



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 XXV • Settembre 2021 • n. 9 (216°)

Le attività della Schürr

Spesso ricordiamo ai nostri lettori che gli scopi dell'Istituto Schürr sono la conservazione, la tutela e la valorizzazione dei dialetti romagnoli, ma va da sé che per onorare questi obiettivi dovremmo aggiungere anche la parola 'collaborazione' che è un tratto fondamentale di un'associazione di promozione sociale come lo è la nostra.

La collaborazione è un aspetto delle nostre attività al quale diamo meno pubblicità, come se la considerassimo una conseguenza naturale delle finalità statutarie della Schürr. Infatti noi, per quanto è nelle nostre possibilità, cerchiamo di soddisfare quanti sentono la necessità di chiederci supporto culturale e sociale nel campo del dialetto. E di frequente ci troviamo a rispondere a richieste, le più diverse fra loro: il patrocinio per rassegne di teatro dialettale e di concorsi di poesia o prosa, nonché suggerimenti per trebbi, serate e convegni, che riguardano le parlate di Romagna.

Recentemente abbiamo collaborato con la Biblioteca Valgimigli di Santo Stefano nell'organizzazione di una piccola rassegna di incontri con l'autore e con la Fondazione Tito Balestra di Longiano fornendo alcuni rari testi di traduzioni in dialetto della Divina Commedia per una mostra programmata in questo mese di settembre. Ci siamo inoltre impegnati in corsi di scrittura e di lettura presso la nostra sede e, da alcuni anni, in collaborazione con la circoscrizione della frazione di Sant'Alberto di Ravenna.

Nell'arco dei lunghi anni di attività del nostro Istituto sono giunte moltissime richieste di informazioni e consulenze, alcune delle quali a dir poco singolari: scrivere con la grafia giusta una frase per dei gadget o per la pubblicità di un prodotto; la traduzione in romagnolo di menu per i ristoranti; la ricerca di una poesia o zirudella per un matrimonio o per una festa di pensionamento; una o più filastrocche per alunni delle classi elementari; l'esatta grafia per un'insegna di un'attività artigianale locale; copioni di commedie per organizzare una recita; il recupero del testo completo di un sermoncino di cui si conoscevano solo i primi versi; un contatto con un autore o un artista; uno spunto o un consiglio per tesi di laurea; la traduzione in dialetto di un libretto di istruzioni di un prodotto, la spiegazione etimologica di un termine desueto ecc.

SOMMARIO

- p. 2 **Le “nugae” dialettali di Netto Neri - II**
di Giuseppe Bellosi
- p. 4 **La spannocchiatura del granoturco**
di Radames Garoia
- p. 5 **Il ruolo del granoturco nell'alimentazione in Romagna**
di Bas-ciàn
- p. 6 **I balli di una volta - XV**
Il saltarello
Rubrica a cura di Alberto Giovannini
- p. 7 **Il fazzoletto**
di Nivalda Raffoni
- p. 8 **Tapa a Lugh**
di Augusto Ancarani
Illustrazione di Giuliano Giuliani
- p. 9 **Giorgio Magnani - Do you speak... dialèt rumagnòl?**
di Paolo Borghi
- p. 10 **U s druveva una vòlta...**
La matrèna e la gràma
Rubrica a cura di Osiride Guerrini
- p. 11 **Erb da magnè, erb da midşena**
La silene rigonfia o strigolo
Rubrica a cura di Giorgio Lazzari
- p. 12 **Stal puişì agl'à vent...**
- p. 13 **I scriv a la Ludla**
- p. 14 **La breja e la caveza**
di Enrico Berti
- p. 15 **La pagina dell'enigmistica**
A cura di Martina
- p. 16 **Giacomo A. Graziani - Al schèl**
di Paolo Borghi

Continua dal numero di Luglio-Agosto,
pag. 2

Dal reciproco intersecarsi delle due componenti tematiche di Neri deriva una poesia essenzialmente lirica nel senso tradizionale del termine, una poesia soggettiva, nella quale l'autore è presente in prima persona. I pochi motivi ispiratori raggiungono, con l'ausilio di strumenti stilistici appropriati, un'intensità che raramente si trova negli altri poeti dialettali.

Notiamo, ad esempio, nei diversi componimenti, anche di una medesima raccolta, una serie di immagini ricorrenti, che si ripetono quasi identiche, espresse con le medesime parole, e che, come simboli, richiamano per analogia uno stato d'animo, un'emozione, senza che questa sia resa esplicita. Lo stesso poeta enumera una serie di queste immagini:

*Dal foj ch'frolla, du occ nigar,
un can ch'baja, un branch ed pigar.
Bott d'campann, cantèr ed gall,
bes-ci ch'mutla dentr al stall.
Nuwal ch'ven e ch'va pre sren,
par lustrèl ban ben, ban ben.
Acqua ch'corr, fiur ch'i s'arvèss,
stèli che, a sera, al cumparèss...
Tétt marmani, bocch ch'al rid,
rundanen ch'al s'arfà e' nid...
E pu un pò d'malincunéja...*

*Acsè l'è
e acsè séja!*

Ruscàja. *Vut savé cum a lavor?*

Fra le immagini ricorrenti troviamo ancora: «E nench la bughè ch'la s'suga / cun e' sren e' pé ch'la zuga; Dal pigr al passa ch'al vo vörs in sò; Foj zali par la stré totta giarèda; Quatar barozzi al passa par la strè; E' pnèl dal bdoll e' spnèla e' zil d'turchen; A vrebbe cantè cme canta cl'usignol...». Tali immagini sono spesso soltanto riempitivi di taglio artigianale, talvolta invece si ha una vera e propria reinvenzione del motivo.

Strutturalmente possiamo distinguere i componimenti di Neri grosso modo in due gruppi: da una parte le poesie a "discorso continuo", dall'altra quelle caratterizzate dal "discorso diviso in testa e coda" (o ripresa).

Le "nugae" dialettali di Nettore Neri - II

di Giuseppe Bellosi

Il testo a discorso continuo «si sviluppa per tutto il componimento in modo sostanzialmente ininterrotto, e il legame tra i diversi elementi strofici (versi o coppie di versi) è affidato esclusivamente al normale progredire sintattico, logico e stilistico del contenuto o delle immagini». Nel caso del discorso diviso il testo si articola invece in due parti: «La prima può ben chiamarsi *tema iniziale* o *testa* del componimento; la seconda — che itera concetti pur con varianti di parole, e cioè impiega *versus transformati* — è una vera e propria *coda* » (A.M. Cirese, *Note per una nuova indagine sugli strambotti delle origini romanze, della società quattro-cinquecentesca e della tradizione orale moderna*, «Giorn. stor. letteratura italiana», CXLIV (1967), pp. 1-54, 491-566, partico-

larm. pp. 535-536.). In somma qui il progredire del discorso non è affidato al normale svolgimento sintattico, logico, stilistico, ma è caratterizzato da due tecniche compositive (due figure retoriche) quali il cominciare uno o più versi con le stesse parole con cui comincia o termina uno dei versi precedenti ("anafora" e "lascia e prendi" o anadiplosi).

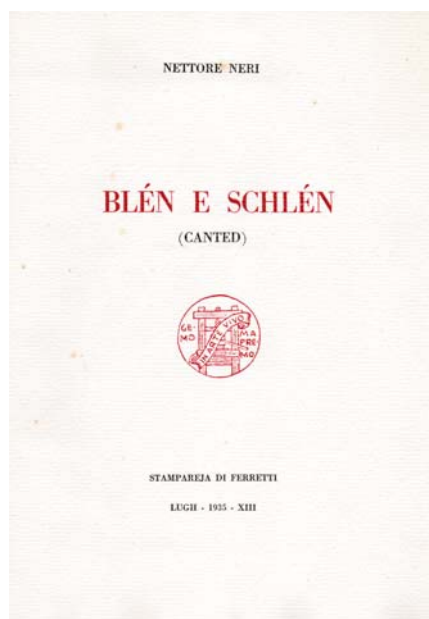
I primi esempi di rispetti o strambotti a discorso diviso nella letteratura italiana risalgono al sec. XIV, ma raggiungono il pieno sviluppo nel sec. XV. Tale tecnica poi, caduta in disuso nella poesia colta, è rimasta vitale in quella popolare fino ai nostri giorni, e la si ritrova in quasi tutti gli strambotti popolari romagnoli. Ma mentre nei testi della tradizione colta e popolare toscana i versi, endecasillabi, della testa sono 4 a rime alterne (ABAB), negli strambotti romagnoli i versi sono per lo più 2 a rime bacciate. Nell'opera poetica di Neri prevalgono i testi a discorso diviso sull'esempio dei canti popolari romagnoli, rimanendo tuttavia libero il numero dei versi e l'intreccio delle rime nel tema iniziale (di solito 4 versi, con rime ABBA o ABAB). Un esempio, tra le poesie migliori:

*E cal nott a m'arcord - quant temp saral?
ch'i turneva cu 'l cara da la vâl:*

*e Minùla e' canteva, ins e' quadrèll,
ch'i l'sinteva anch 't la lona, al su sturnèll.*

*E Minùla e' canteva: «Fior di fiur,
u s'sta acsè ben cun te a létta e' bur!*

A létta e' bur cun te u s'sta acsè ben,



Frontespizio della seconda raccolta poetica di Nettore Neri: *Blén e Schlén*. Ferretti Lugo, 1935. 170 copie numerate con illustrazioni di Luigi Varoli.

e fredd e chëld u s'prova a stèt avsen...»

*«...e fredd e chëld...» - I bu vneva so pian...
pian, par la strè da Lugh vörs a Barbian.*

*Da Lugh vörs a Barbian al cara al vneva...
Minùla - «...e fredd e chëld...» - ah! cm'è' canteva!...*

Blén e schlén: Minùla



È uno stile che denota un'esuberante gioia del canto, un amore per le variazioni musicali, in cui le tecniche della ripetizione «arrestano la corrente dell'informazione e concedono il tempo di "gustare" emozionalmente il contenuto dell'informazione che viene appunto accentuato e posto in evidenza » (H. Lausberg, *Elementi di retorica*, Bologna 1969, § 241.). La ripetizione cioè non è una semplice iterazione, ma un approfondimento della sensazione: nel tema iniziale prende forma la descrizione o l'impressione d'insieme, mentre nella coda la descrizione o l'impressione è ripresa e sviluppata nei particolari più interessanti per il poeta.

I moduli stilistici del canto popolare sono talvolta rafforzati dall'uso del linguaggio ad essi proprio, un linguaggio che non è del tutto uguale al dialetto corrente, «e le ragioni sono chiare... – spiega Paolo Toschi – Un canto popolare nasce in un determinato luogo (che nella maggior parte

dei casi ci rimane ignoto), è composto in quel dato dialetto, o in lingua, e poi si diffonde in molte altre regioni che lo assimilano, lo adattano, lo traducono più o meno completamente » (P. Toschi, *Letteratura popolare e letteratura dialettale*, «Cultura e Scuola», II, n. 5 (1962), pp. 52-57, particolarmente p. 55.); ma « siccome i dialetti della regione da cui proviene presentano fenomeni linguistici ben differenti, la trasformazione, per quanto intensa, non ha potuto essere così forte da conservare la misura dei versi senza mantenere anche caratteri morfologici e lessicali propri del dialetto in cui il canto fu composto » (Toschi, *La poesia popolare religiosa in Italia*, Firenze 1935, p. 46.). Esempari al riguardo sono i versi de *La Minghëtta*:

*A sera dspost andèr a lavurèr
a m'so incuntré Minghëtta, drì i pajèr.*

*A m'so incuntré, d'scans i pajèr, Minghëtta,
ch'l'à e' cul gröss e la vitèna stretta.*

*Ch'l'à la vitèna stretta e e' cul grösse;
e a sen ruzzlè tutt du dentr int un fösse.*

*Dentr int un föss sen andè tutt du a fnire,
quèll ch'l'è zuzzdù non ve lo posso dire...*
Ruscaja, p. 119

Neri, nel rifarsi al canto popolare, deve aver avuto presente l'esempio spallicciano delle cante e del melo-



dramma *Rusignòl*, ma occorre precisare che in Spallicci il linguaggio e i moduli stilistici popolari sono accessori, in quanto il poeta punta all'immagine, al contenuto piuttosto che al suono; mentre essi costituiscono una componente essenziale della poesia di Neri, in quanto qui spesso l'immagine si risolve proprio nel suono, nell'intreccio delle parole e delle rime, si risolve nel canto: nelle prime raccolte canto a voce piena, "a la stesa", poi più calmo, più lento, più sommesso col passare degli anni, che hanno lasciato un segno nel nostro poeta.

Fine



A sinistra la Torre di Acuto a Cotignola di Luigi Varoli, da Blén e Schlén. In alto a destra e qui sopra due illustrazioni di Tommaso Della Volpe tratte da Bli-ghtrigh e Smarèj: La mi murosà e Rastladora.

Verso la fine di agosto si procedeva alla raccolta del granoturco (*furminton*).

Molte famiglie ne avevano una piccola produzione, non destinata alla vendita, ma utilizzata per uso domestico, in particolare per l'alimentazione degli animali da cortile allevati in quantità dall'*azdora* (polli, faraone, anatre).

Anche se coltivato in quantità limitata, il granoturco richiedeva diverse fasi di lavorazione: a maturazione avvenuta, si procedeva alla cimatura delle piante ed alla sua sfogliatura, lasciando solo i gambi e le pannocchie (ancora protette dalle foglie) a seccare al sole di agosto.

Queste ultime, dopo una settimana si staccavano dalla pianta e si portavano sull'aia per la "spannocchiatura" (*spanuciadura* o *sfujareia* o *sfujari*), che consisteva nello "spogliare" la pannocchie di tutte le foglie che le proteggevano.

Questa operazione avveniva quasi sempre di sera, ai primi di settembre e se non si poteva essere illuminati dalla luna piena, si ricorreva a lumi a petrolio o a carburo; si iniziava sotto i segni del lavoro e si trasformava, più tardi in una allegra e rumorosa festa. Si svolgeva con l'aiuto di vicini di casa che si scambiavano la manodopera da un'aia all'altra (stasera da me, domani da te...), in quel clima di collaborazione tra famiglie, accomunate dagli stessi problemi quotidiani, rapporti di vicinato, che oggi, nel terzo millennio è impensabile ed improponibile.

Attorno al mucchio delle pannocchie, disposte in mezzo all'aia in una striscia a forma di ferro di cavallo, il contadino aveva già disposto una serie di sedili improvvisati: sgabelli, panche, vecchie sedie, cassette da uva.

Si iniziava il lavoro: uomini, donne, ragazzi e bambini sfogliavano le pannocchie del granoturco e le gettavano al centro dell'immaginario ferro di cavallo e pian piano si formava un mucchio di gialle pannocchie spogliate dalle foglie. Alcuni usavano *e' frócc da spanucê*, specie di punteruolo di metallo o legno

La spannocchiatura del granoturco

di Radames Garoia

duro, che serviva a rompere la parte superiore del cartoccio per facilitarne lo "spogliamento".

Le foglie venivano divise secondo la loro consistenza: quelle esterne, dure e ruvide erano un ottimo alimento per il bestiame (magari tritate e mescolate con altro foraggio), mentre quelle più interne, bianche, sottili e delicate si utilizzavano per riempire i *pajëz* (pagliericci, antenati dei materassi).

Il materasso del contadino (ma anche dei braccianti e di molti cittadini) era un sacco di tela robusta (tessuta nei telai di casa nelle sere invernali), con due grandi asole laterali che fungevano da aperture entro le quali si infilavano le mani

per smuovere ed arieggiare le foglie schiacciate nella notte dai dormienti. Ogni anno le foglie venivano cambiate e si potevano acquistare nei mercati. In alcuni patti colonici veniva definita una certa quantità di foglie di granoturco, ovviamente le migliori, da destinare al padrone. Le foglie, quelle bianche e delicate, più vicino ai chicchi, oltre che per imbottire i pagliericci o materassi, venivano utilizzate per confezionare sporte, cesti, contenitori vari, stuoie, soprammobili, bambole. Esse, robuste e maneggevoli, facilmente lavorabili erano pertanto adatte a realizzare una pluralità di articoli. La spannocchiatura era un prezioso momento di socializzazione, l'occa-



Un momento di pausa durante la spannocchiatura. Tutti in posa: c'è il fotografo!

sione per corteggiamenti, scherzi grossolani, battute ardite e prese in giro, scambi di informazioni (non c'era mica la radio e la televisione!), pettegolezzi femminili su quella o questa giovane sposa o su quella o questa coppia, (oggi diremmo gossip, allora si diceva: *agl'ha una lèngva ch'la tàja e la cus*). Era una delle poche occasioni "mondane" della vita campagnola di allora: c'era chi partecipava per incontrare "quella morettina conosciuta alla Chiesa" e chi, approfittando della poca luce e della confusione, riusciva a scambiare un bacio furtivo con la sua innamorata, bacio corredato da una "toccata" piena di malizia! ...

E intanto l'*azdóra* e la donne di casa passavano con generose *amzèti ad bé* (caraffe di vino). Al termine della spanocchiatura, molto spesso era offerto uno spuntino con *pijda*, *salam* e *furmaj* o *brazadèll* e *zambèla cun la cagnina*.

Il tempo necessario per lo spuntino era utile per sgombrare e spazzare la parte più pianeggiante dell'aia, per dare il via alle danze che quasi sempre allietavano la parte finale della serata, al suono di un organetto e un violino o di una chitarra e una fisarmonica. Erano quasi sempre suonatori che non conoscevano la musica, suonavano ad orecchio ed erano stati invitati per l'occasione. Eseguiavano i balli tipici del tempo: *saltarèl*, *munfrena*, *trascon*, *furlàna*, balli oggi pressoché dimenticati.

Ecco come la spannocchiatura viene descritta dal poeta bertinorese *Ruffillo Budellacci*

Stasera us spanocia

Un'asa 'd ninz e 'd drida, us d'un cason
par purtè a cà al panòc de furminton.
L'arivéva a cà i barozz e là dri séra
l'era tot cvent ardott int e mèz dl'éra.
Pronti al scarani in zérc, tot cvent da tond
par on ad chi lavur pió béll de mond!
Sota la luna pina, tra al panòc
e suzidéva spess ad sfughé l'òc:
i sèch dal foj bienchi, lighì a i fjinch,
i ciuteva i pizgott e i cumplimint
e la mama... ch'la faseva 'd sintinèla
spess l'incroseva j'occ cun la burdèla
par un avis, se nenca la saveva,
tra zuvn' e zúvan, cvel che suzidéva.
Fini e lavór, int l'era, int e purbion
us baléva e Valzer e e' Charleston,
nenca a pi nud, o pur cun al s-ciafèli,
e pu zo barzaleti e zirudèli
e ogni tent un zir cun un bucion
pin 'd sanzvés dla bóta de canton.



L'articolo di Radames Garoia sulla spannocchiatura ci ha suggerito questo brevissimo cenno sul ruolo avuto in Romagna dal granoturco nell'alimentazione umana.

Agli inizi del XIX secolo in Romagna il granoturco entra nell'alimentazione a fianco del grano e degli altri cereali. La sua presenza è però relativamente scarsa, se si escludono le zone della bassa pianura ravennate, e in ogni caso non riveste l'importanza che questo cereale ebbe in altri territori della Valle Padana come l'Emilia occidentale ed il Veneto, dove la farina gialla sotto forma di pane o polenta divenne l'alimento principale, se non l'unico, negli strati più bassi della popolazione, dando origine alla grave malattia, dovuta alla carenza di vitamina PP, che prende il nome di pellagra.

In Romagna possiamo grosso modo individuare tre fasce, distinte dall'uso delle farine utilizzate nella panifica-

Il ruolo del granoturco nell'alimentazione in Romagna

di *Bas-ciân*

zione e nella preparazione delle minestre. La prima fascia comprende la bassa pianura ravennate e forlivese nella quale predomina il granoturco sul frumento. Pessime condizioni alimentari, quindi, peggiorate anche da un ridotto consumo di carne e di latticini; mentre il vino era sostituito dall'acqua che, specialmente nelle terre paludose, era di pessima qualità. La fascia centrale, a monte e a valle della via Emilia, era quella che godeva delle condizioni più favorevoli: la percentuale di grano nella panificazione superava di gran lunga quella

del mais. Accanto al pane ed alla piada, in genere di farina bianca, c'era però anche il cosiddetto *piadotto* in tutto o in parte confezionato con farina gialla.

La fascia di montagna, dove il terreno ed il clima non consentivano la crescita e la maturazione dei cereali, era il regno della castagna. Ogni famiglia che possedeva o poteva sfruttare una porzione di castagneto aveva il suo essiccatoio e quindi la possibilità di trasformare, attraverso la molitura, le castagne secche in farina con la quale si confezionava il pane. □

Il saltarello è considerato dagli studiosi uno dei balli più rappresentativi del repertorio coreutico dell'Italia centrale e settentrionale. Questa danza è, infatti, diffusissima in Lazio, in Umbria, in Molise, in Abruzzo e soprattutto nelle Marche dove si intreccia con la pizzica e la taranta.

In Romagna la presenza del saltarello è attestata da tutte le fonti, ma differisce sostanzialmente da quello delle altre aree che per alcuni tratti mostra maggiore affinità verso le contradanze, versione nostrana delle countrydances, di origine nordeuropea.

La storia del saltarello pare affondare le radici nel mondo preromano, dove presso i latini era diffusa la 'saltatio', forma coreutica associata al culto. Il passaggio attraverso la romanità è, probabilmente, alla base della grande diffusione nel centro Italia. La prima volta che troviamo documentata una danza detta 'saltarello' è riferibile al XIV secolo e nel trattato del Cornazano sull'arte coreutica viene spiegato che si tratta di uno dei quattro movimenti dei balli aristocratici rinascimentali. Tra il XVII e il XVIII secolo ne vediamo infine lo sdoganamento anche tra le classi popolari tanto che il famoso compositore Felix Mendelssohn-Bartholdy, nel comporre il quarto movimento della Sinfonia

op.90 'Italiana', prende a bozzetto dell'italianità proprio un saltarello.

Anche se in origine nasce come danza da corteggiamento, ballato da gruppi di donne che si occupavano di queste ritualità e che danzavano sfoggiando la propria sensualità, con il passare del tempo le occasioni di ballo vengono anche allargate a momenti di pausa lavorativa con la funzione di sancire il termine o l'inizio dei momenti principali della stagionalità contadina come la raccolta del grano, la spannocchiatura, la trebbiatura e la vendemmia.

Per quanto riguarda la diffusione di questa danza in Romagna le fonti

sono molteplici e quasi tutti gli studiosi ne danno nota. I primi a riportarne l'esistenza sono Bagli e Randi. Il primo lo accomuna alla monferriana e specifica che il numero di coppie è illimitato; il secondo, viceversa, afferma che deve essere ballato in sei e ne descrive brevemente le mosse.

Più interessante il parere di Ungarelli, che inserendolo tra le danze bolognesi, parla esplicitamente di saltarello romagnolo, riportandone anche due trascrizioni musicali. Quello che emerge dalla descrizione è la presenza di tre coppie che avvicinandosi e allontanandosi eseguono delle piroette nel gioco di coppia. Con qualche variazione dovuta, probabilmente, ad usanze locali, ne trattano allo stesso modo Bagnaresi, Pecci in relazione al riminese, Gozi per l'area di San Marino e Tino Babini per Russi, dove pare intrecciarsi con la tradizione del Russo.

Balilla Pratella, infine, ne descrive la musica che, universalmente, è riconosciuta come propria del saltarello. Si tratta di una danza a tempo pari e ritmo ternario, «delizioso per la sua espressione gaia e per l'eleganza delle sue movenze, contiene un'efficacissima modulazione al relativo minore della tonalità fondamentale, che si svolge durante le ultime quattro misure della prima parte della danza».

Come tutti i balli che abbiamo visto, anche il saltarello è suddiviso in sezioni che variano di località in località e che creano varietà e movimento nell'esecuzione.

I balli di una volta - XV

Il saltarello

Rubrica a cura di
Alberto Giovannini

Saltarello di Faenza



La mia nipotina giorni fa ha trovato nel cassetto i miei fazzoletti, le ho raccontato a cosa servivano ed è rimasta quasi inorridita al sentire che si riusavano!

Adesso si utilizzano fazzoletti di carta "usa e getta", certamente più igienici, ma molto più invasivi perché sono abbandonati in ogni dove. I nostri vecchi, cari fazzoletti di stoffa possono essere ormai solo oggetti da museo!

Il fazzoletto da naso di stoffa non mancava mai nelle tasche delle persone, diciamo fino quasi agli anni '90 e veniva rigorosamente lavato e stirato e non gettato dopo l'uso.

Per gli uomini erano a quadretti e sempre di colori scuri perché così camuffavano meglio lo sporco. Sì, perché il fazzoletto serviva per pulirsi il naso in caso di raffreddore, ma serviva anche per altri usi. Era usato per asciugare il sudore della fronte molto spesso intriso di polvere, lo usavano per pulirsi la bocca a tavola, non c'era tovagliolo o scottex.

In mancanza di quello specifico (che era di formato un po' più grande del fazzoletto da naso), i contadini se lo mettevano intorno al collo, sotto il solino della camicia sempre per raccogliere il sudore, oppure veniva anche usato come tampone di emergenza in caso di ferite.

Altro discorso era il fazzoletto da naso delle donne, solitamente di colori più chiari e un po' più piccolo di quello da uomo. In campagna le donne lo tenevano nella tasca del grembiale (sempre presente nelle azzorre), o infilato dentro una manica del vestito. Anche per loro serviva a detergere il sudore, serviva a pulire "la musarèla" ai bambini, inumidito con un po' di saliva poteva 'disinfettare' una ferita e asciugare le lacrime dopo una sbucciatura.

Il nodo fatto in un angolo del fazzoletto serviva a ricordare un impegno o un lavoro da fare. Sempre in un angolo ci si mettevano i soldi, le monete (o anche soldi di carta piegati fino a

ridurli alla grandezza delle monete) e si annodava ben stretto. Di questo modo di fare ho un ricordo indelebile, perché sia mia nonna che mia mamma, lo usavano in particolare quando andavano a Messa, a piedi, e non si portavano la borsa, riservata alle grandi occasioni e proprio per questo tenevano il fazzoletto inserito nella manica del vestito (era di solito una moneta riservata alla questua che si diceva "da fé la carité").

Negli anni '70/80 sono cambiati i colori dei fazzoletti da naso: quelli da uomo a colori più chiari e con righe, quelli da donna sempre chiari ma anche a fiori e fantasia. In quegli anni c'era anche la versione da bambini, formato più piccolo con disegni variopinti, tanto carini!

Una credenza popolare diceva che se si perdeva il fazzoletto da naso portava male, mentre se si regalavano fazzoletti bisognava mettere in mezzo almeno una moneta perché altrimenti sarebbero serviti per asciugare lacrime.



Primi anni '50, Trebbiatura a Selbagnone di Forlimpopoli. Il lavoro della "pula". Immagine tratta da "Una volta in campagna" di R. Garoia, Forlì, Aquacalda Editore, 2009.

Il fazzoletto

di Nivalda Raffoni

Altra cosa erano i fazzoletti "da testa" che le nostre nonne hanno sempre portato fino alla fine degli anni '70. Solitamente di colore scuro, obbligatoriamente nero in periodi di lutto e per almeno 6 mesi in caso di perdita di un familiare stretto, era legato sotto il mento.

Anche le donne più giovani lo indossavano solitamente per andare a Messa ma era di colore chiaro e spesso velato per le occasioni più importanti. Infatti c'era anche la versione che chiamavano "veletta", fatta a triangolo in tulle ricamato per cerimonie e riti religiosi.

A volte si portava legato sulla nuca, anziché sotto il mento. Così utilizzato, permetteva una visuale più libera e proteggeva maggiormente da eventuale caduta di forfora e capelli, specialmente quando la donna era intenta alle faccende domestiche, alla preparazione delle vivande o alla "tiratura" della sfoglia per la pasta.

Di tutt'altra stoffa era il fazzoletto (cotone spesso) che le contadine e braccianti mettevano, sempre legato sotto il mento, (a volte sotto la cappella di paglia a tesa larga) quando lavoravano nei campi al pari degli uomini. Il fazzoletto difendeva dal sole e dalla calura e proteggeva il capo dalla polvere soprattutto durante le operazioni di trebbiatura nelle aie, quando alle donne toccava solitamente il lavoro dello spostamento della "pula", uno dei compiti più ingrati, faticosi e insani di tutti i lavori estivi. □

Il 19 agosto ci ha lasciati, all'età di 93 anni, Augusto Ancarani. Nato a Lugo, laureato in ingegneria, viveva da tempo a Bruxelles, dove aveva ricoperto ruoli di alto livello nell'ambito della Commissione Energia della Unione Europea. Socio della Schürr, da oltre 10 anni collaborava alla Ludla inviando poesie e racconti nel suo caratteristico dialetto del centro storico di Lugo.

Nel 2014 aveva vinto il nostro concorso E' sunet e l'anno successivo E' fat. Dotato di vastissima cultura, grande intelligenza e finissima arguzia, abbiamo avuto modo di apprezzarlo anche per la modestia e la familiarità che aveva instaurato con la nostra redazione. Ci mancherà! Per ricordarlo, pubblichiamo il racconto con il quale aveva partecipato al concorso E' fat del 2009.

Tapa a Lugh

di Augusto Ancarani

Dialetto del centro storico di Lugo

Illustrazione di Giuliano Giuliani

D'e' melotzentvintsi, e' count Jàcum l'era andé a Ravéna d'agost, pròpi int e' s-ciòpp d'e' cheld, pr'avdé d'taché una moi pr'un su fradèl. E' prublama l'era la dòta d'la burdèla, e dopp piò d'una stmèna d'inchei e d cumpliment, la fò ciera che i sciud i n daséva fura.

E' count, parò, l'era cunteint l'istess: cun i su uciou malinconich, la su cultura e la su vusleina da pasarott, l'aveva rizivù tanti gentilezz e, in piò, l'aveva truvé d'la zeint che i saveva lezar e scivar, A piasei dimondi i era sté i gabanei taié sora e' pueta rumantic ingles, alora a la moda, Zorz Bàiron che, quand ch'e' staseva a Ravéna, e' dè e cavalcheva in pignéda e la nott

da una cuntesa; e che pu l'era andé a cumbatar par la Grecia e ui era mort d fevra.

Ciumpida l'imbasceda, e' count e turnè a Bulogna cun la diligèza ch'la paséva par Bagnacavall e Lugh. A Ravena ui era tuché dal gran zintel e adèss u n amancheva nè al mosch nè e' purbiou d'una stradaza tota busi. U s raniciè int e' su cantou a sudé e a féss scussé ogni mumeint. Da una pert e cl'etra, e guardéva la scachira d'al pianté stra filer d' piopi e d'oium me ss a fé la s intinèla.

A Bagnacavall ui fòtt apeina e' temp d stiré al gamb, alora che ui sarebb piasù d'ander a dé un'uciadéina int e' cunveint indov ch'l'era morta, babéina, la

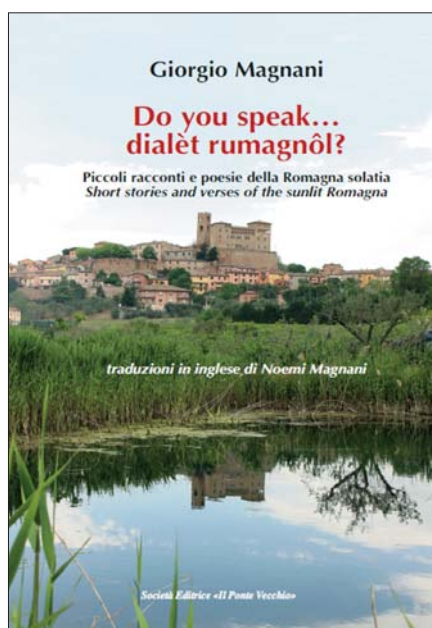


fiola d Bàiron, sempar quel d Ravéna; mo e' cucir l'aveva priscia. I partè e, mentar che i atacheva la rata d'e' pont d'e' Seni, ou d'i' cavèll e scapuzè int una busa e la stesa manfreina la s ripetè che uramai i era a Lugh, a un tir ad sass da la posta. Sol che stavolta, una roda l'andè a sbatar contra una gròsa pré. La diligèza la s pighè sora un fiench e la s'afarmè giost prema d'arbutes: l'avea zidù ouna d'al zeng d'atach d'e' cassou a e' tler. E' cucir e biastméva, mo qui d'e' stalatich i ciamè sobit un sler ch'e veins cun al su masarei e l'imprumitè d'amasé la zengia ch' l'era un aféri da poch. E' count Jacum; u s'arcurdèt, alora, d'e' su amigh Jusef Cumpagnoni, un simpaticch mèzz pritt d Lugh, cgnunsù a Milè. Ste pritt, donca, ui aveva cunté d' la spzareia "San Domenico" a Lugh, indov che l'aveva, imparé la chemica. Acsè, par pasess e' temp, e' count u s fasè insigné la stré e, dri da i granir e vest la pitura d un san Mingou sora la porta d'una butéga. E' spziel, e' dutor Michi Rossi, a sinti ch' l'era count e amigh d Cumpagnoni, ai usè curtesia e ui ufrè un bichirei d vein seint cun du biscott. Pu ui spiegchè che Cumpagnoni l'arebb fatt méi a armaster a Lugh, che la chemica l'era la su pagnòta, invezi d butes a la puletica e a la literatura. Cunteint d'avé d ch'

infé cun un sgnor, ui spiegchè Lugh. L'arcolt l'era sté bou, mo l'arebb putù esar méi. Cun e' cheld u gn'era armast piò név int la giazéra d'la Roca, che, se no, ui arebb ufert un gelé. E che, se foss sté un miracual, ui arebb fatt avdè un marché d'i piò grend; u n'era e' dè d'l'Asunsiou, che ui arebb mustré una prucisiou sparversa d'la Madona d'e' Mulei: u n' era setembar che int e' Pavaiou i fa una fira d'la seda e d'i bighètt, sèza l'uguel a e' mond; u n'era carnavel che i da l'opera int e' teatar. E avanti a spiegchè che Rossini l'era d Lugh nèca se l'era ned a Pesaro, parche e' su babb l'era lughes. Par cambié dscors, e' count Jacum u la butè sora la sicureza d'al stré. Aquè a e' dutor ui si arslarghè e' cor parchè da un poch ui era al bieinchi el d'la pez: l'assicurè e' count che uramai a Lugh u s puteva lassé e burslei par la stré, sicur d truvèl e' dè dopp: quesi sicur, e pinsè e' count. Miga coma trent'èn préma, cun e' pasagg d chi sachéri d'i franzis che i aveva dé e' sachegg a Lugh. Miga coma int e' melzientquarantasi che ui era sté d'i fètt birichei che ou l'aveva amazé e' guernador d'e' pépa: un povar sgnor che u s ciameva Valerio Montani: magari l'era un poch brosch d'caractar, parò, avei dé una archibuséda in faza l'era stéda una

vargogna par Lugh e la campagna intoran. E' count Jacum l'aveva un amigh d'al pert d Milè che u s ciameva Montani, un gran professor che u s n'atruva puch. Quand e sintè che int e' Cherman ui era un lapida par arcord d che guernador cun e' stess cugnom, e vuss andè a vdela. La cisa l'era avseina; un fré ui mustrè la lapida e lò e cupiè la scrittura. La cunteva e' fatazz in latei, sèza di, parò, che i aveva ciapp l'asasei a la traditora, i i aveva taié la testa e, par féi cumpagnèia, i aveva impiché étar veint sgrazié. Finì la cupiadura, l'era uramai temp d turné a e' stalatich.

Difati, i l'avisè che la zengia l'era steda amaseda e e' cucir l'era prout. E' count e munte int la diligèza e, un poch amaché, mo intir, l'arivè a Imola indov che e durmè. E' dè dop l'era a Bulogna. E scress alora una letra a e' su babb sora a e' maridazz andé in foux e un'etra a e' su amigh Giuseppe Montani, tirend fura la storia d che Valerio d'e' temp indri, fasend cont che i foss d'la stessa fameia. E, quand che l'avètt eunté i divar-timeint e al ciacar d Ravéna e tota la storia d'la diligèza, e finè par arcmandesi che u l'avless "considerare per suo devotissimo obligatissimo servitore" e e firmè, cun un svulazz, "Giacomo Leopardi".



Giorgio Magnani

Do you speak... dialèt rumagnòl?

di Paolo Borghi

Quella di Giorgio Magnani è una poesia consapevolmente in linea con le fondamenta di una tradizione romagnola della quale, calcandone in modo continuativo le tracce, fornisce appropriata testimonianza lungo le pagine di "Do you speak... dialèt rumagnòl? (Piccoli racconti e poesie della Romagna solatia)", opera, che concorre pertanto a rinnovarne la memoria.

Compendio e vetrina dialettale di donne e uomini che comunicavano e comunicano anche oggi in romagnolo, il libro peraltro non se ne accontenta, esponendosi in una traduzione del testo dialettale che si estende dall'italiano a un inglese in grado di giungere ovunque, internazionalizzando il tutto in una globalizzazione senza confini.



U s druveva una vòlta...



Rubrica a cura di

Osiride Guerrini

in collaborazione con

il Museo Sguri di Savarna

La matrèna e la grâma

La matrèna o piccola madia è un mobile rustico che oggi capita di trovare nelle nostre case come complemento d'arredo che, al pregio estetico, aggiunge il valore di testimonianza del passato quando fare il pane in casa era un'antica consuetudine, un rituale domestico di grande impegno, denso di sacralità.

Cassettoni in legno, muniti di piedi, più stretto alla base con coperchio sollevabile a cerniera, si usava nelle case di campagna per impastare il pane e per custodirvi farina, lievito e altre alimenti. Era diviso in due parti e in quella superiore, di maggiore dimensione a forma di conca trapezoidale, si poneva l'impasto a lievitare, in quella inferiore, munita di uno sportello con pomelli di ottone, si collocavano cibi o utensili della cucina.



Questa antica "arca" del pane era il mobile più significativo del focolare domestico; il legno rustico o pregiato, le linee semplici o decorate lasciavano intuire il cetto sociale della famiglia di appartenenza.

Nel nostro dialetto locale la matrèna, come diminutivo di *matra*, deriva dal latino medievale *matra*, o *mactera*, (*mactra cum coperchio* - anno 1342 -, *manu macteram et duas assides a splinando panem* - anno 1361 -), ma il lemma era già in greco μάκτρα (*màctra*) con il significato di madia e vasca.

Un tempo le donne con pazienza e fatica facevano manualmente il pane nella madia, utilizzando per la lievitazione la "madre" acida o semi-acida, rimasta dalla panificazione precedente o passata di mano in mano, come un bene comune. Generalmente si provvedeva alla panificazione una volta alla settimana e i preparativi iniziavano la sera antecedente la cottura setacciando la farina che veniva impastata con il lievito rinfrescato, *l'avdudur*, e sull'impasto che riposava nella piccola madia, si tracciava un segno di croce per favorire la fioritura e ringraziare Nostro Signore per il pane quotidiano.

A lievitazione avvenuta si amalgamava l'impasto molle con altra farina e, dopo aver aggiunto un pizzico di sale, si lavorava la pasta con la gramola, *la grâma*, per renderla più omogenea ed elastica.

La gramola, soppiantata dalle moderne impastatrici, era un grande utensile in legno, costituito da una struttura a panchetta con tre gambe, un piano d'appoggio fisso e una parte mobile fissata alla tavola della panca e a un lungo palo verticale che scorreva con un sistema di leve. La gramolatura per battere l'impasto sul piano era una pratica faticosa e richiedeva contemporaneamente il lavoro di due persone. Di solito un uomo azionava la leva, mentre la massaiia, seduta a cavalcioni sulla gramola, impastava e rivoltava la massa informe tra i due movimenti della leva sincronizzando i tempi e le movenze per la sicurezza delle dita e con velocità per non far disseccare la pasta lievitata.

Poi con mani esperte lavorava e modellava la pasta sulla spianatoia di legno e dava forma ai pani cercando di

rendere le tiere e le pagnotte, *al tir e al pagnòc*, graziate e rotondeggianti e le coppie, *al ciupèt*, proporzionate e simmetriche poi appena fatte, prima della cottura, le poneva su un'asse *l'èsa de pân*, debitamente coperte con un canovaccio di tela bianca.



Il pane veniva cotto nel forno a legna, *e' fòran*, che nelle nostre campagne era addossato a un lato dell'abitazione o nella corte, in una dipendenza separata dalla casa, insieme ad altri servizi, i cosiddetti bassocomodi, dove si conservavano gli attrezzi e gli utensili usati per l'esercizio della cottura e per la funzionalità del forno: il forcale *e'fur-chél*, per le fascine, l'attizzatoio, *e'fur-gôn*, la pala, *la panéra*, il rabiello, *e'ra-biël*, lo scopone, *e'garnadôn*. Nel processo di panificazione anche la cottura era un'operazione complessa che richiedeva tempismo e abilità nell'accensione del fuoco, nel controllo della temperatura del forno, nella pulizia del piano di posa, nei tempi di cottura, senza l'impiego di strumenti di controllo: termostato e timer elettrici. Alcune famiglie che non disponevano del forno, ma per consuetudine o per necessità, facevano il pane in casa, *e'pân fat in ca*, preparavano le forme crude, sulle quali tracciavano un segno distintivo per riconoscerle e le consegnavano, a giorni stabiliti, al fornaio del paese che passava a domicilio a ritirare il pane da cuocere, poi a riconsegnarlo cotto.

Nel ricordo di molti resta il profumo che dal forno si spandeva nei cortili e il sapore del pane appena cotto o di una leccornia, quando in inverno la massaiia faceva *la ziztulèna*, un cestino di pasta di pane all'interno del quale metteva a cuocere una mela.



Erb da magnê, erb da midşena

Rubrica a cura di
Giorgio Lazzari

La silene rigonfia o strigolo

Una delle specie erbacee commestibili più note e ricercate è la *Silene vulgaris* (Moencke) Garcke, nota in Italia come bubbolini, carletti, concigli, schioppetti, strisci, verset, zimole ecc. , in Romagna *stridual*, *strival*, *strigul*, *stridul*, strigoli.

La raccolta di questa erba selvatica nel ravennate è di origine antichissima ed ha dato il nome ad una tipica locuzione vernacolare: *andêr a strigul in pgneda*, andare a strigoli in pineta; ma per togliersi qualcuno da addosso, gli si poteva chiedere: *mo parchè t'a'n ve a strigul in pgneda?*, con il sottinteso che sarebbe stato meglio per entrambi...

Il mio ultimo ricordo personale di questa bella usanza tradizionale mi rimanda in particolare al 2009, quando frequentai le pinete storiche di Ravenna, San Vitale, Classe e Cervia, in occasione delle uscite in campo per la redazione del censimento floristico della serie IBIS (Inventari della Biodiversità Specifica) , dedicato alle pinete storiche, poi pubblicato nel 2010. Soprattutto in quelle occasioni approfittai del lento ed attento girovagare nelle spazzate pinetali per rinnovare anche la tradizione, appresa dall'indimenticato Eros Stichi, il padre delle Punte Alberete, di "andare a strigoli in pineta", fin dai primi anni 70, quando mi trasferii per lavoro da Forlì a Ravenna.

Un limite ecologico autoimposto

era quello di raccoglierne solo *un manôcc*, ossia quanto può essere contenuto in una mano, cioè un mazzetto di steli del diametro di circa 6 cm, per non impoverire troppo la stazione di raccolta e lasciare anche agli altri erbaioli il piacere di quella raccolta: bei tempi e belle abitudini, oggi purtroppo capita di vedere sporte di plastica ripiene di ormai appassiti strigoli!

Gli strigoli vanno raccolti in primavera, e prima della fioritura, per poter essere apprezzati come commestibili sia crudi che cotti, grazie alla tenerezza di fusti e foglie, glabri e verde-chiaro.

I principi attivi sono costituiti da saponine, contenute nella radice, mentre il succo di foglie e fusti giovanili può essere usato come antinfiammatorio per gli occhi; lo strigolo presenta buone proprietà alimentari e le foglie si prestano anche come innocuo colorante verde per la pasta.

Nella cucina popolare sono molto apprezzati in molteplici preparazioni: insalate miste, pastasciutte, ravioli, tortelli, polpette, frittate. Nell' Appennino forlivese, a Galeata, in primavera si tiene addirittura una specifica Fiera degli strigoli, dove si possono degustare varie specialità, *in primis* i cassoni (*carson*) o crescioni ripieni, una sorta di piadina piegata a metà e ripiena di erbe

lessate ed altre delizie del palato.

Dal punto di vista botanico la specie è nota con il binomio lineano *Silene vulgaris* (M.) Garcke, ma sono presenti molti sinonimi, dall'originale *Behen vulgaris* di Linneo, al *Silene inflata* Salisbury, *Silene cucubalus* Wibell ecc. Dal punto di vista etimologico gran parte dei nomi fa riferimento a qualcosa di rigonfio, a partire dall'attributo generico (*Silene*), che richiamerebbe un allegro amico di Bacco, l'ebbro e panciuto Sileno.

Per i botanici lo strigolo appartiene alla famiglia delle Cariofillacee, forma biologica emicriptofita scaposa, perenne, tipo corologico paleo temperato eurasiatico, a distribuzione subcosmopolita. Il grosso rizoma strisciante emette numerosi steli alti pochi decimetri, ricchi di nodi ed internodi, con foglioline erette, opposte, lanceolate con apice acuto. Il fiore, pedunculato e pendulo, presenta un caratteristico calice rigonfio, verde-rosato, solcato da strie verticali brune, ed una corolla con 5 petali bianchi bilobati; il frutto è una capsula denticida, ovoidale subglobosa o piriforme, dura e lucente. I bimbi, un tempo si divertivano a schiacciare il calice tra le mani o sulla fronte, provocando uno scoppietto che ricorre in alcune varianti del nome, come schioppettini e ciocciapiatto.





Stal puišì agl' à vent...

XX edizione del concorso di poesia
dialettale "Omaggio a Spaldo"- 2021
Bertinoro

La vita

di Daniela Cortesi - Forlì
Prima classificata

Arcörd smalvi
int òna brazèda d' sògn.
La vita ...
e' balèn d'un timpurèl
int e' bur dla nòta.



La vita

Ricordi sbiaditi / in una bracciata di
sogni. / La vita ... / il lampo di un tem-
porale / nel buio della notte.



J óc dla lóna

di Marino Monti - Forlì
Secondo classificato

Cvand che i pinsir
i s' slónga
int una nòta
senza sòn,
u j è una strèda

d'ómbar
culòr dla pórbia.
Un sòn 'd pès,
'd vòs.
Arvi la finèstra
a j óc
dla lóna.



Gli occhi della luna

Quando i pensieri / si allungano / in
una notte / senza sonno, / c'è una stra-
da / di ombre / color della polvere. / Un
suono di passi, / di voci. / Aprire la fine-
stra / agli occhi / della luna.



Chèrta straza

di Rosalda Naldi - Forlì
Terza classificata (a pari merito)

E' piöv la prémavira
fój ad calanderi
palutè int la saca
chèrta straza.
I pèsa j én int l'urèl de témp
e' fil dla mimòria u s'ingavagna
l'è pió stil e silénzi dla nót.
L'acva la vèn zó acsè fört
u m pe' ad pianzar.
A sër fura e' brót dla vita
cun al su pavur.
I suspir i scanzèla j armur
int la cambra bura.



Carta straccia

Piove la primavera, / fogli di calendario
/ sciupati in tasca / carta straccia. /
Pesano gli anni nell'orlo del tempo / il
filo della memoria si aggroviglia / è più
sottile il silenzio della notte. / L'acqua
viene giù così forte / mi sembra di piange-
re. / Chiudo fuori il brutto della vita /
con le sue paure. / I sospiri cancellano i
rumori / nella camera buia.



Nùval

di Augusto Muratori - Imola
Terzo classificato (a pari merito)

Nùval, fulét de zil,
nùval rófi, stuglèdi
cmè linzùl 'd lat,
pigrèni.
Nùvl imburidi, mati;
nùval sbrindlèdi, sfàti;
nùvl in brènc, da par lò;
nùval sbranchèdi, sbrèngchi
còma pinsir sbalé.
Nùval, muntègn ch' galòpa
indò che vòl e' vént;
nùval, richèm de srén
dòv al mi fantasèj
cmè brènc d'usél salbèdg
al si va a apularè



Nuvole

Nuvole, folletti del cielo, / nuvole arruffa-
te, distese / come lenzuola di latte, /
pecorine. / Nuvole inscurite, pazze; /
nuvole a brandelli, disfatte; / nuvole in
branco, da sole; / nuvole sbrancate, rebel-
li / come pensieri sballati. / Nuvole,
montagne galoppanti / dove vuole il
vento; / nuvole ricami del (cielo) sereno /
dove le mie fantasie / come stormi di
uccelli selvatici / vanno ad appollaiarsi.





Andê a piscê i buratèl a tòngia

Inizio settembre 2015, sono all'affollatissimo mercatino di Villanova di Bagnacavallo (RA); a mio parere questi raduni sono molto interessanti, musei a cielo aperto, si rivedono cose ormai sepolte nel fondo della mente. Con la velocità del fulmine fanno riapparire, ricordare episodi, cose viste o sentite magari una sola volta da piccoli.

Appena arrivato noto, posati a terra, nella parte posteriore di una bancarella, due ombrelli aperti, rivestiti di rete da pesca; pure essendo trascorsi oltre cinquanta anni, subito mi è apparso nella mente a cosa servivano: la pesca con la "tòngia". Anche se già lo immaginavo, ho chiesto alla

signora che li aveva a cosa servissero; per la pesca alle anguille, risponde, una volta pescate puntano la testa nella rete e non scivolano fuori dall'ombrello; la pesca con la "tòngia" faccio io! Me lo fa ripetere e scandire, dice di abitare verso Bagnara, ma non ne conosceva il nome dialettale. Le dico che era una dei modi di pescare preferiti da mio padre, ma usava un vecchio normale ombrello con la tela tradizionale.

Andare a pescare le anguille di fiume o buratelli "andê a piscê i buratèl a tòngia" o "cun la tòngia" prevede l'uso della lenza senza ami e sembra un paradosso, con l'utilizzo di un ombrello per la raccolta "di buratèl" dei buratelli. In italiano si dice "pescare con la mazzacchera": in pratica si usa una lenza senza ami, costituita da un filo in fondo al quale è fissato un piccolo piombo e di seguito un mazzo di lombrichi di terra. Tale malloppo si prepara, raccogliendo lombrichi, abbastanza corposi, della lunghezza di circa dieci

centimetri, che si fanno passare attraverso un filo di cotone, come le perle di una collana, fino ad un totale di circa centocinquanta centimetri; dopo di che si radunano in modo da formare una specie di piccola matassa dove gli esemplari sono posti tutti vicini, in parallelo.

Questo tipo di pesca è possibile quando le piogge primaverili intorbidiscono l'acqua di torrenti e fiumi; si pratica dal tramonto alle prime ore dell'alba. È un tipo di pesca specifico per catturare le anguille di fiume, mio padre andava nel vicino Senio. È una pesca di abilità e destrezza nel senso che il pescatore immerge l'esca in acqua e deve avere la sensibilità di capire quando "e buratèl" il buratello morde nei lombrichi, deve cogliere il momento perfetto in cui il pesce è aggrappato all'esca per tirarlo fuori dall'acqua e spostarlo sopra l'ombrello rovesciato, cioè posizionato col manico in alto, e appoggiato in acqua, dove è stato appeso ad una seconda pertica, prima che il pesce abbia il tempo di mollare la presa. Esistono vari accorgimenti per fare in modo che la dinamica anguilla non scappi, come applicare un cilindro di rete nel vertice dell'ombrello, oppure esistono versioni in cui la tela è stata sostituita dalla rete con i bordi rivoltati all'interno, come quella vista al mercatino.

Invio questo breve testo, per chiedere agli esperti dell'Istituto F. Schürr, se esiste un significato legato alla parola dialettale "tòngia" che non trovo sui vocabolari romagnoli, consultati come A. Morri; L. Ercolani; A. Masotti.

Luciano Cavassa
Alfonsine

Ringraziamo vivamente il signor Luciano Cavassa per averci fornito l'accurata descrizione (corredata da un altrettanto significativo disegno) di questo tipo di pesca in valle delle anguille. Abbiamo cercato pure noi in vari dizionari, anche polesani e ferraresi, ma non abbiamo trovato traccia del termine tòngia del quale ignoriamo l'origine.

Saremo grati ai nostri lettori se vorranno illuminarci in proposito.



C'è un po' di confusione nei dizionari tra "briglia" (*brěja*, *brāja*) e "cavezza o capezza" (*cavěza*).

Vediamo prima di tutto gli autori ottocenteschi. Nel **Morri** (1840) "briglia" (*brěja*) è "strumento col quale si tiene in obbedienza il cavallo"; sue parti: testiera *tstira*; frontale *fruntēn*; sguance *ganassen* o *sgvanzēl*; soggolo *sotgola*; museruola, musoliera, frenello *muséra*; morso, freno *mors*; barbazzale *barbunzēl*; seghetta *sghetta*; redini *guid*; anelle del morso cui si attaccano le redini *anēl de mors*; sonagliera *sunajira*; voltojo, quella parte ove sono le campanelle [anelli] alle quali si attaccano le redini *anell de mors*; passante "strisce di cuoio in cui si rimettono gli avanzi de' cuoi che passano per le fibbie" *passant*. Il Morri non accenna ai paraocchi (*perōc*) che peraltro è un accessorio facoltativo; la *šghěta dla brěja*, chiamata più modernamente *sicigliāna*, è un archetto dentellato che si applica sul naso del cavallo per renderlo più docile.

"Cavezza", nel Morri, è "fune o cuoio con cui si legano gli animali da soma in sostituzione della briglia; sue parti: *našera* (nasale), *sotgola* (soggolo), *fruntēn* (frontale).

Nel **Tozzoli** (1857) briglia è *brěja*; sue parti *tstéra*, testiera; *fruntēl*, frontale; *sotgola*, soggolo; *barbazēl*, barbazzale; *sgheta*, seghetta "strumento di ferro dentato che si mette ai cavalli"; *guid*, redini. Cavezza è *cavezza*, sue parti: "nasale, soggolo e frontale".

Nel **Mattioli** (1879) la "briglia" è sostanzialmente quella descritta dal Morri; in particolare: "Parte della bardatura del cavallo che serve a guidarlo; ed è composta dalla testiera, dal morso, dalle redini e dalle sguance (*sgvanzēl*) che sono quelle due liste di cuoio alle quali sono congiunti i paraocchi e di cui le estremità superiori sono attaccate alla testiera e le inferiori reggono il portamorso, che è ciascuna delle due strisce di cuoio ripiegate che reggono il morso"; e inoltre *tstira* o *testira*, testiera "parte della briglia che passa sulla testa del cavallo"; *fruntēl* o *fruntēl*, frontale "parte della briglia che fascia la fronte del cavallo"; *sotgola* "correggia di cuoio colla quale, passata che sia sotto la gola del cavallo, si ferma la briglia alla testiera"; *mušera* o *mušira*, "parte della briglia che stringe la bocca del cavallo"; *mōrs*, "quell'arnese di ferro che si pone in bocca ai cavalli e al quale si appic-

La brěja e la cavěza

di Enrico Berti

cano le redini"; *barbozēl*, "catenella che stringe la barbozza [labbro inferiore] del cavallo; poi c'è anche "esse del barbazzale" "stanghetta della briglia cui è attaccato il barbazzale"; *perōc*, paraocchi "riparo agli occhi de' cavalli che sono que' due pezzi di cuoio addoppiati con anima di metallo che vanno congiunti colle sguance della briglia"; *passant*, passante, "striscioline di cuoio che sono nelle briglie, o simili, nelle quali s'introducono gli avanzi delle de' cuoi che passano per le fibbie"; *šghěta*, seghetta "strumento che si mette sul naso ai cavalli per meglio guidarli e fermarli". Nel Mattioli "cavezza" è "fune o cuoio col quale si tien legato per lo capo il cavallo o simile per lo più alla mangiatoia".

Si ha l'impressione che, negli autori ottocenteschi, per "briglia" s'intenda quel finimento completo di tutti i componenti descritti, fatto di cuoio e indosato dal cavallo da sella, nei concorsi ippici o durante il lavoro di traino (di carri, di calessi), mentre il termine "cavezza" sembra riferirsi a una sorta di briglia più semplice, senza paraocchi e senza morso, fatta spesso solo di corda, per condurre il cavallo a mano o legarlo a qualcosa (mangiatoia ecc). Non mi sembra si accenni a "briglie" col significato di "redini".

E veniamo ai moderni; in **Quondamat-**

teo "briglia" (*bréa*) è un termine legato all'attività marinaiasca e in particolare *al brěj* sono le catenelle che servono a bloccare il timone quando l'imbarcazione è ferma o all'ancora; cavezza è "cavěza" ma senza alcun riferimento ai finimenti degli equini.

Ercolani: la descrizione di "briglia" (*brāja* o *brěja*) corrisponde sostanzialmente a quella degli ottocenteschi Morri e Mattioli; in particolare per *braja* c'è scritto "Briglia. Testiera. Parte dei finimenti del cavallo, specie di capezza che comprende una striscia di cuoio che passa sulla nuca, il frontale, i paraocchi, i montanti che passano sulle guance, il morso e le campanelle [anelli] per le redini"; e *barbuzēl* (barbazzale) è una catenella che tiene stretto il labbro inferiore del cavallo (*e barbōz*); e *mōrs* (il morso) è un ferro che si mette in bocca al cavallo per renderlo più docile alla guida; la *šghěta dla braja* o *sicigliāna* è una specie di archetto dentellato che si applica sul naso del cavallo con lo scopo, come il morso, di rendere l'animale più docile alla guida e può essere sostitutivo del morso in cavalli particolarmente irrequieti. Nell'Ercolani cavezza è tradotta con "cavěza" senza alcun chiarimento. Le redini sono *al gvid* o *al rédan*.

Masotti: sia "briglia" sia "cavezza" sono tradotte rispettivamente "*brāja* o *brěja*" e "cavěza" senza alcuna precisazione. La *šghěta* o *sicigliāna* è "stringilabbro per animali da tiro di temperamento indocile, sostitutiva del morso"; e *sgvanzēl* è "una delle strisce di cuoio della briglia, attaccata in alto alla testiera e in basso al morso; le redini sono *al guid*".

Nei dizionari italiani; nello **Zingarelli** "briglia" è "parte del finimento che si mette alla testa del cavallo per tenerlo in ubbidienza" e, al plurale, "le briglie"



sono le “redini”; sempre nello Zingarelli “cavezza” è “funo o cuoio con cui si tiene legato per il capo il cavallo o altra bestia”. nel **Devoto-Oli** “briglia” è “ciascuna delle due redini del cavallo da sella o da tiro” e “cavezza” è “funo che serve a legare per il capo una bestia per lo più alla mangiatoia”; nel **Sabatini-Coletti** “briglia” è “ciascuna delle due redini attaccate al morso che servono a guidare il cavallo” e, estensivamente specialmente al plurale, “i finimenti del

cavallo”; e “cavezza” è “corda o striscia di cuoio che passata intorno al muso o tra le corna di un animale consente di condurlo a mano o di legarlo a qualcosa”.

Infine su Internet la voce “briglia” sembra ricalcare la descrizione del Morri (ma briglie sarebbero anche le redini) mentre “cavezza” sarebbe semplicemente un mezzo più semplice (di corda o di cuoio) per tenere il cavallo alla mangiatoia o per condurlo a mano; ma

poi le immagini della briglia e della cavezza riportate su Internet sono sostanzialmente uguali. In conclusione : nei dizionari italiani viene sottolineata soprattutto la sinonimia tra briglia (o briglie) e redini, mentre non è approfondita la differenza che nei dialettali ottocenteschi si deduce tra “briglia” e “cavezza”; le redini, nei dizionari dialettali sia antichi sia moderni, sono “*al gvid*” (nell’Ercolani si trova anche *rédi*).



Il modo di dire

La pagina dell'enigmistica

A cura di Martina

	1	2	3		4		5	6
7		8			9	10		
11				12			13	
		14						
15	16						17	
18		19		20		21		
	22						23	

Anteponete una lettera in modo da formare il nome di un alimento (frutta, verdura, minestre, dolci...): le iniziali così trovate formeranno un modo di dire romagnolo.

N.B. Le forme dialettali presenti in questa pagina sono in genere di area faentina o ravennate.

__anfrigval
 __rbèt
 __useza
 __pója lôrda
 __j

__aplèt
 __rcion
 __is
 __urtèl
 __ranz

,
 __ustrènggh
 __adisen
 __ròst
 __abadon
 __liv
 __asâgn
 __vulan

__at
 __va
 __èspal
 __òmbar
 __rvèja

ORIZZONTALI

1. Burdël
5. U j è quel scruclen e quel bus
8. Prèmi do d'tignos
9. Inizièl d'Antonio Battarra
11. E' sòranóm d'Pier Giuseppe Bertaccini
14. U n s scòrda una mèsa
15. Al tas... senz'a
17. Puisseja ad Tonino Guerra
18. E' sta a sintì senza pérdar gnint
21. Me a j so, te a j ... ?
22. Bambés
23. Scurs chi tò l'amor pân

VERTICALI

2. E pò avni d'fevra o d'còr
3. La sânta ch'la dezid e' temp d'quarânta dè e una smâna
4. J è di birichen
6. Sbalistrè
7. E' cuntrèri d'bagnêda
10. Cafè
12. E' vèl on int al chêt
13. La ven dop e' mircul
16. Quest a que
19. Al fa e' mèl
20. Tardôzi e Talamèl

Le soluzioni
 nel prossimo numero
 della Ludla

Giacomo Antonio Graziani

Al schêl

La nomea di mangiapreti ebbe cospicuo incremento in Romagna all'epoca del conflitto contro il potere temporale esercitato dai papi sul territorio, un'ostilità pluriennale connessa a un'intromissione e a un'egemonia malviste e mal tollerate del clero e dei suoi dogmatismi, sulla realtà, sugli affari pubblici e sulla politica in generale.

Qui in Romagna, fra l'altro, tale brama di secessione era generalmente legata anche a un anticlericalismo di vecchia data che addossava ai religiosi ogni genere di furbizie, formalismi e lascivie volte a irretire le devote più sprovvedute o credulone.

C'è da dire a ogni modo, che si trattava di un atteggiamento d'indole e con intenti più o meno gioviali e scollacciati e dunque in grado di sdrammatizzare in certa misura gli eccessi, mantenendo l'intera questione a un livello magari non sempre fondato ma, insomma, almeno in parte accettabile. Proprio questo prendere e prendersi in giro, le frasi argute, gli sberleffi svelano e incarnano d'altronde un carattere romagnolo al confine fra miscredenza, laicismo e perplessità varie, e figlio dunque di una mente affatto compatibile con versi arcinoti e dubbiosamente colmi d'ironia come quelli che seguono:

*E' mi Signòr, s'a i sì
fašì che la mi ânma, s'a l'ho
la véga in paradìš, s'u j'è.*

Al schêl

Sa srò bó d'sgavdi l'inferan
bonapù se i m'insteca
int un bascòmad.
Chi sa se dop a mel an
che là l'è un'ora
j' arvirà la pôrta dal schêl
pr'andê da d'cióra.

Le scale *Se sarò capace di scansare l'inferno \ grazie tante se mi ficcano \ in un bassocomodo. \ Chissà se dopo mille anni \ che là è un'ora \ apriranno la porta dalle scale \ per andare di sopra.*

Espressivo indizio che la rottura col chiericato non provocava nel romagnolo un'automatica ripulsa alla divinità, con tutto ciò che tale disconoscimento poteva comportare nei riguardi della sua anima. Inferno, paradiso e purgatorio, in particolare, restavano per lui autentici dati di fatto, alternative negoziabili per un aldilà sempre in attesa, e passibile di evolvere a comando in castighi, opportunità di redenzione o ricompense, in base ai suoi futuri comportamenti.

L'uomo, in modo nell'insieme velleitario, è subordinato da sempre al tentativo di pervenire prima o poi a una pur tenue forma di compromesso, circa il rigore delle sanzioni suscettibili di essere irrogate un domani a suo carico; condanne a perenne minaccia di promulgazione per via dell'umana tendenza a trasgredire in vita quel rivelato decalogo dei comandamenti, scolpito su tavole dall'alto e ancor oggi ieraticamente imperativo e inoppugnabile.

Giacomo Antonio Graziani, benché esule di lungo corso da una Romagna nella quale s'è identificata ragguardevole parte della sua infanzia, non avendo mai perso per via la tempra ridanciana e perplessa ereditata dai luoghi, scansa assilli del genere senza avanzare pretese, ma limitandosi semplicemente a congetturare la sostituzione del purgatorio con una sorta di "bascòmad", locale ormai in disuso ma nel quale il poeta ipotizza il consumarsi disomogeneo di un tempo improntato a una teoria delle relatività, che in opportune circostanze lo pronosticherebbe scorrere a velocità talmente elevate, sì da non prorogare a tempo indeterminato l'epilogo di un'eventuale espiazione, evitando così di separare più del necessario il vecchio e peraltro incallito peccatore. da un paradiso che in fondo in fondo, però, s'era pur sempre prefisso.

Paolo Borghi



«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

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 • Tel.: 0544472261

Cellulare 3924389408 • Email: info@dialettoromagnolo.it • Sito web: www.dialettoromagnolo.it • C.F. e 5x1000: 92038620396

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

Cassa di Risparmio di Ravenna: IT 72 J062 7013 172C C072 0003 912 - BCC ravennate & imolese: IT 54 E085 4213 1080 4200019 7936

Info Point della Schürr: 1) Libreria Dante di Longo - Via Diaz 39 - Ravenna - Tel.: 0544 33500 • 2) Bottega Bertaccini -

Corso Garibaldi 4 - Faenza - Tel.: 0546 681712 • 3) 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