvie pal Invier, par vie dai lavôrs di fâ, massime cuant che i umigns, no vint lavôrs vie pe campagne, si rangjavin a fâ di muradôrs par slargiâ il cjôt dal purcit o ben a fâ sù un altri toc di cuviert par meti sotet lis pioris e lis cjavris.

Intes zornadis che si semenave in cjase a jerin ducj contents, ancje se gnervôs: un alc al varès simpri podût fâ dam e magagnâ la vore.

Po dopo si tornave a fâ i lavôrs dentri i mûrs di Podresca e si puartavin a passonâ lis pioris vie pai prâts. Al someave che lu ort al fos dismenteât: al contrari, za une o dôs setemanis daspò vê semenât, la none, Giustina e Tonina a lavin a cjalâ tant che falcuçs par cjatâ fûr lis primis pividis e menadis butadis fûr, segnâl di une gnove preseade racuelte.

I bachi da seta

C'era un luogo dove mi piaceva tanto andare a curiosare: lo stanzone sopra la stalla, a lato dell' aula scolastica e vicino all'ufficio della posta. Era lo stanzone dei bachi da seta.

Proprio così, perché a Podresca, benché in misura modesta, ma anche nella maggioranza delle case della valle, esisteva anche la coltura dei bachi. Di solito era affidata alle donne.

La bigattiera era molto ampia, fresca, con finestre e con la grande porta al primo piano, raggiungibile con la scala a pioli. C'era sempre un fruscio leggero, come un mormorio e un odore particolare; aveva intorno alle pareti dei ripiani di rete, o pezzoni, sui quali i bachi, finché sono piccoli, rosicchiavano enormi quantità di foglie di gelso grossolanamente trinciate che le donne prendevano dagli alberi piantati come sostegno ad ogni estremità dei filari delle viti.

I bachi, mi avevano spiegato, fanno la muta, cioè cambiano la pelle, ogni cinque o sei giorni, ma io pensavo che cambiavano il vestito, perché quello vecchio era diventato troppo piccolo o si era sporcato.

Come erano buffi quando si spogliavano, con quei loro strani movimenti!

E non occorre neanche fare il bucato, perché si buttava via tutto quanto quando si puliva la lettiera.

I cavalîrs

Al jere un lûc indulà che mi plaseve tant lâ a curiosâ e sbisiâ: il camaron parsore de stale, in bande ae aule de scuele e dongje dal ufici de pueste. Al jere il camaron dai cavalîrs.

E je propit cussi, parcè che a Podresca, si ben che tal piçul, ma ancje te plui part des fameis de valade, si tignivin i cavalîrs. Pal solit e jerin dâts in mans aes feminis.

Il camaron pai cavalîrs al jere tant aviert, fresc, cun barcons e cuntune grande puarte al prin plan, dulà che si rivave cuntune scjale a man. Si sintive simpri un bisibili e un sfruiâ lizêr, tant che un cisic, e un nulôr particulâr; al veve dulintor dai mûrs dai riplans di rêr, o pessons, indulà che i cavalîrs, fintremai che a son piçui, a gramolavin une sdrume di fueis di morâr, taçadis a la gruesse, che lis feminis a dispedavin li dai morârs metûts jù par tignî sù lis spaleris des vîts di insom a da pît.

Il cavalîrs, mi vevin contât, a fasin la durmide, ven a stâi a mudin la piel, ogni cinc o sîs dîs, ma jo o credevi che a mudavin propit il vestît parcè che chel vecjo al jere diventât masse piçul o si jere sporcjât. Cemût che a jerin ridicui e stramps cuant che a si discrotavin, cun chel lôr smaneç e daidai!

E nol coventave nancje fâur la lave e la blancjarie, par vie che, cuant che si netavin lis stierniduris, si butave vie dut.



Dopo la quarta muta cambiavano casa, perché hanno bisogno di più cibo e di più spazio: ormai erano diventati grandi come il mio ditino medio e potevano arrampicarsi con le loro corte zampe sulle frasche di gelso, poste direttamente sul pavimento in modo da formare una grande V rovesciata, che si uniscono in cima appoggiate a dei grossi bastoni orizzontali.

Le donne chiamavano queste strutture cavalloni e richiedevano molta cura, perché in poche ore i bruchi divoravano tutte le foglie e bisognava sostituire i rami ormai spogli con altri freschi, appena tagliati.

Se non c'era nessuno mi divertivo a prendere un baco, fresco leggero e morbido nella mia mano e lo appoggiavo sulla camicia: lui camminava girando la testina e guardando in giro con gli occhietti neri. Poi lo rimettevo su una foglia e lui ricominciava subito a rosicchiare.

“Ora è una larva,” mi aveva detto la mamma, “ma quando si è chiuso nel bozzolo diventa una crisalide e poi si trasforma in farfalla.”

Le donne però non permettevano che questo avvenisse, perché per uscire dal suo involucro, la farfalla fa un buchino e rompe i fili di seta. Così provvedevano prima.

Doḡo la cuarte durmide a mudavin cjase, parcè che a àn dibisugne di vê plui di mangjâ e plui puest: zaromai a jerin diventâts grancj tant che il gno dedut di mieç, la mê mace lungje, e a rivavin a vignî sù, cun lis lôr piçulis çatutis, pes frascjis di morâr, poiadis a dret tal pavement in maniere di fâ une grande V ribaltade, che si metin adun in ponte, poiadis intor di grues lens, spraiçs, orizontâi.

Lis feminis a vevin dât non a di chest implant “cjavâlons”: a domandavin un grum di cefâ parcè che in poçjis oris i cavâlîrs a slofavin e fasevin fûr dutis lis fueis e si veve di rimplaçâ lis ramacis dispueadis cun altris frescjis, juste taiadis tal moment.

Se nol jere nissun mi incjantavi a fâ passâ la ore cjolint sù un cavâlîr, fresc, lizêr e tenar inte mê man e lu poiavi intor de mê cjamese: lui al cjaminave voltant il cjavut e cjalantsi ator ator cui vogluts neris. Doḡo lu tornavi a poiâ suntune fuee e lui al tornave a scomençâ daurman a gramolâ.

“Cumò e je une ruie,” mi veve contât mê mari, “ma doḡo che si sarâ sierât inte galete e deventarâ un bigat e po doḡo si mude intune pavee.”

Lis feminis dut câs no lassavin che cheste ultime mude e sucedès, parcè che par vignî fûr de sô galete, la pavee e fâs une busute e cussì e romp i fî de sede; si che duncje a proviodevin a timp.



I bachi mangiavano e divoravano sui cavalloni per dieci giorni e quando erano pronti per fare il bozzolo si fermavano sazi e immobili, come incantati, bisognava fornire loro il bosco, che si preparava con fascine di paglia, erica o sarmenti sui quali essi salivano a filare il loro filo di seta che esce dalla filiera sotto la bocca. Le donne lasciavano maturare i bozzoli per otto giorni, poi li staccavano delicatamente e anch'io le aiutavo, dividendo quelli perfetti da quelli che avevano qualche difetto, o macchiolina o erano forati perché la farfallina era già volata via. Con quelli belli dorati e lucenti, riempivamo grandi cesti che il nonno avrebbe portato al più presto a Cividale dove c'era la bozzolaia con il forno, per completare il ciclo prima di trattare la seta vera e propria. Questa attività dava qualche soldo, utile anche all'economia di Podresca, ma indispensabile a quasi tutte le famiglie della valle.

I cavalîrs a mangjavin e a gramolavin intor dai "cjalons" par dîs zornadis e, tal moment che a jerin madûrs e pronts par fâ sù la galetè, si fermavin complens e passûts e a stavin fis, come imbacuchîts o forsît incjantâts. In chel moment si veve di jessi pronts a dâur il "bosc": ven a stâi che si lu prontave con fassinis di stran, grion o ben bedecs, indulà che lôr a lavin sù a filâ il lôr fil di sede che al ven fûr de filiere, sot de lôr bocje.

Lis feminis a lassavin vignî maduris lis galetis par vot dîs, dopo lis distacavin planc plancut e ancje jo lis judavi, disseparant chês perfetis di chês cun cualchi pecje, o maglute o che a jerin sbusadis par vie che la paveute za e jere svolade vie. Cun chês bielîs, di colôr dal aur e lustris, o jemplavin grancj zeis che il nono al varès puartât jù biel prest a Cividât dulà che e jere la racuelte e la stue, in maniere di puartâ insom il cicli prime di scomençâ la rude lavorazion de sede.

Cheste ativitât e faseve vuadagnâ cualchi bêçs, util ancje ae economie di Podresca, ma dibot indispensabil par dutis lis fameis de valade.

La raccolta delle fragoline

“Oggi andremo a raccogliere le fragoline,” mi disse la nonna “gli uomini hanno quasi finito di falciare i prati di Oborza e Codromaz, perciò fra tre giorni cominceranno con i nostri. Ci converrà sbrigarci, altrimenti le fragole finiranno insieme al fieno.”

L'idea che falciassero quegli squisiti frutti insieme all'erba mi dispiaceva. Le fragole cresciute presso i muretti a secco e ai margini dei prati sono dolcissime. Il profumo è quasi più acuto del sapore e un solo frutto riempie la bocca di delizia. Sarebbe stato un vero peccato non poterle raccogliere.

Era una giornata di giugno calda e sudai subito anche perché eravamo partiti tardi rispetto ai soliti orari delle donne, ma oggi la nonna aveva voluto sbrigare prima i suoi normali compiti:

“Così restiamo fuori tutto il tempo che serve.”

La racuelte des freulutis

“Vuê o larin a cjaâ sù lis freulutis” mi disè la none “I umigns a àn cuasi dibot finît di seâ i prâts di Oborza e Codromaz, e alore ca di trê dîs a tacaran cui nestris. Nus conven niçâsi e spesseâ, se no lis freulutis a laran a finîle parie cul fen.”

Il pinsîr che a seassin chês pomis cussî buinis cu la jerbe mi displaseve. Lis freulutis vignudis sù dongje i murets secs e ad ôr ad ôr dai prâts a son gustosis. Il profum al è dibot plui fuart dal savôr e une sole pome e jemple la bocje di gust. Al sarès stât un vêr pecjât no rivâ adore a cjaâlis sù.

E jere une zornade di Jugn cjalde e a colp o scomençai a sudâ ancje parcè o jerin partîts tart rispîet ai oraris che pal solit a vevin lis feminis, ma vuê la none a veve volût fâ lis sôs voris di ogni di prime di lâ:

“Cussî o restin fûr par dut il timp che al covente.”



Aveva infilato la gerla sulle spalle, vi aveva messo la merenda, un fiasco vuoto, un paio di secchielli e un cesto di vimini.

Per una buona raccolta era indispensabile conoscere i posti. Le fragole per alcuni anni crescevano in uno spiazzo, poi la macchia di foglioline, inconfondibili anche d'autunno per l'intenso rosso, sparivano, sostituite da altre piante. Per fortuna una nuova radura nel bosco, o una cornice a lato di un prato si riempiva di fragole altrove.

“Oggi ti mostrerò i posti delle fragole, ma ti condurrò anche ad una sorgente d'acqua dove andrai poi con i ragazzi più grandi a riempire i botacci 7 per i falciatori. Sudano molto a segare i prati sotto il sole e hanno bisogno di bere. L'acqua di questa sorgente è fresca, a loro piace molto. Ma eccole qui, possiamo incominciare.”

Le dita grosse e callose della nonna erano veloci a staccare dagli steli le fragole mature. Alcune erano così turgide e morbide che si spappolavano al solo contatto, allora le dita si macchiavano di rosso e si sentiva il profumo intenso.



E veve metût la cosse su la schene, i veve metût dentri il ghiringhel, une flascje vueide, un pâr di seglotuts e un zeut di vencjâr.

Par une buine racuelte al jere indispensabil cognossi i puescj. Lis freulis par cualchi an a vignivin sù intun splaç, po dopo la tacule des fueutis, inconfondibile, ancje in Sierade, pal ros vîf, a lave in nuie, e altris plantis i cjapave la volte, rimplaçade cun altris plantis. Di bon che une gnove largjire intal bosc, o une suaze in bande di un prât, si jemplave di freulis in altrò. “Vuê ti mostrarei i puescj des freulis, ma ti puartarei ancje li di une risultive di aghe indulà che tu tu larâs dopo cui frutats plui grancj a jemplâ i botaçs pai setôrs. Lôr a sudin une vore a seâ i prâts sot il soreli e a àn dibisugne di bevi. La aghe di chest spissulon e je frescje, a lôr tant ur plâs. Ma velis ca, o podin scomençâ a cjapâlis sù.”

I dêts grues e plens di cai de none a jerin svelts a distacâ dai stocs lis freulis maduris. Cualchidune e jere cussì sglonfe e mulisite che si sfracaiave dome tocjantle, in chê volte i dêts si maglavin di ros e si sintive un profum fuart.



“Ma raccogli o mangi?” Mi domandò ridendo. In effetti, perché metterle tutte nel secchiello? La nonna mi lasciava al mio impegno e dal bordo del prato - guai a pestarlo adesso che era maturo - coglieva erbe per la frittata. Non ce n'erano in abbondanza come in primavera, ma adesso cominciavano le erbe dell'orto e la raccolta di quelle selvatiche per la nonna era un piacere, un'abitudine rimasta di quando era anche per lei indispensabile usare tutto quello che la natura spontaneamente dava da mangiare.

“Ma cjàpistu sù o mangjistu?” Mi domandà ridint. Pardabon, parcè metilis dutis intal seglotut? La none mi lassave al gno lavôr e li dal ôr dal prât - puar mai tu a talpassâlu cumò che al jere madûr - e cjàpave sù jerbis pe fertaie. No a 'ndi jerin avonde come ae Vierte, ma cumò a scomençavin lis mindusiis dal ort e la racuelte di chês salvadiis pe none e jere un plasê, une usance restade za di chês volte che al jere ancje par jê indispensabil doprà dut ce che al vignive sù in nature e che si doprave par mangjà.



Riprendemmo il cammino ed entrammo nel bosco. Anche qui la nostra raccolta proseguì, paziente, per ore.

“Ma non arriviamo mai?” Le gambe ormai erano stanche e avevo fame.

“Ci siamo, guarda lassù!” Vidi una specie di buco fra le rocce, intorno uno strato di muschio più spesso, qualche pianta di capelvenere. C’era lo spazio per infilare sotto il getto dell’acqua il botaccio di ceramica. Era protetto sulla pancia da una rete di metallo per salvarlo dagli urti.

“Guarda bene come posare il botaccio. Ci vuole pazienza. Occorrono alcuni minuti per riempirlo.”

Bevvi a lungo. Era proprio un’acqua speciale o era l’effetto della sgambata? Mangiammo all’ombra di gusto.

Al ritorno la nonna si fermò davanti ad un crocifisso. Appoggiò la gerla su un cippo di pietra posto di fronte all’immagine religiosa. Pregò un momento.

“Vieni Bepinc, diciamo un’Ave Maria. Chiediamo che ci sia un buon raccolto.”

O lirin dilunc a cjaminâ e o jentrarin tal bosc. Ancje culi la nestre racelte e le indenant di fin par oris.

“Ma no sino ancjemò rivâts?” Lis gjambis aromai a jerin cuetis maduris e o vevi fam.

“O i sin rivâts, cjale culâ sù!” O viodei une specie di buse framieç i crets, dulintor une laçe di muscli plui penze, cualchi plante di lidrîs dolce. Al jere juste il puest par meti sot dal spissul de aghe il botaç di crep. Al jere rimessât cuntune filiadute inte panze, par parâlu da lis trucadis.

“Cjale ben cemût poiâ jù il botaç. Bisugne che tu vedis pazience. Al covente cualchi moment prime che si jempli.”

O bevei a dilunc. Jerie pardabon une aghe speciâl o jerial il risultât de sgambetade? O mangjarin di gust inte ombrene.

Tal tornâ indaûr la none si fermà denant a di un crucifis. E poiâ jù la cosse tor di un pedestal di clap plaçât in face ae figure religiose. E preà par un moment.

“Ven Bepinç, o disin une Ave Marie. I domandin che nus dedi une buine stagjon pai cjamps”

A casa la nonna mondò e scelse le fragole: mise le più grosse in una ciotola e le altre in una pentola.

“Guarda, Bepinc, con queste preparo la marmellata per quest’inverno e sarà un altro regalo del bosco.”

“E le altre?”

“Curioso! Domani sorpresa.” E mi mandò in negozio dal nonno a prendere un secchiello di zucchero.

“Non ne metto molto, sono già tanto dolci.”

Rimestava delicatamente con un cucchiaino di legno fatto da Zef e la cucina si riempiva di profumo. Io aspettavo con pazienza perché mi lasciava leccare per bene la pentola.

Il giorno dopo (era domenica) alla fine del pranzo la nonna comparve portando una torta: a corona tutt’attorno erano disposte le fragole.

“Ecco la sorpresa!”

“Che meraviglia!” Si complimentarono i grandi.

“Allora, Bepinc, era o no una buona idea quella di raccoglierle?”

A cjase la none e smondeà e e sielzè lis freulis: e metè lis plui gruesis intun scudielot e chês altris intune cite.

“Cjale, Bepinç, cun chestis o fâs la marmelade par chest Invier e al sarà un altri regâl dal bosc.”

“E chês altris?”

“Curiôs! Doman sorprese.” E mi mandà te buteghe dal nono a cjoli un seglotut di zucâr.

“No ‘nt met tant, a son za une vore dolçutis.”

E messedave ben plancut cuntune cjace di len fate di ‘Sef e la cjase si jemplave di bonodôr. Jo o spietavi cun pazienze parcè che mi lassave lustrâ pulît pulît la cite.

La zornade dopo (e jere domenie) ae fin dal gustâ la none la viodei comparî puartant une torte: tor ator a jerin metudis a corone lis freulis.

“Ve ca la sorpresa!”

“Ce maravee!” I fasevin cussì i compliments ae none i grancj.

“Alore, Bepinç, jerie o no une buine idee chê di cjapâlis sù?”



Il progetto "Piccole Storie"

è stato realizzato con il contributo della Provincia di Udine.

La traduzione dei testi in lingua friulana è di Serena Martini.

I brani sono tratti dal libro

"Di sasso in sasso lo Judrio bisbiglia"

di Eleonora Galli pubblicato da Podresca Edizioni.

I laboratori di pittura sono stati tenuti da Daniela Cazzagon.

Gli acquerelli sono opere di bambini e ragazzi

che frequentano le attività dell'associazione Vitae ONLUS.

Il disegno "Camini" a pagina 13 è stato realizzato da Silvano Zompicchiatti con la tecnica a china e ritrae uno scorcio del Borgo Podresca di Prepotto.

Il libro è un dono per le scuole elementari

ed è stato realizzato intermente con l'opera di volontariato.

Il projet "Piculis Novelis"

al è stât realizât cul contribût de Provincie di Udin.

La traduzion dai tescj in lenghe furlane e je di Serena Martini.

I tocs a son stâts gjavâts fûr dal libri

"Di sasso in sasso lo Judrio bisbiglia"

di Eleonora Galli publicât de Podresca Edizions.

I laboratoris di piture a son stâts tignûts di Daniela Cazzagon.

I acuarei a son oparis di fruts e zovins

che a frecuentin lis ativitâts de associazion Vitae ONLUS.

Il dissen "Camins" a pagine 13 al è stât piturât di Silvano Zompicchiatti cun la tecniche de chine e al mostre un slambri dal Borc Podresca a Prepot.

Il libri al è un regâl pes scuelis primariis

e al è stât realizât in dutis lis sôs parts cun la opare di volontariât.





Vitae ONLUS

Via Borgo Scubla, 29 - Faedis, Ud - Tel. 0432 728544
www.vitaeonlus.it - e-mail: info@vitaeonlus.it