



**INIZIATIVA REALIZZATA CON IL FINANZIAMENTO
DEL
DIPARTIMENTO SVILUPPO ECONOMICO, INNOVAZIONE, ISTRUZIONE, FORMAZIONE E
LAVORO**

SEZIONE ISTRUZIONE E UNIVERSITA'

SERVIZIO SISTEMA DELL'ISTRUZIONE E DEL DIRITTO ALLO STUDIO

REGIONE PUGLIA

LEGGE REGIONALE N. 5/2012

L'ASSOCIAZIONE ATTIVAMENTE INSIEME APS

PRESENTA

“Ricette, sapere di ieri, patrimonio di oggi”



LA CUCINA DEL PASSATO



*Mi chiamo Olga.
Abito a Celle di San Vito.
Ho 80 anni.
Vi racconto i miei tesori.*

Da bambina passavo gran parte del mio tempo, ad ammirare mia nonna cucinare, ed è stata lei a trasmettermi l'amore per il cibo. Mia nonna era sempre impegnata però quando entrava in cucina si dedicava anima e corpo alla preparazione dei suoi piatti, veri capolavori per il palato: ricordo ancora bene le rughe sulle sue mani quando impugnava saldamente il mestolo e soprattutto il profumo e i sapori che riusciva a creare con pochi e semplici ingredienti.

La sua cucina, come tutte, era molto semplice e gustosa, fatta con ingredienti di qualità, coltivati personalmente nel suo orto, con la stessa passione con cui poi li cucinava. L'orto di mia nonna, il suo angolo di paradiso, era tutto curato e rigoglioso, quasi come un secondo figlio.

Ho appreso molto da lei, la determinazione, la passione e la voglia di creare dei veri capolavori, lei infatti, non era gelosa dei suoi tesori... anzi, eravamo sempre insieme in cucina, a cucinare per tutta la famiglia.



La cucina di una volta...

Il regno di ogni nonna... la sua cucina. Intorno al caminetto si apriva il suo mondo fatto di fuochi, pentole, mestoli, sali ed erbe, carni e farine, tutti ingredienti genuini poveri che oggi chiamano "a km 0".

Tante cotture avvenivano nel caminetto, vicino la brace e i carboni, sotto la brace e la cenere, sul treppiede... seguendo tempi lentissimi. Non c'erano le pentole di oggi... ma ricordo che nonna aveva tante pentole di creta e le famose pignatte... piccole, medie e grandi. Poi aveva le pentole in rame, ma quelle erano appese alla parete, lucide, belle, lavate, in bella vista come un trofeo.... Simbolo di ricchezza e di pulizia.

Alla parete poggiava anche l'antico mobile di famiglia con tutti i piatti, forchette, mortaio e pestello, tagliere e battilardo... C'era anche la forchetta per girare il pancotto... usata solo per quello. All'entrata c'era il porta barili con vicino orcioli e anfore. La scopa di saggina per spazzare l'ingresso, che la sera di Natale allontanava le streghe malvagie.

Al centro della stanza c'era la *buffète*... e lì si consumavano i piatti con i momenti più belli e più brutti: non c'era pane e televisione, ma pane e parole... i racconti della giornata dei bambini, le storie dei lavori della campagna, i conti per far quadrare l'economia della casa, i patti e i contratti suggellati davanti ad un bel bicchiere di vino, c'era dialogo e convivialità.

E poi c'eravamo noi... nonna, nonno, zii e compari, figlie e nipoti. Ognuno con il suo mondo... tanti mondi che si incontravano attorno ai piatti della nonna



Dalla farina... alla pasta... al primo piatto

Mia nonna prendeva la spianatoia e il matterello e iniziava a fare la pasta. Nel mucchietto di farina, creando un piccolo incavo, apriva le uova e aggiungeva un po' di acqua e sale; amalgamava gli ingredienti roteandoli con la forchetta in modo da inglobare man mano la farina; impastava a lungo ed energicamente fino ad ottenere un composto levigato e omogeneo. L'avvolgeva con un panno pulito e lo lasciava riposare per circa 30 minuti. Trascorsa la mezz'ora suddivideva la pasta in più parti, usando il matterello con movimenti abili e veloci, spianava l'impasto fino ad ottenere la sfoglia. Io mi mettevo in un angolo della spianatoia, dove mi ritagliavo uno spazio per lavorare il mio pugnello di pasta.

In base alla giornata preparava e sceglieva il suo formato:

LAGANE, larghe e lunghe, un tipo di pasta fatta in casa a mo' di tagliatella, ricavata da un impasto di grano duro a volte con aggiunta di uovo. Le cucinava con i legumi, come i ceci e fagioli.

CICATELLI.

STRENGULE e LAVANÈLLE con i legumi, verdura o con il pomodoro fresco

ORECCHIETTE solo se il giorno prevedeva il ragù.

Ricordo ancora che nonna voleva che imparassi l'utilizzo dell'uovo: se era pasta da mangiare con legumi o verdure niente uovo nell'impasto... al contrario, bisognava mettere un uovo nella farina per non far appiccicare la pasta e per renderla più "callosa".

Se era la pasta per un matrimonio, si compravano... *ló schiaffettùnne*.



Ricettario

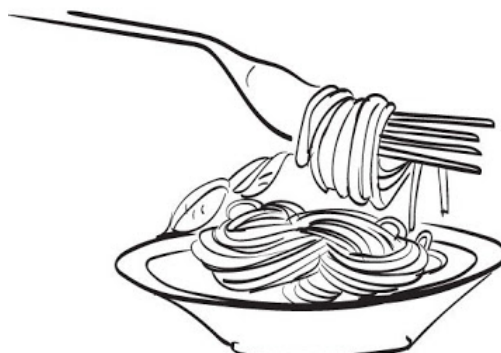
PASTA AL SUGO

Il primo piatto per eccellenza era la pasta al sugo. Quando nonna faceva il sugo, l'intera strada profumava. Anche mamma usava gli stessi ingredienti ma il profumo non era lo stesso (dicevano che era questione di mano...). Ai suoi tempi non c'era carne, solo chi aveva la campagna aveva qualche animaletto da sacrificare. Altrimenti solo pomodoro o un sugo con polpette di pane.

Non si usava l'olio, ma il grasso di maiale. In cucina appeso al soffitto nonna aveva un bel pezzo di grasso di maiale, bianco come neve, e tagliava una bella striscia, - lènze -, da mettere in pentola. Mi faceva allontanare e prendeva *lu taccialàrde* per fare il grasso a pezzetti, che con l'aglio, andavano in pentola. Come sfrigolava sul fuoco, il grasso trasformatosi in ciccioli era tolto e si aggiungeva la carne o direttamente il pomodoro. Era una cottura lenta e a fuoco basso... ore e ore. Fino all'ora di pranzo.

Ecco il momento tanto atteso, si buttava la pasta, si condiva e si mangiava.

Nonna mi raccontava sempre indicando il grande piatto appeso al muro -*spase*- che prima uno solo era il piatto, si mangiava tutti insieme, il primo boccone spettava al più anziano. I più piccoli allargavano i rebbi delle forchette per prendere più pasta.





PASTA CON IL LATTE

Occorrente:

- pasta fatta in casa tipo tagliolino
- latte
- un pizzico di zucchero
- sugna
- un pizzico di sale

Cosa vedevano i miei occhi

Uno dei condimenti più strani per la pasta era il latte. Oggi i giovani non conoscono questi sapori. Io ricordo che le prime volte ero molto reticente quando nonna ci chiamava per “*lò lavanèlle dó lu léte,*” Chiedevo sempre a mamma di essere esonerata, ma era una tradizione: il giorno dell’Ascensione... Un Rito.

Il mattino presto andava a prendere il latte fresco, il primo della mungitura. Non dove essere al riposo. Nonna metteva a bollire il latte e un cucchiaino di sugna. Al primo bollore immergeva i tagliolini. Un paio di minuti, a gusto anche un pizzico di sale... C’era chi gradiva mettere anche un po’ di zucchero e c’era chi, pur di rispettare la tradizione, pur avendo poco latte, lo sostituiva con l’acqua, e il latte si aggiungeva a fine cottura, una volta colata la pasta.





PASTA E LEGUMI

I legumi che utilizzavamo a Celle erano i fagioli, i ceci e le fave.

Occorrente:

- pasta fatta in casa tipo tagliolino, *stréngule* o cicatelli a un dito
- fagioli
- sedano a scelta
- cipolla e aglio
- sale e olio

Cosa vedevano i miei occhi

Uno dei miei primi preferiti era la pasta e fagioli.

Nonna preparava quasi sempre i tagliolini. Ma non disdiceva le *stréngule*, cicatelli ad un dito o *lavanèlle*. In base al tempo... Prima non c'era abbondanza, quindi il formato di pasta spesso era indifferente. L'importante era non buttarla.

La sera prima, metteva a bagno i fagioli. Tutta la notte. Il mattino, poi, vicino al fuoco, metteva una pignatta, e per circa un'ora i fagioli cuocevano, con aglio e sedano. Chi poteva metteva la cotica.

Intanto si preparava la pasta.

Verso mezzogiorno o la sera, se tutti gli uomini di casa erano fuori a lavoro nei campi, soffriggeva l'aglio, sedano, cipolla nell'olio e poi aggiungeva i fagioli, salava e cuoceva per pochi minuti per far insaporire. Quando c'eravamo noi nipoti aggiungeva anche del pomodorino. Cuoceva la pasta e la condiva con i fagioli.

Nonno metteva anche il peperoncino. Ma la cosa più bella fu, che nonostante la cucina a gas, nonna metteva sempre a bollire la pentola vicino al fuoco.



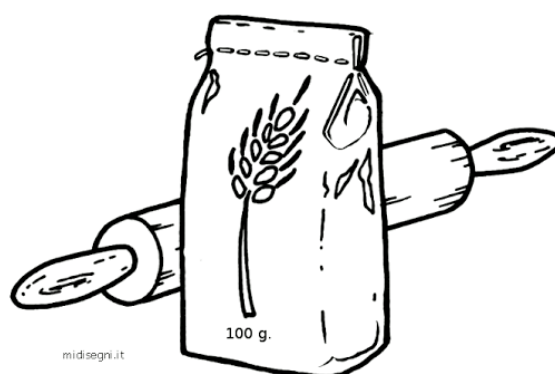
Nonna compiva lo stesso rituale per tutti i legumi, tranne per i ceci, lì non si utilizzava la cotica nella pignatta. Per le fave fresche, metteva direttamente il legume nel soffritto con una fogliolina di mente. Le fave secche, conservate a metà, andavano direttamente nel soffritto con l'aggiunta di acqua.

UNA FARINA PARTICOLARE

Mia nonna utilizzava anche una farina molto gialla, la farina dei granoni che coltivava in estate. Verso la fine di agosto andavamo tutti a staccare le pannocchie mature dai fusti, ormai insecchiti. Il cortile, sgombrato da ogni carro o attrezzo, accoglieva la grande massa delle pannocchie, ancora strettamente inguainate e con il ciuffo in punta ormai floscio e inaridito. Il compito di mamma era quello di spazzare accuratamente l'aia, con una scopa strana, fatta di rami di ginestre.

Tutti, accovacciati davanti la montagnola di pannocchie, ci mettevamo a sfogliare.

Si parlava di un po' di tutto: dalla politica al pettegolezzo locale, dal racconto di guerra alla barzelletta. Si cantava. Poteva anche accadere che, cercando nel mucchio sempre più folto dei cartocci, le pannocchie sperdute, la mano dei più giovani ed anche dei maturi afferrasse per scherzo un piede o una gamba di donna: quindi strilli e risate!



Negli anni in cui ancora non si utilizzava la macchina sgranatrice, era assai incantevole il rito della battitura del granturco con i correggiati, la *massastòrete*, un primitivo strumento fatto



con due brevi e solide pertiche di legno stagionato, unite ad uno dei due capi da un legame di cuoio. Tenendone una saldamente tra le mani, il battitore faceva ruotare l'altra lasciandola cadere sul mucchio di pannocchie, da cui i rossi grani sprizzavano come scintille. Liberati accuratamente dai grani superstiti (era questo il lavoro dei vecchi e dei bambini), i tutoli finivano in certi angoli bui della casa, per essere utilizzati nel fuoco dei camini.

La meliga, ridotta ormai ad una specie di grossa sabbia, rossa, copriva ancora per alcuni giorni il cortile ed era continuamente rimossa dai rastrelli. Che bel rumore e odore... Finalmente il granturco veniva insaccato, dopo un paziente lavoro di vaglio, per liberarlo dalle scorie e dalla polvere. I sacchi gonfi e pesanti erano sistemati lungo le pareti della cucina e formavano come una piccola domestica catena di montagne sulla quale era bello issarsi, per noi ragazzi, e riposare durante la siesta.

POLENTA

Occorrente:

- farina di granturco
- sale
- acqua
- sugna

Cosa vedevano i miei occhi

Mia nonna metteva a bollire l'acqua, un cucchiaino di sugna e aggiungeva del sale.

Appena bolliva, iniziava a versare la farina di granturco un po' alla volta, a pioggia e mescolava continuamente con un cucchiaino di legno, per evitare i grumi. Girava sempre, fino a quando non si addensava: nonno la voleva più "dura", noi piccoli meno densa.

Il suo condimento era il sugo di carne, preferibilmente di salsiccia. La creazione del piatto era un'arte "*a felàre a felàre*": piatto... uno strato di formaggio... uno strato di sugo...uno di polenta... e ripeteva la sequenza sino al bordo.

A tavola si serviva *la farenàte*.



Alcuni condividevano la *farenàte* con pancetta frita e il formaggio.



PIZZA DI GRANTURCO

Occorrente:

- farina di granturco
- sugna e ciccioli
- sale
- acqua

Cosa vedevano i miei occhi

Nonna preparava spesso *LA PIZZE DE BIADDÍNDELE*. La polenta, cotta e addensata, era condita con la sugna o se era periodo con i ciccioli. La versava su di una pietra o su un coperchio senza pomello. Poi andava vicino al fuoco, lo appoggiava sulla brace. Copriva la polenta con un altro coperchio e il tutto si ricopriva con la brace.



IL PANE A TAVOLA

In estate, quando ero più libera dai miei impegni scolastici, attendevo con ansia “La notte del Pane”. Avevo avuto il permesso dai miei genitori di dormire a casa di mia nonna per farle compagnia. Io ero curiosa: cosa accadeva durante la notte?

Nei tempi passati, il pane per il fabbisogno della famiglia veniva preparato in casa, ogni settimana o due. La cottura del pane era affidata al fornaio il quale, in base alle richieste, stabiliva il numero di infornate della giornata. Il fornaio guidava nonna, che, come tutte le donne, aveva il compito di impastare. Un compito lungo e pesante.

Il giorno prima, mia nonna si procurava del lievito madre, *cresscettàure*, che impastava con farina e acqua tiepida e copriva con un tovagliolo o con coperte di lana. Dopo la mezzanotte, mi svegliavo con la voce del fornaio, che richiamava nonna: era l’ora di impastare nella madia lievito, *lu luànne*, farina setacciata, sale sciolto nell’acqua calda e patate lesse. Per circa due ore, lavorava, sotto i miei occhi vigili e curiosi: “*Va a te checìje a nònne, demmànne dappóje te dòre alérte*”. Poi lo lasciava lievitare per due ore, coperto da tovaglie e cuscini. Una volta lievitata, la pasta veniva posta in cesti provvisti di un tovagliolo ricoperto di semola e trasportati al forno. Il fornaio, assicuratosi che la temperatura del forno, alimentato a paglia, fosse perfetta, procedeva alla cottura, prima di pizza e focacce e successivamente del pane. Nonna controllava il fornaio: la pasta di ogni cesto veniva adagiata su una pala di legno ricoperta di farina e infornata. Per distinguere le pagnotte di ogni famiglia, venivano fatti dei segni con un coltello su ognuna di esse. La nostra famiglia aveva una croce per distinguersi. Per due ore il pane cuoceva. Nel forno era così caldo, che io appoggiata su di un sacco, sonnecchiavo, aspettando di assaggiare le prime pizze o qualche tarallo preparato per qualche occasione particolare. Ma ancor più aspettavo con ansia quando il fornaio mi chiamava per “farsi aiutare nella pulizia del forno” con una lunga mazza che terminava con una stoffa bagnata, *mùnnele*, in modo da eliminare la fuliggine presente.

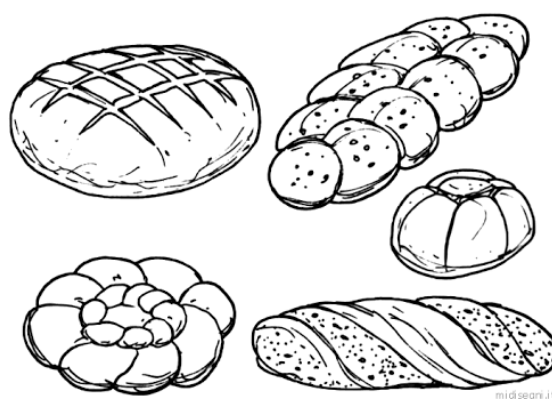
L’ultimo pane sfornato era quello dai mille colori: ogni donna lasciava al forno un pugno d’impasto con i quali il fornaio preparava le pagnotte per i più poveri. Mi sembrava una



magia, la fetta di pane era di tanti colori, dal giallo più chiaro a quello più scuro... dopo anni capii che era solo l'effetto dell'utilizzo di farine diverse e non un miracolo di Gesù.

La notte era conclusa, io potevo tornare nel mio letto. Mia nonna con queste grandi pagnotte, di cui una sistemata in testa... come una equilibrista, prendeva la strada di casa: ritta, alta, forte, pronta per la sua lunga giornata.

Il pane durava un paio di settimane, a tavola e fuori casa era l'ingrediente immancabile: pane per la scarpetta, pane e pomodoro, pane con prosciutto, salsiccia e formaggi, ma anche pane con cipolla o fichi quando non c'era altro. Fette di pane con zucchero e vino per addolcire i bambini capricciosi.



Nonna cercava sempre di preparare anche le pizze con il pane: pizza con il pomodoro, pizza con i ciccioli di maiale, pizza a terra con un filo d'olio... A volte le cuoceva anche in casa, nel caminetto. A volte appendeva la pizza alla catena nel focolare e così mangiavamo *la pizza 'mbése*. Altre volte utilizzava la pietra tondeggiante alla base del caminetto: quando la sera spegneva il fuoco, ripuliva la pietra, vi appoggiava la pizza ricoprendola con un tegame e della brace. Il mattino io ero la prima ad alzarmi, per colazione né latte né biscotti ma la pizza di mia nonna.

Finito di preparare le pagnotte da portare al forno, mentre puliva la madia, con la pasta restante faceva *le fresélle*. Una frittella con un piccolo intaglio. Andava al forno e quella era la prima cottura: senza nemmeno che il forno arrivasse a temperatura.... Io la mangiavo ugualmente. Calda, cocente, bollente... rischiando di scottarmi.



PANCOTTO

Occorrente:

- panne rafferma
- patate
- verdure di campagna
- olio
- sale
- aglio
- peperoncino

Cosa vedevano i miei occhi

A Celle, nonna mi raccontava che il pancotto era diverso, tanti anni addietro. Non era passato e ripassato, girato e rigirato, ma il pane era bello e sodo. La fetta di pane rafferma era lunga e grande e si calava nella pentola: pochissimo, perché non doveva sfaldarsi

Nel frattempo preparava il condimento: solo fagioli, solo verdure, solo pancetta, solo un filo d'olio, e il tutto andava sulla fetta di pane posizionato sul piatto.

Poi però, negli anni si è trasformato. A partire dalla fetta di pane che non era più a fette ma a tocchetti. Cuoceva le patate con un pizzico di sale, vi aggiungeva il pane a pezzetti, e poi a piacere verdure, fagioli, o pancetta fritta nella sugna. Un filo d'olio a chiudere, e infine, tanto peperoncino.

Il pancotto era il piatto preferito di mio cugino, non omogeneizzati e pappine, mio cugino preferiva il pancotto.



POLPETTE DI PANE

Occorrente:

- formaggio stagionato
- uova
- prezzemolo
- pane
- aglio a piacere

Cosa vedevano i miei occhi

Nei tempi di povertà, quando la carne era un lusso, per preparare il sugo, nonna faceva le polpette di pane.

Mi faceva rompere e sbattere le uova, poi metteva il formaggio grattugiato, la mollica di pane spesso raffermo, il prezzemolo e l'aglio. Amalgamava il tutto e quando l'olio era pronto, iniziava a friggere... le sue polpette venivano alte e soffici, zia con gli stessi ingredienti non le rendeva così alte e soffici, il segreto, diceva nonna, sta nel polso, devi sbattere molto e con forza, gli devi dare ossigeno.

Era una corsa contro il tempo, neanche il tempo di friggere, che puff, erano già finite, quelle che si salvavano, andavano dritte nel sugo. Che bontà.



ACQUASALE

Occorrente:

- panne raffermo
- acqua
- olio
- sale
- origano
- aglio

Cosa vedevano i miei occhi

E quando non c'era niente da mangiare, sul tavolo compariva il pane. Duro, ma trasformato abilmente in un prelibato piatto.

Nonna metteva le fette di pane bagnate in un piatto e le condiva con olio, sale, origano, aglio e cipolla e a piacere con dei pomodori.

Era l'*acquasàle*.

C'era anche la versione più ricca dell'*acquasàle* con uova, cipolla e pancetta. In una padella metteva a soffriggere la cipolla con della pancetta. Aggiungeva dell'acqua per far prendere sapore e poi rompeva dentro delle uova intere: dovevano essere né crude né cotte. E poi il tutto si versava sul pane bagnato. Questo era più un piatto da contadini... per avere tanta energia.

Nonno e altre signore di Celle invece di chiamarla *acquasàle*... la chiamavano *cepullàte*.



LA PIZZA UNTA con CICCIOLE E SUGNA

Occorrente:

- pasta del pane
- bicarbonato
- sugna e cicciole
- scorza di arancia
- sale
- acqua

Cosa vedevano i miei occhi

A Celle la *pizza uente* è quella che nonna preparava con la sugna o con i cicciole.

E nonna creava *ló tòrtère*: una pizza a forma di ciambella, con un bel buco al centro. Si metteva da parte un po' di pasta di pane e vi aggiungeva la sugna o i cicciole. Qualche scorza di arancia per dare più profumo e un pizzico di bicarbonato. Pronto l'impasto, lo metteva su dei quadratini di carta e poi in forno per la cottura. Questa pizza nonna la preparava quasi sempre dopo l'uccisione del maiale: a fine lavoro, i cicciole fritti andavano a finire nella pizza. Era l'unico utilizzo... i cicciole non potevano essere conservati: come si prepara la sugna, i cicciole subito utilizzati per la pizza.

La pizza si poteva fare anche solo con la sugna... ne nasceva una pizza a sfoglie.



VERDURE IN TAVOLA

Se mi affacciavo alla finestra, vedevo l'orto di casa. Ordinato, innaffiato, ricco. Tutte le case avevano l'orto, e si coltivava tutto.

Se nonna voleva fare la "ciambotta", andava all'orto, e se le mancava qualcosa chiedeva al vicino, che forse aveva qualche ortaggio in più. E se poi voleva della verdura, con il suo cestino, si avviava lungo i tratturi a raccogliere delle erbe selvatiche.

In estate si correva all'orto, si innaffiava, si zappava.... Doveva essere rigoglioso. Più ortaggi c'erano, più se ne mangiavano. Più ortaggi c'erano e più se ne conservavano per l'inverno.

Nonna conosceva l'arte del risparmio: *"la premavère t'a fa còme la furmìche... prénne é stjé pe la vernàte, che lu terrinne i dènne rénne"*, diceva sempre.

Qualche ortaggio, come i peperoni, i classici o *ló cappelùnne*, li conservava nell'aceto: in cantina c'erano sempre grandi damigiane, *le seróle*. C'erano anche quelle con le pere invernali, le cipolle, le nespole nostrane, perché nonna conservava anche quelle sotto l'aceto.

Erano le famose *cumbòste* di sottaceti: **quando il pranzo invernale richiedeva il contorno, tirava fuori l'ortaggio o il frutto, lo lavava e lo condiva con lo zucchero.**

I legumi li conservava in sacchetti di stoffa, ma c'erano quelle fave che erano proprio "difficili": si dovevano prima cuocere in acqua, poi venivano asciugate e conservate, altrimenti si formavano *lo pàppele*, i gorgoglioni dei legumi secchi, ed era un peccato buttarle.

E se noi bambini la sera mangiavamo *le còffele*, i famosi pop corn, gli anziani mangiavano ceci e fave arrostiti.

Ciò che l'orto non portava, nonna andava a prenderlo in campagna. Il periodo migliore era quando, dopo la neve, il terreno si risvegliava: cicorie, cicorioni, bietole... ma anche ortiche, asparagi selvatici, fiori di sambuco e altre verdure e piante di cui non conosceva il nome ma



solo che erano buone da mangiare, per fare il decotto, per aiutare il nonno con i suoi piedi doloranti...

Nonna aveva l'occhio: a metri di distanza individuava l'asparago... passeggiando passeggiando portava a casa un cesto con tante "foglie". Io più che riconoscere la pungente ortica, non riuscivo a capirne di più.

CIAMBOTTA

Occorrente:

- patate
- cipolle
- pomodori
- zucchine
- peperoni
- melanzane
- sedano
- sale
- olio

Cosa vedevano i miei occhi

La ciambotta si preparava quando gli orti erano "a massima produzione". Tante zucchine, tante melanzane, quindi che fare? La ciambotta.

Poteva essere di due tipi. La fritta e la bollita, o meglio umida. La ciambotta bollita si faceva quando nonna dall'orto portava fagiolini, zucchine, sedano e cipolla. Se poi voleva aggiungeva qualche pomodorino. E così il tutto lasciava bollire, con un filo d'olio e sale. La sera, invece, soprattutto per gli uomini, la ciambotta era fritta: peperoni, zucchine,



melanzane, patate. Se si aveva una bella fame, si aggiungevano anche alcune uova o della pancetta.

CICORIE, FAGIOLI E COTICHE

Occorrente:

- cicorie di campagna
- fagioli
- cotica
- aglio
- grasso, pancetta, sugna
- sale

Cosa vedevano i miei occhi

Nonna usava sempre cucinare con pignatte grandi e piccole. Sempre vicino al fuoco... a cuocere, a bollire. D'inverno soprattutto.

Spesso la sera preparava fagioli con la cotica accompagnati dalla cicoria.

La cotica e i fagioli, che già aveva messo in ammollo, andavano nella pignatta, mentre la cicoria in pentola a lessare. In padella poi faceva soffriggere l'aglio, la cicoria, un po' di grasso o pancetta, della sugna. E infine vi univa la cotica e i fagioli, con un pizzico di sale.

Un piatto povero ma tanto gustoso. E quando nonna iniziò a cucinare con il gas, non ebbe più lo stesso gusto.



SALSA DI POMODORO

Appuntamento annuale, fine agosto inizio settembre, la Salsa.

Tutte le donne a raccolta. Mamma, nonna, zie e nipoti... escluse le donne con le proprie regole (mestruazioni), non toccare pomodori, non toccare coltello, non lavare bottiglie... altrimenti tutto il lavoro sarebbe andato a male, oggi forse la usano come scusa per non farla.

Si raccoglievano i pomodori, belli e maturi, e si allargavano a terra su di un telo, in un luogo asciutto. Se se ne avevamo pochi, si potevano anche comprare, ma la salsa si doveva fare.

In un angolo del nostro orto, gli uomini di casa avevano già allestito tutto l'occorrente e le comodità: fuoco, pentoloni, macchinetta, bottiglie, tappi. I pomodori andavano lavati e schiacciati. Erano i pomodori rotondi, e questo era il mio gioco preferito, mani in acqua alla ricerca dei pomodori da schiacciare. Poi nonno aveva preparato un grande pentolone, la *ciardiére*. Lì andavano a finire tutti i pomodori. Il pentolone andava sul fuoco per la cottura. Nonno si metteva in postazione a girare con una grande paletta per evitare che il pomodoro attaccasse al fondo (durante l'operazione si buttavano sul fondo due cucchiaini in acciaio per non far bruciare i pomodori). Dopo varie ore, intossicazione da fumo e stanchezza al braccio, il testimone passava alla nonna... mestolo mestolo, i pomodori si passavano con la macchinetta con una manovella... avanti scendeva la salsa in un gran contenitore, a sinistra le bucce. *Scricce icchì scricce illé...* tutto passava nella macchinetta. La salsa colata si bolliva ancora. E poi imbuto e bottiglie... si riempivano le bottiglie che andavano a bollire in un pentolone, coperte da vecchie coperte. Questa era la salsa di nonna, la Salsa a BagnoMuti.

C'era chi dopo la prima cottura e passata riempiva direttamente le bottiglie mettendole a bollire, la salsa a bagnomaria.



C'era anche l'estratto del pomodoro. Ogni tanto. Non tutti gli anni, nonna chiedeva alla vicina il setaccio, sceglieva dei bei pomodori maturi, li grattugiava. E la polpa si metteva ad asciugare al sole. Così la polpa si conservava nei barattoli. Si utilizzava spesso nel sugo per renderlo più denso. A me piaceva tanto assaggiare la salsa, appena passata, come facevano i grandi per vedere la quantità di sale. Ma a dir la verità non ne capivo tanto... il mio compito era lavare il basilico e metterlo nelle bottiglie prima di riempirle, anche perché avevo le dita piccole.

OLIO

Era novembre e nonna lasciava tutti suoi lavori. Bisognava andare al Buccolo a cogliere le olive. Anche Celle aveva le sue belle piantagioni di olive.... *la musse de ciàule* e *la sangiurgése*. Nel suo territorio più a valle, più caldo. La cura del suo uliveto, da generazioni, era lunga e costante: in primavera veniva il potatore da Castelluccio per il taglio degli alberi, poi andava arato e sarchiato il terreno, a settembre c'era l'eliminazione dei polloni e una seconda aratura. Poi a novembre... il frutto dell'olio era pronto per essere raccolto.

Tutti andavamo a raccogliere le olive: ogni famiglia doveva avere la sua provvista d'olio e chi non aveva alberi di ulivo le comprava dai vicini o in frantoio. I più agili salivano sugli alberi, altri utilizzavano le scale in legno, le donne cantavano e raccoglievano le olive a terra... le olive andavano a finire in un sacchetto legato in vita e poi in grandi sacchi in tela.

Dopo tre - quattro giorni di raccolta, nonno e zio, con il fedele mulo Fioretto, andavano a Castelluccio, l'unico frantoio della zona. Ecco qui, l'olio per tutto l'anno, e se l'annata era buona, lo si riusciva pure a vendere.

Nonna usava con parsimonia l'olio: per condire insalate, per friggere le pizze fritte a Natale, come combustibile per le lampade e spesso anche sulle ferite. Per tutto il resto usava sugna e grasso.

Le olive più belle e più grandi, *le gentile*, quelle ai piedi degli alberi, la nonna le sceglieva e le portava a casa per metterle sotto sale per l'inverno: le essiccava al sole in cesti di vimini, le lavava e le conservava in vasi di terracotta con l'aggiunta di sale, alloro, origano, aglio e peperoncino.



Ogni tanto nonna aveva il pensiero di rigirarle nel vasetto. Si potevano mangiare dopo qualche mese... noi le assaggiavamo durante le festività natalizie.

Ben presto l'olio è diventato un ottimo metodo di conservazione, delle verdure, della carne, e di qualsiasi cosa potesse essere conservato per essere consumato nei mesi successivi.





MELANZANE SOTT'OLIO

Occorrente:

- melanzane ben sode
- aceto (bianco)
- vino bianco
- aglio
- olio

Cosa vedevano i miei occhi

Nonna comprava le melanzane. Belle e sode... non dovevano essere macchiate. Le lavava e le tagliava a striscioline o a fette.

Poi le ricopriva di sale e le lasciava riposare per la notte... doveva cacciare il “liquido”.

Il mattino seguente, nonna le colava e le sbollentava nell’aceto con un po’ di vino bianco. Prima l’aceto era paesano e quindi molto forte: così si preferiva diluire.

Raffreddate, le sistemava in uno strofinaccio sotto delle grandi pietre, a scolare. I più moderni utilizzavano il torchietto.

Le condiva con aglio, origano e olio, e le conservava nei barattoli, ricoprendo con dell’altro olio. Lo stesso procedimento faceva con peperoni, lampascioni e asparagi.

Altri ortaggi no, perché costavano tanto.



LE CARNI

Non tutte le famiglie potevano permettersi una portata di carne. Solo quando non si poteva fare a meno o c'erano ospiti. Il maiale era la carne solo del periodo invernale: ma di carne ce n'era ben poca perché era utilizzata per la salsiccia, pancetta o i prosciutti. Qualcuno conservava qualcosa sotto sugna... ma poca carne. L'agnello era la carne più utilizzata, era la carne delle feste e dei banchetti. Quando era festa o c'era l'ospite "particolare", nonna preparava la *Turtiére*: agnello e patate al forno.

Poi c'erano galletti, galline e piccioni. Raramente il coniglio. Nonna aveva le sue belle sei galline con il galletto, sia per le uova che per la carne. Per lo più per le uova. Solo con la gallina moribonda, si passava all'uccisione: Quando Rosienella, la gallina rossa, iniziò ad ammalarsi, ricordo che nonna si fece coraggio e la uccise. Quel giorno mangiammo brodo. Ricordo, ancora, che quando zia aveva appena partorito, in casa c'era un grande affaccendamento per la preparazione del brodo: con la gallina migliore, i tagliolini freschi per aiutare l'allattamento. *Cummàra Marije*, che venne a casa a trovare mio cugino, il suo figlioccio, portò una gallina con tagliolini, uova, zucchero e due biscotti. Così zia faceva più latte...

A volte il brodo si faceva con la carne di piccione... se si era fortunati nel trovare un nido o se zio ne catturava alcuni.

Capre e pecore erano allevate per il latte. Le pecore anche per la lana.

Raziùcce, la mia vicina, non ne aveva e aspettava ogni mattina *Cumpà Mechèle* che saliva a vendere il latte.

Chi riusciva preparava ricotta, formaggi e caciocavalli.

Cumpà Mechèle mungeva il latte in un secchio di stagno, seduto su di uno sgabello e preparava anche il formaggio. Filtrava il latte con una pezza in una pentola e lo riscaldava sul treppiede nel camino. Per facilitare la coagulazione, ci aggiungeva il caglio naturale (ricavato dallo stomaco d'agnello o capretto lattante). Tolto dal fuoco, lasciava riposare per farlo coagulare. Aveva un bastone di legno, strano, lungo, spesso storto, lu *ruótele*, e rompeva la cagliata. Il siero andava di nuovo sul fuoco e man mano che si riscaldava, la ricotta affiorava in superficie, si raccoglieva con una schiumarola e *Cumpà Mechèle* la metteva nelle fascelle. Spesso il siero e dei pezzetti di ricotta andavano nel piatto con il pane, al momento: *la lambóse*. Nel siero bollente, vi buttava dentro, a volte, anche le caciotte di formaggio per qualche minuto per aumentarne la compattezza.

Quando si entrava nelle cucine, c'erano *pèrge de sausicche é casecavàlle* e *casulàre de case*, un telaio di legno dove il formaggio, dopo essere stato salato, era messo ad asciugare.



Durante il periodo della stagionatura era trattato con olio e aceto per non farlo indurire e proteggerlo dai parassiti. Dal latte di capra si otteneva il caprino, la cui forma era particolare, poiché era raccolto in un tovagliolo. Dal latte di mucca, oltre al formaggio e alla ricotta, si ricavano caciocavalli.

Quando mio cugino iniziò ad essere poco più grande, quando arrivò ai primi dentini, nonna iniziò con nonno: “*Ntunì*, quando fai il caciocavallo prepara la *pupatèlle*, l'enfanne deve imparare i sapori, deve allenare le gengive”. Un bel ciuccio commestibile con la pasta del caciocavallo a forma di maialino, di gallina. Io, ero grande, ma mi prenotavo sempre per *la pupatèlle*.

SPEZZATINO

Occorrente:

- cicorie di campagna, cardoncelli, cardi, cicorioni o catalogne
- carne di agnello o capretto
- cipolla
- uova
- formaggio fresco
- olio o lardo
- sale

Cosa Vedevano i miei occhi:

Nonna il mattino presto del lunedì o se aveva avuto tempo nei giorni precedenti, andava in campagna a fare la verdura. Lei come tutte le signore, aveva il suo luogo, un po' nascosto, un po' sconosciuto agli altri, dove non passavano animali o persone. Tutto ciò che trovava andava bene. Rientrava a casa, le lavava, e le metteva a cuocere. Preparava la carne... prima era solo di agnello o di capretto. Soffriggeva olio e cipolla e successivamente la carne a pezzi. Quando la carne è ben rosolata, vi aggiungeva dell'acqua e del sale. A fuoco basso, perché “doveva farsi il sughetto”.

Aggiungeva le verdure e continuava la cottura. Prendeva una pirofila e vi versava la carne e la verdura. Tutto poi doveva essere ricoperto da *lu casaije*, formaggio e uova, e passato in forno. Chi era meno fortunato di noi e non poteva permettersi di pagare la cottura al forno, abbrustoliva lo spezzatino sotto la cenere, ricoperto da un altro tegame.

Il lunedì dell'Angelo e durante il banchetto di nozze si preparava lo spezzatino.



STOMACO DI AGNELLO

Occorrente:

- stomaco di agnello
- pepe
- sale
- aglio a piacere

Cosa vedevano i miei occhi:

Lu Panzò. Nonna recuperava anche lo stomaco dell'agnello. Ma anche del capretto o del maiale.

Lo ripuliva molto bene e lo metteva a curare in acqua con sale e scorze di limone. Quali "odori" volevi... se aveva l'arancia ci metteva anche quella: per togliere quell'odore tipico e forte. Poi nonna lo lessava. Si mangiava ad insalata: tagliato a pezzetti con sale, pepe, olio, aceto, aglio. Poi se c'era qualche commensale che gradiva, ci aggiungeva i semi di finocchio, poiché a noi non piacevano.

Ma si poteva fare anche in umido, unendo un po' di pomodoro. E nonno ci voleva far aggiungere anche le patate.



TORCINELLI

Occorrente:

- animella, omento e budella di agnello
- formaggio
- pepe
- sale
- aglio

Cosa vedevano i miei occhi:

Il secondo piatto più atteso era la *Turtière de turceniélle*. I torcinelli erano preparati con le budella dell'agnello, rare volte con quelle del capretto. Era un budello delicato. Non molto grasso.

Nonna apriva le budella e le lavava alla perfezione. Per me, dalla mia altezza di piccola curiosa, ci voleva coraggio: quella puzza, quel colore.

Poi andavano un paio di giorni in acqua con sale e limone. Li colava e faceva dei mazzetti: attorcigliava le budella su se stesse. Andavano a finire in padella, per eliminare l'acqua.

Poi prendeva il suo strumento inseparabile: la spianatoia. Vi metteva un quadratino di omento, *la rézze*, anch'esso pulito, lavato e curato... poi le animelle, condite con formaggio, sale, pepe, prezzemolo, aglio e peperoncino... infine creava una piccola braciolina e vi attorcigliava attorno le budella. I torcinelli erano squisiti non solo al forno, ma anche al sugo o sulla brace.

“Nonna, nonna... ma entro quando si mangiano?” ... “stasera saranno tutti finiti, perché la fame è tanta e le bocche pure!”.



DAL MAIALE ALLA TAVOLA

Dicembre e gennaio erano i mesi della Festa del Maiale. Quando si uccideva il maiale era una festa. Nonna si preparava, nonno chiamava tutti i parenti e il vicinato. Alle prime ore, il maiale veniva portato, quasi in processione, dalla stalletta al luogo deputato all'uccisione. Si sistemava su di un grande banco, detto *bancùnne*. E gli uomini lo circondavano... anche i ragazzotti che si volevano sentire adulti. Non tutti sapevano uccidere il maiale: un colpo alla gola netto e veloce, senza farlo soffrire. La sorella di nonna già era pronta con una pentola e con una bacinella per raccogliere il sangue. Raccoglieva e contemporaneamente girava con la cucchiarella di legno per non farlo coagulare, addensare, *se nu i fascìve a stuózze*. Nonna e la zia andavano in casa per dedicarsi alla preparazione del sangue.

Nonno e gli altri uomini trasferivano il maiale sul pelatoio, un grande bancone con alcune incanalature per far scorrere l'acqua. Qui acqua calda e coltelli... si passava alla pelatura del maiale.

Dopo la "rasatura", il maiale era appeso a *lu uammije*: i nervi della caviglia diventavano i ganci per appenderlo. Poi nonno praticava un intacco alla parte posteriore per dare l'apertura alle gambe del maiale: giusto un intacco al centro, dritto.

Nonno richiamava nonna: "porta la spianatoia". Nonna correva con zia, davanti la pancia del maiale: aprivano la pancia e velocemente le budella ricadevano sulla spianatoia. Di corsa dentro per la nuova commissione. Poi si tiravano fuori le interiora e il compito di mio fratello più grande era occuparsi del polmone: gonfiarlo con la bocca per distenderlo e poi appenderlo in attesa dell'arrivo delle donne. La testa poi si tagliava e si metteva da parte. Così sistemato rimaneva un po', in attesa di essere sporzionato per fare salsiccia, prosciutti e capicolli.

Io restavo in casa tutto il tempo dell'uccisione, io e il piccolo cagnolino, così affezionato al maiale da essere triste come me.

A fine giornata nonna preparava il pranzo per tutti: maccheroni al ragù con la carne del petto del maiale e il soffritto...



SOFFRITTO DI MAIALE

Occorrente:

- carne di maiale
- interiora di maiale ossia fegato, cuore e polmoni
- peperoni sott'aceto
- patate
- cipolla
- sugna
- sale

Cosa vedevamo i miei occhi

Il soffritto si mangiava a fine giornata, dopo il lungo lavoro.

Nel pomeriggio, quando il lavoro andava scemando, nonna “metteva tavola”. Le interiora lavate e spezzettate venivano utilizzate per preparare il soffritto. In una casseruola metteva la sugna e abbandonate cipolla. Soffriggeva un po’ e aggiungeva le interiora. Anche un po’ di carne. A metà cottura metteva le patate e i peperoni sotto’aceto. Un pizzico di sale. A fine cottura, nell’olio del soffritto, si friggeva il pane... Il famoso *cautiélle*. “Olga, *lu cautiélle* è anche il tozzetto di pane bruschettato sulla brace, con aglio e l’olio appena fatto, i contadini lo preparavano per assaggiare il sapore dell’olio. Impara. Quando avrai una famiglia, saranno fiero di te”.



SANGUINACCIO

Occorrente:

- Sangue
- Un po' di sugna
- Zucchero
- Cioccolato
- Uva passa

Cosa vedevano i miei occhi:

Il sangue che nonna e zia raccoglievano serviva in cucina, per cucinare. Perché del maiale non si buttava niente. La prima cosa che si preparava, il giorno dopo, era il sanguinaccio. Appena raccolto, nonna si procurava lo scolapasta e faceva colare il sangue... nello scolapasta restava una spugna rossa, che poi ho scoperto essere il sangue coagulato, mentre il sangue colato veniva utilizzato per il sanguinaccio e non solo...

In una pentola di creta, zia, l'addetta al sangue, metteva a cuocere il sangue con la sugna, lo zucchero, il cioccolato e l'uva passa girando continuamente con un cucchiaino di legno. Infine si conservava in barattoli, una volta indurito. A noi piaceva spalmarlo, tipo nutella!!

Con questa crema si poteva condire anche la pasta: *lavanèlle dó lu sanghe*. Una pietanza che era buona sia calda che fredda: ricordo che a mio cugino lo convincemmo ad assaggiare la pasta dicendo che era condita con cioccolata, una ricetta arrivata da oltre oceano.

LE BUDELLA DEL MAIALE

Ma che fine facevano le budella del maiale??... logico che si utilizzavano. C'erano le budella più strette e quelle più larghe.

Le più piccole erano utilizzate per insaccare la salsiccia: quel budello veniva capovolto e privato del grasso.

Le nòglje erano le budella più grandi. Venivano pulite e curate in acqua con sale e limone. Si aprivano, si tagliavano a quadrati, si colavano, si condivano con semi di finocchio, aglio, peperoncino e si mettevano ad asciugare sulle *pèrge*. Poi sul forchettone vicino il fuoco facevi il *ciàce é minghe*: sul pane schiacciavi il pezzetto di budello che rilasciava quel grasso saporitissimo. Anche la pancetta poteva essere consumata così.

Il sangue andava conservato nel budello più grande detto *zia Marije*, unico budello chiuso ad una estremità. Questo budello poteva essere conservato: veniva trattato ed essiccato o altrimenti conservato in un barattolo, al massimo per 2 o 3 mesi.





SALSICCIA E CUMBOSTE

Occorrente:

- salsiccia
- sale
- peperoncino
- semi di finocchio
- sugna

Cosa vedevano i miei occhi:

La carne del maiale, a casa e in tutte le case del tempo, veniva trasformata quasi tutta in salsiccia. Le donne sceglievano la carne migliore, la più buona, con giusto un filo di grasso. Si tagliava con il coltello e si faceva a pezzetti, *se taccijàve*. Il tavolo da pranzo veniva usato da bancone di lavoro: lì la carne veniva distribuita e condita con sale peperoncino e semi di finocchio. “*Tresi*, prendi la padella, friggiamo un cucchiaino di carne per vedere se è buona di sale” ... logicamente nonna che aveva occhio, la condiva sempre alla perfezione, al primo tentativo.

La carne più grassa, diciamo “scartata”, si trasformava in sanguinosa: più grassa, da mettere nel sugo o con i fagioli nella pignatta, (e prendeva il nome di *cutechìne*).

La carne era insaccata nel budello con *lu sammucchiàre*, stretta, senza lasciare spazio, ma senza nemmeno rompere il budello. Ricordo zia che non aveva per niente la mano... un budello buono e tre rotti. Il rocchio di salsiccia era legato insieme alle due estremità. La sanguinosa veniva legata in pezzetti da 10 cm circa. Tutta la salsiccia andava appesa a *le pèrge*: un luogo areato, ma con il caminetto per l’asciugatura giusta. Un luogo al riparo dagli uomini che alla minima voglia andavano a tagliare un tocchetto di salsiccia... accanto a prosciutti, capicolli, pancette, grandi pezzature di grasso utilizzato per cucinare.

La salsiccia si mangiava appesa a *la pèrge*... sotto la brace. Si mangiava fritta con uova e pancetta... La salsiccia salva andava sotto la sugna. Argomento Sugna: c’erano due tipi.



Una si faceva utilizzando *le pantàsche*: la pancia del maiale è ricoperta da del grasso puro. Nonna recuperava questo grasso, ripulendolo accuratamente da una pellicola, che poi riutilizzava per avvolgere i capicollì. Questo grasso poi, dopo un po' paio di ore ad asciugarsi, tagliato a pezzi, era messo in ammollo per una notte intera. Il mattino successivo, nonna lo metteva in un pentolone sul fuoco, aspettava che si sciogliesse e poi lo colava. Così si trasformava in sugna e andava conservato nel budello chiuso del maiale, la *Zia Marije*. Negli anni più moderni si usavano dei vasetti di creta.

Oltre questo grasso, la sugna si poteva ottenere dal filetto di grasso della schiena del maiale, con la stessa modalità, anche se spesso si preferiva appendere il filetto intero a *la pèrge* per quando si preparavano sughi o altre pietanze.

La prima era una sugna più prelibata, per dolci, per la salsiccia, per pizze unte. La seconda, invece, era utilizzata per preparare le pizze.

Torniamo alla salsiccia sotto sugna.

Si mangiava in estate, o quando arrivavano i "parenti da fuori". Ancor prima era mangiata dai mietitori a pranzo. Nonna la tagliava a pezzi e nel frattempo in un bel pentolone metteva a sciogliere la sugna. In questo liquido cocente e dall'odore indescrivibile, tuffava i pezzi di salsiccia, per un paio di minuti. Poi con il mestolo, salsiccia e sugna, andavano a finire in vasetti di terracotta... spesso nonna riusciva a mettervi anche qualche costatina di maiale.

Nonno a Nonna: "*Tresi, prendi la cumbòste!*" ... "*si... arrivo!*"! ma nonna alla quale piaceva scherzare, a tavola non portava la *cumbòste de sausicchje* ma la *cumbòste de ceppùlle*. E nonno scontento preparava la sua bella insalata.



CUCINA

Occorrente:

- orecchie, muso, piedi, coda e scarti del maiale
- verza, cicorie ma anche verdure a disposizione
- aglio
- olio
- sale

Cosa vedevano i miei occhi:

E mai si potevano buttare gli scarti del maiale?... e infatti di scarti non ne parlavano proprio. Dopo la sistemazione della carne del maiale, il taglio delle carni per prosciutto e salsicce, dopo una settimana le faccende erano ancora in atto. La carne spolpata dalle ossa, la testa e i piedi del maiale andavano a finire tutti in pentola con un pizzico di sale. Dopo la cottura, si univano le verdure. Un filo d'olio. O *cucine* o *bullite*.



IL PESCE

Se la carne era poco consumata... non parliamo del pesce. Poco pesce... a volte si comprava il merluzzo o il baccalà, perché era un pesce che costava poco. Tanto che diventò ben presto il Pesce delle Feste. Qualcuno andava alla *jumàra* a pescare: a mani nude per qualche pesciolino... tanto per il dire “*Auì g’é mengjà pasciùnne*”.

ZUPPA DI BACCALÀ

Occorrente:

- baccalà
- anguilla
- patate
- cavoli
- cipolla
- olio

Cosa vedevano i miei occhi:

Il 24 a pranzo, giorno della vigilia, nonna preparava la zuppa di Baccalà e Anguilla. Lei si organizzava molto tempo prima: comprava il baccalà, ma più che baccalà riuscivano a procurarsi lo stoccafisso. Lo teneva appeso a *la pèrge*. La settimana prima lo metteva in acqua e giungeva così al 24. La mattina in una padella metteva a cuocere il cavolfiore, cipolla e patata. Sempre un pomodorino, se si voleva. Dopo un po’ di frittura, metteva l’acqua. Infine baccalà e anguilla. Ma non sempre si era fortunati: spesso l’anguilla era costosa e si comprava solo baccalà.



DOLCI

Nota dolente. Pochi dolci. Se non dolci legati a feste religiose o a qualche matrimonio. A Pasqua, dopo il lungo periodo di quaresima e di astinenza, (e dico astinenza perché a casa si rispettava, niente carne il venerdì e poi tutta la schiera dei fioretti: zio senza toccare vino, nonna a digiuno tutti i venerdì, e nonno ci univa anche il tabacco...), partiva la carrellata di biscotti, *pizza fàule*, taralli e tarallini e il Panettone. Ebbene sì a Pasqua preparavano il Panettone: ma che pensate, crema e cioccolato? No. Una ciambella senza buco, una ciambella con farina, uova, latte, filo d'olio e un pizzico di lievito. Qualcosa a Natale e biscotti per colazione. Carnevale si addolciva con gli struffoli. Poi arrivarono le ricette da fuori, dalla città come *le cartellàte*, le mandorle affogate nella cioccolata, le *chiacchiere* e *ló pupatiélle*. L'innovazione arrivò anche per *ló cecciuóttele*: a Celle erano semplici e negli anni iniziarono ad aggiungere altri ingredienti. Eravamo contenti ai pranzi dei matrimoni perché le signore preparavano un bel pan di Spagna con la crema. Ma le nostre fortune, dei bambini, erano due: il miele e le *neviére*.

Alcune famiglie del paese producevano miele, che ogni tanto nonna comprava per condire *ló cecciuóttele* o per preparare *ló pupatiélle*. Che dolcezza.... Che bontà spalmato sul pane o con le mele cotte. Nonna lo usava sempre per nonno: la sera trangugiava un bel tazzone di decotto di erbe medicamentose e miele per il suo mal di gola. Ma la più dolce era l'*acqua mèle*: papà andava ad aiutare il suo compare a raccogliere il miele, e dopo aver lavorato per ottenere il miele di prima scelta, si occupavano di preparare l'*acqua mèle*. Bollivano l'acqua usata per lavare i recipienti "sporchi" di miele, fino a che ne usciva una bevanda densa e scura.

E in estate?... non potete nemmeno immaginare: mangiavamo la granita. Senza congelatore... senza macchina per il ghiaccio. Correvo con la mia inseparabile compagna Livia a *la cantine de Raziùcce de Trémónte*, con 5 lire in mano per una granita al limone con la neve dell'inverno. Questo era possibile grazie a *le neviére*: una cava di pietra dove all'interno veniva pressata la neve invernale. *Raziùcce* andava alla *neviére* del Buccolo o di Faeto: a



piedi, con il ghiaccio in testa. Chi comprava la granita, chi comprava il ghiaccio per mettere al fresco vino e acqua. Ci addolcivamo con marmellate di fichi, more, prugne e ciliegie, collane di sorbe e fichi secchi.

PIZZA PIENA

Occorrente:

- farina di granturco
- uova
- zucchero
- olio o di sugna
- ricotta
- succo e scorza di limone

Cosa vedevano i miei occhi:

A Pasqua nonna come dolce ci preparava sempre la *Pizza fàule*... chiamata così forse perché era una favola! Una squisitezza... non saprei! Ma era una festa.

Spianatoia e mattarello... uova, zucchero, farina e un filo d'olio. Mentre riposava la pasta, preparava il ripieno con ricotta, uova, zucchero, succo di limone e scorza grattugiata. Io con il cucchiaino cercavo sempre di rubarmene un po'. Tirava la sfoglia e la sistemava nella teglia. Farciva con la ricotta. La chiudeva come un borsello e la spalmava con l'uovo, solo il rosso. Nonna poi andava al forno... qualche signora che aveva qualche soldo in più, perché il marito in America, aveva la cucina a gas e poteva farlo in casa.



TARALLI e TARALLINI

Occorrente:

- farina
- uova
- zucchero

Cosa vedevano i miei occhi:

Tutti i taralli preparati, con finocchio o con le uova, si chiamavano *peccelattiélle*. *Peccelattiélle dó lós ije* e *Peccelattiélle dó lu fenàue*.

I primi grandi, ciotti ciotti, dolci dolci, con le uova. E anche il naspo, per chi lo sapeva fare.

Gli altri con il finocchio, sottili, più croccanti. Gli scaldatelli di oggi.

Nonna impastava tutto, tagliava l'impasto a pezzi, li allungava e "li legava" e poi li doveva lessare in una pentola di acqua bollente.

Quando i taralli salivano a galla, li prendeva e li sistemava ad asciugarsi su di una tovaglia. Dopo di che andavano in forno.

A me piacevano tanto, ma ancor di più mi piacevano appena tirati fuori dalla pentola. Ma nonna si arrabbiava sempre se li mangiavo prima...



BISCOTTI

Occorrente:

- farina
- zucchero
- olio
- uova
- bustina di ammoniaca

Cosa vedevano i miei occhi:

La mia colazione giornaliera era: latte con biscotti. Inzuppare le pastëtte di mamma nel latte. Mio fratello spesso preferiva la zuppa di latte con il pane... mah!! Come sostituire *la pastëtte* con il pane. E nonno che nel latte ci metteva la cipolla fresca, la *spunzàte*?...

Era il biscotto per eccellenza, per la sola colazione.

Nonna impastava tutti gli ingredienti e poi portava a cuocere.

Per renderle più morbide, nell'impasto ci versava un po' di latte.

PETTOLE e FRITTELLE

Occorrente:

- farina
- uova
- pizzico di sale
- lievito
- acqua tiepida

Cosa vedevano i miei occhi:

L'ora dei fritti. Altro che aspiratore della cucina.... L'odore del fritto riempiva casa, la strada, i miei vestiti e i miei capelli. Ma nessuno ci faceva caso... anzi si era quasi gelosi! La fortuna del fritto...

Nonna prendeva farina, uova, un pizzico di sale, e con dell'acqua tiepida impastava. Vi aggiungeva il lievito e aspettava.

"Nonna quanto tempo serve per lievitare?" ... "E che ne so, a nonna, io guardo e capisco che è pronta"



Con l'impasto meno morbido preparava le pettole per Natale. Dall'impasto più morbido nascevano le frittele, *le pizzafritte*: le preparava quasi sempre: ogni qual volta faceva la pasta e le mangiavamo a colazione.

Poi si friggeva: con l'olio d'oliva. L'olio si adoperava solo per le preparazioni più delicate come l'insalata. Ma anche per friggere.

Il lievito usato era il lievito madre: il crescente. "Nonna ma dove lo prendevi?" ... "Se commara Maria preparava la pasta del pane oggi, lasciava un po' di pasta da parte... si inacidiva e nasceva il crescente. Poi andavo io a prenderlo dopo uno o due giorni. Era un passaggio tra donne di casa... tra vicini... tra comari. Era un prestito tra vicini".

GRANO COTTO E GRANTURCO

Occorrente:

- grano cotto
- granturco

Cosa vedevano i miei occhi:

Nonna sapeva che un paio di giorni prima dei "morti" doveva mettere a bagno grano e granturco. Tirava fuori la pignatta e passava alla cottura... vicino al fuoco. Lenta e lunga. E poi la sera ci si ritrovava vicino la buffetta. Con tazze e piani fondi: chi li voleva conditi con lo zucchero, chi voleva il miele... nonna che aveva i denti dolenti li mangiava senza niente. Poi un giorno arrivò la cugina di Foggia che li portò conditi di cannella, vin cotto e cioccolata. Mah... non cambierei mai i miei!!



STRUFFOLI

Occorrente:

- farina
- zucchero
- uova
- olio

Cosa vedevano i miei occhi:

A Carnevale solo gli struffoli. Nonna si preparava alla carrellata di struffoli: usava un chilo di farina con dieci uova. Impastava... lei metteva un bicchiere di olio e se la maggior parte di noi voleva lo zucchero già lo metteva nell'impasto.

L'impasto si trasformava in "cingoli", in cordoncini, e poi in dadi di circa un dito. E si friggevano nell'olio.

Poi con l'arrivo dei foggiani, arrivarono le Cartellate e le Chiacchiere.

TORRONCINI

Occorrente:

- noci o ceci
- zucchero

Cosa vedevano i miei occhi:

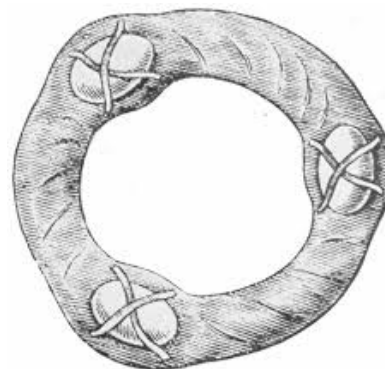
A Cella a Natale preparava la *Croccante*. I ceci si sbollentavano un po', per ammorbidirli, e si lasciavano asciugare per un paio di giorni. In una pentola, poi, nonna ci metteva i ceci e lo zucchero. Si scaldava... si scioglieva... il tutto poi andava a finire su di un piano, sistemato e poi faceva le forme...aspettando che si asciugasse. A volte anche le noci potevano essere caramellate.



PANIERI E PUPE

Occorrente:

- farina
- zucchero
- sugna
- uova
- ammoniaca
- latte
- scorza di limone



Cosa vedevano i miei occhi:

A Pasqua c'era un'usanza da non dimenticare: la creazione di Panieri e Pupa. Ogni bambina la sua pupa, ogni bambino il suo paniere. Ognuno al suo nipote.

Nonna sulla sua spianatoia impastava tutti gli ingredienti e perdeva tanto tempo per decorarmi la Pupa e per sistemare il paniere di mio cugino. E poi sistemava le uova: alle pupe in grembo, ai maschietti nel cestino... poi correva al forno. E perché le uova?... "A Nonna, per fare tanti figli".

NOCINO

Occorrente:

- alcool
- acqua
- zucchero
- 24 noci raccolte il giorno di San Giovanni Battista

Cosa vedevano i miei occhi:

A Nonna non piaceva il nocino e quindi... lo preparava quasi contro voglia, solo per far contento Zio Giovanni: dopo pranzo lo zio amava digerire con il nocino. Il giorno di San Giovanni, a giugno, io e mamma andavamo a raccogliere le noci: rientravamo a casa con 24 noci e le mani nere come la pece. Nonna nel frattempo si era procurata l'alcool dall'ambulante dove lasciar macerare le noci per giorni per 40 giorni. L'attesa era lunga... ma solo così il sapore era più forte e deciso. Dopo avrebbe messo a bollire acqua e zucchero e aggiunto l'alcool. Zio Giovanni avrebbe dovuto aspettare ancora 20 giorni. Ma nonna aveva il nocino dell'anno prima.





Era giunta l'ora di andare a letto.

La lunga giornata di mia nonna volgeva al termine, e così anche la mia di attenta osservatrice. Chiudeva la porta con la sua chiave appesa sempre alla vita, la serrava con lu sbarrünne, ammantava il fuoco.

Giungeva in camera da letto, dove nonno già dormiva pesantemente e si allungava su quel materasso un po' scomodo e un po' troppo alto. Affidava le sue ultime preghiere alla Madonna e si appisolava, preparandosi a nuove giornate.

Anche io andavo a letto... ogni notte ripercorrevo le nostre giornate insieme, non solo ricordi di cucina e di pietanze, ma lezioni di amore, sacrificio e dedizione.

Oggi, ad ottanta anni, mi rivedo in nonna, le stesse mani rugose, la stessa stanchezza ma anche lo stesso amore per la famiglia e i NOSTRI tesori.

[illegible]



REGIONE PUGLIA



Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal dashed lines.



REGIONE PUGLIA



Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal dashed lines.



REGIONE PUGLIA



Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal dashed lines.



REGIONE PUGLIA



Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal dashed lines.



REGIONE PUGLIA



Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal dashed lines.



REGIONE PUGLIA



Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal dashed lines.



REGIONE PUGLIA



Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal dashed lines.



REGIONE PUGLIA



Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal dashed lines.



REGIONE PUGLIA



Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal dashed lines.



REGIONE PUGLIA



Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal dashed lines.



REGIONE PUGLIA



Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal dashed lines.



LA CUCÌNE DE 'NA VÀJE



*Me chiàme Òlghe
Ge àbbete a Cèlle
Ge tinne 80 anne
Ge ve accùnte ló tresuóre minne*

Decchìre me s'éve 'nfanne ge passàve 'namùrre de ténne a remerà a ma nònne che i cucenàve, é a-étte sta jìglje a me denà la passiùnne pe lu mengìje. Ma nònne a-éve 'na fénna tuttuuàje affacennà, ma decchìre i jentràve denghiénne a la cucìne se dedeccàve a lu mengìje: me reccòrde bunne la péja arrappulà de le manne sìje é la dóre é la sapuretézze che i crijàve dó 'mpùue de ròbbe.

Gli-éve pa gelóse. Me fascìve jentrà denghiénne a la cucìna sjà é 'nzénne ne preparavàne lu cartellè.



La cucine de 'na vaje...

Lu règne de ciàche nònne... la cucina sjà. Deccànte a la cemmenére s'averìve lu munne sinne féje de fuà, tièlle, cuppìne, sa é menèstre, céje é farine... tutte ciuóse purèlle che auì se chiammùnte a "kilòmetre zère".

Deccànte a la cemmenére se quascive de tante maniere, 'nghiòcche a la brase é a ló ciarbùnne, dessò la brase é la sindre, 'nghiòcche lu treppiède... chiàne chiàne. A-i-avànte pa le tièlle d'auì... ma me reccòrde che ma nònne i tenìve tante tièlle de crète é le pegnàte... pettìtte, 'mpù mé róse é róse. Póue i tenìve le tièlle d'aràne, ma sellé le tenìve appennì u mije, lescènte, bèlle, lavà, màje illé a bèlla viste. Se tièlle i-accuntavànte de la reccézze é de la pulezzì de la case.

Deccànte u mije a-i-ave avóje lu stipe dó tutte ló cartellè, le bròcche, lu murtije é lu pesattàue, lu taccialàrde é lu ciappiattàue... A-i-ave avóje la bròcche pe gerìje lu panquàje... usà sule pe su.

Andó se jentràve a-i-ave lu pòrtabarrì dó cìcene é carciùnne. Lu quàjefe de genètre pe quaviìje illé devànte, che la néje de Cialénne i-alluntanàve le janàre.

U miéce a le case a-i-ave la buffète... illé se mengiavànte ló cartellè 'nzènne a ló ténne mé béje é a ló mé bri: a-i-ave 'nginne de panne é televesiùnne, ma panne é paróle... ló cunte de la giurnà de lós enfànne, le stórje de le fattije de deffuóre, ló cunte de sòlde de la case, ló cuntràtte é ló affàre féje devànte a un bé becchìje de vinne. Se parlàve é se stave 'nzènne. É pó ne stavànne nusse... nònne, parànne, figlje, nìje, ciùnne é cumpàre. Ciacùnne dó ló cunte sinne... tante munne che se 'ncuntravànte devànte ló cartellè de ma nònne.

Da la farine... a la pate... a lu cartellè

Ma nònne i pregnìve lu tambàgne é lu lavenattàue é i-abbijàve a patà. Denghiénne a la giummèlle de farine, i fascìve un cautièlle é i rumpìve lós ije dó un pùue d'éje é de sa; i mescàve dó la bròcche é i patàve 'nzìje a decchìre ó saglìve 'na bèlla pate. La mettìve denghiénne a 'na mappìna pulìte é la fascìve repusà pe 'na miéceàure. Dappóje la miéceàure i tagliàve la pate, dó lu lavenattàue i teriàve la làvene. Gi me mettìve a 'na zénne denghiòcche lu tambàgne é ge fatevàve lu pezzarièlle de pata mjà.

Ciàche giùre i capàve cale maccarùnne fa:

- Làghene, large é lunge, un maccarùnne féje a manne cóme a le tagliatèlle, preparà dó la farine de cappièlle é dó lós ije. Le fascìve dó fasùle, sise é fafe;
- Cecattièlle;



- Stréngule é lavanèlle dó ló sise, ló fasùle, le fafe, la menèstre ó dó lu pummedòre frische;
- Recchietèlle sule decchìre se mengiàve lu raù.

‘Na ciuóse che me descìve sèmpa ma nònne éve cóme ge ava métte lós ìje: se ló maccarùnne s’avànta mengìje dó ló fasùle, ló sise, le fafe ó la menèstre, s’ava pa méttre l’ijà... sennù se mettìve l’ijà denghjé la farine pe nun fa appezzeccà la pate é pe la fa mé callóse.

A ló matremmónje s’accettavànte... ló schiaffettùnne.



LE RECÈTTE

Maccarùnne a raù

Lu cartellè mé prelebà: ló maccarùnne a raù. Decchìre ma nònne i fascìve lu raù, se sentìve la dóre du miéce la vi. Avóje mamme i-usàve le stésse ciuóse ma la dóre gli-éve pa accussì bèlle (i descìavànte che a-éve le manne...). A ló ténne antìche a-i-ave 'nginne de céje, sule chi i tenìve la massarì i tenìve cache anemà. Sennù sule pummedòre ó lu raù dó le purpètte de panne.

S'usàve pa lu uàjele, ma lu ra de cajùnne. Denghjé la cucìne, appennì a la pèrece, ma nònne i tenìve un bé piézze de réje, biànche cóme la jòcche, é i tagliàve 'na bèlla lènze da méttre denghjé la tièlle. Me fascìve alluntanà é i pregnìve lu taccialàrde pe fa lu ra a piézze che i mettìve denghjé la tièlle dó l'àglje. Cóme ó sfrescìve 'nghiòcche u fuà, lu ra i fascìve a cìcule, se luuàve é se mettìve la céje ó lu pummedòre. I quascìve chiàne chiàne dó la fiàmma base... pe àure é àure. 'Nzìje a meceggiùre. A-éve arrevà lu mumènte, se menavànte ló maccarùnne, s'accunzavànte é se mengiàve.

Nònne me fascìve vedàjere la spase appennì u mije é m'accuntàve che premmìje se mengiàve tutte 'nzènne denghjé lu stésse cartellè, lu premmìje beccùnne gli-éve de lu mé viàje. Lós enfàne i-allargiavànte le dènne de la bròcche pe prènnere mé 'namùrre de maccarùnne.





Lavanèlle dó lu léte

Tóche i pregnive:

- ló maccarùgne a manne, ló lavanèlle
- lu léte
- un pùue de zùcchere
- la saìme

Tóche i vijavànte lós ije minne

Ló maccarùgne se putavànte avóje accunzà dó lu léte. U giùre d'auì ló gióne i quanasciùnte pa só cartellè. Me reccòrde che le premmière vaje ge allàve pe rénne cunténne decchìre ma nònne se chiammàve pe ló lavanèlle dó lu léte... Ge ló ulìve pa mengìje, ma a-éve 'na tradeziùnne: lu giùre de la 'Scèuze...

Lu mattìgne prèste i-allàve a prènnere lu léte frische, de la premmiéra tresciattàure. I-ava pa arrepusà. Ma nònne i mettìve a bitre lu léte dó 'na cucchiarà de saìme. Decchìre ó scuppàve lu biglje i menàve ló lavanèlle. Cache menùte... cacùnne i mettìve avóje un pùue de zùcchere é chi, avóje se i tenìve pa 'namùrre de léte, pe respettà la tradeziùnne, i quascìve ló lavanèlle denghiénne a l'éje é i mettìve lu léte sule u turrije, decchìre i cacciàve ló maccarùgne.





Maccarùnnne é fasùle, sise é fafe

A Cèlle s'usavànte ló fasùle, ló sise é le fafe.

Tóche i pregnive:

- ló maccarùnnne féje a manne: tagliulíne, stréngule ó cecattiélle a un dàje
- ló fasùle
- l'acce (se te ulíve)
- la ceppùlle é l'aglje
- la sa é lu uàjele

Tóche i vjiavànte lós ije minne

Une de ló cartellè che me piascìve mé 'namùrre a-éve maccarùnnne é fasùle. Ma nònnne i fascìve quàse sèmppe ló tagliulíne. Ma ó allavànte bunne avóje le stréngule, ló cecattiélle a un dàje ó ló lavanèlle. Còme ó capetàve... baste che se gettàve pa rénne. La néje devànnne, i mettìve a spunze ló fasùle. Tutte la nuttà. Lu mattinne, deccànte u fuà, i mettìve la pegnàte é ló fasùle i quasciavànte pe 'n'àure, dó aglje é acce. Chi i putìve i mettìve la cùteche.

Mèntre i quasciavànte ló fasùle, i patàve ló maccarùnnne.

Pe meceggiùre ó la néje, se ló muénne i stavànte denghjé ló terrinne a fatevà, i sfrescìve l'aglje, l'acce é la ceppùlle denghjé lu uàjele, póue i mettìve ló fasùle, la sa é i quascìve un pùue pe fa 'nsapurìje. Decchìre ne stavànnne avóje nusse, ló nìje, i mettìve avóje lu pummedòre. I quascìve ló maccarùnnne e é s'accunzàve dó ló fasùle.

Mun parànnne i mettìve avóje lu fòre. Ma la ciuósa mé bèlle ó fitte che, pure se ne tenavànnne la cucìne a gasse, ma nònnne i mettìve la pegnàte deccànte u fuà. I fascìve sti servìje avóje pe fafe é sise, sule che pe ló sise i mettìve pa la cùteche. Le fafe le mettìve denghjé u suffrì dó na fòglje de ménte. Le fafe sécche, stijà spaccà a metà, i-allavànte denghjé u suffrì dó l'éje.



'Na farinna crióse

Ma nònne i-usàve avóje 'na farìne de culàue gialle, la farìne de ló piaddìndele che i fascìve a la staggiùnne. A la fine de lu màje d'aùste n'allavànnne tuttuquànte a taglije le piànte é a stuzzà ló piaddìndele da lu stùcchje seccjà. Denghiòcche a l'àjera vaccànte, a-i-avànte ló piaddìndele, ancóre accaraugljà denghjé ló frussce é dó ló pàje ammuscjà. A mamme ó tucciàve a quavìje l'àjere dó un quàjefe criàue féje dó ló rame de genétre. Tuttuquànte se mettavànnne devànnne a sa muntagnèlle de piaddìndele é se mettavànnne a spulecchiìje.

Se parlàve de tutte ciuóse: de pulíteche, de ló cunte de lós ate, da ló cunte de la uèrre a ló cunte che i fasciavànte rìdere. Se ciantàve. Ó putìve succédere che, capànnne ló piaddìndele rumanì denghjé lu munzéje de frussce, la manne de ló mé gíone é avóje de ló mé viàje, i pregnìsse pe pacci, un pjà ó 'na quàjesce de 'na fénne: addùnche allùcche é resàte!

Lu sruàje i 'nciatàve ló piaddìndele; lu munzéje i venìve sbalijà pe l'àjere é ló frussce se mettavànte denghjé la stalle pe fa lu jàzze a lós anemà ó se usavànte pe jembìje ló mataràzze 'nghiòcche a ló lije de bóue àute àute.

Decchìre se usàve pa ancóre la machenètte pe scagneliìje ló piaddìndele, a-éve trì béje cóme se battavànte dó la massastòrete, un stremménne antiche féte dó dò piézze de bóue, unne mé finne é liégge, l'ate mé chiére é pesànnne, accucchjà dó lu suàtte. Un crestiànnne mé capàce i fascìve gerìje pe l'àrje la massastòrete é la sbattive 'nghiòcche a ló piaddìndele, fasciànnne zumpà lós àcene russe cóme fallice. Decchìre lós enfànnne é ló viàje i-avànte luuà tutte lós àcene rumanì, ló stùppele i venavànte màje a cartìje, a la schiérte, pe étre 'mbezzà de vernàte.

Ló piaddìndele scagnelijà, russe, i stavànte 'nghiòcche a l'àjere allargjà 'nghiòcche a le ràchene pe ló fa ascìre é venavànte gerjà é regerjà dó ló ratéje. Ché bèlla remmàue é ché bèlla dóre...

Lós àcene, u turrije, 'na vaje che i savànte sta sernì dó lu cernìcchje, pe luuà la pàuse é la purcarì, i venavànte 'nzaccà denghjé le sacchètte. Ló sacche piénne é pesànnne i venavànte appujà a ló mìje de la cucìne é nusse quattrà se mettavànnne denghiòcche a si munzéje pe se repusà. U turrije, decchìre ó piauìve, ló sacche se purtavànte u mulìnnne. Decchìre a-éve vernàte ó putìve pa mancà la farenàte 'nghiòcche a la buffètte.

Farenàte

Tóche i pregnìve:

- la farine de piaddindele
- la sa
- l'éje
- la saìme

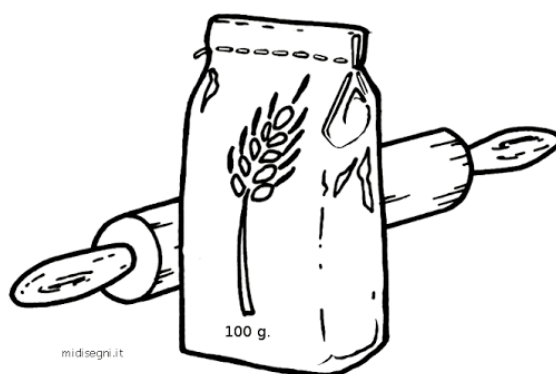
Tóche i vijavànte lós ije minne

Ma nònne i mettìve a bitre l'éje, 'na cucchiarà de saìme é i mettìve la sa.

Decchère ó venìve a bitre, i menàve la farine de piaddindele un pùue a la vaje é i geriàve dó la cucchiarèlle pe nun fa fa ló nùzzele. I geriàve sèmppe: mun parànne la ulive mé direte, nusse pettì mé cenéte.

S'accunzàve dó lu raù de céje, mé bune se gli-éve de sausìcchje. I mettìve la fantasì pe fa lu cartellè, a felàre a felàre: lu cartellè... lu case... lu raù... la farenàte... 'nzìje a arrevà u bórde. 'Nghiòcche la buffètte se purtàve la farenàte.

Cacùnne i-accunzàve la farenàte dó ventrésche é case.





Pizze de piaddindele

Tóche i pregnìve:

- la farìne de piaddindele
- la saìme é le cìcule
- la sa
- l'éje

Tóche i vijavànte lós ije minne

Ma nònne i fascìve spisse la pizza de piaddindele. La farenàte, quàjete é fé dìrete, s'accunzàve dó la saìme ó, se a-éve ténne, dó le cìcule. La mettìve 'nghìocche 'na piére ó 'nghìocche un cuéchje sénze mance. Póue i-allàve deccànte u fuà, i mettìve lu cuéchje 'nghìocche la brase. I crevìve la farenàte dó 'n'ate cuéchje é i crevìve tutte ciuóse dó la brase.



Lu panne

A la staggiünne, decchìre ge allàve pa a la scòle, ge veìve pa l'àure che ó arrevàve la “néje de lu panne”. G'éve addummannà a ló genettàue minne se ge putìve durmìje ci ma nònne pe sta dó jìglje. Me s'éve crióse: tóche ó succedive denghjé la nuttà?

A ló ténne passà, lu panne pe la famìglje se fascìve 'ncase, ciàche summàne ó avóje ciàche dìje. Lu panne se quascìve u fure che i fascìve mé de 'na 'nfurnà a lu giùre. Lu furnìje i descìve a ma nònne, cóme a tutte les ate fénne, tóche i-ava fa é decchìre i-ava patà. 'Na fattìja lunge é pesànte.

Lu giùre devànnne, ma nònne i-allàve a pecchìje la cresscettàure, che i patàve dó farìne é éja ciàte é i crevìve dó un sunà ó dó le crevèrete de lane.

Dappóje la miécennéje, me ruuegliàve dó la uàje de lu furnìje, che i chiammàve a ma nònne: a-éve l'àure de patà denghjé la méje la cresscettàure, lu luànnne é la farìna sernì, la sa scaglià denghiénne a l'éje é le patàte scautà. Pe quàse dis àure, i fatevàve, dessó lós ije minne vispe: “Va a te checìje a nònne, demmànnne dappóje te dòre alérte”.

Póje la mettìve a cràjere pe dis' àure, crevère da tevàglje é chescìnnne. 'Na vàje crascì, la pate i venìve màje denghiénne a ló cestiélle dó un stiaùcche crevère de leprìne é purtà u fure. Lu furnìje, decchìre lu fure, che i funziunàve a pàglje, gli-éve arrevà, i quascìve premmìje le pizze é le fresélle, 'na pate dó 'na 'ntacche du miéce, é dappóje lu panne. Nònne i stave attiónte u furnìje: la pate de ciàche cestiélle i venìve màje 'nghiòcche a 'na pale de bóue, crevèrete de leprìne é màje denghjé u fure.

Pe quanàjete le scanàte de ciàche famìglje, 'nghiòcche se fasciavànte de ló 'nzignà dó lu cuttéje. La famìglja mjà se quanascìve dó 'na cruàje. Lu panne i quascìve pe dis àure. U fure ó fascìve accussì cjà, che gi, appuggjà 'nghiòcche un sacche, ge capuzzijàve, mèntr ge avaràve de assaggìje cache pizze ó taràlle preparà pe cache féte.

Mé de tutte ge avaràve dó ànsje lu furnìje che i chiammàve pe se fa ajutà a pulzà lu fure dó 'na massa lunge che i tenìve 'mpuènte un cinge bagnà, lu múnnele, pe luuà la felìnje.

La turriéra scanàta sfurnà a-éve sélle da ló mila culàue: ciàche fénne i lasciàve u fure un pinne de pate che lu furnìje, màje tutte 'nzénne, i quascìve pe ló crestiànnne mé puriélle. Me parascìve 'na magì, la fèlle de panne gli-éve de tante culàue, da lu gialle mé chiàre a sélle mé schìje. Dappóje cache anne ge cappì che a-éve pa un meràchje de Diapenàje ma lu mèttere 'nzénne tante tipe de farìne.

La nuttà gli-éve cunghjì, gi me ne putìve allà a checìje. Ma nònne, dó se scanàte róse, une la purtàve avóje 'ntéte, i turnàve a ciallàue: dràjete, àute, férme, prónte pe 'n'ata giurnà de fattìje.

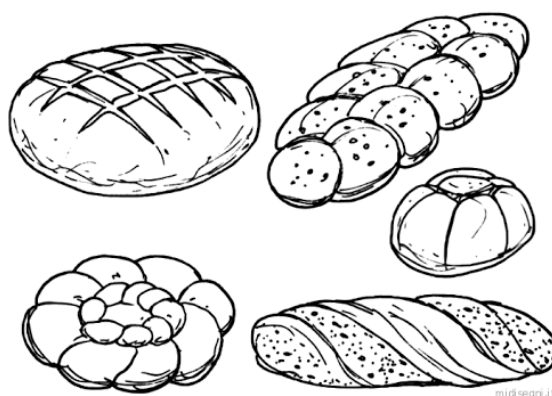


Lu panne dije i-adderàve un paràje de summàne, 'nghìocche a la buffète i-ava pa màje mancà: panne pe 'nzuppà, panne é pummedòre, panne é presùtte, dó la sausìcchje é lu case, ma avóje panne é ceppùlle ó fiche decchìre a-i-ave pa ate da mengìje. Ma avóje panne dó zùcchere é vinne pe calmà lós enfàne piauratàre.

Ma avóje decchìre lu panne i-addeventàve dije, che se putìve pa mengìje, ma nònne lu preparàve... i fascìve lu panquàje, le purpètte, l'acquasàle...

Ma nònne, decchìre i patàve lu panne, i fascìve sèmpe avóje le pizze: pizze dó lu pummedòre, pizze dó le cìcule de cajùnne... Ciàche tanne le quascìve avóje a ciallàue, denghjé la cemmenére. Cache vàje i-appennìve la pizze a la cattàjene du fucurìje é accussì ne mengiavàne la pizza 'mbése. Ate vàje i-usàve la piére de la cemmenére: decchìre la néje i-ammantàve lu fuà, i pulzàve la piére, i mettìve la pate, la crevìve dó 'na tièlle é dó la brase. Lu mattìne gi me s'éve la premmiére a m'auzà, pe culaziùnne né léte né pastètte ma la pizze de ma nònne.

É pettóche nun parlà de tóche ne mengiavàne lu dappóje mengjà: panne spunzà dó lu vinne é dó lu zùcchere denghiòcche. Ó decchìre, dappóje preparà le scanàte da purtà u fure, decchìre se pulzàve la méje, dó la pate rumani se fascìve la cuchètte. Nònne i-allàve u fure é se quascìve pe premmìje: pure se lu fure gli-éve pa arrevà... me la mengiàve illé, a lu fure. Ciàte, quacènte, begliènte... a còste avóje de me quàjere!





Panquàje

Tóche i pregnìve:

- lu panne dìje
- le patàte
- la menèstre
- lu uàjele
- l'àglje
- lu fòre

Tóche i vijavànte lós ije minne

Ma nònne m'accuntàve che lu panquàje i venìve pa gerjà é regerjà, cóme a vòre, ma la fèlle i rumanìve sane é crécche. La fèlle de panne gli-éve lunge é róse é se mettìve denghjé la tièlle: 'na ziche de ténne, pecché s'ava pa rùmpere.

Denghjé lu fratténne i preparàve ló fasùle, la menèstre, la ventrésche, sule un fije de uàjele é se mettìve tutte 'nghiòcche la fèlle de panne denghjé lu cartellè.

Dó lós anne, pérò, gli-é cangjà. Lu panne se mettìve pa a fèlle ma a piézze. I quascìve le patàte dó un pùue de sa, i mettìve lu panne a piézze é póje a piascìje menèstre, fasùle, summa sfritte denghjé la saìme. Un fije de uàjele... 'namùrre de fòre... é se geriàve pe 'nzapurìje.

Lu panquàje ma nònne lu fascìve sèmpa a mun frare cunzepprìnne: u pòste de denà lu mengìje de lós 'nfanne, i denàve lu panquàje.



Purpètte de panne

Tóche i pregnìve:

- lu case staggiunà
- lós ìje
- lu petresìne
- lu panne
- l'àglje

Tóche i vijavànte lós ìje minne

Decchìre a-i-ave 'nginne de céje pe fa lu raù, ma nònnne i fascìve le purpètte de panne.

Me fascìve rùmpere é sbattere lós ìje, póje i mettìve lu case rattescjà, la mulliche de panne dìje, lu petresìne é l'àglje. I mescàve tutte ciuóse, é decchìre lu uàjele gli-éve begliènne, i-abbijàve a sfrìre... le purpètte sìje i venavànte àute é cenéte, a ma tante dó le stésse ciuóse i sagliavànte pa accusì.

A-éve 'na córse, manche lu ténne de sfrìre che i savànte gjà cunghjì, le purpètte rumanì i-allavànte a cunghìje denghjé lu raù. Ché sapuretézze...

Acquasàle

Tóche ó servìve:

- lu panne dìje
- l'éje
- lu uàjele
- la sa
- la cónnele
- l'àglje

Tóche i vijavànte lós ìje minne

Decchìre a-i-ave rén da mengìje, se mengiàve lu panne. Dìje, ma accunzà denghjé le megliàuse maniére.



Ma nònne i mettive le fèlle de panne spunzà denghjé un cartellè é i mettive 'nghiòcche uàjele, sa, cónnele, àglje é ceppùlle é a piascije avóje ló pummedòre. I fascive l'acquasàle.

A-i-ave avóje l'acquasàle féje dó lós ije, ceppùlle é ventrésche. Denghjé 'na casse i mettive a sfrire la ceppùlle dó la ventrésche. I mettive premmije 'mpùue d'éje é dappóje lós ije. I-avànta étre né cri né quàje. É póje se menàve tutte ciuóse 'nghiòcche a le fèlle de panne spunzà. Sti a-éve un cartellè pe ló cambagnuóle... pe denà tanta fòreze.

A Cèlle, l'acquasàle preparà accussì se chiammàve cepullàte.

Pizza uènte dó le cìcule é la saìme

Tóche i pregnive:

- la pate
- lu carbunàte
- la saìme é le cìcule
- la scórece de purtuuàlle
- la sa
- l'éje

Tóche i vijavànte lós ije minne

A Cèlle la pizza uènte a-étte sèlle che ma nònne i preparàve dó la saìme ó le cìcule.

É ma nònne i fascive ló tòrttere: 'na pizze a fuórme de ciambèlle, dó un caùte u miéce. I mettive a cartije la pate de lu panne é i mettive 'nzènne la saìme ó le cìcule. Cache scórece de purtuuàlle pe denà 'na bèlla dóre é un pùue de carbunàte. Decchìre la pate gli-éve prònte, la mettive 'nghiòcche a de ló piézze de carte é póue i currive u fure pe la quàjere. Sa pizze ma nònne la fascive dappóje tijà lu cajúnne: u turrijè, le cìcule sfritte i-allavànte a cunghije denghjé sa pizze. S'usavànte sule accussì... Le cìcule se stijavànte pa: cóme i fascive la saìme, le cìcule se mettavànte denghjé la pizze.

La pizze se putive fa pure sule dó la saìme, a-éve la pizze a sfòglje.



Menèstre 'nghìocche a la buffète

Se m'affacciàve a la fenéte, ge veìve l'òre de ciannù. Affelerà, addacquà, ricce. Tutte le case i tenavànte l'òre che i purtàve tutte ciuóse.

Se ma nònne i-ulìve preparà la ciambòtte, i-allàve a l'òre, é se le mancàve cache ciuóse i pecchiàve a lu vecenàte. É se póue i-ulive la menèstre, dó lu cestiéle, se n'allàve pe ló trattàue.

A la staggiùnne se currìve denghiénne a l'òre, s'addacquàve, se sappàve... I-ava étre béje. Mé de cunte a-i-avànte, mé se mengiàve. Mé n'a-i-avànte, mé se mettavànte a cartìje pe la vernàte.

Ma nònne i savìve sparagnìje: "la premavére t'a fa cóme la furmìche... prénne é stjé pe la vernàte, che lu terrìnne i dénne rénne".

Ló puparùle, chiammà cuppelùnne, ló mettìve dessò la cite: denghjé la cantìne a-i-avànte sèmpe dammeggiàne róse, le seróle. A-i-avànte avóje sellé piàjene de pàjere de la vernàte, de ceppùlle, de nèspule, pettóche ma nònne i mettìve avóje sellé dessò la cite.

Ó savànte le cumbòste: pe accompagnìje lu mengìje de la vernàte ma nònne i cacciàve tóche i tenìve dessò la cite, lu lavàve é l'accunzàve dó lu zùcchere.

Ló sise é ló fasùle ló mettìve denghiénne a le sacchètte de ròbbe, ma sellé fafe i savànte próprje defficele: s'avànta quàjere premmìje denghiénne a l'éje, póje i s'avànte ascìre é steìje, sennù ó fasciavànte ló pappele, lò vèrme de le fafe, é a-éve un peccjà a le gettà.

É se nusse, lós enfànne, la néje ne mengiavànne le còffele, ló viàje i mengiavànte sise é fafe arrascà.

Su che i tenìve pa denghiénne a l'òre, ma nònne i-allàve a lu prénne deffuóre. Lu ténne mé giste a-éve decchìre, dappóje la jòcche, lu terrìnne se ruuegliàve: cequàjere, cequariùnne, jéte... ma avóje urtìche, 'spàrece, fiùre de sammùche... é ate menèstre é piànte che i savìve pa lu nunne, ma i savìve che se putavànte mengìje é fa lu decòtte, é i putavànte ajutà a mun parànne dó le delàue a ló pìje...

Nònne i tenìve lós ìje bunne: da luntàne i veìve ló 'spàrece... cemenànne cemenànne i jembìve lu ciste dó tante fòglje. Gi, mé de quanàjetre l'urtìche che i puagnìve, ge cappìve rén méje.



Ciambòtte

Tóche i pregnìve:

- le patàte
- le ceppùlle
- lu pummedòre
- lu cucuzziélle
- lu puparùle
- le mulegnàme
- l'acce
- la sa
- lu uàjele

Tóche i vijavànte lós ije minne

La ciambòtte se fascìve decchìre denghiénne a l'òre a-i-ave 'namùrre de ròbbe. 'Namùrre de cucuzziélle, 'namùrre de mulegnàme, tóche fa? La ciambòtte.

Se putìve fa denghjé a dì maniére. Sfritte ó beglì, in ùmede. La ciambòtta beglì se fascìve decchìre ma nònne i putàve da l'òre fasulille, cucuzziélle, acce é ceppùlle. Se póje i-ulìve i mettìve cache pummedòre. É i lasciàve bitre dó un fije de uàjele é dó la sa. La néje, pe ló muénne, la ciambòtte gli-éve sfritte: puparùle, cucuzziélle, mulegnàme, patàte. Se se tenìve fanne, se mettavànte avóje lós ije é la ventrésche.

Cequariùnne, fasùle é cùteche

Tóche i pregnìve:

- ló cequariùnne
- ló fasùle
- la cùteche
- l'àglje
- lu ra, la ventrésche, la saìme
- la sa

Tóche i vijavànte lós ije minne



Ma nònne i-usàve sèmpe le pegnàte róse é pettítte pe cucenà. Sèmpe deccànte u fuà... a quàjere, a bitre. La vernàte mé de tutte.

Spisse la néje i fascìve ló fasùle dó la cùteche é le cequàjere.

La cùteche é ló fasùle, che i-ave màje a spunze, i-allavànte denghiénne a la pegnàte, la cequàjere denghjé la tièlle a bitre. Denghjé la tièlle i fascìve sfrire l'àglje, la cequàjere, un pùue de réje ó de ventrésche é de saìme. U turrije i mettìve la cùteche é ló fasùle, dó un pùue de sa.

Un cartellè purièlle ma 'namùrre bune. É cóme ma nònne i-abbijàtte a quàjere 'ngghiòcche a lu gasse, i tenìve pa méje lu stésse sapóre

La cunzèrve

Ciàche anne, tra la fine d'aùste é ló premmì giùre de settièmbre, se fascìve la cunzèrve.

Se reunavànte tutte le fénne. Mamme, nònne, tante é nìje... le fénne che i tenavànte lu màje i-avànta pa tucciè ló pummedòre é ló cuttéje, i-avànta pa lavà le buttìglje... cassennù tutte la fattìje i sare allà perdì.

Se chegliavànte ló pummedòre, béje é matùre, é s'allargiavànte pe 'ntère 'ngghiòcche un telùnne, a un lòcche ascì. Se ló pummedòre ó savànte pùue, s'accettavànte, ma la cunzèrve s'ava fa.

A 'na zénne de l'ajere, ló muénne i-avànte gjà preparà tutte su che ó servìve: fuà, ciarùnne, machenètte, buttìglje, piripillòtte.

Ló pummedòre s'avànta lavà é scafazzà. Ó savànte pummedòre rettùnne, é sti gjà me piascìve, manne denghiénne a l'éje pe acchiappà ló pummedòre da scafazzà. Póue mun parànne i-ave preparà un ciarùnne róue, la ciardiére. Illé se mettavànte ló pummedòre. Lu ciarùnne se mettìve 'ngghiòcche u fuà. Mun parànne se mettìve a gerìje dó 'na cucchiarèlla róse de bóue, pe nun fa appezzecà ló pummedòre (se mettavànte denghiénne avóje dò cucchiarìne de fére pe nun ló fa appezzeccà).

Dappóje cache àure, 'ntussecà de fummiére é dó lu bra addurmì, ó tucciàve a ma nònne... a cuppìne a cuppìne, ló pummedòre se pasavànte a la machenètte a manuèlle... devànne ó dascenìve la cunzèrve denghjé un ciarùnne, u cartìje stòre le scòrece. Scricce icchì scricce illé... tutte ó passàve denghjé la machenètte. La cunzèrva passà se beglìve ancóre. Póue 'mute é buttìglje... se jembavànte le buttìglje che se begliavànte, dessó a de le crevèrete viéglje, denghiénne un ciarùnne. Sétte a-éve la cunzèrve de ma nònne, a bagnòmùte.

A-i-ave cacùnne che, dappóje la premmiéra còttùre, i mettìve la cunzèrve sùbbete denghjé le buttìglje é le mettìve a bitre a bagnómarije.

Se fascìve avóje lu cuncentrà. Ciàche tanne. Ma nònne i pecchiàve a lu vecenàte lu scólacunsèrve, i capàve ló pummedòre bé matùre, ló rattesciàve é dappóje se mettìve a



ascìre u sruàje. Accussì póje se mettìve denghjé ló buccàcce. Se mettìve denghiénne a lu raù pe lu fa mé dènze.

A mi me piascìve 'namùrre assaggiè la cunzèrve, sùbbete dappóje passà, cóme i fasciavànte ló róue pe vedàjere cóme gli-éve de sa. Ma ge cappìve pùue... a mi ó tucciàve a lavà é méttete la vasenecóle denghjé le buttìglje premmìje de le jembìje.



Lu uàjele

A nuviembre ma nònne i lasciàve tutte le fattije sìje. S'ave allà u Bùcchele a chitre les aulive. Avóje a Cèlle a-i-avànte le piànte des aulive... la *musse de ciàule* é la *sangiurgése*. Derrìje le Sèrre, andó ó fascìve mé cjà. La cure de ló ulevéte, da pàje a fiàue, gli-éve 'namùrre lunge: a premmavére ó venìve lu putattàue da Castèllicce pe pulzà lós àrbele, póje s'ava arà é sappà lu terrìnne, a settièmbre s'avànta luuà ló càcchje tèndere é s'ava repassà 'n'ata vaje. Póje a nuviembre... se putavànte chitre les aulive.

Tuttuquànte n'allavànte a chitre les aulive: ciàche famìglje i-ava tenìje la pruuìste de uàjele é chi i tenìve pa àrbere des aulive, le accettàve da lu vecenà ó a lu trappìte.

Ló mé àggele i 'nghianavànte 'nghiòcche lós àrbere, ate i-usavànte le cièle de bóue, le fénne i ciantavànte, i-allargiavànte le ràchene é i chegliavànte les aulive pe 'ntèrre... les aulive se mettavànte denghjé a le sacchettèlle astaccjà a ló fiànche é póje denghjé ló sacche de tàjele. Se chegliavànte premmìje les aulive biànghe: ló ulevùnne. Se adduleciavànte dó la sòde, scagljà denghjé a l'éja ciàte pe miéce giurnà, póje se curavànte, é se cangiàve l'éje dì vaje u giùre addénte a decchìre l'éje i-addeventàve chiàre. Póje se stijavànte denghjé l'éja salà.

Dappóje tràje ó catte giùre de fattije, mun parànne é mun ciùnne, dó lu ciúcce Fiórètte, i-allavànte a Castèllicce, u trappìte.

Ma nònne i-usàve lu uàjele, pùue a la vaje: pe la 'nzalàte, pe sfrìre le pizzefrìtte a Cialénne, pe 'mbezzà le reccèrne é spisse 'nghiòcche a le ferìte. Pe lu rièste i-usàve saìme é réje.

Les aulive, le mé bèlle é le mé róse, le *gentile*, sellé ciasì da lós àrbele, ma nònne le capàve é le purtàve a ciallàue pe le mèttere dessò la sa pe la vernàte: le mettìve a seccìje u sruàje denghjé ló cestièlle, le lavàve é le stijàve denghjé le seróle dó la sa, lu làure, la cónnele, l'aglìje é lu pupecièlle. Ciàche tante ma nònne i tenìve lu penzìje de le gerìje. Se putavànte mengìje dappóje cache màje... nusse l'assaggiavànte a le fète de Cialénne.

Lu uàjele, decchìrre ó cangiarùnne ló ténne, i-abbijàtte a étre usà avóje pe steìje tutte su che dappóje se sare mengjà de vernàte.





Mulegnàme dessò lu uàjele

Tóche i pregnìve:

- le mulegnàme
- la cite
- lu vinne biànche
- l'àglje
- lu uàjele

Tóche i vijavànte lós ije minne

Ma nònne i-accettàve le mulegnàne. Bèlle é dìrete... é i-avànta pa étre macchjà. Le lavàve é le tagliàve a strisce a strisce ó a fèlle.

Póue i mettìve la sa é le lasciàve repusà tutte la nuttà... i-avànta caccije l'éja làue.

Lu mattìnnne appréje, ma nònne le culàve é le beglìve un pùue denghjé la cite dó un pùue de vinne biànche. Appremmìje la cite gli-éve fé 'ncase é gli-éve férme pessù se mescàve dó l'éje. 'Na vaje defratì, le mettìve denghjé 'na mappìne dessò le piére pesànne, a sculà. Ló mé módèrne i-usavànte lu stregnettàure.

S'accunzàve dó l'àglje, la cónnele é lu uàjele, é le stijàve denghjé ló buccàcce, mettànne ate uàjele 'nzìje a le crevìje. I fascìve la stéssa ciuóse dó ló puparùle, ló lampasciùnne é ló 'spàrece.

Sule stóue pettóche lós ate i savànte mé ciére da accettà.



La céje

La céje se la putavànte pa perméttete tuttuquànte.

Sule decchìre se putìve pa fa a méne ó decchìre a-i-avànte òspete. Lu cajùgne a-éve la céje de la vernàte: ma de céje a-éve pùue pecché s'usàve tutta quànte pe fa la sausicche, la ventrésche ó lu presùtte. Cacùnne i mettìve cache ciuóse dessò la 'nzùgne... ma la céje a-éve pùue.

L'àine a-éve la céja mé cunzemà, a-éve la céje de le fète é de ló banchètte.

A le fète ó decchìre a-i-ave cache òspete, ma nònne i fascìve la turtiére: àine é patàte u fure. Póje a-i-avànte ló vallùcce, le gelìgne é ló pecciùnne. Cache vàje lu curce. Ma nònne i tenìve scìje bèlle gelìgne dó lu vallùcce, pe lós ije é pe la céje. Mé 'namùrre pe lós ije.

Sule se la gelìgne i stave pa bunne, se tijàve: decchìre Rusenèlle, la gelìgna russe, i ciasìtte malàdde, ma nònne se fascìtte curàgge é la tijàtte. Sélle giùre ne mengiarùnne bròde. Me reccòrde, che decchìre ma tante i-accettàtte, ne prepararùnne lu bròde: dó la gelìgna mé bèlle, ló tagliuline frische pe ajutà a fa dascénne lu léte. Cummàra Marije, che i venìtte a ciannù a truà mun frare cunzepprìgne, lu cumparièlle, i purtàtte 'na gelìgne dó ló tagliuline, lós ije, lu zùccere é le pastètte. Accussì a ma tante ó dascenìve mé 'namùrre de léte...

Cache vàje lu bròde se fascìve dó la céje de pecciùnne... se ne savàgne sta fortunà a truà lu nicche ó se mun ciùnce i resaglìve a 'ngappà cacùnne.

Ciévere é pécore se tenavànte pe lu léte. Le pécore avóje pe la lane.

Raziùcce, la vecenàta mjà, i tenìve 'ngìgne é i-avardàve lu mattìgne a Cumpà Mechèle che se vennìve lu léte. Chi i putìve i preparàve reccòtte, case é casecavàlle.

Cumpà Mechèle i trescìve lu léte denghjé un sicche de zinche, lu *tràgnele*, assettà 'nghiòcche 'na seggiulèlle, é i fascìve avóje lu case. I culàve lu léte dó 'na piésce é lu 'nciatàve 'nghiòcche lu treppiède 'nfacce u fuà. Pe lu fa caglije, i mettìve lu càje (che se pregnìve da lu stòmeche de l'àjene ó de lu crapètte che i bijìve ancóre lu léte). Luuà da lu fuà, lu lasciàve repusà pe lu fa caglije. I tenìve un bastùnne de bóue, criàue, lunghe, stòre, lu *ruótele*, é dó sètte i rumpìve la cagliàte. La latjà se mettìve 'n'ata vàje 'nghiòcche u fuà é, chiàne chiàne che se 'nciatàve, la reccòtte i 'nghianàve, se pregnìve dó la scummarèlle é Cumpà Mechèle la mettìve denghjé le fascèlle. Spisse la latià é ló pezzarièlle de reccòtte i-allavànte denghiènne a un cartellè dó lu panne: la *lambóse*. Denghjé la latjà begliènne, i mettìve cache vàje, lu case pe ló fa fa mé dìrete, pe un paràje de menùte.



Decchìre se jentràve denghjé le cucine, a-i-avànte le pèrece de sausicche é de casecavàlle é lu casulàre piénne de case, un telje de bóue andó lu case, dappóje salà, se mettìve a ascìre. Durànte la staggiunattàure i venìve curà dó uàjele é cite pe nun lu fa annussà é pe tenìje luntàne móce e mucegliùnne.

Dó lu léte de ciévere se fascìve lu caprine, che i venìve màje denghiénne un maccatùre. Dó lu léte de vacce se preparavànte case, reccòtte é avóje ló casecavàlle.

Decchìre mun frare cunzepprìne i fascìtte mé russulìlle, decchìre ó sagliarùnte le premiére déenne, ma nònne i-abbijàtte la cianzùnne: “ ‘Ntunì, decchìre te fa lu casecavàlle fa avóje la *pupatèlle*, l'enfànnne i-a assaggiè lu sapóre, i-a mazzecchè dó le gengìve”. Un bé ciucciòtte dó la pate de casecavàlle a fuórme de cajunìlle, de gelìnnne. Avóje se me s'éve róse, ge uardàve avóje gi la pupatèlle.

Spezzatièlle

Tóche i pregnìve:

- le cequàjere, ló carduncièlle, ló ciardùnne, ló cequariùnne, la catalògne
- la céje d'àine ó de ceverò
- la ceppùlle
- lós ìje
- lu case rattescjà
- lu uàjele ó lu réje
- la sa

Tóche i vijavànte lós ìje minne

Ma nònne lu mattìnnne prèste de lu Delùnne in Albis ó se i-ave avì ténne ló giùre premmìje, i-allàve deffuóre a fa la menèstre. Jìglje, cóme tutte le fénne, i-allàve a un lòcche, un pùue scunnì, squanascì a lós ate, andó ó pasavànte pa lós anemà é manche ló crestiànnne. Tutte su che i truuvàve ó allàve bune. S'arreteriàve a ciallàue, i nettàve la menèstre é la mettìve a quàjere. I preparàve la céje... sule àine é ceverò. I sfrescìve uàjele é ceppùlle é dappóje la céje a piézze.

Decchìre la céje gli-éve sfinite, i mettìve éje é sa. La vampe de lu fuà i-ava étre base, pettóche s'ava fa lu rauncièlle.

I mettìve la menèstre é i fascìve quàjere ancóre. I pregnìve 'na tièlle é i menàve céje é menèstre. Póue i crevìve dó lu *casaije*, lu case é lós ìje, é màje denghjé lu fure. Chi gli-éve purièlle é i putìve pa paije pe purtà a quàjere u fure, i quascìve lu spezzatièlle dessò la sindre, dó 'na tièlle denghiòcche.

Lu spezzatièlle se fascìve lu Delùnne in Albis é a ló matremmónje.



Panzò

Tóche i pregnìve:

- lu panzò d'àjene
- lu pépe
- la sa
- l'àglje

Tóche i vijavànte lós ije minne

Lu panzò. Ma nònne i recuperàve avóje lu panzò de l'àjene. Ma avóje de lu ceverò é de lu cajùnne. Lu pulzàve bunne é lu mettìve a curà denghiénne a l'éje dó la sa é le scòrece de lemùnne. Cale "dóre" te ulìve... se i tenìve lu purtuuàlle i mettìve avóje sèlle: pe luuà sèlla dóra férme. Póje ma nònne lu beglìve. Se mengiàve a 'nzalàte: tagljà a pezzarièlle dó sa, pépe, uàjele, cite é àglje. Póje se cacùnne i-ulìve lu fenàue, lu mettìve, a nusse se piascìve pa.

Se putìve fa avóje in ùmede, dó un pùue de pummedòre. É mun parànne i fascìve mèttere avóje le patàte.



Turceniélle

Tóche i pregnìve:

- l'anemèlle, la rézze é la trippe de l'àjene
- lu case
- lu pépe
- la sa
- l'àglje

Tóche i vijavànte lós ije minne

Lu sécònde che me piascìve de méje a-éve la *turtiére de turceniélle*. Ló turceniélle i venavànte féje dó le trippe d'àjene, cache vàje dó sellé de lu ceverò. Se trippe i savànte delecà. I savànte pa tanne rase.

Ma nònne i-averìve le trippe é le lavàve bunne. Pe mi, da fegliétta 'ntregànte, ó ulìve curàgge: sélla puzze, sélla culàue.

Póje se mettavànte un paràje de giùre denghiénne a l'éje dó la sa é lu lemùnne. Le sculàve é i fascìve ló mazzettiélle: s'accraugliavànte le trippe. I-allavànte denghjé la tiélle pe luuà l'éje.

Póje i pregnìve lu tambàgne. I mettìve un piézzve de rézze, pulzà, lavà é curà... póje les anemèlle, accunzà dó case, sa, pépe, petresìne, àglje é fòre... u turrije i fascìve 'na brasciòla pettìtte é i-accraugliàve attuórne le trippe.

Ló turceniélle i savànte sapurìte, nun sule u fure dó le patàte, ma avóje a raù ó dessò la brase.

"Nònne, nònne... ma decchìre se mengiùnte?... "Anéje i cunghiùnte, pettóche la fanne gli-é róse é le bucce avóje!"



Da lu cajùgne a la buffète

Decièmbre é jennàre ó savànte ló màje de la fète de lu cajùgne.

Decchìre se tijàve lu cajùgne a-ève 'na fète. Ma nònne se preparàve, mun parànne i chiammàve tutte ló parénne é lu vecenà. Lu mattìn prèste, lu cajùgne i venìve purtà, quàse 'mprecessiùnne, da la rullètta a andó s'ava tijà. Se mettìve 'nghiòcche u *bancùnne*. É ló muénne se mettavànte attuórne attuórne... avóje ló quatrachhiòtte che se ulavànte sentìje róue. Nun tuttuquànte i savavànte tijà lu cajùgne: 'na curtellà 'nganne pe nun lu fa patescìje. Sa seràue de ma nònne gli-ève prònte dó 'na tièlle é dó 'na cungarèlle pe prènnere lu sanghe. Lu geriàve dó la cucchiarèlle de bóue pe nu lu fa addeventà dìrete, se nu i fascìve a stuózze. Ma nònne é ma tante i-allavànte denghiénne a preparà lu sanghe.

Mun parànne é lós ate muénne i mettavànte lu cajùgne 'nghiòcche lu *pelattàue*, un bancùnne che i tenìve dò buórde che i cunghiavànte a 'mute pe fa scùrrere l'éje. Éja ciàte é cuttèje... se pelàve lu cajùgne. Dappóje la pelattàue, lu cajùgne se mettìve appennì a lu uammìje: ló nèrve de ló spezzìlle i fasciavànte da gance pe l'appènnere. Póje mun parànne i fascìve 'na 'ntacche a le rine pe fa averìje le quàjesce de lu cajùgne: giste u miéce, dràje dràje.

Mun parànne i chiammàve a ma nònne: "pòrete lu tambàgne". Ma nònne i currìve dó ma tante devànte a la trippe de lu cajùgne: i-averiavànte la trippe, i pregnavànte lu denghiénne é lu mettavànte 'nghiòcche u tambàgne. Póue de còrse denghiénne a fa ate servìje. Póue se teriàve deffuóre lu campanà é mun frare mé róue s'ava uccupà de ló permùnne: l'abbuttàve dó la bucce pe lu stènnere é dappóje l'appennìve mèntré ó arreavànte le fénne. La tête se tagliàve é se mettìve a cartìje.

Accussì sèstemà se avaràve 'na ziche pettóche s'ava squartellà pe fa la sausìcchje, ló presùtte é lu capecuólle.

Gi me stave a ciannù, dó lu zullìtte: ne savànte scunténne pettóche ne savànte affeziunà a lu cajùgne.

U turrijè, ma nònne i preparàve da mengìje pe tuttuquànte: maccarùnne a raù dó la céje de lu piétte de lu cajùgne é lu suffrìtte...



Suffritte de cajùnnne

Tóche i pregnìve:

- la céje de cajùnnne
- lu campanà: féghete, cuóre é permùnnne
- ló puparùle dessò la cite
- le patàte
- la ceppùlle
- la saìme
- la sa

Tóche i vijavànte lós ije minne

Lu suffritte se mengiàve la néje, dappóje la fattije. Dappóje mengjà, decchìre la fattije i scemmàve, ma nònnne i mettìve buffètte. Lu campanà lavà é spetazzà i venìve usà pe preparà lu suffritte.

Denghiénne a ‘na casse i mettìve la saìme é ‘namùrrre de ceppùlle. I sfrescìve un pùue é póje i mettìve féteche, cuóre é permùnnne. I mettìve avóje un pùue de céje. A miéce cóttùre i mettìve le patàte é ló puparùle dessò la cite. Un pùue de sa. U turrije, denghjé lu uàjele de lu suffritte, se sfresciavànte le fèlle de panne. Lu *cautiélla*. “Òlghe, lu cautiélla a-étte avóje lu piézze de panne arrascà ‘ngghiòcche la brase, dó l’àglje é lu uàjele appéne féje. Ló cambagnuóle lu preparavànte pe assaggije lu uàjele nóue. ‘Mpare, vòre che te fa ‘na famìglje, te sa cóme i sunte cunténne de ti”.



Sanguinàcce

Tóche i pregnìve:

- lu sanghe
- un pùue de saìme
- lu zùcchere
- la ciuculàte
- ló pàssele

Tóche i vijavànte lós ije minne

Lu sanghe che ma nònne é ma tante i pregnavànte i servìve pe cucenà. Pettóche de lu cajùnne se gèttàve pa rénne. La premmiéra ciuóse che se preparàve, lu giùre apprèje, a-éve lu sanguinàcce.

Appéne apparà lu sanghe, ma nònne lu culàve dó lu scólapàste. Denghjé lu scólapàste ó rumanìve 'na spùgna russe, che a-éve lu sanghe diventà dìje, lu sanghe culà i venìve usà pe fa lu sanguinàcce é ate piattànze.

Denghiénne 'na tièlle de créte, ma tante i mettìve a quàjere lu sanghe dó la saìme, lu zùcchere, la ciuculàte é ló pàssele, geriànte tuttuàje dó la cucchiarèlle de bóue.

Se stijàve denghjé ló buccàcce. Nusse lu mettavànte denghiòcche u panne, cóme la nutèlle. Dó sa crème se putavànte accunzà avóje ló maccarùnne: lavanèlle dó lu sanghe. Un cartellè che i venìve mengjà cjà ó fràje: me reccòrde che mun frare cunzepprinne tanne l'assaggiàtte pettóche ne descìarùnne che ó savànte maccarùnne accunzà dó la ciuculàte, 'na recète de la 'Mèreche.

Le trippe de cajùnnne

Ma ché fine i fasciavànte le trippe de cajùnnne?

Ché dumànde, s'usavànte.

Le trippe i putavànte jétre stràjete ó large.

Denghjé le mé stràjete se 'nzaccàve la sausìcchje: la trippe i venìve capeverjà é se luuàve lu réje.

Le nòglje ó savànte le trippe mé róse. I venavànte pulzà é curà denghiénne a l'éje dó sa é lemùnne. S'averiavànte, se tagliavànte a quadratìne, se sculavànte, s'accunzavànte dó lu fenàue, l'àglje, lu fòre é se mettavànte a ascìre a le pèrece.

Póue dó lu fòrchettùnne deccànte u fuà te fascìve lu *ciàce é minge*: denghiòcche u panne te ciaciàve lu pezzarièlle de trippe é ó saglìve lu réje che a-éve la fine de lu munne. Avóje la ventrésche se putìve mengìje accussì.

Lu sanghe se stìjàve denghjé la trippa mé róse chiammà zja Marìje, che gli-éve barrà a un cartìje 'ndutte. Sa trippe se putìve stìlje: i venìve curà é màje a seccìje ó stìjà denghjé un buccàcce, pe do ó tràje màje.





Sausìcchje é cumbòste

Tóche i pregnìve:

- la sausìcchje
- la sa
- lu pupecièlle
- lu fenàue
- la saìme

Tóche i vijavànte lós ije minne

La céje de cajúnne, a ciannù é denghiénne a tutte le case, se fascìve quàse tutta quànte a sausìcchje.

Le fénne i capavànte la céje mé bune, dó la gista quantetá de réje. Se tagliàve dó lu cuttèje é se taccijàve. La buffète i venìve usà cóme bancúnne: la céje s'accunzàve dó la sa, lu fòre é lu fenàue.

"Tresì, prénne la casse, sfresciànne un pùue de céje pe vedàjere cóme gli-étte de sa"... ma nònne, che i tenìve l'ìglje, l'accunzàve sèmpe bune, a la premmiéra bòtte.

La céja mé rase, màje a cartìje, se ausàve pe fa la sanguinóse, che se mettìve denghiénne u raù ó dó ló fasùle denghiénne a la pegnàte. Sta sausìcchje i venìve chiammà cutechìne.

La céje i venìve 'nzaccà denghjé la trippe dó lu sammucchiàre, i venìve 'nzaccà stràjete, sénze lascìje spàzje, ma chiàne chiàne petóche ó ava pa rùmpere la trippe. Me reccòrde ma tante che i tenìve pa la manne... 'na trippa bune é tràje rutte!

Ló dò cape de la sausìcchje i venàvante astaccjà tra de ise. La sanguinóse i venìve astaccjà a piézzes de dise centìmetre. Tutte la sausìcchje i venìve appennì a le pèrece: denghjé 'na stanze andó se tenìve la fenéte avèrete ma dó lu fuà 'mbezza pe fa ascìre bunne. Un lòcche 'na ziche scunnì da ló muénne ca se nu a lu premmìje ulìje i fessiànte allà a taglìje un piézzes... deccànte a ló presùtte, a ló capecuólle, a la ventrésche é a ló piézzes de réje, usà pe cucenà. La sausìcchje se mengiàve appennì a la pèrece... dessò la brase, se mengiàve sfritte dó lós ije é la ventrésche... La sausìcchja rumànì i-allàve dessò la saìme.

La 'nzógne o la saìme. Ge ve disce si cunte.

Une se fascìve dó le pantàsche: la trippe de lu cajúnne crevèrete da lu réje. Ma nònne i pregnìve lu réje, che i stave crevère dó 'na pellicule, che póue i-usàve pe ló capecuólle. Sti réje, dappóje un paràje d'àure a ascìre é tagljà a piézzes, gli-éve màje a spunze pe 'na nuttà. Lu mattìne apprèje, ma nònne lu mettìve denghjé un ciarúnne 'nghiòcche u fuà, i-avardàve che se scagliàve é lu culàve. Accussì i fascìve la 'nzógne é la stijàve denghjé la trippa barrà de cajúnne, la Zjà Marìje. Dappóje u pòste de la trippa, é sta usà lu vasètte de créte.



La ‘nzógne se putìve fa avóje da lu felé de réje de le rine de lu cajúnne, cóme g’è ditte premmìje, però lu felé se preferìve a l’appénne sane a la pèrece pe decchìre se fascìve lu raù ó ate piattànze.

La premmière a-ève la mé prelebbà, pe ló dàue, la sausìcchje, la pizza uènte. Sell’ate gli-ève usà pe le pizze.

La sausìcchje dessò la saìme se mengiàve la staggiúnne ó decchìre ó venavànte ló parénne. La mengiavànte avóje ló masciunìje a meceggiùre.

Ma nònne la tagliàve a piézze é denghjé un ciarúnne i mettìve a scaglije la saìme. Denghiénne a sti lìquede begliénne é da la dóre che se puó pa accuntà, i menàve ló piézze de sausìcchje, cache menùte. Dappóje dó lu cuppìne, sausìcchje é saìme i-allavànte a cunghìje denghjé a ló vasètte de créte... spisse ma nònne i mettìve avóje cache spancèlle de cajúnne.

Mun parànnne i descìve a ma nònne: “Tresì, prénne la cumbòste!”. “Gljó, ge arrìve!”. Ma a ma nònne, che le piascìve paccìje, i purtàve pa la cumbòste de sausìcchje, ma la cumbòste de ceppùlle. É mun parànnne scunténne i preparàve ‘na bèlla ‘nzalàte.



Cucine

Tóche i pregnive:

- les auréglje, lu musse, ló pije, la cua é ate scarte de cajúnne
- la menèstre cóme vérze é cequàjere
- l'áglje
- lu uàjele
- la sa

Tóche i vijavànte lós ije minne

É se putavànte gettà ló scarte de lu cajúnne? É pessù se parlàve pa próprje de scarte. Dappóje sestemà la céje de cajúnne, tagljà la céje pe lu presùtte é la sausìcchje, dappóje 'na summàne se fatevàve ancóre. La céja spulpà da lós óue, la tête é ló pije de lu cajúnne i-allavànte a cunghìje denghiénne un ciarúnne dó un pùue de sa. Dappóje quàje, se mettìve la menèstre. Un pùue de uàjele. Ó cucine ó bullìte.



Lu pasciùnne

Se la céje se mengiàve pùue... parlànne a pa de lu pasciùnne. Pùue de pasciùnne... cache vàje s'acceptàve lu stóccafisse ó lu baccalà, pettóche a-éve sèlle che i custàve mé pùue. Tante che a-éve lu pasciùnne de le fête. Cacùnne i-allàve a la jumàre a 'ngappà pasciùnne: dó le manne pe cache pasciùnille, giste pe dire "aui g'é mengjà pasciùnne".

Zuppe de baccalà

Tóche i pregnive:

- lu baccalà
- la 'nguille
- le patàte
- lu caulaffiùre
- la ceppùlle
- lu uàjele

Tóche i vijavànte lós ije minne

Lu 24, lu giùre de la veggilje, ma nònne i preparàve a mengije la zuppe de baccalà é 'nguille. Jìglje s'abbijàve 'namùrre de ténne premmije: i-acceptàve lu baccalà, ma tante vàje i truuàve sule lu stóccafisse. Lu tenìve appennì a la pèrece.

La summàna appremmije lu mettìve a spunze 'nzìje a lu 24.

Lu mattinne, denghjé na tièlle, i mettìve a quàjere lu caulaffiùre, la ceppùlle é le patàte. Sèmpè un pummedòre se se ulive. Dappóje cache menùte de sfri, i mettìve l'éje. U turrije lu baccalà é la 'nguille. Ma la 'nguille spisse i custàve ciére é s'acceptàve sule lu baccalà.



Ló dàue

Ló dàue ó savànte pa ‘namùrre. Sule a le fète cumannà ó a ló matremmónje.

A Pache, dappóje la Caràjeme é lu deggiùne (a ciannù s’ava fa a fòrze, lu devèndre se mengiàve pa la céje é ciacùnne i fascive ‘na penetténze: mun ciùnne i tucciàve pa lu vinne, ma nònne lu deggiùne ciàche devèndre, é mun paràne i tucciàve pa manche lu tabbàcche...), s’abbijavànte a fa pastètte, pizza fàule, peccelàte é peccelatiélle é lu panettóne. Gljó, a Pache se preparàve lu panettóne: tóche ve penzà, pàssele ó ciuculàte? Nu. ‘Na ciambèlle sénze caùte, ‘na ciambèlle dó la farine, lós ije, lu léte, un pùue de uàjele é un pùue de cresscettàure.

Cache ciusètte a Cialénne é le pastètte pe lu mattinne. A Carnuuàle ló strussce. Póje cache recètte da deffuóre cóme le scartellàte, le mènnele ‘ntarrà, le chiàcchiere é ló pupatiélle.

Pure ló ceciuóttele i cangiarùnte: a Cèlle se fasciavànte sémplece póje se abbijarùnte a mèttere ate ciuóse denghiénne.

A ló matremmónje ne savànte cunténne pettóche le fénne i fasciavànte lu pandespàgne dó la crème.

Ma decchìre ne savànte pettije, dije ó savànte le ciuóse mé bèlle: lu mije é le neviére.

Cacùnne i fascive lu mije, che ma nònne ciàche tanne i-accettàve pe accunzà ló ceciuóttele ó pe fa ló pupatiélle. Ché cunte dàue... Ché bunne ‘nghiòcche u panne ó dó le menélle quàjete. Ma nònne l’usàve sèmpe pe mun paràne: la néje se bejive un bé becchìje de decòtte des èrepe é mije pe lu mà ‘ngànne. Ma la mé dàuse a-éve l’acquamèle: mun pàje i-allàve a ajutà lu cumpàre a fa lu mije, é dappóje che i-avànte féje lu mije mé bunne, i fasciavànte l’acquamèle. I begliavànte l’éje che i-avànte usà pe pulzà ló cuócce “spuórche” de mije, ‘nzije a decchìre ó saglìve ‘n’éja ‘ntrubbjà.

É a la staggiùne? Ve putije pa penzà: ne mengiavànte la granìte. Sénze lu cóngelatóre... sénze la machenètta pe lu chiatre. Ge currìve dó Leviúcce, la cumpagnéssa mjà, a la Cantine de Raziúcce de Tramónte, dó 5 lire ne denàve ‘na granìte de lemùnne dó la jòcche de la vernàte. Su se putìve fa pettóche a-i-avànte le neviére: ‘na cave de piére andó se stijàve la jòcche de la vernàte. Raziúcce i-allàve a la neviére de lu Bùcchele ó a Faite: a la pjà, dó lu piézze de chiàtre ‘ntéte. Chi i-accettàve la granìte, chi i-accettàve lu chiatre pe mèttere u frische vinne é éje. S’addulciavànte dó marmellàte de fiche, de merìcule, de perùnne é de ceràse, dó le cullàne de sòrbe é de fichesécce.



Pizza piàjene

Tóche i pregnìve:

- la farìne de piaddìnde
- lós ìje
- lu zùcchere
- lu uàjele ó la saìme
- la reccòtte
- lu suche é la scòrece de lemùnne

Tóche i vijavànte lós ìje minne

A Pache ma nònne cóme dàue se preparàve la pizza fàule... chiammà accussì pettóche a-éve 'na fàule! Ché ciuósa bune...! A-éve 'na féte.

Tambàgne é lavenattàue... lós ìje, lu zùcchere, la farìne é un pùue de uàjele. Decchère i repusàve la pate, i preparàve lu reppiènne dó la reccòtte, lós ìje, lu zùcchere, lu suche de lemùnne é la scòrecja rattescjà. Ge pruuàve tuttuàje a arrubbà un pùue. I teriàve la làghene é la mettìve denghjé lu ruóte. I jembìve dó la reccòtte. La barràve cóme un pòrtazecchìne é i passàve lu russe de l'ijà denghiòcche. Ma nònne póje i-allàve u fure... cache fénne che gli-éve mé ricce, pettóche su marì i stave a la 'Mèreche, i tenìve la cucìne a gasse é lu putìve fa a ciallàue.



Peccelàte é peccelattiélle

Tóche i pregnìve:

- la farìne
- lós ìje
- lu zùcchere

Tóche i vijavànte lós ìje minne

Tutte ló peccelàte preparà, dó lós ìje ó dó lu fenàue, se chiamavànte peccelattiélle. Peccelattiélle dó lós ìje é peccelattiélle dó lu fenàue. Ló premmìje róue, ciuótte ciuótte, dàue dàue... dó lós ìje. É avóje lu naspre, pe chi lu savìve fa.

Lós ate dó lu fenàue, finne, cruccànte. Ló taràlle d'auì.

Ma nònne i patàve tutte ciuóse, i tagliàve la pate a piézzze, l'allungiàve é la stacciàve, póue i calàve ló taràlle denghiénne a l'éja begliénne. Decchìre i 'nghianavànte, ló pregnìve é ló mettìve a ascìre 'nghiòcche un sunà. Dappóje ló passàve u fure.

Me piasciavànte 'namùrre, ma mé de tutte appéne begli. Ma nònne se 'ngujatàve se me ló mengiàve premmìje...

Pastètte

Tóche i pregnìve:

- la farìne
- lu zùcchere
- lu uàjele
- lós ìje
- 'na bustìne de 'munìeche

Tóche i vijavànte lós ìje minne

Ciàche giùre a culaziùnne: léte é pastètte. 'Nzuppà le pastètte de mammà denghjé u léte. Mun frare i-ulìve la zuppe de léte dó lu panne... mah! Còme cangìje le pastètte dó lu panne. É mun parànte che denghjé lu léte i mettìve la spunzàle?

A-éve la pastètta mé bune, ma sule pe fa la culaziùnne.

Ma nònne i patàve tutte 'nzénne é póje i purtàve a quàjere. Pe le fa mé cenéte, i mettìve un pùue de léte denghjé la pate.



Péttele é pizzefritte

Tóche i pregnìve:

- la farine
- lós ìje
- un pùue de sa
- la cresscettàure
- l'éja ciàte

Tóche i vijavànte lós ìje minne

Lu ténne de ló sfri. Ate ché cappe de la cucine... La dóre de sfri i jembìve la case, la vi, ló drà é ló pàje minne. Ma 'gnùnnne i penzàve... mé de tutte i putavànte jétre gelàue! La furtùne de lu sfri...

Ma nònne i pregnìve la farine, lós ìje, la sa, é dó l'éja ciàte, i patàve. I mettìve la cresscettàure é i-avardàve.

"Mammarè, cante ténne i mette la pate pe cràjere". "É tó ge ne sa, a nònne, ge la vàje é ge cappàje che gli-étte arrevà".

Dó la pata mé direte i fascìve le péttele de Cialénne. Dó la pata mé cenéte i fascìve le pizzefritte.

Le pizzefritte le fascìve spisse: ciàche vàje che i patàve é póue le mengiavànnne a culaziùnnne. Póje se sfrescìve: dó lu uàjele des aulìve. Lu uàjele s'usàve pe le ciuóse mé delecà cóme la 'nzalàte. Ma avóje pe sfrìre.

S'usàve la cresscettàure. "Mammarè, andó te la pregnìve?". "Se cummàra Marìje i patàve lu panne auì, i mettìve a cartìje un pùue de pate... i maturàve é ó addeventàve cresscettàure. Póue ge allàve gi a la prénne. Vune ó dò giùre apprèje. I passàve tra le fénne de case..., tra lu vecenàte..., tra le cummàre. A-éve un prèstete!



Ceciuóttele

Tóche i pregnìve:

- lu bjà
- ló piaddindele

Tóche i vijavànte lós ìje minne

Ma nònne i savìve che un paràje de giùre appremmìje de “ló mòre” i-aviva mèttere a spunze lu bjà é ló piaddindele.

I cacciàve la pegnàte é mettìve a quàjere... deccànte u fuà. Chiàne chiàne. É póue la néje se mettavàne a la buffète. Dó le tazze é ló cartellè: chi ló ulìve dó lu zùcchere, chi dó lu mìje... ma nònne ló mengiàve sènze rénne pettóche le fasciavànte mà le dénnne. Póje un giùre ma seràue cunzeprìne de Fògge ló purtàtte accunzà dó la cannèlle, vinne quàje é ciuculàte. Mah... ge cangiàre pa màje ló minne!

Strussce

Tóche i pregnìve:

- la farìne
- lu zùcchere
- lós ìje
- lu uàjele

Tóche i vijavànte lós ìje minne

A carnuuàle sule ló strussce.

Ma nònne i preparàve ‘na spòrete de strùssce: i mettìve 1 chile de farìne é lós ìje, 10. I patàve... i mettìve un becchìje de uàjele é se ló ulavàne dàue i mettìve avóje lu zùcchere denghiénne la pate. Dó la pate i fascìve ló cìngule é póje ló tagliàve a pezzariélle. É ló sfrescìve denghjé lu uàjele.

Dó la venùte de ló fuggiàne, ó arrevarùnte le scartellàte é le chiàcchiere.



Cuppéte

Tóche i pregnìve:

- le nuàje ó ló sise
- lu zùcchere

Tóche i vijavànte lós ìje minne

A Cèlle, a Cialénne, ma nónne i fascìve la Cróccànte.

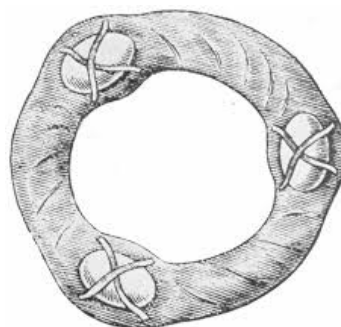
Ló sise se begliavànte un pùue, pe ló 'ncenetìje, é se lajesciavànte ascìre pe un paràje de giùre. Denghjé 'na tièlle, póue, ma nónne i mettìve ló sise é lu zùcchere. Se 'nciatàve... ó scagliàve... é se mettìve allargjà 'nghìocche un tàule, é se fasciavànte le fórme... se avarvàve addénte a decchìre s'ascijavànte.

Cache vàje avóje le nuàje se fasciavànte dó lu zùcchere.

Panìje é pupe

Tóche i pregnìve:

- la farìne
- lu zùcchere
- la saìme
- lós ìje
- la 'munìeche
- lu léte
- la scòrece de lemùnne



Tóche i vijavànte lós ìje minne

A Pache 'na ciuóse i putìve pa mancà: ló panìje é le pupe. Ciàche fegliétte la pupa sjà, ciàche quatrachìotte lu panìje sinne. Ciacùnne a sun nìje.

Ma nónne, 'nghìocche lu tambàgne, i patàve tutte ciuóse é i perdìve 'namùrre de ténne pe mi pe me fa la pupa mé bèlle é pe mun frare cunzepprìne pe fa lu panìje mé béje. É póue i mettìve lós ìje: a la pupe a la trippe, a ló quatrachìotte denghjé lu cestièlle... póue i currìve u fure.

“É pettóche lós ìje?”. “A nónne, pe fa tante fiàue”.

Nócine

Tóche i pregnìve:

- lu spirete
- l'éje
- lu zùcchere
- 24 nuàje chegli lu giùre de San Giuuàne

Tóche i vijavànte lós ije minne

A ma nònne ó piascìve pa lu nócine é pessù... lu fascìve pa tanne ulentìje, sule pe accuntantà a ciùnce Giuuàne: dappóje mengjà mun ciùnce i beìve sèmppe lu nócine. Lu giùre de San Giuuàne, a giùgne, gi é mamme, n'allavàne a chitre le nuàje: ne turnavàne a ciannù dó 24 nuàje é le manne nàjere cóme la péce. Ma nònne i-ave accettà lu spirete é denghiénne i mettìve le nuàje pe 40 giùre.

S'ava avarrà namùrre... ma sule accussì i tenìve un sapóre mé férme.

Dappóje i-are màje a bitre éje é zùcchere é dappóje i-are màje lu spirete.

Ciùnce Giuuàne i-aviva avarrà ancóre 20 giùre.

Ma nònne i tenìve lu nócine de l'anne appremmìje.





A-ève arrevà l'àure de se n'allà a checìje.

La giurnà, accussì lunge, de ma nònne i stave cunghijànne, é accussì avóje la mjà, de figlja crióse.

I barràve la pòrete dó la chjà appennì a ló fjànche, i menàve lu sbarrùnne é i-ammantàve lu fuà.

Se n'allàve denghjé la ciàmbra sjà andó mun parànne i stave gjà durmànne é se allungjàve 'nghiocche a sèlle mataràzze 'na ziche scòmede é 'na ziche trì àute. I prijàve la Madonna é i barràve lós ìje.

Avóje gi me ne allàve a checìje... ciàche néje ge penzàve a le giurnà passà 'nzènne, nun sule a ló reccuórde de la cucìne é de ló cartellè, ma a tutte ló 'nzegnamménne de ma nònne da lu ulàjerese binne, a ló sacreficje é a l'attaccamménne a la famìglje.

Auì, a uttantànne, ge assemìglje a ma nònne, le stésse manne arrappulà, la stéssa stanchézze ma avóje lu stésse binne pe la famìglje é pe ló tresuóre NÓTE