

Perché ‘spianare la sfoglia’ in dialetto ferrarese si dice

‘*tiràr la spója*’

Intanto diamo 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, cavedoni, mogliette, zampini ecc.* 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, 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, nel suo famoso trattato “**Banchetti, compositioni di vivande et apparecchio generale**” (FE 1549), 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, mujét, zampin*.

In modo particolare, il termine *spoglia* compare nella descrizione di tutte le preparazioni nelle quali si parla di pasta spianata, come nell’esempio sotto riportato

**A FARE DIECI PIATI DI LASA  
GNVOLLE OVERO TA  
gliatelle Tirate.**

**PIGLIA** Tre scutelle di farina biácha, e vna tre, e fa la tua pasta vn poco molle, e poi tira vna spoglia longa, e stretta, e fotille fin che puoi, e poi tira la detta spoglia tu, e vno 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, così potrai coprire Capponi, o Anadre, o altro come ti pare, il Zucchero, e la Canel la, volendogliene sopra non li disdiranno.

Le Tagliatelle fatta la spoglia inrotellarai intorno al lesnatura, e poi cauato il lesnatura le tagligrà minute, e 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, zucchero* oltre a tutto il resto!

