

Divertirsi ieri

E' difficile dare brevemente l'idea dei numerosi giochi infantili di ieri, per la maggior parte legati, come ad esempio il girotondo, a caratteristiche filastrocche o codificati con regole precise, come il gioco delle «s'cinche». Palestra di tutti i giochi era la strada ove avvenivano le comuni «guerre» a sassate, tirate a mano o con la fionda, fra contrade avversarie. Diffuso era il gioco del «pandolo», consistente nel far saltare un bastoncino affusolato, percuotendolo con un bastone più lungo, e nel riprenderlo a volo con questo per scagliarlo più lontano.

Un cenno a parte merita il gioco delle «s'cinche» (bille), consistente nel colpire con la propria «s'cinca», lanciandola da una piccola buca praticata nel terreno (coca), quella che il compagno teneva nell'angolo formato con i piedi a tacchi uniti e punte aperte. Se ciò riusciva, le posizioni dei giocatori s'invertivano. Le «s'cinche» erano classificate per qualità («scaiete» se erano di terracotta, «piere» se di pietra, «bobi» di vetro variopinto) e per valore (una «piere» ad esempio, valeva una «londa», corrispondente a due «scaiete»).

A tavola a Natale

Il Rumtopf

In occasione delle festività natalizie sulle tavole dei nostri nonni venivano stese candide tovaglie di lino di Fianra e tra fiori, rami di vischio e cristalli di Boemia non poteva mancare un secchiello (mastelut) di mostarda, complemento indispensabile di lessi ed arrostiti, rinomato prodotto delle fabbriche goriziane del Sandpichler e di Honoré Jourdan.

Quasi a riprendere una tradizione conserviera d'altri tempi, vi vorrei proporre una ricetta a base di frutta, zucchero e rum, di chiara matrice mitteleuropea (è molto diffusa infatti in Germania, Austria e Jugoslavia) che timidamente da un paio d'anni ha fatto la sua comparsa anche a Gorizia.

Il Rumtopf, vaso di terracotta smaltata con coperchio, di diversa capienza, non è altro che il caratteristico contenitore di questa preparazione, che si inizia in pri-

mavera, termina a settembre e si serve come dessert a Natale.

Saranno le fragole a formare il primo strato nel Rumtopf: si aggiungerà quindi una quantità di zucchero pari al loro peso e si ricoprirà il tutto con abbondante rum. Allo stesso modo si procederà con le ciliegie (alle quali verrà lasciato il gambo), le albicocche e le pesche (sbucciate e tagliate a pezzetti), il ribes, i lamponi, i mirtilli, il melone (basteranno alcune fette), i fichi e le susine. A discrezione si potrà aggiungere pure uva, pere, mele ed ananas; raccomandabile inoltre l'aggiunta di un chiodo di garofano. Molto importante è che il rum ricopra sempre di almeno tre dita la preparazione, che dovrà essere rimescolata di tanto in tanto. A seconda dei gusti personali potranno variare sia la quantità dello zucchero, che l'assortimento della frutta. A settembre, completata la preparazione, il vaso verrà chiuso ermeticamente (usando carta pergamenata) e sarà lasciato in luogo buio fino a Natale.

TRADIZIONI

Natale Goriziano

I sentimenti più belli che il Natale suscita in ognuno si accentuano con i ricordi della propria infanzia sulla quale la grande festa della Cristianità esercita sempre un fascino particolare. Al Natale goriziano erano legate consuetudini in buona parte espressione del vecchio mondo contadino. Alcune continuano, come l'allestimento del presepio e dell'abete natalizio e, la notte della vigilia in attesa della messa, il gioco della tombola in famiglia o anche tra famiglie riunite. A questo proposito vale la pena riferire, a titolo di curiosità, che la signora Mafalda Vittori, abitante in via Fatti, conserva ancora un gioco di tombola tramandato dagli avi e realizzato circa un secolo e mezzo fa su legno, di bella fattura artigianale: un piccolo «pezzo» quasi da museo.

Essendo, in passato, giornata di astinenza dalle carni, nelle famiglie la cena della vigilia era a base di pesce, in prevalenza baccalà, con contorno di sedano insalata. Piatto tipico in molte famiglie e anche in numerosi esercizi pubblici, la gelatina («zilidina»); consisteva in un bollito comprendente parti di bue, vitello e gallina, salato e lasciato raffred-

dare nei piatti con inserita una foglia di alloro. I contadini (un tempo si contavano a centinaia nei sobborghi goriziani le piccole aziende coltivatrici) poco prima della mezzanotte solevano dare delle manciate di fieno agli animali nella stalla, con il pensiero rivolto al bue e all'asinello nella grotta di Betlemme.

La seconda festa di Natale, ricorrenza di Santo Stefano, veniva benedetto il sale che le massaie portavano in chiesa durante le messe. A Natale come per l'Epifania veniva anche benedetto l'acqua che i fedeli portavano nelle proprie case quale segno di propiziazione. I contadini ne aspergevano le case, le stalle e i campi.

Meta tradizionale dei goriziani, nel pomeriggio di Santo Stefano, era Salcano nella cui chiesa dedicata al protomartire, il sacerdote benediva il sale. Ovviamente l'occasione era propizia per ristorarsi nelle osterie del paese che quel giorno facevano affari d'oro. Quanti raggiungevano Salcano solevano dire scherzosamente che vi si recavano «a prendere il giudizio», riferendosi al detto che vuole appunto giudizioso chi ha «sale in zucca».

Mario Turel e altri ...

Anche l'85 ha fatto registrare perdite dolorose in quel tessuto unico e ormai estremamente ridotto di dimensioni che costituiva la famiglia degli agricoltori di qui.

Lo spazio non ci consente di tracciare, come vorremmo, per tutti più estesi cenni di memoria. Ci soffermeremo nel ricordo di Mario Turel, con l'intento di simboleggiare, attraverso la sua figura, anche la storia, affine per alcuni aspetti, di Battisti Rutar Paolina, Mucic Paulin Maria e Nardin Piciulin Giovanna (Nina).

Discendente, come tanti, di un consolidato ceppo sanroccaro, temperato nell'attività — sofferta ma orgogliosa, carica di sacrifici ma ricca di contenuti —, che faceva capo quotidianamente alla dura ma generosa terra, Mario Turel ebbe modo di formarsi nell'identità del polo significativo di un borgo in cui le ricchezze interiori si trasformavano in caparbie dedizioni al lavoro, senza perder di vista però i valori dello spirito che in lui risaltarono soprattutto nel canto e nelle rappresentanze del folklore, tipici motivi di aggregazione anche umana d'altri tempi.

L'ultima sua stagione va ricordata per la patetica ma orgogliosa sfida contro un'epoca che, anche

in questo campo ha fatto rivoluzione, imponendo tecniche e cancellando abitudini.

Questa sua lotta era manifesta nel rifiuto di mollare il timone di quel veicolo meglio conosciuto come «burela», per varie epoche indispensabile ed insostituibile bene strumentale all'attività dell'agricoltore.

Finché i carretti ressero il ritmo della pedalata, lo si vedeva trainare il fido prezioso carretto colmo del solito «ben di Dio»; successivamente, rammentando i trascorsi di bersagliere, si «adattò» a raggiungere il mercato spingendolo a piedi.

E nelle giornate più inclementi, l'abbinamento si rivelava veramente, ma con rimpianto, fuori dal tempo.

Supplemento al n. 49
di «VOCE ISONTINA»
Gorizia, 21 dicembre 1985

Direttore responsabile
LORENZO BOSCAROL

Aut. Tribunale di Gorizia n. 33
del reg. dd. 7 gennaio 1958

Tipografia Budin s.d.f.
Gorizia



Anche in mezzo alla nebbia continua il cammino