



Memorie nella tradizione dialettale

La menta e il rosmarino

Sicché il giornale s'intitola *Menta e rosmarino* "per dare gusto, sapore e profumo alla vita del paese". Che cosa vuol dire? Che anche la gastronomia è cultura? Difatti, un quotidiano serio come *La Prealpina* si è mangiata la pagina culturale e l'ha rimpiazzata con una rassegna di cibi e di vini: in termini colti, ci mancherebbe, ma strizzando l'occhio a piatti succulenti e a stomaci di ferro.

In verità, *Menta e rosmarino* si occupa giudiziosamente di storia e di tradizioni locali e forse l'ammiccamento culinario è soltanto un riflesso della mia malizia; tanto più che la silhouette del direttore responsabile non riguarda Pantagruel. In ogni modo, *par mia savèè nè léeg nè scrìv* (per non sapere nè leggere nè scrivere: si può prendere alla lettera), mi restringerò a qualche annotazione sul retroterra linguistico e popolare dei due odori.

Menta ricorre in dialetto, in italiano e in latino ed è affine al greco *minthe*, parola che i linguisti definiscono "mediterranea" e dunque antichissima; era il nome mitologico della ninfa Mente, amata da Ade e tramutata in pianta da Proserpina per gelosia. Tant'è vero che secondo Ippocrate la menta è un afrodisiaco e non un calmante e un antispasmodico, come argomenta ovunque la medicina popolare. Oggi si usa in cucina e se ne fanno liquori, dolci, profumi e farmaci, essendo "un ottimo stimolatore per lo stomaco, non senza pericoli per il sistema nervoso, perché a forti dosi può provocare la morte agendo sul bulbo rachideo" (A. R. Schweitzer). I lettori sono avvisati, non più di un articolo al giorno.

Della menta si conoscono molte varietà, che oltre tutto si ibridano facilmente, creando ibridi sempre nuovi. Da noi è spontanea *la menta selvadega* del Cherubini, chiamata in italiano mentastro (cfr. il cognome Mentasti) e in dialetto *mentàsc*; nel Centro-sud è detta invece mentuccia e anche da qui si può arguire la differenza tra l'area greco-romana e quella celto-bossiana. D'altronde, in molti luoghi la menta è *l'erba diavulina o diavulòna*, "per il gusto acuto" (G. L. Beccaria): spiegazione che rinvia alla tesi di Ippocrate.

Tutt'altra etimologia ha il rosmarino e direi finemente poetica: deriva da *ros marinus* 'rugiada di mare', perché cresce spontaneamente lungo le coste ed è tipico della macchia mediterranea. Ma il dialetto non si lascia sedurre e se ne esce con *usmerin*, che raccosta l'originale latino al verbo *usmää* "odorare" (latino parlato *osmare*, dal greco *osmào-mai*). Si tratta propriamente del fiutare dei cani e infatti di due che non vanno d'accordo si dice: *se üsmen mia* (al contrario degli animali, che si annusano festosa-mente). Ma *l'usmää dell'usmerin* va senz'altro ricondotto alla cucina e a un profumo che esalta le nari; cioè a quella digressione dalla cultura alla gastronomia di cui si diceva all'inizio.

Il rosmarino vanta innumerevoli proprietà, che lo rendono prezioso in cosmetologia e in farmacologia; per tacere della medicina popolare e della tradizione. Si racconta che nel sec. XVII la regina Isabella d'Ungheria ritrovò a settant'anni la salute e una seconda giovinezza grazie al rosmarino, che infatti con la menta e con la lavanda si usa per distillare la cosiddetta "acqua di giovinezza". E in un testo di fine Cinquecento si legge: "Chi porta i fiori di rosmarino dalla parte del cuore sempre va allegro e ne fugge il demonio". Si può anche ridere, ma non va dimenticato che nelle antiche credenze c'è sempre un fondo di verità, come nel giornale che del rosmarino ha il nome, insieme a quello della menta e senza quello della salvia, un altro odore tenacemente nostrano.

Chiamata in dialetto *èrba sàlvia* (o *sàvia*) dal latino *sal-*

vus, perché dà la salute, era detta *Salvia salvatrix* dalla scuola medica di Salerno e tenuta in gran conto, specialmente dalle donne, per le sue virtù erogene e ingravanti. Ma io vorrei finire tornando un'altra volta alla culinaria e più esattamente alla trippa in umido, di cui ricordo tre varietà: alla romana, alla fiorentina, alla milanese (in vernacolo *fujöö*). Ebbene, la prima si insaporisce con la menta, la seconda con il rosmarino e la terza con la salvia. Così, da *Menta e rosmarino* (complice la salvia) procede una triplice trippa, che fa di Coccio l'ombelico del mondo.

La cucina nei proverbi

La cucina, nelle sue espressioni più alte, è un fenomeno che va ben oltre la necessità di nutrirsi, fino a sconfinare nel campo estetico: non è dunque un caso se la nostra terra, povera di tradizioni artistiche, non brilla nemmeno in quelle gastronomiche. Né si possono ragionevolmente imputare le carenze culinarie soltanto a un'antica miseria, alla quale va onestamente associata un'innegabile inerzia creativa. Ne danno testimonianza anche i proverbi, dove non s'incontrano mai, o quasi mai, formule specifiche, ma solo accenni, per lo più indiretti, ai piatti e ai cibi più comuni, alle abitudini e ai comportamenti a tavola, alla penuria e talvolta alla mancanza del necessario. In qualche caso spunta, malgrado tutto, un'arguzia assai più gustosa delle pietanze; ma questo, come ormai sappiamo, è un atteggiamento ricorrente e forse il tratto più originale della cultura contadina.

E' d'obbligo cominciare con alcuni proverbi che ricordano la polenta, piatto prevalente nell'alimentazione rurale (dalla scoperta dell'America al primo dopoguerra) e causa della pellagra, malattia indotta dall'insufficienza di niacina, tipica della dieta a base di mais; tanto che a uno giù di forma ancora oggi si chiede "Te gh'ée dos e pelagra?" (Hai la pellagra?). Che la polenta non fosse gran che, lo sapevano anche i villani, quando dicevano: "Pulenta / e boca le se cuntenta" (Polenta / la bocca si accontenta); già meglio era un'integrazione con i fagioli, alla quale accenna una battuta scherzosa: "E poeu? / e poeu polenta e fasoeu" (E poi? / e poi polenta e fagioli); per non dire della gallina, un lusso che suscitava un infantile esclamazione di gioia: "O chichina / polenta e galina." (O chichina / polenta e gallina!).

Dalla gallina all'uovo: "Ur oeuw cot / el var nagot / ur oeuw cru / el gh'ha cent virtù" (nuovo cotto / non vale niente / l'uovo crudo / ha cento virtù). Altri piatti notevoli si desumono da altri detti: "Naa in broeud de lasagn" (Andare in brodo di lasagne), di chi si compiacce in modo anche troppo evidente; "Vaar pusée e bagna che 'r stuàa" (t più la bagna che lo stufato) e "Met giò 'n stuàa senza bagna" (Mettere giù uno stufato senza bagna), per rilevare gli eccessi di un discorso o di un comportamento; "El voeuri nan rusti cunt i scigol" (Non lo voglio neanche arrostito con le cipolle), della ragazza che rifiuta il pretendente.

Lo spasimante, ancorchè rifiutato, introduce alcuni proverbi, dove la gastronomia e l'eroticismo sembrano... sposarsi. "A tàula e a let / ghe voeur mia de rispet" (A tavola e a letto non ci vuole rispetto): il "rispetto", almeno per quel che riguarda la tavola, rinvia al galateo. "E boca l'è mia straca se le sa mia de vaca" (La bocca non è stanca / se non sa di vacca): con ciò s'intende il formaggio, ma non si esclude un ammiccamento erotico, che ritorna nell'apostrofe: "E vòj vidègh ur ciu" (Voglio vederle il culo), rivolta dal bevitore alla bottiglia. La donna è invece chiamata in causa esplicitamente e senza fair play in due massime enologiche:

"Vin pesant e donn legér" (Vino pesante e donne leggere) e "Vin vecc e donn giùin" (Vino vecchio e donne giovani).

Per concludere, un gruppo di proverbi nei quali si passa dalle procedure tecniche, alla scarsità degli alimenti, alla fame. "Cundì de mat e sarà de savi" (Condire da matti e salare da savi): "da matti", con abbondan-



za; "da savi", con parsimonia. "Foeugh foeugh / juta ur coeugh" (Fuoco fuoco / aiuta il cuoco). "Chi mena ur bachét / guadagna ur lacét" (Chi mena il bacchetto / guadagna il latticello): a chi preparava il burro con la zangola (in dialetto "penàgia") toccava il latticello. "Tut coos va ar ciu / invia dur manich dur caziu" (Tutto va al culo / eccetto il manico del mestolo): per minimizzare gli effetti, anche sulla digestione, di corpi estranei nel cibo. Analogamente: "Quel che stroza mia, ingrassa" (Quello che non strozza, ingrassa).

E ancora: "Pan e nus / disnà de spus / nus e pan / disnà de can" (Pane e noci / pranzo da sposi / noci e pane / pranzo da cani). "Pan pan va in giò / che e pitanza l'è già giò" (Pane pane va' in giù / che la pietanza è già giù). "E boca l'è scura / e 'r pan de par lu '1 gh'ha pagura" (La bocca è scura e il pane da solo ha paura). "Sciur dutur / mi gh'ho 'n dulur / chi me doeur chi me pica / chi ghe voeur / 'ne bela mica" (Signor dottore / io ho un dolore qui mi duole / qui mi batte / qui ci vuole / una bella pagnotta).

Dall'inedia alla fame il passo è breve, ma la fame è lunga, come denuncia impietosamente una voce di paragone: "Lungh 'me e fam", appunto. Dopo di che acquista un sapore ironico la nota sentenza: "E dieta / tut i màa ié quieta" (La dieta / tutti i mali acquieta).

Eppure, in un quadro così poco invitante, i vecchi contadini coltivavano forme di rusticana cortesia: se capitava qualcuno in casa all'ora dei pasti, lo "pregavano": "Sétes giò!" (Siediti!); a volte non c'era nemmeno la sedia e allora celiavano: "Ciàpa 'ne cadréga e sétes giò par tèra!" (Prendi una sedia e siediti per terra!), assicurando tuttavia che non sarebbe mancato "un piàt de bela cera" (un piatto di bella cera).

Luigi Stadera

Artigiano edile e scavi

**VERDIROSA
MASSIMILIANO**

Via S. G. Bosco, 9 - Tel. 0332.604076
21033 Cittiglio (VA)

La Nuova Idea

Azienda Florovivaistica - di Leonardo Paronelli

Produzione e vendita PIANTE per ESTERNO
Costruzione giardini, tenazzi - M. manutenzioni

Vivab: Loc. Cà de' Monti - GAVIRATE
21026 GAVIRATE (VA) - via Magenta, 9
- Tel. 0332.731.234

cellina

FOTOGRAFIA - OTTICA - DIGITALE

p.za Libertà, 13 - Gavirate (VA)
Tel./Fax 0332.743090
www.cellinaphoto.com