

7 Birmehhl

Verdings wurde früher oft auch spöttisch das »Birmehldorf« genannt. Zu diesem Namen kam der früher stark bäuerlich geprägte Weiler, da rund um die Siedlung besonders viele Birnbäume standen. Aus einigen Birnensorten (Dörrbirnen) wurde das »Birmehhl« hergestellt. Zuerst wurden die entkernten oder ganzen Birnen getrocknet und so die sogenannten »Kloazen« (Kletzen) erzeugt. Die Birnen wurden an der Sonne getrocknet, vielfach wurde auch die Nachwärme des Ofens nach dem Brotbacken zum Dörren genutzt. Zur Winterzeit hat man die »Kloazen« gefrieren lassen und zu »Birmehhl« gemahlen. Dieses ersetzte früher als Süßmittel den teuren, meist unerschwinglichen Zucker. Verarbeitet wurde das »Birmehhl« als Fülle für Krapfen und für süße Schlutzer oder es wurde über das mit Butter abgeschmälzte Mus (Weizen-Buchweizen-Mus) gestreut. Diese etwas in Vergessenheit geratenen bäuerlichen Köstlichkeiten erleben in der neuen Südtiroler Küche wieder eine Renaissance. Längs dieses Pflasterweges wurden wieder neue Birnbäume angepflanzt.

Verdignes veniva deriso, in passato, definendolo il »paese della farina di pere« (Birmehldorf). Questo nomignolo si deve al fatto che la località, in passato fortemente rurale, era circondata da un gran numero di piante di pero. Da alcune varietà di pere, quelle che meglio si prestavano ad essere essiccate, si ricavava la farina di pere. I frutti, interi o privati del torsolo, venivano dapprima fatti essiccare per ottenere quelle che, nella parlata locale, sono note come »Kloazen« o »Kletzen« (pere secche, appunto). Le pere si lasciavano essiccare al sole, approfittando talvolta anche del calore residuo emanato dal forno dopo la cottura del pane. Per l'inverno si era soliti congelare quindi le pere secche oppure macinarle, per ottenerne la farina che un tempo era un ottimo sostituto dello zucchero, ancora troppo caro e riservato a pochi eletti. La farina di pere secche trovava impiego nel ripieno dei Krapfen e dei ravioli dolci oppure la si cospargeva su una farinata di frumento e grano saraceno insaporita con burro fuso. Queste delizie contadine del passato tornano ora in auge nella nuova cucina sudtirolese. Lungo questo selciato sono stati piantati nuovi esemplari di castagno.

In days past, Verdings was often derisively referred to as the »Birmehhl village«. This very rustic hamlet acquired this nickname because there were so many pear-trees (German: Birne = pear) here. From some varieties of pears, pear flour (German: »Birmehhl«) was made. The pears were either cored or left whole and then dried to form so-called »clumps«. The pears were dried in the sun – often, after baking bread, the oven's residual heat was used to dry them. In the wintertime, the »clumps« were allowed to freeze and then ground to make »pear flour«. In the past, pear flour was used as a substitute for sugar, which was very expensive. Pear flour was used to fill pastries, as a sweetener, or was sprinkled over a buttery wheat/buckwheat porridge. This nearly forgotten rustic delicacy is experiencing a renaissance in modern South Tyrolean cuisine. New pear trees have been planted along this cobblestone path.



Die Pflasterwege, steinerne Lebensadern der von Bauernhand geschaffenen Kulturlandschaft, waren vor dem Einsetzen der Motorisierung die wichtigen Verbindungswege. Über sie würden die Fuhrwerke von Pferden gezogen und gingen die Leute zu Fuß von Dorf zu Dorf und in die Kirchen. Jahrhundert alte Pflasterwege sind wertvolle Flurdenkmäler und Zeugnisse vom Fleiß und handwerklichem Können der Bergbauern.

I lastricati, arterie vitali del paesaggio agricolo creato dall'Uomo, costituivano le principali vie di comunicazione prima dell'avvento dei motori. Su questi selciati i cavalli trainavano i carri e la gente si spostava a piedi da un villaggio all'altro o per andare in chiesa. I lastricati secolari sono oggi preziosi monumenti rurali e vive testimonianze dello zelo, dell'impegno e dell'abilità artigiana degli agricoltori di montagna.

In earlier times, before the advent of motorization, the cobblestone paths were vital transportation routes, and today they still represent important cultural monuments. Horse-drawn carts rolled over them, and people went from village to village by foot – e.g., when going to church. These ancient monuments are a testament to the skill and industry of the alpine farmers.