



ARTE DE \* CULI'N ARIA

URINA

...

## **DRENTO E FORA PAR 'A CUSINA**

così come l'ha scritta Umberto Riva

## *Prefazione*

Per te che nel piacere della tavola, vedi qualcosa di più.

Le ricette e la buona cucina. Sedersi a tavola, aprire il menù o prestare attenzione al maestro di tavola, al cameriere, alla "parona" o al "paron" che carta e matita in mano suggeriscono i piatti del giorno. Piatti storici di cucina locale, regionale, piatti della cucina internazionale.

Tutto in nome della gola.

Le ricette esistono, si possono scrivere nero sul bianco. Tre etti di..., una presa di..., una cucchiata di..., cinquanta grammi di..., aggiustare con..., eccc....

Ma la cipolla in questa stagione sa più da cipolla, lo stoccafisso in ammollo....., il vialone è a fine annata..... Ed ecco che le ricette vengono aggiustate. Ecco la sensibilità di chi sui fornelli, compie ogni giorno un miracolo, "n miracolo par la panza".

E' bellissimo scrivere ricette, è cultura, una insostituibile cultura per chi ci vuole imitare, per chi nel tempo vuole conoscere.

La storia "del magnar ben".

Per mangiare raffinato, ci vuole un gran cuoco, grandi prodotti, grandi cucine.

"Par magnare ben, basta, voja de far ben, tanta fantasia, tanta fame".

Se escludiamo per i signori, quelli ricchi (magari solo ricchi), la cucina, quella con la "C" maiuscola, non ha mai occupato in un passato anche sufficientemente recente, un posto importante nella quotidianità.

La gente, quella che con un termine antipatico si definisce comune, era interessata alla cucina soprattutto per fattori di sopravvivenza.

"O te magni, o te mori".

Se da questa necessità non è nata una cucina da prima pagina, non è detto che in compenso, non ne siano risultati piatti gustosi, remuneranti oltre che per lo stomaco anche per il palato.

C'era poco a disposizione, ma quel poco e povero, usato con fantasia e dedizione, a volte risultava insaporito da quel modo di cucinare che, ben condito da un sano appetito, faceva delle cose più semplici, piatti "quasi d'alta cucina".

Ricordi, episodi, personaggi di quel mondo potrebbero essere piccola cosa se non fosse per il piacere di confrontarsi con il presente ove tutto, perché troppo, viene a noia. È rivivere costumi e costumanze di un altro tempo, di un tempo che se non di ieri era solo dell'altro ieri, ma che al presente, nel mondo di Bengodi, sembra annegato nel più remoto e profondo dei passati.

Storie. La memoria dei disagi e del malessere è la più corta. Di racconti ce ne sarebbero a migliaia. Ma, qui, ne sono stati scritti pochisoprattutto per evitare la noia.

In questo narrare, i personaggi si mescolano al cuocere e al gustare con infinito piacere e profonda sensualità, ed è particolarmente dedicato a coloro che ne hanno vissuto, anche se in giovanissima età.

Il paradigma era: quando la pancia è piena, la vita è in discesa. Allora le piccole cose diventavano grandi e, quelle che si stimavano grandi, diventavano immense.

Si godeva, si godeva di ciò che si poteva avere e si ringraziava Dio ed il prossimo perché ciò che si otteneva, era felicità.

Una cosa era fondamentale. Servire con l'antipasto, col primo, coi secondi e col "companadego", col dolce e col caffè, sempre, proprio sempre, "un piatto de bona siera".

Ciò che troverete assieme alle vere ricette, non sono ricette. Usando tanta fantasia e una sterminata buona volontà, si potrebbero definire tentativi di ricette. Invitiamo coloro che oseranno leggere (sappiate che chi non lo farà, sarà a lungo fustigato), a credere alla buona volontà non tanto alle ricette, perché si tratta di ricordi più o meno sbiaditi da tempo, spesso anche imprecisi e filtrati dalla arteriosclerosi.

La cucina é arte.

Esiste arte povera ed arte ricca.

Importante é che trionfi l'arte.

L'arte é vita.

La cultura e' libertà.

Il più importante elemento della cultura è il rispetto, rispetto delle persone, delle idee, delle religioni, degli usi, dei costumi, delle tradizioni, di tutto ciò che è proprio dell'umanità.

La cultura è la spina dorsale della civiltà, è la spina dorsale di una nazione sicchè una nazione senza cultura è una nazione debosciata.

Chi non ha rispetto non ha cultura e chi non ha cultura potrà avere ricchezza ma non ha e mai avrà civiltà.

VERZE – profumo in paradiso

"e verse in tecia 'e spusa", ma "'e xe tanto bone".

Che piatto: "verse sofega' co 'l coesin".

Le verze migliori? quelle che "ga ciapa' 'a brosema".

Il tempo delle brinate e' anche il tempo del maiale, il tempo "de far su 'l mascio".

Il menu: Osi de mascio col cren

Costesioe ai ferì

Verse sofega' co 'l coesin

Poenta fresca e brustola'

Vin fato co 'a mescola

Cafe fato co 'l bacheto

Graspa de contrabando

voendo, un toco de putana ge staria ben

Un attentato al fegato.

Ma di qualcosa si deve pur morire, e quanto sarebbe bello morire con le gambe sotto la tavola! (c'e' un altro tipo di morte auspicato, ma quello e' scritto in un altro libro).

Quando si "fa su el mascio" a lavoro ultimato si fa festa.

"a sena del mascio". Si consumano gli avanzi della lavorazione e qualcosa in piu'. Le ossa per il primo piatto, e poi le costole con qualche fetta di carne ed un po' di fegato, il cotechino. Solo un po' di fegato che buona parte, tagliato a grossi pezzi, viene avvolto nel "radeseo" per completare lo spiedo di uccelli di qualche giorno dopo.

La siora Vittoria gestiva le operazioni. "'a sparagagna" tagliata a meta' per il lungo, veniva messa sulla griglia, dove, un po' piu' tardi, trovavano posto le fette di carne e di fegato.

Profumi paradisiaci.

Si diceva che la siora Vittoria, dalla goduria e dall'estasi, si facesse la pipì addosso. Le mutande di certo non se le bagnava e quando si spostava, spesso, il pavimento era bagnato da una "poceta". Lei diceva fosse sudore.

Le ossa della carcassa e degli arti venivano bollite.

Cren sottaceto, ma, piu' spesso, grattato al momento in maniera grossolana.

Sale grosso.

C'erano stati tentativi anche con la salsa verde ed addirittura con la "peara", ma, da noi, non avevano trovato spazi.

Le ossa venivano servite bollenti ed i nervetti, con dei residui di carne, dovevano essere morbidi e nello stesso tempo consistenti, ma, fondamentalmente, "tacaisi". Gli ossicini dei piedi dovevano appiccicarsi alle dita, e quella pattina appiccicosa, seccandosi, ti dovevano incrostare le dita. Chi mangiava, meglio ciucciava, le ossa della testa si trovava il boccone della delizia "'l ocio".

In un'altra pentola andavano i cotechini il cui budello era stata foracchiato dalla siora Vittoria perche' "no 'l se rompese".

Che "portava la roba il tola" era la siora Vittoria, che cominciava a "spusare de suore" e "so fiola piu' grande" che, ben felice, si prendeva qualche palpata "al culo". L'ordine di portate era:

osi col sae grosso e col cren

sparagagna ai ferì co fete de mascio e figa', poenta brustola'

verse sofega' co 'l coesin e poenta fresca

vin rosso da tajare co 'l corteo

cafe fato co 'l bacheto e graspa de contrabando.

Ma "ste verse sofega', o cote in antian se se vol dir cosi', cosa see?".

La siora Vittoria quando cantava il gallo andava nell'orto del brolo. Raccoglieva le verze mezze cotte dal ghiaccio della rugiada. In casa le puliva lavando foglia per foglia ad eliminare lo sporco ma anche le "lumeghe". Sulla stufa un pentolone d'acqua bolliva. Intingeva le verze lasciandole a meta' cottura. Ben scolate "suga co 'l canavaso" le sistemava in un grosso tegame di smalto o di terracotta con uno spicco d'aglio infilato in "un steco" per poter, al giusto momento, essere prelevato. "Sparagagna, 'a so morte" o pancetta, rosmarino, sale, "tuto ne 'l steso antian". Le metteva a "pipare" a mezzogiorno per essere servite alla sera. Aspettava che diventassero rosse e burrose. Pronte per essere servite col cotechino.

Che puzza. Se qualcuno pensasse che le verze cotte bollite puzzino, non ha mai odorato le "verse sofega".

Una puzza esaltante.

Un sapore travolgente.

Una digestione impossibile.

Ma tant'e'.

"Mama che bone"..

## REGALIE - un vero macellaio

Nella famosa "botega" del signor Francesco, macellaio e pollivendolo, proprio di fronte alla chiesa di San Marco, niente si buttava. In una terrinetta in terra rossa smaltata bianca con fiorellini, finivano le interiora dei polli quando li "curava". Erano lì per i clienti. Chissà se le vendeva o se le regalava. I destinatari erano sempre frutto di sue scelte e le scelte erano frutto di ragionamenti tutti suoi. Importante era che c'era sempre qualcuno che ne usufruiva. La misura era una presa fatta con la punta delle dita della mano sinistra, che ne definiva anche la quantità. Le "inscartosava" in carta oleata e le infilava nel cartoccio della spesa fatto sempre di carta oleata e un foglio di carta paglia, quella ricavata dalla paglia del frumento, gialla.

Allora nei negozi alimentari esistevano varie carte: quella bianca detta fioretto come soprainvolto per i formaggi, quella grigio celeste per lo zucchero e le farine, quella azzurra per la pasta come quella che usava la Garofalo per confezionare gli spaghetti di Napoli. C'erano poi i giornali vecchi, particolarmente per la verdura (quando portavi i giornali vecchi alla fruttivendola, ti dava sempre qualcosa).

Le famose interiora, una volta a casa, venivano lavate una prima volta, poi aperte per il lungo e raschiate col dorso del coltello per eliminare ogni tipo di sporco, alla fine venivano messe a bagno e rilavate. Mischiate a volte con il fegato del pollo, quando ti capitava, tagliuzzate, finivano in un tegamino di ferro smaltato con cipolla trita ed un po' di condimento, "profumo de bon". Si faceva il risotto "riso co 'e regaje" oppure risotto con le 'ratatuie' per il francesismo di quelli dal linguaggio raffinato. Con quella spruzzatina di vino, "va da 'a siora Catina se par piasere 'a te da' mezo bicere de vin bianco", ne veniva un risotto gustoso e nutriente. Un piatto domenicale.

Le regalie andavano anche con le tagliatelle in brodo dove i fegativi erano d'obbligo, "le taiadee co i figadini".

Quel piatto, "e tajadee co i figadini", servito alle dodici e trenta proprio alla domenica al rientro dalla messa in San Lorenzo delle ore 11,30, dopo la predica del frate, novello fra Cristoforo, che dal pulpito tuonava spiegando quale fosse il mondo dei buoni e quello dei cattivi, indicava la giusta via per la salvezza dell'anima, chiedeva pace e bontà. E quando alla fine, l'organo, forte di tutte le sue canne, frantumava il silenzio, iniziava il rito del pasto domenicale. "Tajadee in brodo coi figadini" o senza se non c'erano, "un quartin de gaina, un tochetto de manzo e tanti osi da rosegare" per quattro persone. Era domenica, il giorno della carne.

Erano quattro persone felici; felici per la messa, per la predica, per la suonata dell'organo e per il ricco pasto.

"No le xera robe da siori, ma gnanca da porri cani".

PUTANA - attenti alle parole

"Onta e bisonta, soto tera sconta, bona da magnare, cativa da indovinare"

E' fatta con "i sosoli", per cui era "onta e bisonta", viene cotta, meglio, portata a fine cottura sotto braci e cenere, per cui e' "soto tera sconta", "bona da magnare" e su questo alcun dubbio, "cativa da indovinare", il suo nome e' "PUTANA".

Dolce autunnale ed invernale. Scoppia di calorie. Una bomba energetica. Catalogabile fra i prodotti dopanti.

Per gli ingredienti esistono piu' versioni. Sono dolci ottenuti anche con avanzi di cucina, cosi' come la cottura non e' da tutti perseguita in ugual modo. A me, piace cosi': pane raffermo e farina gialla, fichi secchi (o che si sono seccati), noci, eventuale altra frutta secca, ma a tutta quella frutta si potrebbe rinunciare davanti a " 'na sbranca' de grani de ua frambua pasia in granaro". Irrrinunciabile " 'na cuketa de graspa". Come condimento "i sosoli" detti anche "cicioli" od altro, che sono i resti della colata dei grassi del maiale quando si produce lo strutto. Sono eccezionali se croccanti e sono buoni per fare mille altre cose, tipo i "radeci in tecia". Buoni anche cosi' al naturale, con un "bon goto de nero".

Come si faceva? Un paiolo per la polenta. Si fa cuocere la polenta per il tempo necessario a che il pane raffermo messo in ammollo, assorbisse il latte, se disponibile, altrimenti acqua. Quanto la polenta sara' quasi a cottura, si aggiunge il pane raffermo ammollato, la frutta, "i sosoli", un po' di sale, e qualche po' di zucchero se la frutta secca e la "sultatina domestica" non fossero sufficienti per addolcire la torta, alla fine, solo alla fine, aggiungere la graspa. A cottura ultimata il tutto verra' versato in un tegame di munita di coperchio di ferro piu' largo del tegame. Sul focolare ci saranno le braci quasi spente dalla cenere, e sotto questi braci e questa cenere sara' sepolta "sconta", la tortiera con il suo delizioso contenuto. Capito perche' il coperchio dovra' essere piu' largo del tegame?

Quando sara' cotta? Quando le braci saranno spente e cominceranno a raffreddarsi.

La puttana, fredda e' buona, tepida e' favolosa.

Torta "da puareti fata pai siori".

La versione "pai siori" prevede: grappa prime uve e una nevicata di zucchero a velo.

N.d.r. In mancanza del focolare, si puo' usare il forno, e' sempre buona anzi buonissima, ma non deliziosa.



## Pollo in umido e polenta molle

“Ge go brusà i penoti”.

Quel puzzo che aleggiava per la casa ed anche fuori, quel puzzo che mi ricordava il maniscalco quando piazzava il ferro rovente sullo zoccolo dei cavalli, proprio quello stesso puzzo indicava il menu del giorno: “polastro in umido co ‘e patatine novee e poenta servia co ‘l sculiero”. Non poteva essere gallina lessa chè ben pochi erano i “penoti” in una vecchia fattrice d’uova. Solo un pollo giovane ed aitante poteva creare una simile puzza.

“Tanta poentina, tante patatine, tanto poceto, e un toketo de poastro che ‘l tacava da tute le parte”. Da mangiare anche con le mani, e le dita che si appiccicavano alle succose ossa ed i polpastrelli che restavano impregnati tant’è che a fine pasto se li sfregavi tra loro ne ricavavi palline di unto e per lavarti le mani dovevi usare tanto sapone e fregare energicamente, “anca co ‘l spasolin da ongie, se no te onsi da par tuto”.

Non si chiamavano polli ruspanti, chè erano tutti così “boni”. La pelle era addirittura dolce e si scioglieva in bocca, la carne era talmente appiccicata all’osso che la dovevi strappare coi denti, gli ossetti, anche i più piccoli, erano consistenti e si rosicchiavano e succhiavano a lungo.

Le patatine. Erano novelle e rotonde, impregnate di quella preziosità creata da cipolla, sedano, carota, un po’ di salvia e concentrato di pomodoro, la conserva che ti vendevano accartocciata nella “carta oleata”. Il tutto sciolto nel grasso naturale rilasciato dal pollo.

Estasi.

La polentina che nuotava nel sugo tra pollo e patatine.

Il religioso silenzio della degustazione, regnava in tutta la casa. Anche il papà che in fatto di gusto era zero (potevi servirli baccalà con le prugne e dirgli che era buono e lui annuiva) anche il papà mangiava ad occhi religiosamente semichiusi (che lo facesse per emulazione?). La mamma doppiamente soddisfatta e per orgoglio di cuoca e perché il buono era buono, in silenzio “ciuciava”. Noi lustravamo gli ossi fino renderli più che puliti, luccicanti. Erano degni di una sala d’anatomia. Alla fine anche i piatti erano splendenti ed il gusto di mangiare aveva raggiunto il sublime tant’è che i bicchieri con l’acqua erano intatti.

“Polastro in umido co ‘e patatine novee”, piatto primaverile. I pollastrelli avevano, una volta, la loro stagione, “coto in tecia de teracota, roba da siori”. Fornitore Tripoli.

Tripoli, personaggio unico, genero di Francesco Benincà imbalsamatore e bestemmiatore. Su un robusto portapacchi dietro il sellino sul parafrangente posteriore della bicicletta (tre fucili BSA) aveva un paio di stie, gabbie di legno fatte a mano, lì c'erano i polli. Davanti sul manubrio, un cesto, le uova. Pantaloni sostenuti da cinghia e "tirache", chiuse sul fondo, dalla parte della catena, un cerchiello di metallo teneva chiuso il pantalone che altrimenti sarebbe finito tra moltiplica e catena. Camicia, senza collo a righe, un paio di numeri troppo grande. Puzza da vino, faceva "bale" spaventose, e con ritmo pressochè giornaliero, litigava furiosamente e manescamente con l'amata mogliettina (difficile stabilire a favore di chi fosse l'incontro).

Era "Tripoli polastraro". L'ignoto circa la provenienza degli approvvigionamenti, circondava di mistero la sua figura. Non c'erano origini o controlli veterinari. A quel tempo alle galline al massimo veniva la "paveia", questa si riscontrava con l'essiccazione della punta della lingua che veniva prontamente recisa e tutto tornava apposto. Tutti compravano i polli di Tripoli, tutti apprezzavano, mangiavano e stavano bene. Cos'altro si voleva.

"Viva el polastro in antian, viva Tripoli", viva la fame che fa tutto buono, e rende il buono sublime.

OSSI - niente da sprecare

“Ciucciare i osi” é un’arte.

Peccato che i polli abbiano due sole zampe, e non sempre due.

Il macellaio e pollivendolo, “el sior Francesco”, distribuiva equamente le estremità dei volatili da cortile a chi acquistava solo il quartino, fosse passo o volo. I quarti erano quattro, le zampe due così venivano cedute di volta in volta a questo od a quell’acquirente, normalmente in coppia, ma anche separatamente. Così, quand’eri l’eletto, era meraviglioso.

Le zampe ben lavate, scottate per levare la parte squamosa, venivano cotte lessate con il lessò, od in umido con l’umido. Cotte conquistavano il tuo piatto.

Si rosicchiava per quanto c’era da rosicchiare, e poi..... si dava il via al ciucciare. Tutti quegli ossicini del piede, ché il piede era della zampa la parte più sostanziosa e gustosa. Si ciucciavano quelle pellicine che circondavano l’osso.

Attaccavano.

Si attaccavano alle dita, e ciucciarsi le dita era buono. Ti rimproveravano “no ‘a xe creansa” ma era un rito. Un rito per chi rimproverava, un rito per te che imperterrito continuavi a a succhiarti le dita condite dal “tacaio” delle ossa.

Nel rito del ciucciare entravano anche altre ossa anche se non così guastose. Se ti capitava un ginocchio di manzo l’operazione si estendeva assai nel tempo, durava fino a tanto che le ossa non fossero lucide come per una permanenza di mesi nel deserto esposte alla deflazione ed al sole.

I nervi erano pura libidine.

L’attacco si svolgeva con una operazione concentrica. Si cominciava dai nervetti più piccoli, quelli periferici e poi i bocconi più grandi e poi la parte dura ed alla fine si intaccava quelle parti ove un osso si muove dentro ad un altro e che con la bollitura si scagliava.

Romantiche erano le ciucciate quando in tavola capitava un ossobuco. Due cose ti esaltavano: la “megola” ed il periostio. Se la fetta d’osso era ricavata all’estremità dell’arto, non c’era il buco. L’interno era spugnoso, ed il piacere era succhiare a mò di aspiratore per almeno quindici minuti.

Le ossa degli arrostiti? Chi se ne ricorda! Gli arrostiti erano talmente rari che ogni volta dovevi inventarti un sistema di “ciucciare”.

Delle bracciole non se ne parla, anzi se ne parla solamente. Chi le aveva mai viste.

“Dame i osi pa ‘l can”. Allora non si diceva, che se ne poteva fare di quelle ossa il cane! Se l’amico dell’uomo avesse potuto esprimersi avrebbe detto ‘ma mi prendi in giro?’.

“Ciucciare i osi” é un’arte?

É assai di più.

“Ciucciare i osi” é cultura.

## GNOCCHI - la regola degli scottoni

C'era una tavola, una tavola che si sistemava sul tavolo da cucina. Era la "tola de 'e tajadee", la stessa ove si preparavano i gnocchi o qualche dolce. Era bella quella tavola. Non era perfettamente piana, era di legno dolce e siccome si presentava imbarcata, sotto l'angolo lontano trovava posto il coltello quello grosso con la punta mezza tonda che veniva usato per fare il battuto di lardo. Così stava ferma. Quello stesso coltellaccio, praticamente senza taglio, che si usava, alla fine, per raschiare dalle croste degli impasti, la famosa tavola dopo aver fatto dolci o gnocchi o tagliatelle.

Gnocchi di patate.

Patate bollite pelate bollenti, passate bollenti nello schiacciapatate, impastate con un uovo e farina bianca, bollenti. Le patate bollenti contengono più acqua, assorbono più farina bianca, così, con lo stesso numero di patate, venivano più gnocchi.

A proposito di gnocchi. Erano di giovedì, non di tutti giovedì. Di quel dato o casuale giovedì. La produzione coinvolgeva i bambini quando arrivavano da scuola. Il primo ordine di mamma era "lavarse le man".

Si trovava la pentola con le patate a termine cottura, la tavola da tagliatelle pronta con farina e l'uovo. Il "skisapatate", arma primaria, una forchetta e tanto entusiasmo. La gioia era schiacciare le patate, la parte noiosa era allineare lungo la parte superiore della tavola da tagliatelle i gnocchi che una volta creati e passati sul retro della grattugia per renderli rugosi, dovevano essere anche contati. Ad ognuno il suo. Eravamo in quattro, quattro file parallele e paritetiche fin quasi alla fine chè, ad un certo punto una si allungava, era quella del papà. Ogni piatto veniva cotto per conto proprio e la cerimonia iniziava quando arrivava il papà. Il condimento era pomodoro cotto e passato, burro e "formaio gratà". Quel buon formaggio che allora si stagionava con grande cura nello scantinato della "botega da casolin del sior Sclarin".

La tecnica "de magnare i gnocchi" consisteva nel privare di gnocchi un angolo del piatto e lì "pociare". Vietato mescolarli, si impasterebbero e perderebbero la loro consistenza. Il profumo di quella leccornia permeava la casa e permaneva a lungo oltre il giorno fortunato.

Era soddisfazione domestica, quando, passando davanti casa, la siora Balbo o la siora Pagiario esclamavano "gnochi anco, siora Rina".

La fine era sempre quella.

Pane per lucidare il piatto e la soddisfazione di potersi, impunemente, ciucciare le dita.

## GATTO - una incredibile storia

"I ge ciamava el singano. 'I conoseva l'arte de cusinar 'l gato".

Sul perché i vicentini siano chiamati "magna gati" si è sprecato inchiostro e si è molto parlato e, per fortuna, se ne parlerà molto. Sembrerebbe, tra varie versioni, la più attendibile, rifarsi a quel viaggio che alcuni vicentini, incaricati dal governo di questa città, hanno intrapreso presso la Serenissima Repubblica, sotto lo spettro di quel popolo di topi che proliferava nella berica città. Notoriamente Venezia era ricca, e tutt'ora lo è, di quel felino che si definisce domestico. I veneziani, sempre ospitali, anche se a modo loro, imbandirono un banchetto serale a base di carni bianche, che, poi si rivelarono gatti. Grande sganasciata dei veneti lagunari, grande apprezzamento dei veneti berici che in quelle carni trovarono grande sapore. Ben si sa che il gatto è onnivoro, e da una simile nutrizione la carne non può che trarne grande vantaggio.

A buon esito dell'operazione, Vicenza fu liberata, per quanto necessario, dai topi, non tutti, non si sa mai. Si diceva, che, ad operazione compiuta, di gatti ne rimasero assai, gatti che si sarebbero dovuti mantenere con relativo dispendio economico, ed, è notorio, che i vicentini in fatto di soldi non siano il massimo della munificenza. Memori di quella spedizione a Venezia e di quel famoso banchetto, pensarono che il gatto potesse essere una soluzione doppiamente vantaggiosa, tanto più che i veneziani, i gatti, non li avevano regalati.

Ben si sa che una vivanda trova nell'uso continuo una evoluzione nella preparazione, così successe anche per il gatto. Fu così che ricetta importante, quasi storica, divenne quella del "singano". Non è fondamentale la ricetta per il sistema ed i tempi di cottura o gli ingredienti, ma la preparazione dell'animale per poter essere cotto. Il tempo, il momento migliore, anzi, necessario, per gustare il gatto, era quello delle neviccate. Si perché il gatto, una volta privato dell'ultima delle sue sette vite, doveva essere, con pelliccia e tutto, posto a frollire sotto la neve per almeno una decina di giorni, "mejo se quindese". Una volta tolto dalla bianca coltre veniva privato della pelle, pulito e preparato per la cottura, preferibilmente, in umido con tanta cipolla e prezzemolo. Le interiora davano consistenza al "pocio" che innaffiava una crema di mais (polenta) di pregevole cottura, ed inequivocabilmente di farina "maranea".

Diceva "I singano": il "gato xe magnar da re" perché il gatto è senza padroni, quindi è un re. Solo che il re, lui, estemporaneo giacobino, se lo mangiava.

Forse proprio per questo regalo legame, i vicentini mai si offendono se gli stranieri, i barbari, "i foresti" li apostrofano "magnagati".

## FORMAGGIO - una passeggiata ecologica

"El nono Toni disea, 'l formaio xe bon se 'l camina da solo".

Quando lavorava al Monte di Pietà, era impiegato, partiva da casa, anche se non era lontana, con la "teceta de fero smaltà col covercio e 'l magnare par mesogiorno". Quando capitava il formaggio, il che era quasi normale, era felice soprattutto se "xera formaio verde". Il gorgonzola era accompagnato, nel contenitore, da fette di polenta, importanti perché sarebbero divenute strumenti di guerra.

Il formaggio verde allo stato di immobilità era per se stesso puzzolente, se poi si pensa che il nonno metteva la "teceta de fero smaltà col covercio" sulla finestra verso la Piazza dei Signori, al sole, l'immobilità del formaggio diveniva frenetico movimento e la puzza rasentava una conclamata insopportabilità.

Con l'apertura "de 'a teceta de fero smaltà" si apriva la caccia ai "bai".

Ecco l'arma! le fette di polenta.

Le gioie erano due, la caccia ed il sapore.

A voce degli intenditori, il formaggio così è buono anche se ad essere più buoni sono i "bai". Potrebbe essere un esibizionismo, oppure una cineseria, ma, forse è proprio così come dicono "quei che se ne intende".

"El formaio coi bai" fece parte di un mondo che ancora è presente e non solo come ricordo. "El sior Bortolo, el mario de 'a siora Vitoria" la pensava proprio così, ma il signor Bortolo è morto da tempo, ma "Nani strase deto anca verniseta" perché lucida mobili antichi "el mario de la Sandra frutarola", è qui e dice:

"el formaio xe bon se el camina da solo"

in barba alle normative europee.

C'era poi "'l vezena vecio, queo co 'a lagrima".

Non ricordo fosse formaggio "pal nono Toni", ricordo che ne parlava. "El nono Toni xe morto che mi gnanca 'ndavo a scola".

Veniva servito assieme alla verdura fresca e irrinunciabilmente, "co 'a poenta brustoà".

Non poteva essere una semplice "poenta brustoà", era una "poenta brustoà" speciale.

Normalmente il piano prescelto per il brustolamento, era quello della "stua" (cucina economica). Doveva essere caldissimo, estremamente caldo. La polenta abbrustoliva senza attaccare. Quando la buttavi sulla piastra di ghisa "de 'a stua" subito la "sfritegava", poi si gonfiava come un crostolo. Sulla polenta restavano i segni scuri dei cerchi della cucina

economica, ma questo era bello da vedere, non era importante per il sapore, era la cornice di un bel quadro.

Il formaggio trovava posto sulla polenta servita su un piatto stemprato e si iniziava a mangiare solo quando cominciava a sciogliersi. Il profumo aleggiava attorno al piatto, greve, denso, da infilarci il naso, la faccia, la testa. La lingua provata dalla bruciatura del primo boccone di polenta, si dichiarava soddisfatta, le papille si impregnavano e si saturavano di sapore e di quel pò di grasso rilasciato dal calore. Era il mondo del "vezena co 'a lagrima, deto anca vezena co 'a giosa".

Si fa viva, nel pensare, una figura. Quell'uomo da sempre vecchio, che nella Val D'Assa e dintorni, vagava, coi suoi attrezzi, di casa in casa dove c'erano feste, battesimi, comunioni e cresime, matrimoni e funerali, o le feste degli emigranti. Il suo compito, la sua arte, era abbrustolire in vario modo la polenta a seconda del companatico. Non esisteva una festa, una festa non era ben riuscita, se mancava "l'omo de 'a poenta". Potrebbe essere leggenda. Cosa importa se sia leggenda o sia stata realtà, la leggenda ha sempre in se una parte di realtà. Nei mestieri perduti ci dovrebbe essere giustamente spazio per "l'omo che brustola 'a poenta".

Sarebbe il caso di far un giro da quelle parti e cercare se persista memoria, e vedere se "l'omo che brustola 'a poenta" ancora ci sia.

A Prato hanno fatto il monumento all'inventore della cambiale; perché non ergiamo un monumento:

"a l'omo de 'a poenta brustolà".



CREMA - l'importanza della crosta

"Se te fe 'l bon te porto a vardare i siori che i magna 'e paste".

Più un modo di dire, che una realtà.

Di reale c'era solo quel piccolo mondo di piccole cose di cui ci si accontentava e di cui si godeva. La modestia in ogni espressione, era accettata senza drammi o traumi. Così era. Il domani sarebbe potuto essere diverso, il domani era costruito sulle aspirazioni sui sogni, pertanto non poteva che essere diverso. Sognare é sempre bello é sempre importante, quando si sogna ad occhi aperti. La vita é traguardi per le grandi cose, per le cose che si credono grandi, ed anche per le piccole cose e, forse, le piccole cose sono più importanti perché quotidiane. Si sogna di poter scegliere, si sogna di essere scelti. John Lennon disse che importanti sono i sogni non i ricordi. Sì e no! I sogni, quelli importanti, vivono di ricordi, perché anche dai ricordi nascono sogni. I ricordi sono maestri di nuovi sogni.

Uova, latte, burro pochissimo, farina bianca, buccia di limone grattugiata (ricordarsi poi di lavare ed asciugare bene la grattugia ché altrimenti "la se irusinise"). Una casseruola e rimestare lentamente ed incessantemente fino a cottura, fuoco basso tanto che la crema "la fasa blum", ogni tanto". Il tutto versato in una teglia (quella che sarebbe nata per l'arrosto) e raffreddato. Infine, solidificato e rovesciato sulla tavola, tagliato a parallelepipedo. Gialla, lucida, liscia, profumata, la crema era pronta.

Aspiravi, sognavi "speremo che i la frisa". Se il sogno si realizzava, ti sentivi miracolato.

Le creme, della misura delle paste di pasticceria, venivano passate nel pane grattugiato, battute ben bene da tutte le parti col piatto delle dita, così che il pane penetrasse nella soffice crema. Il burro si scioglieva nella "farsora" e quando cominciava a "sfritegare" si ponevano con somma gentilezza, i pezzi di crema.

Diventavano dorati. La crosta assumeva consistenza e croccantezza. Il profumo, esilarante.

La crema avida per gli avidi tuoi occhi era lì, sul piatto. Era il momento della gioia.

Si scorticava col coltello. Una scarificazione in piena regola. Quelle croste, quei "golosesi" venivano accantonati, godendo per primo della parte morbida di quella bontà. La bocca trasmetteva gioia alla mente ed al cuore. Piano lentamente, anche se qualcuno ti diceva "movete che diventa tuto fredo e no xe più bon". Era sempre buono, buonissimo, fantastico.

Finita la parte morbida, si passava alle sei croste.

La gioia era esaltazione.

Andavi ancora più piano, volevi illuderti che durasse in eterno.

"Ciucion".

## PISELLI - la donna dei cesti

Quel grosso cesto appeso al braccio era pieno di verdure. Aveva due fianchi che tenevano larga una gonna ampia, drappeggiata che arrivava ai piedi costretti in scarpe nere con cinturino, sformate dalle nocche dei piedi. Dalla vita in giù sembrava il paramento dietro l'altar maggiore, quello attaccato alla corona, durante le feste grandi. Dalla parte esterna del cesto, appesa col gancio al manico di legno, una stadera, bilancia per le verdure a peso.

Era l'epoca dei piselli.

Il rientro da scuola aveva un titolo, "scaolare i bisi".

I piselli, quelli rotondi, lisci profumati, finivano in una terina, le scorze in una vaschetta con acqua. Anche i baccelli erano importanti. Venivano ben lavati e lessati a lungo, molto cotti. Venivano passati nel passaverdure che l'acqua di cottura slavava affinché niente rimanesse. L'acqua, con quanto rilasciato dai baccelli, era buona per il minestrone di verdura. Era usata anche come acqua di governo per il risotto. Era deliziosa anche da bere, leggermente verdina, leggermente dolciastra, leggermente densa, leggermente lassativa.

I piselli, piccoli, tutti uguali, dolci, erano buonissimi anche crudi. "No magnarli crui che te vien 'l mal de panza", non era vero, ma il timore riduceva i danni.

Quel profumo che le finestre aperte diffondeva fino in istrada era dei "bisi in antian". Scalogno tagliato fino, rosolato con pancetta ridotta a dadini era l'antefatto dell'immane opera. Quando lo scalogno era trasparente e così la pancetta, allora e solo allora venivano versati i piselli che cominciavano a cuocere con piccole correzioni d'acqua, col coperchio fino a che facevano le fossette. Solo allora il coperchio veniva tolto fino a far evaporare il liquido superfluo.

Il profumo era trionfante.

Il risotto veniva governato col brodo di gallina, se n'era avanzato dalla domenica prima, oppure con acqua. A cinque minuti dalla fine cottura "da 'a tecia de i bisi in antian" venivano tolte alcune cucchiariate, una ogni due commensali, destinate andavano ad arricchire il risotto. Si cominciava a vedere quella specie di succo denso, amido con liquido di piselli, legare il riso. Se alla fine poi, una noce di burro trovava ospitalità, si matecava. "Mai meterge formaio, se perde la delicateza dei bisi" e dopo "lecare anca 'l piato".

Secondo piatto, "bisi in tecia o in antian, che xe la stesa roba" con un pezzo di formaggio tipo "calcagno de frate" di quello che sa gusto da niente "tanto par dire che go magnà formaio".

Meraviglia!

Piccoli, teneri, dolci "bisi de Lumignan".

Ma questa é un'altra storia, una storia nella storia. Un "toco de storia de Lumignan" una parte molto importante che rinasce nella "sagra dei bisi". Una tradizione. "Lumignan, un toco de mondo".

Annotazione. Parlando dei "bisi in tecia", qualcuno dice di mettere ad inizio cottura, anche pomodori freschi "de pianta". Mai! "I bisi xe bisi, i pomodori xe pomodori".

## ASPARAGI - le punte della vita

Un uomo può vivere con un uovo al giorno. Lo diceva lo zio Ivo detto Cerina perchè aveva una privativa, sali tabacchi e valori bollati, compresi i cerini. O forse la ragione era un'altra!

Un uovo con gli asparagi di Bassano è meglio. No! È supremo.

Bisognava scottarsi le dita. Sì. Perchè l'uovo "sudà", deve essere pelato bollente così come bollente deve essere messo sul piatto. Una volta tagliato a metà, deve rilasciare il tuorlo leggermente denso, liquoroso, "co 'a giosa". Il tuorlo si mischierà con olio, con l'aceto, con il sale ed il pepe. Tutto pronto per intingere "i sparasi" rigorosamente bollenti.

Per essere pronti a degustare "i sparasi co i ovi" non dimenticare.

Primo: mettere sotto al piatto da una parte un boccone di pane, ciò permetterà al condimento di concentrarsi dalla parte opposta ed occupare solo uno spazio ridotto, creando un guazzetto dove intingere gli asparagi.

Secondo: gli asparagi, previa scottoni, dovranno essere presi per la base, tra il pollice l'indice ed il medio della mano sinistra (diversamente per i mancini).

Terzo: la punta dell'asparago verrà immersa nell'olio, aceto, pepe e sale, torlo d'uovo e schiacciata con i denti della forchetta in modo da spiaccicarla. Così operando, quella squisitezza composta da uovo, olio, aceto e pepe ed il torlo d'uovo, potrà inzuppare, penetrare, impregnare, insaporire le fibre dell'asparago. Non è regola, ma si può lasciare le punte disfatte nella bagna, mangiare il resto dell'asparago, ed alla fine gustare, senza più doverci mettere mani e dita, la deliziosa crema. Quella crema che li ti guarda dal piatto e sembra dire "magname".

Quattro: l'asparago, privato dell'apice secondo quanto descritto al punto tre, deve essere infilato in bocca quindi tirato per la base che tieni tra le tre dita della mano destra (sinistra per i mancini) ed riestratto facendolo scivolare premuto tra i denti semichiusi e le labbra, resterà così tra le famose tre dita solo la parte filamentosa che è tanto più piccola quanto di maggiore qualità e freschezza sono gli asparagi. Il massimo? "i xera così boni che se ga magna tuto, anca 'l manego".

Quinto: quale atto finale ed irrinunciabile; il piatto dovrà essere pulito, anzi, lucidato, col pane, usufruendo anche di quel boccone che dall'inizio si trovava sotto il piatto.

Sesto: non fa parte delle regole, ma del "goloseso", la "poenta freda". Non va servita sul piatto degli asparagi, ma su uno a parte; usare delle fette di polenta fredda da mangiare, a bocconi durante la degustazione dei "sparasi co i ovi", ed alla fine, prima di ricorrere al pane, intingerne in quella sublime crema, meglio usando le mani "pociando la feta intiera"; ciò sarà attuabile solo se si è ricorsi alla 'non regola del punto tre.

Alla fine? In cucina, dove si è cotto e dove si è mangiato, rimarrà un profumo diverso, un profumo da buono, da sano. Nessun odore di unto. Solo una traccia, flebile e piacevole, "da freschin". Un odore gustoso, proprio un "odore da bon".

Viva i sparasi. Viva Bassan.

## POENTA E OSEI - una memoria lunga un anno

Una festa, una di quelle grandi.

"Poenta e osei".

Venivano cotti in "tecia" (tegame solitamente in terracotta). Così ce n'era per tutti e di più.

Normalmente erano passerii comperati già pelati in Piazza delle Erbe, in autunno. All'interno veniva lasciato il "dureo" (stomaco detto anche per i volatili, durrello) così acquisivano quel gusto amarognolo che tanto doveva piacere. Il durrello (lo stomaco), però, non si doveva masticare, ma solo "ciuciare" (succhiare) se non volevi impestarti la bocca. Le dosature: tre uccellini per il papà, due a testa per madre e figli. Tanta "poenta onta" (polenta fritta).

Era un piatto serale.

Nella mattinata veniva perfezionato l'acquisto da quel banchetto, tra i quattro o cinque esistenti in Piazza delle Erbe, in autunno nel periodo di caccia. Così si faceva da anni tutti gli anni. La "siora" (signora), venditrice e pelatrice, con lungo vestito nero dai fiorellini stampati, grembiale grigio scuro, fazzoletto nero a racchiudere una chioma che da quanto dava ad intendere qualche ciuffo ribelle, era pepe e sale, salutava come se ti fossi visto il giorno prima e non l'anno prima,. Sapeva che li volevi pelati tutti di taglia media e tutti della stessa grossezza, "così i se cusina gualivi" (la cottura risulterà omogenea). Quando i soldi finivano nella scatola di latta da cioccolatini di Majani, ti ignorava e riappoggiava le immense natiche sulla sedia impagliata con lo schienale intagliato e ricominciava a "peare" (pelare) uccelli per tutti coloro che li volevano pelati.

Importante era preparare in mattinata la polenta. Doveva essere morbida, bassa. Veniva ricoperta da un tovagliolo perché non facesse crosta a contatto con l'aria mentre si raffreddava. Anche gli uccelli subivano il dovuto trattamento. Si schiacciava loro la pancia per la fuoriuscita degli escrementi e di quella parte di intestino che li conteneva. Attenti al "dureo". Per pulirli si usava uno straccietto umido dopo averli ripassati uno ad uno per levare quel pò di "spiumoti" (peluria tipica dei volatili) che la "siora" nel far le cose veloci, aveva lasciato. Importante era non lavarli sotto il rubinetto chè si poteva perdere il sapore tipico della cacciagione. Il lardo tagliato fino e preparato a quadratini "e lardee" (lardo tagliato fine ed a pezzetti) e poi la salvia ben mondata ed asciugata. Lo stuzzicadenti univa due uccelletti separati da due foglie di salvia e da tre lardelle intercalate di modo che a contatto con la carne fosse il lardo, alle estremità due lardelle per parte con in mezzo l'immancabile fogliolina di salvia. Il tegame, in smalto, ma assai meglio, in terracotta, veniva messo al fuoco all'inizio col coperchio chè, quando quelle fettine di lardo messe sul fondo avevano rilasciato il grasso, doveva quasi sparire. Cominciava solo allora, una

lenta cottura nell'angolo della "stua" (cucina economica). Gli uccelli trovavano così giusta fine per la loro storia.

Quasi in contemporanea iniziava, per un'unica preparazione, il rito "poenta onta". Quella gloriosa crema di mais che dalla mattinata riposava, ben coperta dal tovagliolo di cotone, sul panaro (tagliere), veniva tagliata a fette e fatta riposare, sempre ben coperta, e per qualche tempo. Questo perchè l'acqua che si formava nel taglio, potesse evaporare, si doveva evitare che l'acqua a contatto con il condimento bollente "el sfritegase sciansando la cucina" (friggesse schizzando la cucina). Al giusto momento la padella era pronta con un pò, pochissimo per la sua preziosità, d'olio, con i ritagli delle lardelle e le cotiche, veniva posta al centro della stufa "sora i serci" (sopra i cerchi) con coperchio per permettere al lardo di sciogliersi senza bruciare. E via! La polenta si impreziosiva di una crosta così saporita da fare ampiamente concorrenza al gusto degli uccelletti. "Varda 'a se gonfia come 'n grostolo" (guarda si gonfia come un crostolo, dolce carnascialesco).

Il paradiso era volato in terra.

Alla fine sui piatti trovavi solo, "beki e durei ciucia" (becchi e durrelli succhiati).





## Frattaglie, anche gli dei... mangiavano alla vicentina.

Le interiora degli animali sono i generatori della vita. Forse per quello si offrivano sugli altari agli dei. Fegato, polmoni, cuore. Intestini, pancreas, stomaco. Anche il cervello. Gli dei gradivano perché gli dei erano dei buongustai e volevano il meglio.

Certo, quando si andava dal macellaio i sacrifici agli dei non suscitavano attenzione alcuna. "Signor Francesco, due chili di trippa mista, anche i doppioni, mi raccomando". "Mi salva del polmone signor Francesco!" era la raffinata figlia della moglie del direttore didattico.

A Vivaro di Dueville c'è ancora una strada che si chiama "via Buseca". In fondo a quella via c'era un'osteria in una vecchia casa colonica, con campi da bocce al posto dell'aia. Si chiamava, indovina un po', "Alla Buseca". Il piatto forte, credo l'unico, era la "coradea in umido" con "poenta fresca". Come dire polmone di vitello in umido con polenta appena fatta. Pensare che a Milano "buseca" significa trippa, mentre il polmone cotto è chiamato "curada".

A proposito di trippa. La trippa, che passione.

Doppione, sfogliata o mille foglie. Il misto.

Trippe in brodo. "Oggi trippe" si leggeva sulla porta delle osterie del centro città. Su tabelle di smalto bianco e scritta nera o bleu "OGGI TRIPPE", era il giorno di mercato. Alla Vecchia Guardia od alla Bella Vicenza e tante altre. Era il giorno dei "sensari". "Le tripe buje 'e fa bel a la fame e le smaca el vin".

Da "Toni dal Spin" alle "becherie" a Treviso le trovavi mantecate. La ricetta era del "sior Remo de Vicenza". Predevi delle trippe bollite al punto giusto e scolate, le mettevi tra due piatti fondi con uno ed anche due spicchi d'aglio, ti accomodavi su una sedia e, per non sporcarti mettevi un canovaccio su una coscia, giusto quella coscia sulla quale ritmicamente sbattevi quei due piatti fondi con contenuto. Quando si era formato il latte, lo si scolava e si condiva con "parsemolo, ojo, e magari un gioso de aseò de queo co 'a mara".

Ma la morte delle trippe era l'umido. "Trippe in umido con polenta e "vin bacò".

La mamma preparava tutto ben spezzettato, cipolla, carota, sedano in grande abbondanza. Quando le verdure erano ammorbidite buttava “ne ‘a tecia de tera cota”: trippe e conserva Muti, “Do broche de garofano e ‘na scianta de peare”. La trippa fatta “pipare soto el covercio par un sacco de tempo, co poenta servia co ‘l cuciario e un mucio de lensa”.

Che gioia.

Raffinatezza, il fegato alla veneziana.

Il fegato di vitellone “‘na montagna de ceoa e na scianta de salvia, ‘na crose de ojo ma miga tanto”. La variante era il “fegato a la barcarola” un po’ più povero perché bastava “el fegato de vaca meso biciere de vin, de più ceoa e farge vedere solo l’ojo che ‘l costa”, ma altrettanto “bon”.

Il cuore era per chi aveva la “brasolarà” e “xera ‘na roba da siori”. Però, “volendo, ogni tanto, fare un strapo” bastava anche la “farsora”. “La farsora” era particolarmente usata “par fasenare el colo de l’oca” e non solo dell’oca.

Quando si tirava il collo a pennuti preferibilmente grossi, anche “caponi” tanto per capirci, li si metteva appesi ad una trave con la testa all’ingiù cosicché il sangue fluiva tutto nel collo e nella testa della bestia. Non appena si fosse rappreso, il sangue, si tagliava il collo alla base del corpo procedendo come segue: si incideva la pelle tutto attorno raso al corpo, si spingeva in giù la pelle stessa, quindi si recideva la parte ossea ad un paio di centimetri più in sotto; si aveva così la pelle più lunga della parte ossea e la possibilità di chiudere il collo con lo spago come se fosse un cotechino, niente così poteva uscire quando si metteva il collo a bollire con tutte quelle parti di carni bianche e rosse con relative ossa. Il sangue crea schiuma e questa non è buona cosa.

Il collo lessato non veniva servito col bollito. Lo si metteva a raffreddare e quando lo si voleva mangiare lo si “fasenava”. Ovvero: con un buon coltello lo si apriva in due per lungo, testa compresa, lo si metteva “in composta con sae peare e ojo” dopo qualche ora si prendeva la “farsora de fero nero” la si portava a temperatura notevole e quindi vi si stendeva le due parti del collo. Si ricuoceva. “Colo de oco fasenà” ottimo con “poenta fredda e verse boie”.

Cosa pretendevano ancora gli dei?

Il cervello.

Era un piatto che con il pancreas era apprezzato dai consumatori non più giovani, sì perché sapeva da “freschin” anche se lo si faceva fiorire con il limone. “imbaosà con ovo sbatù e pan gratà” dopo averlo tagliato a pezzettoni. A me piacevano le polpette che si facevano con l’uovo e il pane avanzato dall’operazione “imbaosamento”.

Bisogna proprio dirlo: gli dei la sapevano lunga.

*I francesi le chiamano ratatouille noi regalie, ma “xe mejo, “buee, dureo, figà e queo che ge sta torno”.*

## MINISTRONE - l'importanza di rimanere in piedi

Vox populi, vox dei.

Tradizione popolare.

"Così disea me pare".

Parlare dei veneti, parlare dei vicentini e non parlare "de minestron", é eresia.

"Pesto de lardo, un spigeto de ajo, un rameto de rosmarin, fasoi apena scaola, o mesi in moja co 'na punta de bicarbonato la sera prima, poke patate, 'n poca de seoa, e, voendo, anca 'na gamba de sejno".

"Beo, bon e fiso". Che "'l cuciaro staga in pie da solo".

"El pesto de lardo". La mamma era attrezzata e procedeva come segue. "Nel pignaton", per i francesi era la "marmite", andavano le verdure. Patate, fagioli, quel pò di sedano e cipolla. Mentre cominciavano a bollire, tra i coperchio e la pentola, si infilava la "cortea". Un coltello grosso, alto, con la punta mezza tonda (quello che si usava per mettere sotto la tavola delle tagliatelle, che si usava per raschiare la tavola delle tagliatelle, quello che si usava moltissimo e, forse, mai per l'uso per cui era nato). "'l panaro", un tagliere alto circa quattro centimetri. Il tagliere nel tempo s'era morfologicamente deformato. A furia di battere il lardo sempre nello stesso punto, s'era formato uno scavo talmente profondo che si poteva, guardando controluce, vedere il sole. La parte mancante faceva ormai parte di noi stessi. Mangiata e digerita! A fronte del vecchio adagio "queo ke no strangoa, ingrassa".

Il pezzo di lardo trovava locazione sul "panaro", ovvero nello scavo del tagliere. Poteva così essere battuto con la parte arrotondata della "cortea", il lardo non si attaccava alla lama poiché il caldo dell'acqua ove bollivano le verdure, aveva riscaldato il coltellaccio. Nel buco del tagliere finivano, lo spicco d'aglio, ed il rosmarino "ben lavà che non se sa mai". A pesto pronto, la "cortea" serviva per raschiare "'l panaro" ed anche "nel buso, no dovea restare gnente" e veniva riinfilata tra coperchio e pignatta. Tutto si scioglieva e condiva "el minestron" e niente rimaneva sulla lama. Prima di infilare il lardo nella pentola, si toglieva una certa quantità di fagioli, erano buoni usati come secondo, "co 'na foieta de salvia, 'n gioso de ojo e na sculierà de aseoa". Si provvedeva, altresì, a passare nello schiacciapate, le patate, la cipolla, il sedano e buona parte dei fagioli. Ricordarsi "la coesa". La cotica del lardo, di quel pezzo di lardo che si utilizzava per il pesto, veniva raschiata con la solita "cortea", e buttata nella "pignata". Il fortunato era quello che se la trovava nel piatto. Il ritrovamento era l'unica gioia perché doveva essere divisa "dagene un toco anca a to soera". Non sempre la cotica era privata di tutte le setole. Pazienza! "El spunciava, ma el xera bon, e pò, come se dixea, magna ke xe tuto bon e te deventi grandoo".

Si cuoceva. Si cuoceva. Si cuoceva.

La consistenza indicava il giusto punto di cottura.

"Quando 'l xe fiso, 'l xe coto".

Se si attaccava, un pò, non molto però, andava bene.

Così "'l sa da brusin".

Si poteva arricchire con un pò di lasagne. Era allora "'na goduria".

Con i fagioli tolti dal minestrone, si potevano preparare i "fasoi in salsa". "'n paro de aciuge, 'na sculiera de conserva, quatro cinque foiete de salvia e desfrito de zeoa, tanta zeoa". Doveva cuocere fin che "i fasoi i scomisiava a dresfarse".

"el minestron de fasoi" con soli fagioli di cui alcuni passati, era un altro piatto.

Bisognava cuocerlo coi "garibaldini".

Versato in scodelle veniva collocato sullo sporto della nappa del camino ("va ben anca su 'l armario in camara, ricordandose de meterge soto 'na strasa se no se vede 'l stampo de 'l culo de 'e scuee su 'a vernisa"). Bisognava aspettare, meglio il giorno dopo. Doveva raffreddare, indurire, "fare 'a grosta". Servito con "'na crose de ojo" era "da lecarsè i mostaci e da ciuciare la scoea".

*"Minestron e minestron de fasoi" minestre "da mastegare, se te voi ke 'e sia bone".*

## TRIPPE – una stretta di mano

Il macellaio che aveva bottega davanti alla chiesa di San Marco e che di nome faceva Francesco, era, nel suo mestiere, un artista. Da una bestia ricavava tutto e tutto di prima qualita'. Tutti tagli di prima.

Ma se nell'arte della carne era un principe, in quella delle interiora, era un re.

Le trippe? Preparate come meglio non si potrebbe.

Doppioni, millefoglie erano ricorrenti quando si parlava di trippa. E la trippa "e tripe", piatto da poveri, trovavano un gustoso spazio sulla tavola. Le trippe erano bollite, la "supa de tripe". "Oggi trippe" ricordavano cartelli in lamiera smaltata bianca con scritta in nero appesi alle porte delle osterie ed erano trippe bollite da gustarsi anche alla mattina con un "bon goto de vin". Per i mediatori "de vache" che frequentavano la Piazza dei Signori, era intollerabile la mancanza di questo mezzo socializzante, per iniziare, condurre e definire ogni trattativa, prima dello sputo sulle mani che poi si stringevano con accresciuta gioia.

C'erano i raffinati, quelli del "mesogiorno e meso". Due piatti fondi, uno spicco d'aglio, un po' di prezzemolo tritato. Un paio di porzioni di trippe private del brodo trovavano spazio tra i due piatti fondi, uno girato contro l'altro. Una sedia. "Sentarse co 'n pie soto 'la carega e que 'altro in vanti" cosi' che il ginocchio fosse sporgente. "na canevasa par no sporcarsa 'e brage" e sbattere per almeno un quarto d'ora. Far colare il liquido superfluo, aggiustare di sale, "na crose de ojo, 'na scianta de peare, magnare e pociare". Erano pomposamente, trippe mantecate "pa 'l bacan co 'a caena de oro da kilo taca' al gile".

La morte delle trippe, pero', restava l'umido. Carote, cipolle nostrane, aglio, sedano, concentrato di pomodoro la nobilissima "conserva" acquistata a peso sulla "carta oleata". Le millefoglie erano le piu' apprezzate se non altro perche' la pulitura era una tregenda. La cottura era sacrale. Le trippe cotte in umido hanno la tendenza di attaccarsi al fondo "de 'a pignata" per cui richiedono molta cura nel rimestarle bene e spesso il che comportava un notevole impegno, ed anche allora le regine della casa non avevano piu' di tanto tempo ("neta 'a casa, spasa in tera, spolvera, lava i veri, fa la lisa, va a far 'a spesa, vage drio al mario e tendege tusi, fa da magnare e lava i piati, taca i botoni stira e cusisi, e dopo ge xe i feri de 'a lana e rogne sempre nove"). Ma cio' che si doveva fare, veniva fatto e senza tante storie. Oggi si potrebbe dire "trippa alla parmigiana" e forse lo si sarebbe potuto dire anche allora se, il formaggio parmigiano fosse stato d'uso comune. Questo non perche' non si

conoscesse il parmigiano od il suo impiego, bensi' perche' di formaggio parmigiano se ne vedeva un po' alla domenica quando c'erano le tagliatelline in brodo, o quando la pastasciutta in rosso trovava spazio sul desco e "solo 'na scianta".

La polenta, l'immane generosa insostituibile umile ....., polenta. Nel caso delle trippe in umido assumeva una sua morfologia. Tenera, cremosa, bassa di spessore, sbordava dal tagliere e veniva servita calda, bollente di cottura. Particolarmente apprezzata "la poenta de la Valsugana, quea co i puntini neri". Spesso veniva servita col cucchiaio e si andava a fondere e confondere con le trippe. Buone, belle da vedere, gustose, di un sapore intenso con quel po' di piu' che veniva da "un poco de peare e 'na broca de garofano".

Una sagra, ed infine "na ciopa de pan" per lasciare il piatto talmente lucido che "se podea far de manco de lavarlo".

*P.S. Si vuol attribuire alla trippa una etichetta di poverta'. Che le trippe siano cose proprio da poveri, e' opinabile. Non dimentichiamo che agli dei si sacrificava, donando le interiora, parte generatrice della vita e, nel contempo, la piu' saporita dell'animale. Se qualcuno pensasse "perche' erano gli scarti", si da per certo che a quei tempi non c'erano i genovesi.*

## TAGLIATELLE - una storia importante

Come il piccolo tamburino sardo. Sotto la tavola. Quello e' il mio posto di osservazione. Una grande tavola da otto persone, massiccia, con gambe tornite scure quasi nere, modello osteria.

Comincia il rito delle tagliatelle.

Con quelle mani immense, la signora Tilde era uguale a Pio XII, anche quando apriva le braccia sembrava il Papa. Impastava tanta farina e poche uova. Mia madre le tagliatelle e le lasagne le faceva da se, ma, ben si sa, le cose degli altri appaiono sempre migliori. La mamma era brava, ma la signora Tilde, era la signora Tilde.

Impastava, reimpastava, spolverando tavolo ed impasto con farina bianca. Quando la palla dell'impasto cominciava a scoppiettare, l'impasto era pronto. A scoppiettare erano le bolle d'aria che si formavano perche' la pasta era grassa e formava bolle che la pressione delle mani facevano esplodere.

Tutto era pronto. Bisognava tirare le sfoglia con il mattarello.

Il mattarello era il palo da tenda, uno di quelli con gli anelli. La signora Tilde andava nella sua camera da letto, si issava su una sedia, sfilava il palo dalla tenda che disponeva sul letto, lo portava in cucina lo puliva accuratamente dalla polvere e il mattarello era li, pronto. Era brava la signora Tilde. Lei sapeva un'infinita' di cose, aveva molta esperienza, un'esperienza fatta su tutti quei campi di battaglia che una creatura timorata di Dio onesta verso gli uomini, doveva combattere per provvedere ad un marito e cinque figli che dovevano studiare ed anche laurearsi, con lo stipendio di un impiegato presso l'Ospedale Civile, battaglie combattute con la vita per la guerra della vita,

Quando comincio' a tirare la sfoglia comincio' la poesia, comincio' la musica. Non appena il diametro della sfoglia supero' la misura del lato corto del tavolo, da sotto appariva il giallo. Sbordava da l'una e dall'altra parte in pari quantita', poi ad ogni tornata la colata d'oro aumenta ed aumentera' fino a che il grande cerchio giallo non avra' un diametro pari alla lunghezza della tavola. La sfoglia era' talmente fine da essere trasparente, aveva in comune la luminosita' e la lucentezza di certe finestre di chiesa, quelle vetrate fatte alabastro. Dal mio punto di osservazione, posso distinguere la signora Tilde, le sedie, la credenza, la cucina economica, la porta del corridoio e piu' in la' quella della camera da letto. Era fatta. Quello e' il momento di emergere. E' il momento della pausa, quasi una pausa di riflessione.



La signora Tilde passa e ripassa con l'immensa mano sulla sfoglia per definire il grado di asciugatura. Perfetto. Una nevicata di farina gialla sapientemente stesa sull'intera superficie. La sfoglia viene arrotolata, un rotolo schiacciato.

Prima le lasagne, e si, perche' tra gli schienali girati uno verso l'altro di due sedie viene posto il famoso palo da tenda, che continua a dimostrare la sua insostituibile utilita', e su questo trovano collocazione, poste a cavallo, le lasagne (come gli spaghetti Garofalo vera Napoli). Mano a mano che queste vengono appese, la signora Tilde se le fa passare tra le secche, lunghissime dita, distribuendo altra farina gialla facendo bene attenzione che il di piu' vada a finire sui fogli di carta paglia stesi sul pavimento. Nulla si deve perdere. Quando il palo e' pieno la misura e' colma e questo sta ad indicare che la fase lasagne e' terminata.

Finito un rito se ne comincia un altro. Ha inizio quello delle "tagliatelle". Con la coltella, ricavata probabilmente da un pezzo di falce a cui e' stato applicato un manico di legno, ("a cortea de 'e tajadee), affilata prima battendo con il martello il filo per assottigliarlo, poi passata con la pietra ad acqua, si parte per il taglio. Mia madre usava un coltello normale, ma era bravissima forse piu' brava della signora Tilde. Mia madre appoggiava il coltello alle nocche delle dita della mano sinistra, tra le falange e le falangine tenendo piegate all'interno le falangette e facendo scivolare ritmicamente su e giu' la lama ed arretrano via via le nocche. Tagliava le tagliatelle alla misura voluta, velocita', precisione, misure perfette. Mia madre era velocissima nel taglio tanto che il coltello non stava mai fermo, salendo e discendendo in maniera cosi' rapida da rendersi quasi invisibile. Ma anche la Signora Tilde era brava. Le tagliatelle tagliate, trovavano spazio sulla tavola, veniva gonfiate con una specie di cotonatura facendole rimbalzare tra le dita di entrambe le mani, e cosparse della immancabile farina gialla.

Il rito era quasi compiuto. Si perche' quando la essiccazione era la ottimale, sia le lasagne che le tagliatelle venivano poste su vassoi da pasticceria in cartone bianco pressato con rilievi di geroglifici e qualche volta il nome della pasticceria, vassoi riciclati infinite volte, provenienti da improbabili mangiate di paste, e messe in luogo secco ventilato e riparato, come ad esempio nella "moscarola". Quelle della signora Tilde, in parte andavano a famiglie della contrada che avevano fornito uova e farina bianca. Cosi' anche quelle signore, avrebbero fatta bella figura con i mariti senza tanta fatica e soprattutto senza esiti incerti. Al fine i legittimi

proprietari provvedevano al ritiro. Mia madre non faceva così, primo perché la pasta era solo per consumo proprio, secondo perché lei non faceva la pasta direttamente sul tavolo, ma usava quella famosa apposita "tola pa 'e tajadee", quella stessa ove preparava gli gnocchi o qualche dolce. Se poi lasagne e tagliatelle andavano quantitativamente oltre al consumo immediato, mia madre le disponeva su delle lenzuola stese sui piani degli armadi delle camere da letto. Sopra metteva un tovagliolo, lasagne o tagliatelle, altro tovagliolo contro polvere e mosche. Ma non duravano un granché, "no 'e fasea in tempo a secarse masa".

L'arte della sfoglia e delle tagliatelle e delle lasagne fatte in casa, è morta. Morta, probabilmente, con la signora Tilde. Non so se lei sia riuscita a vedere la "machineta pa 'e tajadee", non perché non esistesse, ma perché era uno status simbol di una categoria economicamente superiore. Sono certo, però, di una cosa, se qualcuno avesse osato portare in casa della signora Tilde uno di quegli aggeggi infernali, lei avrebbe chiuso gli occhi gridando al tradimento.

## **Bricciole**

1

Quel formaggio che ti guarda malignamente facendo ogni tanto, la lacrimuccia.  
(*Vezzena stravecchio*)

2

Le magnifiche erezioni della terra  
(*asparagi di Bassano*)

3

Vituperate grandi bontà  
(*zucchine – sucoi*)

4

Baccalà la migliore puzza del mondo.  
(*poenta e bacala*)

## GLOSSARIO - PAROLE ED ESPRESSIONI

- *La lingua veneta e vicentina, e' onomatopeica. Certe espressioni, anche se a volte letteralmente traducibili, non rendono ne' foneticamente ne' immaginativamente, il contenuto.*
- *Il glossario non e' in ordine alfabetico, ma vede l'uso di parole ed espressioni, racconto per racconto, anche se in ordine diverso. Cercate e troverete, altrimenti che ci divertiamo a fare! Alcune espressioni dialettali, trovano la traduzione direttamente nel racconto.*
- *Ci saranno delle ripetizione e delle manchevolezze, non chiediamo scusa, che' a noi sta bene cosi'.*

- |                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| - par pan tenero e biscoto        | per cuocere pane fresco e biscottato  |
| - 'n miracolo par la panza        | un miracolo per il piacere della pancia   |
| - un camin pa 'e brasoe           | un camino per cuocere alle brace  |
| - aque                            | acque curative  |
| - caenon de oro                   | catena d'orologio d'oro   |
| - voja de far ben                 | voglia di impegnarsi e lavorare   |
| - o te magni o te mori            | o mangi o muori   |
| - companadego                     | contorno  |
| - un piato de bona siera          | un sorriso per augurare buon appetito   |
| - 'e verze in tecia 'e spusa      | le verze cotte in tegame puzzano  |
| - 'e xe tanto bone                | sono tanto buone  |
| - verze sofega' co 'l coesin      | verze stracotte con cotechino   |
| - ga ciapa' 'a brosema            | coperte di brina  |
| - de far su el mascio             | insaccare il maiale   |
| - osi                             | ossa  |
| - cren                            | rafano  |
| - poenta                          | polenta di mais   |
| - brustola'                       | abbrustolita  |
| - vin fato co 'l mescola          | vino casareccio   |
| - cafe fato co 'l bacheto         | caffè fatto nella cuccuma   |
| - graspa                          | grappa  |
| - 'a sena del mascio              | cena di solo maiale   |
| - radeseo                         | rete che contiene gli intestini   |
| - sparagagna                      | parte anteriore della cassa toracica  |
| - poceta                          | piccolissima pozzanghera  |
| - peara'                          | salsa piccante a base di pane<br>grattugiato midollo d'ossa e pepe<br>(tipica veronese) |
| <br>                              |   |
| - tacaiso                         | appiccicoso   |
| - 'l ocio                         | l'occhio  |
| - no 'l se rompese                | non si rompa  |
| - spusare de suore                | puzzare di sudore   |
| - culo                            | sedere, per il Ruzzante "preterito"   |
| - sae grosso                      | sale grosso da cucina   |
| - fete de mascio e figa'          | fette di maiale e fegato  |
| - vin roso da tajare co 'l corteo | vino rosso intenso (clinton o baco')  |

- graspa de contrabando
- cote in antian
- cosa see?
- lumeghe
- suga' co 'l canavaso
- steco
- 'a so morte
- tuto ne 'l steso antian
- pipare
- supa de tripe
- bon goto de vin
- vache
- mesogiorno e meso
- sentarse co 'n pie soto la carega e que 'altro in vantì
- 'na canavasa par no sporcarse 'e braghe un canovaccio per non ungere i pantaloni
- 'na crose de ojo
- 'na scianta de peare
- magnare e pociare
- pa 'l bacan co 'a caena de oro da kilo
- 'nata 'a casa, spasa in tera, spolvera, lava i veri, fa la lisia, va a far la spesa, bucato, vage drio al mario, tendege ai tusi, fa marito, da magnare e lava i piati, taca i botoni mangiare e stira e cusisi, e dopo ge xe i ferì de 'a bottoni lana e rogne sempre nove maglia e
- grappa fatta in casa
- cucinate in tegame
- cosa sono?
- lumache
- asciugate col canovaccio
- stuzzicadenti o stecco di legno
- il meglio
- tutto cotto nello stesso tegame
- bollire lentamente (blup, blup)
- zuppa di tripe
- buon bicchiere di vino (il "goto", bicchiere povero di forma particolare)
- mucche in generale (con 4 zampe)
- ore dodici e trenta
- sedersi con un piede sotto la sedia e l'altro in avanti
- un canovaccio per non ungere i pantaloni
- una croce (un po') d'olio
- una presa di pepe
- mangiare ed intingere pane nella bagna
- per il mediatore di bestiame che aveva una catena d'oro pesante un chilo
- attaccata al gilet (segno di ricchezza)
- pergamino (carta impermeabile inventata da Edison)
- pentola
- pulisci la casa, spazza i pavimenti, spolvera, lava i vetri, fa il bucato, va fare la spesa, accudisci al marito, sta attenta ai figli, fa da mangiare e rigoverna le stoviglie, attacca i bottoni stira e cuci, e dopo fa la maglia e

- solo 'na sciata problemi sempre nuovi
- 'na broca de garofano pochissimo
- 'na ciopa de pan spezia di garofano secca
- se podea far de manco de lavarlu un pezzo di pane ("ciopa" e' un pane bitorzolato e piuttosto secco)
- 'a cortea de 'e tajadee era gia' pulito, non serviva lavarlu
- moscarola e' un coltello da cucina ideologicamente e morfologicamente particolare
- tola pa 'e tajadee pensile con telaio in legno e rete anti mosche ed insetti in generale
- mescoa tavola su cui si impastava e si spianava la pasta
- no 'e fasea in tempo a secarse masa mattarello
- curava non facevano a tempo a seccarsi troppo
- inscartosava puliva e preparava
- regaje avvolgeva in carta
- va da 'a siora Catina se par piasere 'a va dalla signora Caterina se per piacere di da' mezo bicere de vin bianco di da' mezzo bicchiere di vino
- bianco
- 'e tajadee co i figadini tagliatelle coi i fegatelli
- un quartin de gaina, un tochetto de manzoun quanto di gallina, un pezzetto di e tanti osi da rosegare manzo e tante ossa da
- rosicchiare
- do sculier de vin togo due cucchiari di vino rosso buono (Togo famoso ammiraglio giapponese della guerra russo nipponica)
- no le xera robe da siori, ma gnanca da non erano cose da ricchi, ma neanche porri cani da morti di fame
- 'na sbranca de grani de ua frambua una manciata di chicchi d'uva fragola pasia in granaro passita nel granaio
- onta e bisonta unta e due volte unta
- cuketa piccolo contenitore in vetro povero che a volte assume forme fantasiose,
- ad
- radeci in tecia esempio quella di uno stivale. radicchio cotto in tegame
- bon goto de nero bicchiere di vino rosso
- sconta nascosta
- da puareti fat pai siori roba da poveri apprezzata dai ricchi
- cosi' i se cusina gualivi cosi' cuociono uniformemente
- peàre pelare (pèare e' pepe)
- spiumoti penne piccole non sviluppate
- 'e ardee fettine di lardo
- poenta onta polenta fredda ricucinata nell'olio bollente, nello spiedo si fa nella

- el sfritegase sciansando la cucina
  - della
  - sora i serci
  - varda 'a se gonfia come un grostolo
  - beki e durei ciucia'
  - ciuciare i osi
  - no 'a xe creansa
  - tacaiso
  - megola
  - dame i osi pa 'l can
  - cosi' disea me pare
  - minestron
  - pesto de lardo
  - spigeto de ajo
  - rameto de rosmarin
  - fasoi apena scaola
  - mesi in moja co 'na punta de bicarbonato messi in ammollo con un po' di bicarbonato
  - poke patate e 'n poca de seoa
  - voendo, anca 'na gamba de sejno
  - beo, bon e fiso
  - 'l cuciaro staga in pie da solo
  - pignaton
  - 'l panaro
  - queo ke non strangoa, ingrassa
  - ben lava
  - co 'na foietta de salvia, 'n gioso de ojo, e 'na sculiera' de aseoa
  - coesa
  - dagene un toco anca a to sorea
  - el spunciava, ma el xera bon e po' dixea, magna ke xe tuto bon, te fa ben, e te deventi grando
  - quando 'l xe fiso, 'l xe coto
  - 'l sa da brusin
  - 'na goduria
  - un paro de acciuge, 'na sculiera' de conserva, quatro sinque foiete de salvia e desfrito de seoa, tanta seoa
  - i fasoi i scomisiava a dresfarse
  - garibaldini
  - va ben anca su 'l armario in camara,
- leccarda
  - il friggere dell'olio quando cadono gocce d'acqua, che provocano strolli che schizzano le pareti
  - cucina
  - sopra la piastra in ghisa della cucina economica fatta a cerchi
  - guarda si gonfia come un crostolo
  - becchi e durelli ben succhiati
  - succhiare le ossa
  - non e' educazione
  - coloso, appiccaticcio
  - midollo delle ossa
  - dammi le ossa per il cane
  - cosi diceva mio padre
  - minestra di verdure in varie versioni
  - pesto fatto con lardo
  - spicco d'aglio
  - un rametto di rosmarino
  - fagioli freschi appena estratti dal baccello
  - poche patate e poca cipolla
  - volendo anche un po' di sedano
  - bello, buono e denso
  - il cucchiaino deve rimanere piantato diritto in piedi
  - pentolone
  - il tagliere
  - cio' che non ti va di traverso, nutre pulitissimo
  - con una foglia di salvia, un goccio d'olio e una cucchiainata di aceto
  - cotenna del maiale prelevata dal lardo da un pezzo anche a tua sorella
  - pungeva, ma era buono e poi, come si dice, mangia che e' tutto buono, ti fa bene e crescerai
  - quando diventa consistente, sara' cotto
  - gusto del bruciato quando si attacca al fondo
  - un godimento
  - un paio di acciughe, una cucchiainata di conserva, quattro cinque foglioline di salvia e un soffritto di cipolla, tanta cipolla
  - i fagioli cominciavano a sfarinare pasta secca, piccoli sedanini (come Barilla numero 47)
  - va bene anche sull'armadio della

ricordandose de meterge soto 'na strasa se non se vede 'l stampo de 'l culo de 'e scuee su 'a vernisa	camera ricordandosi di appoggiale su uno straccio altrimenti si vedrà lo stampo del fondo delle scodelle sulla vernice
- fare 'a grosta	fare la crosta
- 'na crose de ojo	una croce d'olio
- da lecarsi i mostaci e da ciuciare 'a scoeaa	da leccarsi i baffi ed anche la scodella
- da mastegare, se te voi ke i sia boni	buoni solo se si possono masticare
- tola de 'e tajadee	tavola su cui si preparano le tagliatelle
- skisapatate	schiacciatate
- formaio grata	formaggio grattugiato
- botega da casolin	negozio di generi alimentari
- de magnare i gnocchi	degustare gli gnocchi
- pociare	intingere il pane
- gnocchi anco	oggi si mangia gli gnocchi
- i ge chiamava el singano	lo chiamavano lo zingaro
- el conoseva l'arte de cusinar el gato	sapeva come si cucinava il gatto
- mejo se quindese	meglio se quindici
- i foresti	i non vicentini
- el nono Toni disea	il nonno Antonio diceva
- 'l formaio xe bon se 'l camina da solo	il formaggio e' buono solo se cammina
- teceta de fero smalta'	tegamino in ferro smaltato
- col covercio	con coperchi
- 'l magnare par mesogiorno	il pranzo
- xera formaio verde	era gorgonzola
- bai	vermetti
- quei che se ne intende	gli intenditori
- Nani strase deto anca verniseta	soprannomi intraducibili
- frutarola	fruttivendola
- 'l vezena vecio, queo co 'a lgrima	formaggio vezzena vecchio, con il grasso
- gnanca 'ndavo a scola	prima delle elementari
- sfritegava	il rumore dell'acqua sulla piastra bollente
- giosa	goccia
- la se irusinise	diventa preda della ruggine
- 'a fasa	faccia
- speremo che i 'a frisa	speriamo la friggano
- farsora	pentola per fritti
- golosesi	cose golose (termine veneziano)
- movete che diventa tuto fredo e no	muoviti che si raffredda e non sara' piu'buono
xe pi' bon	
- scaolare i bisi	togliere i piselli dal baccello
- no magnarli crui che te vien 'l mal panza	non mangiarli crudi che ti provocano male alla pancia
- da 'a tecia de i bisi in antian	dal tegame dei piselli cotti in umido



- meterge
- lecare anca 'l piato
- toco de storia
- suda'
- co 'a giosa
- i sparasi co i ovi
- i xera cosi' boni che se magna' tuto,  
anca el manego
- pociando la feta intiera
- freschin

metterci  
leccare anche il piatto  
un pezzo di storia  
bollito  
con la goccia  
asparagi con uova  
erano talmente buoni che si e'  
mangiato tutto, anche il manico  
intingendo la fetta non tagliata a  
bocconi  
odore tipico d'acqua ferma