6

AUTORE GIORGIO AUSENDA

## *AL MAMOJA'*

*Al manjà da tüc i dì*

Quan' che 'l veñéwa a cà da la Zhvìzera, al guardawa tüt al nos bèl racòlt ch'éwum fay, e dòpu al vedewa se press'a pòk l'ewa asée. La famiglia l'ewa 'n pùu pesanta: séwum in cinq. Ilùra al nawa a Cremóna 'nséma a altri óman da Shcaria e y töghewa drée i sak e y nawa a Cremóna a tö carlón par fa la pulenta, che quel l'ewa sempru pytosht shcars parchè la pulenta la nawa tüc i dì, tüc i dì.

In da la guèra dal '15 sa fava 'l bütér cunt al fiashk da vin. Metéwa dent la pànera e quan' che l'ewa fay al veñeva föra a nishulétt e pö l'impashtava e veñeva föra tütt al lac, che 'l ciamàwum al lac dal büter, che l'ewa bón, òrcu se l'ewa bón, e 'l manjawum cun la panìsha par tiñì da cünt al lac muljüü parchè büsöñawa métal dént in da la cónga da ram. L'ewa granda. Nüm ga n'ewum quatru. La cónga la gh'ewa 'n métru da redunt. Olta, l'è òlta ishì (20 cm.). E dòpu la sa 'mpieniva da lac, e 'l lac cunt al shta lì al fawa sü la gréma. E dòpu la zhgremava cun la salvüjèra, un mèshkul cunt i böc ma püsée piana, la pànera la reshtava dént e 'l lac al pasava föra di böc, e la pánera la metéwum jó in da la penàja.

Sa zhgremava 'l mizhdì, anca la sìra, o a la matína quan' che sa gh'ewa temp. La cónga la sa 'mpieniva cunt al lac da düü dì. Quan' che gh'ewa damò na waca da mulc, magari s'ewum 'n dó o tré famigli 'n pùu da rent [60] sa la 'mpreshtàwum. Sa 'mpreshtàwum al lac. Al mysürawum cunt al mèz da tòla. Tanti mèz la ma dawa la Dèl, dòpu duwewa reshtitüìgay anca la mia Mamm, parchè la metéwa jó anca la cónga e sa 'mpreshtawa a quéla manéra lì. Parchè a Shcaria gh'ewa miña la casèra da quél temp lì. Y muljéva la waca e pö y la purtawa jó o che nüm la purtawum sü. Sa l'impreshtàwum par impienì la cónga. La Martinéta, la Dèl, la Pepón, l'ewa na dóna gròsa, la ciamawum la Pepón. Y la müsürava cunt al mèz, che l'ewa 'n mèz litru. Dòpu al sa reshtitüiva [61] e sa la shcambiawum, na setimana wün e 'na setimana 'n òltru. Che anca lur y metéwa jó la cónga. Parchè se da no rèshta pòca la pánera e pasa föra da la salvüjèra. Magari 'n litru e mèz quéla dóna chi, magari 'n litru quéla dóna là, cum'è purtàl in casèra 'nzóma.

L'òli da nishöl, al gh'ewa 'l güsht dal bütér, al bütawum föra dal fiashk quan' che 'l duperawum. E 'l manǰà al sentiva da nishöla.

Al mè Pa, che l'ewa presidént da la casèra, al nawa la 'n casèra cunt al Cunsigliu, al töghewa föra 'na furma, al ga fawa sü 'l nümar par miña shfalzàla dént in di òltri, pö quan' che 'l turnawa a cà al nawa la a töla. Y la ciamawa 'l furmay pasàa, fay 'nzóma. Lüü 'l cuminciawa a tö föra wüna, e pö a la fin da l'ann se ga n'ewa pusée, se ga na shpeciawa püsée, a la fin da l'ann a na purtawa ancamò, damò che l'ewa fréshk e sa manǰawa miña tan' wulentéra. In cantina 'l mè Pa al gh'ewa i barilétt da vin, miña tan' gròss. Al pruwedéwa tütt a l'ingròss. E 'n cantina 'l furmay al va miña 'nzéma al vin. [30] Se'l mét dent in cantina al furmay in duw'è che gh'è al barìi dal vin, al vin al nava da maa. Al nava tüt in 'zée. Sa vét che y ha pruwàa cun quìi ròp lì [forse miceti nel vino].

A crumpàvum sempru un purcèll che'l pesava sempru un 120 anca 150 kili. Al teñéwum sempru par nüm. Al mè Pa al la wurewa miña vent, parchè, al diseva: "L'ann l'è lónk, e sa g'ha da manǰà par pudé lawurà".

Al mè Pa l'ewa shur da ròba, però l'ewa cürt da danée. Al vin al la töghéwa vers'a Natal, che ga n'ewum par tüt l'invernu. Al mè Pa al crumpava al vaselét sempru, e dòpu l'infiashcawum nüm, che ilùra gh'ewa i fiashk, miña i butégli. Al la crumpawa lì dal Comi a Per Sótt, che l'ewa 'n neguziant da win. A gh'ewa sempru un quai dezhdòtt fiashk. Al diséwa sempru: "Ga shta sempru düü litri par fiashk". I vaselétt y ewa fay da léñ, cum'è i séc che béf sü la waca dent i' shtala. E quan' che nawa 'n ǰir al sejunàtt al ga na fawa sempru fa 'n quai wün parchè 'l mè Pa al wurewa vék al zo vaselét, parchè quai wòlt al la fawa purtà là a la casìna, che 'l mè Pa l'éwa fay sü 'na cantinéta cun dén' la sua aqua e l'ewa fréshca cum'è na rösa. (95) Quan' che pasawa 'l shtradìn a regulà la shtrada pruvincial, che'l gh'ewa nóm Guidu, al veñéwa sempru jó a la casìna e ga disewa: "Shur sìndik, sum sha, che'l prepara da brewà 'l cavall che tira püsée bée al car". "Sha Guidu, che l'è jemò bèl e prunt, che hu sentüü che ta fawat 'na 'l badìi". E y sa setawa jó tüc düü sü shük [ceppi] lì 'n piaza da la casìna.

L'aqua da béf fréshca d'ishtàa al més da lüy e agósht a nawum a töla là a la funtàna dal lawà che gh'ewa 'n canàa da sass e veñéva pròpi föra l'aqua da la surjént. Purtawum sha 'n quai para da fiashk

par végala anca par la sìra o 'n sedelìn d'un litru. E quéla la reshtawa bèla fréshca. La metéwum dent in cantina par fa che la shtawa fréja fin che bewewum.

D'invèrnu, invéci, a bewéwum quéla di funtanèll dal Cumün, che la veñeva jó da la part da Santa Lüzìa, e la veñeva fin da sü da la 'funtanóna di suldàa', quéla che gh'è sü lì 'n dal bóshk che y ga ciama la 'funtanóna di suldàa', parchè y l'ha faya lur in témp da la guèra dal quindas. Y ga ciamawa i suldàa da la teriturial, y veñeva jó a lavà i sö pañ. L'ewa 'n belée e gh'ewa sü anca shculpìi dent in dal sass "1915". Dèss y l'ha róta tüta y m'ha dìi. Gh'ewa quìi béi granìi da lavà. Y l'ha bén faya sü là parchè gh'ewa 'na surjént.

Lì 'n quel sit da la Cüwa ga pasa dent i canàa da l'aqua cumünal, parchè cun l'aquidót lì gh'ewa emò 'l mè pózz par quan' che y ha fay i funtanèll. Ga n'ewum miña d'aqua 'n ca. Adess a y è shuri.

*Pulenta*

Tüc i dì a mizhdì fawum la pulenta. La manjawum cul póciu da cuníli o pulàshtru. Metéwum la 'na wòlta cuníli e 'na wòlta pulàshtru a cöž. Al mè Pa al mazzava 'l cuníli o 'l pulàshtru e la mia Mamm la ga rincreséwa. La cupàwa la sira, presémpiu, e pö al shtawa lì 'na setimana dent in da la mushkiröla al fréshk in cantina, cuma teñéwum dent anca 'l furmay. Par i ràtt gh'ewum sètt o vòtt gàtt in ca. Da ràtt n'ewum mai wisht. L'ewa òlta un métru e mèz. Al ga fava i trevèrs cun l'ass e pö ga metewa sura 'l furmay o la carna o i salámm o quel che gh'ewum.

Tüc i settiman fawum o 'l cuníli o 'l pulàshtru, galét anca y la ciama. La duméniga fawum sempru i raviöö e y a fawa la mia Mamm. Quìi si che y ewa bón, miña cum'è quishti. Al mazàwa 'l cuníli in Shaga, sü a la casìna e pö la purtawa jó bèl e pelàa. Ma che cuníli, pesawa trìi o quatru kili.

La mia Mamm y la tacawa pö sü. La taiyava 'n mèz al cuníli e pö la taiyawa via cinq purzión. Al la fawa dürà tüta setimána, ma miña tüc i dì sa manjawa cuníli, parchè sa shtüfa. Sa wuréwa anca cambià dent sawùr in bóca. La taiyawa cin' tòk da la metà, l'òltra metà la lasawa lì tacada dent da la mushkiröla par un'òltra wòlta. Y a metéva là in da la cazziröla cunt al póciu.

Al póciu 'l cunsishtéwa da bütér, tré o quatru fettèll grant ishì da panzéta dal nòs purcèll, che l'è püsée sawurìi da quél che sa

crumpa, péwar, saa e üshmarìn, e dó föy d'òrik [alloro]. Prima da métal sül fök la metéwa dent tüta quéla ròba, savia e üshmarin. La metéwa 'n füsión cunt al vin, neh, ma pròpi da quel bón, che'l töghewa 'l mè Pa d'un sò amìs che'l la fawa propi sü. Büsöñawa pruwàl quel cuníli in salmì, che buntà che l'ewa. Al cuníli al va méttüü dent prim da tütt. Al g'ha lì la sua cazziröla, al ga métt dent al cuníli e pö 'l bütér, e pö tüc i sö cianfrüsai e dó féž d'ay shcüshà.

E pö sa métt sü sül fök. Metéwum al tripée pinìn da fèr dent in dal furnu che sa fa cöz al pan. Pö metéwum sura al nos padelìn, ga teñewum sótt la braža e a dàsi, dàsi al cözéwa. E che manjà bón che l'ewa. Fay sü la braza l'è püsée bón che fay sü quìi ròp chi. Sa pudéwa miña cöž sü'l caminét parchè sül caminét gh'è anca la fiáma e cun la fiáma al véñ miña bón al manjà. La pulénta l'è divèrsa parchè gh'è 'l pariöö. Ma quan' che gh'è 'l padelìn, la fiáma la ga wa dent e dòpu shpüza da füm.

Nüm la metewum sü sü la bràža parchè gh'ewa miña tüc i shtrüment che gh'è dèss. Psh, che l'è miña bón al manjà che sa fa dèss cum'è quan' che sa fawa sü la braža.

E par fal cöz la mia Mamm la metéva dent in dal furnu cunt un tripée par tiñì sulevàda la cazziröla e pö sótt la ga metéwa cun la paléta la braža che fawum sül fök. Cuma l'ewa bón, ma par da manjàl cun la mia Mamm.

Quan' che l'ewa còtt, 'na quai ura e mèža nanca, intant che finiva da cöž quél lì sa fava la pulénta. Ishì veñéwa föra la pulénta büiyénta e 'l cuníli prunt e sa parlava. La Mamm la fava cin' tòk, vün al vanzawa sempru, quan' che ga metéwa là al cò 'nzéma. Al cò reshtawa invéci par al mè Pa, la sira, che l'ewa gulùs di crap. Qualunque cràpa 'l disewa: "Quésht l'è emò 'n tukét che méti la 'nzéma dal mè - al ridéwa sü 'na ròba da rit - che ishì a fu dent un tukét pusée da cervèll".

Al fidik dal cuníli, ma la salvava sempru par mi, pòri jént, parchè seri gulùsa. La pulenta la bütawum föra sü l'ass fay da shcódik [vedi: pulentée al capitolo Arnesi]. La mia Mamm, quan' che l'ewa bütada föra, la taiyawa a fétt cul curdìn e dòpu oñi d'ün töghewa wia la sua féta par al sò büsöñ finchè 'l gh'ewa fam. L'ha mai pesàda, 'n quai kilu sarà shtaya. Sa manjawa sempru in d'un tùnt. Mi n'hu mai visht da shcüdèll in cà mia.

Quan' che sa cupava 'l purcèll a gh'ewa i muyiétt. La mia Mamm la diséwa: "Porta sha la pulenta e 'l padelín cun dent i muyiétt (dó o tre fét da salam cun dent la sunja saltàda).

Almén in ca mia sa manjawa cun la furcelìna e'l cüjàa. Al mè Pa al gh'ewa 'na furcelína shpecial, l'ewa purtada jó da sü 'n cà sua che la gh'ewa da quan' che'l gh'ewa quatòrdas ann. Al nawa i' Zhvìzera che'l gh'ewa trédas ann. La purtawa dent inséma da lüü la sua furcelína parchè l'ewa jelùs da la sua furcelína, pòr ómm. Al manjawa pulenta e frón [fragole] par pudé purtà a ca tanti sòlt, e ishì y a crumpawa miña, y a catava sü sótt i pin.

Al póciu al wanzawa miña. Di wòlt la ga metéwa dent anca un tumàtas. Y a metéwum jó nüm. Sü a Lanz su miña se y véñ parchè l'è fréc; a Shcaria l'è 'n pùu pusée còlda l'aria. Chi y marüda. La tridawa fin con la mèża lüna. Un pùu na vanzawa, sa manjawa magari la sua cunt al mineshtrón. Par sügà la bóca, par tö via l'unc da la bóca, sa manjawa 'n tukét da furmay cun la pulénta e cul pan, segun' quel che sa wuréwa.

La pulénta, quai tré o quatru fétt la vanzava sempru. La sa manjava la sira, intant che cözeva la menèshtra, sa metéwa in sü la möya (le molle). Sa tirawa sha la braża, pö sa meteva jó la möya 'n tèra e pö sa ga metéwa sü i fétt da pulenta a shculdà. E 'ntant che cözeva la menèshtra sa manjava pulenta e pevarón, da quìi che y è jó in da l'òla sótt a zée, che y pizigàwa, òrca, al ga veñéva jó la sidùu [sudore] quan' che y a manjawa, parchè y pizigàwa fòrt.

Pulenta, quéla la mancava miña. La fawum tüc i di. La matína quan' ch'ewa i sètt ur mi nawa a tö 'l lac in Shaga. La mia Mamm la nawa sü ai cinq ur par regulà i wak, dak da manjà e dak da bef, fak sótt al sò léc nét, shpazzay fö dal ledàm di buàsh che y ha fay la nòc. Dòpu che veñévum jó cunt al lac fava la culizión. Fawa büyi al lac un mèz e 'n quart, séwum in trìi, cunt al café. Ga metewum dent la púlvar dal mazhnìn, parchè 'l Pa 'l diseva che zhlungàl cul café fay sa manjawa damò aqua. Un cüjàa da táwula da café.... Sa meteva 'l lac e 'l café, sa ga dava sü 'na rügada e dòpu la fava büy. Quan' che l'ewa büyì la meteva dent in d'un tulinét d'un litru ch'el reshtava quasi pien, sa ga metewa 'l zücur. Metéwum anca mél. Quan' che gh'ewa la frejùu al ga metéwa jó la mél, parchè quéla ga la fawa pasà.

Intan' che büyìva 'l lac, al metéwa sü düü öf a büy da par lur e y a lasava sü sètt minüt. Al mè Pa, la sua culizión l'ewa quéla. Ma

lüü l'ha sempru manǰà quél e l'è shcampàa nuwant'ann. Mi manǰawa damò café e lac e la mia Mamm anca lée, e 'nzéma 'l pan fa 'n cà da la mia Mamm.

Al mè Pa shtawa sü a la casìna, al veñeva miña a cà par mizhdì. Nanca la mia Mamm tanti wòlt. Gh'ewa sü la nòsa tuwàiya, la sa meteva sül táwul da sass. Ai vündas e mèza y ma fava dizhmétt da lawurà e ma diséva: "Van a ca, Lina, che l'è ura. E 'nzéma da la pulénta in cö cul póciu porta sü anca un fiashk da vin".

Mi veñeva a cà cunt un ǰèrlu d'èrba par i béshti. Quan' che gh'ewa chi i segadùu che l'ewa la fin da jüñ ai prim da lüy, che sa sega 'l fée, metéwa sü sett caz d'aqua in dal pariöö da la pulénta. Se sewum nüm in famiglia metéwa sü damò 'n quai quatru o cinq. Pö metéwa sü 'l pariöö cun sètt caz [mestolo] d'aqua, 'na branchéta da saa (un püñ), tanta ishì. Quan' che büyìva l'aqua ga metewa jó la farina jalda da la pulenta cunt al nos carlón. Cuminciawa a rügala. Quan' che vedeva che la fawa 'n pùu 'l dür, dizhmetewa da métt jó farìna. La farìna la töwum sha in d'una bazhléta. La fawum la cun la reséna [bastone della polenta con la punta un po' appiattita]. Una volta gh'ewa chi 'l don Carlu e 'l m'ha dìi: "Dàmala a mi, Lina, che ta la fu mi. Van sü a ciamà 'l tò Pa che g'hu büsöñ".

Ogni volta sa fawa büy tütt in da l'aqua. Sa teñéva sü vin' minüt e pö l'ewa còta. Quan' che l'ewa còta la bütawum sül pulentée fay da shcódik (cum'è fay al ǰèrlu). La mia Mamm la ciapawa 'n fil da réf e taiyawum jó i fétt. 'Na wòlta 'l don Carlu al dis: "Ja che l'è còta na manǰi 'na féta anca mi, shura Lisa, sa na disal ?". E lée l'ha g'ha dìi: "Ma mi gh'ewa vergóña a digal, shur cürat. Hu mettüü là 'n pùu da cuníli in ümit. Sa na dis, shur cürat. Na manja 'n pùu da quél?". "Ma mi la manji anca damò cul furmay". "Ma no, al pröwa anca 'l mè cuníli, al mè póciu". Y nawa la pròpi a la bóna i pòri jént d'una wòlta. E 'lura al don Carlu: "Fu jó 'n salt a 'visà la mia Mamm che shtu chi a manǰà". "Al faga cum'è 'l crét". Dòpu l'è viñüü e 'l z'è metüü 'drée a manǰà pulenta. "Ma che bón póciu che l'ha fay, shura Lisa. A l'è 'na cöga da quìi da kik [chic]".

Büsöñava taiyàla cun la reséna e la sa jirava sü. Quan' che l'ewa còta, sa metéwa dent la reséna in mèz ishì, pö la fava tuff...la sa jirava tüta 'nzéma parchè l'ewa còta. Dòpu la sa bütava föra sül pulentée, che l'è fay da shkódik (léñ da nishöla fay sü cul fulcin). Y a fawa y óman: (14) y fawa i cavàñ e i jèrli. Chi a Shcaria ceshtìn

n'ha mai fay nisün. Via da chi y a purtawa e y a vendeva, veñéva pytosht da la Valtulina, da là.

Pö la sa tirava cunt un curtèl da léñ, e dòpu mi la metewa dént in d'un mantìn, la metéwa pö dent in dal ǰèrlu. Da l'òltra part gh'ewa sha al mantìn dal póciu che l'ewa dent in d'una biyèla par miña tral via [scodella di porcellana], 'na biyèla da ciapp [majolica]. Al póciu al fawum a la sira. Mi al fawa shculdà e bashta. Fawum miña a temp dal dì a preparal. E pö dòpu sa manǰawa 'n tukét da furmay. Quai wòlt sa metéwa là la murtadèla, quéla bèla murtadèla dal nòs purcèll [si usava farla con fegato e riempirne un budello poi legato a tondo].

*Pane*

La fawa sédas mik oñi vòtt di. La duméniga la mia Mamm la pusàwa, la wuréwa miña che sa lawuràss nanca in campaña. Quan' che riwava la duméniga sa shfalzava 'l dì.

Gh'è la farina dal carlón che l'è par fa la pulenta e 'n da quésht al murinée al ga töghewa föra 'l firét che ga la disewa la mia Mamm. E quél la duperawa la mia Mamm quan' che la fawa 'l pan, che l'ewa oñi vòtt o déž dì. Oñi wòlta la fawa sédas pañòtt, e 'lura la na fawa sü i fügashìn cun dent i cashtéñ, e y reshta 'na meséda cunt al firét dal carlón. Par fa viñì föra 'l firét, prima al mázhna al carlón e veñ fö la crüshca da par lée, dòpu chi che wöö y la mazhna ancamò e y tö föra da la farina 'l firét che l'è fin cum'è la farina bianca e y la ciapa par fa 'l pan mishtüra, ch'y ga ciama mishtürin quìi michétt lì. Quél da la farina bianca y la mazhna da dó wòlt, e 'l firét al rèshta culùu da la shéndra e quél y la dupéra da dak ai wàk quan' ch'y ha fay al vedèll, parchè l'è la farina che rinfréshca. Al mishtürìn l'ewa 'shi. La mia Mamm la fawa vòtt da farina žéru bianca e vòtt da la farina dal carlón.

Quìi panettéi d'una völta, redunt, y è miña mysüràa. Wün al nawa par prima culizión. Nüm sa manǰava pròpi a mizhdì. Pulénta e póciu, o galìna, o cuníli e furmay. 'Na quai vòlta fawum pashta, macarón, taiyadìn fay in ca. Y la fawa al dì prima la mia Mamm e al di adrée y eva sék. Y ewa bón.

Crumpawum quasi nagótt parchè sa gh'ewa quasi tüt in ca. Crumpawum quai wòlt quai panettèl quan' che sa riwava miña là 'n

funt a la setimana. Di vòlt fawum miňa la pulénta e manǰawum püsée pan. Anca cunt al fa la pashta sa manǰa püsée pan. Y macarón y fawum jó cushàa [conditi] cun bütér, ay e, quai vòlta, la ga metéwa dent un quai tuketìn da panzéta e la reshtava bóna. Che gh'è güshtùs cum'è 'l purcèll, gh'è nagótt. Al mè Pa 'l disewa: "Al purcèll l'è bróz [sporco], ma quant al manǰum, però, a shüshum i dì".

*Oltri manjà*

La Lina l'è drée a fa 'l *mineshtrón* e la g'ha mettüü dént la shima di urtìk (déž o quíndas cun dó o tré föy), tré föy da prímula, tré föy da quìi da frón, e pö (78) 'n mazzetìn da vedràjin (un'erba che y ga la da anca ai béshti quan' che y è malàa), sávia (tré föy), dó föy da òrik [alloro] da quìi jùwan, péna viñüü föra, che y g'ha 'n vér' ciar, tré shim da verzétt, che l'è la vérza salvàdiga, predesée e sèlar [sedano], y ga vö dent; trìi curnétt [fagiolini] béi tridàa fin, trìi fiùu da züka, quìi che sa métt anca imburajàa [impanati], patati (trìi da quìi gròss ishì). Se l'è 'na püñatina pinina, dó fež d'ay intrék, la malva (cin' föy), mèža shigóla che la sia 'n pùu gruséta ishì. Mi l'hu tridada cul curtèl, però büsöñaréss tridala cun la mèža lüna. E quan' che gh'è i fasöö fréshk sa métt dent anca quìi e la rèshta püsé bóna. Büsöña lasala cöž un quai para d'ur, anca men se l'è sempru büyénta.

Al gh'ewa anca 'na cavàña di patàti. Y a fawa lüü quìi lì e la canèshtra in duwa bütawum sempru föra i cashtéñ e patàti còtt, quan' che'l piuweva, parchè ilùra gh'ewa'n pùu da témp da shta a cà a fay cöž. Nüm sewum emò pinìn séwum da déž, vòtt e séš. La mia Mamm la bütawa fö patàti pelàa che y reshtawa bón a fay cöž insema ai cashtéñ, ma cum'è y ewa bón. Y a bütawa fö 'n da la canèshtra patàti e cashtéñ mesedàa 'nzéma e la disewa: "Sha, manjée sü 'ntant che y è bei còlt", e pö la ciamawa, la disewa al frédèl püsée véc: "Va sü da la Dèl dal Naa a ciamà 'l Furtünàa, la Juwanína, al Melchiòr, la Margherita, al Juwanìn, parchè quìi fiöö lì y manǰa pö mai asée". Al zò pa l'ewa 'n bergamashk, sa ciamawa Lüisón, parchè l'ewa grant e gròss y ga ciamava 'l Lüisón, al nawa a fa 'l bushchiröö e 'l guadañàwa pòk.

Sa fàwa la menèshtra e pö sa metéwa la anca a rushtì. Al mè Pa, presémpiu, y ga piaževa büyì parchè y a fawa jó anca 'nzalata. Al

ga metéwa dent un pùu da tütt, shigulétt da la žée, pevarón, caròtul, raf, e 'l fawa tüt ishì 'n pashtèl, e l'ewa bón, a na piažéwa a tüc, ma la preparawa sempru lüü. E dòpu shéna, quan' ch'ewum manjà, töghéwum sha anca 'na cushtiöla da quìi dal purcèll e la fawum rushtì sü la möya cun sótt la braža, e fawum shculdà quai fétt da pulénta, quéla che sa wanzawa a mizhdì, e sa manjawa cun quìi ròp lì sótt ažée.

Prima da na 'n léc, vers i déž e mèža, vündas ur, al mè Pa al nawa là 'n cantína che gh'ewum là 'na mòta da raf, che sa gh'ewa par al purcèll, al töghewa via di raf i bütt che y fawa sü lur dent in cantína parchè l'ewa còlt, e y a fawa jó 'nzalata e y a manjawum cun la pulenta fréja e pö nawum in léc e durmìwum cum'è shük. Sa manjava pròpi a la bóna e sa shtava püsée san.

Par fa 'l *mak* sa metéwa là i cashtéñ tüc biank, sensa jìa a büyì cun l'aqua. Quan' che y ewa còtt y sa shcüshava fö dent in dal cazzü, cum'è fay pasà. Y a reshtava cum'è 'n purée. Dòpu ga métewum dent tantu lac e pö quasi 'n ètu da büter. E pö la sa fava na, quan' che la cumenzàva a büyi ga sa metéwa jó la farina bianca a brankétt. Sa rügàva cun la reséna. Quan' che l'ewa còta la töghéwum jó dal fök e la metéwum in di shcüdèll. Prima da métt al lac sa ga metéwa 'n zìk da saa ma miña tant, püsée pòk che 'n da la menèshtra parchè la cashtéña l'è jemò sawurìda da par lée. Reshtawa cum'è la paràda. La sa fa cui patàti e la farina da carlón.

L'oli d'uliva al sewum nanca cusa l'ewa, parchè 'l cushtawa tròp sòlt. Mi l'ewa mai visht in ca mia. Fawum tüt cun l'òli da nus e bütér. I menèshtri l'ewa 'l bütér che nawa. Sa cundiwa cul büter e lac i menèshtri y a fawum ishì. El mak l'è fay da cashtéñ. Sa métt là la matína i cashtéñ in da l'aqua e sa fa cöž. Quan' che y è còtt, sa tira jó la püñáta dal fök, y sa tö sü cul cazüü o la salvüjèra e cun la furcelina a pòk, a pòk y sa shcüsha fö bée cum'è 'n pürée. Ecu. A la sira quan' che l'è ura da métt sü da fa la shéna, sa taca sü la püñáta sül fök, che nüm ga n'éwum miña da quìi, cum'è ch'y ga dis quìi lì che sa fa sü da manjà, sül gas. Ga metéwum al lac che ga wurewa par impienì la püñáta. Ga metewum jó 'n bèl tok da bütér e pö quan' che la véñ sül büy, ciapum la reséna e na shcüdèla da farina bianca, a branca par wòlta ga la ménum dent. Ga métum un presìn da saa, pòca, parchè i cashtéñ y g'ha jemò al zò. La mia Mamm la diséwa: "Un quar' d'ura e pö l'è còta". Ma l'è bóna da

bón. Mi, se gh'ewa i cashtéñ, wurewa fak al mak.

La padèla da fa la *paràda*. Sa ciapa patàti, quan' che y è cott, sa péla e sa shcüscia cunt i man cun la farina da carlón e 'n pùu da saa. Quan' che l'ewa bén impashtàda sa metéwa jó 'n da la padèla cunt un pùu da suja da purcèll. Pö la sa meteva sül fök, cul servìju la sa peshtawa jó e oñi tant sa ga dava sü 'na rügada, se la sa muwéva da par lée, ilùra l'ewa còta. Rishculdada l'ewa püsée bóna. Sa manǰava cul cüjàa cul lac. Quan' che wultàva l'öc la mia Mamm, ga la rubàwum sü da la padèla e sa shcutawum. (16) Ma nüm fiöö la rubàwum sü shtéss.

La paràda, se ma véñ in ment, guai, che ròba bóna. Sa métt là i patàti a büy. Quan' che y è còtt y sa tö jó e y sa péla. Dòpu y sa shcüsha fö in sü l'ass che sa fa i ñòk, béi shcüshàa. Pö sa ciapa 'n puu da farina da carlón, quéla jalda. L'an pasàa l'è shtay chi 'n shur da Per sótt a fass <6-2> inzeñà cuma sa fa la paràda, al shur Adamu. Bén, la sa 'mpashta bée cunt i man. Ga vö 'n quar' d'ura a 'mpashtàla parchè la ga wöö bèla fina. Dòpu sa ciapa la padèla da ram, quéla larga che la g'ha quél mánik ishì, sa ga métt jó la suja dal purcèll, pö la sa métt la sül fök. Quan' che l'ha dizhlenguàa, sa ga métt jó l'impàsht e la sa teñ sü quasi 'n'uréta sül fök. Büsöña següità a peshtàla e a rügala cul servìju [scolino trapezoidale]. Un'uréta la ga vöö par fala cöž, e pö quan' che la bala da par lée jó 'n da la padèla (la següita a mövas), 'lùra l'è còta. La sa tö jó e sa manǰa cul lac.

Intant che marüdàwa i cashtéñ a nawum a cawà sótt al furment mók (wö dì 'l furment senza rèshk) parchè l'ewa püsée bèl a batt quél, parchè l'ewa senza rèshk. Al mè Pa 'l wuréwa sempru inzunnà damò quél mók, parchè quel güz i rèshk y ga dava fashtidi in dal bàtal. Invéci quél di rèshc al fa la farina püsée bianca. Y la diséva i jént véc.

Al furment da la *furmentàda* l'è püsée gròss da grana e sa duperàwa par fa damò la furmentada, 'na menèshtra da furment. Sa na fawa miňa (116) da farina da quéla, almen 'n da la mia cà, cun jó 'l shampìn dal purcèll in da la furmentàda e l'ewa bóna. Ga wöö un quai dó o tré ur a cöž cun l'aqua. A sa 'nvia sü la püñáta da la furmentada a la üna dòpu mizhdì e la sa ga fa fa düü a trìi büy. Dòpu la sa lasa lì a maǯarà. Véñum a ca che sém nay a fa föya parchè l'è utùbri o nuwémbri o dicémbri e pìzzum al fök e tùrnum

a métt sü la püñáta e fala büy parchè y ciapawum da dicembri par Natal e 'lùra a gh'ewum i shampìn da met dent a cöz 'nzema a la furmentada.

*Purcèll*

I shampìn y a zhmezzawum in mèz. Al macelar, quand che l'ewa 'drée a fal sü, al ga dava jó 'na segürada 'n mèz. Metà 'l metéwum là e metà 'l metéwum via par l'òltra wòlta. I òss e tüt: la crapa, i cushtiöl, i shampìn, al cuwìn, i uréc, y sa salawa jó in da la marna [tramoggia in legno]. E pö y fawa jó 'n curs da òss e 'n curs da saa gròsa. I òss y shtawa jó e y manǰawum da meñ a mañ tüc i dì cun la pulénta. Al lart e la panzéta, anca quìi salàa y la metéwa in d'un ròp redunt da sass, y la ciamàwa al salamöra, e l'ewa la tacàa 'l mür. Y a lasawa dent quel tantu temp. Dòpu y töghewa sü i pèz da lart e da panzéta e y a tacawa sü 'n di shtanghi sü 'n camarìn.

*I manǰà salvadik*

In dal shtreppà i sük al truwava sempru tanti lümak cun sü 'l cuwèrc e y a purtawa a ca. D'invèrnu, quan' che l'ewa bel temp, al mè Pa 'l preparawa 'n quai böc grant in d'un tòk da pan. Quan' che y l'ha crumpada, al mè Pa la Shaga gh'ewa dent tanti gàruf, che y è müč da sass. Y a tira sü quan' che y munda 'n primawera e pö reshtava lì la mòta. E 'lùra 'l mè Pa 'l wurewa miña vedél cunt i gàruf e 'lura tüc i 'nvèrni a na suterava un para o dü. In dal interày al truwawa sempru tanti lümak cun sü 'l cuwèrc. A la sira quan' che séwum chi a shpecià l'ura da na a durmì y a metewa la sü la shendra còlda. La lümàga la senteva al còlt, la bütawa via 'l cuwèrc, lüü al ga metéwa jó 'n presìn da saa e pö la jirava finchè quela lì la cantava, la fawa "Shi, shi". Y a metéwa sü sü la shéndra, cum'è 'na mundèla [cald'arroste] quan' che y sa cata sü. Quan' che sa véñ a ca sa disewa: "Lasum fa là dó o tré mundèl sü la shéndra". Sa ga fava a péna 'n señét, sa cañava ishì.

Dòpu la lümaga a füria da shta la sül fök, la cöž e la mör, dòpu y a tö via e y a lasawa lì sül fugulàa a viñì fréc. Dòpu 'l tirawa fö la lümaga da la güsa e 'l shcartawa 'n puntin negru, e pö cuma la sa manǰawa wulentera. L'ewa bóna. A cüzinài mi ma fa shkiviu - presempiu - a manǰai y ma piažewa. Rèshta sücia la lümaga ishì,

'na carna sawurìda. Segunt i dì al truwava da vöna a quatr' o cinq. A primavera al na truwàva tanti da lümak, però y a bütawa 'ndrée e wureva miña cupày. Dòpu mi ga disewa: "A ta rincréss, la primawera ta wöret miña cupày i lümak, e dòpu d'invèrnu quan' che ta 'n tröwat na quai wüna cun sü'l cuwèrc, ta la pòrtat a ca e ta la manjat wulentera; a l'è wiva anca 'lura la lümaga...

Al mè Pa al nawa a casha e 'l purtawa a ca shti fùnc, ma lüü 'l catava damò i purcìn parchè y òltri al sa fidava miña. Quìi 'n pùu pasàa y a taiyavum jó e y a fawum secà, e d'invèrnu fawum al risòtt cunt i fùnc. E quan' che la meteva là 'n quai tòk da galina 'n ümit, la mia Mamm la ga meteva dent anca i fùnc sék. Invéci, quii fréshc y manjawum rushtìi, bütér, ay, e predesée, 'na bèla padelinada, che l'ewa 'na delizia a manjà: a mangiawum pulénta e fùnc. Sa taiyava fin anca quìi fréshk da fa rushtì.

*Marénda*

Ai quatr'ur al fava la marénda. Mi ga purtava 'na bèla biyèla da'nzalata cun zü y öf còtt, segun' la quantità metéwa dent i öf còtt. Se sewum trìi o quatru metéwum dent i öf cott. Nüm diséwum i öf dür. Sa manjawa sü 'n Shaga in zü 'l táwul da sass. Al mè Pa 'l ciamawa: "Sha Caliméru - che l'ewa 'l segadùu - sha Caliméru, che l'è ura da la marénda, che l'è riwada la tusa".

Sa cundiva cun l'òli, la žée e saa. Nüm sü là ga n'ewum miña da pévar, e 'na féža d'ay tridàda. E dòpu sa ciamava 'l mè Pa e 'l Caliméru che l'ewa 'n segadùu che l'ewa la 'nzéma e na 'ütava a segà 'l fée. Quan' che l'ewa finìi l'inzalata y manjava 'n tukét da furmay par ün, un tukét da pan e salàm, anca dal nòs purcèll, düü büceròtt da vin e y nawa a segà fin'ai nöf ur da sira. Dòpu y veñéva a cà e y truwava la menèshtra prunta, y manjawa la menèshtra e pö se y gh'ewa vöya ancamò, y manjava pan e salàm o pan e furmay. La menèshtra da verdüra e'l mineshtrón o, se gh'éwum présa, la fava 'l mak, che l'è 'na menèshtra da cashtéñ, tüč biank. Ah, che menèshtra bóna!

Tüč i dì sa fawa la pulénta. Se sa vanzava 'na quai féta ai quatr'ur la sa ciapava cun l'insalata o 'n pewarón. Al mè Pa quan' che l'ewa a cà d'invèrnu al shtawa jó 'n curt sótt al purtighét a fa zòcur e quan' che l'ewa lì adrée ai tré e mèža quatr'ur, lée la

ciamawa: "Véñ sü a fa marénda", e lée la gh'ewa jemò preparàa 'n dal tunt pevarón, ravétt, curnetìn bianc, shigóll, tumatasìn da quii pinìn, ghèrp [acerbi]. Na metéwa sempru jó 'n para da óll sótt aẑée, dòpu 'l veñewa sü a manĵà. La mia Mamm la ga preparawa quìi ròp lì in dal tunt, e quatru béi fétt da pulénta sü la möya che la sa brüshtuliwa sü la braẑa. E 'n dal manĵà dal gran' che y pizigava i pevarón, al südava cum'è 'n matt. Al zegüitava a fregà jó la sidùu. La disewa: "A ta südat cum'è 'n pulìn", e lüü 'l diséwa: "A l'è nagótt a südà, ma manĵi cushtiöl dal purcèll brüshtulìi sü la möya. Cert - al disewa'l mè Pa - che quishti y è püsée bón".

Nüm che na piaẑeva püsée l'ewa la cicòria, parchè la mia Mamm la diseva che la fava tan' bée al sank, la pürgawa 'l sank. Difati 'na wòlta y séwa nanca cusa l'ewa la presión, parchè y manĵava cunt al zò cò quél che y pensawa. La cicòria la sa taiya fina, fina, cum'è la föya di cavalée [bachi da seta]. Cuma l'è bóna. A mi la ma piaẑ cun sü 'na feẑéta d'ay tridàda bèla fina e 'n pizighìn da pévar, al zò saa, e 'l zò òli.

Insalàta ben salàda, pòc aẑée e ben uliàda. A gh'ewum l'indivia e pö ma regòrdi p$^{i}$ü, ga n'ewa sü tré o quatru qualità. Vüna l'ewa 'n insalata, che regòrdi miña 'l nóm, che la fawum jó quan' che gh'ewum i faẑulìn da l'öc. Ah, che manĵàt. A parlàn, ma par da véss 'drée emò a manĵày. Al mè Pa na wurewa miña da ẑée, al wuréwa pytòsht al jüs dal limón.

Una wòlta al limón sa teñewa 'n cà cum'è 'na mediẑìna. Quan' che sa gh'ewa al maa da cò, sa taiyava tré fetìn da limón, y sa puciawa jó 'n dal café mazhnàa e pö sa metewa sü, dó ai tempi e üna sü la frunt, e sa ligawa sü. Pö sa nawa a bütàss jó 'n mument e quan' sa lewawa sü el maa da cò al gh'ewa p$^{i}$ü. Al limón al za töghewa jó che l'ewa sék, sék.

Quan' che ma duréwa 'l cò, la Juwana di Niamar, che è cum'è qui'i dónn che wöö savé 'n pùu da tütt, la m'ha dìi: "Van a ca, ciapa 'n patáti, taiyal in mèz, fa tré béi fétt e póciai jó 'n dal café in pólvar e pö métat sü dó süi tempi e üna 'n mèz al cò. Ta y ligat là cunt un panét e pö ta vée sü a bütàss jó 'n pezétt e ta léwat sü che 'l cò al ta döö p$^{i}$ü". E ishì l'ewa pròpi wéra.

*Al manĵà da la fèshta*

*Tayadìn* [tagliatelle]. Quan' che séwum ben ishculdàa e refiziàa dal

vin brülé, a sa cambiawum béi nét, e pö mi weñewa a ca a preparà quai còss da shéna, e quéla sira lì la m'ha dìi: "Va a cà a fa 'n pùu da taiyadìn, che y è sübat fay, che ta sée jemò shtraca. Neh, ti, Bertìn, che fém i taiyadìn shtasira?" "Ma se l'è ishì shtraca manĵum 'n pùu da pan e lac e 'n quai öf, e lì l'è shéna finìda". Ma la mia Mamm, la ma l'ha faya fa ishtéss la menèshtra: "Che ta 'l sée, al Pa, cuma la ga piaž, che'l dis sempru: 'La menèshtra l'è la biava da l'ómm".

*Macarón cui nus*. Sa met la a cöz i macarón büyì. Quan' che y sa tö jó, che y è còtt, sa fa ishì a fa 'l zügu. Sa prepara i nus peshtàa, i féž, inzóma, peshtàa jó in dal murtée da la saa, ma senza saa. Y ewa na brancada ishì, parchè séwum in cinq e pö gh'ewa la maèshtra Costanza De Benedetti che la m'ha 'nzeñàa a fay. L'ewa 'na teróna da Perüja. La gh'ewa anca 'n fiöö senza pa, neh. A l'ewa shtaya 'nbruyada da wün zül làk. Wün da quìi che cumanda. Lée la sa fawa ciamà žia' da quel fiöö lì. Una wòlta y gh'ewa riguart, che y wurewa miña fass capì di fiöö che la mamm l'ewa zhbagliàa. L'ewa prima da la guèra.

Dòpu sa metéwa là 'l bütér in dal padelìn e 'l za fawa rushtì. Pö sa ga versàwa dent i nus peshtàa e y sa fawa tushtà sü emò 'n pùu e y sa rügawa cun la furcelína. E pö sa versawa sura ai macarón. Pö sa ga dawa 'na trüžada. Büsöñawa vedé che ròba bóna che l'è quél manĵà lì.

La fawa anca i ñok da patáti. Se la fawa da quìi dal cüjàa la ga metéva dent un para da öf, aqua e farina bianca, saa, e pö sa metewa dent quìi düü öf, y la ciama dal cüjàa.

*I ñok dal cüjàa*. Sa ciapa la marmíta, sa ga met dent düü öf, e sa zhbatt cun la furcelína. Quan' che y è 'n pùu zhbattüü, sa ga üniss la farina bianca e aqua un pùu téweda e sa ségüita a fala na, a rügala, a rügala, finchè sa wét che l'è asée la farina. Sa ga wöö sempru rügàla. Quan' che l'è bèla 'mpashtada cum'è la pashta üsu la fügashina, intant sa mét sül fök a büy l'aqua 'n da la püñàta. Ilùra sa ciapa 'l cüjàa e sa tö sü cul cüjàa, sa tö sü la pashta e sa métt in da la püñàta. Quan' che lur y sa wét quasi tüc sura l'aqua in da la püñata y a tögum jó che y è còtt. Y shcólum con la salvüjèra, parchè nüm d'ishcolapasta séwum nanca cusa y ewa. Y metéwum in di tunt e sa preparawa al zò cundìi che'l cunsisht in un bèl tòk da

bütér cun jó dó o tré féž d'ay intrék e 'n quai dó o tré föy da savia, 'na fuyiéta da òrik [alloro]. Quan' che l'ay l'è bèl d'òr, al sa büta sü sül tunt e pö cunt una bèla branca da furmay da grana l'è bèl e prunt da manǰà.

La duméniga fawum quasi sempru i raviöö che y a fava la mia Mamm. Y a taiyawa fö a armándula cun la rudèla. Tüc i sabat da sira la fava quéla ròba lì. Par fa 'l pién la ga metewa dént salàm, quìi salamétt che 'dèss y ga ciama i cashadùu. Y a tridava cun la mèza lüna, e pan gratàa, furmay grana e düü öf. Y ha mai cüntàa. Sótt i cent parchè sewum in cinq. Y na fawa bèl e bée, che vöö dì 'un pùu tanti'.

La duméniga sa manǰava 'n pùu püsée da lüsu, sempru a mizhdì.

A la sira quan' che y ewa fay y a dishtendeva sü 'n ass da la pashta; par tiñìi quarciàa ga metewa sü 'na tuwàiya. Sa cuminciava cui raviöö, dòpu gh'ewa sempru 'n quai tukét da rösht, inveci da manǰà 'l furmay sa manǰawa 'l rösht cunt al pan, parchè gh'ewa miňa la pulénta la duméniga. Sempru 'l zò vin sül táwul. Al veñeva da San Fedée, che y la ciamawa Landi quel che ma la dawa. Purtava sha al butažèl, vün chi e wün in casìna, dó wòlt a l'ann, in primawera e in autüna. La mia Mamm l'ewa pròpi a la bóna, la beveva miňa. Quan' che l'ewa 'na tusa y diseva che pudewa miňa guardala da tan' che l'ewa bèla.

*I pelàt di Mòrt* [ballotte]. Quan' ch'ewa sha al temp di Mòrt sa üsava fa i pelàt. Sa ciapa i cashtéñ e y sa péla pö y sa métt cun l'aqua un pùu culdina e cunt un pízik da saa gròsa. Dòpu y sa lasa cöž 'na quai mež'uréta. Pö y sa pröva. Sa tö via la segunda pèll, la jìa, e pö y sa manǰa che y è ishì güshtùs cul lač. Büsöña shta 'tenti che y cöža miňa tròp parchè y va 'n patàsha [pappa] e sa pö pìü manǰai parchè y süpa [assorbono] l'aqua e büsöña dagai ai galìnn.

*Dulz e früta*

Y fawa i turti cunt al pan e lač. Y metéwa jó 'l pan in dal lač a la sira a muiyà e pö y ga metéwa dent shpézi, canèla, 'n quai zik da pévar, ma pòk, e y fawa i 'òss da mòrt'. Dòpu y a fawa cöž in da la padèla sül fök, e quan' che pianǰewa 'n quai fiöö y ga disewa: "Fa citu, che ta du 'n 'òss da mòrt'", e lur y fawa citu e pö y a shüshava e ga metéwa un pùu parchè y eva sék cum'è 'n ciòo. Y eva bón. Y metewa jó cum'è i banchétt là da fö da la porta da jésa e y sa

crumpava.

Par Natal la fawa lée 'l panettón in cà, cun dent i üghétt cun la nòsa üga che metéwum sempru wia 'nzéma a üga 'mericana. L'ewa 'na pianta che la nawa sü tüta la faciàda da la cà, dent in da la curt.

Da früta na crumpawum miña. Cuminciawum cunt i brüñ. Y weñeva da lüy, e dòpu y a metewum via a secà e l'invèrnu y manjawum sék. Dòpu gh'ewum tré qualità da pér che marüdawa quìi 'n pùu prima e quìi 'n pùu püsée tardi. Dòpu y riwava sha i pómm, ya metéwum via par l'invèrnu. A Natal al mè Pa al nava a Cremóna a crumpà 'l turón e mushtarda, e 'l crumpava òltra ròba, ma regòrdi pⁱü, ma purtava 'l turón e na dava 'n tukét par dì parchè al duweva rivà fina la Pifanìa, 'na shtéca.

Al prim dì che la duperawa di nishöl, la na fawa 'l crucant par cuntentàmm. La ciapava 'l padelìn, la metewa jó 'n pùu da òli da nishöl e pö ciapàwum un pùu da féz da nus e 'n pùu da nishöl e y péshtàwum jó in dal murtée che péshtàwum la saa. E quan' che y ewa bén peshtàa, la mia Mamm y a metéwa dent in dal padelìn e pö ga metewa dent 'na shcüdeléta da mél e dòpu la metéwa sül fök e la següitava a jirà, a jirà cul mànik dal cüjàa finchè 'l büyìva che veñéwa sü na bèla shcüma bianca. Ilùra l'ewa còtt.

Prima la unjéwa 'n tunt cul bütér e pö la ciapawa 'l padelìn e la bütawa föra 'l crucànt sü shtu tunt. E pö la shpatashava föra tüt bèl pian e la ma diséva: "Adèss al pòrti sü 'n cámara a durmì 'n pezét parchè 'l g'ha da viñì fréč. E guai che váguf sü a tucàl". Ma nüm sewum balòss e náwum sü. Ma dòpu lée la ciawàva anca la pòrta.

*Mél*

Mi gh'eva i avìč. Y a catava tüc senza màshcara, parchè y la cuñuséva al mè pòru Pa, pòri béshti. Ga n'evum là dódas casétt là 'n da la casìna vèrs a Lanz, e invéci sü 'n Shaga ga n'evum sü derzètt. Quan' che sa nava al més da mač veñ föra la samna [sciame] da la caséta e sa taca sü 'n d'una quai pianta.

Ilùra al mè pòru Pa al preparava un'òltra caséta e la zhbrufava d'aqua da mél in bóca e pö al fava ishì: "Bruff, bruff". Da dent reshtava tütt bañàa. Al ciapava al vasèll (una caséta d'ass) e lì da nanz al ga fava 'l zó büjét a righéta, al ga lasava un'asét püsée pinìn shtréč che y sa pujàva quan' che y riwava shtrak, cargàa da mél. La shila y la téñ in d'un'òltra part, miña 'nséma a la mél, quéla la

reshtàva bianca e la sa vendéwa. La mél y la purtava sótt ai àl [ali] chi shì, e y éva tüc cargàa da pulìn. Dòpu y a meteva dént. Y nava dént in da la caséta 'n dúwa che gh'eva la rejìna e pö y nava föra a lawurà. Y següitava tütt al dì a na e viñì, a na e viñì da fiùu in fiùu.

D'autüna y tögheva föra quìi tanti casétt che gh'ewum büsöñ. Un pára y a teñeva lì parchè ga ucureva pròpi la mél verjina, e l'òltru ga y a dava sü al Mentèl da San Mamét che y a tögheva sü e dòpu ciapavum i sòlt.

La mia Mamm la tögheva föra da la caséta nöf lashtri da shìla cun dent la mél. Y a shcüshava e y a meteva jó in d'un télu che y ga ciamawa la 'sakéta' e pö y la tacava sü sü dó shtanghétt cun dó còrt visìn al fök. Dòpu culàva jó la mél, la veñeva jó, che l'eva 'n belée, la filava cum'è 'n fil. Quan' che la mél l'éwa finìi da viñì föra, la ciapawa la sachéta, la salvüjèra e quìi ròp bróz da mél e y a lawava cun l'aqua còlda, e quél aqua lì ga la dawa ai pòri jént e lur i ga puciava dént la pulénta, al pòru Lèk, al pòru Bùndi [Abbondio], la pòra Masha, la pòra Pepéta. Ga n'ewa tanti da pòri jént che patiwa anca la fam. E la mia Mamm la ga metéwa dent düü o trìi cüjàa da mél parchè ishì la reshtawa püsée bóna. Y ga ciamawa l'aquéta.

La mél la filava jó in dó óll gran' da tèra còta [circa 8 litri ognuna], e pö y a meteva via par l'invèrnu e la jelàva e la diventawa düra che la sa taiyava jó cul curtèl.

Quan' che la dava ai fiöö par marénda e la manǰawum cul pan - tüc i dì ai quatr'ur la na dava pan e mél par marénda - quan' che gh'evum presempiu 'n quai dishtürbét persunal, maa da ventru, maa da góla, la na fava l'aqua da mél, cun jó tré föy da menta e tré föy da savia. Quìi y eva i nös rimédi.

La shila la reshtava tüta shküshàda. E 'lùra la mia Mamm la metéva la 'na culderéta che l'eva bèla larga ishì sül fök, e la fava büy. La shila la veñeva tüta da surént [a galla] e dòpu la shkümava via cun la salvüjèra, quéla che la g'ha tüc i böc [schiumarola], la metéva jó cum'è in d'una quartina da léñ redunda [cerchio di legno col fondo della capienza di 1/4 di staio]. Quan' che la veñeva fréja la gh'eva 'l culùu da l'òr. Dòpu la mia Mamm la fava dent in d'un ǰurnàl e la meteva via bèla néta. Dòpu veñéva al shilàtt, che y éva quìi di jés, la tirava sü quéla shila lì parchè y fava dent i candél e y ga ciamava shìla vérǰin, e quéla lì, quan' che y gh'eva un maa da shkéna fòrt, y óman, parchè y nava a fa 'l pica-préda e ga tucava

manéjà sass gròss e y ciapava quìi maa da shkéna fort, y meteva sü 'n impak anca da quéla shìla verjin lì, e y ga la meteva dent inséma 'l lart véc da 'n quatru o cinqu'ann, y la peshtava cul curtèl bèl fin e pö y ga meteva sura un pùu da shìla verjin, e pö y ga l'aplicava sü 'n d'è che y gh'ewa al maa da shkéna. Dòpu da lì düü o trìi dì y shtava 'n léc, e dòpu y levàva sü e y nava emò a lawurà. Quél impiashtru lì y ga fava bée e y guariva.

La mia Mamm la vendeva 'n pùu a quìi candelàtt lì e y la pagava bée. L'è quél che la mia Mamm la fava anca la shìla par quìi da fa lì parchè y la pagava fòrt.