
NOTIZIE NATURALISTICHE

Maurizio Matteini Palmerini ¹

Botanica popolare romagnola (6a parte)

Erbe, fiori, frutti e piante nelle credenze, nei modi di dire e nei proverbi della tradizione popolare.

Abstract

[*Popular botany in the folk tradition of Romagna (6th part)*]

A collection of proverbs, common saying, rigmaroles and riddles from the folk tradition of Romagna, concerning herbs, flowers, fruits and plants. The 6th part (last part) deals with plants beginning with the letters Q-R-S-T-V-Z.

Riassunto

Proverbi, modi di dire, filastrocche, indovinelli e storielle riguardanti le piante di uso comune, nella tradizione popolare romagnola. In questa sesta ed ultima parte sono raccolte le piante il cui nome inizia con le lettere Q-R-S-T-V-Z.

Introduzione

Questa è la sesta ed ultima puntata della serie dedicata alle piante di uso comune nella tradizione popolare romagnola. Le puntate precedenti sono apparse nei Quaderni 43, 44, 45, 46 e 47 come indicato nella tabella seguente:

prima parte	iniziali A e B	Quad. Studi Nat. Romagna, 43: 209-223 (giugno 2016)
seconda parte	iniziali C	Quad. Studi Nat. Romagna, 44: 169-196 (dic. 2016)
terza parte	iniziali D-E-F	Quad. Studi Nat. Romagna, 45: 177-204 (giugno 2017)
quarta parte	iniziali G-H-I-L	Quad. Studi Nat. Romagna, 46: 223-244 (dic. 2017)
quinta parte	iniziali M-N-O-P	Quad. Studi Nat. Romagna, 47: 235-264 (giugno 2018)

¹ Maurizio Matteini Palmerini, via Polverella, 60 - 47825 Torriana (RN)
e-mail: zanimatteini@gmail.com

QUERCIA
(*Quercus robur*)

arôra - arvôra - arvura - qu(e-ê)rza - roura - r(o-ô-ö)vra²

La legna non è tutta uguale: c'è quella che brucia più lentamente e quella che invece sprigiona fumo e scintille. Quella di quercia, come ricorda un proverbio, è molto apprezzata perché brucia molto lentamente, mantenendo la fiamma nel focolare:

**pân 'd grân,
ven 'd tarbiân,
fugh 'd querza
e una bela dona s' l'è âncH guerza.**

*Pane di grano,
vino di trebbiano,
fuoco di quercia
ed una bella donna anche se è quercia.*

La quercia è una pianta di notevole altezza e di grandi proporzioni; da sempre il simbolo della forza e del vigore. Con ironia e sarcasmo l'anticlericalismo romagnolo confronta la forza fisica dei soldati papalini e quelli di Napoleone:

**di suldè de pepa un i vo set a cavè 'na rovra;
di suldè 'd Napoleòn,
on sol e cheva un quarzòn.**

*Dei soldati del papa ce ne vogliono sette a cavare una quercia;
dei soldati di Napoleone
uno solo cava un quercione.*

Modi di dire:

- **a Fugnân i fa e' comùn quând che al querzi al fa i limùn** (*a Fognano fanno il comune quando le querce fanno i limoni*) in poche parole mai;
- **d'int 'na rôvra t'a n'i pu cavè' un véccc** (*da una quercia non puoi cavare un vimine*) in senso figurativo la botte dà il vino che ha;
- **la tĕra la tĕn d' astĕ' al rôvar** (*la terra aspetta le querce*) cioè è destino che ogni cosa, prima o poi, abbia il suo tramonto;
- **maestr' Indùs da una rovra u n' cavèt un fus** (*maestro Indugio da una quercia non cavò un fuso*).

² **La rôvra zĕra o zĕrra** è il cerro: *Quercus cerris*.

RADICCHIO o CICORIA SELVATICA

(*Cichorium intybus*)

**rad(è-é)cc - radècc ad câmp - radéc d'campagna - zicôria - ragagiul -
ragazol - ragazul³**

Il radicchio chiamato volgarmente *insalata matta* è diffuso dal piano alla montagna; cresce spontaneo un po' dappertutto: nei luoghi erbosi, nei prati, nei terreni asciutti e sui cigli delle strade. In cucina il radicchio selvatico è una erbetta molto apprezzata. Di solito vengono usate le rosette basali ancora tenere e, meno frequentemente, le foglie e la radice.

Le radici, essiccate, tostate e macinate, invece sono state per lungo tempo utilizzate come surrogato del caffè.

Le ragazze romagnole potevano contare su due modi per poter sperare in un bel petto formoso, entrambi per il tramite di San Giuseppe. Il primo modo raccomandava loro di fare vigilia perché altrimenti *sul tardi di quel giorno medesimo passerebbe San Giuseppe pellegrino e col pialletto del suo mestiere, toglierebbe loro la desiderata abbondanza dei seni*. Questa vigilia secondo il dettame della tradizione popolare, consisteva nel mangiare, la sera di vigilia, solo dei radicchi di campo raccolti appositamente. Alcune persone hanno invece riferito che **par fê e' pèt** (*per fare il petto*) il digiuno doveva essere totale, e accompagnato da precise orazioni:

**San Jusèf, San Jusèf,
fasi che a feza e' pet.**
*San Giuseppe, San Giuseppe
fa sì che faccia il petto.*

Il secondo modo per sperare in un bel petto formoso, era invece quello di portare molta legna ai falò che si accendono la sera di vigilia di San Giuseppe perché come dice il proverbio:

La fugaraza grossa la fa crèss al tètti.
La fogheraccia grossa fa crescere le tette.

Così facendo la giovinetta *s'ingraziava il santo, il quale già falegname di professione, non avrebbe usata la piolla sul seno della giovinetta offerente, consentendo così il rigoglioso sviluppo di questo bello attributo femminile*.

Anche le donne anziane praticavano *piamente* la vigilia in devozione di San

³ Nel Cesenate con il termine **ragazol** viene indicato il Lattugaccio comune (*Chondrilla juncea*), in Val Marecchia con **ragazol** si identifica il Radicchio stellato (*Rhagadiolus stellatus*) e con **ragagiul** il Caccialepre (*Reichardia picroides*) che invece nel Cesenate e in altre zone della Romagna questo radicchio viene detto in dialetto **cazalevar**.

Giuseppe ma con altra richiesta: *per propiziarsi l'assistenza benigna del Santo nell'ora travagliata del trapasso* come asseriscono anche i proverbi:

San Jusèf
e ven a tor i su vecc.
San Giuseppe
viene a prendere i suoi vecchi.

San Jusèf
even a tor i su vicèz:
qui che us mena drì
u si mânda dnenz.
San Giuseppe
viene a prendere i suoi vecchi:
chi si porta dietro
li manda avanti.

Radècc cun e' sfùlmin *radicchi al fulmine* in questo caso si indica un modo campagnolo di condire i radicchi. Si mette della pancetta di maiale a friggere a pezzetti in una padella poi, quando il grasso è tutto sciolto, vi si versa dell'aceto che provoca schizzi rumorosi e violenti il tutto viene versato così bollente sui radicchi.

* * *

RAPE
(*Brassica rapa*)

r(e-ê)va

La rapa è un ortaggio consumato soprattutto nel periodo invernale; viene utilizzata per preparare minestre, zuppe ma può essere anche bollita - dopo aver tolto la pellicina che avvolge la radice - per la preparazione di giardiniera. Le varietà vengono distinte in base alla forma ed al colore della radice:

quând ch'us dis,
o ch'l'è rev, o ch'l'è radis.

Quando si parla

o sono rape o sono radici (ravanelli lunghi simili alle rape)
ossia c'è sempre qual cosa di vero

Anche questo ortaggio è entrato a pieno titolo nelle derisioni nei confronti dei

soldati del Papa:

**di papalòn
ui in vo set a cavè un ravn.**

*Dei soldati del papa
ce ne vogliono sette a cavare una rapa grossa.*

**T' ci cum i suldè de pèpa,
che in set i n'è stè bon a cavè una reva.**

*Sei come i soldati del papa,
che in sette non sono stati capaci di cavare una rapa.*

Modi di dire:

- **ci na rêva** (*sei una rapa*) in senso figurativo persona sciocca, zuccone, buono a nulla;
- **essar de culør dla rêva** (*esser del colore della rapa*) viso di panno lavato, pallido, smorto;
- **vlè cavè sanghv da una rêva** (*voler cavare sangue da una rapa*) pretendere che qualcuno capisca o faccia quel che non è capace di capire o di fare, o, voler ricavare da persona o cosa ciò che non può dare, perché ne è completamente priva.

* * *

ROSA
(*Rosa* sp.)

r(ö-o)(s-s)a - rōşa bona⁴

Al genere *Rosa* appartengono più di 150 specie e numerosissimi cultivar; il genere comprende specie striscianti, rampicanti, cespugliose, ad alberello, a fiori grandi o piccoli, semplici o doppi, a mazzetti o solitari, eccetera, eccetera. In Romagna le rose si distinguevano per colore e solo alcune per specie: **burazéna** (*borracina*),

⁴ Per **rōşa bona** si intende quella da giardino mentre la rosa selvatica, canina o di macchia (*Rosa canina*) era detta **rōşa sambêdga** (o **salbêdga**) o **rōşa de còc** (*rosa del cuculo*) ed anche **rōşa 'd spén**. Il bellissimo indovinello che segue si riferisce proprio al "ramo di rosa selvatica":

**longa lungâgna,
i dént lóng com'una câgna;
câgna là n'è,
indvéna quel ch' l'è.**
*Lunga lungagna,
ha i denti lunghi come quelli di una cagna;
cagna non è,
indovina cos'è.*

damaschina (*damascina* o *muschiata*), **‘d Bengàla** (*di Bengala*), **dla China** (*giapponese*), **d’Ulanda** (*d’Olanda*), **ramparèna** (*rampicante*), **dópia** (*doppia* o *di cento foglie*), **‘d dù culur** (*di due colori*), **biànca** (*nivea*), **zàla** (*gialla*).

Oggi i petali dei fiori di questa pianta ornamentale vengono raccolti specialmente per l’estrazione dell’essenza e degli aromi utilizzati in profumeria e in pasticceria. Una volta i contadini ne coltivavano qualche pianta davanti casa soprattutto per raccoglierne i petali da lanciare al passaggio della statua della Madonna durante le processioni.

Dinnanzi alla rosa sfiorita ora si turano il naso anche quelli che prima ne adoravano in ginocchio i boccioli, scriveva William Shakespeare, i contadini romagnoli invece semplificavano:

la rosa sparpaèda

l’è poch ameda.

*La rosa sfiorita
è poco amata.*

Modi di dire:

- **esar frésch cum è una rôsa** (*essere fresca/o come una rosa*) esser in perfetta salute;

- **na rôsa la n’ fa maz** (*una rosa non fa un mazzo*) è detto specialmente di una bella ragazza in un gruppo di ragazze brutte;

- **parër una rôsa** (*sembrare una rosa*) di persona di un bel colore;

- **s a gli è rôs al furirà** (*se son rose fioriranno*) cioè il risultato si conoscerà dopo, alla fine;

- **un s po’ avè la rôsa senza spén** (*non si può avere la rosa senza spine*) ogni cosa, anche piacevole, possiede qualche aspetto fastidioso o increscioso.

A proposito di rose senza spine, si riportano alcuni proverbi:

tot al ros ha i su spen,

la rosa senza spen la ‘na crea ben.

*Tutte le rose hanno le loro spine,
la rosa senza spine non fiorisce bene.*

**La rosa senza spen la n’ po’ stê za,
e s’ t’ la vu spichê la t’ furarà.**

*La rosa senza spine non può esistere
e se tu la vuoi cogliere ti pungerà.*

**La rosa l'è dilicheta,
mo senza spen la n'è brameda.**
*La rosa è delicata,
ma senza spine non è desiderata.*

**U gn'è rosa senza spen,
senza mel u gn'è ben.**
*Non c'è rosa senza spine,
senza male non c'è bene.*

Indovinello:

**So' bëla so' bramêda;
a nom di cristiân a s'badzêda;
con tot al mi buntê e tot al mi blèzz,
a fëz inamurê' tot i raghèzz:
Lô i m' ciâma, lô i m'arcôrda,
me a n' gn'abêd, parchè u n' m'inpôrta.**
*Sono bella, sono bramata,
con nome di cristiano sono battezzata;
con tutte le mie bontà e le mie bellezze
faccio innamorare tutti i ragazzi;
loro mi chiamano, loro mi ricordano,
io non li ascolto perché non me ne importa.*

* * *

ROSMARINO
(*Rosmarinus officinalis*)

**(o-ô)rsmaren - ôsmarén – rosmaren - rusmarén- smarén - smarein -
uşmarén**

Il rosmarino, per l'aroma che conferisce alle carni ed al pesce, è praticamente indispensabile in cucina. E pensare che in passato ha rischiato di estinguersi a causa dell'infondata credenza che chi lo avesse piantato sarebbe deceduto in breve tempo. Di questa credenza ci è rimasta anche un proverbio:

**s' e' taca l'usmarén,
u s'avèja e' cuntadén.**
Se attecchisce il rosmarino, se ne va (cioè muore) il contadino.

Per nostra fortuna e per la fortuna di cuochi e buongustai, i contadini romagnoli avevano scoperto un metodo semplice, ma molto efficace, per scongiurare il triste evento: chi interrava la pianticella di rosmarino doveva orinarvi sopra per tre mattine consecutive ma... all'alba e con molta prudenza.

* * *

ROSOLACCIO
(*Papaver rhoeas*)

**bar(o-ö)sla - fiur(ô-ó)n d' gr(a-â)n - papévar - r(ö-o)(s-ş)a mata -
r(o-ô)sla - ruslâza - ruslâcia - rusón - rusón d'gran - rusun**

Il rosolaccio è forse più conosciuto con il nome di papavero solitario. Cresce dal mare alla zona montana, è comunissimo, nei coltivi dai luoghi incolti ai campi coltivati dove spesso è anche infestante fino ai cigli delle strade. Fiorisce dal mese di aprile fino a luglio. In romagna è la pianta erbacea mangereccia più conosciuta e probabilmente più ricercata. La pianta va raccolta fresca e tenera, appena spuntata, perché, con la fioritura, sviluppa una sostanza tossica. Le foglie basali di questa pianta si mangiano, in primavera, le foglie della rosetta basale ma solo fino a quando non fiorisce. A questo punto i bambini trasformavano questa deliziosa erba in un giocattolo: i fiori (i papaveri rossi) o meglio i boccioli floreali servivano per diversi giochi. Il primo gioco veniva chiamato **pèpa o cardinal** (*papa o cardinale*). Il conduttore del gioco raccoglieva un fiore del papavero ancora chiuso e domandava ai compagni: **pèpa o cardinal?** A questa domanda c'è chi rispondeva "**pèpa**" e c'è chi ovviamente rispondeva "**cardinal**". A questo punto chi aveva raccolto il bocciuolo se lo batteva sulla fronte o sul dorso della mano; con l'urto il bocciuolo si apriva e rivelava il colore dei petali. Se i petali erano di colore rosso vinceva chi aveva detto "**cardinal**", se invece i fiori erano bianchi vinceva chi aveva detto "**pèpa**".

Una variante a questo gioco teneva conto di più colorazioni e prendeva il nome di "**aqua - vein - seda - sedein**", cioè *acqua - vino - aceto - acetino*.

I petali bianchi corrispondevano all'acqua, quelli rosa chiaro all'acetino, quelli rosa scuro all'aceto ed i petali rossi corrispondevano al vino. Le modalità del gioco erano le stesse di quello precedente.

In passato le proprietà coloranti dei petali erano sfruttate dalle bambine ma anche dalle donne per truccare le labbra e le guance.

Si credeva anche che mettere un sacchettino di semi di papavero sotto il proprio guanciale faceva fare dei sogni tranquilli e belli.

ROVO e MORE
(*Rubus fruticosus*)

**arv(i-i)d - arvig⁵ - burdôn - rov - rug⁶ - sp(e-é)n - spén ardiv - spén arvid -
spén burdôn - spén 'd m(ö-ô)ra - spen d mör**

Il rovo è una pianta arbustiva spinosa, perenne, con fusti aerei lunghi anche più di 6 metri, anche i piccioli e le nervature delle foglie sono spinose.

Spontaneo in tutta Italia, i contadini utilizzavano questa pianta per delimitare i confini esterni dei poderi. Nell'uso popolare, i giovani germogli, raccolti in primavera, sono ottimi lessati brevemente e consumati al pari di molte altre erbe selvatiche primaverili.

Fiorisce da giugno a settembre, mentre i frutti, le more, maturano in agosto e settembre; il gusto è variabile da dolce ad acidulo. Le more sono molto ricercate soprattutto per confezionare marmellate... ma vanno ricercate nel periodo giusto, come ricorda anche un proverbio:

**clu ch'aspeta al mor maz ch'ariva
gnit un ciapa miga.**
*Colui che aspetta le more di maggio
non prende niente.*

Secondo una tradizione popolare, le more non andrebbero mangiate dopo San Michele (29 settembre) perché durante la notte di vigilia *il demonio ci sputa sopra*.

A conclusione di una favoletta o di una filastrocca la narratrice o il narratore spesso aggiungeva:

**i spen ardiv i fora,
i spen marùg i raspa,
dop Nadel e ven la la Pasqua.**
*Gli spini di rovo forano,
gli spini di robinia graffiano,
dopo Natale viene la Pasqua*

l'equivalente dell'odierna formula *stretta la foglia larga la via, dite la vostra che io ho detto la mia*.

La faseina ad spéin (*la fascina di rovi*) era ritenuta la legna della miseria....ma non nel forno del pane:

**e' pen de cuntadein
l'è bon perchè l'è cot si spen.**

⁵ A Brisighella

⁶ A Cerreto.

*Il pane del contadino
è buono perché è cotto cogli spini.*

Modi di dire:

- **ch' semna spén a n' vëga schêlz** (*chi semina spini non vada scalzo*) ovvero chi sparge malefatte stia attento che non gli ricadano addosso;
- **chi va àtorn di spên un po' fê 'd mânc'h d'an s' furê** (*chi va attorno a degli spini non può far di meno di forarsi*) il proverbio avvertre a non lasciarsi coinvolgere in cose pericolose per non riportarne eventuali conseguenze negative, come succede spesso a chi rischia troppo;
- **ciapê un spén** (*prendere uno spino*) beccarsi una malattia venerea;
- **ësar int i spén** (*essere sulle spine*) cioè essere in ansia, in apprensione;
- **e' tócca sempar a i schelz andê pr i spen** (*tocca sempre agli scalzi andare per spini*) per i poveri le disgrazie sono sempre pronte;
- **ma quel, a fèi de béin, l'è cume a şmnèi un rug me cul** (*a quello, a fargli del bene, è come muovergli un rovo nel sedere*) ovvero l'irriconoscente.

* * *

RUCOLA SELVATICA
(*Eruca sativa*)

carùgla - r(ó-ô)cla - rócla sambêdga

La rucola selvatica o ruchetta è ricca di principi attivi e fa parte di quel gruppo di erbe che è bene consumare in primavera per depurare il sangue. I buongustai invece l'apprezzano soprattutto per quel suo sapore particolare che rende le insalate più gustose e profumate; le foglie vanno spezzettate con le dita poiché da una parte si distribuisce meglio nella insalata e soprattutto perché in questo modo la ruchetta conserva tutto il suo aroma. E' bene comunque non esagerare nel dosaggio per non coprire tutti gli altri sapori: sette - otto rametti sono più che sufficienti ad insaporire una insalata mista per quattro persone. A proposito di insalate.... sembra che una volta in Romagna le ragazze, secondo la tradizione popolare, ne dovevano aggiungere qualche foglia fresca alla insalata per poter sognare, durante la notte, il proprio fidanzato. Questa insalata doveva però essere consumata rigorosamente scondita perché in caso contrario, sempre secondo la tradizione, anche **e' muros** (*il fidanzato*) sarebbe stato **cundid** cioè... *malconcio*.

Cresce spontanea nei campi e nei terreni incolti; si distingue da quella coltivata per il sapore più intenso e fortemente aromatico. Ha proprietà stimolanti, depurative,

digestive⁷. Questa gustosissima erba aromatica trova molti impieghi in cucina: viene utilizzata, sia cruda che cotta, per preparare sughi, salse e per aromatizzare pasta e formaggi freschi.

Modi di dire:

Di un vino andato a male si diceva **l'ha ciàp la carugla** (*ha preso la rucola*), mentre di un vino poco buono o di pessima qualità **l'è un caruglèt** (*è una ruchetta*).

* * *

SAGGINA (*Sorghum bicolor*)

garnê - garnêda - mëlga

Una volta ogni famiglia si fabbricava la propria scopa, rigorosamente di saggina. Oggi la scopa è un attrezzo usato per pulire i pavimenti, invece per i nostri contadini dei secoli scorsi la scopa di saggina era anche un attrezzo fondamentale nella lotta contro le streghe. Secondo la credenza popolare il potere apotropaico della scopa di saggina impedisce alle streghe l'ingresso in casa e riesce a smascherarle nei loro travestimenti, proprio come dicono anche due vecchi proverbi:

**a travers dl'oss s u i è la garnè
la striga in ca l'an por antrèr.**

*Se c'è la scopa attraverso l'uscio
la strega in casa non può entrare.*

**Al strig an po' cavalê la garnè
parchè allora u i toca 'd pissê.**

*Le streghe non possono scavalcare la scopa
perché allora le tocca di pisciare (e si sarebbero fatte scoprire).*

Sospettando di un'ammaliatrice o al venire di qualche vecchia attraversano la porta della casa con una scopa: se la donna non è strega, vi passa sopra cavalcandola; e se è tale, la leva prima di passarla perché altrimenti, come spinta da una forza irresistibile, non può sottrarsi dal pisciare. In poche parole guai tenere le porte aperte senza mettere la scopa di traverso: le streghe sarebbero potute entrare in casa per sfoderare le loro arti diaboliche. Per impedire l'ingresso delle streghe

⁷ Ovidio, in *Ars amatoria*, esalta l'azione afrodisiaca della rucola, *l'afrodisiaca erba d'eruca*, come la chiamava il poeta.

durante la notte la credenza popolare suggeriva di sistemare la scopa di saggina dietro la porta: in questo modo le streghe erano costrette a contare e ricontare i numerosi piccoli semi della saggina.

Streghe a parte, occorreva manovrare la scopa con grande cautela anche per spazzare il pavimento di casa. La tradizione popolare assicura che *se mal oprata e per accidente si tocca qualcuno sui piedi (spazzèr i pì), se ne trae per la persona colpita pronostico sicuro di prossima disgrazia*. Una seconda versione preannuncia alla persona toccata addirittura la morte; una terza versione, più benigna, predice invece l'arresto della crescita della persona toccata (**la n' crès piò**). Una quarta variante prevede per la persona che per accidente viene colpita sui piedi nell'incauto manovrare della scopa (**u si spazza i pì**), se è celibe o se è nubile, *avrà compromesse le possibilità avvenire del matrimonio*.

Modi di dire:

- **mèts int una mèlga** (*ficcarsi in un melicaio*) cioè cacciarsi in un imbroglio;
- **ess'r in tla mèlga** (*essere nella melga*) ovvero essere con l'acqua alla gola, in grave pericolo.

Indovinello:

**Êlta êlta come chêsa,
rossa rossa coma brèsa,
al radis a cavaleta,
indvinèi che cösa è questa.**
*Alta alta come casa,
rossa rossa come brace,
le radici accavallate,
indovina cosa è questa.*

* * *

SALVIA

(Salvia officinalis)

barbój - barbój dla galéna - erba muscatela - selvia - sêvia - sevia sambêdga

La salvia è tra le erbe aromatiche più conosciute, allo stato spontaneo, nei luoghi assolati e sui pendii sassosi. Le sue foglie ruvide di colore verde argenteo emanano un odore gradevole e molto caratteristico, il loro sapore è amarognolo - piccante. La si trova fresca tutto l'anno perché le foglie superano l'inverno senza cadere.

La tradizione popolare attribuiva alla salvia il magico potere di spezzare gli incantesimi ed i malefici delle streghe. Forse è proprio per questa credenza che la salvia si incontra nelle campagne vicino ad ogni casa e nelle città in ogni orto.

Uomini e donne utilizzavano le foglie fresche per rendere i denti più bianchi e scintillanti semplicemente strofinandoli. Per profumare l'alito era invece sufficiente tenere in bocca un paio di foglie fresche e masticarle durante la giornata. Sembra che questa semplice azione faciliti davvero la digestione ed aiuti perfino a riposare meglio.

Era usanza diffusa anche riporre qualche foglia tra la biancheria per profumarla. Come avevamo già sottolineato le foglie della salvia superano l'inverno senza cadere, e, probabilmente proprio per questo erano spesso l'elemento fondamentale di un gioco oggi dimenticato: **fora e' verd** cioè *fuori il verde*. Questo gioco veniva praticato dall'inizio della Quaresima fino alla domenica di Pasqua e consisteva semplicemente nel tenere con sé una foglia di verde. Ogni qualvolta si incontrava la persona con la quale si era concordata la gara, al grido di **fora e' verd** occorreva esibire la foglia e chiedere all'avversario di fare la stessa cosa. Chi non aveva con sé la foglia avrebbe dovuto pagare, a Pasqua, un pegno che nella maggior parte dei casi era in uova. Le foglie venivano custodite in tasca, appuntate alla fodera della giacca o del corpetto, o addirittura in bocca. In quest'ultimo caso però il gioco prendeva il nome di **fora e' verd in böca** (*fuori il verde in bocca*).

Quando i due contendenti erano fidanzati la penitenza per il o la perdente poteva anche essere "in natura". E a questo proposito, si dice, che molti erano **i murós** (*i fidanzati*) che malauguratamente, si fa per dire, dimenticavano a casa la foglia.

La salvia possiede un numero eccezionale di proprietà terapeutiche: digestive, diuretiche, carminative, emostatiche, stimolanti, toniche, astringenti, antireumatiche...

Praticamente la salvia è efficace contro le infezioni delle vie respiratorie, le irritazioni della bocca e della gola, per cicatrizzare le ferite; risulta preziosa come rimedio contro la stanchezza nervosa, la depressione, l'esaurimento nervoso e la stanchezza fisica, eccetera e eccetera.

Una simpatica massima latina sottolinea le proprietà miracolose di questa pianta:

cur morietur homo cui salvia crescit in horto?

(Perché l'uomo nel cui giardino cresce la salvia dovrebbe morire?)

La sapienza popolare romagnola spiega questa così straordinaria presenza di virtù medicinali con una curiosa storiella legata alla fuga verso l'Egitto della Sacra Famiglia per sfuggire alla persecuzione del re Erode. La leggenda narra che Maria e Giuseppe inseguiti dai soldati di Erode cercavano un luogo dove nascondere Gesù (bambino). La Vergine chiese ad un cespuglio di rose di proteggere Gesù, ma la rosa rifiutò per paura che i soldati potessero sciupare i suoi bei fiori e così da

allora la rosa ha sì fiori belli, ma appassiscono presto e gli steli hanno le spine. La stessa richiesta di aiuto fu avanzata dalla Madonna alla vite ma anche questa rifiutò per paura di rovinare i suoi lunghi tralci e soprattutto i suoi grappoli maturi e così, da quella volta, la vite è stata condannata ogni anno a privarsi dei suoi grappoli appena maturi e a sopportare la potatura dei tralci.

La domanda di aiuto fu avanzata inutilmente a tante altre piante; solo la salvia accolse prontamente il Bambino Gesù. Allora la Madonna benedisse la pianta con queste precise parole: *Tu sarai la pianta di tutti gli orti. I malati ti cercheranno per guarire, i sani per cucinare i cibi e aromatizzare le bevande.*

Sempre secondo la credenza popolare nel periodo del *solleone* (quando il sole attraversa il segno astrologico del leone: dal 22 luglio al 22 agosto) gli insetti come le api, le vespe ed i calabroni avrebbero il pungiglione particolarmente pericoloso, come ricorda anche il proverbio:

**quând che e' ven e' sol aglión,
guérdat dal vespar
e dai garavlón
ovvero
quando viene il solleone,
guardati dalle vespe
e dai calabroni**

Se nonostante il proverbiale avvertimento e le precauzioni prestate uno di questi insetti riuscisse a pungere, per lenire il dolore causato dalla puntura, la tradizione popolare suggerisce un rimedio casalingo semplice semplice ma sembra anche molto efficace: *applicare sulla parte del corpo colpita una foglia fresca di salvia stropicciata oppure frizionarla con l'aceto di salvia.*

Secondo la tradizione il momento migliore per raccogliere la salvia per i suoi usi terapeutici è l'alba del giorno di San Giovanni (24 giugno).

* * *

SAMBUCO

(Sambucus nigra)

êrba pr' i bdócc pulén - sambùg - sambuc - 'zambogh - zambuc - zambug - zambùgh

Per la sua rusticità e per la crescita veloce la pianta di sambuco era utilizzata dai

contadini per il consolidamento dei terreni franosi e per il rimboschimento nei terreni aridi, ma, veniva anche piantata vicino alle abitazioni perché si pensava avesse il potere di tenere lontano le streghe.

Non sapremo mai se questo corrisponde al vero ma sembra invece che le mosche preferiscano fermarsi sui fiori di sambuco anziché entrare dalla finestra... se piantato vicino a casa.

Il sambuco fiorisce dal mese di maggio a quello di luglio: i fiori sono raccolti in grandi ombrelle biancastre profumate dette corimbi; con i fiori freschi si preparano delle frittatine e delle frittelle mentre con quelli secchi si preparano vini aromatici e medicinali.

La pianta di sambuco contiene numerosi principi attivi e già dai tempi di Ippocrate era considerata una pianta medicinale. Le proprietà rinfrescanti erano note anche ai nostri bisnonni:

**i tu oc o s'tai vu consarvê
cun è fior 'zambough t'i è da bagnê;
cun è fior 'zambough i occ s'ft' e'bagnarê
sempar piò lom t'avarê.**

*Se vuoi conservare i tuoi occhi
devi bagnarli con il fiore di sambuco;
coi fiori di sambuco se bagnerai gli occhi
vedrai sempre più lume.*

Invece il decotto preparato con le foglie e la parte interna della scorza è un mezzo ancora eccezionale per tener lontano dalle piante le cimici, le formiche e le cocciniglie; questo decotto sembra utile anche per la lotta ai pidocchi dei polli, come suggerisce uno dei suoi nomi dialettali.

Il frutto invece matura verso settembre, è una bacca detta drupa di colore nero-violetto detta **l'óva**. I frutti maturi sono impiegati per confezionare marmellate e sciroppi; per la tosse i contadini usavano il cosiddetto *miele di sambuco*, una specie di marmellata che veniva preparata con **l'óva** matura di sambuco bollita a fuoco lento per tutta la notte finché diventava densa e molto dolce. Si conservava in un vaso di terracotta.

Durante il mese di marzo in alcune zone della Romagna con i rami di sambuco si costruivano dei fantocci che venivano portati in giro di casa in casa da *reginette inghirlandate*. Queste ragazze cantavano la cosiddetta *zingarella*: annunciavano il buon raccolto e naturalmente la primavera, così facendo, credevano di conseguirlo con le prossime messi. Intanto nell'immediato la comitiva riceveva biscotti e fette di ciambella.

Il legno del sambuco è molto morbido e se si spezza un ramo si può vedere il midollo detto in dialetto *l'amna*, ovvero *l'anima*; con i pezzi di ramo svuotati

dal midollo si fabbricavano i cannelli per le botti. **L'anma u l'ha sol e' sambug** (*l'anima ce l'ha solamente il sambuco*) dice un proverbio.

* * *

SANGUINELLA
(*Cornus sanguinea*)

sanguinëla – sangun(e-ë)la

È detta Sanguinella per il colore rossiccio della corteccia; i suoi rametti, molto resistenti, venivano utilizzati per fare le cannuce per le pipe e per fabbricare le ramazze da esterno.

**Chi ch' vo de mel ad testa libarèss
us meta la sangunela so pr'e' nes.**
*Chi vuole liberarsi del mal di testa
si ponga la sanguinella su per il naso.*

Si allude al rimedio popolare per cui si introducevano ciuffi di sanguinella entro le narici fino a produrre epistassi; durante tale operazione si pronunciavano le seguenti parole *a guisa di scongiuro*:

**sangunela, sangunela,
tri quatren una scudela.**
*Sanguinella, sanguinella,
tre quattrini una scodella.*

* * *

SCALOGNO
(*Allium ascalonicum*)

scalógna - scalógn - sgalógna - zcalógna - zgalógna

Pân e scalógna (*pane e scalogno*)
ovvero
il pranzo, la merenda e la cena del contadino.

È una pianta con il bulbo *tunicato* come quello della cipolla, ma più piccolo; il suo sapore è più delicato e più aromatico di quello della cipolla, per questi motivi numerosi cuochi lo preferiscono alla cipolla. Inoltre, al contrario dello scalogno,

il sapore della cipolla, come quello dell'aglio permane in bocca ed appesantisce l'alito. Lo scalogno di Romagna è molto rinomato ma la tradizione popolare con i suoi proverbi sembra piuttosto confusa rispetto alla scelta del periodo di semina:

**chi vo la bela scalogna
par Nadel piantèla bisogna.**
*Chi vuole la bella scalogna
per Natale bisogna piantarla.*

**Chi piânta la scalogna par nadel
la scalogna la va da mel.**
*Chi pianta la scalosca per Natale
la scalogna va a male.*

**Se t'vu che la scalogna la faza e' casp
piântala dop e' giaz.**
*Se vuoi che la scalogna faccia il caspo
piantala dopo il ghiaccio.*

**Par sânta Pulögna
us piânta l'aj e la scalögna.**
*Per santa Apollonia (9 febbraio)
si piantano l'aglio e lo scalogno.*

* * *

SEGALE
(Secale cereale)

sëgal – sëgval

Il ciclo vitale della segale è più lungo di quello del grano, è *il primo a mettere la spiga e l'ultimo a maturare*, proprio come dicono proverbi:

**e' segual quânt de grân t'l'è da sumnê,
prema de grân la spiga e vo fê,
mo quânt de grân t'l'è da tajê.**
*La segala devi seminarla come il grano,
prima del grano vuole fare la spiga,
mo devi tagliarla come il grano.*

E' segual prest e spighèss

mo terd e garnèss.
*La segala presto fa la spiga,
ma tardi fa il chicco.*

E' sègval e' fašè murì e' šu ba' da la fâm.
La segale fece morire suo babbo di fame
(proprio per il fatto che mette la spiga precocemente, prima del grano,
ma matura dopo quella del grano).

* * *

SORBO
(*Sorbus domesticus* e frutto)

s(ò-ö)rb - sörba

Il sorbo può raggiungere anche i 12 metri di altezza; in passato con il suo legno, particolarmente duro, si fabbricavano mazzuoli e bocce.

I frutti, le sorbe, oggi possono essere degustati solo da chi possiede l'albero. Questi frutti non sono commestibili appena raccolti: lo diventano solamente dopo un periodo di *ammezzimento* di qualche mese tra la paglia. Questo processo di maturazione permette allora le sorbe di ammordirsi e la polpa diventa dolcissima e profumata. Un modo di dire lo ricorda: **cun e' témp e cun la pula la sörba la š' madura** (con il tempo e con la paglia la sorba matura) in poche parole bisogna dare tempo al tempo; questo modo di dire suggerisce anche l'importanza di avere pazienza e di saper aspettare per vedere i risultati.

Le caratteristiche dell'albero e dei frutti sono richiamate dal simpatico indovinello che segue:

**êlta êlta come chêsa,
rossa rossa coma brèsa,
dolzza dolzza coma e' mèl,
mêra mêra coma e' fèl.**
*Alta alta come casa,
rossa rossa come brace,
dolce dolce come il miele,
amara amara come il fiele.*

* * *

STRIGOLI
(*Silene vulgaris*)

**erba de còc - gialsumen 'd campagna -
stridual - strigal - strigle - str(i-i)gul - strìvul - strigval - stróidli**

La *Silene angustifolia* è un'erbetta alta circa venti centimetri, con le foglie a punta simili ai garofani; deve il suo nome al caratteristico stridìo che producono le foglie quando vengono strofinate fra loro. In primavera si raccolgono i germogli più teneri prima della fioritura che vengono fatti saltare in padella per qualche minuto e si preparano ottimi risotti, frittate e zuppe. E' ottima anche per la preparazione di sughi per condire primi piatti.

Era una pianticella ben conosciuta e ricercata anche dai bambini non per i suoi germogli più teneri ma per i suoi fiori; dalla base del suo fiore bianco si sviluppa un calice rotondo e rigonfio che i bambini staccavano e se lo sbattevano per divertimento sulla fronte o sul dorso della mano: l'urto produceva una specie di piccolo botto. Questo gioco si ripeteva per tutta l'estate, infatti la pianta fiorisce da maggio ad agosto ed i boccioli floreali sono presenti quasi tutta l'estate mentre le foglioline ad uso alimentare si raccolgono nel solo periodo primaverile.

* * *

TAMERICE
(*Tamarix gallica*)

tamarès - tamaris

Tra quelle arboree ed arbustive conta circa 60 specie; le prime possono raggiungere anche un'altezza di 15 metri. Le foglie sono di dimensioni molto ridotte, simili a piccole squame di colore verde chiaro. All'inizio della primavera i rami si riempiono di piccole spighe di fiori minuscoli, di colore rosato. I rami giovani sono molto sottili e flessibili... così flessibili da non far rumore:

**la bacheta 'd tamaris
la mena e la ne dis.**
*La bacchetta di tamerice
colpisce e non lo dice
cioè non fa rumore.*

* * *

VERBASCO
(*Verbascum sinuatum*)

erba pr' al piêg - salfaraz - tas barbàs

Questa pianta ama i terreni incolti; la medicina popolare romagnola la consigliava per guarire l'itterizia. La sua azione era così potente, ma così potente... che la cura non necessitava di cataplasmi, impiastri o infusi vari. La persona affetta da itterizia doveva semplicemente allontanarsi alla chetichella da casa, prendere la via dei campi, cercare una pianta di *Verbascum sinuatum* e con calma... pisciarvi sopra! *Vis medicatrix naturae?*

Lo stesso rimedio, *ma per tre mattine consecutive*, era suggerito anche per il male agli occhi, *specialmente quello prodotto da malia: se la pianta si secca guarisce, e se non si secca, va a morire.*

* * *

VILUCCHIO
(*Convolvulus arvensis*)

bdéc - bdòcc - spèrzul dal bési – vlòcc

Il vilucchio è una pianta erbacea strisciante e rampicante, catalogata tra le 15 più dannose al mondo. È fortemente infestante per la sua rapida crescita e la capacità di soffocare le altre piante coltivate, inoltre il suo apparato radicale emette delle sostanze⁸ che contrastano lo sviluppo degli apparati radicali delle altre specie.

Questa rapida crescita non è sfuggita alla etologia popolare. Una storiella rivela infatti che l'usignolo, una volta, non cantava mai di notte; tutto è iniziato una sera d'estate di tanti e tanti anni. Un usignolo, come al solito, si era posato per dormire sul ramo di un boschetto vicino ad una pianta di *Convolvulus arvensis*. La pianta durante la notte intrappolò tra i suoi viticci le zampine dell'usignolo che, al mattino, dovette faticare non poco per liberarsi. Si dice che da quel giorno l'usignolo cantò tutta la notte per rimanere sveglio, altrimenti il vilucchio gli legherebbe le zampe. L'onomatopea popolare romagnola ha tradotto così il canto dell'usignolo:

**se e' bdòcc u n'um lighess,
se la bessa la n'um magness,
a durmiria tot la nota infèna a e' dè cêr-cêr-cêr-cêr⁹**

⁸ Essudati fenolici.

⁹ Questa è l'onomatopea del canto dell'usignolo.

*Se il vilucchio non mi legasse,
se la biscia non mi mangiasse,
dormirei tutta la notte fino al giorno chiaro-chiaro-chiaro-chiaro.*

**Se e' bdocc u n'um lighess,
se la bessa la n'um magness,
a durmiria la nott e e' dè,
cum fa tutt i 'iter usili.**
*Se il vilucchio non mi legasse,
se la biscia non mi mangiasse,
dormirei la notte e il dì,
come fanno tutti gli altri uccellini.*

Un'altra storiella racconta che **la bessa** (la biscia) gli dà l'incanto (all'usignolo), vibrando la sua lingua biforcuta; il povero uccello ritiene che la lingua della biscia sia un lombrico e gli va a cadere in bocca.

* * *

VIOLE

(*Viola* sp.)
vi(o-ö)la¹⁰

Il genere *Viola* comprende circa 500 specie: alcune sono a fiori semplici ed altre a fiori doppi.

Secondo la tradizione popolare due sono i modi per ottenere la viola a fiori doppi (**viola dópia**). Il primo modo prevede la semina *con ambe le mani* mentre il secondo prevede la semina *in tempi di eclissi*. A proposito: sembra che i giardinieri romagnoli *in tempi di eclissi crollano il fusto degli altri fiori, onde acquistino varietà di colori*.

Due proverbi fissano il periodo di raccolta delle viole:

**San Bas-ciân
e ven cun la viola int'al mân.**
*San Sebastiano (20 gennaio)
viene con la viola in mano.*

Int' e' dè dla Madona di garzùn dal viol no cjan piò

¹⁰ **Viöla zala** o **viöla dla Madóna** indica la primula (*Primula vulgaris*) mentre, in dialetto, il termine **viöla 'd Şa' Juşëf** indica la pervinca (*Vinca major* e *Vinca minor*).

parchè a' l perd tot al virtò.

*Nel giorno dell'Annunziata (25 marzo) delle viole non raccoglierne più
perché perdono (in quel giorno) il loro profumo.*

Nel linguaggio dei fiori la viola sembra sia il *simbolo dell'amore romantico, ma anche della fedeltà, dell'umiltà e della modestia*; secondo la tradizione popolare invece la viola *era segno di pace rotta e di cattiva notizia*:

**chi porta la viola
cun e' mros curza s'atrova.**

*Chi porta la viola in petto
si trova crucciata col fidanzato.*

**S'it purtarà la viola
t'a'arè una mela nova;
se t'vu che la nova vegna ben
t' mitrè dnenz un garufanen;
se t'vu che la nova vegna bela,
la viola botla in tera.**

*Se ti porteranno una viola
avrà una cattiva nuova;
se vuoi che la nuova sia buona
metti davanti un garofano;
se vuoi che la nuova diventi bella
butta la viola per terra.*

Era usanza toccare gli occhi dei neonati con una o più viole, perché si credeva che ciò portasse loro fortuna. Regalare **a l'azdôra di pôl** (all'addetta al pollaio) un bel mazzo di viole, era un modo gentile per augurarle che, dalle covate, nascessero tanti pulcini quante erano le viole del mazzo.

* * *

VITALBA

(Clematis vitalba)

**arvid - dèibi - dibi - dóiba - gèt - utébia - utéba -
vdelba - vidêiba - vidêlba - zèt - zit**

La vitalba è una pianta infestante comunissima, una specie di liana rampicante che cresce avvinghiandosi ai tronchi ed ai rami delle piante vicine; si trova nelle siepi, nelle macchie e nei boschi. In inverno si ricopre di filamenti argentati che

la avvolgono a gomitolo e forse proprio per questo motivo viene anche chiamata *barba di vecchio*.

In primavera, prima della fioritura, si raccolgono i getti giovani e teneri (solo la parte tenera delle punte: dieci, dodici centimetri) perché non contengono, come le altre parti della pianta, concentrazioni elevate di principi tossici. Non sono noti avvelenamenti; questo proprio perché i contadini ne hanno consumato sempre solo le parti giovani e in più cotte (sembra che la cottura provochi la dispersione delle tossine).

Nelle campagne di Romagna la vitalba è consumata, si può dire da sempre, per preparare frittate e sughi per condire primi piatti in genere; i getti vengono consumati anche lessati come gli asparagi.

Esistono diverse specie di questa pianta (*Clematis vitalba* - *Clematis flammula*, *Clematis recta* ...) e tutte sono tossiche, possono anche irritare la mucosa orale e provocare seri disturbi gastroenterici. Chi non conosce bene i caratteri differenziali delle diverse specie deve assaggiare alla raccolta un pezzettino di germoglio: se questo ha un sapore acidulo-amarognolo appartiene alla *Clematis vitalba*, se invece il sapore risulta amaro piccante e bruciante appartiene invece alla *Clematis flammula* o un'altra specie di *Clematis*.

Sembra che la vitalba possa vivere oltre vent'anni e diciamo che in tutto questo tempo può crescere con fusti lunghi fino a trenta o quaranta metri. A questo proposito una storiella popolare narra che una volta una pianta vitalba insoddisfatta di stare sempre sulla stessa siepe cominciò ad attraversare una stradina di campagna per potersi aggrappare anche ad un'altra siepe. Ma i passanti prima la calpestarono e poi la tagliarono. Morale della storiella: *chi troppo vuole nulla stringe!*



Le parti verdi della pianta contuse ed applicate sulla pelle hanno una forte azione rubefacente e vescicatoria. Sembra che una volta i mendicanti, per ispirare pietà e per impietosire i passanti, si procurassero delle ulcere, ricorrendo proprio alle foglie delle vitalbe. L'usanza sembra fosse tanto diffusa che le vitalbe venivano indicate come le erbe dei cenciosi¹¹.

* * *

VITE
(*vitis vinifera* e frutto)

vida

**A vlê che la vida la pessa,
e bsogna dei pnet, furchèl e sapa dreta.**

A volere che la vite dia vino

bisogna darle del pennato (potarla) del forcale (letame) e zappa dritta (zapparla in profondità).

Queste le regole pratiche per ottenere un buon raccolto di vino ma la profonda convinzione di poter prevedere il futuro ha spinto i nostri bis-bisnonni a ricercare ed interpretare nell'ambiente circostante dei segni premonitori; quelli che *danno i necessari supposti lumi* per quanto riguarda la quantità e la qualità di uva e vino sono fondamentalmente tre: le lucciole, i colori dell'arcobaleno e le anatre.

Si ritiene infatti che se nelle notti del mese di maggio e di giugno le lucciole compaiono in gran numero, il raccolto sarà sicuramente buono, se invece, il loro numero è scarso, sarà scarso anche il raccolto; se nell'arcobaleno predomina il colore rosso, vuol dire che ci sarà molta uva e molto vino, se prevale il colore giallo vi sarà molto grano, e, se invece abbonda il colore verde vi sarà tantissimo olio; se le anatre gironzolano sotto i filari delle viti muovendo ripetutamente la testa in su ed in giù, e schiamazzano *come in segno di allegria* il raccolto sarà certamente abbondante... altrimenti sarà *carestioso*.

I contadini prestavano molte cure e molte attenzioni alla vite; quando la potavano erano soliti dire ad alta voce: - **fam povra chat farô rech** (*fammi povera che ti farò ricco*).

Per poter avere una buona vendemmia non basta però prevedere né basta vangare, zappare, sarchiare, potare, spanpanare, ma occorre, innanzitutto, rispettare tutti i tabù.

¹¹ **Erba boila?**

A proposito di potare, almeno tre sono i tabù che vanno rispettati:

- è tassativamente proibito potare a luna crescente e quando soffia il libeccio, detto **e' garben**, altrimenti le viti si appassiscono;

- le viti non si potano neanche durante la luna di febbraio (né crescente né calante) perché quella è la luna di **garavell**, ovvero, *la luna dei grappoli piccoli*;

- le viti non si possono potare negli ultimi tre giorni di febbraio e nei primi tre di marzo. Si dice che in quei giorni c'è un'ora particolare, durante la quale, le viti se potate si seccano. Poiché nessuno conosce qual'è l'ora maledetta, per non sbagliare, in quei giorni, i contadini non devono neanche avvicinarsi alle viti. E pensare che le viti potate proprio in quei giorni produrrebbero una quantità straordinaria d' uva... naturalmente evitando l'ora malefica.

Le viti vanno invece potate durante tutta la luna di gennaio. In questo periodo si può potare anche a luna crescente e anche nei giorni di lunedì e martedì **lovi** si potano le viti *perché così si forzano a dare in vendemmia un ricco raccolto*.

Nessun tipo di lavoro (vangatura, zappatura, legatura, potatura, ecc.) va fatto anche quando le viti sono bagnate. La tradizione popolare racconta che *se qualche inesperto va per fare dei lavori intorno alle viti, che siano bagnate, l'agente di campagna o il reggitore gli insegnano che la vite dice:*

**no' m' a n' tu', no' m' a n' dè'
n' m' avni' tôran cvând l'è bagnê.**

*Non togliermene, non darmene
non mi venire attorno quando sono bagnata.*

A questo punto, ai contadini, occorre ancora un ultimo sforzo: assicurarsi tutte le condizioni favorevoli a partire dalla fertilità della terra. Si tratta in poche parole di veri e propri riti da eseguire in alcune precise giornate per provocare una buona ed abbondante vendemmia. Alcuni di questi riti si basano sul principio della magia omeopatica (*il simile produce il simile*) e di quella contagiosa (*il contatto tra due "cose" trasmette le qualità benefiche da una all'altra*):

- il giorno di Natale, al mattino, **l'arzdor** deve spargere sulla terra del vigneto i resti del ciocco benedetto. Quel ciocco che viene posto sul fuoco la sera della vigilia per riscaldare *l'Ignudo Nato di Dio*. Quei carboncelli, proprio per aver dato calore al sacro bambino, sono divenuti *sementa di grazia*. Per riuscire ad avere molta uva, "l'arzdor", sempre nella giorno di Natale, deve potare almeno una vite della propria vigna. Per comodità è valida anche quella vite che normalmente fa ombra all'uscio di casa, L'elemento veramente importante è che la potatura avvenga nel preciso momento in cui i cappelletti del pranzo natalizio "rimangono a bollire" nel brodo. Alla fine del pranzo, se resta del vino, ma è meglio che ne avanzi, bisogna gettarlo vicino ad una vite perché in questo modo tutto il vigneto produrrà una gran quantità di vino;

- nel giorno della conversione di San Paolo (25 gennaio) alle prime luci dell'alba

i contadini mandano i propri figli armati di un grosso bastone a percuotere le piante e le viti; e questo perché se maltrattate (in quel giorno) *producono molta più frutta, e molto più saporita...alla loro stagione.*

Sempre il 25 gennaio è *buona cosa* potare le viti;

- nei giorni di martedì e giovedì **lovi** è anche obbligatorio bere **vén s-cet**, in questo modo “la resa in vino di quel raccolto sarà prelibato”. Sempre in questi giorni **l’arzdor** deve rompere una “mazzetta” di vino buono sul fusto di una vite ed innaffiarla: *le fa gustare in allegria il suo stesso succo ghiotto, fino a stordirla di ebrietà, perché poi possa maturare voglia tanto che a sè basti e ne avanzi per l’uomo.*

Anche la vendemmia ha le sue regole: se si vendemmia nei giorni 21, 22 e 23 settembre, il vino non si rischiarà e se si vendemmia quando soffia il libeccio (**e’ garben**) il vino inacidisce.

Alcune credenze appartengono all’area vera e propria delle superstizioni e delle *vane osservanze*. Queste credenze e queste usanze sono la testimonianza di un mondo antico ancora profondamente radicato nella tradizione dei contadini romagnoli:

- la donna che desidera avere un figlio con i capelli neri deve bere vino nero per tutto il periodo della gravidanza e vino bianco se invece desidera un bambino con i capelli biondi;

- per avere fortuna e ricchezza tutto l’anno occorre mangiare dell’uva a Capodanno. Qualcuno dice uva bianca, qualche altro uva nera, altri ancora giurano che è necessario mangiarne di bianca e di nera. L’importante quindi è mangiarne anche sulla mensa natalizia non deve mancare l’uva: si potranno così contare soldi per tutto l’anno. L’uva in questione va però raccolta il giorno della Madonna (8 settembre). Perché solo, se raccolta in quel giorno l’uva rimarrà *intatta e deliziosa sia alla vista che al sapore*. Alcuni però preferiscono raccogliere l’uva durante la luna di agosto;

- per impedire che le galline mangino l’uva sulle viti bisogna raccogliere la così detta uva di San Giovanni e dargliene da mangiare. In questo modo le galline rispetteranno tutta l’altra uva! L’uva in questione va raccolta però durante la notte della festività del santo e cioè il 24 giugno;

- durante il periodo in cui l’uva “bolle” nei tini non si può fare il bucato perché lenzuoli, tovaglie e tutti gli, altri, panni si sporcherebbero di vino. E così le donne si astengono dal fare il bucato. E a proposito di bucato... *le contadine hanno il pregiudizio di non fare mai il bucato in tempo di luna piena, perché dicono, che viene tutto macchiato;*

- quando si offre da bere bisogna prima versare il vino e poi l’acqua, se si versasse prima l’acqua la persona che beve resterà vedovo/a. Per le persone non ancora sposate si crede invece che **us’guasta e’ sposalizi**, cioè, *vanno a male le nozze;*

- il buon bevitore diffida sempre di bere il vino direttamente dalla bottiglia: ritiene così di evitare *l’umbriacatura fastidiosa;*

- per fare spumare il vino bisogna imbottigliarlo nelle giornate di giovedì santo o venerdì santo; comunque nei giorni della sepoltura del Signore: la credenza è

allusiva alla sua resurrezione. Si usa spesso anche introdurre nella bottiglia un chicco di grano o di orzo *a che il vino si muova presto e si mantenga sano*;

- per tener lontana dai propri campi la grandine e quindi evitare la rovina dell'uva e delle messi in generale occorre portare sull'aia tutto il ferro di casa: aratro, falci, vanghe, zappe, ecc. *E per dissipare le nubi* bisogna mettere sotto le grondaie, durante il temporale, qualche *avanzo dello zocco posto sul fuoco la vigilia di Natale*.

Nel campo della medicina popolare il vino, la vite e l'uva rientrano in numerosi rimedi; qui riportiamo solo quelli che evidenziano come la magia e la medicina divengono un tutt'uno:

- la persona affetta da "febbri terzane", cioè quelle febbri malariche caratterizzate da attacchi febbrili in giorni alternati, deve passare, per guarire, nel giorno della febbre, sotto una vite;

- è considerato dai contadini un *balsamo valevolissimo* per risanare i bambini affetti da rachitismo l'olio di oliva nel quale di sono messe a bollire le forficule. Le forficule dono degli insetti che alla estremità del corpo hanno due appendici molto sviluppate a forma ai pinze, e proprio per questo motivo, vengono comunemente chiamate forbicine o forcelle (**furzèla - furbsèla**). Il balsamo è usato per *fare fregagioni sul corpo* del bambino. L'elemento fondamentale di questo balsamo è che le forbicine devono essere raccolte tra i grappoli d'uva;

- al sospetto che un bambino sia stato colpito dal malocchio o addirittura sia stato *maleficiato* gli si fa una lavanda con la così detta *triplice erba dell'invidia* cotta nel vino; questa lavanda che è composta da tre specie di erbe si usa anche per i bovini che si ritengono colpiti da malie;

- infine **el legrimi dla vida el fa sparì gl'intezgni** (*le lacrime della vite fanno sparire le lentiggini*) cioè lo sgocciolio, dopo la potatura, veniva pazientemente raccolto dalla contadina in piccole bottigliette, ed usato contro le lentiggini o efelidi e le macchie della pelle.

* * *

ZUCCA

(*Lagenaria vulgaris, Cucurbita maxima*)

trófa - zóca - zoca da magnè - zócca

È stata largamente coltivata negli orti soprattutto per l'alimentazione umana¹² e animale. I contadini romagnoli conoscevano la **zócca da ven** o **zóca butaza** (*Lagenaria vulgaris* e *L. siceraria*) e la **zócca da zòca** o **da magnè** (*C. maxima* e *C. moschata*). Le zucche del genere *Lagenaria* quando maturano diventano

¹² Nel Cesenate sono particolarmente popolari i cassoni, in altre zone della Romagna la zucca è adoperata anche come ripieno per ravioli o tortelli.

legnose ed erano usate per contenere liquidi; i contadini le riempivano di acqua, ma anche di vino, per mantenerlo ben fresco e se le portavano dietro nei campi. Nelle case invece vi si conservava l'aceto.

L'usanza di conservare il vino nella zucca era così diffuso che lo ricorda anche un proverbio:

**un cont senza quatrèn
l'è una zoca senza ven.**
*Un conte senza quattrini
è una zucca senza vino.*

Anche i semi delle zucche, di quasi tutti i generi, venivano mangiati: abbrustoliti sul testo e salati. Erano detti **brustuléin**. I semi sono i protagonisti di questo bellissimo indovinello:

**Grevda a so e grevda a m' sent,
int la pânza a n'ho pió 'd zent.
Pureta me! Com' hó-ja mëj da fe',
ch' a n'ho bus da fêj scapê'?**
*Gravida sono e gravida mi sento,
nella pancia ne avrò più di cento.
Povera me, come devo mai fare,
che non ho buco da farli scappare?*

Le foglie grandi delle zucche, un po' pestate, si applicavano sulla pelle per lenire le scottature.

Modi dire:

- **avé vòja ad zóca zala** (*aver voglia di zucca gialla*) aver voglia di grane, dare fastidio, provocare;
- **brustuléin** (*brustolini, semi di zucca abbrustoliti e salati*) cioè cose da poco;
- **t'zì cume la zóca, ch'la nas s'e' fiór t e' cul** (*sei come la zucca, che nasce con il fiore nel sedere*) colui al quale le cose della vita sono sempre favorevoli;
- **zóca plèda** (*zucca pelata*) cioè calvo.