

**Parrocchia S. Eusebio**  
**Via Quintino Sella, Cagliari**

# intrecci vegetali e ... dintorni

**Mostra di oggetti intrecciati con fibre naturali**



**4 - 15 settembre**

.....

**E**

Premessa

**C**

Introduzione

**I**

Cestini: che passione

**D**

La panificazione

**N**

Altri oggetti

Le testimonianze

**I**

Glossario



# Premessa



Questa mostra ha lo scopo di aiutarci a conoscere o a conoscere meglio le piante da cui si ricavano tanti oggetti che usiamo comunemente. Altro scopo della mostra è quello di ricordare le tecniche di lavorazione artigianale, almeno quelle del nostro territorio. La civiltà industriale ci ha dato tanto in termini di benessere economico e di ampiezza di conoscenze, ma sicuramente, soppiantando l'artigianato, rischia di privarci non solo di tante abilità manuali ma anche di diverse conoscenze specifiche proprie del nostro territorio.

Ci auguriamo che le persone che vengono a vedere la mostra ne escano arricchite di qualche conoscenza in più e anche di un più vivo desiderio di capire e amare questa meravigliosa natura dentro la quale cresciamo, che ci sostiene, ci protegge e ci sorprende sempre con le sue inesauribili risorse, per quanto noi, spesso, poco ci curiamo di conoscerla, capirla, proteggerla a nostra volta.

### **Perché i racconti**

Dove è stato possibile abbiamo inserito brevi racconti fatti dalle persone che abbiamo contattato. In tal modo speriamo che chi visita la mostra senta, come noi abbiamo sentito, che gli oggetti esposti sono testimonianza di vita vissuta, non cimeli superstiti di una realtà ormai così lontana da essere diventata astratta.

### **Per concludere**

Nessuna esposizione, permanente o temporanea, che abbia come soggetto una problematica ampia come quella scelta da noi quest'anno, può essere esaustiva.

Potevamo fare una scelta diversa, ad esempio privilegiare un singolo aspetto trascurando del tutto gli altri: avremmo ottenuto una esposizione più ordinata ed elegante nella forma. Ma a noi è piaciuta l'idea di suscitare curiosità nelle persone, socchiudendo tante porte per chi volesse poi approfondire uno o più aspetti.

In fondo, una mostra a tema dovrebbe servire anche a questo, a far venire la voglia di saperne di più.



# Introduzione

## IN GENERALE

**N**ei mercatini, nei negozi di articoli per la casa e ormai anche nei supermercati è facile reperire ceste e contenitori di varie forme, in paglia, in vimini e in altri materiali naturali. Li abbiamo sempre visti, non ci facciamo caso più di tanto.

Si tratta di oggetti in genere poco costosi, di fattura industriale e di provenienza estera. Da qualche tempo, poi, oggetti di fibre naturali intrecciate vanno occupando un spazio sempre più importante nel mercato. Anzi, vanno "di nuovo" occupando uno spazio importante, perché c'è stato un tempo, prima dell'immissione massiccia dei materiali sintetici, in cui era facile trovare stuoie in paglia, sedie e poltrone in vimini, ante di mobili fatte con fibre naturali lavorate a intreccio ecc.

Questa sorta di "revival" viene sostenuto da diverse tendenze quali le mode della così detta "arte povera" e di quella etnica e dai movimenti ambientalisti.

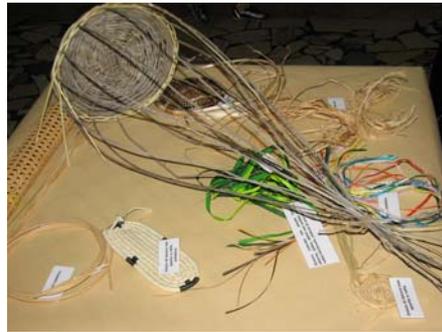
## L'ARTIGIANATO

**U**n discorso a parte occupa l'artigianato locale. Legato ad usi antichi ma in alcuni casi ancora persistenti, come quello della panificazione in alcuni paesi del centro della Sardegna, non è mai scomparso del tutto, tuttavia la produzione a un dato momento si era ridotta così drasticamente da rischiare di soccombere sotto la concorrenza

spietata della plastica.

Negli ultimi decenni, però, l'artigianato ha avuto un notevole rilancio. Non si può a rigore affermare che c'è stata una inversione di tendenza, ma piuttosto che l'artigianato ha trovato nuove strade.

I movimenti antiglobalizzazione, l'influenza dell'arte etnica, la riscoperta delle culture locali, per quanto fortemente contrastata da tendenze progressiste opposte, hanno favorito la valorizzazione dell'oggetto artigianale anche, ma non solo, destinato a un mercato elitario.



## LA PLASTICA

**L**a plastica è uno dei materiali che ha cambiato profondamente il nostro mondo, semplificandoci la vita sotto molteplici aspetti. A noi interessa sottolineare che la facilità con cui ci siamo abituati a usare questo materiale e altri ad esso simili è una delle ragioni per cui oggi non si è più in grado di cogliere appieno l'importanza di determinati oggetti di cui facciamo un uso pressoché quotidiano: una bacinella, un secchio, un sacchetto per la spesa e così via.

Il successo della plastica, legato ad alcuni suoi innegabili van-

taggi ne spiega l'uso smodato e scriteriato che se ne è fatto per decenni.

Un portafrutta in plastica costa poco, è leggero, è solido, facile da pulire; ma costa molto in termini di inquinamento tanto all'atto della fabbricazione quanto dello smaltimento.

Un portafrutta in vimini costa forse un po' di più, però, oltre ad essere più bello a vedersi, si smaltisce più facilmente in quanto biodegradabile. Ma ... quanto costa a livello di sfruttamento della natura? E che dire poi dello sfruttamento del lavoro delle donne e dei bambini per la raccolta e la lavorazione di alcuni di questi prodotti?

## PLASTICA & ESTETICA

**A**ncora qualche riga per evidenziare un ulteriore aspetto dei materiali sintetici che sostituiscono i tradizionali oggetti fatti in fibre naturali, cioè l'aspetto estetico. Come è capitato anche in altri campi, quali ad esempio quello dell'architettura, quando ci si è trovati a dover realizzare in plastica oggetti quali rivestimenti per bottiglie, contenitori per la frutta e così via, si è posto il problema estetico.

La fibra naturale è bella in sé, tutt'al più si può dare una valutazione dell'oggetto in base alla finezza della lavorazione, ma la plastica non ha una bellezza intrinseca. Ecco allora che gli oggetti in plastica assumano le forme dei corrispettivi in fibra. Rivestimenti di bottiglie e damigiane, cestelli e canestri, ceste per la spesa, borsette, ciabatte e altro ancora vengono fatti a imitazione dell'intreccio vegetale.

L'immissione nel mercato di fibre sintetiche ha inoltre indotto molti appassionati dell'intreccio a sostituire con queste i materiali naturali, più faticosi da raccogliere e preparare e dalla

gamma di colori più limitata e sobria. Così troviamo cestelli per contenere dolci intrecciati con filo di plastica (negli anni '70 c'era stata in Sardegna una vera e propria moda) ma anche ceste in cui il riempimento è fatto in sparto mentre il rivestimento è in finta rafia. A testimoniare la diffusione di quest'uso abbiamo qui ceste provenienti dalla zona di Sassari (Ittireddu), di Oristano (...), dalla Marmilla (Villamar).



# La storia

**P**rima di conoscere i metalli, l'uomo imparò a usare la ceramica; prima di scoprire la ceramica, l'uomo imparò a fare gli intrecci.

Le prime prove di questa attività umana, così importante eppure così sottovalutata, sono date proprio dal rinvenimento di frammenti di ceramica con su impressi motivi di intreccio. Si tratta di contenitori che venivano impermeabilizzati spalmandovi sopra dell'argilla. Più avanti, quando l'uomo scoprì che l'argilla poteva essere usata anche senza il sostegno dell'intreccio, quest'ultimo poté essere utilizzato per imprimere sugli oggetti dei motivi decorativi.

Nel museo archeologico di Cabras è conservato un vaso sul cui fondo si vede chiaramente impresso un motivo ad intreccio dovuto alla stuoia sulla quale era stato appoggiato ancora fresco durante la sua lavorazione; il reperto, trovato nella zona archeologica di Cuccuru s'arrius, è datato tra il 2500 e il 2000 a. C. L'archeologa che ci ha accompagnati a vedere l'oggetto ci ha assicurato che è frequente il rinvenimento di disegni di intreccio impressi su frammenti di argilla usata per impermeabilizzare pareti o pavimenti delle capanne.

In diversi bronzetti nuragici, per lo più figure di donne, sono presenti elementi che rappresentano intrecci vegetali: una cesta (bronzetto femminile da Villasor, conservato al museo archeologico di Cagliari), dei sombreros (bronzetto femminile da Torralba, museo archeologico di Cagliari e da provenienza ignota conservato al museo di Copenaghen).

Naturalmente è assai difficile reperire le fibre vegetali che, essendo deperibili, il più delle volte non si sono conservate a testimoniare le tec-

niche dell'intreccio. Non mancano tuttavia reperti che ne documentano l'utilizzo, come un cestino di foglie di palma rinvenuto tra gli scavi di Masada e risalente al periodo dell'assedio della città da parte dei romani, che la distrussero nel 73 d. C.

Tra le popolazioni preistoriche di cui si ha conoscenza, la comunità più evoluta nell'arte dell'intreccio abitava nella California. Si trattava di popolazioni che, in età pre-agricola, quindi con un'economia di caccia e raccolta, non conoscendo la ceramica (che non entrerà nella loro cultura fino all'età coloniale), svilupparono un'abilità mai più superata nell'arte dell'intreccio.

*“La tecnica in cui le genti pre-agricole della California eccelsero, tanto da essere considerate senza rivali in America e si può dire nel mondo intero, fu l'intrecciatura. Le applicazioni pratiche erano innumerevoli: si facevano con l'intreccio cappelli maschili e cuffie femminili, vassoi, stuoie, culle e recipienti d'ogni foggia e dimensione, dai grandi serbatoi per immagazzinare ghiande e tuberi ai più minuscoli cestini.*

*L'impiego più singolare dei panieri era ai fini della cottura: nei cesti da cucina s'introduceva acqua fredda insieme al cibo, e si portava all'ebollizione gettando nel recipiente pietre arroventate al fuoco; s'immagina quanto perfetta dovesse essere l'impermeabilizzazione di tali cesti. E' stata misurata scientificamente la precisione e minuzia di simili lavori: alla lente d'ingrandimento è risultato che in certi esemplari si giunge a contare 60 punti per pollice, indizio di una maestria tecnica che non ha paralleli al mondo.*

(AAVV Le Americhe, in Storia Universale dell'arte, UTET).

Tra le principali fonti di informazione ci sono le arti figurative. L'arte romanica ce ne fornisce un noto esempio nella scultura a rilievo che rappresenta *il mese di settembre*, conservato nel museo del duomo di Ferrara 1230 ca.. Anche numerose cornici e fregi, realizzati con motivi a intreccio, che decorano chiese e monasteri dall'alto medioevo al periodo gotico, traggono ispirazione con molta probabilità dagli intrecci vegetali.



Già dalla fine del 1500 si diffuse in Spagna il genere della "natura morta". Questo tipo di dipinti, chiamati "bodegones", per quanto fossero considerati un genere minore, ebbero una grande fortuna. Noto autore di "bodegones" fu il suocero di Velasquez, Francisco Pacheco, peraltro mediocre pittore accademico, per quanto ottimo insegnante. Il genere della natura morta si diffuse nei territori spagnoli dell' Italia meridionale e da qui nel resto della penisola.

Ai primi del '600 sarà Caravaggio a introdurre la "natura morta" come genere a sé nella pittura italiana, con il celebre "Canestro di frutta". Caravaggio, attento e preciso nel raffigurare oggetti con lucido realismo, ci ha fornito diverse immagini relative all'intreccio vegetale, a partire dalla fiasca impagliata nel "Riposo durante la fuga in Egitto".

A partire da quel periodo, ulteriori numerosi esempi si possono trovare nella pittura fiamminga e nei filoni a tendenza realistica e popolare. Tra le opere pittoriche del secondo '800 è nota la "Cameretta" di Van Gogh in cui si vede una sedia impagliata.



**“La cameretta” di Van Gogh**

**F**are ceste e cestini una volta in Sardegna era una necessità,

# Cestini: che passione

che li si facesse per uso personale o per commercio, erano comunque un bene insostituibile e realizzarli, oltre che un'attività assai comune e diffusa, era a tutti gli effetti un vero e proprio lavoro, grazie anche alla ricchezza delle materie prime.

I cesti sono diffusissimi in tutta l'isola: le abitazioni rustiche, dei pastori e dei contadini, in alcuni paesi in particolare, sono piene di oggetti di cestineria, alcuni utilizzati per la conservazione degli alimenti, altri semplicemente esposti come ornamento.

I cesti e i panieri, che possono avere forma differente a seconda dell'utilizzo a cui sono destinati, vengono realizzati secondo la tecnica sarda detta 'a spirale': su un ordito a spirale, viene intrecciato il giunco, che viene cucito punto per punto con l'aiuto di un punteruolo in ferro.



Con la paglia, solitamente colorata, vengono realizzati bellissimi disegni; i più tradizionali sono le rose e le stelle, riprodotte solitamente nella parte centrale del cesto. I colori più ricorrenti sono il

rosso, il nero, il blu e il verde.



Alcuni cesti, molto ricercati, presentano sul fondo una pezza circolare di broccato colorato.

L'area della Sardegna che vanta la più importante tradizione nell'intreccio e nella cestineria è l'oristanese, zona ricca di stagni, dove crescono le piante e le erbe, come il lentisco, la palma, il giunco, la canna, l'asfodelo e la paglia, che nelle mani delle donne e degli abili artigiani danno vita ai meravigliosi cesti.

Oggi, almeno nei paesi industrializzati, il cestino fatto a mano è un oggetto quasi esclusivamente riservato agli appassionati di prodotti artigianali e talora oggetto di lusso. Pensiamo ai nuovi laboratori che propongono prodotti raffinati, o ai cestinai che capita di incontrare lungo le strade o ai mercati all'aperto e che, per una somma decisamente modesta, offrono delle belle robuste ceste di canne.

Ma c'è ancora qualcuno che fa cestini per il puro piacere di realizzarli: cestinai per hobby, potremmo dire.

Il signor Antonio ottanta anni, intreccia ancora cestini di salice per uso domestico.

Signora Maria Melis, nostra parrocchiana, ha ottantasei anni ed è nata a Villamar dove è cresciuta. Fare cestini è una sua passione anche se, ci ha detto, ormai non lavora quasi più. Però – e questo ci piace molto – ha insegnato l'arte a due delle sue figlie. Lei ha imparato a fare i cesti da suo fratello.

Per fare cesti, cestini e sporte grandi e piccole si usa l'oliva-  
stro e la *sarpa* (salice), pianta che cresce nei bordi dei fiumi.



**Canne messe a seccare  
in Peschiera Pontis.**



**Lavorazione del grano  
per le ceste a Sinnai**



# La panificazione



Paese che vai.....



# TONARA

## Un paese che non ha la tradizione dell'intreccio

**A** Tonara non si sono mai fatte ceste né altri tipi di contenitori a intreccio. Nel territorio non si trova materia prima adatta: né canne, né giunchi; persino l'asfodelo non cresce in quantità sufficiente. Naturalmente occorre i contenitori per la panificazione e le ceste per il trasporto di varie cose, pertanto tutti gli oggetti di questo tipo venivano portati da fuori e comprati con denaro oppure barattati.

### Contenitori di asfodelo:

Provenivano da Olzai, Teti, Ollolai, Flussio.

**Crobes** e **cherrigos** - provenivano da Olzai, Teti, Ollolai. Le ceste venivano cedute ai tonaresi in cambio di una quantità di castagne pari alla loro capienza (**prena e leada**). Erano contenitori solidi ma di fattura semplice, utilizzati per conservare le cose più svariate, anche per fare la spesa (**crobes**) o per il trasporto del pane (**cherrigos**); non presentavano in genere elementi decorativi, il maggior o minor pregio poteva essere dato dalla disposizione degli inserti di fibra più scura e dalla maggiore o minore grossezza della fibra.

**Sa crobe de su framentu** - Grande, era riservata al pane messo a lievitare.

**Crobes** di fattura più raffinata provenivano da Flussio e venivano comprate e pagate in denaro. Arrivavano a Tonara portate da venditori ambulanti forestieri oppure dagli stessi venditori tonaresi che le acquistavano durante i loro spostamenti. Questo tipo di **crobes** erano riservate a funzioni particolari, ad esempio portare la cena a casa della sposa la sera delle nozze.

### Contenitori di fieno

Provenivano dal Campidano.

- **Su chilivru** – Serviva per pulire il grano, per fare gli gnocchi, per mettere il pane in tavola.
- **Su cannisteddu e' fenu** – Simile a **su cherrigu**, ma più piccolo. Serviva per portare il pane al forno per verificare se era lievitato al punto giusto per la cottura (**leare s'ispamentu**).

**Sa crobbeda de ponne su framentu** – Piccola, con coperchio. Vi si conservava il lievito per la panificazione.

### Contenitori di canna (scheletro in legno).

Provenivano dal campidano. Il fondo, lo scheletro portante e i manici sono realizzati in **olivastro**, in **salice** o in altri tipi di legno flessibile, l'intreccio in **canna** tagliata in listarelle sottili.

- **S'isporta** – Cestino con un manico ampio, particolarmente adatto per trasportare frutta, verdura, funghi e così via.
- **Su cadinu** – ampia cesta per il trasporto di prodotti di vario genere. Veniva utilizzato anche per trasportare il carbone.



Sa crobi

## SAN VERO MILIS

1) **Su Chibiru po gherri sa farra** (Il crivello per setacciare la farina)

Si usavano varie dimensioni di crivelli per setacciare la farina allo scopo di ottenere tre tipi di farina diversi:

**sa farra impia** era considerata la migliore e si usava per fare la pasta dura

**su setti** era usata per fare **su pai setti** e **su pai cribazzu**

**sa tantura** era usata per fare una sorta di pane integrale.

Quello che restava nel crivello era chiamato **su poddini** ossia la crosta del grano che veniva dato alle galline.

Per fare questa operazione di setaccio le donne del vicinato (**de sa ruga**) si riunivano insieme a porte aperte e cantavano. La farina veniva setacciata dal crivello piccolo a ..... poi a operazione finita veniva misurata con **sa miazza**.



Crivelli

2) Crivello con il fondo di giunco diviso (**zuncu sperrau**), la rilegatura del fondo e **sa perta**, ossia la corda che tiene insieme il fondo e i bordi in **sessini**. I bordi sono costruiti con **sa zinniga** che viene poi rivestita di giunco (**zuncu sperrau**).

### 3) Chibiru po sa farra

4) **Su chibiru po currunzai sa farra** fatto da nonna Francesca.

Descrizione: fondo in **zinniga** ossia *la mamma del giunco*, le rilegature e **sa perta** sono fatte in **sessini** mentre il bordo è fatto di **zinniga** rivestita di giunco sempre diviso a metà per tutta la sua lunghezza.

#### Lavorazione del giunco

Una volta raccolti i giunchi e sa zinniga, si mettevano ad asciugare dopodichè i giunchi venivano divisi a metà per tutta la loro lunghezza e infine venivano messi in ammollo. Una volta ammorbiditi veniva grattata via tutta la parte interna e veniva lasciata solo la membrana esterna. A quel punto erano pronti per l'uso o quasi, infatti spesso i giunchi subivano un ulteriore trattamento, ossia quello della colorazione.

Per colorare i giunchi si usavano delle matite particolari (quelle che noi chiamiamo copiative), veniva sciolta nell'acqua la mina di queste matite, dopo di che si immergevano i giunchi nell'acqua posta sul fuoco e si lasciavano lì fino a colorazione ultimata. Finita tale operazione si facevano asciugare i giunchi che finalmente erano pronti per l'uso.

## ESCOLCA

**P**er gli intrecci vengono usate le seguenti piante: cisto, olmo, salice, ulivo (ollastru).

S'ollastru si raccoglie fresco, si ripulisce dai ramoscelli e si lavora quando è ancora fresco per poterlo intrecciare più facilmente. Le piante vengono tagliate in autunno nel periodo in cui non germogliano.

Gli intrecci vengono fatti prevalentemente dagli uomini che lavorano per venderli e mantenere la famiglia.

**SPORTASA:** cesta per raccogliere 14 olive.

**SA MOIZZA:** Ceste per i funghi e le lumache.

**CADINUS:** ceste per conservare la roba da lavare

Cesta per lavare il grano prima che si portasse a macinare al mulino.

**IS CROBISI** per conservare la farina.

**IS CANISTEDDUS**

per fare la farina, ma anche per mettere il pane a lievitare dopo avergli dato la forma e dopo la cottura in forno per conservarlo.



Sa Moizza

## TERTENIA

**P**er fare cesti, cestini e sporte grandi e piccole si usa l'olivastro e la *sarpa* (salice), pianta che cresce nei bordi dei fiumi. L'olivastro si raccoglie quando ancora è tenero e di una determinata grossezza.

Se il cesto veniva usato per vendemmiare, il fondo e i manici con il bordo superiore venivano intrecciati dai rami di olivastro abbastanza grossi e forti, mentre il resto del cesto era fatto di canne tagliate a listarelle sottili e pulite interamente dai nodi centrali che andavano ben limati.

Per le *corbule* e i cestini per dolci, per canestri grandi e piccoli e per altri tipi di ceste, si usavano i gambi del grano ben puliti e uniti a mazzetti, legati per mezzo di una punta di ferro adatta allo scopo e fermati dallo stesso gambo di grano spaccato e usato a mo' di spago.

Un altro tipo di canestro è fatto dal gambo del fiore dell'asfodelo (*scraria*) che viene estirpato con le radici quando nella sommità incomincia la fioritura e si sono aperti solo 3 fiori. Questo stelo viene spaccato in quattro parti e messo ad asciugare e a seccare al sole. Nel momento della lavorazione viene messo ad ammolare nell'acqua fredda per due giorni. Si prendono poi gli steli uno per uno e si svuotano dall'interno. La parte esterna si usa come fettuccia, la parte interna si usa per riempire.

Partendo a spirale dal centro si forma il fondo dell'utensile e poi il lato sempre in tondo viene sollevato pressappoco di venticinque centimetri, ricavandone all'interno i manici.

**Ecco l'elenco degli oggetti delle massaie di un tempo, cominciando dai più grandi:**

**su canisteddu fattu de seidi**, cioè degli steli di grano;  
**sa scettadorgia**, fatta di **scraria**, cioè asfodelo.

Questi due si usavano per lavorare la farina. Si metteva dentro **sa tancedda**. Questa, fatta di legno lunga circa 70 centimetri e alta 25, aveva i piedi ad arco nelle estremità per rimanere sollevata.

Col **setaccio de cangiai** poi si lavorava: primo setaccio per separare la crusca; secondo setaccio (*su sedassu 'e seda*) separava la semola dalla farina.

C'è anche un terzo setaccio un po' più larghino per colare di nuovo la semola.



**Cesti  
in canne**

La semola fine si usava esclusivamente per il pane, mentre quella che rimaneva nel setaccio serviva per l'inizio "*po fai sa fregula*" e anche per fare il semolino. Quest'ultimo setaccio si chiamava "**sa sedassu de farra de orgiu**" perché si usava per lavorare la farina d'orzo.

Poi ci sono "**is palinisi**": **su palini de gerri** e **su palini de agrumai**.

Prima si usava **su de agrumai** e si toglieva il cruschello; poi **su palini de gerri** si metteva dentro **su canisteddu** e **cun su cilivuru** si lavorava la semola (**cerri sa simbula**).

Su Cilivru de gerri era fine fine e serviva per togliere totalmente i residui di crusca.

Per lavorare la farina d'orzo si usava uno **cilivru** appena più

largo.

C'è ancora "**su cilivru de fai su trigu in s'abba**", cioè lavare il grano. Si metteva l'acqua in sa **sciu-veddda**, piena di capisce, **cun sa turri** si metteva il grano dentro **su ciluvru** e si lavava il grano. Questo serviva a togliere la polvere e qualche pagliuzza che rimaneva a galla.

Il grano si metteva ad asciugare e poi **cun su palini** serviva a togliere ancora qualche semino o pagliuzza residua.

**Su palini 'e gerri, su cilivru de gerri** e anche **le corbule** li portavano a vendere dalla parte di Sinnai e tutti questi oggetti erano fatti di steli di grano. Però **su cilivuru de gerri** non so che steli fossero perché erano finissimi.

Quelli poi di asfodelo li portavano a vendere da Urzulei.: Corbule, **palinisi** e cestinetti. Parlo di quando il grano si macinava nella mola.

# ITTIRI

## CESTE DI SPARTO E RAFIA O ASFODELO

**Sa corvula** – Ha forma a tronco di cono, con bordi superiori a rientrare, di diverse dimensioni.

Materiale impiegato: per l'interno fili di sparto (tinnia), rivestiti, punto su punto, di asfodelo.

Impiego: conservare o trasportare granaglie, legumi secchi, biancheria, pane e altri alimenti non umidi. A seconda della dimensione poteva essere utilizzata come unità di misura nel baratto delle merci.

**Su canisteddu** – Realizzato con lo stesso materiale. Si tratta di un cesto basso, di forma circolare, di diametro variabile. Veniva utilizzato nella preparazione della farina per la panificazione (tutti i passaggi con i vari setacci dalla crusca alla semola). Abbellito con coccardine di panno rosso, poteva essere utilizzato anche come espositore di dolci o oggetti da regalo. In occasioni solenni il promesso sposo faceva recapitare i doni alla futura sposa e questi venivano disposti nel contenitore, che prendeva il nome di "**su paneri**".

Con lo sparto (sa tinnia), come anima, venivano realizzati anche una grande varietà di cestini:

**canistedda** – di forme e dimensioni diverse. Lo sparto veniva rivestito con la rafia (bianca e nera), sempre punto su punto, e si potevano realizzare motivi geometrici o ispirati alla natura, stilizzati.

I cesti avevano una funzione quasi del tutto ornamentale, oppure si adoperavano come vassoi o sottopiatto quando si offrivano dolci agli ospiti.



## FLUSSIO

**F**lussio è forse il paese più noto della Sardegna per le sue ceste in asfodelo che un tempo venivano commerciate in diverse parti dell'isola e ancora oggi sono reperibili nei più forniti negozi di artigianato delle località turistiche. Va detto tuttavia che la lavorazione dell'asfodelo era praticata in numerosi paesi, anche di regioni geografiche diverse e lontane dalla Planargia. Per quanto si dica che in nessun altro paese si è raggiunta la raffinatezza della lavorazione delle donne di Flussio, bisogna citare almeno il paese di Urzulei, le cui cestaie nel passato hanno rifornito di **crobis** e **palinis** le massaie delle regioni orientali, dal sarrabus all'Ogliastra alla Baronia.

Dell'asfodelo ai fini dell'intreccio si utilizza il fusto.

Le fibre esterne possono avere sfumature di colore diverse, andando dal beige al marrone scuro e quasi al nero; la cestaia divide le fibre in base al colore per ottenere dei motivi decorativi geometrici o stilizzati (questi ultimi raffigurano per lo più fiori o figure umane).

A differenza delle ceste fatte con gli steli di grano, con la rafia e con la palma nana, che richiedono il supporto di una essenza diversa (lo sparto: nel primo caso usato come rivestimento, negli altri due come imbottitura), l'asfodelo si utilizza da solo, servendo le diverse parti del fusto sia per l'imbottitura che per il rivestimento.

Lo stelo dell'asfodelo si coglie a primavera, quando si sono schiusi i primi due o tre fiori; viene strappato dal fondo, mai tagliato, per cui di questa operazione che richiede forza fisica si occupano gli uomini. Viene quindi fatto asciugare, tagliato per il lungo, fatto seccare.

La parte più esterna del fusto, diremmo la buccia, si presenta in lunghi nastri, **currias**, che si usano per il rivestimento, la parte più interna, **mattas**, come riempimento; ad essa, però, si aggiunge la ripulitura delle fibre esterne che vengono as-

sottigliate con un coltellino affilato producendo una sorta di paglia detta **fauzzu**. Poco prima della lavorazione le fibre di asfodelo vengono ammorbidite lasciandole a mollo nell'acqua.

Le ceste di asfodelo sono lavorate a "cucitura" e a tale scopo si utilizza un punteruolo di osso. Non parlate di *intreccio* con le cestaie di Flussio, si offendono! L'asfodelo *si cuce*.

Una volta esisteva un vero e proprio "corredo" di ceste, funzionale soprattutto alla panificazione. La cesta anticamente veniva chiamata con termine generico **binzolu**. Le diverse ceste prendono il nome in base alla forma e alle dimensioni.

Le ceste larghe e basse usate per la panificazione sono di tre misure e, andando dalla più grande alla più piccola, si chiamano **canisteddu**, **paulina**, **canistedda**. Ci sono poi le corbule, ovvero le ceste alte e panciute, che si chiamano **sas colbes** e che venivano usate principalmente per il trasporto (del grano o di altro).

Merita di essere osservata la finitura del bordo delle ceste che può essere fatta ad archetti oppure con un motivo a intreccio detto **oru 'e spiga**.

Nel 1964, l'OECE ha tentato di modernizzare i prodotti della lavorazione ai fini della commercializzazione introducendo varie forme nuove indirizzate anche a scopi diversi, infatti oggi si fanno portariviste, sottopentole, contenitori per le penne, cestini per mettere il pane in tavola, ceste per la spesa e così via.

Le cestaie anziane di Flussio lamentano il fatto che, tentate da un guadagno più facile, le donne sono portate a lavorare in modo piuttosto grossolano. Oggi, purtroppo, sono rimaste in poche a lavorare l'asfodelo, per quanto il comune di Flussio si stia impegnando in maniera ammirevole per conservare e incrementare questa bellissima arte ant



S'oru 'e spiga



Fontana di Flussio

## SINNAI

**S**innai è il paese della Sardegna più famoso per la lavorazione delle ceste fatte con steli di grano. In effetti le piante usate sono due: il grano e il giunco, a cui bisogna aggiungere il saracchio (**craccuri**) per fare i fondi dei crivelli (**su xiuliri**) e, laddove si vogliono ottenere effetti di colore, le piante tintorie.

### Lavorazione

La cesta si lavora partendo dal fondo. Inizialmente si fa un piccolo cerchio se la cesta deve essere tonda, una barretta se deve essere ovale; nel primo caso si forma un buco, nel secondo si ruota intorno alla barretta di inizio senza lasciare spazi.

Il primo "giro" si chiama **ingirieddu** o **tròttili**. Si procede quindi lavorando a spirale fino a realizzare un disco che risulterà al centro del fondo e le cui dimensioni variano in base alle dimensioni stabilite per la cesta. Questa parte del fondo si chiama **sa sutta 'e impanna**, infatti andrà coperta con del panno di broccato, e viene realizzata interamente in giunco, riempimento e copertura. Il giunco è stato diviso per il senso della lunghezza, aprendolo con le dita e tirando, in almeno quattro parti. Si utilizzano anche, per il riempimento, i fili di scarto rimasti dalla divisione degli steli del giunco. Da questo punto in poi nel riempimento subentrano gli steli del grano, più chiaro e luminoso.

### I disegni in stoffa

Una delle caratteristiche delle ceste di Sinnai è data dalla presenza di elementi decorativi di grande effetto, ottenuti con l'inserimento di sottili nastri di panno che vengono inseriti sotto le trame di giunco e quindi leggermente sollevati in modo da ottenere un rilievo; con questa tecnica, che richiede grande pazienza oltre che perizia, si ottengono dei disegni. I

soggetti sono vari: disegni geometrici, fiori, figure animali e umane. Il colore più usato è il rosso scarlatto, tanto che il panno stesso ha preso localmente il nome di **scarlatto**. Si possono comunque usare colori diversi quando il soggetto lo richiede (es. il ballo in costume). Un posto a sé occupano i cestini con coperchio (**coffinus**) usati per portare il pranzo alla famiglia colpita da un lutto o per deporvi i gioielli tolti al defunto prima della sepoltura, che presentano disegni in panno nero e/o viola.



### La colorazione del giunco

Questa pratica non è ben accettata a tutti, ritenendosi che la colorazione del giunco non entra nella tradizione più rigorosa. Comunque l'uso di colorare il giunco è abbastanza antico anche se forse non praticato da tutte le cesteie. Il giunco viene colorato per lo più con elementi naturali, prevalentemente piante tintorie quali:

alaterno: giallo

dafne (foglie e tronco scortecciato): verde

dafne + solfato di ferro: nero  
rubia peregrina (radice spellata): rosso  
vinacce di uva nera: violetto

Il giunco non ha forte assorbenza, per cui i colori risultano sempre molto tenui.

### La preparazione del giunco

Il giunco non viene reciso, bensì strappato. Va quindi messo a mollo per dieci giorni in acqua fredda con sale minerale (per lo più allume di rocca). Tolto dall'ammollo si mette a bollire, fino a che l'acqua si è ridotta di circa 2/3. Infine si lascia raffreddare e poi si risciacqua.

### Le tipologie

La produzione di ceste comprende due tipi: **su strexiu grusu** o **de manixiu** e **su strxiu fini**. Il primo tipo è dato da ceste robuste e prive di disegni in stoffa, destinate alla lavorazione della farina per la panificazione; il secondo tipo è dato da ceste più raffinate, arricchite da motivi decorativi fatti con inserti in tessuto, destinate a offrire dolci o a decorare gli ambienti.



## BAUNEI

**S**i facevano ceste di diverse dimensioni e forma. I materiali usati erano: **canna** come trama per l'intreccio; olivastro (**oggiastru**), fillirea (**arridellu**), salice (**salpa**), come scheletro.

**Corbes** e **palines**: a Baunei non si facevano, ma si acquistavano da Urzulei. L'acquisto avveniva mediante baratto: in cambio della cesta si davano fichi secchi, grano, fave, patate

Certe ceste per le loro dimensioni erano utilizzate come unità di misura. Le ceste erano in asfodelo (**sclaria**). Dell'asfodelo si utilizzava il gambo, che veniva essiccato, sbucciato, spaccato per il lungo in quattro listelli. La parte interna era usata come riempimento, la buccia veniva cucita sopra come rivestimento. L'ago per pungere e tirare la fibra era ricavato da un osso lavorato in modo da avere l'impugnatura, si chiamava **s'arrau**.

Stuoie (**Stoas**): erano fatte da gente della marina con le foglie della tifa (**stoa**).



Sa stoa

Dalla marina provenivano anche lo sparto (**sa sinnìa**) e il giunco (**su giuncu**). Venivano usati per fare impagliature, *sa sinnia* anche per impagliare sedie.

Sponde per il carro (**sa cerda**): servivano per il trasporto di materiali quali il grano non trebbiato, ghiaia e così via. Per realizzarle si usava **su cadumbulu** che cresce lungo i corsi d'acqua e il mirto per uniformità di spessore e di lunghezza.

**Sa trepea** (corda per impastoiare gli animali) poteva essere fatta, oltre che con pelle di bue o pelo di capra, anche con un'erba che chiamata **sensine**.

## MATERASSI

**L**a tifa, o meglio le foglie della tifa, veniva usata per fare le stuoie che servivano da letto in genere per i ragazzi. Naturalmente c'erano anche i materassi da mettere sui letti che potevano venire imbottiti con diversi materiali. Il materiale più pregiato era la lana delle pecore, dopo venivano le imbottiture vegetali.

**Crine** – si ricava da diversi tipi di **palma**, in Sardegna come in Sicilia dalla **palma nana**, unica specie spontanea delle nostre isole.

**La pannocchia della tifa – frori 'e stoa.**

**Foglie** – di **granturco**.

**Foglie** – di **canne**.

**Erbe** – ci sono state citate da signora Maria due erbe usate a Villamar che però non siamo riusciti a individuare:

- **Auleddu**
- **Obedda**

di cui la prima più pregiata perché più morbida.

Abbiamo citato piante utilizzate nel nostro territorio, naturalmente altrove si utilizzavano piante diverse, secondo la regola che in ciascun territorio si tendeva a sfruttare le risorse locali prima di accedere a prodotti "importati".

## SCOPE

**A**lcune delle fibre utilizzate per gli intrecci sono state usate, e talora lo sono ancora, per fare le scope. Questi oggetti tanto umili quanto utili una volta erano realizzati esclusivamente con le piante, oggi prevalgono le fibre sintetiche che via via si vanno sostituendo a quelle naturali.

Abbiamo cercato di ricordare con quali piante si facevano le scope.

**Palma** (vedi palma nana). Oggi le usano quasi solo i pizzaioli per i forni a legna ma, mentre una volta erano reperibili in tutte le drogherie ( e precedentemente le portavano nei mercatini dei paesi i venditori ambulanti, ormai sono diventate difficili da trovare.

**Saggina**. Sono quelle che sembrano durare di più, infatti si trovano ancora in commercio. Quelle che acquistiamo sono di fattura industriale, però la saggina viene coltivata anche da noi, in Marmilla, per esempio.

**Bambù**. Sono le scope usate dagli operatori comunali per tenere pulite le strade; oggi si tende a sostituirle con "copie" in plastica.

**Erica**. Si tratta dell'erica detta appunto *scoparia*, bassa e dai ramoscelli fitti, con fiori rosa, cresce sugli altopiani calcarei.

**Lentisco o mirto o altre piante di macchia**. Abbiamo visto una di queste scope, formata da rami di mirto legati insieme grossolanamente, nel museo dell'olio di Cuglieri. Questa scopa veniva chiamata **iscovalzola**, forse da *scova de argiola* (scopa dell'aia).

C'erano poi scope destinati a usi particolari.

Per pulire il forno: **cisto (murdegu), lentisco (moddissi) o altre piante di macchia**.

Per togliere le spine dai ficodindia: **inula viscosa (frisa)**.  
Per pulire i muri: **(cruccùri)** (Villamar).



**Sa scovalzola**

## IS FASSONIS

**I**s Fassonis (o Fassois) scivolano leggeri sulla superficie felpata dello stagno emettendo un leggero fruscio: sono imbarcazioni fabbricate con giunchi lacustri di ripa legati insieme a formare scafi piatti, lunghi circa quattro metri e larghi uno, con prua appuntita e poppa tronca e ricordano le barche di papiro degli egizi. Si possono vedere in uso solamente in due posti al mondo: gli stagni di Santa Giusta e di Cabras in Sardegna e il lago Titicaca in Perù.



La materia prima usata per il confezionamento dei "fascioni" (questa è la traduzione letterale del termine) è povera ed economica, è la paglia lacustre chiamata «totora» dai pescatori del lago Titicaca e «fenu» dai pescatori oristanesi. Si

taglia in un certo periodo dell'anno e si mette ad essiccare stando attenti che non si inumidisca: bastano poche gocce di pioggia per rovinarla. I fasci di «fenu» si legano con corde vegetali fino ad arrivare alla confezione degli scafi secondo la forma descritta.

Ogni anno, in agosto, a Santa Giusta, nei pressi di Oristano, i pescatori-equilibristi dello stagno danno vita ad una sfida in una originale regata. In piedi sui loro «fassonis» procedono a strappi sulla spinta delle pertiche di tre canne lunghe svariati metri che affondano ritmicamente a destra e a sinistra nel fondo melmoso dello stagno con movimento vigoroso e ritmico.

Queste imbarcazioni furono utilizzate sin dalle età preistoriche e protostoriche, come possiamo constatare da alcuni disegni a carboncino tracciati agli inizi del IV secolo d.C. sulle pareti dell'ipogeo di San Salvatore di Sinis e da un bronretto del periodo nuragico.





## SU SESSINEDDU

Con un'erba palustre, dalle foglie lunghe e piatte, **su sessini** scientificamente nota come *scirpus aquaticus*, pianta della famiglia delle cipacee, tipica dei luoghi caldo-umidi, un tempo veniva realizzato **su sessineddu**, un grappolo, cui si appendevano fichi secchi, pezzetti di lardo, salsiccia, dolci, pasta cotta al forno, profumatissimi narcisi e su cordonittu, un cordoncino di lana ritorta di diversi colori.

Su cordonittu non doveva mai mancare perché si portava al collo tutto l'anno come scapolare per proteggersi dalle disgrazie e dal mal di gola.

Gli elementi del sessineddu vengono consumati con l'obiettivo della prevenzione, o conservati per favorire la guarigione di alcuni malanni, soprattutto degli animali.

Anticamente le foglie del sessini si raccoglievano la sera del 24 giugno, data del solstizio d'estate durante la quale secondo le antiche credenze avvenivano le cose più straordinarie.



Poi si facevano asciugare al sole per essere utilizzate l'anno successivo per confezionare i sessineddus

La sorprendente somiglianza del sessineddu con il grappolo di giunchi e di melagrane tenuto in mano da un giovinetto raffigurato nella parete di un millenaria tomba ritrovata a Tebe, nell'alto Egitto, potrebbe far pensare ad un uso che viene da lontane regioni del Medio Oriente e che ha origini che si perdono nel tempo.

Questa composizione potrebbe avere in effetti, una stretta connessione con le immagini degli affreschi tebani del se-

condo millennio avanti Cristo. Si potrebbe inoltre supporre che i portatori di tale composizione tenuta insieme dalle resistenti fibre vegetali del sessini siano stati i Padri Trinitari, ordine religioso affermatosi durante le crociate.

Questo sessini è ancora oggi **usato solo a Gergei** piccolo centro agricolo-pastorale del Sarcidano. Durante la festa di San Biagio il 3 febbraio si svolge una processione durante la quale i bambini e anche gli adulti sfilano tenendo in mano il caratteristico sessineddu che viene poi benedetto.

Finora non si ha riscontro in altre località della Sardegna o dell'Europa.



Su sessineddu

## Sa barracca

Il falasco, per la resistenza delle foglie e del fusto, anche se disseccati, veniva usato per impagliare seggiole e fiaschi, intrecciare sporte e stuoie e per costruire capanne.

Inoltre era una pratica lettiera per il bestiame.

A tali fini esso era largamente usato in varie zone umide dell'Italia.

Le capanne avevano una struttura di legno completamente rivestita con falasco, la cui caratteristica era la tenuta termica costante. Inoltre, proprietà molto importante, teneva lontani gli insetti.

Famoso fino agli anni 80 era il villaggio dei pescatori sulle spiagge di San Giovanni di Sinis...



**M**ia madre aveva la mola e quindi anche l'asino per macinare il grano, l'orzo e il granturco. Si alzava alle tre di notte per macinare il grano e di mattina presto aveva finito. Avendo il maiale aveva bisogno della crusca per cui macinava il grano di tante persone.

**Sa mola** era una specie di mobile rotondo con una porticina per togliere la farina; sopra c'era la mola, sotto stava "il cuore", la parte che rimaneva ferma, l'altro che era sopra aveva due manici dove si attaccava **su giuali** e questo con altri attrezzi all'asino: quindi la parte di sopra girava e macinava. **Su molu** dove si metteva il grano era sospeso con fili in alto e aveva dei pezzettini di legno che servivano per regolare secondo come si voleva macinato grosso o fine (questi pezzetti di legno si chiamavano **is bittasa**). Se si voleva grosso si alzavano, se invece si voleva fine si abbassava.

**Su molu** era fatto di legno (quattro pezzi) alto 30-35 centimetri, lavorato dal falegname; partendo da sotto era strettissimo poi man mano si allargava e raggiungeva i 20 centimetri per parte: praticamente ci stava dentro quasi un imbuto di grano.

*Rosina*

\*\*\*\*\*

**M**ia moglie stava rimproverando mio figlio perché aveva bagnato il letto e lei era molto adirata.

Era presente anche mio padre che, con aria da finto arrabbiato, dice al nipote: "Dovresti davvero vergognarti. Io, guarda, non ho mai fatto pipì nel letto. Nella stuoia sì, però".

Ho riso di cuore: il letto l'ha conosciuto quando si è sposato!

**Francesco**

**M**ia nonna è morta ottanta anni fa. Anche se ero piccola io mi ricordo di quando faceva le palme, in quaresima. Si raccoglievano le palme, che erano state legate per tenere chiari i germogli, e si conservavano sotto i letti, sempre per evitare che diventassero verdi. La settimana prima della domenica delle palme tutte le donne del vicinato si riunivano in casa di mia nonna per lavorare le palme. Ma lei era brava! Faceva la palma anche per il prete.

*Maria Melis*

\*\*\*\*\*

**M**i ricordo di tre donne, erano sorelle e forse mie lontane parenti perché portavano il cognome di mia madre, venivano da Urzulei a vendere ceste di asfodelo che facevano loro stesse. Facevano **palinis**, **crobis**, **canisteddus** ma anche cestini piccoli per mettere i dolci. Quando ne avevano fatti una buona quantità le caricavano sul cavallo e venivano a venderli a Lanusei. Venivano subito a casa mia dove appoggiavano i bagagli e poi, quando avevano smerciato tutto, tornavano a riprenderli e ripartivano.

Erano brave, le ceste erano belle e la gente, che sapeva riconoscere un lavoro ben fatto, le comprava subito, come le vedeva passare. Per ringraziarmi e sdebitarsi dell'accoglienza mi regalavano delle ceste.

Ne ho ancora.

*Rosina*

\*\*\*\*\*

**A**vevamo ricevuto l'incarico di rifare il tetto della casa sopra la farmacia vecchia. Era un tetto sostenuto da travi di ginepro su cui poggiavano pannelli di canne legate con giunco. Si era verificato un danno al tetto, era entrata l'acqua e in quel punto le canne erano marcite. Per il resto erano sane e tal-

mente robuste che non cedettero neppure sotto il peso delle macerie delle tegole e dei comignoli. Cercammo di buttarle giù a colpi di piccone ma non riuscimmo. Alla fine dovemmo ricorrere alla motosega. Quel tetto aveva centoventi anni.

*Luigi*

\*\*\*\*\*

**P**ietro era cresciuto in una famiglia poverissima. Suo padre non esercitava un vero e proprio mestiere, si arrangiava facendo vari servizi, ma era un uomo piuttosto disordinato, faceva qualunque tipo di lavoro gli capitasse senza peraltro avere la voglia o la capacità di perfezionarsi in nessun campo. Per giunta era uno che quando aveva un soldo in tasca se lo scialacquava alla trattoria del paese o nelle bettole con gli amici, mentre la famiglia soffriva letteralmente la fame. Tra le altre cose, sapeva intrecciare le ceste, così che, quando qualcuno gli chiedeva una cesta, mandava suo figlio, Pietro appunto, a comprare una o due canne, a seconda del lavoro richiesto, a San Paolo, una località a parecchi chilometri dal paese.

Ora, poteva capitare che Pietro andasse a comprare una canna la mattina e poi dovesse tornare la sera a prenderne un'altra, cosicché, una volta, ebbe la malaugurata idea di prenderne due anziché una come gli era stato ordinato. Prese tante di quelle botte!

*Daniela*

\*\*\*\*\*

**A**l mio paese si usavano le scope di erica, un tipo di erica che cresce sui tacchi calcarei. Non è che non esistesse anche qualche altro tipo di scope, che si compravano dai venditori ambulanti, ma in linea di massima tutti usavamo le scope di erica, sia per i pavimenti di casa sia per il cortile. (Erica scoparla) Ogni anno verso la fine di agosto, poco prima della festa di Santa Sofia, tutti i giovani del paese partivano all'alba per sa-

lire a "Taccu" dove si faceva la raccolta dell'erica per ricavarne le scope, per ciascuna famiglia per tutto l'anno. Ed era una grande festa perché i giovani, maschi e femmine insieme senza gli adulti, stavano fuori una giornata intera ed era forse questa l'unica occasione in cui potevano godere di tanta libertà.

Mi ricordo che un anno eravamo andati al fiume a lavare i panni, era sulla fine di agosto appunto, e avevamo "raccolto" una gran quantità di anguille. Avevano gettato l'erica per avvelenare l'acqua ma evidentemente o avevano sbagliato le quantità o per qualche altra ragione l'erba aveva fatto il suo effetto in ritardo e così pensando che non avesse funzionato erano andati via e noi avevamo avuto invece la fortuna di trovare le anguille completamente stordite e avevamo fatto pesca grande.

Mia sorella Efisia quell'anno quando è andata con i compagni a raccogliere l'erica si è portata dietro per il pranzo comune una grande quantità di anguille arrosto.

**Rosina**

\*\*\*\*\*

**M**ia mamma seminava sempre il granturco alle due estremità delle "righe" per l'irrigazione dell'orto. Ad arare veniva zio Manuele e come paga gli dava le foglie del granturco che usava come foraggio per il bestiame. Però le foglie di granturco erano usate anche per imbottire i materassi.

**Rosina**

\*\*\*\*\*

**Q**uando vedo le ceste del pesce mi ricordo ... Una mattina stavamo lavorando a *Su Iudu nieddu*, io e Luigina, esattamente stavamo strappando l'erba da un campo di fave. A un certo punto vediamo passare un ragazzino, poteva avere

dieci o dodici anni, con in spalla una cesta piena di pesce. A volte arrivavano i barconi dei pescatori, venivano da chissà dove, fin vicino alla costa e mandavano qualcuno a vendere del pesce in paese.

Pensa tu, un ragazzino così, da solo! Ci vede e si avvicina. "Me lo date un pezzo di pane?" – doveva avere una fame! – "E tu me lo dai un pesce?". Gli ho dato tutta la mia razione di pane e anche il formaggio che erano il mio pranzo; non gli è sembrato vero, gli brillavano gli occhi come stelle per la contentezza. Mi ha dato due grossi pesci. Quando è arrivata l'ora del pranzo Luigina mi ha detto: "Tu sei proprio fortunata, però". "E perché? Tu dividi con me il tuo pane e io divido con te il pesce, così siamo fortunate tutte e due. Adesso però vediamo se in casa c'è dell'olio per friggere il pesce".

C'era in quel terreno una casetta, c'è ancora, del resto, vicino a una casa grande di recente costruzione. Siamo entrate, abbiamo frugato in una credenzina e davvero abbiamo trovato una bottiglia d'olio e una padella. Abbiamo mangiato da re.

*Siu Mariu*, il terreno era della sua famiglia, ci aveva raccomandato: scendete alla casa del mare prima che faccia buio. Dunque, di pomeriggio, ci siamo avviate verso la casa del mare. Eravamo ancora a una certa distanza quando abbiamo visto arrivare dalla parte della spiaggia *siu Mariu*: aveva le braccia ingombre di cose che pendevano e che poi scoprimmo essere una quantità di seppie infilzate in una cordicella con altri pesci. "Dai, vedete un po' se in casa c'è della semola, oggi si mangia pesce!" C'era con lui anche Fedele, mio fratello. Troviamo la semola, puliamo e friggiamo il pesce. A me e a Luigina scappava da ridere. "Beh? Si può sapere cosa avete da ridere?" Gli abbiamo raccontato del pesce mangiato a pranzo. Che risate!

**Rosina**

\*\*\*\*\*

**I**n Ogliastro la stuoia fatta con le foglie di tifa si chiama **stoa**. Quando ero bambina raccontavamo tra noi questa barzel-

letta: "il prete chiede a un bambino che sta facendo l'esame per la prima comunione: chi ti ha creato? E quello risponde: *mamma in sa stoa*". Questa cosa ci faceva molto ridere e poi ci piaceva perché avevamo l'impressione di dire qualcosa di proibito, quasi di commettere un peccato.

Pensavamo naturalmente che si parlava di *sa stoa* in riferimento a famiglie così povere da non avere neppure dei veri e propri materassi. In effetti capitava sovente nei nostri paesi che il letto vero e proprio con relativo materasso, fosse riservato ai genitori mentre i ragazzi dormivano sulle stuoie. Sono rimasta dunque piuttosto sorpresa quando, intervistando una vecchia signora della Marmilla, ho appreso che una volta le donne di quei paesi partorivano sulle stuoie da loro si dice **stoia**) e non perché non avessero i letti ma perché la posizione del corpo, sulla stuoia stesa sul pavimento, aiutava il parto.

**Anna Rita**

\*\*\*\*\*

**Q**uando ero piccola mi ricordo che mia nonna si sedeva insieme alle sue amiche nel nostro garage per fare i cestini, si sedevano tutte in cerchio e al centro d'inverno mettevano un braciere per scaldarsi, al lato di ogni sedia c'era una bacinella con dell'acqua, all'altro lato della sedia invece c'era il materiale necessario per la costruzione dei cestini: il giunco, la rafia, sa "zinnia" e tutti i ferri del mestiere, a dire il vero solo due: il punteruolo e un paio di forbici.

Mettevano il cesto sulla gonna (**sa gunnedda e su** paniananti) e lavoravano per l'intera mattina incessantemente mentre parlavano di tutto, quando c'ero anch'io mi raccontavano dei loro tempi lontani o qualche storia un po' leggendaria; talvolta mia nonna mi insegnava delle filastrocche e io restavo ore e ore ad ascoltarle e a guardare le loro mani che non cessavano mai di lavorare. Dopo pranzo la scena si ripeteva, mia nonna apriva il garage che dava su una piazzetta e

le amiche si avvicinavano e riprendevano il loro lavoro esattamente dove lo avevano interrotto.

D'estate, la mattina, quando il sole non arrivava nella piazzetta e si stava bene si sedevano tutte all'esterno del garage e lavoravano, mentre io giocavo con la rafia colorata che spesso mi sequestravano dalle mani perché la riempivo puntualmente di nodi. Il pomeriggio si riunivano un po' più tardi per via del caldo ma lavoravano finché non tramontava il sole.

Tutte loro erano delle vere specialiste nell'intrecciare "chibirusu", "crobisi" e cestini vari, ma erano brave anche a rivestire le bottiglie; ricordo che mia nonna ha tentato di insegnare anche a me, se non sbaglio con una bottiglietta di succo di frutta o forse era un bicchiere, insomma era qualcosa di piccolo, purtroppo non abbiamo potuto continuare, ma ricordo bene che aveva molta pazienza e che ci metteva una passione enorme, le sue mani erano sempre piene di tagli per via del giunco e quando usava quello colorato le dita le restavano viola per almeno due giorni.

Talvolta questi cesti venivano anche venduti a qualche turista che passava lì per caso o a qualcuno che chiedeva a una di loro di farne uno particolare, ma generalmente mia nonna preferiva regalarli alle persone a cui teneva.

**Roberta**

\*\*\*\*\*

**I**o mi sono sposata nel '63. Nel '62 mia madre mi ha comprato le ceste, da venditori di Flussio: due cherrigos, sa crobe 'e sa farra, sa crobe, una crobiscedda, su canisteddu: 6 pezzi. Spese 12.000 lire, non era poco.

**Pietrina**

\*\*\*\*\*

**N**el 1967 questa culla fu regalata al piccolo Alessandro dalla nonna paterna.  
In seguito fu tramandata di nascita in nascita dalle sorelle Di Vincenzo per i propri figli e i nipotini.  
Fu prestata anche a qualche amica.  
Ne hanno usufruito in tutto ben 12 bambini:

Alessandro	1967
Barbara	1969
Romina	1970
Cristian	1974
Sara	1977
Michela	1980
Marco	1986
Nicola	1988
Martina	1997
Alessia	2002
Mattia	2003 Figlio di Alessandro
Laura	2010 Figlia di Sara

***Teresa***

**NINNA NANNA  
DI  
Antoni Istene.**

Ninna nanna, pizzinnu, ohi ninna nanna  
Ti leo in coa e canto a duru duru.  
Dormi pizzinnu, dormidi seguru,  
Ca su cane ligau appo in sa janna.  
Babbu tou de pena nd'est pienu  
Cant'est pienu s'orriu de trigu  
Ma tue dromi pizzinnu in logu appligu,  
Chin cara tunda e animu serenu.  
Si malos visos faghes in su sonnu  
Tue non timas nè piangas mai;  
Cando t'ischidas t' ischide babbai,  
Nendedi contos de nonna e de nonnu.

*Muntanaru*

# GLOSSARIO

**P**arlando con le persone, abbiamo trovato qualche difficoltà a capire a quale tipo di piante o a quali oggetti si riferivano certi nomi sardi, non solo perché essi variano da zona a zona, ma anche perché, a seconda della zona, lo stesso nome può assumere significati diversi.

Per il salice (*Salix spp*), tra le piante più usate per intrecci di canestri, abbiamo incontrato i nomi: **SARPA** (Ogliastra),

**OLLASTEDDU 'E ARRIU** (Villasimius),

**SALIGHE** (Flussio),

**PÍTTIGE**: Desulo

Per le stuoie fatte con canne intrecciate abbiamo trovato:

**LOSSIA**. (Muravera). Pannelli formati da listelli di canne fittamente intrecciati e usati per costruire alloggi al mare per le vacanze estive. Gli alloggi potevano anche essere realizzati con le canne intere semplicemente legate tra loro, ma questi ultimi erano considerati meno raffinati. A Ollastra (OR), **urriu** è il nome dell'intreccio, mentre **lossia** indica il silos per il grano.

**ORRIU** (Santulussurgiu, Nuraghi, Ittiri). Pannelli come **lossias**. Il nome **orriu** deriva dal contenitore per il grano, di forma cilindrica, realizzato appunto con quel particolare intreccio (dal latino **orrea**, granaio).

**COFFINU**: cestino con coperchio per conservare i dolci (Orroli)

**COFFINU**: Fiscoli a sacca per la spremitura delle olive (Tertenia)

Ci sono stati fatti anche dei nomi che ci sono risultati del tutto nuovi:

**COIATTO**: (Villamar) Scopa usata per pulire le pareti fatta con **Curcuri**, erba graminacea.

**OBEDDA:** (Villamar) erba per riempire i materassi.

**AULEDDU:** (Villamar) erba per riempire i materassi, più morbida della precedente.

**SIA:** (Villasimius) bastone corto, spaccato in parte per il lungo, usato per scortecciare (**siai**) i rametti di salice che sarebbero stati utilizzati per l'intreccio; i rametti venivano stretti nella fessura del legno quindi tirati in modo che la corteccia venisse via.

**MODDITZA:** cesta per contenere le lumache.

**FRAMÌU:** (Ogliastra) legnetta usata per innescare il fuoco.

**FRÁMIU:** (Tonara) erica arborea. Dato che i rami dell'erica venivano utilizzati per scaldare il forno quando si coceva il pane, può essere che il fràmiu tonarese sia imparentato con il framiu ogliastrino (dove l'erica arborea è però chiamata tuvara).

Non intendiamo inoltrarci nel campo dei nomi, sarebbe un'impresa troppo ardua e comunque la nostra mostra non ha pretese di scientificità. Però, considerato che ci può essere chi nutre interesse per l'argomento, abbiamo messo nel "banchetto" dei libri anche qualche libro sulle piante della Sardegna e sui loro nomi.

Intanto, giusto per divertirci un po', abbiamo ottenuto da Daniela Manca di poter riportare qui i nomi comuni sardi (Lanusei) che riguardano i rami delle piante che lei ha raccolto e inserito in un suo romanzo di prossima pubblicazione.

*La varietà e la dovizia di sfumature dei nomi sono di sicuro indice delle conoscenze di un popolo.*

*Sono stata sorpresa e impressionata nell'apprendere che il popolo degli Inuit conosce e utilizza oltre cinquanta nomi diversi per indicare il ghiaccio, a seconda della consistenza e del colore.*

*Mi sono chiesta in cosa noi possiamo vantare conoscenze altrettanto approfondite. Per esempio, che nomi diamo ai rami delle piante?*

## PRIMA DI LASCIARCI .....

**U**na mostra ha, primo tra tutti, lo scopo di insegnare qualcosa di nuovo a chi la visita. E questo si sa. Anche chi la cura e la allestisce impara tante cose e, man mano che procede nella preparazione, inserisce se può le cose appena apprese per comunicarle agli altri. E gli altri, spesso, osservando e leggendo, scoprono di sapere a loro volta altre cose, legate magari ai ricordi dell'infanzia, conoscenze apprese dai racconti degli anziani e così via.

Avevamo pensato di mettere sui tavoli, accanto agli oggetti esposti, dei fogli bianchi, per invitare le persone ad arricchire le nostre conoscenze con il contributo delle loro esperienze, però non è stato possibile.

Tuttavia, qualcuno ci ha trasmesso delle informazioni che noi abbiamo inserito quando abbiamo potuto modificando o completando qualche didascalia oppure è entrata qui nel nostro opuscolo. Bastino due esempi per tutti: su sessineddu e l'uso della cesta per offrire le colombe all'altare il 2 febbraio, nella ricorrenza della presentazione di Gesù al tempio.

### **E infine**

abbiamo cominciato a scrivere i nomi di chi ha messo a disposizione gli oggetti e/o ci ha dato informazioni, ma ci siamo accorti che rischiavamo di dimenticarne più di uno.

### **E allora ...**

## **GRAZIE A TUTTI PER**

**LA GENEROSITÀ,  
LA DISPONIBILITÀ  
E LA PAZIENZA.**





Biblioteca S. Eusebio  
Oratorio S. Eusebio  
Via Quintino Sella  
Cagliari