

SU BULLILATTE MODERNU

Per secoli la donna ha vissuto in una società fatta per gli uomini ed ha dovuto pagare a caro prezzo ogni piccola conquista di libertà, indipendenza e purtroppo molte parità non sono ancora raggiunte del tutto.

La generazione delle nostre nonne, delle nostre madri e man mano sino agli anni '50 e '60 del 1900 meritano tutto un discorso e un monumento a parte.

La donna mamoiadina era conosciuta e considerata a quei tempi come un'ottima massaia, ma è una 'dote' molto riduttiva. La sua giornata lavorativa (confrontando i tempi attuali) si può dire fosse un sacrificio continuo, un lavoro dall'alba al tramonto: curava l'ordine e la pulizia dell'abitazione e dell'eventuale cortile (per quanto modesta la sua casa non era mai triste né disordinata), ogni oggetto a suo posto e i fiori non mancavano mai; anche le pareti domestiche venivano imbiancate dalla donna; era lei che amministrava con parsimonia il frutto delle giornate lavorative del marito e l'intero patrimonio familiare. Famosa e decantata la sua bellezza fisica anche fuori dal paese¹.



Saluti da MAMOIADA - Panorama

anni '30

Con gli uomini di casa condivideva inoltre le fatiche della vendemmia, della vinificazione, degli orti, della semina, della mietitura del grano; oltre che fare il pane e i dolci per le festività. Tutto ciò senza tralasciare di accudire la prole nel miglior modo (altri tempi ben numerosa).

In *su ohile* casalingo non mancava mai un recipiente con l'acqua calda pronta per ogni evenienza. Era l'epoca delle prime cucine a gas, quelle basse a uno o tre fuochi (poggiate su un muretto in cucina o su un apposito tavolino) o, per chi se lo poteva permettere, quelle dette "economiche", a legna (oggi chiamate termocucine), multifunzione, in grado di riscaldare l'ambiente, produrre acqua calda, cucinare i cibi.

¹ "Si dice che le più belle ragazze della Sardegna siano quelle di Mamoiada e quelle di Cabras; è certo che chi avesse visto quel ballo tondo, avrebbe proclamato bellissime quelle di Mamoiada, perché sarebbe stato impossibile trovare altrove più correttezza di linee, più opulenza di forme statuarie, occhi più belli, più profondi, più neri o più azzurri, labbra più coralline, denti più perlati e gote più rosate... nella festa di S. Cosimo, a Mamoiada, le seducenti Mamoiadine confermano ogni anno sempre più la fama della loro sovrana bellezza" (A. Ballero – *Don Zua* – 1894).

"Nel traversare le strette vie di Mamoiada non tralasciavo di ammirare quelle donne dai fianchi opulenti, dal seno opulentissimo, dagli occhi neri, di fuoco, in fama di appassionate". (P. Nurra - *Nella Barbagia settentrionale: impressioni di viaggio*- Sassari 1896).

Il latte, prezioso alimento quotidiano, non era in vendita presso *sas buttegas* del paese ben sigillato e pastorizzato, ma si acquistava sfuso nelle tante latterie.

Praticamente chi possedeva mucche vendeva poi il latte nella propria abitazione oppure lo portava in queste piccole rivendite. Far bollire il latte era d'obbligo perché garantiva la distruzione dei microrganismi potenzialmente patogeni senza alterarne sostanzialmente il valore nutrizionale e lo rendeva più digeribile, adatto ai bambini e agli anziani.

Impegnate con il continuo daffare e prese da mille pensieri, le infaticabili donne spesso non si rendevano conto del tempo di ebollizione e quasi sempre il prezioso liquido, arrivato a temperatura, traboccava da *sos istanzaròlos*, *tassònes* e recipienti vari. Un vero disastro: cucina e contenitori metallici sempre incrostati, senza contare lo spreco dell'alimento.

Ai primi degli anni '60 arrivò a Mamoiada un commerciante ambulante con un rivoluzionario bollitore dotato di dispositivo che ha fatto la gioia delle 'brave massaie' e non solo. In seguito, vista l'enorme richiesta, fu venduto anche in alcune *buttegas* del paese. Si trattava di un recipiente, rigorosamente in alluminio, con ampia svasatura superiore e speciale "coperchio" dal quale fuoriusciva il latte in ebollizione da un grosso foro alla fine di un piccolo tubo alto centrale; il latte caldo colava come una dolce eruzione vulcanica, ma veniva raccolto e incanalato nuovamente dentro il bollitore tramite piccoli fori alla base di questo speciale coperchio.



SU BULLILATTE MODERNU

Il geniale sistema, praticamente un moto continuo del latte che bolliva senza perderne una goccia, riscosse enorme successo, non vi era famiglia che non avesse *su bullilatte modernu*.

Fu in seguito abbandonato con la commercializzazione del latte pastorizzato, inizialmente venduto in bottiglie, successivamente con il noto sistema mondiale brevettato del contenitore in cartone con polietilene e alluminio, noto "tetra pak".