

Të ngjente që hapem kur... i kishem 1) e

"Do hamë do pimi e do rrimë e të shurbemi nëp  
Vohiamo mangjia, vohiamo lere, vohiamo rripore e di lavorare nou he  
do dimiz kur arren muci. Genarit hamë kicin (Kocan)  
vohiam sapere e quando arren l' macedi p'annuo mangiamo cefa-  
a Kerist, kur arren maji me dalem morrat nge kulari-  
quando arren mappo ci exons i p'occhi del collo delo vau  
ekrhta rrefian nje keneke e vjetar arbreshi ci d'eftone  
con recite nua vecchia canone arbreshi che dimortu  
shume mire si e ndian gjellen mesho. Tani  
mult bene come le concepou la vita il mesho vau  
Ta gjelle e atiare, ci shurbenjen dheret, te ngjente  
Nella citta di pendi la buccina i coar p'bi contadini) il mangiare  
pe te rrohet irhani (e jenu edhe) te l'kure ngant me  
per vivere era (ed e ancora) ligato strettamente a  
ate pak ci d'ena e animalte j'pjen me dore te  
quel po' de la terra e gli animala davano con mano  
intrinseca per schietize te rende e me ate ce be t'  
avere dopo pesente lavoro ed a cio che si poteva  
vohjan pe dimain ce ishi shume i plate e i plate.  
conservare per l'inverno che era molto lungo e rigido-  
Te stypere te vopkut si te ajo te fularit, kap te ditat  
sulle favele del povero come su quelle del noble, tanto nei  
schietize su ate kramet, rregjeret klene, irhani j'ane  
si fessore che nua fete, i re buran, essano, sous ouer  
e do te jenu edhe sod, lusa e vere, de thome ne mire,  
p'p' e roroma, il p'eni ed il vino, p'cepis meglio:  
lusa mielli gruri e p'ketur ta furri ma arate (e jo ta  
il p'enedi fenu di grano cotto al fuoco e legna e nou in  
ai alitru) e vere e rese claritru. Lemja gravat  
p'ulle eletrica ed il vino nero, l'agliavino, kassiano, l'li souer  
e djelmieriet pe ditat fentja venat ta krashe: murratru  
e ai ngjenti per i gran d'itete i vini bianchi: il morate

è imbel e è erretim e malhermè cè tte dighisan  
dolce e profumato e la malhermè he ti sblatice il peato  
grappan - d' djan shunne <sup>ite</sup> glate lobret e plegt  
(grissini) La sberemo molo lunga gli ovi e gli ansioni  
kur thojan: fute e verè e ve (stron) tufesen

~~Etta~~ quando dicens: pane e vino e melli table  
Te temodha im, sapalia thomin kut thoj, me ce gaze  
Mio nonno, Gianni Elia "Dumin kut" diceva con un sorriso  
e tura geshura nden musteget: ver' edhe likenken  
e ridendo s'he i balli: pppiiiiiii! anche la solaccia

Pranadhe Bibja, libri libierat, libri shijt i ~~shkauer~~  
Del resto anche la Bibbia, il libro dei libri, il libro sacro scritto  
per te thomuse se terendisi, no rrefian se petyorku  
s'he shetura (diposizion) di Dio, ci racconta che il patriar  
i madh Abrami, i lothar e i derrytur, per ~~lutter~~ luftes  
grande abramo, stanco e sudato, dopo la behegia  
ci ngarionen farka me Melchisedekun, prifti mi madhi  
che avere vint unitamente a Melchisedek, il grande sacerdote  
i me te Lertit, hangri e u dromie ma fute e verè,  
dell' ultimio, he mangato e n' è sariata con pane e vino  
pe likenka pe te mor kama rez tura uprime dertun  
senza <sup>grasie</sup> ~~steneri~~ <sup>spomeni</sup> per non trasgredire il divieto mangiando del  
cè intanimell i petyer (ipa gervar).

maiale che era allora non oggi un animale immondo.  
Ne dighura, te ardhura nge lobret a udher, te derrytur e te  
Nai regessi, reduci dai giochi delle strade, sudati  
esusa e po ngarion: kishem shunne nu e thojan ma orkxi  
enelat ed ofameti e digjuni mangjevemo con appetito  
nra te bukur e te madhi thali fute ma ce val e kripa  
ma belha e propule fute di pane con un po' di olio e sale  
e, nde nra valle heri, ce cukuar o ce kunxar e shtrues nri  
e qualche rara volta, un po' di zucchero o pece coveve spalmoda

o një famëdhore e staidhur mbi

si mullerë. Në pëlqej këq sa mëng da të a ndërrojmë  
 come mullerë e përsëritur shprehjet e staidhurit nëpër. Ci facere të të chi  
 me ~~brionet~~ brionet e ~~solshim~~ solshim, cë nën ishan  
 non l'è kemmo cambie con le odierne briont e in non esistevano.  
 Nga dita me drasinj (ndeshij) fute që mëng ndërshij  
 Ogni giorno ci scieno il pane chi non sempre si trovano  
 gjithë herë e për gjithë. Kë shumë a mirë e arakshenë  
 \* për tukt. Era molto buono ed appetitoso  
 si dilij nga furri a njomi, a aprakte e a kercjilme se  
 appena uscita del forno fresco e caldo e croccante chi  
 kercjillinj (bej kercj kercj) kur përtyppje moican e tult të  
 scricchiola (la dice chere) quando mostichi la crosta e la mollica  
 një fortë më për se t'a përpija; përdena si shkojen ditet  
 të scendeva più prima che tu la ingoriam; in ogni come conoscono  
 të pëlqej edhe sa ~~for~~ fëhije më a mirë (buka thatë)  
 giorni ti piscava ancora pochi diventava più buona e più safferano qua  
 të peram (të njoman) ing je jifjan kurse shërfetoret  
 Il primo (quello fresco) non la bevano mai e gli odierne <sup>thata</sup> ~~quello~~ <sup>quello</sup>  
 për të mos bejjan shumë; e dita fa ~~quello~~ <sup>thata</sup> ish a  
 questi non ne mangiarono molto; il secondo quello indurito era  
 mirë për të bëje përsheshia me "xërre", thëmur kërthu  
 odato për bërë il pane con lo "zra" ~~che con~~ <sup>che con</sup>  
 se kur të i stija mbi valt, pëpëdhinet e hudran të ligensu  
 pochi quando tu gli getti sopra olio, peleroni e odio fite il  
 fute e ~~zra~~ zra fëm "xërre", lloj intë a mirë edhe për  
 bërë cake fa: "zra, quello è molto buono anche per  
 të bërë përsheshia me rrafje rapata e tjera lakre;  
 bërë il "kërre", con la rrafje "rapata" ed altre specie di verdure  
 për t'a bërë ma fozulet, ferrat pizzet e dethet, <sup>però c'è un</sup> <sup>ma</sup> rrafjan  
 për insalata con i papari, lemboni, ceci, fave cicchie e piselli;  
 kur fëm rrafje a bërë e e njoman me njëte, valt, famëdhore  
 col soffito. Quando fa caldo per bërë con intenerito con acqua, olio, p'omacchi

te njoma, qepë, ~~thelba~~ thelba hushesh, rigjenë, karkoveca të  
 freshi, aqlli acë, shokë d'epër, orizet, cetrat  
 përsë thelba thelba e kryepë (këtë ma fjalë lëtinë e thom  
 t'epër e fjalë radence të (tubë is' eon fjalë i tabeua la  
 alqerole); e a lagur me verën (e ngrenë abranit e  
 hiamung'egueset), e lagur e vino / i nutrimenb la abran  
 mikut ty Melchirech; e kur nëng kirke (e ke) mor gjë  
 e del mo abran Melchirech) e, quendo, t'atë non avri (p'ha)  
 tjetër. pë idhër a njomja vetëm ma njëte se  
 për compensio la inmundi'i shpessë eon l'egues chi  
 uri, ç' ihtë ~~si~~ idhëri më i mirë, b'p të  
 la femë, ch'è il compensio migliore, te la fessë  
 t'a dukij a kryepur  
 sembrare saporite

Pa diktur epulmen të ngrenët, ç' noni dietologit  
 senza saperlo hanno saputo che avete la ore i dietologi  
 (ata) ç' ke te homi e ç' ke t'pimë ~~se~~ po nëng dinë  
 (qull' che t'ichion che devi mangiare e bere ma non sanno  
 të na thonë ku kemi të marrëmi të ngrenët o turritë  
 diri dove debben prendere il mangiare e i s'chi per  
 pë t'è blemi) e thënësen "djetën mediterrane"; kjo  
 (comparsa) la chiamano dieta mediterranea; ç'është  
 djetë vij tënë (e njënë tënë edhe s'at) tura mbijetuar  
 siede venire regh'ato / e vena s'at avri) i njëpanda  
 miallet p'pë t'fejor tuncet, rigjetet, ferritet ç' morren  
 la fessë ber fare la tagliatella, de ricche e i fujib; se frenden  
 qmorin nga "ferriti, hexuri ç' shërbënë <sup>l'omshik</sup> l'omshik); boron sat  
 i nonne ad "brata" (il fess' de lavoro la l'una) ç' ngrochi  
 droqet, dorret (thënësen kërthe se njënë tënë vetëm ma  
 g'rande picchi e morchi (d'ep' con perchi venivano fete con 2 s'at mori  
 dorë) s'atichlet, l'aromat, ç'ingulit, rorhjetjet,  
 g'ostasinat, la regni, i corchit, la p'osa stusech



Kaucunxhjelat, veshet macja (emri d'eftone ra jone copa  
 rrethit caucunxhjelat, le orecchi di gata / il nome indica che sono fess  
 te voghe, te mbetura nga humi (parte) kur a prete pe  
 ricchi rimant della sghelata parte grande veniva tagliata per fess i  
 te birhe kaucunxhjelat e te pjerre e te dredhura si nje vesh  
 caucunxhjelat, pagale e girat come un orecchio di gata, (B  
 macja), veshet pifti, veshet e ndonjeter ce men i em  
 le orecchi di rete e la parte a forma d'orecchi e qualche altro tipo che  
 me vjen mend. Ma emrin makaruna vijan thene  
 adesso non mi viene in mente. Col nome macaroni viene detto  
 ce do parte te ~~la~~ heri. Keta humera o pasta be't'  
 ogni tipo di pasta compata. Queste parte si paterano  
 hakshim ma leng mishit te kuqe, ma femle, fjerre  
 manciere al supo di carne zoro (ragu), con fagole, kradakie  
 prone, bathi (ma korean o pa skorje) e ripule te ziera te  
 diechi, fese con o zure la cortace e fiale, col  
 vatra d'ete d'ete me pak zjerre te peqja boshka me  
 dy thelle boshka e fectore lentsment valla pignete con  
 dy thelle hushja, dy flete hushja e ndonje ralle heri  
 me spich d'aglio, me fali di leura, e qualche rara volte  
 ce lekure derku. Hekshim shume heri lakra keq ato  
 un po' di cortice di macale si mangiavano spesso le verdure (fagole  
 kophti se ato te epre. Lakrat te blera neng i gjeja kure  
 se coltate in salatche. Le verdure compente, non la trovai ma  
 se momeji i shinj pe ce momeji i bliz se turrete  
 feshi nemun le verdure e feshi nemun le camprore pchi i sh  
 ishik pak e fere. Adhe ato ce shurfiyan te more, artan  
~~non~~ erano pachi e per mente. Gli orti emi quelli che lavorano  
 drej grete e atyre, vejan te i mbledhjen jasht nde d'hera  
 iel, pesh, o meq le loro issue, andavano a raccogliete l'ortu nemun  
 e ta kophti. Ce gjethejeri (nganjari) sherbij; buleret i  
 e nell'orto in ognuna coltivava i ricchi

mirajën nga kopshtet që shkurbejën fureset  
 të ~~prezervues~~ <sup>prezervues</sup> tëqil' orë dhe i shkurbejën lavoreve.  
 Në dimri, për që a kishin vori derku, hahin lakre.  
 D'inverson, dopo hi era stō ammassato il macale, si meççer  
 të zieze me të mbeturat e derkut: eshtot, kujekt  
 i coroli cucimole con i rime sugh del macale; le ane cui  
 i mbetij ngjitur ~~ca~~ ca mishë edhe ndë i kisha qirup  
 restat attaccate sempra me bi' del carne anche se erano stōle  
 mirë mirë se frënda ndodij teltë e eshtot, verhet, buçe  
 pulite ben bene (spalate) e dentos si traverso il midallo onca, gli oraci, il  
 koca, këmbet, birhti, brinjat <sup>kurri</sup> me ca pefidhiu të fortë  
 muso, le teta, le gambe (piedi), le code, le orole, le spina dorsale con  
 ai. të djegë e përvëlone qurkon e i pëlqenë shumë  
 me pa di pefrone përcute du ti kucia le fura e picee molto e  
 kufit e duroni e do pira shumë veran pa të  
~~dashi le raport~~ e mol bere molto vino per spignere  
 shuazje të djeguran e qurkes. Kur bij dhibore e mbledhi  
 il buccia delle bocce. Quando cade la neve si  
 rula rula, bejën shtëjt shtëjt "surbetin", ma dhiborene  
 accoglie a macale, facevano contemporaneamente il "sorbeto", con le  
 e mijerstin që istë murkoti i zier e i firoste; me  
 neve ed il morto caldo e concentrato, a mai fraceva  
 pëlqej shumë e të ndenjët me thojen të mor hejën  
 molto e gli adulti, ai raccomandavano di non meççi  
 shumë enimer naten përmiçjan shtretin. E ndë ato,  
 molto attingent le nate avevano bignato il leto. E in pa  
 dite dimri shumë të ftohtë, ture u ngeshur të vete, për të  
 giornos invernali molto fredde, riscaldavano il scalore, per  
 shojen ngënë pëçjan të frushi e të hite pefefet, kështu  
 pengre il tempo eravamo alle brace e alle cenare, patate, carote  
 të vëbre ndien zeres për të mor theshin, dardhat dimri, molto  
 conservate sotto la sabbia effucimam o ricavano, le fera vermine, le me

shumë të ëmble llimonget, të vjerra me një kërrabi  
 mullë, kështu le llimonget, open con un guscio di legno  
 druri të druri shpesh, këtu nga ndëu hiri të rranulura  
 e të thirrë del në të diçka, shpesh në të çerere rranulë con  
 me ce kartë shurnal; batë e qizë të pjekura e  
 paca ceste di pome; fave e cacc. arronit, chick  
 koga qherdhini të plesur si "popëkornat. Me këta të  
 diçka gjenet shpesh con "pajçorë. Con quest'ait  
 ngjime ~~di~~ terij e thohij shumë gjithë qytha, glake  
 si, secën e rrançuarë ta vë në fava, le lingua  
 të ngjitje se ti nëng bë të ~~folje~~ folja ndë nëng a  
 ti si imbe, fave e apiciana de non poter verbare se non le  
~~le~~ legjeja me një pikë verë si ishë ishë edhe  
 le gusci con un goccio di vino <sup>comunque</sup> ~~le~~ fave suchi  
 shenxhituri (e turgatë) e akuate o ca zjundë po jo  
 tozhiato e stringituro e vinello/egreta) o un jo'aceto, ma mes  
 një të se me këta glake nëng de të ngjitet fare.

L'acqua perde con gesso le lingua unti si spiccia afo!  
 Fretat nëng ~~di~~ rivan nga përfit katundit, nga vende të huaja  
 le fave non veniva de di fuori del paese, de luoghi foresti  
 e blerqun si sot e, veç ndonjë në rënë o menderunë o  
 e lundunë come oggi, eccetto qualche erancia o menderunë o  
 qitër, ishëu gjithë të vendit: fig të thote, venur  
 limore, era tu le del posto/paesano) fave suchi, mes  
 ndë një të me këtu të frere o të mfermura <sup>e a ndonjë ditë</sup> me vende  
 intreccit in carne tozhiato o informate con mendero o noci  
 mendero o arra, mferulit të mbijtura e të maturuar (pjekura)  
 mferulit conseruato e maturoto në të le pome,  
 të koshë, vethit, rrançit i thote (i thojtur), ferdipi i mbijtur  
 sot le ve appente, il verdicco. mantenuto nel'aceto  
 frinde uthullit sa kur ditë t'a hoje kishit'a laja  
 che quando s'èvi moltiplicate dov'è lavorate

mirë mirë për t'i nxirja uthin, arra, mendul, lathi,  
 liri lene për të pëzierë l'acchi, nocci, mandorle, nallë  
 stonj, sheqer, derdhe e molla, thani, gjerice  
 cologne, mehqerami, perre e melë  
 Më sa ndonjë herë bëjnë me miell të përdhimi "formata"  
 liri di qushka vëllë facerano me lëvizime di pranuarit  
 me lëvizim të kug, djathtë e këmbë (të bëpëtet) o me  
 lëvizime col raga formaggio e salice (i ricchi), o col mag  
 lëvizim të derdhe vëllë me krye, val, ca djathtë të  
 lëvizime con solamenti soli, d'la, in fa' di frunzi  
 djathtë e ndonjë frittulle (të vepket): Me miell  
 gjerice e qushka "fittola" (i poveri) Con lëvizime  
 gjerice mbrojtjen një kukull, me brinde koga rrashit të  
 di pranuarit si imitari me "facere" con dentis scini d'ave  
 thani si neni ndodhën edhe të "panthani", i vëllëshim e  
 para come eden si trovano nel "panthone" d'ogge e neni  
 na të ngjashmë (cimbiçen) vëllë rrashit e lëvizime  
 picchi facerano solamenti l'ave e lëvizime lë  
 kukullin që ditën për na jipjan pamete të "ricicler",  
 facerane che il giorno seguente ce lo d'aveo nuovamente  
 si thuhet val, të pjetur të frunzi vëllë e a bëjnë sa  
 ricicler come si dice oggi, affue soliti che facerane facerane e lo  
 na vëllë na kur errej mati mirë (pavere) ndi, nga  
 mangjime për fume. Luendo gjerice l'bltente (l'primavere) se  
 një një, ish për miellitë e fute një të të korret,  
 di un lato, lëvizime poca lëvizime e para liri e miellitë  
 nga tjetra një, për të vëllëshim shumë fare lëvizime  
 d'altre canto, in campagna si trovano vëllë qushka di  
 një kopëti në të egre që mbrojtjen flancin e bëjnë d'ave  
 vëllë si di-otto che di campo che ci riempiono l' stomaco  
 lëvizime shujen <sup>na</sup> vëllëshim ce urin.  
 mangjime lëvizime, si spjegjime e si togjime in fa' la fame.



Më të mirat e më të kërkuesit ishin çikoret, gjumet  
 e për sponjë e për ruzhë, eramo, le cione, uafshë, lefigjose,  
 bukë djefuri, perkolidhet, mërej i epër, kivunat, shkash  
 "pauzilepa", <sup>forbulake</sup> <sup>refinjeli</sup> <sup>shpeshha uafshë</sup>, yiron, varrel  
 lulëkuzi o paparinat, rrëkollat, glimbe Kristit, sinap, ruzhjet  
 "pafsherime", <sup>varrelle</sup>, <sup>le uafshë shvitiçhi</sup>, <sup>spini du Crisp</sup>, ruzhje, <sup>scapello</sup>  
 raperte, rapat, <sup>varreperdet</sup> o <sup>torqit</sup>, <sup>sporenjat</sup>, <sup>arishidit</sup>, <sup>gerdunjat</sup>  
 rapeti, rapu, vitalle, <sup>bistok</sup>, <sup>arderyt</sup>, <sup>cordi</sup>, <sup>fajitai</sup>, <sup>cordoni</sup>  
 laboti, <sup>buqullake</sup>, <sup>cipulimat</sup>, <sup>kepuridhet</sup>, <sup>lula</sup> <sup>maxhi</sup>, <sup>rapini</sup>  
 fashulla, <sup>podulaga</sup>, <sup>lompescina</sup>, <sup>lungh</sup>, <sup>for du uac e rapu</sup>  
 Kungulit <sup>kuqicjelat</sup>, <sup>karkorecat</sup>, <sup>fabhi</sup> e <sup>qigra</sup> të <sup>njome</sup>, <sup>rapituli</sup>  
 ruzhje e ruzhje, <sup>etoshi</sup> e <sup>coranls</sup>, <sup>dove</sup> e <sup>ceci</sup> <sup>freshiteneri</sup> <sup>piselli</sup> e  
 e shumë tjera. Më fare lekurosh të epër, të zjerra e të  
 molte altre. Tui tili di verdhë <sup>selvitiçhi</sup> <sup>cake</sup> e

diganusura bashka me një pepëdhinë të fortë, i vëjen branda  
 një con me <sup>peperone</sup> <sup>picante</sup>, <sup>de</sup> <sup>mehevano</sup>, <sup>melis</sup>  
 të stose, <sup>je</sup> <sup>nie</sup> <sup>si</sup> <sup>një</sup> <sup>lugë</sup> (kudh o skuteli) <sup>bukja</sup> a  
 "stocci", <sup>che</sup> <sup>era</sup> <sup>come</sup> <sup>una</sup> <sup>scabellu</sup> <sup>di</sup> <sup>pane</sup>, <sup>fabhi</sup>  
 këni nga një copë butë të mëdha afër një tjerë ( $\frac{1}{3}$ )

me një gramo <sup>peperoni</sup> <sup>di</sup> <sup>pane</sup> <sup>circa</sup> <sup>me</sup> <sup>terra</sup> <sup>di</sup> <sup>pane</sup>  
 shkematje (o të ligjërimi) të këllsh e më. Nga kjo copë bukje  
 do të çihet e për.

Di questo pezzo di pane  
 prinjan tulët njëra të skora se kërkte bëjen një kudhi  
 tegharonu të mellicha fino ehe skora che con <sup>decevano</sup> <sup>una</sup>  
 ke vëjen shumë idhira: <sup>pepëdhinë</sup> të <sup>diganusura</sup>, <sup>pepëdhinë</sup>  
<sup>scabellu</sup> <sup>dove</sup> <sup>mehevano</sup> <sup>vazi</sup> <sup>comparsati</sup>: <sup>peperone</sup> <sup>fitt</sup>, <sup>peperoni</sup> e  
 e <sup>pandhore</sup>, <sup>pepëdhinë</sup> të <sup>fjetura</sup>, <sup>fortatari</sup>, <sup>cipulina</sup> të <sup>diganusura</sup>  
<sup>panetton</sup>, <sup>peperoni</sup> <sup>arushit</sup>, <sup>fittate</sup>, <sup>lempescina</sup> <sup>fitt</sup> <sup>core</sup>  
 me <sup>re</sup>, <sup>scabellu</sup>, <sup>fittulla</sup> e shumë tjera mënestra e kishan  
 të uore, <sup>balala</sup>, <sup>fittile</sup>, <sup>ed</sup> <sup>ettra</sup> <sup>mimestra</sup> <sup>che</sup> <sup>overano</sup> <sup>foce</sup>  
 pak. <sup>lung</sup> vëjen mbi si <sup>kupjerzi</sup> <sup>tulit</sup> e kishan <sup>preri</sup> <sup>më</sup> <sup>perre</sup>  
 suzo (brado); <sup>vi</sup> <sup>mehevano</sup> <sup>apre</sup> <sup>come</sup> <sup>capuchio</sup> <sup>le</sup> <sup>mellicha</sup> <sup>di</sup> <sup>primo</sup>

eversono teghida, la bevrano con un fangolo e endugno in, campegr  
 lidhjan me një stieruk e vejen jasht të shkurteper;  
 Velt e ai pak ting doli doli lagj, tukan, tute e skroxë, cë  
 a levoren; l'oho e quel poco nigo lentamente insuffere il pan  
 kar e haia kish shume "amore",  
 malice e scorse chi quando lo mangiar avere molto "rapie",  
 Mënstrat ma lëngun nëng vëhshin ta stoca po  
 Le minute col budo (sugo) non si metevano nella stoca ma  
 vëhshin ta "marmite" eranja çë, kar jaltë bij tëtim,  
 si metevano nella marmite di rame che, quando in campeggio face  
 a uschian ta zierri. Le meti nisi mburojan edhe  
 l'udo, la ricolavano il buco. Nello fuoco stiano d'ardavano, euc  
 l'athite a njome të ngrina pa zier e ta ziera, <sup>come se niente fosse</sup> <sup>pepe të re</sup> <sup>erifut</sup>  
 la fare tenen mangiet crude eche con fuschio <sup>adiscipli</sup> <sup>travelli</sup> <sup>piac</sup>  
 gashë të njome, gherdhinë të njome të fjekure të zierri o  
 dierdhie tenen, gentero tenen, aron <sup>o</sup> el fuoco o l'udo  
 ta ziera ta kusa, qiera të njome, kalliajt të njome të  
 nella caldaia, cës tenen, spiche ~~tenen~~ tenen di gasno  
~~o~~ skogullera, rallostare, mollet Stien Gjirajt, gjershit  
 rorinellate, tade tenen l'udo, meli di i gioranis, cilizza, ~~arora~~  
 l'ula të kaxhëvet, miëna të bardha e të zera, kullumbro  
 fir di eccie, gelre bianch e neri, sironi (colombi)  
 fraudhat morenat, uverpine, fundherat pafshinut, more  
 hazah, amezene, ura njome, tomadon, jelibreni, more, pipet  
 ferri, derdhat gerricat, murtat edhe ca a peridhe, <sup>vinia koka</sup>  
 peru, ferantat, moccato ancora un po' asse (non natura) el boco  
 kur ben shume rapie ta limi hejen "acquasolin", i ferie me:  
~~o~~ e peracche. Quando lo molto caldo ehi eia mangiarano l'acquasol, fatto  
 një krypë, val, rigan, fundhera, pafidhine të njome, rapie  
 or: ecqna, zle, sho, erigano, fomatoni, peperone tenen, cipolle, ura  
 një thelle budher a presë cimbecineta, korruceta, acie (sherpë  
 spichi d'aghi, teghida e picchi pesetka, utnoli, sedano

du fletë verillëku e ... fletë të thote sa më do  
 due fletë krahë e ... janë durë qendrë finë me ~~kan~~ durë  
 o sa më ke. Hekshin përdhinë e përdhoren "çembatë", si  
 e fletë me kan. Li mangorven përdhinë e përdhinë "ciamare", com  
 thomë të krahët, letirat: ve ta një digonë dy thelba krahër  
 dikomë i fortësi, që "itë" në thellë dhe njëçhi d'eghe  
 të shtifura me një kafanë dorje, përdhinë të njëme të fletë  
 shisqorë: com me colpo della vena, përdhinë tenes, tegliat e meke  
 dish (mbë gjemë) i digonim hap sa të shikim ca të djegura  
 li frige, teato da sembrandë un poco bruciat  
 përta me afër dyndeljetë jamëdhora të kuge e të voghe  
 poë meke cirto me darsina di pomodorini roni e grumbë quest  
 sa një gjerësi/nga eto ci fenes avorta e përdhinë pë dimrin, pak  
 me cilicigë (de qindë che mesie "inventa" si effusioni per l'invasa)  
 rigerë, dy fletë basilica, ca crupë një djegulligë thomë edhe  
 hoc rigerë, due fletë di basilica, me po di rale, me diabolichis del  
 kucletë o ciorsette si përdhinë shumë, i shtie dy pelze një e  
 me cuchi "quapito" o "ciorsette" che të fenes meke, venë due krahër di  
 let' e rigerë njëme kur përdhinë njëme u kan durë e një  
 eque per evocare fino e quando lid pan loro non si sia sciolto  
 sfiras, e përdhinë e ndë ka crupë shuen rigerë  
 e l'acqua evaporata, l'acqua e se e raporte, specu il fuoco e  
 Hajen edhe shumë shorte këmitë: këmitë të vogla e  
 Li mangorven edhe meke meke di lumëchi: le chiacchiere piccolle  
 të bardha ci rritoren mbi darsat e glëmbat e jeni më të miat  
 e krahë: che crescono mi cerfugli e li spini e sono le più rapite,  
 me të mblodhjet jeni marrumet, me mekësi të mesimë jeni  
 le più grandi sono i "marrum", di grandezza media sono  
 çamarelet; marrum e çamarele gjenden ndë përdhinë nëmes  
 le "ciamarele"; marrum e ciorsette si trovam mi volam in marr  
 berit të legët e jeni ca "shapite". Këmitë të mblodhur  
 sh'erte legjite e sono un po' insipide, le chiacchiere meke

e të bënura dy, tre ditë të një sporte o panesi për të  
 e lënë dhe o tre gjori in një sporte o cështje, përchi  
 panchonion e të që kanë njëzë, e për të nxirranjen matiu,  
 dëgjeriskeno quello che ha beuno mangiato e per spirore la pa-  
 lakem mirë mirë shami herë, shihen ta një kus me një të  
 si lëvamo ben bene molte volte, si getano in una celiera con  
 fletë dheret zjerri. Si një të ngrohet ata nxirranjen përht kocan  
 l'acqua fredda e si accende il fuoco - Come l'acqua si riscalda quella  
 e kur një të ze vete (ziani) poverinjen gjithë me ~~me~~ kocan  
 acciemo fuori la testa e quando l'acqua bolle, muciamo tutte  
 përht se të t' i hash me këten e shpejt tura i përpjitur pa  
 në la testa fuori del guiso che puoi mangiarlo con facilità e  
 ndihëmi të përje e pa beune gjerëse korçëse (shpisi këmbilit).  
 hëdramente rucchiandole senza l'aiuto dell'ago e senza fare un buco  
 Veg ben lëngun: digerisen katar thekë huckesh stia një  
 elle couchiglia (s'io case) delle cicole. Separatamente fai il sugo: pigli questo  
 grugnat pamedhara të vogla, një cimbi rigun e (duhet dreq!) një  
 spicchi d'aglio, metti un pugnat di pommarino, un po di cipresso e (ci vuole davvero)  
 pefalhinë të fort, pak një e kryje, shtize këmbite të lëngun  
 me peperone picante e un poco d'acqua e sale, metti la bannochia nel sugo.  
 Zieja njëzër pak e... bon pro, e in tëft e beni sa duam  
 fali për un altro poco e "beni pro, si faccio e mangio questo  
 me, orks të mirë. Kur përht të lodhura e të stërnurë një  
 vete e con buon appetito. Quando in compagnia stacchi e sponeti del  
 shami shërbitorë, kishon nu (u) e ishen pa mornjë idies  
 molti lavoro, averano fame e averano senso, altro compendi  
 bëjen "supan", do me thënë kuti e qepë të lagur të vera-  
 brevera "le zuffa", cioè pane e cipolle insuppate nel vino -  
 Ljelmat kur përht ketundit <sup>veçor</sup> tura kelleandrua, mbushjan  
 i rapsi se quanno fuori del paese andavano girovagando, riempivano  
 sereno me mënne ferrash, garice, thanë, oras, letië, kimbëtho  
 la fence con more, ferestre, conchi, noc, macche, spina fida,



spinefulge, kulumbi e me se mundjan te vidhjan nder  
 kane di zore crize, pini e con questo febbraio rimbacchiere nelle  
 vreshtat e dherat; sejan edhe gjetete, butkose e adonje perke  
 vigne e nei camp; ecchisferemo anche prochi, rane, qualche  
 ndi lamet, ndonje zog, ricre e, nje nje te vdekur papi pepi,  
 ferec nei fiumi, qualche macis, ricci e, ogni morte di papa  
 ndonje breshke. Ndi vreshtat e kopktrat mblidhjan lobatin  
 qualche tartaruga. Nei vignesh e vegli ort racogliemmo, ferim  
 kurduhkan ci e tiejan me patate, a tiejan me patate  
 portulaca, chi racogliemmo con le patate, le utilimmo per insalate,  
 kukucjelat <sup>kungjalt</sup> kume te mica ndi i sepe "kapezi", te diganim  
 zuchina e suche molto buona se fatte e "sepece", fite con  
 me bak mendesje e utrule, cime kungjalt me tumocit  
 me lo dimento e aceto, le ame te <sup>coorse</sup> cocore, con le tagliate  
 e bak pumacherash, bak e kungjalt te mbruptura me ve bak  
 e nje di pomatori, e i fiori di suche impastate con uova e un po  
 mista e te diganim; kerkoret, citrut, Akeshim fruta gje  
 di frime e fite, cetivoli e carosello. Si mangiammo frute di ogni  
 shortash (fresh): fite te sarda e te rese, turpente  
 tipe. Lchi banchi e neri ~~po~~ come i toriani,  
 bak ruget, vistarut, jurit, kelliambast te larsha e te rese,  
~~basitap~~ vektaruli, sior, kulumbi banchi e neri  
 marineste, etc me pikses e te figura (te presuluer) idan  
 mangiam; quelli con le goccoline e apparte erano molto  
 kume te amble e i sejan me gjele korean (kurusu); sheshkull  
 dolce e lo mangiammo con tuba le scorse; le giugosl  
 thuret te kuar si kovidimo e dice te thuret (petite), meskut  
 i cornish, rosi come "corbellini", e un po' aspi, le mephe, molte  
 sham fare pumardi e susimora te larsha, te nje te verba  
 ambite di frugue e susime banchi, rone, giell  
 te rese, permittate e pjerite, me kuma te larshi (ukarine)  
 meu albocche e perche, melon banchi (zucchini)

të krye, kumburë, garnizat, shumë rracë dorëshak e mëllesh  
 komi, përgjithshme, perastë, varë t'f'i du pëse e melle  
 si kumshinat e xukurkencët, dorëshak dimri e vërshtim vjerr  
 come le limongelle e le zaccareccombe, pëse verime che si mellepse  
 nxerte ma kerrëta të mui herë ma bashkë, punësharët  
 e fese e "uzete" con genci di legno alle trave <sup>inseme</sup> e pëse, pome dori  
 "kudrat" figët e tharrë, kungët, rufshet, ~~kapat~~ <sup>copat</sup> mabhi,  
 eglë, f'chi rachi, solciu, xapësi, pëse du loto  
 vërshtimë, brinjët e spungulet, fukta ma të lyert (vënd rën  
 venturoca, "spungullë" e "cordate", le vërsiga con le sugna,  
 përsit, f'çyrt, shëpët, zushra të mure, nxertët e pëse.  
 përsit, cotage, melle gran: urë de toulë (buone) tracce di cipoll  
 melle vjerrë, ferdici, herëgjeli, menavata, barbarona, aleniku  
 malvone, vëndiche, "herëgjeli", menavata, barbarona, afruca  
 kolë tumburi, rëngimela, aleniku ruri francizë e tjerët  
 kolë tumburi, rëngimela, eglonca, urë franceze e etër che  
 ç'ning kon (më) mendimë. Në të vëlurët hapur edhe  
 non mi vengone che mure alle vëndemene mangjorans such  
 sëmipielin ma skumrin e bakala të d'genisue ~~si~~ të  
 il "sëmipielë", con lo sgombro, e il bacalà f'itò t'itè e due gues  
 dy këta të ngjira isin shumë të mire. Te ruzji  
 minestriere, melle s'oposite. Më mure di  
 shen Martin <sup>shen Martin</sup> shen Nohut mblizën rrezit ç' i hapur  
 e t'abe novembre e dicembre si mangjorans i "reccomeli", o "reccop", e  
 atje merete e i s'ntipjan e këpër m'porkotin vjerr methere  
 si mangjorans li per li o si figjorans per fare il mosto cotto, e  
 mustin e ruzit. Te Nohut (in të iurit të Kristit) f'ekshim.  
 e Nohut (alle nativite di Crist) si f'eceran  
 të ngjira të mire e të erëla: petulit, krumulit e krestat  
 c'f' melle suan e dola: f'etole, "crusdule", "curcimi",  
 të mbushur ma këpër të s'ntipjan e musterie ruzhi e fruter  
 nisobla con ceu s'forinat e mostarde d'arë o d'etër f'itò.

e, per se i Kirken digeritur, i Kirjan, ma mjaltë e mjerkë  
 e, d'pa fole, le ungerens con / mieli e vinculo alier murtote  
 Mbuansan fite ma mendul o arra o lathi; digeri  
 Bufornans, fite con mandorle, o use, o nocelli; fuffercio  
 sjan ngjshin e Koblania (ma Kocat e fightrat bejan  
 l'anguille e il capitone / con la teste e la code preparaven  
 l'ingun pe tumacet / e sinapi ma skumrin, <sup>ide g'itit</sup>  
 il sugo per le teghietelle) ale 'sinapi' con lo sprouto, <sup>du l'itit</sup>  
 shite Kirke t'itit ndonje narenje e mandarini, ca  
 le cere dovev exerci qualche arancia o mandarina, un pa  
 miste terku o fujje o kenopi o kumit, survedhimi  
 di carne di maiale, o pollo, o agnello, o coniglio, o ~~capra~~, perubino di  
 papera o parrinaja, ca cicutate (pe etem nje zri)  
 o fufere o tocchino, un poco di maciata (ma solamente un odore),  
 ma me pare Kirken vrese dectum, nje cope zorre sauxhiqi  
 se poco prima avereno macio il maiale, un pezzo di intestino di  
 ca vatem pak zri a bejan pite, tu tjete (o fetera o tartara)  
 "sanzich, <sup>sanguinifera</sup> perche solo poche donne lo facevano pira di sangue alle tortiere  
 Tra m zorre sauxhiqi pe se gjakun emfilmar ma ce cuka  
 Ho detto intestino di "sangui", perche il sangue addolcito con zucchero  
 plate cicutate, nje zri Kaneya e ca zorre narenje,  
 cicutate graketa, ma enema di canulle emji di fuce d'oroc  
 a vejan ne zorre e trasit (e thajen vajca) a lidhur nje  
 veniva meno nell'intestino crasso (e chiamavano la zorra) l'zore  
 nje ene; a mubshjen pak me se me g'emise ma gjakun e  
 de una estremita, lo riempivano poco piu che per meza col sangue  
 e lidhur sahe nga tjete ane Bejan keshte sa gjaku kur  
 lo bejavano all'altra estremita. Facevano con perche il sangue quando  
 ite sahe i tenget neno Kirke t'itit e kur ma te zice  
 era ancora liquido non doveva fuserse e quando, con l'ebullit  
 ngurij e ritij shume neng kur t'itit zorra  
 me, se sanodave e creseve molto, non doveva per soffere l'intestino

Le tempu ku kish zier sanshigi ish ca i imbel e  
 la budozha in mi era stato blyto il "sengiq" era un po' dolce e  
 megnie kap sa te ~~vogjehit~~ (me) e pijame si kulish  
 gramu tute du i rappre (noi) lo breseno come i cucciol  
 fine hijrau. A lertete ishte se na kur feshojen  
<sup>dei cane</sup> ~~terono~~ il siero del latte. La verite e che noi, quando avevamo  
 te nje manari neno ligan mosje e hejame gjithesej djath,  
 ecate ~~si siene~~ <sup>si siene</sup> in <sup>me ne</sup> <sup>me ne</sup> <sup>me ne</sup> non lasieremo niente e mengjeramo  
 qjeli, tonier <sup>shurpate e kasirubate</sup> <sup>shurpate e kasirubate</sup> <sup>shurpate e kasirubate</sup> e hejame "ullmu", ceciet  
 e qjue cose: formaggio, ricotta, tome, gjusate, cucciolate, breseno il labe, e  
 te i pijam edhe hijrau e etirve si na ruzjen sh trimde  
 portavemo "ullmu", i cepi perchi bresvimo, edhe il ~~siero~~ <sup>siero</sup> loro siero ed eni  
 e, moie kishen ate e u, set hejan berim e pijam  
 e i guerdavemo con occhio torso, e, se avevamo fame e sete, portavemo megie  
 upete si de lit e dhite se ruzajen  
 erla e lere ecpus come le pecore e le capre che custodivemo -

Te dihan a vellirit u mbesuem te hejame tumace me drudh  
 la domenica delli Polani usivemo menziare teghietelli con la  
 tulle te bukisi te thete e kenua drudha te mbdha se nje fare  
 molliu: la molliu dal pane rafferemo ridotta in trigh grandi quanto  
 mersaj o fjerri, a digeminar te nje feltere (digenie) kap pek  
 un seme di fuschipapat e una lenticchia, frida in fante tanto poco  
 njera se te ~~fehote~~ a verdhe si eri, a bashkon me eukrin,  
 de ingiellissi come l'oro, unite abo rucheru, conelle  
 ce pleh kenelja e arca te shtipura me stiprin te murteri  
 tritate e noci pestete nel mortuo col pestello fino a  
 njera se te behan edhe kto te mbdha se drudhat <sup>Ziam</sup>  
 ridurata anche questa grande quanto le briciale - Cucci  
 tumacet, te frera pek me te gjera si brescut e feshane  
 la teghietelli teghietu leggerment <sup>trituru</sup> <sup>trituru</sup> <sup>trituru</sup> taghe come la lasagna e poi



te një pjete (talur) te medh ben një shtrati të hollë  
 in un piatto ~~grande~~ grande, fai uno strato simile di  
 Tunecese e i shtron mbi drudha, ben pamete nyter  
 taphetelle, corpergi le mollica, ripeti un altro  
 shtrati e ve mbi tjetren drudha njera sa neng terra kiter o  
 strato di mehi l'altro mollica, fino a quando non arai fatto  
 per shtrata; a le te ftohet e ben pjesat që do t'i  
 quatto e cinque strati; larsi raffreddare, fai le porzioni che jete  
 herë si një të ngrënë të embel (si një emfelnire).  
 mangiaru come un dolce.

Pë gjithë javën a madhë, rec te prëntu që neng kamaronat,  
 Per tuba le settimane sante, eccetto il venerdì quando non si può  
 hehskin kuburat, taralluce, fupjè e ve te ziera e  
 transgredire il digiuno, si mangiarano, taralli, tarallucci, torte, uove sode  
 të nguzure sa u kishen zier herke me rrenjët që i  
 di colore ~~coloro~~ berchi erano state cotte con le radici che le  
 nguzen. Te dieben a Peshqevet hejen keucunxhjelat me gjizë  
 arrome. La domenica di Pasqua si mangiarano i ravioli con le  
 mishë gjeli (ghelugi) o qengji; Te hënan a Engjëlit, dite  
 carne di zallo o agnello il lunedì dell'angelo, il giorno  
 vëdamëvat (pesseta arbreshivet) hejen mishë qengji e  
 dell'epope frateme (le pesquette degli abruzesi) mangiarano carne di agnello e  
 verdetin i hënan me mëry të epër o funë pastre nyter mëry  
 il "verdeto", fatto con finocchio selvatico e finocchietto sin  
 me i forte ci ritet ndë malte të zier me lekëken,  
 biccanti che cresce in montagna, cotto con sale e pepe, carne di  
 mishë qengji drudha, ve të shqerra e peper. Verdetin,  
 e quella mollica sbiancata, uove sbaltate pepe e formaggio. Veramente  
 heja një herë e prane, pë t'a herë pamete, je i mirë  
 mangiolo una volta a fai, per mangiarlo nuovamente, sei capace  
 të shërisht taten e mëman. Te festa sënd Alisë rigitehe  
 di rendere tuo padre e tua madre. Alla festa di sant'Elia vecchia

o cingul me lëng të kuq e një qelbëz të mufituruar / të mbytur  
 o strascinat eol rapie ed me qelbëzto imfatto, vino  
 ver, macchinine americane, vullbafino, vëll'ingit, eci, meraj, kopshtë,  
 macchinine americane, lupini, slive, sedano, fipacchero,  
 fig, crush, mendullat e letë të njoma, kufetën, kështen  
 lësh, ura, mandorle e nocelle frashë, kopeto (torrone) kushje  
 fashulet, pumë fashka dorëho e molle e, kush e kish,  
 carube, frugje penha pere e medh e, chi l'aveva,  
 axhënyj prëmitiv.

incipiente il presente

Bakallaj hahij ~~ndë~~ gjithë strascinat, sed ishte shumë  
 Il bacala si mangiava in ogni regione, oggi è molto  
 i shtrajt pa më parë ish mishtë e të vafkrat se  
 era, ~~in~~ primo era la carne dei poveri chi lo  
 e blija me pak turres. Thojam: Bakalla frig e ha, Ish shumë  
 con frasi con pochi soldi. Dicevamo: Bacala cucci e mangia, Era  
 i miri i pjekur me pëpshini të thura e të pjekura me velt kappë  
 molto buono arrosto con i peperoni rossi arrostiti con olio e sale  
 e punëdhare të ndera e përrisat gjithënjë e kur a heje lëpisja  
 e pomodori teghëti e, macaletto il tuba, quando lo mangiava. Ai  
 tharjet! shij edhe miri i diganitura me pëpshinët, me patate të  
 buccari le unghie. Andava bene anche fritto coi peperoni, con la patata al  
 tartiere, me ~~la~~ drudhou e tumocët, me lëng të kuq. Ia  
 formo, con la mollica e le teghietelle, col sugo rosso. Nel frant  
 trofij haham bakalla të pjekur me velt e re për të shijam ndë  
 mangjavamo bacala arrosto con l'olio nuovo per vedere se era  
 ish e miri e pa errë. Cifulinat i haham të pjekura  
 buono e senza uova. I lampugnini li mangjavamo arrostiti  
 e të shtrijura me val kappë e fletë pëpshini; te diganitura se  
 e shiacciat con olio sale e peperoni in polvere; fritti da essere  
 bijen kërcë kërcë, te diganitura me re, te tartiere me drudha  
 croccanti; fritti con le uova, altortiere con la mollica (aragone)

e salcice, të ziera e venur të uthulle. Pulat i hejan  
 e salcice, ballë e merrë shokëto - Le galline si merrin  
 vetëm kur bish rëmur ma fupitan e rieu fë të vdisjen  
 vëno solumente quando ammalavano con la "pipita", e stavano per  
 o kishan vdekur e kur të plakosura nënj hejan më ve  
 morise o erano già morte e quando invecchiata non facevano più la uova  
 e ishan dënuar të vdisjan vrarë. Gjelet, veç një  
 ed erano condannate a morte. Gjelet, eccetto il fimo  
 më i lukuri e me shortan a mirë çë do të ngjallet ma gjithë pulat  
 bello ed il più fortunato, che si ricrea (si ricicla) con tutte  
 ta gadënori (masuni) si një fasha të hërem-i, u leni  
 le galline del pollaio come un partito nell'herem, sono met  
 ndi një yllë të keq sa ndë vjerët, kur zem t' i fëgenjan pulëpi  
 shtë ca kiva stalle perché a settembre, quando le pollastrelli incomin  
 lhat, i ritat mistulle (kreshkë) e këndonje, vinjan vrarë të një  
 cisano a piacere, cre la cresta e cantano vengono uccisate  
 rinje më për se mat. Picurat (pëllumbat) bë t' i hejan më ishan  
 giovani prematuramente. I piccioni (colombi) poteri mangiarli solo  
 grua berrë çë kish blerë dielin (pjetë) e kish zëja fupit  
 se eri una donna incinta che aveva partorito e doveva riprendere forza  
 pë t' fipje sisan dijet; Ki Lena Polucit kur bleu dielin  
 per allattare il fergolo. Tra Lena di Polucit quando ha partorito  
 hëngri një përë picure e tre kuarte partinë "mucë dhe melkë  
 he mangiato un paio di piccioni e tre quarti di partina "semi di melkë,  
 e kish edhe ma e udhij a lodhëtë. Thelprot, kulet,  
 avere ancora fama e si sentiva sposata. Le volpi, qualche  
 kerdhakaçet, mëllujt, kalëndrat, djepurat i hejan vetëm kish  
 beccate, merli, colandre, lepri le mangia solo chi aveva  
 shkupertan (fushonë) nge e turresë pë të vejan a kaçu  
 il fucile, il tempo ed i soldi per andare a caccia  
 Hejan pek përthëi bemi e dehtë: sardinet, aligat, skumret, sardo  
 Mangiarono poco pesce di fiume e di mare: sardine, clari, sgombrici, sardi

razza, kulishi, pullpi, pullpetjelat, gërthe e cëncora djebi,  
 raze, "cucculo", polpi, polpetta, gembani, gascchi  
 supaja me tumazë drudha e a zezë supesë, ~~kos~~ kuculi  
 seppia con tagliatelli mollica ed il merdella nipa, cozze, cannelloni  
 kameliga

Tashë gjithë këta futura shërbise e harrove  
 Ho descrito tute queste belle cose ed ho dimenticato il  
 lekruarin, dreg nëng ishte sa ~~ka~~ a harrove po  
 "giacuar", veramente non è che l'obbe dimenticato me  
 ishte se a mbe mend si ndër për cë ish një  
 i chi me lo ricordo come un sogno perché ero un  
 ndër të hoja lekruarin që a bëjen vetem balerët  
 sogno mangiare l'giacuar, che ho feceremo solo i nobili e  
 të bëjate në karnivalët. U e hëmpre, bët' thurshi dy  
 ricchi e carnevale. Is l'ho mangiato più sine, due o  
 tre herë e për këtë e mbe mend si ndër si ish bënë;  
 tre volte per perciò me lo ricordo come un sogno come fare  
 mi ndat se vëhoj mishë, vë, lëkenga, skumar  
 fab; mi sembra che si mettessero carne nova, sarsa, zombi  
 të lyertë, peper, kasela, dukas e mialti gjithë të mbujtar  
 sogno, pepe, cannella, zucchero e mishi il tutto impastato  
 me mialti e venur te ferru Harrova edhe "kucullin" me  
 con la farina e messo al forno. Ho dimenticato anche il "cucculo", la foca  
 punédhore val e ripan e, mi i mirë edhe, kuculli me  
 cie con pomodoro, olio, origano e ancora più buono, lo faceva con  
 veltë, plish pepini e rigonë të mbujtura me pasta "sfolë"  
 che, peferone in polvere e origano impastati con la pasta e sfogli  
 Njëng je benj më. Se më vjen shemie urri, përpiq  
 non ce lo faccio più! Cëi mi viene molto fame, mangio  
 e përpiq vetem fashitanë e kensuoci (kensurilli) mi vete  
 ed impio solo saliva e lo gola mi va su e  
 lortë e portë pa ngrenë faragjë (morgjë)!  
 qm' senza mangiare niente.