



la Ludla

(**la Favilla**)

Periodico dell'Istituto Friedrich Schürr APS
per la valorizzazione del patrimonio dialettale romagnolo
in collaborazione con il Comune di Ravenna - Assessorato alla Cultura

Autorizzazione del Tribunale di Ravenna n. 1168 del 18.9.2001

Società Editrice «Il Ponte Vecchio»

Anno XXIV • Novembre 2020 • n. 11 (208°)

I concorsi di prosa e poesia ai tempi del Covid

Le pesanti limitazioni imposte dalla pandemia hanno influito quest'anno in maniera drastica anche sulle manifestazioni con al centro il dialetto e la cultura popolare romagnola. Dalla fine dello scorso febbraio sono state interrotte le rappresentazioni delle stagioni teatrali, le conferenze, le presentazioni di libri, i trebbi, i corsi organizzati da vari enti o privati. Un timido tentativo di ripresa, pur limitato dal dovuto rispetto delle normative imposte, si è avuto nel periodo estivo, ma nel momento in cui scriviamo si è tornati, dalla fine di ottobre, ad una rigida chiusura.

Problemi ci sono stati anche per i concorsi di prosa e poesia, che sembravano presentare meno difficoltà, vista la partecipazione non strettamente necessaria del pubblico. In questo caso i problemi sono nati dall'impossibilità di convocare collegialmente i membri delle giurie che sono stati invitati perciò a formulare singolarmente un giudizio sintetico sulle opere esaminate sotto forma di voto numerico, poi inviato agli organizzatori del concorso che hanno provveduto a stilare la classifica di merito. Si è assistito così fra i voti dei giurati, anche se in rari casi, a discrepanze vistose che sarebbero state sicuramente limiate qualora ci fosse stata la possibilità di spiegare in presenza da parte dei singoli membri della giuria, caso per caso, i criteri alla base della loro valutazione difforme da quella dei colleghi.

Si è sentita poi la mancata, o molto limitata, presenza del pubblico anche alle cerimonie di premiazione, per altro annullate nella quasi totalità. La premiazione infatti non dovrebbe essere solo l'occasione per ricevere i premi da parte dei vincitori, ma anche l'opportunità per gli autori non classificati di conoscere dai giurati presenti un giudizio sulla loro opera, al fine di acquisire maggiore consapevolezza nella valutazione critica dei propri elaborati.

Questo vale soprattutto quando si presentano poesie che, nei dettami del bando o nell'intenzione degli autori, devono rispettare inderogabili regole nella metrica e nelle rime (sonetti e zirudelle) e che per questo a volte rischiano di essere escluse, per altro giustamente, anche solo per piccole imperfezioni formali che con una maggiore attenzione si sarebbero potute facilmente emendare. Per ovviare a questo problema la Schürr si propone per organizzare in futuro corsi di formazione per chi fosse interessato all'argomento.

SOMMARIO

- p. 2 **Amarcord ovvero il dialetto nei film di Fellini**
di Gianfranco Miro Gori
- p. 3 **I balli di una volta - VII La tresca**
Rubrica a cura di
Alberto Giovannini
- p. 4 **La mortadella di Bologna e le altre Origini e questioni etimologiche - II**
di Lucio Donati
- p. 6 **La civiltà della valle**
di Guido Tarozzi
- p. 8 **Aspitènd cvalcùn**
di Gilberto Bugli
Illustrazioni di Giuliano Giuliani
- p. 10 **Par Sânta Catarena, la név a la finistrena**
di Gilberto Casadio
- p. 11 **Parole in controluce: stlònc', stròz, gàngher**
di Addis Sante Meleti
- p. 12 **Concorso "Scrivile"**
A. Muratori - L. Olivucci - R. Garoia
- p. 13 **La pida**
di Eugenio Fusignani
- p. 14 **Abat-jour**
Testo e illustrazione di Sergio Celetti
- p. 14 **I matti di Seguno - La dieta**
di Ruffillo Budellacci
- p. 15 **Al rizèt dla sgnora Maria**
Ulèivi in padèla - E' chèrd
- p. 16 **Giuseppe Cantoni - Vo ch'a si bon**
di Paolo Borghi

Fellini, nel 1967, scrive un bellissimo racconto, intitolato *Il mio paese*, pubblicato in *La mia Rimini*. In esso ricorda l'infanzia, la giovinezza e i successivi rapporti con la piccola patria un di abbandonata. Rimini vi ha un ruolo centrale ma anche Gambettola, terra d'origine del padre, dove viveva la leggendaria nonna *Franzchina* (alla lettera 'Franceschina'), ha uno spazio non secondario.

In *Il mio paese* Fellini racconta come le sue radici trovino un *ubi consistam* nel dialetto. Farò due esempi. Quando nel dopoguerra egli ritorna a Rimini trova la sua città quasi completamente distrutta. "Non c'era più niente" si rammarica il regista. E aggiunge: "Veniva fuori dalle macerie soltanto il dialetto, la cadenza di sempre, un richiamo: 'Duilio, Severino!' quei nomi strani curiosi". Quando poi il regista, che vive a Roma ed è diventato famoso, ritorna a Rimini, alla metà degli anni Sessanta, vi trova una metropoli turistica che stenta a riconoscere. Un posto che gli pare Las Vegas, parole sue. Allora si domanda: "Cosa c'entra tutto questo con Rimini?". E risponde che c'entra. Perché nell'aria ritrova "sempre anche le voci dei camerieri che parlavano il mio dialetto". Dunque conclude Fellini: "Era sempre il mio paese".

A questo punto si potrebbe obiettare: "la verità" di un regista non sta in ciò che racconta ma in ciò che mostra nei film. Il che vale ancor di più per un bugiardo come Fellini. Guardiamo allora i film dove dissemina quote crescenti di dialetto raggiungendo l'apice con *Amarcord* (1973).

Nell'immediato dopoguerra il regista entra nel cinema come *gagman*; quindi si specializza come sceneggiatore, collaborando in questa veste, tra l'altro, ai due capolavori di Rossellini *Roma città aperta* (1945) e *Paisà* (1946). Di quest'ultimo, a detta del suo principale biografo, Tullio Kezich, diventa nel gruppo di sceneggiatori che vi lavorano, una sorte di "capo". *Paisà* narra, attraverso sei episodi, la risalita dell'Italia da parte degli alleati. Ce n'è uno, ambientato nella finzione a Savignano di Romagna (in realtà all'epoca non più

Amarcord

ovvero il dialetto nei film di Fellini

di Gianfranco Miro Gori

"di Romagna" ma "sul Rubicone") ma nella realtà girato a Maiori sulla costiera amalfitana, dove tre cappellani militari vengono ospitati in un convento, nel quale i frati parlano abbondantemente dialetto. Non sappiamo con certezza se questo episodio sia scaturito dalla mente del futuro regista ma l'ipotesi è assai verosimile.

Nei primi film di Fellini, dove pure appare copiosa la provincia italiana che allude alla provincia natale, non c'è dialetto. Neppure in *I vitelloni* (1953) tutto dedicato alla sua giovinezza riminese. La lingua romagnola riappare in *La dolce vita* (1960), attraverso alcune espressioni spontanee del padre venuto a Roma a trovare il figlio giornalista. Incastonata in 8½ (1963), il film più difficile e più amato dai critici di tutto il mondo, è la famosa lunga scena in dialetto stretto ambientata in un casolare di campagna pieno di donne e bambini con la nonna nel ruolo di *arzdóra*. Che richiama la già citata nonna *Franzchina* e la casa di campagna di Gambettola dove Fellini bambino andava l'estate. Passa

qualche anno e finalmente nella prima parte di *I clowns* (1970) e *Roma* (1972) il regista ritorna nella città natale. Entrambi i film iniziano con la Rimini (anche se mai citata esplicitamente, ma l'incipit dei *Clowns* mostra perfettamente riprodotta la rocca Malatestiana) dell'infanzia e della giovinezza di Fellini, dove si parla assai spesso in dialetto che è - come abbiamo detto - uno degli elementi se non il principale della narrazione memoriale del regista. *Amarcord* (1973), che significa in romagnolo "Io mi ricordo", rende esplicito sin dal titolo l'assunto. Il film s'avvale in fase di scrittura della fondamentale collaborazione di Tonino Guerra, che garantisce la tessitura dialettale che lo innerva. Fellini non è dialettologo, pur essendo cresciuto in un *humus* dialettale, dunque ha bisogno di un eccezionale "esperto" della materia come il primo poeta - almeno a mio modo di vedere - poi sceneggiatore. Dal lavoro comune scaturisce un film quasi perfetto che è un racconto provinciale, indigeno, però capace di parlare al mondo.



P.S. A chi fosse interessato ad approfondire l'argomento, anche con molti esempi, mi permetto di suggerire il mio *Le radici di Fellini romagnolo del mondo, Il Ponte Vecchio, Cesena 2016.*

In precedenti puntate della nostra rubrica sulle danze della tradizione romagnola, si è già sottolineato più volte lo stretto legame che intercorreva tra le pratiche coreutiche e la sessualità in ambienti, come quelli delle nostre campagne, dove alla più schietta trivialità si contrapponeva una severa censura riguardo i rapporti tra uomo e donna. Il ballo, unica parentesi di svago consentita nella rigida ritualità rurale, diventava così un'occasione di approccio con l'altro sesso e più di un termine, dall'ambito coreutico ha acquistato nel corso del tempo nuovo valore di eufemismo. Uno degli esempi più calzanti è sicuramente la *tresca*.

Diffusa nelle campagne fin dal XIII secolo, la parola *tresca* ha ormai perso completamente il suo significato originario a favore del significato più esuberante di 'relazione, rapporto amoroso, per lo più segreta, clandestina o illecita e adulterina' (GDLI). L'etimologia del termine è chiaramente di origine germanica derivando dal verbo **thriskan'* (*trebbiare battendo i piedi per terra*) e verosimilmente è collegata al fatto che si tratta di una danza frenetica in cui parte molto importante ricopriva lo sbattere i piedi per terra e simulare, a coppie o a piccoli gruppi, in modo più o meno marcato i gesti dell'amplesso amoroso. Proprio per queste ragioni, lo spazio lasciato a questo genere di balli era limitato a momenti particolari come il Carnevale.

La grande diffusione di questa danza in Italia è testimoniata da numerose citazioni "nobili", una per tutte la

I balli di una volta - VII La tresca

Rubrica a cura di
Alberto Giovannini

Commedia di Dante dove di *tresca* si parla in più punti nelle tre cantiche. Altro indizio che denuncia la popolarità di questo ballo è la sua presenza in modo pressoché uniforme in tutte le regioni d'Italia e delle aree limitrofe. Abbiamo infatti esempi di *tarascuni* in Sicilia, *tarasconë* in Basilicata, *tarascone* in Corsica e *tarascon* in Provenza.

Come si può notare, il nome riporta si riferisce non all'originale versione *tresca* ma al derivato *trescone* con evidente connotazione dispregiativa. In tal senso possiamo affermare con certezza che di tresche e tresconi ve ne sono di diverse varietà e che pare, anzi è inconfutabile, che ogni zona ne possiede una propria. Nei preziosi lavori di Pratella, Lombardi, Randi e Ungarelli, infatti, ritroviamo tutta una serie di denominazioni basate sul numero dei ballerini coinvolti o sul contesto in cui veniva svolto.

Per quanto non vi siano indicazioni specifiche, pare che *e' triskon* vero e proprio, almeno per quanto riguarda l'area romagnola, prevedesse la presenza di due coppie di danzatori.

Decisamente più nutrito è il numero di chi invece partecipa al *triskon gröss* o *triskon sciapè*. In questa varietà, infatti, il numero di coppie coinvolte è raddoppiato. L'attributo *sciapè* dovrebbe derivare da *ciap*, nome con cui i contadini chiamavano la catena dell'aratro e che aveva lo scopo di conferire maggiore o minore profondità al solco. Senza entrare troppo nel dettaglio, potremmo tradurre il termine *sciapè* con *sfrenato*. A mezza via tra queste due varietà, *e' triscunzël* conta tre coppie di ballerini.

Quella numerica, tuttavia, non è l'unica distinzione tra tresconi. Alcune tradizioni, infatti, prevedono un testo che pare derivare dai 'canti alla boara'. L'esempio più calzante di questa sorta di stornelli è senza dubbio *e' triskon d muntâgna* di cui vi sono numerosi testi, uno dei quali è spunto di un bel contributo di Anselmo Calvetti in 'Voci del dialetto romagnolo'. Occorre infine sottolineare che in alcuni casi alle tresche venivano assegnati nomi legati alla provenienza oppure ad aspetti della 'vita sociale' dell'epoca, come denuncia la *tresca dei preti* presente nel repertorio di alcune zone.

Il passare del tempo, come spesso accade, ha tuttavia smorzato il carattere erotico della tresca, mescolandone passi, figure e, soprattutto, stile di esecuzione, con altri balli in 6/8 e annacquandone i significati primitivi. Questo processo di neutralizzazione può dirsi definitivamente concluso allorché, negli ultimi decenni, pur presentissima nei repertori, questa danza ha quasi esclusivamente assunto la funzione di coda di altri balli o di altre canzoni.

Tresca dei preti



Nella norcineria tradizionale italiana troviamo insaccati che sono chiamati anche mortadelle, non ostante gli ingredienti e la preparazione siano quelli tipici di un salame: citiamo le mortadelle di Cremona, di Campotosto, di Prato, di Fabriano, la spianata romana, la finocchiona toscana e tomacelle varie come le “mortandelle” venete (dette anche “martondelle”) presenti in Trentino e nel Polesine e forse altrove.

Evidenziamo intanto che gli insaccati non hanno mutuato il nome specifico da quella moltitudine di erbe aromatiche o spezie che potevano essere mischiate alla carne, tranne forse solo la citata “finocchiona”.

Alcune note sulla confezione della Mortadella

Nelle ricette del passato talvolta sono descritte alcune delle operazioni occorrenti, per cui vediamo quanto viene consigliato:

- Per le tomacelle o mortadelle del XIV secolo il fegato di maiale va “tritato sulla tavola (tagliere) col coltello fortemente e spesso, poi con spezie e uova va stemperato nel mortaio”
- Per le varie mortadelle del Messisbugo: pestare benissimo la carne sia grassa che magra
- Bartolomeo Scappi: prendere la carne magra e grassa e batterla coi coltelli sopra la tavola
- Giovanvettorio Soderini, per mortadella e salami alla bolognese: battere bene la carne e renderla ben trita, minuta e sottilizzata
- Vincenzo Tanara (secolo XVII): la carne magra “sia benissimo con taglianti pestature fatte minutissima”, poi vanno aggiunti gli altri ingredienti “con una leggera pestatura”
- Francesco Leonardi (secolo XVIII): tritare una cosa giusta la carne magra, aggiungere il lardo a cubetti e le spezie e infine miscelare il tutto con le mani “a forza di braccia”
- Francesco Grisellini (secolo XVIII): tritare la carne magra con quei ferri taglianti detti Pestatoie, rendendola minutissima; la carne grassa si pesta,

La mortadella di Bologna e le altre Origini e questioni etimologiche

II

di Lucio Donati

ma non troppo e infine si miscela il tutto con le mani.

Da queste poche note si evince che i verbi Tritare, Pestare e Battere sono riferiti allo sminuzzamento delle carni, in particolare quelle magre che con pestello e mortaio difficilmente potevano essere rese minute: l'operazione principale era quindi effettuata su tagliere con l'ausilio della Pestatoia o Pestarola, anticamente un grosso e largo coltello spuntato, poi sostituito dalla Mezzaluna oggi ancora usata in cucina.

A proposito di “battere” con il significato di “tagliare” si veda un'interessante disamina in un dizionario ottocentesco¹⁰. Il mortaio, dunque, serviva più che altro ad amalgamare i vari ingredienti della mortadella, contribuendo ad ottenere una certa pastosità che tuttavia era facilitata dalla scelta di tagli di carne particolari ed anche dalle operazioni successive.

Etimologia del vocabolo Mortadella

Avendo desunto che mirto, mortella e mortaio non sembrano aver influito sulla formazione del vocabolo,

dobbiamo prendere in esame la terminologia del passato che ci propongono alcuni dizionari. Quello del Sella¹¹ nomina la “mortia” come sinonimo di mortadella e “morta” come foglia utilizzata nella concia delle pelli, che potrebbe indicare una “pasta” a base di foglie di sommacco¹², ma non si escludono le foglie della mortella.

Ben più utili le voci proposte dal Du Cange¹³: Mortariolum o Mortalorum, Mortariola pitancia e Mortea, che indicano normalmente una pietanza di carne; abbiamo inoltre Murta che sembra indicare un insaccato, così come il detto Mortariolum, quindi carne più altri ingredienti.

Giacomo Devoto afferma che il termine mortaio (latino classico *mortarium*) derivi dal verbo “mortare” con il significato di “fare le parti”, verbo denominativo da Morta, nome di una delle Parche¹⁴: *mortarium* però sembra aggettivo sostantivato, nel senso di “relativo alla murta o alla morta”.

Il verbo “mortare” non è del latino classico e nei dizionari etimologici



viene normalmente ricostruito attraverso l'italiano "ammortare" o "ammortizzare" (*ad mortare*).

Tutti i vocabolari del dialetto romagnolo riportano il verbo *murtè(r)* o *amurtè(r)* (ovviamente da un originario "mortare") col significato di intridere o di impastare, riferito principalmente alla farina nella preparazione del pane, ma anche alla calce¹⁵.

Conseguentemente direi che "mortare" sia un denominativo dal vocabolo "morta" o "murta" il cui participio passato o forma aggettivale "mortata" sia alla base del diminutivo "mortatella" (attestato in alcuni documenti del passato) col significato di impasto di carne e spezie o erbe aromatiche o altro ancora; per lenizione della seconda "t" abbiamo poi "mortadella", mentre un eventuale "mortatum" è giustificato dal "mortadello" proposto da Giovanni Boccaccio; "murtatella" sarebbe più vicina alle varianti dialettali. La famiglia dei termini che fanno capo al mirto o alla mortella appartengono quindi ad altra categoria.

Mortadella in Romagna

Credo sia utile riportare alcune fonti storiche inedite ad ulteriore conferma di quanto già scritto, iniziando dalla citazione di un notaio ravennate, ma originario di Padova, il cui cognome dimostra come nel Veneto fosse già in uso il termine mortadella, anche se non sappiamo di quale salume si trattasse: in data 16 luglio 1297 è ricordato "ser Albertino de Mortadellis, filio quondam Jacobi qui fuit de Padua et nunc civi Ravennae"¹⁶.

Con un salto di tre secoli ci portiamo a Faenza dove nel 1591 viene istruito un processo contro don Fulgenzio, priore del monastero femminile di Santa Perpetua, il quale aveva tenuto un comportamento deplorabile in occasione di macellazione di maiali e lavorazione delle carni a cui avevano partecipato anche alcune monache¹⁷. Estrapoliamo alcune testimonianze: "Quando si facevano tagliare i pezzi di porco e salarli, si facevano anche le mortadelle"; e ancora "don Fulgenzio prendeva in mano le mortadelle preferendo parole giocose e turpi". È chiaro che si trattasse di salami, salsicce o cotechini, che lo spiritoso priore



Venditore di mortadelle e salumi in una stampa del XVIII secolo

equiparava al membro maschile.

Ancora per Faenza, fra le carte relative al monastero dei Padri Celestini, i registri di contabilità ci informano che i vari acquisti si facevano in Bologna già dal XVI secolo, ma solo dal successivo si inizia a prendere in considerazione la mortadella, precisamente nel maggio del 1625: "speso in libbre 16 di mortadella e salami a Bologna per servizio del monastero, a soldi 12 la libbra"¹⁸. Si noti che i due salumi comportano uguale prezzo e la notizia può confermare il fatto che solo dal Seicento si comincia ad apprezzare le mortadelle bolognesi che però saranno state ben diverse da quelle attuali.

Fra le carte settecentesche dell'archivio dei conti Mazzolani di Faenza si è rintracciata una copia delle note istruzioni atte a cuocere a domicilio la mortadella acquistata a Bologna, prima della consumazione. L'inventario di un negozio di carni, con annesso laboratorio per la produzione di candele, nel 1684 in Imola, considera, oltre a salami e pancetta, "mortadella nuova" e "mortadella vecchia": non è chiaro se venissero prodotte in loco¹⁹.

Continua

Note

10. G. Carena, *Nuovo vocabolario italiano domestico*, 1890 p. 228.

11. P. Sella, *Glossario Latino Emiliano*, 1937.

12. F. Brunello, *Arti e mestieri a Venezia nel Medioevo e nel Rinascimento*, 1981.

13. G. Roversi, *citato*.

14. G. Devoto, *Avviamento alla etimologia italiana*, 1968.

15. Miscelando con acqua si ottiene "calce spenta" che potrebbe chiamarsi anche morta in contrapposizione a quella "viva", ma in questo caso il rimando è al verbo "morire" come nel caso di essere umano che "si spegne"; nel Medioevo esisteva comunque anche il verbo "mortare", nel senso di procurare la morte, uccidere.

16. M. Fantuzzi, *Monumenti Ravennati*, III p. 391.

17. Archivio di Stato Faenza, Magistratura di Faenza, Affari e scritture diverse, serie III, busta 2, fascicolo 34

18. Archivio di Stato Faenza, Corporazioni religiose, Padri Celestini, vol 7 (1624-26).

19. Archivio di Stato Imola, Notarile d'Imola, Pietro Avenali vol.III, p. 99.

Questo articolo tratta di una parte della Romagna che è poco conosciuta. Mi riferisco al territorio appoggiato all'argine destro del Po di Primaro (l'antico ramo meridionale del Po Grande), attuale Reno.

Nel corso del 1400, i territori dei Comuni della Bassa Romagna (Alfonsine, Fusignano, Bagnacavallo, Cotignola, Lugo, Sant'Agata sul Santerno, Massa Lombarda e Conselice) furono acquisiti dal Ducato di Ferrara; quel territorio era chiamato *Romandiola* (Romagna Estense, in seguito); tale toponimo ebbe origine da un documento ufficiale (del 1371) del Cardinale Legato di Bologna, Anglico de Grimoard, che chiamò *Provincia Romandiolae* la Romagna. Col tempo per Romandiola si intese la parte della Romagna sotto dominazione Estense, per distinguerla dalla restante Romagna. Gli Estensi governarono la Romandiola per circa 150 anni poi il territorio entrò a far parte della Legazione pontificia di Ferrara per altri 250 anni, fino all'Unità d'Italia. Sebbene governata ed amministrata per circa quattro secoli dai ferraresi, la Romandiola o Romagna Estense rimase una terra di confine, geograficamente ed economicamente legata ai territori limitrofi di Ravenna, Faenza e Imola; nemmeno i piatti tipici della gastronomia ferrarese (tortelli di zucca e salamina da sugo) valicarono gli argini del Po di Primaro (Reno), fiume che separa ancora oggi la Provincia di Ravenna da quella di Ferrara.

Parliamo ora di quella parte della

La civiltà della valle

di Guido Tarozzi

“bassa Romandiola” (che comprende la bassa lughese, conselicese ed alfonsinese), incuneata, quasi tutta, tra i fiumi Santerno e Senio, che si estendeva e si estende (a nord) fino all'argine destro del Po di Primaro; un territorio in massima parte vallivo, acquitrinoso, paludoso con macchie di bosco (selva). Gli Estensi al fine di rendere produttiva quell'area iniziarono una vasta opera di bonifica, deviando ed arginando i fiumi suddetti (il Santerno venne deviato nel 1460, il Senio il secolo dopo), immettendoli nel Po di Primaro.

In pochi anni, al di qua ed al di là del Santerno (per il fenomeno del displuvio che sarebbe troppo lungo da spiegare) emerse una striscia di terreno che i rari abitanti disboscavano e resero produttiva facendo sorgere così alcuni villaggi. I fertili terreni adiacenti al Santerno, fino al Po di Primaro, furono concessi, dai duchi

Estensi, alle nobili e fedeli famiglie ferraresi (i Rondinelli, i Trotti, i Sacrati, i Fiaschi, i Bentivoglio ed i Lavezzoli) con l'obbligo di ultimare la bonificazione.

Sotto la dominazione dello Stato della Chiesa, nel corso del 1600, iniziò la bonificazione, per *colmata*, deviando i due fiumi ed immettendoli, per diversi decenni, nelle valli: le acque limacciose delle fiumane, una volta depositato il limo, la sabbia e l'argilla nelle bassure, venivano immesse (tramite bocche/canali) nel Po di Primaro (Reno).

All'inizio del 1700, la “Bassa Lughese” era stata, in gran parte, portata all'asciutto: sopravvivevano, verso est, le valli di Fusignano e Alfonsine che furono colmate in un secondo tempo. Le valli asciutte divennero prima prative (prosperò per un certo periodo la pastorizia), poi arative ed infine coltivabili.



Nel bene e nel male la comunità della “bassa” ha dovuto fare i conti con le selve e le valli traendo dalle stesse i mezzi di sussistenza (legname, erbe palustri, pesce e selvaggina). Le barche, a fondo piatto (*battane*), per il trasporto, la caccia e la pesca, erano il simbolo della civiltà dei vallaroli che con l'avanzare delle bonifiche si trasformarono prima in pastori poi in agricoltori.



Gli abitanti, come detto, traevano dai prodotti della valle e della selva i mezzi di sussistenza: col legno del pioppo (chiamato *bdol* o *albaraz*) costruivano le case-capanna, gli utensili per il lavoro, le sedie ed i mobili (che ancora nel secondo dopoguerra, e per decenni, costituirono l'arredamento spartano delle nostre case); con quello di faggio (legno solido, compatto e resistente) costruivano le battane; col legno di acacia fabbricavano cucchiari, mestoli, manici da scopa; con le erbe palustri impagliavano le sedie, le sporte e le stuoie; dai vimini (*i venci*), privati della corteccia, si fabbricavano canestri e cestelli e dalla saggina le scope (*al garnè*).

I capanni in canniccio li abbiamo visti fino agli anni '70 dell'altro secolo, adiacenti le abitazioni dei nostri agricoltori, come ricovero di attrezzi agricoli.

La civiltà della valle ci ha tramandato l'arte della pesca col tramaglio (reti in verticale), con le nasse (piccole gabbie in vimini o giunchi), col cogollo (rete cilindrica sostenuta da cerchi di vimini) e con la fiocina (a 3 o 5 punte) e l'arte della conservazione del pesce mediante la salatura. Il sale era a portata di mano: ancora all'inizio dell'altro secolo le povere famiglie dei braccianti andavano a raccoglierlo di contrabbando, per utilizzo familiare, “dlà da Po”, oltre il Reno, dalle parti

di Filo, nelle pozzanghere salmastre evaporate al sole. Altro sistema di conservazione era la “marinatura” (con aceto, vino bianco, sale) che ancora oggi ci viene proposto, come antipasto freddo, in alcuni ristoranti. Ancora negli anni '50 dell'altro secolo, ricordo i braccianti della bassa lughese, provetti fiocinatori, che riuscivano a catturare grosse gobbe, carpe, lucci e cavedani nelle uniche valli rimaste, quelle del ferrarese: Campotto e Vallesanta.

Agli inizi del 1900, Giovecca era la località in cui si riscontravano le tracce residue della civiltà valliva; esistevano diverse case-capanna in canniccio e fango: l'ultima (foto qui a sinistra) è stata abbattuta nel 1932.



Negli anni '50, ho conosciuto un anziano giovecchiese (chiamato *Bandet*) che praticava l'antico mestiere di pescatore di ranocchi (*ranucer*), utilizzando l'*ingosa* (vedi foto qui sopra) nei fossi dell'ex valle Bonacquisto; li vendeva vivi, oppure “a dozzine”, infilzati in un ramoscello di vimini, decapitati, spellati ed eviscerati.

Terminate le bonifiche, la civiltà della valle scomparve e scomparvero quasi tutte le battane; due di queste furono utilizzate per allestire il traghettino di Passogatto (vedi qui sotto il traghettino in un momento di difficoltà).



Nella bassa lughese, in circa quattro secoli di bonifiche, sorsero le località di: S. Lorenzo in Selva, Santa Dorotea (oggi Torre), Belricetto, S. Bernardino in Selva, Santa Maria in Fabriago, Bellaria, Giovecca, Frascata, Lavezzola, Ciribella, Chiesanuova e Voltana, quest'ultima sorta nel 1800. Rimangono in piedi, delle residenze estive dei nobili signori ferraresi, il palazzo Bentivoglio a Frascata (del 1500) e la villa Rondinelli (del 1600) (oggi Tamba) a Bellaria di Lugo.



Nello stesso territorio, alla sinistra del Santerno, in località Campanile, svetta una torre campanaria “solitaria” alta oggi 22 metri, in origine era di 27 metri (non è che sia sprofondata ma nei secoli le torbide del Santerno hanno alzato il piano di campagna di circa 5 metri); alla fine di questo secolo la torre compirà il millennio e non ha nulla da invidiare ai campanili cilindrici, coevi, di Ravenna (S. Apollinare Nuovo e quello del Duomo); ma questa è tutta un'altra storia.

Da cvànd ch'a sò andè in pensioun mu mè u m' pis d'aspitè. U n'è che próima avèss tóta sta gran prèssia, però avóiva i mì ritmi, al mì abitudini. La svègia al sèt in pèunt, e' bisugnìn te bàgn, la mì mòji Zaira ch' la m' fèva e' caffè, e pú a lavurè tla biblioteca. La sóira a magnimi in silènzi, pòchi raggiunèdi, e' telegiurnèl ch'u s'fèva cumpagni, dóp un film giòst par indurmantès, e pú te lèt. Par cvarànt'àn. A stimi bèn acsè, tla nòsta casèta, e zardinèt si fièur, i bidèun dla mundèza pòch da lóugh. Néun i fièul a n gn'avèm vèu, u n gnè stè mèzi. L'è un svóit che e' zchèurta la vóita, cmè un èlbrì ch'u n fiurèss e tè sa léu. Acse la Zaira la à vlèu tò un chèn, un bastardin a mèza tàjia, sènza èrta né pèrta, ch'u n'era bòn da fè gnènt, gnènca baiè. Un dè a n l'avèm piò vèst, chisà do ch' l'era fnói. Pòch dànn, par mè u s'era stoff léu.

Adès a n'ò piò gnènca la mì Zaira. Da sèch, una matóina la n s'è piò svèggia. Guàsi cmè e' chèn, però acvè ò piènt. Ò ziràt una smèna cmè un sèmo, a n truvevà piò gnènt, gnènca al mudàndi. Pú a m' sò arciàp un bisinìn, csèl che ta i vò fè, l'è la vóita... bèla ciavèda la vóita, la t'dà e' gòst d'un bicìr ad vóin ch' l'à ciàp ad zsòida.

E acsè a ingànn e' tèmپ aspitènd, cmè ch'u i fòs una rasóun par andè avènti. Spèss la matóina prèst a vègh da e' Dutóur e aspètt, intènt a m' impèr tót i malàn ad ch'ilt. E lèu u m' dmànda cmè mai a sò darnóv a lè! Sgnòr Dutóur, a m'sò svègg s'un dulurin icvè, u n spò dèji un' ucièda? A mèza matóina a vègh a la Posta e a' mèt in fóila, a ciàcri sla zènta e se cvalchèun l'à prèssia a i las e' pòst - ch'a fàz ènca la mì fighèura - e pú cvànd ch'u m' tòcca mu mè, a fàz fóinta da nú truvè e' scanslòin o ch'a n'ò tólt sò e' librètt dla pensioun. E' dòpmezde invici a vègh ma la stazioun cmè s'aspitèss cvàlcun. A m'infourmi dl' urèri di treni - e mì l'è sèmpra in ritèrd - e pú cvànd ch' l'aróiva a fàz finta da zarchè un amóigh ch'u n gnè. Boh, l'avrà pèrs e' treno, ch' n abia capói bèn? Insòma, a cunsòmm i dè acsè, ch' l'è acsè bèl aspitè, che ta ni mòdi

Aspitènd cvalcùn

di Gilberto Bugli

Dialecto di San Vito di Rimini

Racconto vincitore a pari merito del Concorso Sauro Spada 2019

Illustrazioni di Giuliano Giuliani

a chèsa csèl ch'a farèbb da par mè? Mèji stè in zóir, fè finta d'aspitè cvalcòsa, cvalcùn, che ta ni mòdi al sò che mu mè u n m'aspèta piò nisèun.

E pú la sóira la aróiva puntuèla; e la n fnès mai. La sóira la strasóina tra gl'òndi dla memória i dè ch'avóiva zcurdè, tót uguèl, cmè una róiga lónga e drètta t'un fòji sènza un prinzóipi e gnènca l'aróiv. Dè ch'i n fnèss, ch'i pàsa pièn, e mè aspèt.

Ir sóira e' piuvóiva. A guardèva i fanèl dal machini brilè te schür. U m'è arvàt un strèmlì ad frèdd - i vècc i à sèmpra frèdd - ma l'è lóji. U m'pèr da èss dguènt mätt, u n s'pò andè avènti acsè.



La matóina dóp a m'sò svègg t'una léusa ch'a n cnusóiva, l'era 'na ròba... a n'sò cmè dói , a n'avóiva mai vèst e' zil ad sti culèur. Ò vèrt la fnèstra e l'è òintri un'ària stóila ch'a

n arcurdèva, s'un parfòm cmè ad zaris. E' paróiva própri ch'e e' fòss e' paradóis. Ò tàc a caminè zò te vièl, tl'òmbra dal bdóli. A dèva dri m'una léusa e pú d'un tràtt a m'sò tróv ma tèra: a s'era chèsch da e' lèt. L'era un sògn; ènca sl'era bèl, u n'è durè gnènt.

Te semezdè i m'à sunè a la pórtà. A vègh a vèrz e a m' tróv davènti un burdlàzz. *Salve, sono un assistente sociale, mi manda il Comune. Cerchiamo dei volontari.* Pansè ch'u n m'à mai zèrch nisèun, ma sta novità la m'incuriusès. A i vègh dri e u m'pòrta t'una scòla, in t'una classe pìna zèppa ad burdèll: africhèn, cinóis, sirièn, un ercbalèn ad fàzi ad sii-sètt àn. E dói l'asistènt ch'u i n'è 'na màsa òrfan e nisèun e' zcòrr l'italièn. *Lei è pratico di libri, da giovane ha fatto anche il maestro per qualche anno. Noi abbiamo bisogno di una mano per insegnare l'italiano ai bambini che vede.* Mè a n m'arcurdèva gnènca piò d'avói fàt e' mèstri, giòst un pèra d'àn apèna laureèd...

In dó e dó-cvàtri a m' sò tróv t'un buliróun ad ròba ch'a n pansèva mai! S'un po' d'pazinzia a i ò ciàp gòst a insgnèi da zcòrr la nòsta lèngua ma chi burdèll, i è inteligint e i stà da sintói, e pú e i t'guèrda sa di òcc... Dó óuri tót al matóini, e pú e' semezdè a curèz i compiti.

Amy n l'è un òrfan e l'à dó òcc biènc cmè la nòiva, sóura dó ganàsi niri cmè e' carbóun. U m'sé afezi-unèd e mè ma lèu. Cvànd ch'al' vèg arvè u m'ròid e' còr. Òz l'à scrètt te

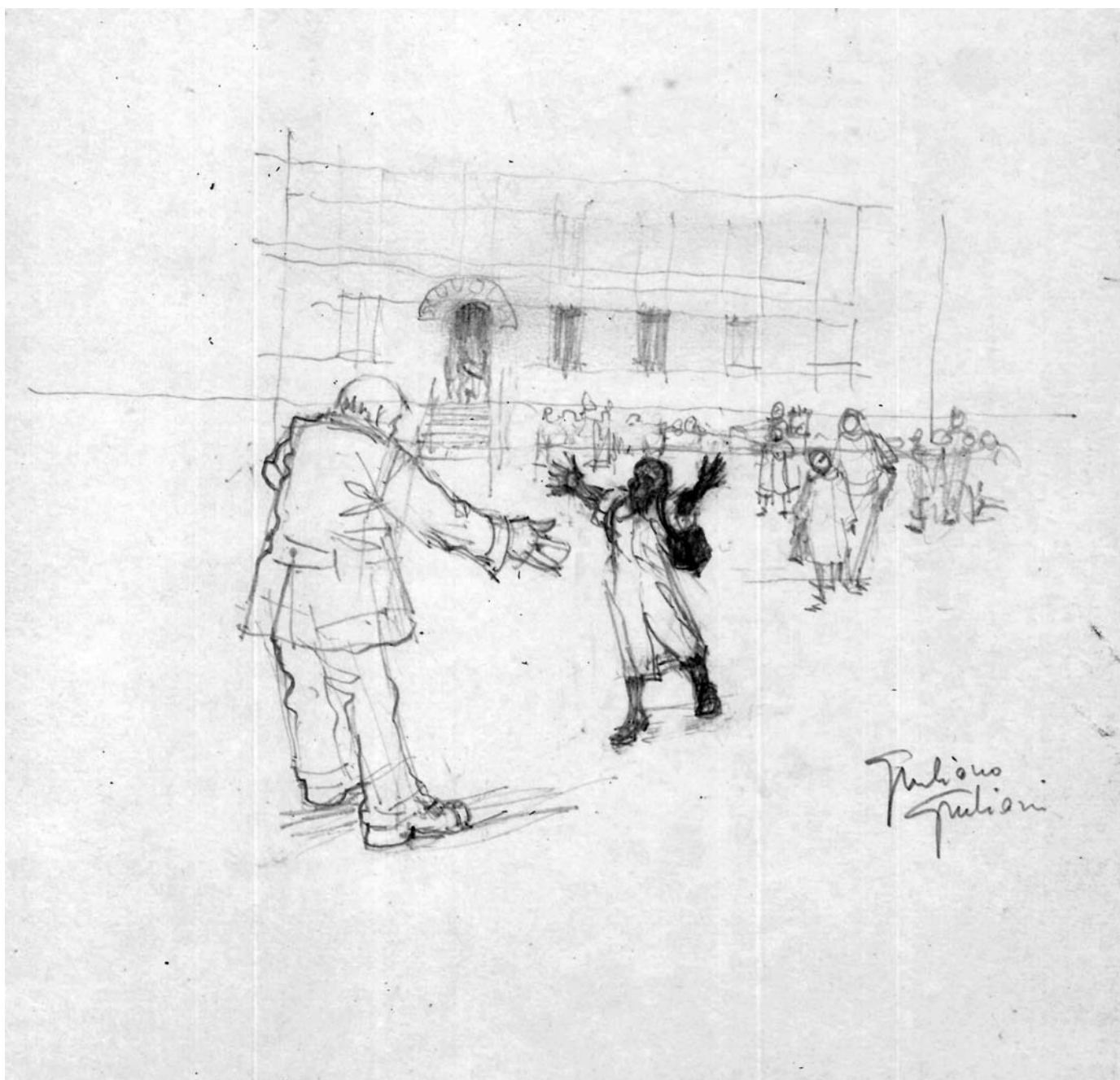
compito che i sù genitèur nùv i ne vò piò e ch' l' à paèura. Ò dmànd: la famèja ch' i l' avóiva adutè, i divòrzia. Chisà duvò ch' l' andrà a fnói, u m' à dèt l' assistènt. An gn' ò pèns dó vòlti, l' è stè l' istinto. Al tògh mè, a i ò dèt. A n pansèva mai che èun cmè mè l' avès un curàg acsè. Mè ch' a m' s'ò strasnè 'na vóita drèinta e' gnènt, invici cvèl ch' ò drèinta l' è un mònd scusèud ènca par mè. U n s' pò, i m' à arspòst, e' burdèl l' è znin, l' à bsògn d' una famèja, e pú vó avói 'na zèrta età. Mó e' sarà pó mèji se intènt ch' a i truvè 'na famèja e stà sa mè!

Ciò, e' Giudice u m' à dè rasoun: *Solo finché non gli troviamo una famiglia.* E acsè ad chèsa a sèm in dò, mè e Aryn e léu e' ròid ch' l' è cuntènt e u m' cièma NonnoMaestro, e e' còrr cmè un gât tra i fièur de zardóin. Lè la vóita ch' a n' ò mai avéu!

La è durèda un àn. Una matóina ch' a sirmi apèna stè sò da e' lèt, l' à sunè e' campanèl. L' assistènt l' à dèt ch' u i èra 'na famèja nóva, zènta parbèn, da fura, da Cisóina. U m' s' è strètt e' còr. Aryn l' à tachè a piènz che vlóiva stè sa mè. L' è fadóiga truvè al paròli da dói m' un burdèl,

acsè a l' ò tneu strètt fòrt e pú a sèm andè tla sù càmbra a preparè la valóisa. E semezdè a l' ò cumpagnè s' l' assistènt da i sù genitèur nòv, dó ragàz s' una bèla fàza e una bèla chèsa. I m' è pèrs dal brèvi parsóuni e i s' è arcmandèd ch' a i vàga a truvèi da spèss, ch' a i dèss una mèna se burdèl, magari andèl a tò ma scòla che lóu i fèva fadóiga se lavóur.

E acsè da e' lundè sin e' sàbdi, agl' óngh a sò a Cisóina ch' a l' aspètt, che pú léu e' scàpa a un' óura da la scòla, ma mu mè u n m' ampòrta. L' è acsè bèl aspità cvàlcun e savói ch' l' arvarà.



Giulio
Giuliani

Santa Caterina di Alessandria d'Egitto è una martire cristiana vissuta fra III e IV secolo. Non esistono documentazioni, se non molto tarde, sulla sua vita, sul suo martirio (la ruota dentata), sul suo culto, tant'è che ne è stata messa in dubbio la stessa esistenza anche da parte della Chiesa che nel 1962 la tolse dal Martirologio Romano, per ripristinarvela nel 2002 sotto papa Giovanni Paolo II.

Si dice che fosse una nobile bella e coltissima e per questo c'è il sospetto, non del tutto infondato, che la sua figura sia una cristianizzazione della pagana Ipazia, la celebre filosofa, astronoma e matematica alessandrina (360 - 415) uccisa da una setta di fanatici cristiani.

Nonostante questo, il culto di Santa Caterina è sempre stato fortemente radicato nella cultura popolare.

La sua festa cade il 25 di novembre, esattamente un mese prima di Natale e i tanti proverbi che si riferiscono a questo giorno testimoniano come questa data venga considerata l'inizio della stagione invernale.

Oltre al proverbio del titolo, ne citiamo altri due che ribadiscono lo stesso concetto:

Per Santa Catarèina
tira fóra la fasina

perché e' casca o la neva o la brèina.
(Per Santa Caterina / prendi fuori la fascina / perché cade o la neve o la brina)

Per Santa Catarena
o ch'e' piov o ch'e' neva o ch'e' brena
o ch'e' tira la curenà
o ch'u j è la paciarena
(Per Santa Caterina / o che nevica o che



Par Sânta Catarena, la név a la finistrena

di Gilberto Casadio



brina / o che soffia il libeccio / o che c'è la fanghiglia).

In questo giorno era tradizione, a Ravenna, preparare o regalare grandi biscotti a forma di bambolina (per le femmine) o di galletto (per i maschi).

In vicinanza della festa in molti forni o panetterie si possono ancora oggi vedere nei vassoi, vicino ad altri dolci classici, queste due forme particolari, magari ricoperte di cioccolato o di accattivanti codette multicolori, che

hanno ancora buona vendita nonostante la tradizione si sia quasi completamente perduta.

A Forlì alla fiera di Santa Caterina, che si svolge ancora oggi nei pressi della chiesa San Biagio, si vendevano fischietti di zucchero a forma di galletto, bracciatelli e soprattutto il torrone da regalare alle spose, mentre alle ragazze toccava attendere la fiera di Santa Lucia.

Non è chiaro il significato simbolico delle bamboline, dei galletti e delle galline. Anselmo Calvetti se l'è chiesto su queste pagine (*La ludla*, febbraio 2001, p. 4) senza giungere a risultati convincenti, dato anche lo scarso numero di esempi analoghi in altri luoghi con i quali stabilire comparazioni. Non si andrà però lontani dal vero ipotizzando che sotto i galletti e le bamboline si celi il ricordo di uno dei tanti riti pagani della fertilità.

Santa Caterina, patrona fra l'altro degli studenti e dei filosofi, raffigurata seduta sulla ruota dentata del martirio con un libro aperto in mano: un indizio della sovrapposizione della sua figura con quello della filosofa pagana Ipazia.



Rubrica curata da
Addis Sante Meleti
Civitella 1936 - Forlì 2019

stlónç': in ital. *bacchetto*, *legnetto da ardere*, *'scheggia d'asse'*. Di primo colpo vien voglia di vedervi dietro un nome collettivo come *fastellunculus*, da *fascas*, che può essere un fastello di legnetti scheggiati; tuttavia **stlónç'** è inteso come il rametto singolo o singola scheggia di un'asse di legno. Come origine di **stlónç'** quindi potrebbe andar meglio il latino **astunculus*, dedotto a sua volta nel pieno rispetto della fonetica, da *assis* 'asse', non da *hasta*.¹ Infine il latino classico registra *ástula*, diminutivo di *assis*, ed *astulosus* 'scheggiato'.²

In pratica, per facilitare l'accensione del fuoco con legna umida o ancora verde, **s' u mancheva la mnudaja**, si sminuzzava con l'accetta per il lungo un'asse o un tronchetto: **zerca o taja quèich stlónç'**.

Note

1. 'Asta' in senso stretto è la parte lignea della lancia. Rappresentava l'idea del potere, e come tale, infitta nel terreno, fra l'altro indicava il luogo ed il momento di una vendita "all'asta".

2. Il suffisso latino diminutivo *-nculum* con accento retratto non è raro: vedi *homùnculus*, **carbùnculum*,

pedùnculum, *possessiùncula*, ecc. Come toponimo prediale su entrambi i versanti del nostro Appennino è diffuso il toponimo *Castellonchio* (*castellùnculum* 'castelletto') in dialetto **Castlónç'**. Qualcuno suggerisce come etimo il longobardo *stek*, ora **stèch** 'stécco': ma **stèch** in area greco-latina pare collegarsi meglio, anche dal punto di vista semantico, a 'stimolo' (= pungolo), 'stigma', e al verbo italiano 'estinguere' con altri prefissi del latino *-stinguere*, nonché *instigare* ad **istighi** 'instigare'. Si aggiunga **tenz** 'tingere' lat. *ting[u]ere*. Si noti anche la forte contrazione di un toponimo affine a **Castlónç'**: **Castciòn** 'Castiglione'.

~ ~ ~

stròz, **strót**: in ital. *struggere*, *strutto*. Il sostantivo **stròt**, in alternativa a **gras**, si riferisce al lardo di maiale "distrutto", cioè fuso, liquefatto dal fuoco e conservato, risolidificato, **int la b[u]siga**.¹

Deriva dal verbo lat. *struere* 'costruire' a sua volta da *cum+struere* - in dialetto **costruì** - preceduto però dal prefisso *dis-*; quindi pure **distróz** 'distruggere', entrambi con parecchi derivati.² Ha quest'origine anche **istruì** (anche **arlivè**, 'allevato', **tiré só**: **sti burdèl i 'n è miga tiré tròp so ben**).

A sua volta **lèrd**: in italiano *lardo*, deriva dal latino *laridum* o *lardum*, che è lo strato di grasso sottocutaneo, del maiale, in parte salato e conservato a larghi pezzi, in parte appunto fuso. Nella letteratura latina pare sconosciuta l'affumicatura, come metodo di conservazione. Tra i derivati: **bat[i]lèrda** o **batéla par fè e' batù**, **par tridé e' lèrd e condì la m[i]nestra mata**³ e altro. I **lardèl dila penza** sono i cuscinetti di grasso del corpo umano. In tempi di miseria diffusa, esser grassi era sinonimo di floridezza: **con chi lardèl adòs a ca sua l'ha d'avé magné sempar ben**. E poi: **l'è tec'**, **pîn ad grass**; si diceva scherzosamente di un fanciullino grasso ed evidentemente ben nutrito; nel qual caso **téc'** potrebbe essere la contrazione di **tectulus*, dimin. di *tectus*, 'coperto' o 'protetto' dall'adipe. Basta osservare gli angioletti di certi quadri di qualche secolo fa: si pensava che, almeno in paradiso, non si patisse la fame. Si

noti la differenza tra **stròz** 'struggere', **strózz** 'struzzo', e **stròz** 'strozzo', ovvero 'usura', da cui **struzè** 'strozzare'.

Note

1. Plauto, *Capt.* 281: ... *unde excoquat sebum senex* (da cui il vecchio, cuocendo, estrae il grasso).

2. Il verbo **stròz** è sinonimo di **fréz**, è usato soprattutto in senso figurato: **cla pora burdela la s' stròz pr un birichin ch'u'n gòsta 'na baiòca buša**. A *struere* 'costruire', si collegano pure 'industria' e derivati. **Industriés** - e così **indóstria** e **industriòs** - avevano già corso, nel mondo romano, ovviamente con un significato diverso da quello successivo alla rivoluzione industriale: significavano solo il 'darsi da fare', **dèj dila pela int e' lavór o**, anche, aguzzare l'ingegno. Era come se l'industrioso si 'costruisse da solo, dall'interno', *intus+struere*: **ch'u s'è fat da par sé**. Del resto, è nota la massima: *Faber est quisque fortunae suae* (ciascuno è artefice della propria fortuna).

3. La minestra 'matta', in brodo e senza carne, si preparava soffriggendo, dopo averli tritati, del lardo e una cipolla; poi s'aggiungevano i **maltajé** s'allungava con acqua a volontà. Se c'erano, si mettevano anche i **faşól magari pasòt**, appena sgusciati; o **pu i bşarèl** (piselli), o **enca sol e' pen sèc o brustighi**, con **un pó ad furmai gratè**. Era l'unico modo d'arricchire il brodo. Ne era nata la battuta: "Ora è giunto un altro frate, brodo lungo e seguitate".

~ ~ ~

gàngher, **sgangaré**: in ital. *ganghero*, *cardine*. Ferri piegati a L ed infissi nel muro o ad un telaio dove s'infilano gli occhielli delle bandelle di usci, porte, sportelli. Il termine deriva non dal lat. *cardine[m]* (= cardine), ma dal greco antico *kànkhalos* di ugual significato. Tra i modi di dire: **ess un gàngher** (di poco valore, su cui la porta ruota ad ogni folata di vento); **ess sgangaré** o **ess fora di ghèngher** (per l'ira); **truvès scrichì tra l'òss e i ghèngher** (essere alle strette), come esperimenta sulle proprie dita chi, non essendo del mestiere, provi a rimettere una porta sui gangheri.



Concorso “Scrivile”

È uscita in un elegante volumetto di 160 pagine la raccolta degli elaborati che hanno partecipato alla 6ª edizione del concorso letterario Scrivile, organizzato dalla Associazione Culturale Francese Fontana di Cervia. Pubblichiamo qui i primi classificati delle tre sezioni (poesia, lettera, racconto) riservate al dialetto romagnolo.

Poesia

Égle

di Augusto Muratori - Imola

‘Tsir bëla, Égle;
i tu ócc vird
i profuméva ad buntè
e la tu vòş ardènta
l’era n’abràz p’r e’ còr.
Mo pu ‘t cnusés lò:
l’aveva i mud ‘d Marlòn,
l’aveva al braz fòrti,
ut carizeva alzir,
ut faşéva sugnè.
Mo e’ cminzè a bé:
al su mân al gvintè ‘d piómb
e’ teròr l’imburè i tu bèl ócc
e ‘t purtiv al mâng lóngi nèc d’istè
p’r an mustrè i murlòn.
Égle, chi tu bèl ócc,
ch’in à piò vést e’ sòl.

Egle

Eri bella Egle; / i tuoi occhi verdi / profumavano di bontà / e la tua voce ardente / era un abbraccio per il cuore. / Poi conoscesti lui: / aveva i modi (di fare) di Marlon (Brando), / aveva le braccia forti, / ti accarezzava delicatamente, / ti faceva sognare. / Ma iniziò a bere (alcolici): / le sue mani divennero di piombo / il terrore rabbuiò i tuoi begl’occhi / e portavi le maniche lunghe anche d’estate

/ per nascondere i lividi. / Egle, quei tuoi begli occhi, / che non hanno più visto il sole.



Lettera

“Per Elisa” la n’è sòl una sunèda ad Beethoven

di Loretta Olivucci - Massa Castello

Cara Elena

Cvând che ân pasè a t’ò dedichè un racont da mandè a e’ cuncòrs “Scrivile”, mai e pu mai a javreb pinsè ad fèn un ètar nench st’ân, mo incóra mândch a javreb putù imazinè e’ mutiv parchè ch’a-t scriv.

L’è capitè on ad chi fèt ch’i-s sent in televìsion, cvând ch’i scor ad ona ch’la jè stèda amazèda da e’ marid e t’arvenz senza paròl parchè t’a-n ariv a capi e’ mutiv e incóra mândch coma ch’e’ fèza una parsona ad amazè la su cumpàgna, la màma di su fju!

E stavòlta l’è capitè pròpi int la tu fami: la tu anvòda, l’Elisa, la jè stèda strangulèda da e’ su marid, li, ch’la jera a ca tu a magnè la dmènga prèma cun la su fami; trenton en; cum a-s fal a muri acsè!

E al su babini che u-n-s sa ben cvel ch’al sépa, mo cvicvèl agli à vest parchè agli aveva i pen insanguné...

Cvând ch’a l’ò imparè u m’è avnù una ròba adös e incóra adès ch’a so acvè ch’a scriv, a-m sent e’ fred longh a la schena.



A Elisa, a li e’ va e’ mi pinsir, a Elisa ch’la-n pö avdè crèsar al su babini, per Elisa, ch’la n’è sòl una sunèda ad Beethoven...

Cara Elena, me a ne so coma t’at posa èsar sintida cvând ch’i t’à det cvel ch’l’èra zuzèst, cvel t’èpa pinsè e coma t’zirca ad fèt fòrza, adès, cun la tu fjòla e al do babini e cvând ch’al t ven a truvè, la piò grànda la-t diş: «Adesso, nonna, piangiamo un po’ insieme».

Loretta



Racconto

Il primo premio della sezione Racconti in dialetto romagnolo è andato ad Andrea Fagnoli con La prèma frègula già pubblicato nel numero della Ludla dello scorso mese, in quanto partecipante al nostro concorso E’ fat, nel quale non era stato premiato, ma ritenuto degno di segnalazione.

Pubblichiamo qui il secondo classificato.

La Lucia

di Radames Garoia - Bertinoro

Arvend e ciudend i casset dla mi mimoria l’è avnù fura e’ ricòrd dla Lucia, ad quant ch’ a sema vsen ad ca e me e la mi fameja a pasema sèmpar dninz a ca su, cla pòra ca ad do cambri, ona dal tanti barachi basi da sbrazzent spargujèdi int la campagna rumagnòla.

Da pòch la jera vnuda a stè lè da una zitè de’ Sud. Una copia calabresa, nèda d’ sicur da un matrimòni cumbinè, ch’l’aveva rubè a la Lucia j enn e i sogn piò bel dla zivantò. Li, una bëla burdèla sèmpar suridentata e zintila e “lò”, sguerd immusi, sempr’istizi, gelos nench sòl di sguerd di vsen.

La Lucia la javeva sol vent’enn e la jera za incinta de’ terz fiòl, la prema babina la l’aveva avuda a sedg enn e la sconda a zdött, do maravej mòri da j occ e cavell nigar, quasi coma tot al babini basèdi da e sòl chèld de’ meridian. “Lò”, trentazenq enn, cavell mēz biench tant da paré e’ su ba, e’ lavureva cme sbrazzant da i cuntaden dla zona; tot i dè, a e’ ritóran dop e’ lavor, e’ faseva tapa fessa int e’ Circul de’ paes e spes e’ turneva a ca imbarièg.

Me a sera un burdël e che dopmezde, quand, cun la mi bicilittina, a pasep davanti a ca su, a javep pavura: “lò” e’ rugeva e la Lucia cun al babini al pianzeva disperatament. In ca mi incion l’aveva mai alzé la vosa, par nissun mutiv e me, a ripet, a javep una gran pavura e a fasep a tota velocitê chi dusent mitar, par cuntê a i mi quel ch a javeva sinti... La mi mama, a fadiga,

la impedepe a e’ mi ba ad còrar in cla ca. La matena dop, quand che la Lucia la vnep a tu’ e’ lat, a vdèsum una gran macia scura int la su ganasa stânca e li, suridend, la racuntep che a e’ bur la javeva mnê cun la faza int e’ spigul dla pôrta. Me a javeva zenq enn e a n capi-va, ma i grend j aveva cumpres com e’ staseva al röbi. “Lò”, spes imbariêgh, e’ druveva la viulenza int i su cun-

frunt, nench davânti al babini... Purtrop e’ fat u s ripetep êtar vòlti. Pu, un dopmezde a s n’adasessum d’ un camion davânti a ca, a vdessum a carghê cal pôchi e miseri robi. Inciun di vsen l’ha savù pió gnint ad cla fameja. Incù ch’a so véc, a pens incora cun cummuzion a che fat e incora d’ pió a quel che po’ êsar stê la vita d’ Lucia dachent a “lò”.



La pida la jè un desch d’amór par la Rumâgna. Un desch ch’l’è tond coma la lona pina e cêr coma la luş ch’la spraja.

Un cvadret d’pida l’è coma e’ sòl dop a la timpèsta ch’u t schêlda agl’ôs mo u n t’bruşa briş la pêla.

L’è sòl acva e farena, murtêda int e’ tulir cun e’ gras d’pôrch, un pô d’carbunêt e un pizgutun ad sêl dal nost Saleni. L’ütum sigret l’è metij un cuciarin ad mêl parchè ch’la ciêpa un bêl culor durê.

L’impast, tajê e impalutê pre’ vers, e’ va tirê cun e’ s-ciadur e pu e va fat e’ desch da metr’in sò int la tegia chêl-da, mej se pugêda sóra un tripi, cun sota al brêşi, int l’uròla de’ camen.

Ach spetàcul avdê agl’azdóri arvultê-la, squeşi a carizêla dop avela sulivê-da cun un curtêl che pu, cvânt la jè còta, al le drôva par tajêla in cvâtar toch!

Un cvadret d’pida l’è un bêlsum par tot cvent i rumagnul; basta t’al vega e t’sent zà l’udór d’Rumâgna.

E d’fura l’ha da s-ciuchê coma una şvarghêda d’parpagnân, mo e’ d’dèntar l’ha da ès ténar coma e’ buti. E cvânt t’al ciêp par e’ vérs dla ponta e t tir, e’ cvadret u s’ha d’arvi coma la boca d’un catuvin; mo senza mai spachês, sinò u n’è brişal pida mo sòl un mastigaz da schivari. Un cvadret ‘vért l’è coma la téla biânca d’un pitór; te t’è e’ pnêl e t’è sòl da dlèzar i culur. Ad dèntar ta j pu mètar di gnacvêl.

E’ mej l’è meti de’ parsot cun un pô d’fòsa, mo s’a v’ avli cavê un voja ludra, a javi da mètar i chêval e la zunzeza mata.

La pida

di Eugenio Fusignani

Dialecto di Castiglione di Ravenna

Se pu a si luv coma dal gati rosi, alóra a v degh ad meti de’ scvacvaron cun i figh caramlé; a v şbruvaldari nenca e’ sulen dla camişa, mo u v s’ impirà e’ còr prema dla pânza.

E a m’aracmând, dacvi gnacvêl cun un bicir d’Sanzves, d’che bon d’Bar-t nôra.

E s’u n v’in basta on, daşij pu zò

nench cun e’ şgònd; sinò faşiv la mzêta ch’la dà pió sudisfazion.

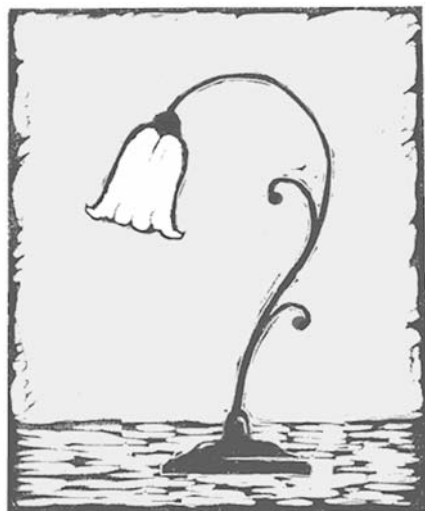
Mo s’u v’aves da scapê e’ litar, acsè da imbariaghêv, faşi pôch sopi e no muntì int la màchina: farmiv incora a lè in du ch’a si e mitiv a cantê “Rumâgna mi” e “a Gramadóra”; avdri ch’u v’pasarà la scaja mo no la voja d’ magnêv un êt cvadret.



L'òman u s butè int e' lèt e cun un suspir ad sudisfazion e' pinsè che, dop a 'na žurnèda abastânza dura, 'na bêla durmida la j vleva pröpi.

La moj la mitè sóra e' cumuden la rivesta ch'la staševa ližend, la s'avšinè a e' marid che e' 'vanzè in silenzi par un pô e pu e' dgè:

"S'ël suzèst, s'ël tota sta luš?."



La dgè li: "A m caveva j oc a lèzar, alóra a jò cambiè la lampadena e a n ò mes ona cun piò candel."

La si acustè, la i mitè 'na mân sóra e' pèt e la j dmandè: "T'ci strach?"

"U m dà fastidi tota sta luš."

"Ch'a šmurta?"

"No, no, meti sóra qualquèl, un fazulet, un straz..."

Švelta la dona la saltè žò da e' lèt e la j andè a l'armèri, l'arvè e' spurtèl e la tirè un caset cun di fazulet.

"...quest no ch'l'è ad seda pura e s'u s'arvena u m dispiš... quest nenca no parchè l'è un righèl dla Marta... quest l'è tröp transparent e l'è cmè ch'a n i meta gnint... eco quest blu a

fiuradin biench... se par chès e' sculora pòch dån... a l'ò paghè 'na sciu cheza... a la fira... adès a m'arcòrd... a la fira ad Sån Michil..."

La jandè a e' cumuden e la mitè e' fazulet sóra l'abat-jour, mo u n'era fàzil sistimèl ben parchè e' šguileva da tot i chent lasend pasè tröpa luš; a fôrza ad dèj, a la fen la jarivè a truvè la pužizion giosta e la s'andè a lèt.

La jabrazè e' marid e la dmandè:

"E' va ben acsè?"

Cun la boca avèta, spalanchèda e' marid e' ruseva dla grösa cmè un ghir... sè, la luš la jera giosta... pröpi giosta.



I matti di Seguno

La dieta

di Ruffillo Budellacci

E' bab e' ciumpeva j en e la fameja l'avleva fè fèsta cun un prânz. Che dè, par l'ucašion, i fašep e' rišöt. E' bab ch'l'era un òman ben in chërna e cun 'na bona salut e e' magneva sèmpar coma un lop, nenca che dè u s magnè di bon pièt d' riš. E' fiòl piò grând e' pinsè: "Madona, quânt e' mägna! Se e' cuntèna acsè, u s'ingrasa incora. Quând ch'u s mör, chi al purtaràl int e' campsânt?". La sera u l des cun i su fradel. Dato che in fameja i aveva un inteletuèl, e' fradèl piò znin che l'era andè a scòla zencv en e e' saveva firmè parchè l'aveva avù la licenza ad terza elementèra, e' des: "A i pens me se l'è par quest!". E e' fašè un'invenzion: e' fašè un buš int la cucèra e pu e' pighè indri i cvàtar brench dla furzena. Tot i fradel i fo d'acòrd.





Al rizèt dla sgnora Maria

Uléivi in padèla

Quel ch'ù i vô (par 4)

400 grem d'uléivi frèschi (curzòli)

4 pumidóri ròssi (o dla cunserva)

4 sunzèzi

1 zvòla

sèl

poevar

óli d'uléiva

Cuma ch'ù s fa

In t'una padèla us mét zò un pó d'óli, la zvòla tardeda, un pó ad pumidóri e agl'uléivi curzòli. Us fa cus a fiamba basa par 10 o 15 minóut, senza querc, arvultend d'ogna tént. Pou us mét zò la sunzèza e us finés ad cus, sèmpra a fiamba basa.

Agl'uléivi in padèla as magna chèldi, insen sa dla pida e un bón bicir ad sanzvès.



Questa ricetta non è della signora Maria, ma di G. P., un suo conoscente di Cesena, come si evince anche dal dialetto.



E' chêrd

Ad sòlit e' chêrd u s compra intir, al foj ad fura piò duri al s pò cuşinê a les e quei interni piò scrucleni al s mâgna cun l'óli e e' sèl.

Quei cuşinèdi a les agli è bóni tajèdi in znen par fê una fartê o par cuntóran mitendi sora la balsamèla e un bël pô d'forma gratèda e pu pasend e' tigiâm int e' fòran ben chèld parchè ch'ù s fèga la su crustina ad furmaj.



Giuseppe Cantoni

Vo ch'a si bon

Da sempre la Romagna viene ritenuta la culla degli anticlericali e dei mangiapreti la qual cosa, in fin dei conti, non corrisponde altro che a un metodo spiccio per delineare una sorta di astiosa insofferenza dei suoi abitanti, nei riguardi d'ogni singolo ministro del culto e delle gerarchie ecclesiastiche in generale.

All'atto pratico insomma, non risulta così manifesto che i romagnoli abbiano e stiano disconoscendo di regola la religione e la chiesa nell'insieme: casomai fanno fronte comune nel confutare i suoi ministri, accusandoli di opporsi in linea di principio all'eventualità d'un dialogo franco e senza problemi fra l'Altissimo e il novero dei fedeli, il tutto nell'auspicio di rendere comunque e assurdamamente imprescindibile la loro ingerenza.

Di analoga forma di conflittualità fornisce idonea quanto efficace testimonianza anche il dialetto del territorio, nel momento in cui converte, alterandolo, il significato di

alcuni termini appartenenti alla cultura e alla comunità dei credenti, tanto da assegnar loro accezioni affatto incompatibili con quelle d'origine.

Questo, ad esempio, allorché il verbo *crasme'*, traduzione di cresimare, cioè impartire il sacramento che conferma la discesa sull'uomo dello Spirito Santo, in romagnolo viene usato per somministrare ben altro, vale a dire una bastonata coi fiocchi. Lo stesso termine "sacramento", fra l'altro, lungi dal valore sancito da tempo, acquisisce nel dialettale *sacrament* il senso di "cosa ingombrante"; per non dire poi di *sacraminté'*, che significa addirittura bestemmiare.

Tale punto di vista tipicamente locale di non ritenere necessaria - e dunque di non gradire - la presenza di alcun intermediario fra Dio, le proprie spinte religiose e la successiva coscienza di un aldilà, premio o punizione che sia, è quanto esterna Cantoni in *Vo ch'a si bon*, una poesia con la quale egli si rivolge in linea retta al suo Signore, scansando la mediazione o peggio ancora l'intervento di qualsivoglia autorità clericale.

Il tutto senza remore o inquietudini, come se egli trattasse, non dico con un suo pari, ma con una conoscenza di vecchia data, alla quale ci si può rivolgere in prima persona anche per esprimere dissenso, brontolare o dare per giunta consigli.

Paolo Borghi

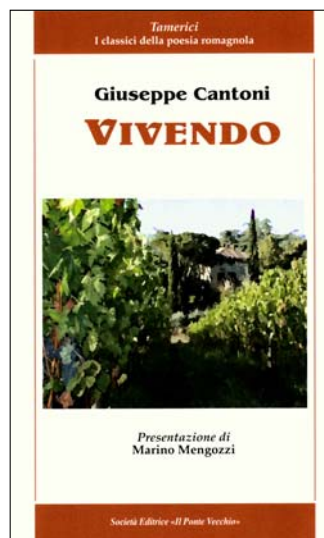
Vo ch'a si bon

Signor
a la so de sid u i n'è par tot
che e' paradis l'è svèrs
cme l'univers,
sinò vo a s l'avrèsv det.
Sol e' pasag l'è stret.

Cma s' fal a fè'
un paradis grând grând
e al porti streti! E po
un architè cme vo?

Signor, slarghili,
slarghili pu cal porti,
vo ch'a si bon!

Voi che siete buono Signore \ lassù del posto ce n'è per tutti \ ché il paradiso è smisurato \ come l'universo, \ se no voi ce l'avreste detto. \ Solo il passaggio è stretto. \ Come si fa a fare \ un paradiso grande grande \ e le porte strette! E poi \ un architetto come voi? \ Signore, allargatele, \ allargatele pure quelle porte, \ voi che siete buono.



«la Ludla», periodico dell'Istituto Friedrich Schürr APS • Editore «Il Ponte Vecchio», Cesena • Stampa: «il Papiro», Cesena

Direttore responsabile: Ivan Miani • Direttore editoriale: Gilberto Casadio

Redazione: Paolo Borghi, Roberto Gentilini, Alberto Giovannini, Giuliano Giuliani • Segretaria di redazione: Veronica Focaccia Errani

La responsabilità delle affermazioni contenute negli articoli firmati va ascritta ai singoli collaboratori

Indirizzi: Istituto Friedrich Schürr APS e Redazione de «la Ludla», Via Cella, 488 • 48125 Santo Stefano (RA)

Telefono e fax: 0544.472261 • E-mail: info@dialettoromagnolo.it • Sito internet: www.dialettoromagnolo.it • C.F. 92038620396

Quota sociale € 18 (Sostenitore da € 30) - Conto corrente postale: 11895299 intestato all'Associazione "Istituto Friedrich Schürr"

Info Point della Schürr: Libreria Dante di Longo - Via Diaz 39 - Ravenna - Tel.: 0544 33500

Bottega Bertaccini - Corso Garibaldi 4 - Faenza - Tel.: 0546 681712 • Libreria Alfabeta - Via Lumagni 25 - Lugo - Tel.: 0545 33493

Poste Italiane s.p.a. Spedizione in abbonamento postale. D. L. 353/2003 convertito in legge il 27-02-2004 Legge n. 46 art. 1, comma 2 D C B - Ravenna