

La produzione della «saba»

di Antonella Ziulu e Umberto Soddu

*"Le spine dei fichidindia sulla siepe, il tuo corpetto appena azzurro e nuovo
.....Che cosa racconta la terrail fischio dei merli nascosti nel meriggio
affamato di frutta dura di semi viola e oca".*

(S. Quasimodo)

Intervista a Caterina Spanu classe 1921

.....Si partiva nel primo pomeriggio verso *sos moriscarzos de Iloi* in una valle pianeggiante ricca di frutteti con vitigni, piante di fichi e di pesco. Era bello vedere le viti (*sas trigas*) che si avvolgevano attorno alle querce secolari. E poi gli olivastri e i lentischi. Meno bello era l'accesso alla valle: dovevamo percorrere a piedi viottoli impervi e ripidi, segnati dal passaggio dei carri a buoi, nel gran caldo di fine settembre, e in quella zona non soffia neppure il maestrale! Per fortuna c'erano diverse fontane perché proprio lì scorre il rio Iloi e potevamo bagnarci un poco. La zona di raccolta dei fichidindia era a tre chilometri da Sedilo e noi e gli asini eravamo carichi di tutto il necessario: recipienti di vetro, ferro smalto, brocche, che venivano poi impiegati per riportare il prodotto finito in paese. *Lapias* e *lapiolos*, per fortuna, venivano portati giù con gli asini. Quando la produzione era abbondante, *po gratza 'e Deus*, e *sas lapias* e *lapiolos* non erano

sufficienti, altri ne venivano chiesti in prestito ed erano ricompensati con due litri di saba per recipiente. Noi donne portavamo il *tedile* per reggere meglio i pesi sul capo. Gli uomini camminando si munivano di scope fatte di frasche o arbusti per spazzolare i fichidindia e togliere le spine dal frutto.

La raccolta si faceva a mano con l'aiuto di pale secche di fichidindia, scalando le piante con attenzione e disappunto per le numerose punture. Per cogliere i frutti più lontani da terra si usava *sa crannuga* un bastone a tridente di canna che accoglieva i frutti e ne favoriva il distacco. C'era solo un breve intervallo per mangiare un po' di pane e formaggio, qualche frutto colto dagli alberi e i fichidindia precedentemente sbucciati e messi a rinfrescare.

La raccolta finiva tardi la sera e si rientrava in paese lasciando il prodotto a *serenare*, cioè ad ammorbidirsi al chiaro di luna, a prendere umidità, così che il mattino dopo fosse pronto.....

UNIPOL
ASSICURAZIONI

I vostri valori sono i nostri valori



ALBERTO SCARPA
Agenzia Generale
08015 MACOMER (NU)

Sub Agenzia di Sedilo:

Via C. Felice, 16 - Tel./Fax 0785/59746 - 09076 SEDILO (OR)

La pioggia caduta durante l'anno condizionava la raccolta perché garantiva una maggiore o minore quantità di prodotto. Quando i frutti erano molti perché *s'annada fuit bona*, molte famiglie chiedevano al proprietario di essere fatte partecipi alla fase di raccolta e sbucciatura con precisi accordi su come dividere il prodotto finito. Altri chiedevano una porzione di *moriscarzu* da raccogliere in proprio pattuendo la fornitura del legname necessario e garantendo il lavoro manuale.

La quantità di saba prodotta era divisa in parti uguali (*a mes'a pare*) se i proprietari, oltre a fornire il terreno per la raccolta, davano anche una mano per il raccolto.

Se il terreno veniva dato a due persone, la quantità di saba da dare al proprietario era equivalente e un terzo (*a su tres unu*), mentre saliva al 50% quando, oltre al prodotto, il padrone partecipava ai lavori manuali.

Il proprietario vendeva l'eccedenza di saba al baratto in queste proporzioni: un litro di saba corrispondeva ad una misura di grano (5 litri = 5 chilogrammi circa), oppure ad un litro d'olio d'oliva o ad un chilo di formaggio.

La saba prodotta veniva utilizzata dalle donne per preparare i dolci per S. Antonio: *sos sambenes in druche*, *su pan'e saba*, *sas panadas*, *sas tziricas*. Alcune preparavano anche il *basolu cum saba*.

Il giorno dopo la raccolta, all'alba, iniziava il lavoro di trasformazione: la sbucciatura e la cottura.

Tutta la mia famiglia, eventuali soci e quelli che chiedevano di partecipare alle fasi di raccolta e sbucciatura dietro compenso pattuito in saba, si ripartiva per la campagna. Molti erano i ragazzi. Per loro il lavoro era un gioco, la raccolta quasi una festa in campagna, ma l'impegno, ogni tanto interrotto per la caccia alle lucertole e la raccolta di frutta, col richiamo dei "grandi" era assicurato.

Come si arrivava iniziava la fase di sbucciatura (*ispuligadura*) dei fichidindia. Intanto babbu e qualche altro uomo preparavano la legna e *sos trebidarzos*, supporti a terra fatti di pietra, sui quali, poi, venivano poggiati *sos lapiolos* e *sas lapias*. Gli uomini sistemavano anche delle lunghe travi di legno poggiate ai rami di due alberi vicini ai quali, poi, si sarebbero

legati dei sacchi di canapa che sarebbero serviti come filtri per il primo succo.

La sbucciatura terminava intorno a mezzogiorno. Era il momento più bello: tutti insieme sotto la grande quercia consumavamo un pranzo frugale, fatto di pane e formaggio e ci scambiavamo pareri sulla raccolta facendo i confronti con gli anni precedenti. Ci riposavamo un poco. Nel primo pomeriggio il prodotto sbucciato veniva versato nei recipienti e schiacciato con le mani. Quando *lapias* e *lapiolos* erano di rame, ci si metteva dentro un pezzetto di sughero e uno di ferro per evitare la formazione del verde di rame che è tossico. La buccia veniva destinata in parte come alimento per i maiali e in parte lasciata nel frutteto come concime.

Finalmente si accendeva il fuoco sotto e si portava a cottura il prodotto per circa due ore a fuoco lento; il prodotto così ottenuto, ancora caldo, veniva versato nei sacchi di canapa appesi alle travi. Il filtrato raccolto era ulteriormente versato in sacchi di tela di lino più fitta, per un'ulteriore filtrazione. Quanto rimaneva nei sacchi di canapa, semi, frammenti di buccia e fibre, era raccolto e utilizzato come mangime per galline e maiali con l'aggiunta di crusca.

Il prodotto che rimaneva nei sacchi di lino era raccolto con cura e trasformato, una volta a casa, in marmellata. Il filtrato veniva versato di nuovo nelle *lapias* e *lapiolos* e portato all'ebollizione, lasciato consumare sul fuoco sino a raggiungere la densità voluta, il che avveniva solo a notte inoltrata o sul far dell'alba. Ovviamente chi lavorava sperava che il tempo fosse propizio: luna piena e assenza di vento, dal momento che la fase finale e più importante avveniva di notte.

Quando la saba era ben fredda, noi donne ne valutavamo la qualità e la bontà: era il primo assaggio.

Finalmente la saba veniva travasata nei recipienti di vetro o di ferro e trasportata in paese con gli asini o sulla nostra testa. La produzione annuale era, in media, per la mia famiglia di circa cento litri. Spaventosa era la salita de *su caminu 'e Iloi* con i pesi sulla testa e la stanchezza di due giorni di lavoro. Spesso ci si fermava a riprendere fiato ma il paese era ancora lontano...



ALIMENTARI

**NIOLA
ANTONIETTA**

Via Mannu, 2 - Tel. 0785.59088
09076 SEDILO (OR)



*fiori
e Piante*

di Maria Savina Porcu

Bouquet da Sposa - Addobbi Matrimoniali - Confezioni per Torte
Composizioni con fiori Secchi o Artificiali
Composizioni Personalizzate

Corso Eleonora, 71 - SEDILO (OR)
Tel. 0360/688472 - 0785/86076