IL PANE NUOVO

In un pezzetto di terreno incolto,
del fertile Nurcoro incantato,
mio padre seminava il grano tenero
che maturava agli ultimi di maggio.
E lo mieteva svelto,
appena maturato,
facendolo seccare tra le stoppie.
Poi legato in piccoli covoni
lo trasportava sotto un grande fico
e con un legno, come al tempo antico,[1]
battevamo le spighe per trebbiarlo.
Mamma era pronta lì per ventilarlo
e, dopo, ben mondato,
se lo portava subito al mulino.
Ed impastando la farina nuova,
felice mamma mia,
cantava sottovoce una canzone,
ch'era sì bella come una preghiera,
davanti al forno acceso.
Dacci pane, o Dio
invocava cantando mamma mia,
dacci almeno pane in abbondanza
per allevare questi ragazzini.
Così pregando Dio la farina
diventava pane.
E la mamma infornava la focaccia
facendole la croce, a modo suo,
benedicendo. E del nuovo pane
il profumo correva nella via
a rinnovare in tutti la speranza.

[1] *Il legno era una specie di clava che serviva per battere il lino (su mazu).*

SU PANE NOU

In d'unu bicculeddu 'e 'agantiu,
de su fertile Nurcoro incantadu,
babbu semenaiat su trighittu
chi 'eniat a urtimos de maiu.
E, lestru, l'andaiat a messare
appenas ingranidu,
pro lu fagher siccare in su restrugu.
Poi lu ligaiat a mannugru
pro lu jugher a s'umbra 'e una figu
e chin su mazu antigu
lu mazaimus pro lu triulare.
Mamma mia fit pronta a bentulare
e poi, 'ene purgadu,
lu jughiat in presse a su molinu.
E cumassende sa farina noa,
cuntenta mamma mia,
cantaiat serena una cantone
chi fit sa pius bella preghiera
fatta de fronte a unu furru alluttu.
Daenos pane, Deus
pregaiat cantende mamma mia,
daenos nessi pane in abbundansia
pro allevare custa piseddina.
Gai preghende a Deus sa farina
diventaiat pane.
E mamma infurraiat sa cogone
fattendeli sa rughe, a modu sou,
beneighende. E de su pane nou
su profumu curriat in sa via
a rinnovare in totu s'isperansia.