Comunu de Biddesorris

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Su traballu de sa femĩna



PROGETU FINANTZIAU CUN SU DINAI DE SA
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA CUNFORMA
A SA L. 482/99 E A SA L.R. 22/2018

Sa domu

Is fainas de domu chi sa fèmina acumpriat non fiant diferentis meda de is de oi. Totu is diris mundàt sa giminera de sa domu, e si spruinàt is pagus mòbilis chi cumponiant s'arredamentu de sa domu: sa credentza, sa mesa e is cadiras chi, giai sèmpiri, fiant postas a ingìriu de is murus. In pagus domus si podiat sciacuai in terra ca medas teniant su pomentu in terra. Po Pasca Manna, s'allichidiat mellus de is àteras diris: si poniat su peribangu bellu in sa càscia e sa fànuga bella in su letu, ca su predi passàt a benedixi is domus e is fèminas nci teniant a ddas amostai in òrdini e limpias. Acabau de allichidiri, dònnia diri si cumintzàt a coxinai. Me in is famìlias de massajus su pastu prus de importu fiat sa cena, candu torràt s'òmini de su sartu. A pràngiu, si papànt is avantzus de sa diri in antis, opuru pani, casu e sartitzu. Me in is famìlias prus pòberas a pràngiu, imbetzes de si setzi in sa mesa, s'imperàt comenti a mesixedda su scannu furriau e apitzus de custu fiat posta una tialledda innui si cuncordànt su pani, is olias e su casu.

A cena, imbetzes, s'aparicìàt sa mesa de sa coxina. Còmpitu fitianu de sa fèmina fiat su de bitiri s'àcua ca serbiat po coxinai e po bufai. Issas andànt cun sa màriga a is funtanas chi nci fiant in totu sa bidda a fai sa provista po dònnia diri. Is grifonis pigànt su nòmini de su logu innui s'agatànt, àterus teniant su nòmini de is pessones chi nci biviant innì acanta. A sa torrada, is fèminas poniant sa màriga prena de àcua apitzus de sa conca, cun acotzau unu pannu arrumbullonau a forma de sitzigorreddu, su tidibi. Toeàt a sa fèmina fintzas allevai is animalis de pratza e su porcu, chi serbiant a satisfai is bisòngius alimentaris de sa famìlia: puddas, anadis, cocas, conillus, cabombus, piocus tzerriaus fintzas dindus. In finis, teniat su còmpitu de limpiai su gabinetu, a su sòlitu postu in un'àngulu assolau de sa pratza, serrau cun una tenda. No esistiant is servìtzius igiènicus de oi, e nimancu is fognas e s'àcua currenti e essendi rarus fintzas is putzus nieddus, is fèminas depiant limpiai s'àngulu impreau a gabinetu, boddendi cun sa pàlia, is arrastus, mesturaus a sa terra chi fiat impreada po ddus imbussai e bolai totu in su muntronaxu.

Sa lissia

Unus cantus traballus si fadiant sceti una borta a sa cida, poita recheriant tempus meda e fiant stracadoris meda. Is printzipalis fiant a sciacuai sa roba e a fai su pani. Fintzas a candu me in is domus non ddoi fiat s'àcua currenti, is fèminas sciacuànt sa roba in s'arriu. Sa diri dedicada a custu traballu, a su sòlitu sèmipri sa matessi, si pesànt chitzi a su mengianu e andànt, càrrigas de de arroba bruta posta in sa scifedda o, in su cardaxu, in su logu innui in cuddu perìodu de s'annu, s'àcua curriat limpia e lestra. Candu andant a largu meda, passànt innì totu sa diri. Su primu còmpitu fiat circai una pedra adata, unu pagu ràspida po podi frigai mellus sa roba.







A s'ispissu, si pigàt sa pedra de s'arriu e dda poniant in unu logu pretzisu, firmendi-dda e torrendi-dda a pesai de terra cun àteras pedras in modu de non si depi incrubai meda. A su sòlitu, cada fèmina teniat sa pedra sua, mancai chini s'acudiat, si fadessit meri, sa prima chi arribàt deveniat sa meri de sa pedra, est a nai podiat scioberai sa chi prus ddi praxiat. S'arroba beniat sabunada cun saboni fatu in domu cun s'ollu de porcu, frigada apitzus de sa pedra e pistada cun sa spàtula. Po una pulitzia prus profunda si fadiat sa lissia. Is fèminas depiant, po prima cosa, cuncordai sa linna po allui su fogu ca serbiat a callentai s'àcua in su cardaxu.

Candu buddiat s'àcua, aciungiant unu sachiteddu prenu de cinixu acapiau a sa pètia. In finis, ddoi aciuvànt is pannus e si lassànt buddiri po unu pagu de tempus. Acabada sa buddidura, is pannus beniant sciacuaus torra. Mentras sa roba colorada fiat posta a asciutai, s'asuletàt sa roba bianca, est a nai ca is pannus biancus beniant aciuvaus in unu licuidu de àcua e asuletu, chi ddìs donàt una sfumadura asula. In finis, fiant spraxus a su soli, apitzus de is tupas de sèssini, murdegu e modditzi. Candu arribàt su friscu is fèminas torrànt a domu cun sa roba asciuta.



Is benestantis fadiant fai custus traballus a is tzeracas opuru a calincuna femina chi sciacuàt sa roba allena po traballu. A su sòlitu, si prantzàt sceti sa roba chi si bistiat, cun su ferru de ghisa callentau de is bràsias postas aintru. Fiat unu traballu delicau meda e podiat capitai chi arrogheddus de craboni allutu podessint essiri de is stampixeddus de fiancu, chi decorant su ferru e chi serbiant a donai ària a is bràsias, abruxendu is bistiris. A prentzai fadiat fintzas stracai meda ca, pro otenni unu bonu resurtau, bisongiàt a cracai su ferru apitzus de is pannus cun fortza meda. S'arrestu de sa roba s'alliscìàt cun is manus.

Su pani

Una borta a sa cida, giai sèmpiri su sàbadu, me in is primas oras de sa diri, si fadiat su pani. S'aprontadura teniat, però, cumentzu de su lunis: su trigu, sedatzau de sa brutura cun su cibiru in ferru, fiat sciacuau in su sedatzu e postu a asciutai a su soli in su canisteddu. In finis si molliat. Fintzas a s'acabu de is annus '40 donniunu molliat su trigu in domu pròpia impreendi sa mola sarda, mòvia de unu molenti bendau e puntorgiau de unu pipiu, de manera chi non si firmessit. Pagus meda fiant is molinus mòvius cun s'àcua de is arrius.

Fintzas a is primus de su '900, chini non possediat sa mola in domu ricurriat a is mulinus de is àterus, meris de molentis e de molas. Cun sa spaniadura de is mulinus elètricus, iat diminuiu su traballu de is chi possediant molinus e molentis.



Su protzessu fiat stètiu atzelerau de sa segunda gherra mundiali ca su regimi fascista iat impostu a is massajus de versai a su Monti Granàticu giai totu su trigu e iat vietau a totus de molli in domu. Su trigu, una borta mòlliu, fiat sedatzau cun su sedatzu grussu, postu apitzus de su sedatzadori, po ddu cerri de su poddi. Cun su sedatzu fini, apustis, si cerriat su sceti, arragortu in su canisteddu, de sa sìmbula e de su poddixeddu. Po scioberai su poddixeddu de sa sìmbula s'impreàt sa pobina. Gràtzias a movimentus tzircularis, su poddieddu si arragolliat a su centru de sa pobina e beniat, apustis boddiu cun una cullera; in finis, po separai sa sìmbula grussa de sa fini, s'impreàt su cibiru fini, a su sòlitu de giuncu. Sa sìmbula grussa fiat impreada po coxinai sa sìmbula frita, sa sìmbula cun tamàtiga e sa simbuledda, e po fai sa frègula.

Cun sa sìmbula fini e sa farra si fadiat su pani e sa pasta. Su poddi a solu, fiat sa cosa de papai de is puddas; impastau a manera grussa cun àcua e sali e cotu a su forru, deveniat su cucu de is canis, una pagnotedda chi fiat donada, paris cun is avantzus, a is canis. Cun su sceti si fadiat su civraxu, nau fintzas spòngiu; cun sa sìmbula si fadiat su pani de pasta tostada, su cocoi o pani lìmpiu. Cun su poddineddu, innui abarràt fintzas unu pagu de sìmbula, si fadiat sa spoddiadura, su pani integrali. In prus de sa sìmbula si fadiat fintzas sa pasta: cruguxonis, tzapuleddus e malloreddus. Sa traballadura de su pani cumintzàt sa cenàbura a merì, candu si fadiat fiat pesau innantis su fromentu: in unu strexixeddu prenu de àcua fiat scallada sa pasta de fromentu allogada de sa cida innantis chi, me in is primas oras de sa diri, s'impastàt cun sa farra, sa sìmbula, s'àcua e sa sali.



Dònnia pani recheriat una manera de traballadura diferenti: po otenni su spòngiu, sa pasta fiat in cumentzu traballada apitzus de sa mesa e apustis spongiada in sa scifedda, est a nai traballada cun is buciconis in su strexu terràllia. Est po custu movimentu, sa spongiadura, fatu pro fai ammoddiai sa pasta, chi pigàt su nòmini de spòngiu. Su cocoi, sa pasta tostada, fiat ciuexu cun su figau de sa manu totu in sa mesa, fiat traballau spingendi-ddu in antis cun sa parti de incumentzu de su pramu de sa manu totu apitzus de sa mesa. Candu su pani cumintzàt a axedai s'alluiat su forru.

S'impreànt duas o tres fascinas de moddìtzi, murdegu, olioni, ollastu, carchi borta fintzas de sarmentu. Una borta chi su fogu iat tentu si murigàt po ddu fai pasiai, si spraxiat sa braxi in totu su forru po fai chi su calori si spaniessit a manera oguallada. In finis, s'aciungiant àteras duas fascinas po ddu fai pigai torra. Si mundàt su fundu po ddu limpiai de sa braxi cun sa scova de forru, una scova fata cun sa matessi linna de is fascinas. Chi fiat tropu callenti, sa scova fiat passada inciusta. Candu sa bòvida e su pranu de su forru fiant arrùbius po su calori, si podiat inforrai, in antis su civraxu apustis su cocoi. Po mantenni paris sa caloria a s'internu, is braxis fiant postas in s'uchera de su forru, chi fiat, apustis, serrau cun una ennixedda de ferru o de ghisa. Po aveti sa coidura de su pani, de candu in candu s'aberiat s'enna e si pesànt is formas cun una pàlia, po castiai su fundu. Candu custu fiat beni colorau si sforràt su pani chi fiat apustis allogau in sa scifedda e imbussau, a manera chi abarressit moddi totu sa cida. Chini non teniat forru andàt a inforrai in forru allenu. Giai de is primus de su '900, si fiat cumentzau a comporai su pani me in is butegas o deretu me in is forrus de pani; innoi andànt mescamenti is òminis chi biviant a solus, is chi traballant me in is montis e is operajus. In sa segunda gherra manna, iat sighiu a fai su pani in domu sceti chini teniat su trigu o calicunu chi arrennesciat a agatai sa farra a scusi; is àterus fiant custrintus a ddu pigai in su forru casi ca fiat ratzionau.





Is mantalaferas



Unu traballu de domu particulari meda, chi si fadiat sceti una borta a s'annu, a su sòlitu in s'istadi, fiat sa cuncòrdia de is mantalafus. Is mantalafus fiant abertus e su prenimentu, fiat bortulau in su pamentu. Una parti andàt pèrdia in s'annu casi ca, essendi fata de follas o erba sica, si fadiat a pruini e fiat cambiada cun su prenimentu nou, fatu de crinu, follas de pramas stramadas, opuru de àteras fibras vegetalis. Su crinu fiat comporau pinnigau in pretas grussas. Custas fiant cramiadas, est a nai sciusciadas e traballadas cun is manus po ddas fai moddis e pinnigosas. Fèminas meda, in càmbiu de su crinu, caru meda, impreant àterus fundus de erba chi boddiant in su sartu, me in s'oru de is arrius, e chi fiant sicaus a su soli. Cun su prenimentu si preniat sa forra de su mantalafu, acotzau apitzus de una mesa: tocàt a preni cada spàtziu, a manera chi issu pighessit sa giusta cunsistèntzia. Sa forra, una borta cosida torra, fiat tirada a is orus; s'aferràmt paris sa tela e una parti de su prenimentu chi, cosius paris cun su spagu e s'agu sachera, un'agu arcau, formànt su curdoni, una genia de bordura, in ambus is ladus de su mantalafu. S'ùrtima fasi fiat s'impuntura: frochiteddus de tela fiant apuntaus de una parti a s'àtera de su mantalafu cun su spagu e agus longus, a manera de firmai de prus su prenimentu. A s'ispissu po sciusciai is mantalafus, fai su curdoni e apuntai, si ricurriat a manus espertas, est a nai a fèminas chi fadiant is mantalaferas po traballu.

Su porcu

Àteru traballu annuali, prus che totu de is fèminas, fiat sa traballadura de sa petza de su porcu. Sa diri de s'ocidura cumpetiat a s'òmini de domu opuru de una pessone chi gosat de una certa autoridadi, fiat una grandu festa. Acuntessiat a su sòlitu intre s'acabu de su mesi de ladàmini e su cumentzu de onniasantu e ddoi partetzipànt is parentis e is bixinus de domu chi arriciant apustis una portzioni de petza, sa mandada. Prima cosa de fai fiat boddiri su sàngui in unu strexu e tenni cura de dd'ammesturai sèmpiri a manera chi non callessit. Cun custu, is fèminas fadiant su sàngui de procu. Su sàngui fiat cundiu cun sa cannella, sa saporita, sa pabassa su tzùcuru e apustis ghetau a s'internu de is mocas, sciacuadas innantis e acapiadas a is estremidadis. Su sàngui de procu si fadiat buddiri giai po mesora e si papàt cumenti a unu sartitzu. A pustis de sa maceddadura, sa petza fiat separada de is ossus chi, non fiant sprupaus de su totu, si poniant in antis in sa mruxa giai po una cida, apustis s'apicànt in unu logu friscu e ariau po asciutai de manera chi si alloghessint po tempus meda. In ierru si fadiant buddiri e si ndi papàt sa petza. Sa prupa fiat segada a arrogheddus e allogada in s'axedu, paris cun allu e sèminis de fenugu aresti, po essi cota arrustu. De is partis de petza grassas meda, segadas a arrogheddus e postas apitzus de su fogu po fai scallai su grassu, s'oteniat sa gerda chi si allogàt in pingiadas de terràllia e fiat spaciada comenti a ingaùngiu, po cundiri sa cosa de papai e po fai una calidadi particulari de pani, su pani cun gerda.







De su grassu intostau, si ricavàt s'ollu de porcu chi fiat allogau in cuntenidoris de imbirdi o terràllia e impreau in càmbiu de s'ollu. Cun is tzuddas, si fraigànt pintzellus o spàtzulas. Unus cantus sabateris ddas impreànt comenti a spagu po cosiri is crapitas. Su lardu segau a corrias in paris cun su craxolu fiat saliu e allogau in unu logu friscu. S'impreàt comenti a ingaùngiu o comenti a cundimentu. Fintzas su craxolu fiat impreau, mescamenti po donai sabori a is minestras de lori. Is peixeddus si allogànt in sa mruxa e apustis in unu logu friscu, comenti a is ossus. Su sartitzu, sa purputza, recheriat una traballadura particulari. Sa prupa e su lardu, segaus a arrogheddus piticus meda, fiant mesturaus cun is manus paris cun axedu, sali, pìbiri e, bolendi, spètzias e matafaua (sèmini de fenugu aresti). Fiat netzessàriu mesturai e aciungi axedu a sa petza aici aromatizada parìcias bortas a sa diri. S'impastu, a pustis de unas cantus diris, si poniat aintru de sa moca de su procu chi in tantu fiat stètiu allogau in una scivedda cun sa sali, cracau a manera chi non ddoi abarressint bubulicas de àera. Acapiadas is estremidadis de sa moca, is cannacas fiant apicadas a unu fusti e postas a asciutai in su friscu o in cantina. Si papànt a pustis de unu mesi. Sa diri apustis sa maceddadura, is fèminas traballànt is còscias po fai su presutu. Atentzionendi a non segai s'ossu, a pustis de ddas essi salidas, ddas poniant aintru de duas tàulas e apitzus de custas fiant postas, po giai 4-5 diris, pedras in modu chi bessessint totu is sustàntzias lìcuidas. Is còscias beniant, apustis, sciacuadas cun axedu e aromatizadas cun pìbiri, sèmini de matafaua e allu. In finis, s'apicànt in unu logu friscu, in manera possìbili espostu a su bentu de tramuntana, po chi si sichessint prus in pressi e si podessint, aici, allogai po tempus meda. Calincunu, in antis de ddas apicai, ddas sicàt cun su fumu de erbas aromàticas mescamenti su murdegu. Su presutu fiat prontu a pustis de unus cantus mesis.



Cunservas e marmelladas

Attividadi esclusiva de is fèminas, de importu mannu po su bilànciu famìliari, fiat s'allogadura de su su lori; su lori e is legùminis, siat chi fessint imperaus po sa sèmena siat de cuddus po impreu alimentari: orxu, trigu, fà, cìxiri, prisuci, fasolu e gentilla. Is primus fiant postus in aposentus asciutus, apitzus de su pamentu de linna de is solàrius, amparaus de is baballotis cun fustigheddus de asentzu furriaus e murigaus a s'ispissu. Cuddus non ustinaus a sa sèmena fiant postus unus cantus minutus in su forru ancora tebi, a pustis de sa coidura de su pani, de manera chi non pillonessint e si alloghessint mellus. S'òrgiu e su cìxiri turrau cun su turradori (cuntenidori metàllicu de forma cilìndrica) fiant impreaus in càmbiu de su cafè. Cada istadi, in su perìodu prus callenti, a su sòlitu intre s'acabu de làmpadas e sa prima metadi de austu, s'aprontànt is tamàtigas sicadas, est a nai sa tamàtiga sicada asuta de su soli. S'impreànt totu is calidadis de tamàtiga, siat sa tunda siat sa longa (bruculitu). Si protzediat in custa manera: sa tamàtiga si sperràt in duas, si poniant in una cascita de linna; apustis si ghetàt apitzus sa sali e si poniant a sicai asuta de su soli po otu, dexi diris. A de noti fiant arretiradas a manera chi s'umidadi non ddas guastessit. De candu in candu si aciungiat, chi serbiat, àteru sali. Candu fiant prontus, si poniant a s'internu de bòtulus de imbidri cun follas de lau e de afràbica. Sa tamàtiga sicada, ancora oi, est impreada in logu de sa tamàtiga frisca e po donai sabori a pratus particularis, siat de petza siat de pisci. Si papànt fintzas cun su pani arridau cundiu cun ollu. De sa tamàtiga si fadiat, fintzas, su cuncentrau. Sa bànnia de sa tamàtiga, mòllia po ndi tirai croxu e sèminis, fiat ghetada apitzus de unu telu a trama fita, chi fiat acapiau e apicau a foras, a manera chi perdessit sa parti acuosa e fessit redùidu a unu licuidu callau. Su produtu otentu, inforrau giai po 10-15 minutus e luntu e imbussau cun unu pagu de ollu de olia, fiat postu in pingiadas de terràllia, imbussau de follas de lau. Unu cociorinu de cafè fiat sufitzienti a cundiri su pastu de una famìlia intrea. Sa cancioa, su pibironi, su sparau si poniant asuta ollu o asuta de axedu.

Si allogàt fintzas sa frùtora. Interessanti est s'aprontadura de sa figu sicada. A pustis de essi stètias sicadas asuta de su soli unas dexi diris, beniant inforradas po unus cantus minutus e postas in is strexus cun unas cantas follas de lau. Fiant impreadas fintzas pro aprontai sciropus contra su tussi. S'àxina, podiat essi allogada in maneras diferentis: a su naturali, sciropada, asuta spìritu. A su naturali, is pibionis, imbussaus de tzùcuru, fiant postus in cuntenidoris de imbidri chi fiant sterilitzaus.

Po fai s'àxina sciropada si fadiat buddiri unu litru de àcua cun 400 gramus de tzùcuru; a su sciropu, candu fiat fridu, s'aciungiant is pibionis. Su produtu postu in is vasus de imbidri si fadiat sterilitzai mesora. Po fai sàxina asuta spìritu, is pibionis, ca ddis fiat stètiu lassau unu biculeddu de tanaxi, fiant imbussaus de alcol a 90 gradus opuru de àcua ardenti imbeciada. Otenni sa pabassa fiat prus introbeddau. Si fadiat buddiri po tempus meda s'àcua cun follas de lau e unu pagu de cinixu in unu sachitu de tela. S'àcua fiat apustis filtrada e fata torra a buddiri. Apustis s'aciuvànt po pagus segundus is tronis de àxina e duncas fiant apicaus aforas po scolai. A s'acabu, fiant inforraus po 10-15 minutus. De sàxina s'oteniat fintzas sa saba, una genia de marmellada chi fiat spaciada lunta apitzus de su pani o impreada in s'aprontadura de drucis comenti su pani de saba, is pabassinas, is caschetas. Po dd'otenni si fadiat buddiri po tempus meda su mustu innantis chi fessit cumentzada s'axedadura fintzas a otenni unu produtu callau.





Ddoi fiat chini fadiat fintzas sa marmellada de aràngiu, de cerexa, de figuera, de pira, de prèssiu e de mela pidòngia. Medas fiant is maneras de allogai sa figu morisca. Is frutus fiant boddius cun sa cannuga, cun una canna, e limpiaus de is spinas cun una scova fata de modditzi o de tramatzu. Si non fiant papaus in pagu tempus apustis collidus, fiant impreaus po fai sa pibarda, sa figu scroxada, sicada a su soli e inforrada. Po fai sa marmellada, sa figu morisca, scroxada, fiat posta a buddiri fintzas a candu non deveniat scallada. Custa, colada cun su sedatzu po ndi bogai is sèminis, fiat torrada a ponni a buddiri cun su croxu de aràngiu sicau, finas a sa rafinadura cumpleta. De sa murta, imbetzes, si fadiat su licori de murta, oi spaniau in totu s'Itàlia. S'olia fiat impreada siat pro fai s'ollu siat comenti a ingaùngiu. Sa manera prus simpri po dd'allogai fiat in sa mùrgia, est a nai in bundanti àcua salida, chi fadiat de funtana o de bena, aromatizada cun su fenugheddu aresti. Prontas a pustis de coranta diris, fiant tzerriadas olia cunfetada. Si si disigiaiàt a ddas papai sùbitu si pistànt, si fadiant buddiri cincu minutus e apustis fiant postas in sa mùrgia.





Su casu

Me is famìlias de is pastoris, sa massaja si dedicàt fintzas a traballai su lati. Sa casada e su casu axedu recheriant una traballadura bastanti simpri ma fadiant a allogai sceti po pagu tempus, una diri o pagu prus. Sa casada s'oteniat fadendi buddiri su lati de casada (colostru), ca si oteniat de is brebeis angiadas e si cundiat cun tzùcuru e croxu de limoni. Su casu axedu si fadiat aciungendi mesu cuartu de soru, unu litru de lati e unu pagu de callu. Si imbussàt e si poniat in unu logu tebi po chi axedessit. Si papàt a pustis de 10-12 oras prus o mancu. Caratèristicu fiat su cuntenidori po ddu fai, fatu de ortigu, su casiddu. A pustis de sa primu borta, su casu axedu fadiat a fai fintzas sena aciugi su callu, lassendu in su casiddu unu pagu de su de sa diri innantis. Su casu, siat su pecorinu siat su casu martzu, boliat una aprontadura prus traballosa e si allogàt po tempus meda. A fai su casu fiat una atividadi de is òminis. Si depiat tenni a disponimentu su callu, est a nai su stògumu sicau de is angioneddus o de is crabitus crèscius sceti cun su lati de is mammas. Unu bìculu de callu si fadiat scallai, imboddicau in sa tela, in su lati tebi, in manera possìbili mùlliu de pagu, chi a pustis giai de 30-40 minutus si callàt. Su cumpostu, partziu a arrogheddus, si poniat me in is discus po su casu, formas de linna o de allumìniu, stampadas in su fundu e acovecadas a s'ispissu, po permiti s'essida de su soru. Po otenni unu casu de bona calidadi fiat de fundamentu a ddu sciri traballai cun is manus. Cun su soru, ancora callenti, s'acotàt su casu, est a nai si intràt su casu in s'àcua una pariga de bortas; su casu me in is diris apustis, bogau de is formas, fiat postu in mùrgia po una o duas diris e, in finis, postu a s'àera po sa stasonadura. De su soru torrau a ponni a buddìri s'oteniat s'arrescotu, impreau siat comenti a ingaùngiu siat po s'aprontadura de minestras, de drucis, de cruguxonis e de su pani cun arrascotu. In finis, ddoi fiat su casu martzu. Su casu friscu fiat luntu de ollu de olia a manera chi s'umidadi non podessit svaporai e stasonessit, devenendi pitziosu a su puntu giustu.

Is frutus de su sartu

Cumpletàt s'alimentatzioni totu su chi su sartu oferiat de sei, est a nai frutora e birduras. Sa regorta de custus prodotus fiat unu còmpitu acumpriu de totu is pessones de sa famìlia: is fèminas candu andànt a sciacuai is pannus, is pipius apustis de sa scola o candu andànt a fai su bànniu a s'arriu, is òminis candu andànt a cassa o bessiant po circai cordolinu o sparau. Si boddiat s'olioni, sa pira butidu, sa pira camusina, sa pira matza niedda e sa prunixedda. De importu fiat sa collida de su cordolinu. Armaus de gorteddu, is circadoris segànt su cordolinu de su tanaxi, e ddu poniant in su canisteddu. Sa calidadi prus fàtzili de agatai est sempri stètia su bulletu, chi crescit giai in totus is terrinus no impreaus a colturas. Su prus bonu ma fintzas su prus difitzili de agatai est su cordolinu de petza, chi crescit sceti in unas cantas zonas caraterizadas de tupas bàscias meda. Àteras calidadis de cordolinu circau meda funt su cordolinu de murdegu e sa tùvara. Unus cantus, non fiant collidus ca retentus po ignoràntzia malus, o ca non fiant cunsideraus bastanti bonus. Giai mai is circadoris colliant s'òvulu, su cordolinu de padenti, su cordolinu de cabafrori, su tabacu de mraxani, su cordolinu de mata, su cordobinu de ìlixi e su cordolinu de linnarbu. In su sartu si boddiat, fintzas, su gureu aresti, de custu si papant is costallas, is follas, cruas o buddidas, sa cugùtzua, su sparau, su camingioni e su matutzu.





Brintai a traballai cun àterus

Diferentis fiant is artis chi sa fèmina acumpriat in cussus tempus: unas cantas andànt a su sartu a spigai, àteras scicuànt sa roba po is famìlias benestantis; ddoi fiat chini torràt a fai is mantalafus, chini giràt de bidda in bidda a bendi su tzafanau, sa zafaranàia. Una de is ocupatzionis prus spaniadas, intre is fèminas, fiat sa de sa tzeraca o serbidora. Su cuntratu po brintai a traballai a servìtziu, fiat a su sòlitu stipulau su 15 de austu paris cun cuddus po is serbidoris chi traballànt in su sartu. Is tzeracas teniant duas cidas po detzidi e po acabai is preparativus. Su primu de cabudanni cumintzàt su traballu chi duràt po un'annu. Is cuntratus si stipulànt in austu ca in cabudanni teniant cumintzu is traballus agrìculus. Non po nudda su nòmini in sardu de "settembre" est cabudanni, est a nai primu mesi de s'annu. Est, cun probabilidadi, unu arragordu de su calendàriu bizantinu chi fadiat cumintzai s'annu, fintzas litùrgicu, in custu mesi. Is fèminas cumintzànt a traballai de pitzinnas, calicuna fintzas a s'edadi de ses annus, e sighiant a su sòlitu fintzas a candu si cojànt. Arriciant una paga annuali e unu pagu de arroba po si fai sa camisa e allogiànt giai sèmpiri in domu de is meris. Issas acumpriant totu is traballus de domu, foras chi s'aprontadura de sa cosa de papai chi fiat atividadi esclusiva de is meris. Unas cantas serbidoras, fiant assùmias po acumpriri traballus particularis, est a nai po castiai is pipius; sa serbidoredda pitica, podiat essi assùmia fintzas sceti po unu traballu spetzìficu, comenti a su de tocai su bastiou, est a nai puntorgiai su molenti chi giràt sa mola; po custu còmpitu arriciat comenti a paga sa fita de su pani; aici issa non pesàt apitzus de sa famìlia de orìgini ca ddoi fiat una buca in mancu de sfamai.