

A tavola con gli Este e il nostro dialetto

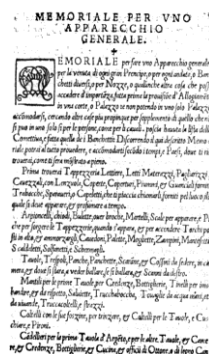
(immagine 1)



Questo è il frontespizio del trattato di Messisbugo **“Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale”**, con la dedica al Cardinale Ippolito d’Este e l’anno di edizione FE 1549. La pubblicazione avvenne postuma, un anno dopo la morte di Cristoforo di Messisbugo.

In questa opera lo scalco di Corte, al servizio degli Este nei primi decenni del 1500, raccoglie e illustra tutte quante le competenze che spettano allo scalco, il ‘manager’ di cucina (e non solo) di allora, che doveva sovrintendere a tutte le attività connesse con i ricevimenti, l’accoglienza e la sistemazione degli ospiti, il funzionamento della cucina, il servizio nei banchetti e quant’altro potesse dare lustro e prestigio alla Corte nei confronti degli ospiti.

(immagine 2)



E questa è la pagina iniziale del ‘Memoriale per uno Apparecchio Generale’, la prima parte del trattato, cui seguono le descrizioni dettagliatissime di una dozzina tra cene, desinari e festini vari, con elenco di tutte le vivande offerte e delle attività di intrattenimento. L’ultima parte è dedicata alle ‘ricette’, diremmo oggi, spesso con i dosaggi, anche se un po’ approssimativi (*tre scutelle... due piccicotti... ecc.*) e i procedimenti di preparazione. La preziosità di questo trattato sta proprio nei vocaboli che riguardano sostanzialmente oggetti, materie prime ed esecuzioni di competenza dei servi, la cui parlata era sicuramente il dialetto e questi termini, pur riportati con l’adeguamento alla lingua scritta, lasciano trasparire chiaramente la loro provenienza dialettale.

Nell’immagine successiva

(immagine 3)

**Arpioncelli, chiodi, bullette, ouer brocche, martelli,
scale per apparare, e picche per sorgere le tappezzarie
quando s’appara, & per accendere torci posti in alto, &
ammorzagli, cauedoni, palete, mogliette, Zampini, man
tefetti, Scaldetti, solfanetti, e schermagli.**

vediamo un paragrafo ingrandito e leggendo le ultime due righe possiamo dare intanto soddisfazione a quanti, ora anziani, in età scolare saranno stati severamente sgridati a scuola quando usavano parole prese dal dialetto e trasferite, secondo il loro ingenuo buon senso, nella forma che pensavano corretta in italiano.

Così usando i termini: *spoglia, pevere, mollenà, piriotto, renga, scarane, formento, solaro, strazzi*, presenti in questo trattato e qui in particolare *cavedoni, palete, mogliette, zampini*, si saranno guadagnati qualche bacchettata sulle dita o un paio di scapaccioni, di quelli elargiti allora senza economia dalla maestra, per non aver riportato invece i corrispondenti: sfoglia, pepe, mollica, imbuto, aringa, sedie, frumento, soffitto, stracci, alari, palette, molle (per il fuoco), attizzatoi ecc. dell’italiano.

Sarebbe stata una piccola consolazione e non si sarebbero sentiti vergognosamente ignoranti se avessero saputo, allora (e ci sembra doveroso fare giustizia almeno adesso), che nel ‘500 a Ferrara, alla Corte degli Este, lo scalco Cristoforo di Messisbugo, in questo famoso trattato, nell’italiano di allora, quello delle persone colte che sapevano quindi leggere e scrivere, riportava esattamente quei vocaboli, certamente nella forma ‘italianizzata’ dei corrispondenti vocaboli dialettali usati dai suoi servi di cucina: *spója, pévar, muléna, piriòt, rénga, scarànn, furmént, sulàr, straz, cavdùñ, palét, mujét, zampin*.

Più avanti troveremo altre parole interessanti.

Vale la pena soffermarsi un attimo su una ‘curiosità’, se così la vogliamo chiamare, riguardante il famoso ‘pane intorto’ che ha segnato la nascita del celebrato (giustamente!) pane ferrarese, creando le premesse per la *ciupéta*.

E’ tradizione consolidata che la prima volta che fu presentato questo tipo di pane intorto (altre volte detto ‘intorto tagliato’, altre ‘intortogliato’) fosse il giovedì di carnevale del 1536, ad opera di *Messer Girolamo Giliolo* (dei conti Giglioli), come si legge nella pagina seguente, sempre dal trattato di Messisbugo:

(immagine 4)

Trogea di Canella pignoli. <i>ey</i> Anime comuni confette.	in piatti.	15.
Di Gelata di Codogni malfellette.	15. <i>ey</i> 15. malfellette di Marone.	in piatti.
Di Lattuca confetta. <i>ey</i> Zuccharo, libbre. 10.	in piatti.	15.
D’Vua fresca.	in piatti.	15.
Pome paradisi. <i>ey</i> Dece.	in piatti.	15.
Coltelli. <i>ey</i> Saliette bianche.	in piatti.	15.
D’Acqua Zucarata, Boccagne. 50.		

CENA CHE FECE IL MAGNIFICO
 M. Girolamo Giliolo allo Illustrissimo *ey* Eccellentissimo Signor Duca di Ferrara. *ey* altri Gentil’buonini, *ey* Gentile donne che furono al numero di trentotto alla prima Taula, *ey* fu di Giobbia nel Carneuale. 1536.

Apparate le Taula con due Mantili, si posero Saliette, Salmi, Coltelli, Candelieri, e poi vn pane intorto per persona. *ey* vna Brezzatella, *ey* vno Pl genicato grande dorato, e vno animaletto di Zuccharo, o vcellino, o frutto, per posta.

Insalate, d’herbe, <i>ey</i> cedri.	numero.	32.
Insalate di Tartufole.	numero.	32.
Salmi. 4. <i>ey</i> lingue numero. 4. in fette.	in piatti.	10.
Capponi appollati alle fi freda dieci smembrati.	in piatti.	10.
Di Pastelli tondi grandi pieni di fette di Cingiale in dobla.	in piatti.	10.
Pastelli sfogliati di Pernici dieci grandi freschi.	in piatti.	10.
Di Caciole. 80.	in piatti.	10.
Di Rifo Turchofo.	in piatti.	10.
Poi si diede Acqua Odorifera alle mani. <i>ey</i> vone la prima Viuanda tale.		
Fegioni. 20. arrosta con. 40 Nararzi spezzati.	in piatti.	10.
Pernici. 40. arrosta con sapore Francese sopra.	in piatti.	10.
Capponi. 10. forza offa pieni con. 10. mortelle di figati.	in piatti.	10.
Pastellati. 60. piccoli di pasta reale pieni di Zenevra frati.	in piatti.	10.

Evidentemente il termine *Giobbia* ricalca perfettamente *Žòbia* del dialetto.

Ma guardando poi con attenzione (e a dire il vero va osservato che la descrizione delle cene e dei banchetti non è riportata in ordine cronologico, il che può ovviamente indurre in equivoco) anche nel “Desinare” del 28 Maggio 1530 viene già citato questo ‘pane intorto’:

(immagine 5)

Enella Quinta Viuanda furono portate.

Ostiole. 100.	in piatti.	44.
Di Lattucola.	in piatti.	51.
Di Zibbani.	in piatti.	51.
E Quasi si dice Acqua odorifera alle mani, <i>ey</i> poi persona portate.		
Coppette. 14. rotte.	in piatti.	14.
Di Confiti in frango.	in piatti.	14.
Di Pignoli <i>ey</i> Pasticci manducati d’Acquarofata.	in piatti.	14.
Di Marone. <i>ey</i> Gelata di Codogni malfellette. 50.	in piatti.	14.
Stechi profumati, Saliette, e Coltelli.		
E la Colazione per la notte fu di Confiti, Dineri, e fratte, e Acqua (Zuccharo).		

DESINARE CHE FECE IL
 Conte Federico Quaglia, allo Illustrissimo Signor Duca di Curcio. *ey* alle Dame di Madama Sua Conforte, *ey* alla Imbascatore del Re Christianissimo, *ey* altri Gentili, Pignoni Federici, che furono al numero di Vinti e Taula, *ey* fu di Sabbato, alli 28. di Maggio. 1530.

Apparate le Taula con due Mantili, e Saliette, Salmi, e Coltelli, *ey* vno Taulo per persona, fu posero le Robbe fatturate sopra.

Vna Crocchetta di Bastaro, *ey* vno *ey* Zuccharo per persona, *ey* vno

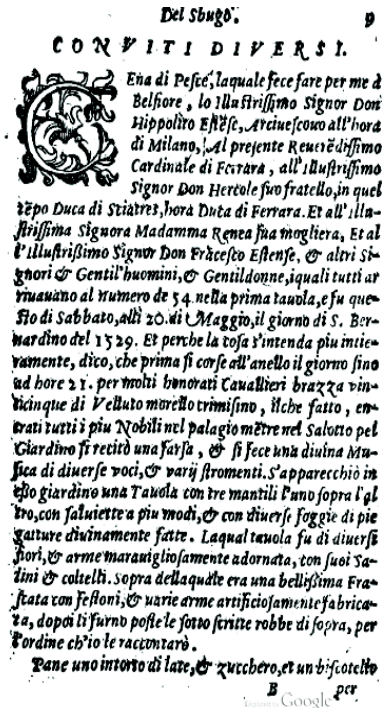
Pane intorto.

Sofonelli uno, <i>ey</i> un pezzo di Marzapane bifocato per persona.		
Biscotto di latte uno per persona.	in piatti.	20.
Puane di bastaro 12.	in piatti.	6.
Di Zuccharo fine pasta libbre. 2. con Cacciarata.	in piatti.	6.
Di Finocle.	in piatti.	6.
Di Spargi.	in piatti.	6.
Di Caciara fresca.	in piatti.	6.
Di Anchiole.	in piatti.	6.
E poi si diede Acqua odorifera alle mani, <i>ey</i> fece questa uicela prima Viuanda, e quella che era.		

Si noti anche il termine *sosamelli*, ovvero focaccine all'olio contenenti sesamo, ma questi non dovevano essere particolarmente gustosi se poi il nome (accrescitivo) *sušamlón* è passato ad indicare persona insulsa e ingombrante, della quale si potrebbe dire che *al zarvèl al gh'è sòl d'impic*... (il cervello gli è solo d'impiccio...)

Ma ancora non basta in quanto alle date, perché lo stesso 'pane intorto' si trova anche nella "Cena di pesce" del 20 maggio 1529 (ultima riga):

(immagine 6)



Comunque sia, pochi anni non fanno troppa differenza a distanza di quasi 5 secoli!

(immagine 7)

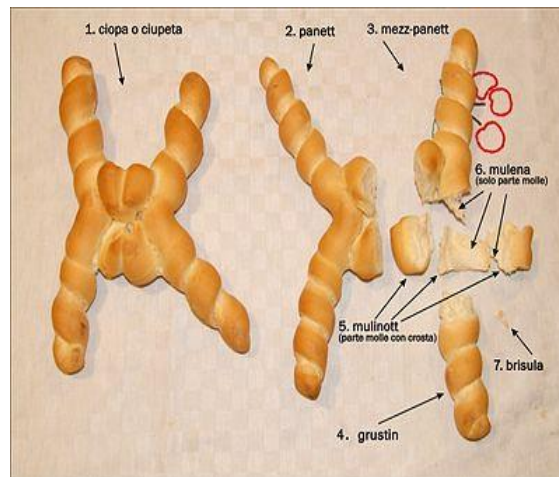
Pan da tauola intortogliatto, boffetto, pinzoni, michi ni, maroncini nauicelle, & bracciatelle di piu forte, & biscotelli con latte, & zucchero, o senza, crescentine di bu tiro per le prime tauole, & poi pan da famiglia, casse, facchè, ceste.

Bellissimo il vocabolo 'intortogliatto' dal nostro *inturtià* che rende al meglio il concetto di attorcigliare, avvolgere i due componenti di quella che sarà dunque la 'coppia', la *ciupéta*. Ed è anche presumibile che almeno inizialmente questo 'attorcigliamento' riguardasse i due 'panetti' (*i panit*) come tuttora si trovano in Romagna come 'coppie ferraresi' nella versione 'chiusa' e poi in quella aperta per noi usuale.

Nell'immagine si vedono citate anche le 'bracciatelle', le ciambelle col buco, altrove (anche nella cena del 1536) scritte 'brazzattelle', dove il riferimento a *braz*, *brazza*,

braccio, braccia, è evidente, data l'usanza poi di infilare nel braccio una o più 'bracciatelle' per la successiva distribuzione. Qualcuno vorrebbe l'origine da 'brace', *braśa*, riferendosi alla cottura, ma sembra ragionevole non ammettere questa ipotesi, dato che nel nostro termine *brazadèla* la z ha il suono semplice ma sordo e non dolce come in *braśa*.

(immagini 8, 9 foto coppia 'inturtià' e da Wikipedia)



Da notare che la parte terminale del *grustin* è detta *grugnòl* e la sua punta, proprio la parte più croccante, è il *grugnulìη*.

Il termine *grugnòl* viene dal lat. *corneolus* che significa 'a forma di corno', probabilmente attraverso un **croneolus > grognòl(us) > grugnòl*

A questo punto è opportuno fare alcune precisazioni in merito alla grafia adottata dai dialettologi e da noi accolta per riprodurre in modo semplice e senza equivoci i suoni della nostra parlata. Quindi non abbiamo inventato niente, ci siamo solo adeguati.

Dicevamo l'altra volta che una delle peculiarità del nostro dialetto è quella di non avere doppie, salvo il contatto casuale di suoni uguali (*fil lungh* filo lungo, *fèr rùzan* ferro

arrugginito) o per caduta di vocale intermedia (*lu al currà* lui correrà, *ssanta* sessanta ecc.), quindi sarebbe stato disorientante per il lettore l'uso della doppia *s* e della doppia *z* per riprodurre i suoni sordi, e soprattutto sarebbe stata complicata la corretta sillabazione, molto più semplice utilizzare qualche simbolo (5 in tutto per il DF) di uso comune nella dialettologia.

(immagine 10)

s per il suono sordo come in *sémpar, sàbat, pès, asta, pasà*
sempre, sabato, pesce, asta, passato ecc.

ś per quello sonoro come in *èsit, pés, àsan, sé, śdaz*
esito, peso, asino, aceto, setaccio

z per il suono sordo come in *riz, zént, pèz, zira, azidént, zturbàr*
riccio, cento, pezzo cera, accidente, disturbare

ź per quello sonoro come in *zàian, źént, pèź, rùzar, stružàr*
zaino, gente, peggio, brontolare (ruggire), strofinare
(pulire)

ŋ per il suono velare di *n* come in *paŋ, putiŋ, iŋgrupà, iŋcadnà, iŋnamurà*
(gutturale) pane, bambino, annodato, incatenato, innamorato

paŋ, pan, pann *mi a sóŋ con ti* *mi a sòn con ti*
pane, panno, panne (lentiggini) io sono con te io suono con te

Dagli ultimi due esempi riportati risulta dunque evidente la necessità di far distinguere il suono gutturale da quello dentale (apicale) della *n*

(immagine 11)

ć indica il suono palatale di *c* in fine di parola *muć, vèć, òć*
mucchio, vecchio, occhio
e nel nesso *ść* dove i suoni restano distinti *masć, ścèt, ścina*
maschio, schietto, secchiolina

ǵ indica il suono palatale di *g* in fine di parola *curàǵ, maǵ, tiràǵ*
coraggio, maggio, tiraggio

Da notare che il termine *tiràǵ* nel DF più genuino indica anche l'attrazione, il... sex appeal!

Si usano, del resto come in italiano, gli accenti fonici grave e acuto per i suoni aperti o chiusi di *e* e di *o*

(immagine 12)

tór torre *tòr* toro *stéla* stella *stèla* listella

zivóla, *zivóll* *taiadèla*, *taiadèll*, *putìna*, *putìnn* *cadéna*, *cadénn*

ill port le porte *al port* il porto *dall port* dalle porte *dal port* dal porto

Per i plurali femminili di parole ossitone (accento al pl. sull'ultima sillaba) che terminano in *l* o *n*, i suoni sono intensi e quindi si accetta la grafia con doppia *l* o doppia *n*. Lo stesso vale per l'articolo femm. pl. che si scrive *ill* e così le corrispondenti preposizioni articolate con *-ll*.

La scrittura risulterà più semplice e la conseguente lettura decisamente più agevole e soprattutto senza ambiguità.

Ma per tornare alle nostre 'tavole ducali' vediamo anche perché si dice da noi *tiràr la spója*.

Intanto osserviamo che ricorre in particolare il termine *spoglia* (e non 'sfoglia' come in italiano) nella descrizione di tutte le preparazioni nelle quali si parla di pasta spianata, come nell'esempio sotto riportato

(immagine 13)

**A FARE DIECI PIATI DI LASA
GNVOLLE OVERO TAGLIATELLE Tirate.**

PIGLIA Tre scutelle di farina biacha, *ey voua tre*, e fa la tua pasta vn poco molle, e poi tira vna spoglia longa, e stretta, e sotille fin che puoi, e poi tira la detta spoglia tu, *ey uno compagno tanto che venga sotille come carta*, e lasciala seccare poi piglia buon bruodo grasso che boglia, e gettale dentro dette Lasagne, e falle cuocere adaggio, e come serano cotte le imbandirai ne i piati con Formaggio sopra, cosi potrai coprire Capponi, o Anadre, o altro come ti pare, il Zuccharo, e la Canelia, volendogliene sopra non li disdiranno.

Le Tagliatelle fatta la spoglia intotellarai intorno al lesnatura, *ey poi cauato il lesnatura le taglirai minute, ey le cuocerai.*

e anche il compilatore dell'opera e ancora di più il copista del manoscritto avrebbero dovuto fare i conti con la maestra per aver scritto *piati*, *sotille*, *adaggio*, *zuccharo* oltre a tutto il resto!

E notiamo anche che ogni tanto scrive i sostantivi con la lettera maiuscola... Più avanti vedremo forse il perché.

Resta il fatto che Messisbugo suggerisce, rivolgendosi a chi si accinge a fare la sfoglia: *“tira la detta sfoglia tu et uno compagno, tanto che venga sottile come carta”*.

Questa 'scena' viene chiaramente illustrata in una delle immagini che corredano l'analogo trattato “Opera” di Bartolomeo Scappi (VE 1570), alla Corte Pontificia, come cuoco ‘secreto’ cioè privato del Papa Pio V.

(Nato molto probabilmente nel Veneto dopo il 1500, Bartolomeo Scappi si trova certamente nel 1536 al servizio del Cardinale Campeggi e, attraverso documenti scritti, è noto che si occupa di un banchetto in onore dell'imperatore Carlo V. Papa Paolo III lo nomina suo cuoco e nel 1549 è al servizio di uno dei più potenti principi della Chiesa, il cardinale Carpi.

Nello stesso anno si occupa dei pasti del conclave che sta per nominare il nuovo Papa; durerà più di due mesi; molti suoi contemporanei ritengono che se non fosse stato per i suoi manicaretti, il conclave sarebbe stato più rapido.

Da allora in poi, fino alla sua morte, tutti i papi si avvalgono dei suoi servizi e nel 1570, con la benedizione papale e tutti i privilegi che essa comportava, viene pubblicata l'Opera di Bartolomeo Scappi, maestro dell'arte di cucinare, cuoco secreto di Papa Pio V, divisa in sei libri.)

(immagine 14)



Vediamo infatti il ‘compagno’, dall’altra parte del tavolo che provvede a tirare letteralmente la sfoglia mentre l’altro usa il mattarello, il *lesgnaturo* ovvero il ‘lasagnaturo’, che serve a fare le lasagne di sfoglia spianata, nel nostro dialetto *sgnadùr*, il lasagnatore, tante volte usato dalle massaie di un tempo anche come ‘arma impropria’ o almeno con intenti minacciosi, ad esempio per scoraggiare chi, di robusto appetito, si fosse avvicinato in un momento non appropriato alla *scafa dal pan*, allo scaffale dove veniva riposto il pane.

Si può notare dalla ricetta di Messisbugo che a quei tempi evidentemente le lasagne e le tagliatelle non avevano ancora assunto dignità propria (sulle tavole dei Signori!) ma venivano usate per ‘coprire Capponi o Anadre’, per rendere più spettacolare e sorprendente la presentazione.

A questo punto si potrebbe fare una piccola digressione sulle tagliatelle, che inizialmente erano ‘maccheroni’. I bolognesi, ai quali va l’indiscutibile merito di aver codificato i parametri caratteristici della tagliatella, vorrebbero tirare l’acqua al loro mulino proponendo di dare credito al loro conterraneo Augusto Majani che nel 1931 inventò ad arte la storiella secondo la quale Mastro Zefirano, cuoco di Giovanni II di Bentivoglio, sarebbe stato ispirato alla preparazione delle tagliatelle avendo ammirato le bionde chiome fluenti di Lucrezia Borgia, di passaggio da Bologna per raggiungere Ferrara in occasione delle nozze con Alfonso I d’Este (avvenute all’inizio del 1502, anziché nel 1487, anno di cui parla la ‘leggenda’ bolognese, abbastanza improponibile dato che Lucrezia Borgia era nata nel 1480!)

Ma si può rilevare che Maestro Martino da Como (XV sec.) che fu al servizio di Papi e alti prelati come il ‘Camarlengo Patriarca di Aquileia’ al quale è dedicato il suo “Libro de Arte Coquinaria” (compilato dal 1456 al 1467, un altro dei trattati basilari di storia della cucina) riporta nel Cap. II:

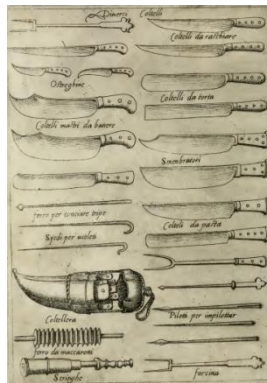
(immagine 15)

Per fare maccheroni romaneschi.

Piglia de la farina che sia bella, et distemperala et fa' la pasta un pocho più grossa che quella de le lasagne, et avoltola intorno ad un bastone. Et dapoï caccia fore il bastone, et tagliala la pasta larga un dito piccolo, et resterà in modo de bindelle, overo stringhe. Et mitteli accocere in brodo grasso, overo in acqua secundo il tempo. Et vole bollire quando gli metti accocere. Et se tu gli coci in acqua mettevi del butiro fresco, et pocho sale. Et como sonno cotti mittili in piattelli con bono caso, et butiro, et spetie dolci.

Quindi questi maccheroni romaneschi altro non sono che gli antenati delle ‘fettuccine’ tanto care tutt’oggi ai romani (e non solo!)

(immagine 16)



Nell’immagine precedente (tratta sempre da “Opera” di Scappi) è visibile (in basso a sinistra) il ‘ferro da maccheroni’, da Scappi chiamato anche ‘ruzzolo di ferro’, esistente pure nella versione in legno, citato nella ricetta da lui riportata proprio dei maccheroni romaneschi.

Anche Messisbugo ci racconta, in modo proprio analogo, come fare questi maccheroni romaneschi:

(immagine 17)

A FARE DIECI PIATTI DE MAC-
cheroni Romaneschi.
PIGLIA Libbre cinque di Farina bianca, e la mollica d'un pane bof-
fetto molliato in acqua rosata, e Voua tre, et oncie tre di Zuccharo, e fa vna pa-
sta, e dopoi falla in spoglie piu grosse che minute, et inuolgile intorno ad vn
bastone, e poi caua fuori detto bastone, e taglia la pasta larga vn dito, et seran-
che butelli, iquali ne i di da carne porrai a cuocere in buono brodo grasso che bo-
glia quando li gettirai a cuocere, e poi li imbandirai ponendoli imbandendo buo-
no Formaggio duro grattato, e Zuccharo e Cannella, e disotto e disopra e per
mezo, et i giorni che non sono da carne, li potrai cuocere nell'acqua che boglia
con Buttiro, o raramente nel latte, non lasciando mai il conueniente sale.

Ma per tornare al nostro dialetto, gli anziani chiamano tuttora *macarùn* anche gli gnocchi, *macarùn ad patàch* sono gli gnocchi di patate, ebbene anche Messisbugo chiamava 'maccheroni' quelli che per noi sono gli gnocchi, ora di patate, mentre a quei tempi queste non erano ancora diffuse, nonostante fossero già arrivate dall'America.

(immagine 18)

A fare dieci piatti di maccheroni.
Piglia libbre cinque di farina bianca, e due pani bian-
chi grattati, e messedali bene insieme con la farina, e
poi babbì l'acqua che boglia, e impasta insieme tre vo-
ua, et fa la pasta che non sia dura ne tenera, et lasciala
raffredare un poco, poi tagliala in pezzi tato quãto è u-
na castagna, poi fa i tuoi maccheroni su il rouerscio della
gratugia, e poi ponli a cuocer in acqua bogliete, e come se-
ran cotti, le porrai un poco di sale, e poi habbi di formag-
gio duro libbre due e meza grattato, con oncia meza di pe-
nere pesto messedato insieme, et volendoli imbandire,
poni lo detto formaggio di sotto, e di sopra, e libra vna
e meza di butiro fresco di strutto di sopra, poi li coprirai
con gli altri piatti, mettendoli in calda per fino che uor-
rai mandare in Tavola, e nell'imbandirli, se li porrai un
poco di zùccaro, e cannella di sopra seran migliori.

In quanto all'etimologia del termine 'maccheroni-maccaroni', proprio la convinzione popolare, almeno in ambito ferrarese, porta a propendere per l'origine da 'maccare', in quanto gli gnocchi vanno 'ammaccati' dietro una grattugia o sui rebbi di una forchetta, o semplicemente premendoli sulla spianatoia.¹

1

Va anche osservato che a volte si attribuiscono nomi diversi ad elementi simili, se non proprio uguali per dimensioni e contenuto, ad es. *cappelletto* se si fa riferimento alla forma a piccolo cappello con la visiera, *tortellino* se ci si riferisce al fatto che per chiuderlo viene 'ritorto', come una piccola 'torta' (da

Messisbugo suggerisce di usare il retro della grattugia, ovviamente perché nel '500 la forchetta a quattro rebbi doveva ancora essere 'inventata'. Per questa si sarebbe dovuto aspettare il 1800 e Gennaro Spadaccini, intraprendente ciambellano di corte di Re Ferdinando II, a Napoli, che permise, con questa sua invenzione avvenuta nei primi decenni del secolo, anche ai nobili di corte di mangiare la pasta, troppo bollente e scivolosa per essere presa con le mani ("le posate d'oro") E forse anche l'usanza, ancora viva in certe zone, di mettere lo zucchero sopra gli gnocchi ha avuto le sue origini alla Corte degli Este!

Notiamo nella terzultima riga *in calda*, modo tipico dialettale per intendere di mantenere la preparazione al caldo, fino al momento di servire.

Notiamo anche, tre righe più in alto, la frase ...*con oncia meza di pevere pesto messedato insieme...* dove la doppia 's' scritta con la 'beta' tradisce l'origine germanica della grafia del copista, che quindi sarebbe abituato a scrivere i sostantivi con la maiuscola. Comunque *messedare* è il nostro *armasdàr*, rimestare.

Vediamo la parola *pesto*, altrove *pisto*, che ci dà un esempio di participio passato forte del DF, dove si individua in molti casi sia la forma forte (con accento nella sillaba radicale), sia quella debole (con l'accento fuori):

(immagine 19)

pist-pistà

schiz-schizà

mòl-mulà

strich-stricà

sangv, sànguan- insanguanà

Risulta evidente che il participio forte ha valore di aggettivo che esprime una qualità che l'oggetto possiede già (in conseguenza di un'azione subita o di qualcosa avvenuto in precedenza), mentre quello debole esprime solo l'avvenuta azione, compiuta da un altro soggetto.

Ma per tornare al nostro trattato, moltissime altre parole rivelano la loro provenienza dialettale:

(immagine 20)

butiro	<i>butiér</i>	burro
moniache	<i>mugnàgh</i>	albicocche
pome granate	<i>pum granà</i>	melegreane
brogne	<i>brogn</i>	prugne
pevere	<i>pévar</i>	pepe
mandole	<i>màndul</i>	mandorle
mollena	<i>muléna</i>	mollica
magoni di pollo	<i>magùñ ad puj</i>	durelli di pollo
spigolo d'aglio	<i>spìgul d'aj</i>	spicchio d'aglio

torquère) che in antico rappresentava un impasto con un ripieno e veniva chiusa all'intorno con un *ordello ritorto* un orlo ripiegato, V. in Messisbugo).

speronela	<i>sprunèla</i>	rotella dentata
naranci	<i>narànz</i>	arance
zucchero	<i>zùcar</i>	zucchero
ruvia in tegole	<i>ruvié in tégula</i>	piselli nel baccello
menare	<i>mnàr</i>	lavorare (l'impasto) con le mani
bogliente	<i>bujént</i>	bollente
sboglienza	<i>sbujénza</i>	sbollenta
togli	<i>tó</i>	prendi
morolla	<i>(a)mbròla</i>	midollo
sugare	<i>sugàr</i>	asciugare
sbroffati	<i>šbrufà</i>	spruzzati, irrorati
salina bianca	<i>salina</i>	sale fino
scarane	<i>scarànn</i>	sedie
prassemoli	<i>prasìmul</i>	prezzemolo
miglioramenti	<i>miuramént</i>	anguille grandi
garugli di noci	<i>garùj ad nuś</i>	gherigli di noci
formento	<i>furmént</i>	grano
borazo	<i>buràz</i>	strofinaccio
picicotti	<i>spižgòt</i>	pizzichi

Questo è solo un brevissimo elenco di parole di uso comune nelle cucine di allora. Occorre anche osservare che il trattato di Messisbugo è uno dei primi di quel periodo a proporre preparazioni di cucina in modo indipendente dalla medicina. Se escludiamo Apicio (*De re coquinaria*), per il resto, per tutto il periodo medievale ogni cosa attinente all'alimentazione era inclusa in opere di medicina.

Pensiamo solo al trattato di Michele Savonarola (1384-1468 ca., nonno di Girolamo), medico padovano al servizio prima di Nicolò III, poi di Leonello e infine di Borso d'Este, a Ferrara, circa un secolo prima di Messisbugo.

Nella sua opera "Libreto de tutte le cosse che se magnano comunemente" Ed. VE 1515, dedicata a Borso, troviamo, insieme a cenni sui procedimenti di preparazione, soprattutto i 'consigli per la salute', con l'elenco delle virtù e dei nocimenti di ogni cibo e le indicazioni per l'uso migliore dei vari alimenti, sempre in riferimento al benessere di 'sua signoria'.

Vediamo a titolo di esempio quanto viene detto sulla 'roviglia' (o 'roveglia'), ovvero la *ruvié*, insomma i piselli:

(immagine 21)

De la rouiglia

Rouiglia dicta apresso nui bisi: apresso agli auctori mes: freda e in primo: ma stemperata ne la humidita e sicita: e cio se intenda in quella

che non e molto fresca. E di loro meglio e la fresca e grande pur multiplica ventosità non tanto perho como la faua: ma sta a discendere del stomaco più. Imperho quel zorno tua Signoria ne disenarà, tarda la cena più che l'usitato. Dove Galieno volse forsi in sua natura somiante in tutto ala faua excepto in due cose. Prima che la non infia: la seconda che la sta più a discendere del stomacho. E corezese il suo nocumento se la sera cocta con uno poco de tartaro bono ligato in una peza comme se fa con la cenere a fare più tosto cuocere il legume.

Il termine *bisi* nella prima riga tradisce l'origine veneta di Michele Savonarola. Si noti 'infia', gonfia, e il df *infiàr* indica appunto una causa interna che induce il gonfiore (*a gh'ò na golta infia pr'al mal ad dént*), mentre si dice *gunfiàr* es. *la ròda dla bicicléta*.

Le ultime righe sottolineate ci dicono quanto sia antica l'usanza, seguita anche dai nostri vecchi quando c'era solo l'acqua del pozzo per cucinare, di inserire un sacchettino di cenere nella pentola dei fagioli in cottura.

Altre parole di stampo 'ferrarese' (ma comuni anche al veneto) citate nel trattato: *furmento e remola, verza e capuzo, aio, uva negra lambrusca, zizole, lovino ecc.* Risulta evidente che *roveglia, lovino, legume, lente* (lenticchie) sono esempi di nomi singolari con valore collettivo.

Per concludere, esaminiamo un vocabolo emblematico per il DF, *tuliér*; la spianatoia. (immagine 22)

tabula > ta(b)ula > taula > tola

tabulerius > taulerius > **tolerius** (in documenti del XIII sec.)

toleri(us)

tuler(i) (o>u per alterazione spontanea)

tuliér (e>ié per metaforesi indotta da i finale)

Questo *tuliér* ci permette anche di rendere omaggio a Romano Baiolini, senza il quale molte delle opere di cui il DF può oggi disporre non sarebbero state compilate e pubblicate.

E' uno dei vocaboli che venivano proposti quasi sempre durante incontri dedicati al dialetto in varie zone della Provincia, proprio perché fornisce un esempio di più trasformazioni fonetiche caratterizzanti il DF. La trattazione di questo vocabolo compare anche sull'Antologia del Tréb dal tridèl "Al nòstar bel dialèt" (Ed. 2G FE 2012)

Tuliér non ha attinenza con 'tagliere' (da 'tagliare'), che in DF è il *pistagràs* (pestagrasso). L'origine sta infatti nella parola latina *tabula*, tavola, l'asse di legno che ha già subito una prima levigatura con la *pialla*. La labiale -b- si è presto dileguata lasciando la forma *taula* giunta fino a noi, ma nella parte orientale della provincia, in questo caso, il dittongo -au- è diventato -o- (come è avvenuto in *auca-oca*), e quindi si è avuto *tola*, in particolare nella locuzione *faza d' tola*, equivalente all'it. 'faccia di bronzo' ovvero 'faccia da paracarro'.

La radice nella forma *tol-* compare nel vocabolo derivato *tolerius*, da *ta(b)ulerius*, presente in scritti del XIII sec. (V. Sella, Glossario Latino - Emiliano), cui viene attribuito ancora in modo impreciso il significato di 'tagliere'.

Poi, dal punto di vista fonetico, si vede che in *tolerius* l'accento si è spostato dalla sillaba radicale *tol-* alla vocale -e- che si trasforma nel dittongo -ié- (tipico del dialetto ferrarese). Questa mutazione avviene per metafonesi in presenza di una -i- successiva o finale anche se dileguata (es. *fradèl* pl. **fradèl(i)-fradié*, *curtèl* pl. **curtèl(i)-curtié* ecc.). Nel nostro caso, tenendo sempre conto che, come già detto, le parole del nostro dialetto si sono formate dal caso accusativo (*toleri-um*) con caduta della desinenza e inoltre la -o- della radice, divenuta atona, si chiude normalmente in -u- per alterazione spontanea (es. *porta-purtà*, *corda-curdina*, *taròl-tarulà* ecc.), si arriva quindi alla forma usuale *tuliér*, l'ampia spianatoia che di solito era alloggiata sotto il piano del tavolo, pronta, dopo esservi stata appoggiata sopra, per ospitare l'impasto della sfoglia da spianare col *sgnadùr* ad opera delle abili mani della *zdóra*, la 'reggitora' della famiglia, senza l'opera della quale non sarebbero arrivate fino a noi antiche e straordinarie tradizioni, preziose come la nostra parlata.

(immagine 23 da Prati - Rinaldi "La Rezdora" Ed. CDL - Modena)

