

**A cura dell'Associassion
*Le nostre raíse***

Fiłò in stała 2003

Tradissionale fiłò dela sera dei morti

Stala dei Bergami



Menù della serata

Antipasti

Varietà di mare e stuzzichini di pesce
Frutti di campagna

Primi Piatti

Pasta e fasioi
Pasta all'italiana
Risi e bruscandoi

Secondi Piatti

Grigliata mista
Insaccati di mula
Baccalà con polenta
Costata di manzo
Lepre in umido
Gallo al salmì

Vini

Le scelte della casa

Companatico

Panadela

Frutta e verdura di stagione

Dolci

Galani
Mandorlato casereccio

1 - IL DIALETTO E I FILO'

1. Alle origini del filò

Il filò è vecchio come il mondo. Meglio nasce con l'uomo, con il suo bisogno istintivo di raccontarsi. Ne abbiamo una chiara testimonianza in Omero. Ulisse, ascoltando Femio, il cantore, si sente spinto a "raccontarsi", a narrare le sue avventure. Gli ascoltatori «stavan tutti per l'oscura sala / taciti, immoti e nel diletto assorti». Come nel filò contadino, quando gli anziani raccontavano le loro gesta nella grande guerra, l'ultimo argomento "epico" raccolto è cantato dalla memoria collettiva. [...] Potrebbe il termine filò derivare dal greco *phylé*, visto che siamo partiti da Omero, e voler significare "gruppo, comunità, stare insieme"; una simile spiegazione ne coglie l'aspetto sociale: la comunità contadina trova nel *filò* il momento dell'incontro sociale e dello scambio di esperienze. [...] Sembra, ad alcuni studiosi, che proprio dal lavoro femminile, in particolare dal filare, derivi il nome *filò*, detto in certe zone *fila*. E come non è facile scavarne la radice semantica, così diventa difficile la traduzione. "Veglia" suggerisce la lingua italiana, ma è un termine che appare subito debole, impreciso; infatti non ne coglie del tutto il significato, non ne assorbe lo spessore culturale.

"Fare filò" può anche dire "scambiare quattro chiacchiere", "perdere tempo". Ed è vero che non mancava la ciacola, ma si tratta di un modo di dire nato quando l'antica tradizione della "fabulazione contadina" comincia a languire e la "memoria generazionale" a spegnersi. Senza filò non ci sarebbe la letteratura degli analfabeti, costruita sulla narrazione orale, sul pensiero morale, su fatti e avvenimenti (le cosiddette "storie") di un mondo senza storia.

Sarebbe come pensare la nostra società senza scuola, senza libri, senza cinema e TV.

2. Il filò casalingo e le filastrocche della nonna

Il filò della stalla invernale (e l'inverno cominciava dopo i morti) era preceduto dal filò casalingo in cui prevaleva l'aspetto educativo costruito con una precisa didattica. La "maestra" era, in genere, la nonna, fabulatrice di sicura memoria, dal gesto pacato, rituale, capace di ripetere con uno stile tecnico-mnemonico, giochi di parole, filastrocche *drite e roerse*, normali e del "mondo alla rovescia". [...] Il suo dialetto spesso rendeva difficile la ripetizione perché vi erano inserite parole e formule arcaiche, comunque poco in uso, poiché mancava il confronto con gli altri parlanti e, soprattutto perché ritenute, nella loro forma tradizionale, di sicuro effetto. Si può dire si trattasse dell'unica "categoria" verbale dove mancavano o erano scarse le varianti.

3. Il filò della stalla e la fiaba contadina

Le donne invece, nei *filò* della stalla, non raccontavano le fiabe, se non raramente: badavano a filare la canapa o il lino per il ricambio delle lenzuola, per preparare la dote alla figlia promessa sposa; le ragazze facevano la calza, ricamavano con l'uncinetto, l'ago, seguendo gli insegnamenti della *mare de casa*, la madre della casa. La storia rovigotta *La sposina che gavea massa da filare*, offre uno spaccato del lavoro femminile nel filò e dei rapporti tra spose e suocera di una casa patriarcale e l'uso del dialetto ne denuncia tutta la verità. Gli uomini, a loro volta, erano occupati con gli attrezzi da aggiustare e da rimodernare e, spesso, continuavano il lavoro della giornata: facevano la cernita delle stroppe, intrecciavano ceste, cavagne e corde; impagliavano fiaschi, sedie, tutto ciò che un'arte antica tramandata di padre in figlio, consentiva di risolvere i "bisogni" della casa e della conduzione agraria.

Il momento magico del filò, quel passare dalla povertà quotidiana allo splendore della creazione fantastica, scaturiva dai racconti dei *contafole*, detti anche *poeti*. «Era bravo, era un poeta» commenta Assunta Parolini di Enego parlando di un *contafole* locale. [...]

Qualcosa di "sociale", di "politico", molto meno di "rituale" si è incarnato nella fiaba contadina e popolare: la descrizione ambientale e sociale, esaltata dall'uso del dialetto locale, diventa in molte narrazioni orali, elemento determinante, direi caratterizzante. Appunto, mito e fiaba sono nella tradizione orale un *linguaggio totale*: si può dire che non si narrano miti o fiabe ma si pensa, si parla, si racconta per miti e fiabe. [...] (Dino Coltro)

BUFFET D'ACCOGLIENZA

2 - ARRIVA I BARBARI

*Ariva i barbari a cavalo
I ghà do corni par capelo
xé na valanga che se buta
i gh'è la fame aretrada
i ga brusà tuto l'impero
scampemo che i ne vol magnar.*

*Scampemo scampemo portemo le vache
le strasse i peoci i gati le oche
montè tuti in barca ve spenso col remo
ste fermi se no se rabaltemo
sta bona Luisa no state dar pena
te trovo 'na casa fora in barena
sta bona Luisa 'na casa se trova
'sta note dormimo soto la piova
sta bona coversi el fio coa tosse
doman magnaremo polenta e pesse.*

*E co' sta barca e 'sta laguna
tira la rede che la xé piena
fa pian Luisa che la se sbrega
vien su Venessia el sol la suga
ma vien marubio e i pirati
la nostra orada i s'è magnà*

*Co le scage i s'è fato una flota veloce
coi spini archi lance e frece
i scuarta i te buta l'ogio che boge
el capo pirata se ciama Doge
e statue marmi colone e ori
xé roba robada ai Greggi e ai Mori
i le ciama belesse ma mi ghò paura
par un toco de marmo i te manda in guera
nati de cani i xe pieni de schei
e mi e Luisa magnemo fasioi.*

*Venessia patria mia dileta
ti va de sgobo e po' de grata
solo el vessillo de San Marco
par 'sta repubblica da sbarco
i m'è mandà par fin in Cina
a romperghe i cojoni a Gengis Kan.*

Se parte dal mondo co na carovana

*varda Luisa che bela la Cina
rassi colorati bachi de seda
la polvere pirica e pansa de Buda
carica tuto fa su la tenda
el nostro paron cussì ne comanda
sta carovana no la gò capìa
semo cristiani e femo rassìa
Luisa che ladro che xé Marco Polo
corri che i mongoli ne core drio.*

*In Adriatico che lote
le navi torna a casa rote
spense rabiosi i infedeli
che vol robarne i monopoli
che là in Atlantico la Spagna
el novo mondo la gà trovà.*

*Crisoforo Colombo gaveva rason
el mondo xé tondo come un balon
co la Nina la Pinta e la Santa Maria
el porta a casa l'oro e l'argenteria
America America tera pressiosa
ma i indiani se gente che xe permalosa
ariva i velieri i canoni spagnoli
Aztechi e Incas xé massacrai
parcossa parché dovemo copar
me par na falce sta cristianità.*

*Varda Luisa che malani
s-ciopa la guera dei trentani
me fasso fià e sighe basta
me riva in boca 'na tempesta
i fiumi porta le carogne
e l'aria ormai se ga impestà.*

*Scampemo scampemo che riva la peste
rancura le robe dentro le seste
coversi el fio co un pano de lana
canta Luisa che fassa la nana
canta che i angeli buta na corda
che se ti remo su da 'sta merda
dormi bambin che 'demo su le stele
doman la Madona te dà le caramele.*

3 - COME ELO...

Come élo che posse 'ver corajo
de ciamarve qua, de farve segno co la man.
'Na man che no l'è pi de la so onbria
cagnina e caia,
anzhi 'na sgrifa, ma tèndra 'fa molena.
Epuro ades calcossa la tien sù,
no so se 'n sgranf o se 'na forzha;
par quel che l'é, la é tuta vostra,
e vòl dèghe 'l polso par ciamarve.
Dèghe 'na pena che no la se schinche,
fè che la ponta sul sfój no la se inciónpe.
Me par de no 'ver gnent da méter-dó amor
fora par là inte 'l scur
orbo dei pra del passà.
Cussi

.....
par scuminzhiar 'sto telex
che tut al gnent bisogna che 'l traverse
(tut al gran seramènt
che 'l brusa come solfer
che l'incaróla e l'intrunis).
Ma proarò la trazha, almanco, de 'n
.....

[
Cussi, sote 'l camin squasi stusà
se 'n tosatèl vardéa
par quela finestrela cèa
che su la sera la féa 'ncora lustro
in medo ala fulisca
(ah che bel blu, che arjento,
che griso de l'inverno inbarlumidi
de ciaro e neve inte la finestrela):
chi èrelo, pò, che passéa, che batéa
su quel viero, e sparia
no so se zhotegando o se 'nte 'n bal;
èreli tuti lori, none, del vostro tènp,
cola só fan de radici la só sè
de vin pizhol, cole só fadighe che
le ghe 'vea ingropà tuta la figura
fin squasi a canbiarghe natura?
Ma co mi, tosatèl, quant maturloni
e quant de bona vója, senpre, e boni...
E mi i vede, me par, farme 'n póch marameo,
zhignarme, ridolar, po' farme ciao...
(Andrea Zanzotto)

ANTIPASTI

4 – A CAMPAGNA DE NA OLTA

Stalla e pollaio erano un tempo l'unica musina del contadino e della fémena del contadino.

Quanto volete che potessero produrre quelle piccole cesure di pianura o di collina, larghe sei-sette-otto campetti, che se ci piantavi frumento o sorgo non veniva più l'erba per le vacchette, e così non c'era il letame per ingrassare i campi e la musina andava a farsi benedire. Neanche a pensarci di vendere il sorgo e il frumento, perché i granari erano più pieni di scarpie che di grani, e la fame morsegava le buéle, e i pochi schei liquidi per le medicine e le braghe e le còtole venivano per forza vendendo uvi e vedeleti.

Dunque una pezza di terra per il frumento una per il sorgo e un'altra per l'erba contando le teste delle bestie e le teste dei cristiani, perché davanti al mangiare siamo tutti uguali: bestie e cristiani; e la differenza è solo nel modo di farsi capire che si ha fame. (Le vacche burlano, i toséti e le mame criano, gli uomini bestemmiano.)

Sentire nelle notti d'inverno le bestie che burlano per la fame fa cavare il cuore; perché i cristiani riesci a farli ragionare un po' sulla fame: adesso è inverno ma poi verrà il caldo e con il caldo i frutti e in mancanza di meglio andremo a rubare sui frutari e nei broli dei siòri. Ma cosa gli racconti alle vacche? Che aspettino il bel tempo, il tempo del primo madégo tenero o della prima erba spagna alta due spanne che gli accarezza le tette e che staranno fuori nei campi a pascolare mattina, mezzogiorno e sera senza che nessuno le pari via a bastonate dai campi, lontane dalle stanghe del carro che gratta le pance sgonfie come le vachemagre degito. Per passare l'inverno alla menopeggio, senza che la pancia brontoli come una caliéra di fagioli, bisogna che ogni spanna di terra produca la sua erba, le sue spighe e le sue pannocchie grandi o piccole che siano e che i

campi non abbiano mai requie. Via il frumento, quattro forcà di luame, arare fondo solo venti schei e subito sorgo cinquantino, senza perdere un giorno; in mezzo al sorgo suche barùche e suche da mas-ci e fagioli da tega e da grani, una strichéta di patate e in campagna quattro viti sposà ai salgàri per fare quattro seci di vino clintòn da sparagnare fino alla trebbia.

L'erba quando era secca si metteva nella tesa e non c'era altro da fare che buttarla a forcà nella greppia; ma quando il sorgo e il frumento erano ancora in grano si era solo a metà strada e bisognava fare la farina.

Per il frumento solo mezzo sacco alla volta, tanti chili al fornaro per il pane (che erano in fondo tanto pochi perché il pane era per la domenica e per i malà) tanti chili per la pasta che le donne facevano in casa con la mescola o il bigolàro e sémola e solentri per galline e maiali.

Neanche il munaro si pagava a soldi (che tanto ce n'erano così pochi). Lui pure levava dal sacchetto due o tre séssole piene per il suo lavoro. Il mulino era in una grande boaria e questa boaria era un grande quadrato con dentro la villa del paròn, la colombara, le stalle, le casette dei boari e dei contadini e il mulino con la casetta del munaro.

Bisognava andare dal munaro la mattina presto perché per tutto il giorno doveva macinare il frumento del paròn che poi venivano i carrettieri e lo portavano dai fornai in città.

Il munaro stava bene attento a non mescolare il frumento dei contadini con quello del paròn quasi che il frumento dei poareti avesse la rognà e quello del paròn fosse oro.

Per macinare il mezzo sacco bastava il tempo di una pissada de can. Pochi minuti e nel sacco cascavano quelle poche branchette di farina e il sacco restava molo molo come la pansa di un uomo dopo una mattina a pico e baile. Poi un altro mezzadro o fituàle con il suo sacotélo in spalla e il munaro che ramenava e palpava quel frumento in cerca di bai, quasi venisse dalle terre matte e ballerine e non dai campi rente i campi del so paròn.

E il munaro mollava il freno della ruota sull'acqua e pietre molitorie crivelli tamìsi e tamisetti si mettevano in moto con gran bordélo. Il munaro con una sèssola grande come la bocca del mas-cio prelevava la sua spettanza di macinato e lo gettava in un gran cassòn dove c'erano le farine di tutti i macinati mescolate come le anime dolenti.

Se la macina del frumento girava quasi sempre per il paròn, quella del sorgo cinquantino girava solo per i mezzadri i fituàli i boari che mattina mezzogiorno e sera mandavano giù polente grandi come i culi dei tinazzi. E giù nella macina sacchi di sorgo madégo con i grani lunghi e larghi come le unghie di un cristiano o di sorgo cinquantino con i grani piccoli e gialli come i denti canini di un bambino.

E polente ancora più grandi a novembre perché bisognava ingrassare il mas-cio e quello che sembrava uno spreco (la polenta ai mas-ci invece che ai cristiani) veniva ripagato dopo un mese, alla morte della bestia, con più lardo, più salami, più sopresse. Quando veniva il mazzante i toséti stavano a casa da scuola perché quella era la festa vera dei contadini anche se non era scritta sul calendario. La mattina bonòra quando sentivano i sighi del mas-cio giravano la testa, facevano l'orientamento.

— Questa è la roia dei Baciliero.

— I copa el mas-cio dei Trona.

Quando tornavano a casa non prendevano le botte perché avevano brusà la scuola e raccontavano quello che avevano visto.

— Il mascio del sacrestan era lungo come un bò.

— Quello del fàvaro aveva il lardo alto come il nostro dell'anno passato.

— I Menegati hanno messo via dieci vasi di colà.

E così tutti sapevano dei mas-ci di tutti.

Se uno aveva tre o quattro vachéte in stalla si credeva già un siorètò, perché fra mattino e sera queste facevano dieci o dodici litri di latte a testa (non avevano le vacche svizzere o olandesi che ci sono adesso con certe tettone lunghe e larghe che quasi le strascinano per terra, ma erano vacchette nostrane con tette quasi graziose); tre o quattro litri per i toséti più quello che bevevano i vitelli dalla loro mare vaca, portava così al casello dai trenta ai trentacinque litri che moltiplicati per tutti i giorni dell'anno erano una gran poccia di latte. E i vitellini. Uno per ogni vacca, perché le vacche dei poareti non abortiscono mai, perché sono curate più delle spose e nascono più vitelline che vitellini (in casa dei galantomèni, più fémene che omeni). Così un po' alla volta si allevano le vachéte giovani e le vacche vecie, poarète, vanno dal becàro. (Virgilio Scapin)

PRIMI PIATTI

5 - PASTA E FASÒI

Oh regina de tute le minestre
che a qualchedun te pari volgarota
perché te movi un poco le balestre,
lassa che te saluda a la frajota
e te proclama senza petulansa
la grande amiga de la nostra pansa.

Fissa, mora, color de ciocolata,
no digo freda, apena tiepideta
co' la so pelesina mantecata
e co' la relativa codegheta,
la score zo gualiva come l'ojo
senza petegolessi e senza inbrojo.

Dentro ghe xe la cara lasagneta

o subiotini o tajadele more
coi so mati sporchessi de panseta
che da la boca i riva fin al core;
e zo 'ste scuciarade a tuto andare
che apena te si bon da respirare!

No ghe xe né fiorentini né romani
che sàpia sfasolare in 'sta maniera
e gnanca milanesi o maremani.
Solo la zente de la nostra tera
pol vantarse de fare, e co' rason
el vero cioccolato de Lamon.

(Agnò Berlese)

6 - BIANCA ROSSA E VERDE

Bianca, rossa e verde: color de le tre merde, color dei panesèi, la caca dei putèi. Disevimo cossì, iriverenti, parlando de i tre colori de la bandiera, col solito birignào da cantilena.

Mi, qua de serto, no ve vojo parlare de la bandiera, manco che manco de quel che segue. Ma dei tre colori che se pol fare uso par condire la pasta: che i xe a la pana co i formagi o anca la balsamela, par ci bianco. Al pomodoro, par quanto riguarda ci rosso e, ai pésto par ci verde. "Dio ga fato l'alimento e 'l diavolo el condimento".

De pasta ghe ne xe in circolo un futio de formati: 300 xé i tipi più conossui, ma se calcola che solo in Italia ghe ne vegna prodoti più de 600, ve lasso immaginare la fantasia dei pastifici. Ma gavemo da fare na distinsion fondamentale. Esiste in sostansa tre tipi de pasta: quela casalina, quela dei negossi "pasta fresca" e quela de produccion industriale, che no la xé male e con de più la ga el pregio de durare tanto più a longo de quela fresca.

Le zone dove la se seca mejo par le condission naturali dei posto xe: Napoli, come Genova e Palermo, grandi centri par la produccion de la pasta. Torla da quele region no se sbaija mai. Par savere servire na bona pasta bisogna conossare i segreti. La ga da essere de un color zalo anbra, la se ga da presentare slusente, lissa, conpata e elastica, la ga da resistare a la cotura.

L'ARTE DE CUSINARLA: La cóga ga da preparare l'aqua da butarghe dentro la pasta; e qua sta el 50% del risultato, parché la proporsion ga da essere par ogni 100 gr. de pasta un litro de aqua, casomai un litro in più, che un quarto de manco. N'altra malissia in più, xé de butare la pasta al centro de la pignata, par no fermare el colmo del bojore. Cavarla al momento giusto xe n'altra scaltressa, i conta che na volta le ciapava, le nostre done, na spironà de pasta che le butava contro un piatto de porcelana, se la se tacava voleva dire che la gera cota e la se poteva cavare dal fogo.

La roba me pare esagerata, ancò co tute le confession che riporta le istrussion par l'uso no ghemmo da fare tante fadighe. Na roba me desmentegavo de dirve: butarghe dentro el sale verso fine cotura, par via che el fa alsare de tanto la gradassion del calore, la pasta la vegnaria scòta par fora e la restaria cruòta a l'interno, con de più el sale messo a seco, a l'ultimo momento intaca de più le coronare (no quele dei Santo). La regola vòe che la sia sgiosà al dente e ogni formato gàbia la so mata sepoltura sul so sugo adato. (Mariuccia Baraldo Bazzaro)

7 - RISI E BRUSCANDOLI

Proprio senza nissuna anbàssia,
(diseva me nona da dona scaltra)
se questa la xe na disgrassia,
vegna vantì doman subito n'altra.

Sta disgrassia scoltè ohé, digo pandoli!
no la xé miga na disgrassia vera,
ma un bon risoto fato con i bruscardoli,
che oltra al mesodì va anca de sera.

Tradissionàe e carateristica menestra,
però ancora in uso ne le nostre case,
indove ogni dona a farla xé maestra,
e che tuti magna, se incocona e tase.

Sfrìtega co buro e ojo la siola,
zòntaghe i bruscardoli a tochetini,
bagna col vin, se te ghe n'è vòja,
l'è un lavoro che pol fare i putini.

A sto punto rovérsaghe el riso,
zontaghe el brodo caldo de bòjo,
el grana che manda in paradiso,
un fià de pana: no gh'é de mèjo.

Ai fedelissimi de le vece tradission,
ricordo:

RISI, VERZE E CAPUSSETI
RISI CO SEDANI E POMIDORI
RISI CO FASÒI A LE CODEGHE
RISI CO MURELE DE LUGANEGA
RISI A LA SBIRALIA
RISI CO LE PATATE
RISI CO LA LATE
RISI E BISI.

Ma coi bruscardoli, dasseno mi ve digo,
de mèjo no gh'é, co altro no m'intrigo.
(Mariuccia Baraldo Bazzaro)

8 - DIN DAN DON LE CANPANE DE SANBRUSON

*Din dan don le canpane de Sanbruson
E le sona di e note
E le buta zò le porte
Ma le porte gera de féro
Volta la carta ghe xé un caliéro
Un caliéro pien de piova
Volta la carta ghe xe na rosa
E la rosa sa da bon
Volta la carta ghe xe un melon
Ma il melon xe massa fato
Volta la carta ghe xe un mato
Un mato da ligare
Volta la carta ghe xe un mare
Un mare e na marina
Volta la carta ghe xé na galina
La galina fa cocodè*

*Volta la carta ghe xé un re
Un re e un rearo
Volta la carta ghe xé un peraro
Un peraro che fa i fighi
Volta la carta ghe xé i strighi
I strighi che fa miao
Volta la carta ghe xé el babao
Un babao col bèco rosso
Volta la carta ghe xé un posso
Un posso pien de aqua
Volta la carta ghe xe na gata
E la gata fa i gatèi
Volta la carta ghe i putèi
E i putèi fa ostarìa
Volta la carta che la xe finia*

SECONDI PIATTI

EL TRITICO DEL PORSEO

9 - CANTA PAR EL PORSELO

Stavolta canto el porco, porco boja!
A canto le brasòle e la panséta,
el viola del parsùto che fa voja
coi rossetin de la luganegheta...

El dòlse col ferùme de muséto,
la pèrtega, le sissòle, i salàdi,
e po' el figà col lessò de sampéto
e la sopressa, el cuore, se te bàdi,

no se finisse più de paciòlare...
Parché, non ze dolor che ne raména,
e gnanche la gran voja de magnare,
ma solo la bontà che ne incaéna.

Ze tante le virtù ch'el se rancùra
che da l'antichità, la più lontana,
l'omo lo ga curà con gran premura

essendo par fameja el tocasana.

Sensa contar che l'arte culinana
ga sempre tegnù conto e onorata
sta fabrica de carne proletaria
tanto gustosa e tanto prelibata.

Na bestia che vivéva coi cristiani,
quasi in fameja e tanto cocolà...
na compagnia durà par tanti ani
adèssò zo de moda e abandonà.

Cantàre el porco forse non ga senso
se insieme a elo no ghe fosse in mostra
na dimension umana che mi penso
— senza pretese — mejo de la nostra.
(Ugo Suman)

10 - MORTE DEL BOSEGATO

Tristo, sbasio, i oci come el giazzo
fredi e tremendi, abituà ala morte,
oci che scapa e che la mala sorte
dove che i riva i se la porta drio;
tuto infrotio in un tabaro sbriso
se presenta de colpo sula porta
Nando mazzin ne l'alba de genaro.

Dentro la sporta un sbatociar de ferì
e tuto intorno par che 'l mondo speta.

L'aqua xé pronta e la famegia in sagra;
sui fogolaro, Menega la magra,
che l'aveva arlevà giorno par giorno

l'è sola e persa e la se varda intorno
come la fusse tuta imatonìa.

Nando mazzin se impirola i mustaci,
el buta zo un gotasso de quel nero,
el brinca el fero, e, come che l'andasse
a far 'na impresa de coraio grandò,
el peto in fora, tuto sculetando,
el parte, drito, par el so destin.

Sul fogolaro, Menega la magra,
sola soleta con i so pensieri,
speta col cuore che ghe bate in gola.
(Livio Rizzi)

11 - 'A CERIMONIA DEI SALADI

Uii fa el porseo quanto te ghe taji el colo
Ocio vèrto, spalancà, svertò el colo,
cola par tera el sangue a grumi
e core el ceo co la tecia a torlo,
e ferma e dura i tien pa'e gambe a bestia,
cossa a faia molada no'l te o sé.
A ogni girada del fero, el xé on tiron
De pele, de grugno, schina: na scarica de
orina/, co 'a morte se avvicina.

E in fin scampar no la poe, pora bestia,
on poco a volta, ghe se intorbida l'ocio,
tirona sempre manco e gambe,
stramassa el corpo morto, par tera,
con on muto sospiro.

E inissia a cerimonia dei saladi.
(Nicola Bergamo)

12 - LA MULA DE PARENZO

*La mula de Parenzo
ha messo su bottega
e tutto la vendeva (2v)
la mula...
e tutto la venaeva
fora che el baccalà.
E perché non m'ami più?*

*La mia morosa vecia,
la tengo de riserva,
ma quando spunta l'erba (2v)
la mia morosa...
ma quando spunta l'erba
la mando a pascolar
E perché...*

*La mando a pascolare
nel mese de settembre,
ma quando vien novembre (2v)
la mando...
ma quando vien novembre
la mando a ritirar.
E perché...*

*La mando a pascolare
insieme alle caprette
l'amor con le servette (2v)
la mando...
l'amor con le servette
non lo farò mai più!
E perché...*

*Se il mare fosse de tocio
e i monti polenta:
ohi mamma che tociade (2v)
se il mare...
ohi mamma che tociade!
de polenta e baccalà!
E perché... -*

*Tutti mi dicono bionda
ma bionda io non sono
porto i capelli neri (2v)
tutti mi dicono...
porto i capelli neri
neri come il carbon.
E perché...*

13 - POLENTA E BACALA

Chi xé che ga inventà
"polenta e bacalà"?
Disimelo creature,
sto nome, sto portento,
che toga le misure
par farghe un monumento,
Dante Petrarca e Tasso
xé piàvoli al confronto,
Omero xé un pajasso
e Metastasio un tonto.
No ghe xé al mondo un piato
che possa starghe a peto,
sia lessò o mantecato,

col pien o col toceto.
Fato a la visentina,
fato a la capussina,
de sera o de mattina:
L'inbàlsama, el sublima,
el sassia, l'incocona
e dentro el te combina
na festa cussì bona
che dopo gnanca un'ora
che te lo ghe magnà
vien su... la dolse aurora
de la felissità.
(Mariuccia Baraldo Bazzaro)

14 - 'NA GRAN MAGNADA

Li pesca Cingar, sconti 'nfondo 'l cusinòn,
insirca vinti trenta frati in sércio stretto
dòsso 'a Chiarina za sbregà e rostia:
chi ròsega na spàa, chi 'l figà, chi na cuàta,
chi fesa, chi rognòn o coradéa,
chi cava e ciùcia i òci
e chi megò dai ossi.

Ghio visto co che furia scròe porsei
se buta a ringosarse de sbroasse?
Cussì li cata Cingar torno 'a vaca.

Gnessun parla: scricoa fra i denti i ossi,
a tuta forza i sùpia so 'a panada

inmentre boje 'l calieròn de 'e tripe;
s'cioca e sgiòssa i làvari de onto.

Magna 'n pressa, comanda la Scritura;
za senza ganbe, senza spàe 'a Chiarina;
romài buèe, carcassa.
E pì i se sgionfa e pì éa sparisse.

Pre Jacopino spussa e còa batòro;
no ossi, a lu:
lu s'incocòna de le mejo polpe,
el se slapa 'a sbrojasssa cofa 'n can
e spara fondi longhi ruti
smoàndo 'a sengia del pansòn che bonba
fa na grancassa.
Sensa fermarse
e tocar dente
para zo tuto a gargarosso verto.

Qua ze sentài fra Roco, fra Baldraco, Anthoc,
fra Gelmino, fra Marmota, Schirato,
fra Pagnocaro, fra Scanocia, fra Taféo e
'Gatòn,
fra Scapin, Arolfo, Bisbaco, Enoch, Rigo,
Bragherote, Capon.
Luri le règoe de tute 'e cusine,

luri i maestri de la magnatòria.
So Dio 'apansa, so Lege '1 broo, 'a so
Scritura 'l fiasco.

Finisse 'ntanto ben snetài par tera i ossi
che can gati gnan varda;
e de 'a vaca gnan l'onbra.

Despò, secondo usansa, par lavarli,
i se taca lecare a fondo piati
brondi sece lavési scuèe tarine e tece
e chi sgrafa co 'e onge tòcio lardo giassài
e chi sfrega co 'e maneghe de 'a tùnega
pignate e crepe.

Dopo sta gran spansada i zhugha 'e carte,
dopo 'e carte i zhuga 'a scherma
e dopo 'a scherma i pensa 'l marendin.

Cussì se 'a spassa sti brài devoti frati
in barba a quei che sbràita dai pulpiti,
sotàra i morti, se fragèa, digiuna,
va pipartéra e studia e scrive mi'e
pancianade pro Scoto contro Scoto.
(Bino Rebellato)

15 - LA POLENTA

Ghe xé na caldiera
tacada su'n fogo
che pare na banpa
de incendio de rogo.
De là gh'è na polvere
che par d'oro fin,
e qua gh'è la spatola
del gran trufaldin.
Atenti al miracolo!
Se vede de drento
de l'aqua na bronbola
alzarse d'ariento,
po subito n'altra
la vien a trovar.
E l'aqua sul fondo
scominsia a cantar.
La canta, la ronfa,
la sùbia, la fuma.
De qua la se sgonfia,
de là la se ingruma.

col vivo calor
le bronbole in spiuma,

la spiuma in vapor.
La bogie deboto,
atenti ghe semo!
Più fiamma de soto,
supiemo, supiemo!
Che gusto, che zogie,
la bogie, la bogie!
la va, la galopa,
la sbrufa, la s-ciopa,
la va par dessora,
la sbrodola fora!
La fa la manfrina,
porteme in cusina
farina, farina.
Ocio, ocio. Ohe batòcio!
Ciapa in man ram e caéna,
missia, volta, gira, mena.
Dème el tòcio, dème el tòcio
Ocio, ocio...
Qua el tager, metèlo là.
Dai, dai, dai
La broa, la scota!
Sior Florindo,

la se senta
che xé ora de polenta.
Donca magnémola,
ghe manca el sal,
sal de la fiaba
xé la moral.
Eco: la spatola,
la xé el me estro
la xé el me genio
pronto e maestro;

e quel finissimo
fior de farina,
vol dir Rosaura
e Colonbina;
l'aqua broenta
xé el nostro cuor,
e la polenta
la xé l'amor.

(Arrigo Boito)

16 - EL LIEGORE DEL NONO

Il nonno di Firmino ebbe le orbarole per due mesi e poi diventò orbo del tutto e per sempre.

Per un cacciatore la cecità è la pezo presòn che gli possa capitare, perché ha ancora tutto, forza e salute e s-ciopa, ma non può andar fuori a trare proprio come fosse dentro una presòn senza porte e finestre.

Lavorava lo stesso in stalla, le vachéte conoscevano le sue mani sulle tette e stavano ferme quando le mungeva.

Faceva màneghi per le zappe e altri attrezzi.

Ma quando era il passo dei tordi e degli altri oseléti, chiamava Firmino e si faceva accompagnare lungo i vighali e insegnava al nevodéto i diversi canti degli oseléti e le astuzie della caccia. A volte si portava la s-ciopa in spalla e quando sentiva i oseléti passare sbarava per aria e gli pareva che gli oseléti gli cascassero intorno come foje scrolà.

Perché il nonno non era come quei cacciatori che vanno a trare e poi non mangiano i oseléti o i liévori copà. Lui era diventato cacciatore per fame, perché tante volte la carne che procurava cacciando era l'unica che mangiavano fiòli e nevodéti.

Era furo di liévori, capace, una volta scoperto un coàto, di far la posta anche venti o trenta giorni finché la bestia non tornava e lui la faceva secca al primo sbaro.

Uno dei crucci più grandi della sua cecità era l'impossibilità a procurarsi questi liévori. Nominò Firmino suo òcio da liévore e gli insegnò i segreti delle pasture, dei coàti e dei passaggi.

Gli altri cacciatori stavano distanti dai luoghi di caccia del nonno e del nevodo. Firmino copava liévori e oseléti e il nonno si riempiva la ladra delle bestie copà e gli pareva di essere tornato ai bei tempi quando era il mejo òcio del paese.

La fémena del nonno pelava i liévori e li metteva a pipare in un cantòn del fogolàro dentro un pignatto di terra con tante erbe da gusto e da profumo come piaceva a lui.

Dopo i oci, il nonno perse anche le gambe e si inlettò. Non che avesse dolori, ma si sentiva morto a tocchi. Morti i oci, morte le gambe, sentiva che la vita gli scappava via dalle altre parti del corpo. Anche le braccia gli diventavano mole mole e quando mangiava si spandeva la minestra sulla camicia per il tremolio delle mani. Non voleva farsi imboccare. Era già avvilito perché lo dovevano portare al cesso di peso dove gli avevano approntata una vecchia caréga con il buco. Aveva tutti i suoi denti e lo stomaco da recluta alpina e masticava giorno e notte come le vachéte in stalla. E brontolava perché lo tenevano indietro nel magnare perché si imbugava e dovevano aiutarlo con i sottrattivi.

Sentì che la morte batteva alla sua porta e chiamò il nipote prediletto. Cavò da sotto il cuscino un fazzoletto ingropà e ne tirò fuori un'aquiletta d'argento.

— Båttila sul marmo del comò e sentila cantare. Va a coparmi un liévore e l'aquiletta sarà tua.

Firmino tornò con una bestia che pesava cinque chili. La nonna e le altre fémene volevano che bevesse brodo di gallina perché la carne di liévore gli faceva riscaldamento. Il nonno annusava i piatti di brodo e li fracassava col suo bastone.

Andarono dal dottore.

— Se vuole il liévore dategli il liévore. Può vivere un giorno, al massimo una settimana. Non è necessario imporgli dei sacrifici. — Mise il pignatto accanto al letto. Vi affondava le mani e

masticava beato tutte le ore.

Il mattino del secondo giorno lo trovarono morto, con la bocca ancora piena e gli occhi aperti, sorridenti. (Virgilio Scapin)

17 - ME CONPARE GIACOMETO

*Me conpare Giacometo
El gavèa un bel galetto,
quando el canta el verze el beco
che el fa proprio inamorar*

*E quando el canta, el canta, el canta
El verze el beco, beco, beco
Che el fa proprio proprio proprio
inamorar!*

*El sior Checo salamaro
Co' la pansa a botesèla
El voi darghe zò querela
Par la rabia che el ghe fa.*

El voi darghe, darghe, darghe...

*Ma un bel giorno la parona
Par far festa a l'invitati,
la ghe tira el colo al galo
e lo mete a cusinar.*

La ghe tira, tira, tira....

*Le galine tute mate
Par la perdita del galo,
le rabalta anca el pùnaro
da la rabia che le gà*

Le rabalta, balta, balta....

PAUSA - SGROPPINO

COMPANATICO – VINI – FRUTTA - VERDURA

18 - COSSA GALA MAGNA' LA SPOSA

*Cossa gala magnà la sposa (coro: "sposa")
Nela prima sera (coro: "sera")
E meso picioncin, e meso picioncin.*

*Cossa gala magnà la sposa (coro: "sposa")
Nela seconda sera (coro: "sera")
Do quaiete e meso picioncin, e meso picioncin.*

*Cossa gala magnà la sposa (coro: "sposa")
Nela tersa sera (coro: "sera")
Tre colonbi do quaiete e meso picioncin e meso picioncin.*

*Cossa gala magnà la sposa (coro: "sposa")
Nela quarta sera (coro: "sera")
Quatro ossi ben pelosi tre colonbi do quaiete e meso picioncin e meso picioncin*

Cossa gala magnà la sposa (coro: "sposa")

Nela quinta sera (coro: "sera")

Sinque gali montatori quatro ossi ben pelosi tre colonbi do quaiete e meso picioncin e meso picioncin

Cossa gala magnà la sposa (coro: "sposa")

Nela sesta sera (coro: "sera")

El so sardelin, el so sardelin sinque gali montatori quatro ossi ben pelosi tre colonbi do quaiete e meso picioncin, e meso picioncin

Cossa gala magnà la sposa (coro: "sposa")

Nela setima sera (coro: "sera")

Sete eti de farina la ga cagà par la cusina el so sardelin, el so sardelin sinque gali montatori quatro ossi ben pelosi tre colombi do quaiete e meso picioncin, e meso picioncin

Cossa gala magnà la sposa (coro: "sposa")

Nela otava sera (coro: "sera")

Oto eti de confeti la ga cagà par tuti i leti sete eti de farina la ga cagà par la cusina el so sardelin, el so sardelin sinque gali montatori quatro ossi ben pelosi tre colonbi do quaiete e meso picioncin, e nieso picioncin

Cossa gala magnà la sposa (coro: "sposa")

Nela nona sera (coro: "sera")

Nove eti de fasioi la ga cagà par i ninsiòi oto eti de confeti la ga cagà par tuti i leti sete eti de farina la ga cagà par la cusina el so sardelin, el so sardelin sinque gali montatori quatro ossi ben pelosi tre colonbi do quaiete e meso picioncin, e meso picioncin

Cossa gala magnà la sposa (coro: "sposa")

Nela decima sera (coro: "sera")

Diese eti da salata la ga cagà come na vaca nove eti de fasioi la ga cagà par i ninsiòi oto eti de confeti la ga cagà par tuti i leti sete eti de farina la ga cagà par la cusina el so sardelin, el so sardelin sinque gali montatori quatro ossi ben pelosi tre colonbi do quaiete e meso picioncin, e meso picioncin.

19 - VII EGLOGA

To. Inmentre 'e piègore butàe là rùmega
e le vache passùe tien chiete l'onbra,
barba Garilo, 'ndémo soto 'l fresco
de na giandara.

GA. Rapossémose, cancro, tut'i du.
Che ventesèo lisièro scorla 'e frasche
desso che sto gran fogo
brusa 'a canpagna.

To. Sìnti quante zhigàe, quanto 'e sisìnga.
No te ronpe 'l sarvéo sto sisinsìn?
Sto sòfego me fa vegner na sèn
che taja 'a góa.

Barba Garilo, pàssame chel fiasco
che da on toco te pìndola dal fianco;
seche 'ncandie 'e me ganasse, spuo

stupìn de fogo.

E no spetare, buta via chel stròpolo.
Oh déssò bevo: glo glo co mi
canta 'nca 'l fiasco (el savaria de bóte
ma ze vin bon).

Sta rinfrescada fa noàre 'a milsa,
arsa da massa caldo 'a coradéa
la beve suìto 'l vin cofà 'l cuaréo
fora dal fogo.

Èco vegnerme su pi forte 'l fià,
pi tonda 'a vose. Parché, barba Garilo,
no cantemo calcossa 'a la Sanina?

Tòte su 'a piva.
(Bino Rebellato)

20 - AL MARCA'

*E verà quei dì de lune, mi vo al marcà a comprar la fune
Lune la fune e fine non avrà:
e la Rosina bela la va al marcà (2)*

*E verà quel dì de marte, mi vo al marcà a comprar la scarpe
Lune la fune, marte le scarpe e fine non avrà:
e la Rosina bela la va ali marcà (2)*

*E verà quel dì de mercore...le nespole
Lune la fune...E la Rosina...*

*E verà quel dì de zioba...le ova
Lune la fune...E la Rosina...*

*E verà quel dì de venare...la sénare
Lune la fune...E la Rosina...*

*E verà quel dì de sabato...l'abito
Lune la fune...E la Rosina...*

*E verà quel dì de festa...la vesta
.....*

21 - LA PANADELA

A quei che ga ncora da métare i denti,
o par quei che li ga za persi
a consiliare quei che vive de stenti
go qua mi el tocasana in versi.

Stavolta se trata proprio de la panà
che mete d'acordo putèi, veci e desparà.
Parché a magnarla no te serve un dente
e par farla te basta proprio un gnente.

Infati el pan vècio va più che benon,
a tòchi ne l'aqua me par giusto,

con un spìgo de ajo sarà più che bon,
l'ojo de Luca ghe darà più gusto.

Far bojare dasiéto trenta minuti
su na tecia de teracota, se te ghe caro,
dovrà risultare na papa senza grumi:
diséa me nona; la fa ben par el cataro.

No ste perdere sta usansa, che xé da mati;
ai nostri putèi, fa mejo dei omogeneisati.
(M.B.B.)

22- PRIMA ORATIONE

[...]Pavan, an? Mo quel pan che ghe nasce, an? On' che se ghe fa pan da frare, de quel bufeto, e pan scafetò, che, com te 'l magni, le croste bore inchiamentre mé in çielo, che ghe perderae un spezaprie, miegio che nibiè o braçiegi? Che l'è ben poltron chi no in magna quatro a far colazione. Mo quel vin sgarbozo, an? Vin che dise: «bìvime, bìvime», che 'l salta int'el mogiuolo, vin puorpio da resuscitare i mùorti amalè, che chi aesse çento ferì, el no ghe farae male, vin da far pair prie. On' nàscelo questo vin? Mo sul Pavan.

Pavan, an? Mo no ghe nasce po de tuta fata legume del mondo? De fava? Non favelare che 'l no se pò far che no se gh'in magne quatro scuele a la, fila, chi scomenza. Pezuoli, po, fasuoli? Mare Biata, che ciama verze imbraghè da mille mii. Mo çésere, mo? Mo lente, bisi, mo? Panizo, mo? Mo biave, po, cum è meglio, sorgo, spelta, segala, orzo, scandela, vena e veza? Mo erbame, mò? Verze, verzuoti, capuçi, erbete, latùghe, parasimboli e radicio? Mo çeole, scalogne, agio e puoti? Farae pur magnar a un mezo morto. E cogòmbari, zuche, molon, ravi, ravanegi, pastenagie e carote? Mo furti, po? Mo de furti no favelare: pumi musiti, pumi ruzene, pumi piolà, pumi calaman, pumi dolzani, pumi russi, pumi burti e buoni, pumi çielà, che è bianchi e russi com è un velù de sea. Po piri quanti? Piri ranei, piri moscatiegi, piri zucuoli, piri da San Piero, piri invernìçè, piri stràngola-preve. Mo nose e nosele? Mo che bisogna dire? Inchinamentre mé le çiese e i spini in sto paese fa furto. Le roe fa more e i spini nigri fa brombiuòli e i bianchi sbrogiaçuli, che è pur an egi furti, e buoni per i boaruòli. [...] (Ruzante)

23 - LA RODEA DEI GALANI

A sto punto me toca scusarme coi letori par la maniera che xe descrito el zioba grasso dei boari, ma el documento che go trovà nel'archivio a sto riguardo el gera scritto in t'un latin cussì intorcolà e intrigoso, che quello de Tito Livio in confronto xe un silabario e cussì go dovuto tradur come che go posso e ghe ne xe saltà fora quello che vien drio.

Quanestà, despò araquanti dì de calùpa e de brunesta, se gera rivai in cao a carnevae al doba grasso.

Sta olta paraltro el doba grasso ghea buo un brutto scominsio fin dala matina e se capia che 'e robe 'e garae cognesto andare roesse parché 'e bestie in stala 'e mondulava de fame pal fato che par causa dei galani i se ghea desmentegà de inpenirghe 'a grupia e 'l porthèo vedendo 'l lebo vodo el ghea scominsià a rosegare 'a porta del staloto.

Drio meodi 'e hémene 'e gera ciapae ancora indrio coi mestieri: 'a Gioconda, una dee tose dea Fortunata, 'a ghea pena fenio de descattijare del fio che se ghea inpasturà, par cusire un òro color canea su 'na cotola de fustagno bua in prestio dala 'Etithia par métarsea pi tardi par andare a balare tea piantaforma; el ceo tea cuna 'l criava parché 'l se ghea fato dosso, ma nessun ghea tenpo de rancurarlo.

Soto 'l portego gera vegnesta 'a Paolina, chea che so amia gera deegada del circolo catòico.

— Me ga mandà me zia a vedar se la paga la tessara dei aspiranti dele tose. —

— Gèssò Maria! 'e gaine a no 'e me fa pi gnanca un ovo. 'A ghe diga cussita a so amia che appena 'e gaine tacarà a fare ovi, pagarò 'a tessara. —

Ma invethe de ovi a ghi ne gera 'na passua ma i dosea servire pai galani e pae frittoe...

Intanto che 'a Fortunata 'a snisiava 'na vessiga de onto che ogni ano 'a tegnea apostata picà t'un trave dea caneva, 'a Amabie 'a fea un paston pae frittoe co 'a farina, i ovi, el thùcaro e 'a late fresca e 'a Beta scominsiava a inpastare i galani.

I galani che fea 'a Fortunata jutada dae hémene dea boaria, i gera grossi fa tavee e 'e

fritoe pesaa cofà sassi, ma ea 'a disea che co quatro veri de crinton i andea dò cofà 'a mastea tel posso.

Fora intanto a gera caista par tera 'na tovaja metua a sugare dala Nerina, fiola de Demetrio e dea Amabie, chea tosa co chii caégi mori che stea sentà sul'ariola.

'A Irene, che gera vegnesta in cusina co 'na traersada de bòtoi, 'a ga dito:

— A go catà 'a tovaja par tera sul'ara, tuta interolada. —

'A Beta se ga oltà intavanada contra 'a Nerina e co 'a man infarinada 'a ghe ga molà un papon tel muso e 'a se ga metùo a bravarla:

— No cade fare cussita! A go cognesto lavare tre olte chea tovaja pae mace de vin che ga fato i omeni quanestà 'l di de Nadae!... A te podei métare 'e moete pal vento, te podei... E desso invethe de piàndare, vèrdi pitosto 'a cardéntha e tira fora n'antra tovaja e st'altra vaghe a dare 'na sguaratada tel fosso. Te mandaremo a servire a Venethia, te mandaremo. Chi sa che te te sborissi fora! ca te vegni pi sbejoria! —'A tosa xe corsa in coste a so mare a sugarse i oci sula so traèrsa.

'A Amabie se ga oltà:

— Parcossa ghe ghio bravà anca uncuò? —

— Parché 'a xe 'na baenga. —

— A mi no me sarae gninte cavarme un thòcolo e sbàterveo tel muso. —

—Ami?—

— Propio a vu. —

— Prova se te si bona! —'A Fortunata se ga metuo de medo:

— Cossa òto che sipia par 'na s'cianta da paltan!... Che diicata!... Se 'a ghesse saesto che se moestava l'aria 'a garae nietùo 'e moete... E mi no vòi che 'a vaga tel fosso parché 'a poe cadire dal lanpore e negarse come m 'arecordero che ga tocà chea olta ala tosa dea pora Onese che 'a xe diventà meda mata e no 'a xe sta pi ben e pan de pi, in cao tre mesi, ghe xe morto de spàsemo anca 'l tosato pi ceo ch'el ghea beesto 'a late spaentada de so mare. —E 'e tre hémene ga tacà a tarocare che se 'e senhìa da londi. Te chea entra 'a Linda che 'a gera 'a tosa pi doene dea boara, che 'a torna despò essere andata torno via pal paese a vendare puine e che 'a xe restà romasa a édare 'e hémene che osaa anca 'l doba grasso.

'A boara ghe ga dimandà:

— 'A onde xei tirai i tosati? —

— I xe sui canpi de sora che i fa versi trandose drio scataroni de panoce... 'Arè, mare, cossa ca go cronpà? A gero premosa de portàrveo. —

— Ca vedemo. Cossa xeo sto mestiero? Quanto gaio costà? —'A gera 'na rodea de chee par tajare i galani a capete.

— I se brai, saio! 'Na olta a no ghe gera sti strighessi. Ma quante ghe invénte! —

— A so vegnesta a scaessa canpi par fare pi presto a portarve sto ordegno. — I altri ani 'a Fortunata 'a tajava i galani co un corteo e sicome 'e hémene no 'e ghea mai doparà che' atresso, 'e voéa provare a tajare 'l sfojo de pasta. 'E cugnae po 'e gera tramende:

— 'Àssemme provare, — disea 'a Amabie toendo 'a rodea fora dae man dea Irene.

— 'Àssemme fare a mi che go pi pratica, — ghe respondea 'a Irene tornàndoghea a tore aa Amabie.

— Cossa òto 'vere pratica se xe 'a prima olta che te dopàri sto ciavesso! —

— Ma mi a so come ca se fa parché domenega in ciésa al brespo in quando che i fea 'a predica, me 'o ga dito 'a Regina Ròcola che 'a 'o ga visto tea cassèa dea tòla dea cusina dea siora Sbrodeghin. —

— Va 'à, cara, va 'à! cossa òto saere ti! —Anca 'a Fortunata e 'a vecia Beta e i tosati che gera tornai pièni de paltan voéa provare. Anca 'a Fosca, meda paraidada, dal so caregon 'a tiraa i oci su chel robo. E tuti osaa forte.

E intanto 'na vaca, nota 'a corda e catà 'a porta dea stala verta, 'a gera nivada drio 'a casa e 'l portheo corea 'ramai libaro pan l'ara e 'l rumaa par tute 'e bande.

'A unica che no se moestava gera 'a Osana che 'a gera drio lèdare un libro dàlo sentada su 'na cariega darente 'l fogo brontolando:

— Ma ziete tuti pazzi? Io non ne pozzo più! —Tira ti ca tiro mi, 'a Irene ga dà un spenton aa Amabile mandandoia a basare el lunario del Mago Boscarol tacà sula porta co quatro

mede canee de sorgo: a una ghe xe restà in man 'a rodea, a st'altra 'l manego e intanto i primi galani se brusaa tea farsora che i paraa tavee de zigoi da fare fogo.

E nissun se incordea che intanto che i fea barufa, drento pal balcon lassà vento gera entrà 'l muso dea vaca che in quatro e quatro oto ga svodà un gran cain de radicio trevisan metuo propio soto 'l balcon e che paa porta gera entrà 'l porthèo che rumaa de gusto co tuto 'l sgrogno drento 'a caliera del paston dee fritoe che gera par tera.

El vecio Mansueto che torna alora a casa co Demetrio medi inbriaghi tuti do, a édare chel flagéo, eo ga ciapà in man el legno dea pasta e che'altro 'a scuria del cavalo e dò pache a drete e a sanca sue hémene, sui tosati, sul muso dea vaca e sul portheo. Altro che festa! E cussita i galani no ghe xe andai par traesso a nissuni.

Ma anca qua 'l pédo ghea ancora de vegnere.

A un boto e medo de note i omeni se ga svejà pa un susuro sosegà che i ghea sentuo.

Co a s 'ciopa in man xe vegnesti do Demetrio co Mansueto e 'a Fortunata che xe corsa in stala a tore 'a forca, e i ga catà che i thento e trenta cai de polame fra gaïne, oche, àrene e dindi che i ghea, gera tuti sparii e i do cani lupini che i tegnea de guardia gera stai sarai drento te 'na caponara.

E sto qua l'è sta 'l doba grasso dei boari. Cussita 'a Fortunata no ga podesto sul serio pagare 'a tessara dei aspiranti dee tose.

Ah Signore, nea vita cogna premenire senpre! (Giacomo Dal Maestro)

24 - EL MANDOLATO

*L'è impastà con la paleta, l'è tajà con la forfetta
e de sucaro e de vaneja e de mandole brustolà*

*Magneghene, tasteghene, sentighene che bon (3v)
el mandolato gà, la mandola brustolà*

*Po se xonta la ciara de l'ovo e del miele de l'ape regina
atension a netar la cusina che la nona la resta tacà*

Magneghene, tasteghene...

*Care done corete corete xe rivà 'na barca de un-pa-pa
e de grandi e de grossi e de piccoli e de tute le qualità.*

Magneghene, tasteghene...

*E se po' no voli mandolato n'altra roba pal vostro palato
la xe dolse la xe calda la xe grigia xe la fritola dela siora Gigia*

Magneghene, tasteghene...

*I ne vende nei giorni de fiera mandolati de marca straniera
con le mandole fatte a Parigi, che me nona li ciama bagigi*

Magneghene, tasteghene...

*E par quei che gà la dentiera no xe caso che lori dispera
se el problema xe tutto quà, mandolato nel latte insupà*

Magneghene, tasteghene...

25 - LA NOTE DEI MORTI NEL VENETO

Al dì de la gloria in ricordo dei Santi
la note tien drio de quei che xe in tanti.
Le fiamme che trema nel campo dei Morti
più scuri fa vedar i campi e i Orti.
Portando 'l ritrato de un qualche parente
ancora se move un poca de zente.

Ombre che cala
verso la sera
porta al ricordo
de chi ghe gera;
de le campane
sto gran susio
el fa rivivar
l'ultimo adio.
Traverso i campi
con inquiete onde
da un borgo a l'altro
le se risponde.
I veci prega
ne le campagne
fin che sul fogo
sta le castagne.

A sto pregar se unisse le legende
che tetre anca de più la piova rende.
Conta storie e paure quei che vegia,
muta in terror li scolta la famegia.
La porta un colpo dà, sbatua dal vento:
strenze 'l so ceo la mama co spavento.

'Na sera dei Morti
del tempo passà
su un caro tornava
Gigeto soldà.

Sta volta 'l tornava,
sul serio, dabon:
el gera sta in guera
co Napoleon.

Sul caro, ben sconto,
un vaso pressioso
robà in te 'na cesa,
viagiava col toso.

So mare spetava
darente a un lagheto

ch'el toso tornasse,
pregando pianeto.

Un troto lontan
se leva dal gnente:
cavali che core
co un batar cressente.

De rode un criar
più forte se alsava
man man che quel caro
più avanti 'l rivava.

Za poco mancava
ch 'el fio fusse là:
da 'na cortelada
el gera massà.

In quela finisse
del troto 'l pestar
e anca del caro
se ferma 'l scriassar.

Nel brutto momento
la povara Rita
capisse ch'el toso
ga perso la vita.

Sto fato tremendo
el fa vegner muta
de colpo sta dona
che in aqua se buta.

La sera dei Morti,
più ancora col vento,
dal fondo del lago
vien fora un lamento

co rode che cria
ancora lontane
de un caro ormai fermo,
e son de campane

co un batar de sòcoli,
sbagiar de un cagneto:
xe l'anema persa
del poro Gigeto...

Nissun però mai
pol vedar sto lago:
lo pol solo chi
strigà xe da un mago...

Andè pur in longo, campane, a sonar!
che i vivi sta sera i ga da pregar,
de quei che no xe ricordarse i aspeti,
far vivar ancora memorie e afeti.

Nel simitero
in procession
se move i Morti
drio de sto son;
i se lamenta
a bassa vose,
l'ultimo morto
porta la crose.
Testa calada,
sconte le man,
sta fila longa
vien da lontan.

Ancora, campane, no steve a fermar!
che i Morti sta note i ga da tornar:
xe solo 'na volta in tuto un ano
e chi ve contrasta pol farghe anca un
dano..

Desso più chieti
se fa i lamenti
via via che passa
ore e momenti.
Se sbianca el çielo,
se desfa in tera
de qualche mòcolo
l'ultima çera:
de andar i Morti
i ga premura
là dove 'l tempo
no se misura.

Ormai se conclude sta note de pianto,
se sbanda quei spiriti pal camposanto
e muti tra piera incrosandose e piera
sfantandose i torna là dove che i gera.

Ste storie e sti fati
che par dei misteri,
barufa col ciaro:
chi sa se i xe veri!
Ancora dei boti
intorno se perde
tra fogie che casca,
che lassa 'l so verde.

Par nebia più sbiava
su campi e su orti
se fa za mattina:
xe 'l zorno dei Morti.

.....
Ma drento el campanil
quei che ga tegnuo duro
butai de qua e de là,
le schene contro el muro,
coi piè che varda in fora,
le gambe ben slargae,
i ronfa co le sbèssole
sul stomego pontae,
tra un biscolar de corde
e faschi roversai
e scorse de castagne:
tuti ciochi spolpai..
(Giacomo Dal Maistro)

26 – CUSSI' INOCA'...

Cussi inocà col cór son restà là
a la finestrela cèa...
E svodà pian pianin la se 'véa
e in éla altro che stele no ghe n'era
e 'l libret de le none e dei só tènp se 'véa serà.
"Ma, voi, benedisè
ancora 'nà òlta 'l vostro nevodet,
parché ades che l'è 'n ón, debòto consuma,
par voaltre 'l mantegne quel che, tosatèl, l'à lodà
(Andrea Zanzotto)

27 - FINALE

Rosario e saluti

Testi usati

Andrea ZANZOTTO, *Mistieroi in Intimo parlar – poesia del '900 nei dialetti veneti*, Esedra editrice, 1997
Mariuccia BARALDO BAZZARO, *Beati i primi...e i secondi ancora mejo*, Panda Edizioni, 1995
Mariuccia BARALDO BAZZARO, *Fora i secondi*, Panda edizioni, 1999
Bino REBELLATO, *Il mio Folengo in dialetto Veneto*, All'insegna del pesce d'oro, 1995
Livio RIZZI, *Tutte le poesie*, Marsilio 1989
RUZANTE, *Teatro*, Einaudi, 1967
Dino COLTRO, *Il dialetto e i filò*, in Gianna MARCATO (a cura di), *Lingue e dialetti nel Veneto*, Unipress 2003
Virgilio SCAPIN, *I mangiatori di civette (i magnasoete)*, Neri Pozza Editore, 1996
Giacomo DAL MAISTRO, *Contese e boari e altra zente*, Nuovi Sentieri Editore, 2001