

i loro padri, mariti e fratelli divorano costole e cosce d'agnello succulento.

L'agnello arrostito allo spiedo, anzi più esattamente *al palo*, è il cibo favorito delle grandi occasioni, il piatto dei giorni di festa. Spellato l'animale e levate le interiora, lo infilano sopra un piuolo grosso come un manico di scopa: il palo viene conficcato per l'orifizio posteriore, esce fuori dal collo, rientra nel mento e traversa il cranio; le zampe posteriori sono incrociate, inserendone una fra la tibia e la fibula dell'altra, come da noi si usa agli uccelli; le zampe anteriori, staccate, servono a chiudere le aperture del ventre da cui furono estratti gli intestini. Così l'agnello resta saldo al palo senza bisogno di nessun legame; il palo viene quindi posato sopra due piccole forcole di legno piantate in terra; vi stendono sotto il fuoco, quasi tutto brage a leggiera fiammella; un ragazzo viene incaricato di girare lentamente il palo e di badare alla grande pignatta, dove le interiora son cotte a stufato e che serve soltanto nel giorno onomastico, nelle feste dei santi patroni e in simili solennità.

Semplicemente condito di erbe aromatiche, questo arrosto all'omerica, all'eroica, è squisito e gustoso anche ai palati più cittadini. Si scelga l'*izsjek*, cioè la costoletta, o ci si accontenti di una *bosarja*, cioè di una porzione qualunque, si troverà sempre un ghiotto boccone.