

Di Millo Bozzolan



Oggi al di sotto dei quaranta

anni molti veneti non sanno più il significato di questa espressione, ed è un'altra foglia che cade irrimediabilmente dell'albero della nostra pianta della memoria. Era un rito che rievoca, a noi bambini degli anni '50, le cucine di una volta e, perché no, anche il vecchio "larin" focolare in cui ci si riuniva nelle fredde serate invernali od autunnali. Per chi viveva nelle campagne o in montagna.

A fare un po' di allegria, non serviva la tivù, ma il trovarsi tutti assieme, in attesa che le "**muneghe**" scoppiettassero sul fuoco, chiuse in un recipiente di rame o di ferro. Ecco come ci descrive quei momenti Gianna Marcato, docente all'università di Padova:

“Con i grani delle pannocchie messi a scoppiare in una padella di ferro appena unta di olio e ben chiusa, il “formentòn” trovava nelle campagne un piacevole uso.

- E muneghe, femo e muneghe! - Nessun bambino restava indifferente nelle lunghe serate d'inverno a questo richiamo, che prometteva mezzora di allegria. Le <muneghe>, calde, da mangiare con una spruzzatina di sale e con un po' di zucchero, venivano spiate attraverso un piccolo spiraglio, sollevando appena il coperchio della <farsora> (padella), con batticuore, per paura che il crepitio degli scoppi fosse cessato solo in apparenza e che, improvvisamente, ne schizzasse fuori qualcuna di ritardataria (tra il buonumore di tutti)....

—

Se l'articolo ti è piaciuto condividilo su:

- [Facebook](#)

- [Twitter](#)
- [Pinterest](#)
- [LinkedIn](#)
- [E-mail](#)
- [Stampa](#)
- [WhatsApp](#)
- [Telegram](#)