

*fradèi* fratelli.

*fragnùcolo* dolce dei poveri, usato anche per sostituire il pane e la polenta d'inverno. E' composto essenzialmente di farina gialla e poca farina bianca, nonchè di uva, fichi secchi e sale. Si cuoce nei forni sfruttando il residuo calore dopo la levata del pane.

Mi ricordo di immensi *rôssi* di uva appassita (tralci secchi con grappoli e foglie, tagliati dalle viti ed appesi alle travi di casa), staccati in sull'alba da donne con le lunghe còtole nere e con il fazzoletto annodato sulla nuca. Le donne ai piedi del letto si allungavano per arrivare in alto con le mani. Poi riponevano il tutto nella *traversa* e sparivano silenziose oltre la porta.

L'uva clinto allora sostituiva lo zucchero e la si metteva con dei fichi secchi nell'impasto prima che venisse domato dentro la *mesa del mäs-cio*.

*Stiàni*, inoltre, i *fragnùcoli* cotti erano ripartiti tra i componenti della famiglia e dovevano bastare il più possibile. Dopo qualche settimana però diventavano duri e facevano la muffa. Allora venivano dati tutti ai ragazzi dalle mascelle d'acciaio.

Io ne consumavo sempre mezzo al giovedì mattina dopo la messa del *Fanciùlo*, allorchè non avevo il tempo materiale per tornare a casa e far colazione prima di andare a scuola.

Il momento dell'irrimediabile invecchiamento e quindi del rifiuto dei *fragnùcoli* da parte degli anziani dai denti fragili, giungeva quando mio padre si lasciava scappare un *Porca Eva!* e mia nonna un *Gestinimèi!* per i lunghi brividi provati nell'inutile tentativo di mordere e staccare i bocconi.

*fràmbuo* vino di uva Isabella o fragola, detta anche *ameri-*