

Le Nonne-Formica



Silvio Falato

Protagoniste nel campo dell'alimentazione di una volta erano quelle che io chiamo nonne-formica. La vecchietta di famiglia, nella stagione estiva, infatti, si comportava come la formica della favola, sempre intenta ad ammucciare riserve di cibo, da consumare poi nella stagione invernale, quando l'orto dorme e non produce più niente.

Nei mesi estivi le nostre care nonnine erano sempre impegnate a tagliare zucche, melanzane, peperoni, pomodori, mele, prugne, fichi, che, fatti a pezzi, venivano disposti in ordine sul graticcio ed esposti al sole cocente sui balconi, sulle logge, sulle finestre, sui ballatoi delle case.

I buoni prodotti dell'orto, una volta seccati, venivano gratinati nel forno caldo, dopo che era stato sfornato il pane, e poi venivano conservati in candidi sacchetti, relegati nel fondo dello stipo. Che goduria, che delizia, nella stagione invernale, fare la colazione alle prime luci dell'alba con questi saporiti frutti del nostro campicello!



Spàkk' e mitted' a la sòla

Mèssə 'nfira kòm'a tànta fərməkéllə,
assəttàt'a rə uràtə də la pòrta,
ku attwòrnə tre o qwàttə tjanéllə,
pə' la vərnàta sə facévanə la škòrta.

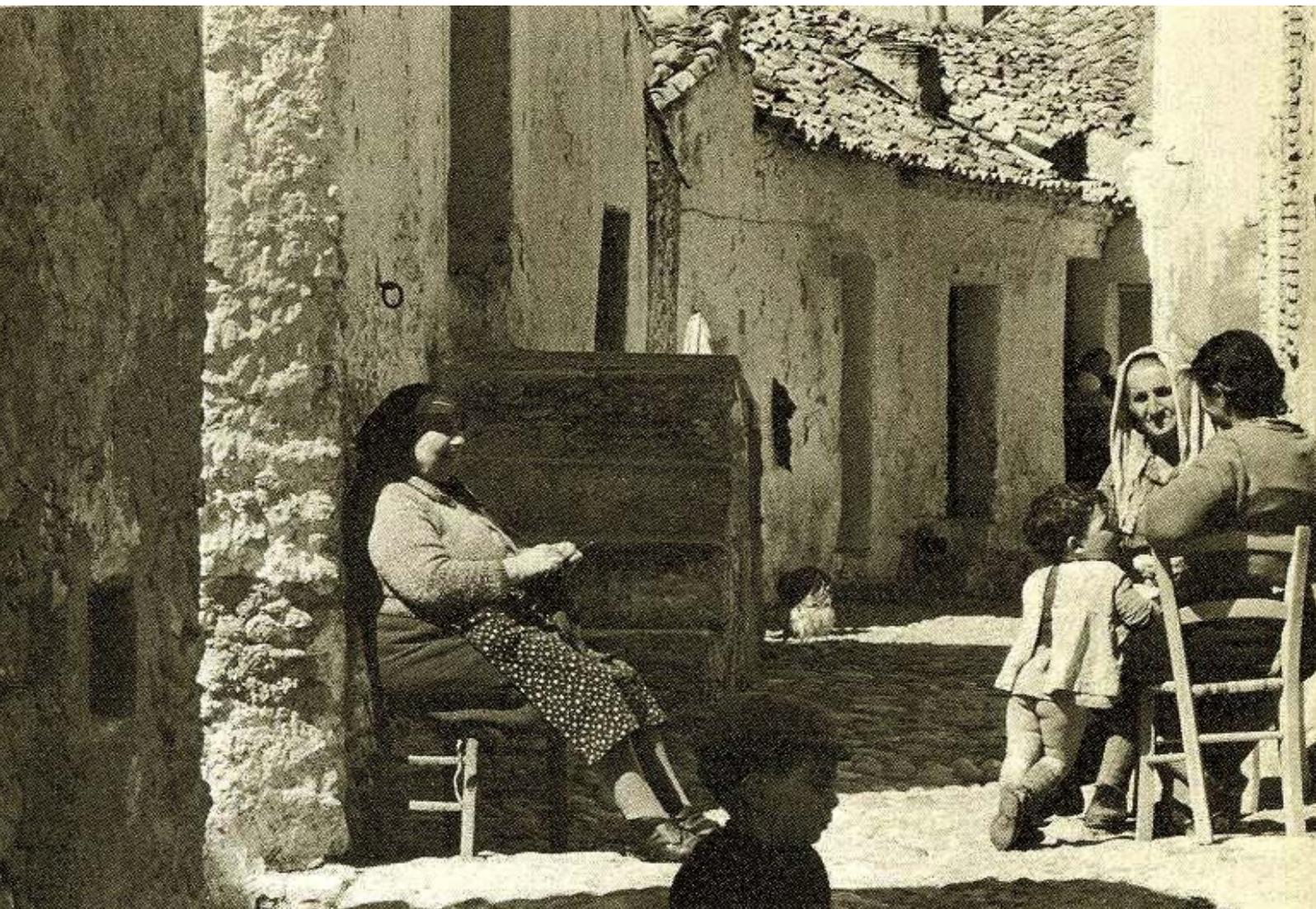
Mo' tagljàvanə 'na bbélla kukuzzélla,
mo' mənnavanə tre o qwàttə mələgnànə
e le mətévànə a striscj'o a rondéllə
'nkòpp'a 'na ghrossa ràta, a sèkkànə.

E' mo' də pəmmədòrə 'na fəllàta
e ddòppə 'na špakkàt'e paparwòlə
e po' də mèlə 'n'àta ghròssa ràta
e d'aulècənə tre o qwàttə rwòlə.

Messe in fila come tante piccole formiche,
sedute sul gradino dell'uscio di casa,
con tre o quattro pentole intorno,
per l'inverno facevano la provvista.

Ora tagliavano una saporita zuccina,
ora sbucciavano tre o quattro melanzane
e le disponevano a strisce o a rondelle
sopra un grosso graticcio, a seccare.

E ora di pomodori un'affettata
e dopo una sminuzzata di peperoni
e poi di mele un altro grosso graticcio
e di prugne tre o quattro tegami.



Bbaløkùna, fənéstr'e ləggətéllo
èvənə chjèn'e kèšta ghràzj'e Ddìgljə;
sòtt'a lə sòlə le kàrə vəcchjaréllə
prəvvədévənə pə' nnəpùt'e figljə.

Qwàndə tùttə finalmént'èva səkkàtə,
sə passàv'ént'a rə fùrnə də lə pànə
e ku pacjénza vənèva səštəmàtə
ént'a 'nə sàqqwə jànqw'amərəkànə.

Qwànd'arrəvàva le friddə də Jənnàrə,
kə bəllèzza pətè fa' a kulazjònə
ku tùttə kèllə kòs'akkussi kkàrə
k'a r'wòrt'avivə qwòt'a la štaggjònə:

Paparwòlə, pəmmədòr'e kukuzzéllə,
arrəschjàtə 'nzégn'a ddòjə patanéllə;
mələgnànə, aulècən'e mərillə,
kə tə mągnə 'nzégn'a ddùjə zəkkurillə!

Balconi, finestre e loggette
erano piene di questa grazia di Dio;
sotto il sole le care vecchiette
facevano provviste per nipoti e figli.

Quando tutto finalmente era ben seccato,
si passava nel forno dove era stato cotto il pane
e con pazienza veniva sistemato
dentro un sacco bianco americano.

Quando giungeva il freddo di Gennaio,
che incanto poter fare colazione
con tutti quei prodotti così cari
che nell'orto avevi raccolto nella stagione estiva:

Peperoni, pomodori e zucchine,
fritti e gratinati insieme con due patatine;
melanzane, prugne e mele,
che mangi insieme a due fichi secchi!

