

Sa Sardigna

Prima ‘e esister su mundu ‘ini già omnes e eminas. Sos omnes paschiana e pipavana in thilleri e sas eminas in bidde, filavana, tessiana, recramavana, sarciana e abbàvan i’s’iscia e cochiana. Cando depiana còchere, si de pesavana chitho chitho, a bellu a bellu, pro no’ nd’ischidare a sos minores, e si la colavana contande contos, affainadas, contos tristos in iverru, de amore e de mortes, e alligros in istiu, de beffas e de iscusorjos. Tra su sonnu e s’istracchidughine, cando nd’aviana ammaniau sa cotta chi vi cheriat pro cada die, achiana cocones pinturinaos, a forma ‘e zente, de animale, o de mundu, comente achene galu oje sas mamas sardas. Su mundu est naschiu gasi, dae sas manos issoro, tra unu contu e s’ateru.

Sa mannai manna ‘it troppu vetza pro cariare o pro iffurrare, ma nd’isciat bellos contos! Sa pius minoredda, chi si nde pesavat chene muttia, ca connoschiat s’ammàniu dae sa die prima, ‘it una pitzinnedda affruddiera, comente vi nd’at galu, semper achende e nande, chi cheriat a toccare tottu. Sas mannas l’isungiavana peri carchi vorta, ca s’accortziavat troppu a s’urru o ca cheriat a cariare e a téndere e nde lis piccavat su canneddu, o su palittone, chi mancu vi lu podiat, ma la cheriana vene e li davana canticheddos de pasta de téndere chind’unu canneddu minoreddu chi l’aviat fattu unu tziu in campagna, apposta pro issa. Sa mannai poi non cheriat a lia toccare e li davat cada cuntentu.

Una die ‘ini achende papassinu e a sa minoredda non bi la cheriana abberu a las cuffujonare, ma mannai s’est vinta e l’at piccada e l’at dau unu mossicheddu ‘e cosa. E issa l’at tottu cariau e l’at ammisciau sa gappa, arvu ‘e ovu iscumbattau, tucaru, papassa, e at fattu su papassineddu suo, chi’sa mannai chi la vantavat, e cheriat a l’iffurrare. Sa mama si la jaccaravat ma sa mannai li navat “E da’! E cuntentala sa pitzinna!” vintzas chi cudda l’at nau “Cessu, ima’! Sezes pejus d’issa” e at piccau su papassineddu, l’at postu i’sa palitta e l’at iffurrau. Cando ‘i’ cottu vene vene, l’at irfurrau e li’at torrau a sa minoredda.

“Bellu, veru, manna’!”

“Raru, iza me’!”

e mannai uravat tucaru e mele e papassa e gappa pronta e tragea e lias colavat e issa, tottu affainada, l’achiat semper pius bellu. Carchi vorta nde li rughiat a su pamentu, una vorta peri a sa chisina, e mannai nde liu cogliat, lu treghiat chi’sa vardetta e liu torravata a dare.

“No’ achet nudda, iza me’. Est pius bellu ‘e prima”

Cando l’at agabbau, liu ana vantau tottus su papassineddu e sa mama ridende l’at nau “Como di lu manicas tue”, ma issa l’at appenas toccau chi’sas dentes a inghiriu e at nau:

“Est troppu bellu”, poi, jocande si nde l’at irmenticau.

E gasi est naschia sa Sardigna. Si la vadiades vene, si viene galu sos signales de sas dentes de sa minoredda, cando l’at dencicau chene gana, e bi sun galu sas maccias de sa chisina, cando nde li rughiat, e no’ est carriada vene vene, v’at bardulos appredaos chi abbarran i’sa limba, e at cada sapore, dae su durche a su rànchidu, ma est rara, ca l’an atta paris, sa pius vetza e sa pius minore, sa pius sapia e sa pius innossente, e l’ana postu tottu su gustu e tottu s’amore e tottu s’irmeru ch’aviana.

E sos sardos semus che a Sa Sardigna, durches e ranchidos, bellos e chin maccias de chisina.

La Sardegna

Prima che esistesse il mondo, c'erano già uomini e donne. Gli uomini pascolavano e fumavano nelle bettole, e le donne in paese filavano, tessevano, ricamavano, zappavano e irrigavano gli orti e cuocevano il pane. Quando dovevano preparare il pane, si alzavano molto di buon'ora, cercando di non far rumore, per non svegliare i piccoli, e trascorrevano il tempo narrando storie, mentre sfaccendavano, storie tristi in inverno, di amori e di lutti, e allegre d'estate, di burle e di tesori ritrovati. Tra il sonno e la fatica, quando avevano preparato il pane di ogni giorno, facevano pani disegnati, con forme di persone, di animali, o di mondo, come fanno ancora oggi le mamme sarde. Il mondo è nato così, dalle loro mani, tra una storia e l'altra.

La nonna vecchia era troppo vecchia per manipolare il pane o per infornare, ma quante belle storie conosceva! La più piccolina, che si alzava senza che la chiamassero, perché si accorgeva dei preparativi dal giorno precedente, era una bambina curiosona, come ce ne sono tuttora, mai ferma e mai zitta, e metteva le mani dappertutto.

Le adulte la picchiavano sulle mani anche, qualche volta, perché si accostava troppo al forno o voleva impastare o tirare la pasta e faceva sparire il mattarello, o la pala, che riusciva a reggere a fatica, ma la adoravano e le davano pezzetti di pasta da lavorare con un mattarello minuscolo che un suo zio in campagna aveva fatto per lei. La nonna poi non voleva che la si toccasse e la accontentava in tutto.

Un giorno stavano preparando *papassinos* e non l'avrebbero davvero voluta tra i piedi a fare confusione, ma la nonna la spuntò, se la tenne a fianco e le diede un pezzo di impasto. E lei lo lavorò ben bene e gli aggiunse la guarnizione, bianco d'uovo montato, zucchero, uva passa, e fece il suo *papassineddu*, con grandi elogi della nonna, e voleva che lo si infornasse. La mamma la allontanava dal forno ma la nonna insisteva: "E dai, e fai contenta la bambina!" finché l'altra le disse: "Gesù, mamma, siete peggiore di lei!" e prese *su papassineddu*, lo mise nella paletta e lo infornò. Quando lo vide ben cotto, lo restituì alla bambina.

"E' bello, vero, nonna?"

"Splendido, figlia mia!"

e nonna rubava zucchero e miele e uva passa e guarnizione già pronta e *tragea* per passarglieli, e lei, tutta intenta, lo arricchiva continuamente. A volte le cadeva qualche pezzo sul pavimento, a volte anche sulla cenere, e la nonna lo raccoglieva, lo puliva nella gonna e glie lo restituiva.

"Non fa niente, figlia mia. E' più bello di prima."

Quando fu finito, glie lo elogiarono tutte *su papassineddu* e la mamma, ridendo, le disse: "Ora te lo mangi tu". La bambina lo toccò appena con i denti sui bordi, e disse: "E' troppo bello!", poi, nel gioco, lo dimenticò.

Così è nata la Sardegna. Se la si guarda bene, si scorgono ancora i segni dei denti della piccola, quando l'ha sbocconcellato senza appetito, e ci sono ancora le macchie della cenere, di quando le cadeva, e non è impastata alla perfezione, ci sono grumi che restano sulla lingua, e ha ogni sapore, dal dolce all'amaro, ma è unica, perché è opera di entrambe, della più vecchia e della più piccola, la più saggia e la più ingenua, e le hanno dato tutto il sapore e tutto l'amore e tutto l'entusiasmo che possedevano.

E i sardi siamo come la Sardegna, dolci e amari, belli e con macchie di cenere.