

Barbara Buršič-Giudici
Vanessa Toić

La cucina dei vecchi Lussignani riprodotta nel suo dialetto (*i veci piati de la cusina de Lussin*)

Izvorni znanstveni rad
Original scientific paper

UDK 811.163.42'282.2(497.5)(210.7 Mali Lošinj):641

Il dialetto lussignano fa parte del dialetto veneto come conseguenza del lungo dominio della Repubblica di Venezia sul territorio dell'Istria e del Quarnero. Questo dialetto è parlato solo, come dicono i lussignani, da coloro che da generazioni hanno sempre vissuto sull'isola e si sta estinguendo purtroppo insieme a loro. Le nuove generazioni parlano il lussignano solamente nella famiglia di origine. A volte capita che lo utilizzino per comunicare con i nonni, che rappresentano l'ultima generazione ancora legata al passato e che cerca di conservare, tramite la lingua, la propria identità culturale. La cucina dei vecchi lussignani assieme alle altre tradizioni, ha orgogliosamente mantenuto la propria individualità e trasmette inconsciamente lingua, usi e costumi di una volta.

Parole chiave: dialetto lussignano, cucina, Lussinpiccolo

Da quanto tempo non respirate il profumo forte e muschiato di un bosco, quell'odore intenso di mirto e di ginepro? Da quant'è che una ventata di aria di mare non vi fa chiudere gli occhi dal piacere, mentre l'essenza cristallina di alghe e di sale vi si propaga nel cuore? E quanti giorni sono passati dall'ultima volta che vi siete fermati a osservare l'arco che compie il sole nel cielo, i suoi riflessi nell'acqua, a percepire un silenzio che parla all'anima più di mille parole. L'isola verde di Lussinpiccolo aspetta proprio voi che amate la natura.

1. INTRODUZIONE

La cucina è un' arte sinestetica il cui messaggio passa attraverso sapori, profumi, sensazioni tattili, sensazioni visive e, in una certa misura, anche suoni. Storicamente è stata un importante strumento di identità di vari popoli e le differenze alimentari hanno costruito anche confini culturali tra vilaggi, città e nazioni.

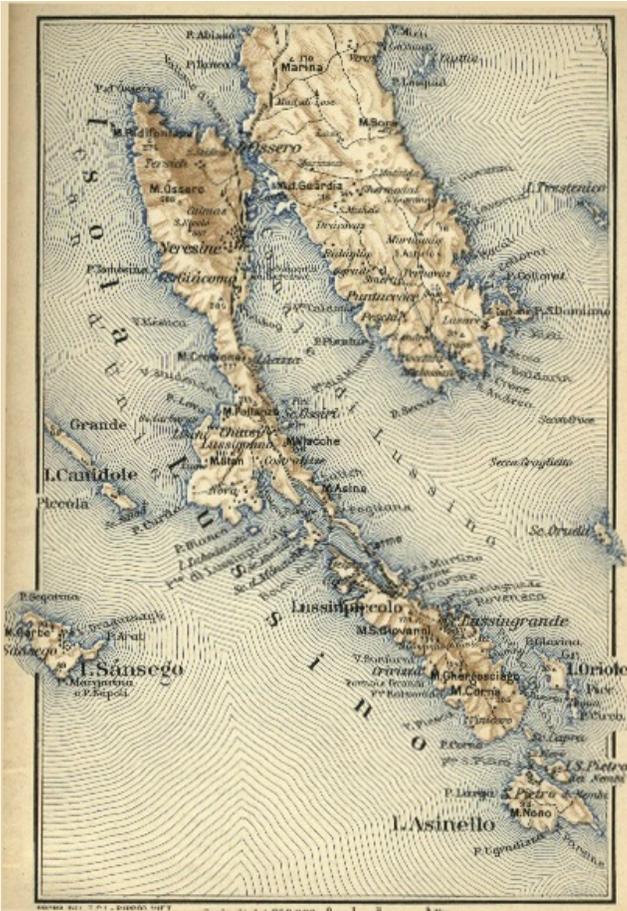
La storia alimentare di un paese è anche la storia del paese stesso con il suo dialetto, tradizioni, modi di vivere e pensare della gente.

"Il nutrimento non è solo una collezione di prodotti soggetti a studi statici e dietetici, ma anche, nello stesso tempo, un sistema di comunicazioni, un corpo di immagini, un protocollo di usi, di situazioni, di comportamenti" (Barthes 1966: 29).

Con la *petuja*, *verže na ponfrih*, *pašamete* e altre pietanze, vogliamo introdurvi nella cucina lussignana di una volta e riscoprirne il dialetto, i cibi e le bevande tradizionali. E non c'è modo migliore di farlo che presentando le tipiche ricette del luogo.

Isola e sole, isola e mare. Chi viene a Lussinpiccolo compie un'immersione totale tra gente che il mare ce l'ha fuori dalla finestra, famiglie che vivono di mare e che il mare spesso e volentieri, se lo portano in tavola.

2. LUSSINPICCOLO



F. 1: L'isola di Lussinpiccolo

(<http://xoomer.virgilio.it/histria/citta/lussino/lussinoindex.htm>, 20.7.2010.)

Lussino è un'isola del Golfo del Quarnero, situato a nord del mar Adriatico. Giace al 44°, 27' di latitudine N. e al 12°, 15' di longitudine E (Nicolich 1871: 13). Nell'antichità le due isole occidentali del Quarnero quelle cioè di Cherso e di Lussino, vennero separate dal ponticello chiamato Euripo, oggi detto Cavanella¹.

L'isola è bagnata a occidente dal Quarnero (Kvarner, il mare esterno) e a oriente dal Quarnarolo (Kvarnerić, il mare interno).

¹ In slavo la chiamavano "cavuada" dal veneziano "cavada" cioè scavata.

Secondo il censimento del 2011 la città di Lussinpiccolo contava 5990 abitanti.

L'isola di Lussino era abitata già nell'età neolitica. Ciò ci viene confermato da numerosi reperti risalenti all'età della pietra ritrovati nella Grande Grotta (Vela Spilja²).

Furono gli Illiri, più precisamente i Liburni, che popolarono e costruirono case di pietra su tutte le isole del Quarnero.

Nel III e II sec. a.C. i Romani iniziarono a soppiantare gli Illiri. Dopo la caduta dell'Impero Romano d'Occidente, le isole di Lussino e Cherso passarono sotto la dominazione di Bisanzio.

Nel VI sec.d.C. Ossero divenne sede episcopale con giurisdizione su tutto l'arcipelago. Alla fine del VI sec. ci fu una grande migrazione di popoli, ed in queste isole giunsero tribù di Croati, che appartenevano al grande gruppo degli Slavi del sud. Per tanti secoli Croati, Bizantini, Franchi, Veneziani e Ungheresi cercarono di imporre la propria egemonia su queste isole, finché nel 1409 i Veneziani ne divennero padroni assoluti per i prossimi quattro secoli.

"Insula Lussini" viene menzionata per la prima volta nei documenti del 1384. L'importanza di Lussinpiccolo aumentò sempre di più con la decadenza di Ossero, dal XV sec. in poi.

La presenza veneziana, che si protrasse per quasi quattro secoli, lasciò vistose tracce nell'architettura, nella lingua e nelle abitudini di vita della popolazione.

Dopo la caduta della Repubblica di Venezia (1797), questi territori furono annessi per un breve periodo all'impero di Francia (1805) e successivamente alla Monarchia austriaca (1813).

Nel 1918, dopo la fine della I guerra mondiale e lo sfascio dell'impero austro-ungarico, questi territori entrarono a far parte del regno serbo-croato-sloveno, ma con il trattato di Rapallo (1920), le isole furono assegnate all'Italia, sotto il cui dominio rimasero fino al 1943" (Gasparotto 2004: 21).

Nel 1945 le isole entrarono a far parte della Jugoslavia e nel 1991 alla Croazia.

3. CARATTERISTICHE DELLA PARLATA DI LUSSINPICCOLO

Oggi la popolazione di Lussinpiccolo parla prettamente la lingua croata, anche se una parte, soprattutto gli anziani, usa per comunicare il lussignano.

Il lussignano è un dialetto che appartiene al tipo veneto giuliano (Deanović 1969: 255), ma che ha subito influenze di più lingue diverse: del tedesco austriaco³, dell'italiano e del croato, ma soprattutto del veneziano e del triestino, come si può riconoscere dall'uso di alcuni termini.

3.1 FONETICA

A differenza della lingua italiana il dialetto lussignano non distingue le vocali aperte e chiuse, il raddoppio delle consonanti e la "z" sorda (zappa – zapa).

L'alfabeto è uguale a quello italiano eccetto i suoni che si riconoscono e distinguono nelle parlate lussignane che sono:

la /**ts**/: *kolatsion* / colazione – corrisponde all'africata dentale sorda /z/ come in **zio**, **zeta**,

il suono /**ǰ**/: *raǰo de šol* / raggio di sole – corrisponde alla /g/ palatale dell'italiano **gelo**,

² Si trova nella parte occidentale del monte Ossero.

³ Durante i 100 anni di governo austriaco la lingua ufficiale era l'italiano, e solo nelle zone rurali più isolate si parlava il dialetto croato.

- il suono /**ń**/: *ńoki de patate* / gnocchi di patate – corrisponde alla /n/ palatale italiana, scritta gn, **bagno**,
- il suono /**š**/: *škuđela* / tazza – corrisponde alla /š/ del croato *škare* (forbici),
- il suono /**l**/: *salera* / saliera – corrisponde a gl(i) dell'italiano **figlio**,
- il suono /**ž**/: *koža ti ga kužina?* / cosa hai cucinato? – corrisponde alla /ž/ del croato *žlica* (cucchiaino),
- il suono /**č**/: *čikara* / tazzina da caffè – corrisponde alla /c/ italiana di **cintura**, **celibe**,
- il suono /**ć**/: *luontsić* / pentolino – dovuto all'influenza della lingua croata,
- suono /**k**/: *komoštire* / catene del camino – corrisponde alla /k/ croata di **kuća**.

La pronuncia degli altri suoni segue le regole della lingua italiana.

3.2 MORFOLOGIA (Abramić 1975: 7)

L'articolo

L'uso dell'articolo davanti a determinati sostantivi qualche volta dipende da vere e proprie regole grammaticali e altre volte dall'uso della lingua parlata. Nel dialetto lussignano si distingue l'articolo determinativo e l'articolo indeterminativo.

L'articolo determinativo ha due forme al singolare:

- **LA** davanti ai nomi femminili: la *Marja*, *la man*, / la mano – che è uguale come nella lingua italiana standard;
- **EL** davanti ai nomi maschili: *el Karlo*, *el fio* / il figlio – che è la particolarità nella parlata lussignana.

Al plurale, come nella lingua standard italiana fa **LE** per i nomi femminili ed **I** per i nomi maschili.

È interessante la forma plurale dell'articolo indeterminativo **UNI** e **UNE** come:

- Aggettivi indefiniti (alcuni, certe): *uni ffori*, *une škarpe*
- Pronomi indefiniti e correlativi (gli uni, le une): *uni tirava*, *altri molava*
- Nella forma partitiva (dei, delle): *go komprado uni libri*; *že dela une done*

I sostantivi

I nomi sono di genere maschile o femminile, di numero singolare o plurale.

I nomi che al singolare terminano in **-a** sono di genere femminile ed al plurale prendono la desinenza **-e**; se sono di genere maschile, prendono al plurale la desinenza **-i** come: *la šorela* – *le šorele*; *el poeta* – *i poeti*.

Ci sono nomi maschili e femminili che terminano al singolare per consonante e al plurale non seguono una regola come: *la man* – *le man*; *el pin* – *i pini*.

I nomi che al singolare terminano in **-o** sono generalmente di genere maschile ed al plurale prendono la desinenza **-i** come: *el fio* – *i fioi*, *el figo* – *i figi*.

Alcuni nomi, sia maschili che femminili, terminano al singolare in **-e** e al plurale prendono la desinenza **-i**: *el pjede* – *i pjedi*, *el pare* – *i pari*. Terminano in **-e** ma si usano soltanto al singolare: *la fame*, *el pevere*, *el late*; si usano soltanto al plurale: *le molete*, *le tanaje* (tanaglie), *le mudande* (mutande), *le forfe* (forbici).

Aggettivo

L'aggettivo accorda con il sostantivo nel genere e nel numero. Si divide in qualificativo e determinativo.

Alcuni aggettivi al singolare maschile terminano per consonante: *bel*, *bon*, *san*.

L'aggettivo determinativo dimostrativo *questo*, -a, -e, -i, subisce un' elisione e diventa *što*, -a, -e, -i, quando è seguito dal nome come ad esempio: *što pako*, *šta koža*.

I gradi dell'aggettivo seguono le regole della grammatica italiana: es. *Ođi že pju kaldo de jeri; kuešto pjato že meno uđado de kuel; što kan že grande kome što gato; kuel fjar že profumatišimo* o la variante *el pju profumado*.

Gli aggettivi possessivi sono:

singolare 1. persona: *mjo, mja, mij, mje*

2. persona: *tuo, tua, tui, tue*

3. persona: *šuo, šua, šui, šue*

plurale 1. persona: *nošto, noštra, noštri, noštre*

2. persona: *vošto, voštri, voštre, voštre*

3. persona: - , - , *de lori, de lore*

L'aggettivo interrogativo ed esclamativo quale non si usa, si adopera soltanto che e quanto: es. *Ke regalo ti me fara?* / Quale regalo mi farai?; *Ke mižerja!* – Che miseria!

Gli aggettivi numerali si usano come nella lingua.

I pronomi

I pronomi personali sono in funzione:

1. di soggetto: *mi, ti, lui, ela, noi, voi, lori, lore*

Prima persona (singolare e plurale): *mi kanto; noi kantemo*

Seconda persona (singolare e plurale): *ti ti kanti; voi kante*

Terza persona (singolare e plurale): *lui/ ela kanta; lori/e kanta*.

Il pronome di seconda persona al singolare viene sempre raddoppiato, mentre il pronome personale di terza persona al plurale può avere anche questa forma: *lori i kanta, lore le kanta*.

2. di complemento:

- alla prima persona singolare mi corrispondono in funzione di complemento la forma *mi e me*, es. *Ti ti me guardi; Ti vjen kon mi?*

- alla seconda persona plurale ti corrispondono *ti e te*, es. *Te go višto; Parlavo de ti*.

- alla terza persona singolare lui, lei corrispondono *lo, la, el, la e lui, ela, ge*, es. *Lui el še petina, ela la še petina; Mi lo go višto, Mi la go višta; Kuešto že per lui e kuešto že per ela; Mi ge digo šempre*.

- alla prima persona plurale noi corrisponde *ne*, es. *Noi ne guardemo in špečo; Ela ne penša šempre*.

- alla seconda persona plurale voi corrisponde *ve*, es. *Voi ve lave; Noi ve vedemo*.

- alla terza persona plurale lori, lore corrispondono: *li, le, lori, lore, ge*, es. *Lori, i še lava šempre; mi li, le šeguo, Lui abita kon lori, lore; Kuando li inkontro ge digo de andar študiar*.

Le particelle ci e vi per indicare un luogo non si usano.

Le particelle ne nelle espressioni di lui, di lei, di loro o nell'espressione neutra di ciò oppure aggiunta ad un gerundio, infinito, imperativo o assieme ad una particella pronominale non si usa. Esempi:

- *Perke non ti me ga parla?* / Perché non me ne hai parlato?

- *Gavendo pjatser*. / Avendone piacere.

- *Fa koš' ti vol*. / Fanne ciò che vuoi.

- *Vado via*. / Me ne vado.

Le forme atone dei pronomi personali possono essere anche enclitiche. Es.

(Mi) *Vole farme kuešto pjatser?*

(Ti) *Šon kua per parlarte*.

(Si) *Altsandoše el že žbrišg*.

- (Vi) *El koreva čamandove.*
 (Lo, la) *Guardilo, guardila.*
 (Gli) *Non dirge.*
 (Li, le) *Šentili, šentile.*

I pronomi possessivi, dimostrativi, indefiniti, interrogativi ed esclamativi si usano come i corrispondenti aggettivi.

Il pronome relativo che è di uso più frequente, mentre le forme il quale, cui non vengono usate. Es.

- *Go inkontra el tuo amiko ke me ga šaludā.*
- *La kaža (nella quale) dove štavo prima... oppure: La kaža in ke ke štavo prima...*
- *El libro de ke ke te diževo. Oppure: El libro ke te diževo.*

Il verbo

I verbi si raggruppano in tre coniugazioni. La prima coniugazione termina in –ar, la seconda in –er e la terza in –ir. I tempi composti si formano con l'aiuto dei verbi ausiliari ešer o gaver / essere e avere, ognuno dei quali ha una coniugazione propria.

Verbi ausiliari ešer e gaver

Con i verbi ausiliari nell'indicativo si usano soltanto i seguenti tempi: presente, passato prossimo, imperfetto, trapassato prosimo, futuro semplice e futuro anteriore. Nel dialetto mancano il passato remoto ed il trapassato remoto. Il congiuntivo si usa soltanto con gli ausiliari.

Gaver

Presente: *mi go, ti ti ga, lui/el ga, ela/la/ga, noi gavemo, voi gave, lori/i/ ga, lore/le/ga*

Imperfetto: *mi gavevo, ti ti gavevi, lui/el/ gaveva, ela/la/ gaveva, noi gavevimo, voi gavevi, lori/i/ gaveva, lore/le/ gaveva*

Pass. prossimo: *mi go avudo, ti ti ga avudo, lui/el ga avudo, ela/la ga avudo, noi gavemo avudo, voi gave avudo, lori/i/ ga avudo, lore/le/ ga avudo*

Trapass. prossimo: *mi gavevo avudo, ti ti gavevi avudo, lui/el/ gaveva avudo, ela/la/ gaveva avudo, noi gavevimo avudo, voi gavevi avudo, lori/i/ gaveva avudo, lore/le/ gaveva avudo*

Futuro: *mi gavarō, ti ti gavarā, lui/el/ gavarā, ela la gavarā, noi gavaremo, voi gavare, lori/i/ gavarā, lore/le/ gavarā*

Futuro anteriore: *mi gavarō avudo, ti ti gavarā avudo, lui/el/ gavarā avudo, noi gavaremo avudo, voi gavare avudo, lori/i/ gavarā avudo*

Del modo congiuntivo si usano soltanto il presente ed il passato:

Presente: *ke mi gabio, ke ti ti gabi, ke lui/el/ gabi, ke noi gavemo, ke voi gave, ke lori/i/ gabi*

Passato: *ke mi gabio avudo, ke ti ti gabi avudo, ke lui/el/ gabi avudo, ke noi gavemo avudo, ke voi gave avudo, ke lori/i/ gabi avudo*

Del modo condizionale si usano tutti i due tempi, presente e passato:

Presente: *gavarjo, gavarij, gavarja, gavarjimo, gavarij, gavarja*

Passato: *gavarjo avudo, gavarij avudo, gavarja avudo, gavarjimo avudo, gavarij avudo, gavarja avudo*

Imperativo

Presente: - , *gabi*, *gabi*, *gavemo*, *gave*, *gabi*Futuro: - , *gavara*, *gavara*, *gavaremo*, *gavare*, *gavara*

Infinito

Presente *gaver*Passato *gaver avudo*

Participio

Presente -

Passato *avudo*

Gerundio

Presente *gavendo*Passato *gavendo avudo*

Nell'uso corrente del dialetto si adoperano quasi esclusivamente i tempi del modo indicativo, participio passato e condizionale; gli altri modi sono poco frequenti.

EšerPresente: *mi šon*, *ti ti že*, *lui/el/ že*, *noi šemo*, *vaj še*, *lori/i/ že*Imperfetto: *mi jero*, *ti ti jeri*, *lui/el/ jera*, *noi jerimo*, *vaj jeri*, *lori/i/ jera*,Passato prossimo: *mi šon štado*, *ti ti že štado*, *lui/el/ že štado*, *noi šemo štadi*, *vaj še štadi*, *lori/i/ že štadi*Trapassato prossimo: *mi jero štado*, *ti ti jeri štado*, *lui/el/ jera štado*, *noi jerimo štadi*, *vaj jeri štadi*, *lori/i/ jera štadi*Futuro: *mi šaro*, *ti ti šara*, *lui/el/ šara*, *noi šaremo*, *vaj šare*, *lori/i/ šara*Futuro anteriore: *mi šaro štado*, *ti ti šara štado*, *lui/el/ šara štado*, *noi šaremo štadi*, *vaj šare štadi*, *lori/i/ šara štadi*

Del modo congiuntivo si usano solo il presente ed il passato:

Presente: *ke mi šjo*, *ke ti ti šji*, *ke lui/el/ šja*, *ke noi šemo*, *ke vaj še*, *ke lori/i/ šja*Passato: *ke mi šjo štado*, *ke ti ti šji štado*, *ke lui/el/ šja štado*, *ke noi šemo štadi*, *ke vaj še štadi*, *ke lori/i/ šja štadi*

Condizionale

Presente: *šarjo*, *šarji*, *šarja*, *šarjimo*, *šarji*, *šarja*Passato: *šarjo štado*, *šarjo štado*, *šarja štado*, *šarjimo štadi*, *šarji štadi*, *šarja štadi*

Imperativo

Presente: - , *šji*, *šja*, *šemo*, *še*, *šja*Futuro: - , *šara*, *šara*, *šaremo*, *šare*, *šara*

Infinito

Presente *ešer*Passato *ešer štado*

Participio

Presente -

Passato *štado*

Il gerundio non si usa.

Verbi regolari della prima coniugazione -ar**Parlar**

Indicativo

Presente: *parlo, parli, parla, parlemo, parle, parla*Passato prossimo: *mi go parla/ parlado, ti ti ga parla/ parlado, lui/el/ ga parla/ parlado, noi gavemo parla/ parlado, voi gave parla/ parlado, lori/i/ ga parla/ parlado*Imperfetto: *parlavo, parlavi, parlava, parlavamo, parlavi, parlava*Trapassato prossimo: *gavevo parla, gavevi parla, gaveva parla, gavevimo parla, gavevi, parla, gaveva parla*

Il passato remoto ed il suo tempo composto non si usano.

Futuro: *parlaro, parlara, parlara, parlaremo, parlare, parlara*Futuro anteriore: *gavarò parla, gavarà parla, gavarà parla, gavaremo parla, gavarè parla, gavarà parla*

Il modo congiuntivo del dialetto lussignano, a differenza degli altri, non è usato; invece si adoperano sempre i tempi dell'indicativo o condizionale.

Condizionale

Presente: *parlarjo, parlarij, parlarija, parlarijimo, parlarij, parlarija*Passato: *gavarjo parla, gavarij parla, gavarija parla, gavarijimo parla, gavarij parla, gavarija parla*

Imperativo

Presente: - , *parla, parli, parlemo, parla, parli*Futuro: - , *palara, parlara, parlaremo, parlara, parlara*

Infinito

Presente *parlar*Passato *gaver parla / parlado*

Participio

Presente non si usa

Passato *parla / parlado*

Gerundio

Presente *parlando*Passato: *gavendo parla / parlado***Verbi regolari della seconda coniugazione -er****Škriver**

Indicativo

Presente: *škrivo, škrivi, škrive, škrivemo, škrive, škrive*Imperfetto: *škrivevo, škrivevi, škriveva, škrivevimo, škrivevi, škriveva*Passato prossimo: *go škrīto, ga škrīto, ga škrīto, gavemo škrīto, gave škrīto, ga škrīto*Trapassato prossimo: *gavevo škrīto, gavevi škrīto, gaveva škrīto, gavevimo škrīto, gavevi škrīto, gaveva škrīto.*Futuro: *škrivero, škrivera, škrivera, škriveremo, škriverè, škrivera*

Futuro anteriore: *gavaro škrito, gavara škrito, gavara škrito, gavaremo škrito, gavare škrito, gavara škrito*

Condizionale

Presente: *škriverio, škriveriji, škriverija, škriverijimo, škriveriji, škriverija*

Passato: *gavario škrito, gavariji škrito, gavarija škrito, gavarijimo škrito, gavariji škrito, gavarija škrito*

Imperativo

Presente: - , *škrivi, škrive, škrivemo, škrive, škrive*

Futuro: - , *škrivera, škrivera, škriveremo, škrivere, škrivera*

Infinito

Presente *škriver*

Passato *gaver škrito*

Participio

Presente -

Passato *škrito*

Gerundio

Presente: *škrivendo*

Passato: *gavendo škrito*

Verbi regolari della terza coniugazione –ir

Šentir

Indicativo

Presente: *šento, šenti, šente, šentimo, šenti, šente*

Imperfetto: *šentivo, šentivi, šentiva, šentivimo, šentivi, šentiva*

Passato prossimo: *go intežo, ga intežo, ga intežo, gavemo intežo, gave intežo, ga intežo*

Trapassato prossimo: *gavevo intežo, gavevi intežo, gaveva intežo, gavevimo intežo, gavevi intežo, gaveva intežo*

Futuro: *šentiro, šentira, šentira, šentiremo, šentire, šentira*

Futuro anteriore: *gavaro intežo, gavara intežo, gavara intežo, gavaremo intežo, gavare intežo, gavara intežo*

Il congiuntivo non si usa.

Condizionale

Presente: *šentirio, šentiriji, šentirija, šentirijimo, šentiriji, šentirija*

Passato: *gavario intežo, gavariji intežo, gavarija intežo, gavarijimo intežo, gavariji intežo, gavarija intežo*

Imperativo

Presente: / , *šenti, šente, šentimo, šenti, šente*

Futuro: - , *šentira, šentira, šentiremo, šentire, šentira*

Infinito

Presente *šentir*

Passato *gaver intežo*

Participio
Presente -
Passato *intežo*

Gerundio
Presente: *šentido*
Passato: *gavendo intežo*

Verbi irregolari

I verbi irregolari seguono lo schema dei verbi irregolari della lingua.

Es.

Andar

Presente: *vado, va, va, andemo, ande, va*

Dir

Presente: *digo, diži, diže, dižemo, diže, diže*

Voler

Presente: *vojo, vol, vol, volemo, vole, vol*

Uso dei modi e dei tempi

Modo indicativo

Il presente indica un'azione, uno stato o un modo di essere che si verificano o sussistono nel momento in cui si parla: *kuel putel nuda*. Si usa anche per indicare stato o azione del futuro imminente: *štašera vado in čine*.

Il futuro semplice indica un fatto che, nel momento in cui si parla o scrive, deve ancora avvenire o giungere a compimento: *ti partira fra djetsi gorni; ašpeteremo per rente. Il futuro semplice può anche riferirsi ad avvenimento presente o passato, quando chi parla vuole esprimere dubbio o incertezza: *non ti gavara miga una pištola adošo?**

Il futuro anteriore indica un evento futuro che sarà già compiuto o dovrà essere compiuto prima che se ne realizzi un altro, anch'esso futuro: *kuando ti gavara finido de lavorar te veñiro prender.*

L'imperfetto indica un'azione passata considerata nel suo svolgimento e esprime la "durata" di un'azione nel passato: *andavimo e veñivimo šentsa fermarše maj*.

Il passato prossimo indica un fatto avvenuto in un passato molto recente oppure un fatto avvenuto in un passato anche molto lontano, ma i cui effetti perdurano ancora nel presente: *el ne ga manda un pako dal Amerika. Per presentare in forma attenuata una richiesta si usa il passato prossimo al posto del presente: *šon veñudo domandarte un pjatser.**

Il trapassato prossimo esprime un fatto avvenuto prima di un altro fatto del passato e ad esso collegato: *kuel gorno me jera andado tuto per trešo.*

Modo condizionale

Nelle proposizioni indipendenti il presente serve ad esprimere dubbio, incertezza o possibilità; con lo stesso significato si usa il condizionale passato: *mi dirio ke le kože non že andade koži kome ke i diže; ki gavaria maj deto!?*

Modo imperativo

Esprime comando ed esortazione; una forma particolare ha l'imperativo negativo con l'aggiunta del verbo *štar*: *non šta korer; non šta mañar šta roba.*

Modo infinito

L'infinito presente esprime l'idea generica del verbo. L'infinito passato indica un'azione compiuta al passato: *šo de gaver študja; šo de gaver fãto ma!*.

Participio

Il participio passato quando è unito all'ausiliare *gšer* si accorda col soggetto nel genere e nel numero: *i že partidi*; quando è unito all'ausiliare *gaver* rimane invariabile rispetto al soggetto *gavemo mañado*.

Gerundio

Il gerundio si usa nelle proposizioni dipendenti di vario genere: *tornando a kaža lo go incontrg*.

L'apostrofo

É interessante un modo efficace della vecchia maestra lussignana, Maria Straulino, per far ricordare ai bambini cos'è l'apostrofo:

“Un giorno, l'articolo camminava in mezzo al deserto; a un certo punto la vocale si perse e non poté più essere ritrovata. La “elle” allora si disperò a tal punto per aver perso la compagna, che pianse. L'apostrofo è la lacrimuccia che spuntò alla “elle”” (Lussino 29: 62).

4. CIBI E BEVANDE TRADIZIONALI



F. 2: Lussignani a tavola (Lussino 32: 31)

Cosa accade in luoghi, come Lussino, dove il mare incontra la terra, dove ci sono grandi spiagge e dolci colline, dove la cultura dei contadini si intreccia con quella dei pescatori? Dove lo scambio proficuo giunge fino in tavola, con ricette che spaziano in due mondi, all'apparenza tanto diversi, ma che sull'isola hanno un legame antico, ben saldo. I due volti dell'isola: la campagna e il mare si incontrano in cucina dove si incontrano sfumature raffinate nella mescolanza di ingredienti apparentemente contrastanti. L'inventiva delle donne lussignane addette ai fornelli risale a tanto, tanto tempo fa.

“La mensa, come è ben naturale, era frugante e semplice, qualche po’ di pesce, qualche verdura, od i legumi formavano il principale nutrimento, ma vi era condito da tranquillità d’animo, da reciproco affetto, e della benedizione d’una bamboleggiante prole” (Nicolich 1871: 201).

4.1. CIBI TRADIZIONALI

4.1.1. PRIMI PIATTI

Brodo brustolà

Cibo leggero, dietetico.

Ingredjenti: due kućari de farina, due kućari de buro, due ovi, un litro de akua

Preparatsjon: In una teća še friževa la farina nel buro; kuando ga čapa un poko de kolor še mete un litro de akua e še ašpeta ke boje. De parte še žbate i ovi intjeri kon un poko⁴ de šal e poj še verša tuto in brodo, šempre žbatendo e fatsendo atencjon ke non vjen le grudvice (grumi).

Še prepara in pjati le pašamete (fette di pane abbrustolito), šal, pevere (pepe) e še veršava el brodo bojente.

Budin de patate

Il budino si usava fare spesso per prantso perché era un piatto semplice da preparare.

Ingredjenti: patate, buro, ovi, mežo bičer de late, prošuto

Preparatsjon: Še boje le patate, še ašpeta ke le še rafreda e poj še buta kuarto ġali de ovo, el buro škuajado (amorbidito), še mete late, el šal, pevere e prošuto tajado in fin e ankora meter el bjanko del ovo.

Še onže (ungere) un štampo kon el buro e pan grata e še mete dentro el impašto. Bižonja lašar in forno per kuarantatsinkue minuti a bañomaria. Kuando že pronto še mete šul budin el buro e prošuto tajado a petsetini.

Kaputsi garbi

Piatto invernale che piace molto ai lussignani.

Ingredjenti: un kijo de kaputsi garbi, ojo, tsivola, farina, luganige

Preparatsjon: še deve lavar ben i kaputsi, še prepara un šofritto de ojo kon due kućarini de farina e tsivola tajada. In piñata še mete alora anke i kaputsi aġunġendo anke šal kuanto bašta; koprir tuto kon akua e lašar bojir a lungo. A meta kotura še mete dentro le luganige.

Krapfen

Non è un dolce. Si usava fare come primo piatto.

Ingredjenti: un kijo de patate, kuartotsento grammi de farina, kuarto ovi, venti grammi de ľevito per noki, buro, fegatini, tsukero

Preparatsjon: Še boje e paša le patate, še mete un poko de farina, i ġali de ovo, el ľevito ke prĳma el še škuaja in una čikareta kon un poko de late tjepido. Kon kuešto impašto še fa una švoĳa, la še štende kon el vajalo (matterello) e še taja a forme rotonde. In mežo de šte due forme še mete un kućar de fegatini de polo šofriti nel buro. I še kjude ben e i še friže in ojo.

Ñoketi de pan per brodo

Molto semplice da fare e sostanzioso. Siccome a Lussino non si buttava via niente allora si poteva fare anche con el pan većo (pane raffermo).

⁴ Si usava dire anche un ninin (giusto un po’).

Ingredjenti: kuattro ovi, kuattro kućari de late, pan grata, peršemolo (prezzemolo)

Preparatsjon: Žbater ben i ovi kon el buro, šal, late e peršemolo. Še mete el pan grata o pan večo quanto bašta per far una paštela morbida. Še forma i nòketi e še kužina in brodo per kuinditsi minuti.

Ñoki lušinani

I ñoki si mangiavano di domenica per pranzo. Si condividano con vari sughi di carne o fegato.

Ingredjenti: due ovi, due kućari de buro, farina, tre o kuattro kućari de late

Preparatsjon: In una terina še žbate i ovi, el buro, šal, farina e late. Kon što impašto še fa i ñoki pikoli ke še mete a lešar per poki minuti, in akua bojente e šalada. I že bonišimi kondidi kon šugo de karne.

Mineštra de verdura

Usando gli ingredienti poveri, si sono perfezionati nel tempo molti tipi di minestre, zuppe, pietanze tipicamente isolane, che costituivano il pasto serale. Si trattava di *mineštra de verdure* in molte varianti, con lenticchie, fagioli, piselli, fave, ceci e orzo, alimenti che si adattavano ad essere conservati secchi e che, cotti separatamente, costituivano ciascuno la base per una diversa zuppa, in modo da variare il sapore. Tutte partivano da un soffritto di aglio e cipolla nell'olio d'oliva e finivano, servite calde, con pesce fritto.

Ingredjenti: bliŧva, fava, biži, patate, fažoj, karota, tsivola, peršemolo, šeleno (sedano), ojo de oliva, šal, pevere

Preparatsjon: Frižer šul ojo i fažoj, la fava, i biži, le patate tajade a dadini e altri ingredjenti tajadi in fin. Ağunner akua, šal e pevere e kužinar a fogo lento per un ora.

Oržo e fažoj

“Oržo e fažoj – mineštra de poveri fjoj”

Un giorno si mangiava *oržo e fažoj*, l'altro *riži e biži* e poi per cambiare *pašta e fažoj*, e così da capo.

Ingredjenti: oržo, fažoj, tsivola, due kućari de farina, luganige, un litro e mežo de akua

Preparatsjon: še kužina in akua šentsa šal el oržo e i fažoj (i fažoj e el oržo še deve meter a baňomaria la šera prima). Še fa un sofriŧo de tsivola, peršemolo e farina, še verša in akua de kotura dela mineštra, e še fa bojir inšjeme kon le luganige. Ala fine še mete un poko de šal e pevere. Še pol anke kužinar due patate a ki ge pjaže. Ala fine še mete via del fogo e še ağunne un kućar de ojo de oliva e atseto.

Riži e biži

Ingredjenti: biži, meža tsivola, riži, peršemolo, buro

Preparatsjon: Še friže la tsivola in ojo de oliva, še ağunge i biži freški, peršemolo, šal e un poko de akua. Kuando i biži šara teneri, še verže šovra i riži e el brodo. Kužinar apjan šoto koverčo. Kuando že kuaži finido še buta dentro un tako de buro e še laša ripožar per un pajo de minuti.

4.1.2. PESCE

Il pesce si mangiava quasi ogni giorno ed era il simbolo della cucina lussignana. Questo era molto dipendente dalla difficoltà di conservazione alla quale, fin da tempi remoti, gli isolani avevano cercato di provvedere in diversi modi.

Essicazione

Il sistema più semplice era quello dell'essicazione. *El folpo* (polpo) ed *el grongo* erano quelli che si adattavano meglio a questa operazione: infilzati su un ramo di *tsrnika* (leccio), venivano esposti all'aria e al sole. Un altro sistema per conservarli era quello di *šalarli* e poi appenderli sopra il fuoco di piante odorose quali *smreka* (ginepro), in modo che il fumo li asciugasse completamente. A questo punto, posti in un luogo fresco e asciutto, come la cantina, potevano conservarsi a lungo.

Salatura

Per le *sardele*, invece, la conservazione ottimale era la salatura. Alla fine di aprile o in settembre, quando la loro cattura era più abbondante, si ponevano in recipienti di legno, cosparsi di sale tra uno strato e l'altro. Quando il recipiente era pieno, si versava sopra una salamoia, poi si poneva un coperchio in legno e su di esso un grosso sasso. Venivano lasciate così per sette mesi, dopo di che si potevano consumare.

Conservazione sott'olio

Per i pesci più pregiati come il rombo o il tonno, invece, si ricorreva al sistema della conservazione sott'olio. Dopo una leggera bollitura con acqua e aceto, il pesce veniva posto a grossi pezzi in vasi di vetro e coperto con *ojo de oliva*.

Žaladja o ġeladja

Nel XVII e XVIII secolo era in uso un sistema, per conservare i pesci migliori come *brantsjini*, *dentali*, *paġei* e *orade*, descritto dettagliatamente dal Nicolich: "Consisteva questa preparazione, conosciuta sotto il nome di *žaladja o ġeladja*, nel far bollire il pesce in sufficiente quantità di olio puro, ed appena compiuta la bollitura, il pesce così cotto si stivava in barili per farne smercio. Un pesce [...] così preparato, dopo che era raffreddato, si poneva in un apposito recipiente, vi si gettavano sopra qualche grano di garofano, oppure un po' di zafferano, qualche foglia di rosmarino, od un po' di polvere di cannella, ed era così servito a tavola come oggetto di lusso..." (Nicolich 1871: 63).

Brodeto

L'antica sapienza ha consentito anche di produrre il *brodeto*, inventato per utilizzare tutte le qualità di pesce disponibili e soprattutto quelle ritenute povere, ma così ben amalgamate e combinate insieme da costruire un piatto squisito e nutriente. Tipico di Lussino era il *brodeto de grongo e škarpena*.

Ingredienti: un kiło e mežo de peše: škarpena, due fete de pantse de grongo, un folpo, una šepa, un kalamar, due fete de tono freško, tsivola, ajo, peršemolo, farina, tsukero, atseto, konšerva de pomodoro, ojo de oliva

Preparatsjon: in una piñata še meče nel ojo de oliva, meža tsivola intjera, ajo, peršemolo, e šubičo anke el peše (prima el folpo a petsi, poġ el kalamar e la šepa). A meta kotura še aġunġe mežo litro de akua dove še ga škuaja due kučarini de farina, uno de tsukero, due de atseto e mežo de konšerva. Kuando že kuazi finido še meče el rešto de peše tajado a fete, še šala e še kopre kan un poko de akua.

Savor de peše ala lušñana

Ingredienti: un kiło de žgombri pikoli, un kiło de sardele o angužigole (anguglia) o barboni (triglie) pikoli, mežo litro de atseto bjanko, due tsivole e ojo de oliva

Preparatsjon: še puliše el peše, lo še infarina, friže, ti buti šal e še laša in una salvjeta. Še taja le tsivole a meža luna e še friže tuto apjan in ojo de oliva, še ađunđe el atseto e el vin. Še ašpeta ke fa un bojo e še dištuga el fogo. Dentro še mete una parte del peše ke el štaga koži per djetsi minuti. Alora el peše še kava fora e el še mete in una terina e de šovra še mete el lavrano (alloro), pevere e la tsivola friša. Denovo še škalda l atseto e el vin e še mete el peše ke že reštado. Kuando tuto el peše že in terina, de šovra ge še buta el šugeto, še kopre tuto kon un pjatin e še mete el pežo. Koži deve štar tuta la note. De inverno še tjen fora del frigo e dura tanti ğorni.

Barboni de Palazjo⁵

I *barboni* (triglie) più buoni erano quelli di scoglio e in particolare quelli presi d'estate, perché sono più piccoli e più saporiti. C'è perfino un detto: *Tešta de barbon no že per el šervo, ma per el paron.*

Ingredjenti: due barboni a peršona, buro, due ğali de ovo, limon e vin bjanko

Preparatsjon: pulir ben i barboni, infarinarli, šalarli e frižerli in buro abundante. Lašar ke še rafreda. Nel buro de kotura, ke še mete in un podič (pentolino), še ađunđe i ğali de ovo, šugo de limon e še kužina tuto mišjando in kontinuo a baňomaria pe venti minuti. Koži še fara una šalšeta. I barboni še mete in una faršora, še kopre kon la šalša e še mete in forno per poki minuti.

Sardele impanade

Tipico piatto lussignano.



F. 3: Pietanze lussignane (<http://www.tz-malilosinj.hr/Losinj.aspx?IzbornikId=71>, 20.7.2010.)

⁵ Isolotto vicino Lussino.

Ingredjenti (per šej peršone): un kiło de sardele, ojo de oliva, šej ovi, pañ grata, šal, tre limoni

Preparatsjon: pulir le sardele, tajarge la tešta e kavarge i špini, lavarle, šalarle e lašarle škorlar. Pašarle, prima nela farina, poj nej ovi žbatudi e nel pañ grata, baterle kon un kortelo in mañera ke la panatura non še štaka. Meter šul fogo la faršora, frižerle e poj šugarle kon la salvjeta.

Palamida in ojo

Ingredjenti: due kili de palamide pulide (tajade a petsetini de tsirka due centimetri), due litri de akua, šal grošo, atseto de vin rošo, pevere, škortsca de limon, tre foje de lavrano (alloro)

Preparatsjon: tuti i ingredjenti kon i petseti de palamida še mete in akua freda e še laša kužinar šul fogo per due ore. Poj še laša ke še rafreda. Še kava via i petseti de palamida e i še laša škorlar durante la note. El šekondo ġorno i petsetini še deve pulir dala pele, i špini e la parte škura. Koži pulidi i še mete in važeti, koži ke framežo ge rešta un poka de arja. Še verži dentro el ojo de oliva, pevere e un pajo de foji de lavrano. Dopo šete ġorni še pol mañar.

Peše lešo

Ingredjenti: un kiło de peši: škarpena, moli, brantsini..., karota, peršemolo, šeleno, ajo, tsivola, ojo de oliva, riži, šal, pevere

Preparatsjon: še kužina el peše in akua kon peršemolo, ajo, šeleno tajadi in fin, la tsivola a meta, la karota, ojo de oliva e šal. Poj še kava via dela piñata el peše e še škorla el brodo. Še škjatsa la karota, šeleno, peršemolo e tsivola e še buta dinovo tuto in brodo ke še kužina kon i riži. Še kondiše el peše kon ojo de oliva e še maña.

Peše in gradela

El peše pju bon jera kuel ke še fatseva in gradela.

Il pesce fatto alla griglia aveva tutti i sapori perché il fuoco era alimentato di *rami de tsrnika* (leccio), *rami de oliva* (quando si puliva l'olivo non si buttavano i rami ma si portavano a casa) e di *vida* (vite).

Ingredjenti: peše (barboni, sardela, menole⁶ ecc.), peršemolo, rami de ružmarin, ajo, ojo de oliva, šal

Preparatsjon: pulir el peše dale šceme (squama) e la pantsa e bižoña meterlo šule gradele kalde. Lašarlo roštir ben šu una e poj šul altra parte. Non dimentikar ke kuando una parte že roštida ben, alora še onže kon el rameto de ružmarin bañado in ojo. Kuando el peše že pronto še mete de šovra el ojo de oliva, peršemolo e ajo tajadi in fin.

Kalamari ripjeni

I calamari si prendono nella stagione fredda, da novembre a febbraio, poi spariscono e i pescatori dicono: *El kalamaro že anda drijo la sardela*, infatti seguono le masse del pesce blu, soprattutto le sardine.

Ingredjenti: kuatro kalamari, ajo, pañ grata, patate, peršemolo, ojo de oliva, šal, pevere

Preparatsjon: pulir i kalamari, kavarge i oči e i kukuriku (bocca), la tešta še taja a petsetini. Še mišja i petsetini de kalamar kon el pañ grata, peršemolo, ajo, ojo de oliva, šal

⁶ *Maride* – pesce simile alle menole. Siccome era destinato alle classi meno abbienti si usava anche dire: *Le maride že le lugañige dej luširñani*. Il mio bisnonno aveva il soprannome Menulić; ogni giorno per merenda prendeva la cistella e andava in Valdarke a pescare le menole; e da qui il soprannome.

e pevere e še impiñiše el kalamar. Še kjude kon el štekadente⁷ (stecchino). Še mete in piñata un poko de ojo e še buta i kalamari ke un poko i še rožola. Kuando i ga prežo un bel kolor ağunđer le patate tajade a fete groše. Kopriri kon akua ġušto ke i šija koperti. Kužinar finke el kalamar non šara tenero. Provar kon el piron, še el paša alora že pronto.

4.1.3.CARNI

Jelitići de kapreto

Jelitići sono le trippe di capretto. I vecchi lussignani avevano l'usanza di andare a lavare le budella in mare cosicchè avevano un sapore speciale.

Ingredjenti: jelitići de kapreto, una tsivola e mežo, peršemolo, bažiliko, lavrano, pomodori, patate, due kućari de ojo de oliva, šal e pevere

Preparatsjon: še fa rožolar šul ojo la tsivola tajada. Še taja i budej a petsetini de due čentimetri e še laša frižer apjan. De šovra še mete el peršemolo e šeleno. Še špela i pomodori, i še taja a petsetini, e še buta in piñata, še ağunđer pevere, šal, lavrano, un poko de akua tjepida e še laša kužinar apjan per un ora. Mišjar špešo. Le patate še taja a dadini e še buta dentro. Finke le patate non šara pronte, pero non le deve andar in papa (spappolarsi), bižoña kužinar apjan tuto inšjeme.

Kalandratsa o kalandraka

Kalandratsa o *kalandraka* era uno stufato di carne, patate e pomodoro. Ti že una brava koga (cuoca) a far la kalandratsa.

Ecco la ricetta:

Ingredjenti: karne a šelta, mežo kilo de patate, tre pomodori grandi, tre tsivole, due špigi (spicchi) de ojo, tre kućari de ojo de oliva, peršemolo, bažiliko, šal, pevere

Preparatsjon: Tajar la karne a petsi grandi (non butar via i oši). Frižer per djetsi minuti la karne e mišjar šempre. Žontar (aggiungere) i pomodori špeladi a petseti o un kućar de šalša de pomodoro. Kužinar a fogo lento. Meter peršemolo, bažiliko, šal e pevere. Žontar akua tjepida fino ke la karne non diventa tenera e le patate tajade a dadini. Kužinar ankora un poko finke non že pronto.

Šalata kon karne leša o oštuanți de karne

Oštuanți sono i resti di carne, a Lussino non si buttava via niente.

Ingredjenti: karne leša, ovi, ojo de oliva, atseto, meža tsivola, olive, šal, pevere

Preparatsjon: Tajar a petsi la karne leša e rafredada. Kužinar i ovi duri e tajarli. Far a petsetini la tsivola, mišjar tuto in una terina e že pronto.

Polpete

Še škjatsa la karne leša kon un poko de pan bañ nel late o brodo, un ovo, peršemolo, formaġo, limon gratado. Še fa le balete ke še friže.

⁷ Si usava anche *štutsigadente*.



F. 4: Pietanze lussignane (foto V. Ivanović)

Galina rošta

Si mangiava quasi ogni domenica.

Ingredjenti: una galina, šalvija (salvia), peršemolo, ojo de oliva, šal e pevere Preparatsjon: še taja la galina in oto petsi, še mete in una teća e še mete peršemolo, ojo e šal. Koprir la teća kon el koverčo dopo ke la galina ga čapa un poko de kolor, e lašar ke še kužina.

4.1.4. DOLCI

Quando la Natura incontra la Tradizione...nascono i *doltsi* della nonna.

I *doltsi* si preparavano soltanto per le feste. Raramente si facevano di domenica per fare felici i bambini.

Doltse de čokolata

É un'antica ricetta di Lussino.

Ingredjenti: duetsento grami de buro, duetsento grami de tsukero, tsento grami de kakao, tsento grami de biškoti šuti⁸ (secchi), tsento grami de mandole, un ovo

Preparatsjon: kužinar el buro e žbaterlo ben kon el tsukero, ağunđer el kakao, i biškoti šuti, le mandole mažinade e el ovo. Žvodar el impašto in un štampo, ke prima še ga imbura, e meterlo in frigo per oto ore.

⁸ O galletine.

Budin lušínan de gris

Ingredjenti: šetanta grami de grís (semolino), šetanta grami de tsukero, un kućaro de buro, mežo litro de late, uvete, due ovi, škortsa de limon

Preparatsjon: veršar el grís in late ke boje e kužinar per djetsi minuti. Ađunđer el buro, un ninin de šal e tsukero. Še mete via del fogo e kuando el grís že tjepido še mete dentro i ğali de ovo, la uveta, la škortsa de limon. Del bjanko de ovo še fa la neve e še ađunđe dentro. Še mete in un štampo kon tsukero karamelato e še kužina a baňomaria per kuinditsi minuti.

Pašamete de oržo

Pašamete (fette biscottate) jera el pan non rošto fino la fine e tajado a fetine.

Ingredjenti: un kiło de farina de oržo, un kućar de šal, tsinkuanta grami de ľevito freško, un poko de akua tjepida, un kućar de tsukero

Preparatsjon: mišjar el ľevito kon tre kućari de farina, akua tjepida kuanto bašta e tsukero e lašar ke še altsa. Ađunđer al ľevito i altri ingredjenti e lašar dinovo ke še altsa. Še forma el pan e še šerňa le pašamete (le pašamete še deve teńir inšjeme). Roštir in forno per un ora. Poj še štaka le fete e še mete dinovo in forno ke le še šuga. Baňar le pašamete kon el vin o intsupar kon el akua e maňar.

4.2. BEVANDE TRADIZIONALI**Akuavita**

Si conservava dopo la distillazione delle vinacce per diversi anni. Si usava offrire da bere agli ospiti un bicerin, e si usava anche bere per mejo digerir.

Bevanda lunga

Pju akua ke vin. Sia uomini che donne usavano bere il vino diluito in acqua. Si beveva più vino rosso che bianco.

Kafe de oržo

Il caffè di orzo abbrustolito si serviva alla mattina ai bambini per colazione. Qualche volta si beveva anche alla sera.

Kamomila

Quasi tutti avevano la camomilla nel proprio giardino e facevano il tè.

Sopa de vin

Si usava bere d'inverno.

Tè de šambuko

Oltre a bere il tè, i vecchi con i fiori facevano i suffumigi per il mal di testa.

5. CIBI PER I GIORNI FESTIVI**5.1. Feste religiose**

Ogni 13 dicembre la veneta Santa Lucia recava figi, nože (noci) e dolci ai bambini lussignani fino alla prima guerra mondiale, mentre San Nicolò più generoso portava anche giocattoli. Ma più munifico ancora arrivò Gesù Bambino e a quel tempo l'albero di Natale cominciò a far capolino in tutte le case.



F.5: Piatti tipici natalizi (*Vigilia di Natale*, pittore lussignano Mario Glavan)

I *Nadgi* a Lussino si susseguirono senza cambiamenti fino alla seconda guerra mondiale. Di nuovo la fame, bombardamenti, tedeschi, slavi e alla fine Gesù Bambino divenne Djed Mraz (Nonno Inverno).

Nonostante i tragici eventi, la forza dello spirito di economia e di ingegno degli abitanti di Lussino che sfruttando le magre risorse del suolo e le ricchezze del mare, riuscirono a creare una tradizione nella confezione di pochi, solidi piatti preparati e offerti con senso di sicurezza e superiorità. La padrona di casa era una donna pratica. Si liberava degli uomini che invadevano la sua area. Mandava il marito a “cior” in campagna l’albero. “Cior” è la parola giusta perché molto ma molto di rado si vedeva a Lussino un albero di Natale comperato. Era stato sempre rubato nella campagna degli altri. Così lei aveva tempo per preparare le specialità natalizie.

Bakalq

Il bakalà si mangiava alla vigilia di Natale.

Ingredjenti: mežo kijo de bakalq šuto, kuatro špigi de ajo, kuatro kučari de ojo de oliva, šqj, pevere

Preparatsjon: el bakalq še meteva a mojo per tre óorni e oñi óorno ge še kambjava l akua. Še puliva, tajava a petsi e škjatsava kon el piron. Še meteva ajo, pevere, ojo de oliva e še mišjava ben.

Verže na pofrih⁹

Per Nadqj ti fa šempre le verže na pofrih? Šikuro ke ši...ma ti la fa de kučaro o de piron?
Ognuno col suo metodo era convinto di fare la *verže* migliore

⁹ Questa specialità chiamavano anche *Broskva na pofrih*.

Ritseta: meti ojo šufičente šekondo la kualita ke ti fara, pjutošto un poko de pju ke de meno. Poj in ojo fredo meti un toketin de kalamaro, še el že pikolo ti lo pol meter tuto, še no ti lo taji in kuarto petsi, una rapa de kuele doltsi anke tajada in tre o kuarto petsi. Tuto ti meti šul fogo per šofrižer un poko, ma non troppo koži ke non te čapa per la gola. Fato kuešto, ti meti due litri de akua freds o kalda, indiferente. Kuando komintsja bojir, ti meti un poko de erbete, verže, un kaputso, un poko de panokja, patate kuante ke ti vol pero intjere, šal kuanto bašta e laša tuto kužinar inšjeme.

Kon la patsjentsa neta el kalamar, apjan, apjan levi ge la tešta kon i teštikoli e ti trovera la petuja, una boršeta bjanka, ti la meti in una čikareta, e kuando la verže že a meti kotura, ti ge da una mišjada kon šta petuja e el brodo diventa bjanko.

Fa un brodeto de peše, kualšijaši peše, e kuel brodo de brudeto kuando kavi la verže per portarla in tavola butilo šovra.

Mangiar da orbi!

Prapaňaki

Venivano dai Balcani ma furono subito adottati grazie alla loro composizione fatta di olio d'oliva, zafferano e miele, tutti prodotti dell'isola. Si preparavano molto prima di Natale.

Ingredjenti: un kiło de farina, šetanta grami de mjel, djetsi grami di tsukero, djetsi grami de mandole, ojo de oliya, škortsja de limon e žaferano

Preparatsjon: kol mjel e ojo še škota la farina mišjando kon la mutvica (mestolo) finke la pašta non diventa lišja. Še ađunđe el rešto. El žaferano in polvere še mišja kon un poko de vin. Kuando tuto že ben impašta še fa i prapaňaki (ciambelle) e le še laša ripožar per doditsi ore. Prima de meter in forno še deve far pikoli šenjeti dekorativi kon el piron. Dopo, ankora kalde de forno, ki ke gaveva le man ferme le dekorava kon el tsukero e bjanko de ovo.



F. 6: Prapaňaki (Nicolich 2007: 56)

Gli isolani iniziavano a mangiare le ciambelle dalla vigilia di Natale in poi e servivano anche come doni di Natale per parenti e amici.

Fritole (Bragato 2007: 313)

Molto più emozionante era la preparazione delle fritole. La sera dell'antivigilia, fatto scendere il *malvās*¹⁰ dal soffitto per preparare la pasta delle fritole.



F. 7: Le fritole (Nikolić 2007: 43)

Ritseta: in una pjadina o terina, ti meti farina quanto bašta, tsukero in polvere quanto te par sufičente, in oñi kažo še pol meter un kilo de farina, e un kuarto de tsukero, e un pitsiko de šal. Poj še impašta kon akua bojente, koži ke šija una pašta ke ti pol žbater kol kučar, non dura, non tenera, ti ke da kuatro bone žbatude, poj ti ağunji due bicerini de rum e ti žbati dinovo per meža ora. Ti ge meti i ovi, piñoj, limon e narantsa gratadi, un poko de garofano e kanela e torna žbater ankora per un kuarto de ora. Ti laši alora ke la pašta un poko ripoža. Alora ti le pol frižer. Non šta meter tropi ingredjenti, una koža gušto de tuto poko. Molte volte sutseđe ke le še žvoda in faršora, alora ti preñdi un poko de pašta in una škudela, ti ge meti la farina e ti mišji e žbati ben. Še poj le že dure e non le še dištaka dala faršora, alora prova in una škudela meter un poko de rum, e ti vederà ke te šara mejo.

Al mattino della vigilia la padrona di casa cominciava a friggere le prime fritole per merenda.

Krakavice

I bambini per Natale, trovavano sotto il cuscino le krakavice e alcuni fichi secchi.

Ekò la ritseta: un kilo de farina, tsinkuanta grammi de levito, un kučar de šal. Še mišjava el levito kon due kučari de farina e akua tjepida e še lašava ke levita. Al impašto levitado še ağunjeva farina, šal e akua. Še lašava ke levita ankora. Še formava kon la pašta come un tubeto de tre tsentimetri de grošetša e lungi kuaranta. Še univa le tsime e ge še dava una forma ovale.

Pan de figi

Pan de figi era un dolce di fichi secchi che si preparava nel mese di settembre e si mangiava alla vigilia di Natale.

Ingredjenti: figi šuti, uveta, garofano, grapa

¹⁰ Il malvàs è un recipiente di legno o di terracotta a forma di un'enorme ciotola talvolta fornita di un manico come un pentolone gigante.

Preparatsjon: še mažina i figi šuti. Še ađunge i garofani. De što impašto še fa una forma de piramide e še me te la grapa.

Si serviva a forma di rondelle cominciando a tagliare dalla punta.

PASQUA

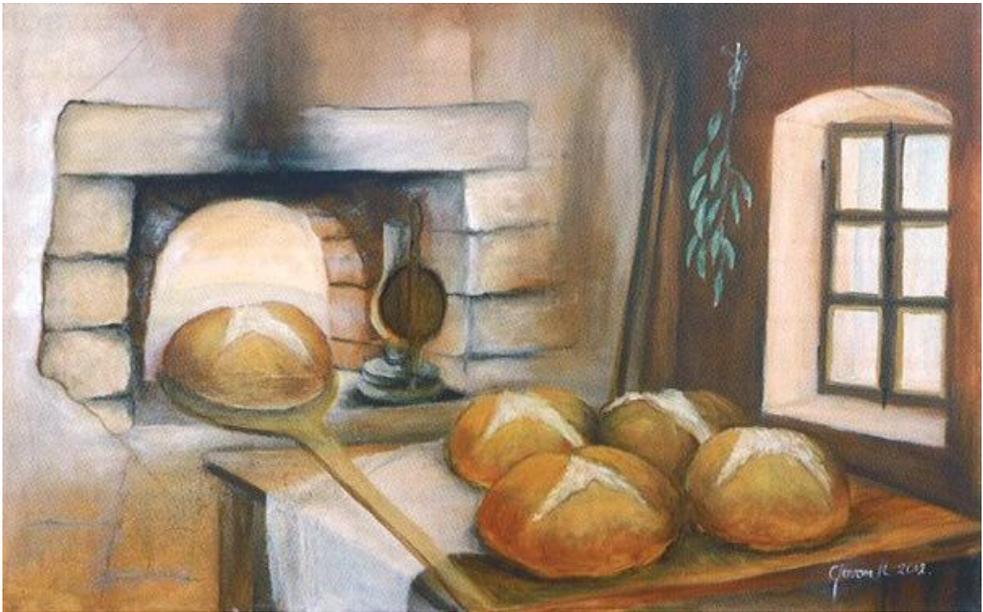
“Via tutti dalla cucina!”- grida la mamma. Escono per ordine il gatto, il cane, il marito, i figli. La mamma si accinge a preparare le *pintse* (Bragato 2007: 269).

Pintse

Questa è la regola: prima si impastano, poi, per due volte si *dmano* (si lavorano con le mani) e infine per tre volte le pinze si *levano* (lievitano).

Ingredjenti (per due pintse): un kilo de farina, tretsento grami di tsukero, tsinkue ovi (kuatro per la pašta e uno per špalmar la pintsa), un poko de late, la škortsa de limon e narantsa, tsento grami de buro, tsento grami de levito, un kučarij de šal

Preparatsjon: še mišja el levito, un poko de late, una čikeritsa de kafe de farina, un kučarij de tsukero e še laša ke levita. Še mišja kon la mutvitsa la farina, tsukero, buro (škaldado a baňomarija), late e ovi in una terina. Dopo aver mišja ben še me te el levito, e še mišja finke non še otjen un impašto morbido; še že nečešarijo še žonta un poko de late tjepido. Še kopre la pašta kon la kanavatsa (canovaccio) e še laša ke levita. Poj še lavra la pašta žontando la farina ke non še taka ale man. Še forma due pintse rotonde e še laša ke le levita. Ge še fa de šovra una krotse e še špalma kon un ovo žbatudo. Še rošte in forno de leńi.



F. 8: Le *pintse* (Nikolić 2007: 81)

CARNEVALE

I tipici dolci di carnevale erano l'olito e i galani.

Olito



F. 9: *Olito* (Nikolić 2007: 42)

Ingredjenti: farina, tsukero, figi šuti, uveta, škortsas de limon, pomi (mele) tajade, un poko de ojo, šal e late

Preparatsjon: še mišjava tuti i ingredjenti in una pašta e ki ke gaveva, podeva meter anke el lardo de pekora. Kuęšto še meteva in štomigo rovešado dela pekora. Še kuživa i orli kon el filo e že bužava kua e la. Še kužinava in akua per un ora e meža. In fine še tajava in fete large un tsentimetro e še šerviva kaldo, fredo o anke škaldado šul ojo.

Galani

Aj ultimi de karneval še maña i galani (crostoli). I galani še fa kon farina, ovi, tsukero, škortsas de limon; še fa el švojo, še taja in tante štrike, še li ingropa e še li friže in ojo.



F. 10: I galani (<http://www.gastro.hr/Krostule-s-vinom-1741.aspx>, 20.7.2010.)

GIORNO DEI MORTI

Per il giorno che si ricordano i morti, il 2 settembre, a Lussino c'era l'usanza di fare questo tipico dolce:

Fave lušínane dej morti

Ingredjenti: duetsento grami de mandole, tsento grami de tsukero, tsento grami de farina, trenta grami de buro, un ovo, kanela, škortsca gratada de limon

Preparatsjon: še špela e mažina le mandole, še mišja kon el tsukero, un ovo, škortsca de limon e un ninin de šal. Še forma la pašta morbida e ađunđe un pajo de goče de grapa. Še forma kome dele pikole fave, le še mete in un lamarin imburado e de šovra le še špalma kon el galo de ovo žbatudo. Še kužina in forno per venti minuti tsirka.

5.2. Feste familiari

Krokante

Per festeggiare gli sposi, dopo la cerimonia in chiesa, era tradizione offrire agli ospiti il croccante che gli sposi rompevano tra gli applausi e gli "evviva" dei presenti.

Ritseta: pulir tretsento grami de mandole, tajarle a pikoli petsetini e meterle in un lamarin. Le še deve roštir in forno finke non le čapa un poko de kolor. Intanto, še mete in un piñata tretsento grami de tsukero e še kužina šentsa mišjar finke non diventa rošo karamelato. In što tsukero še buča la mandole e un pajo de goče de limon. Še mišja tuto ben kon la mutvica e še mete in štampi ke prima še ga onto kon ojo de mandole. Kuando še ga rafreda še kava fora el krokante ke že diventa kome vetro. Že onže ben un kortel kon ojo de mandola e še taja a petsi kvadrati, triangolari.... Dopo i še taka kon tsukero karameliža in figure ke še vol. Še fa la neve kon un poko de tsukero e bjanko de ovo e li še dekora. (Nikolić 2007: 53)



F. 11: Krokante (Nikolić 2007: 53)

5.3. Momenti particolari

Durante l'allattamento, le donne nei primi giorni dovevano mangiare dei cibi scelti. I bambini venivano allattati con il latte materno per molti mesi e pertanto l'alimentazione doveva essere molto energetica.

Panada

Ritseta: in una piñata de akua freda še mete dentro bañar le pašamete šfregolade, un poko de ajo, ojo de oliva, šal e deve štar koži fermo per venti minuti o meža ora ke še intsomba ben el pan de akua. Alora še meteva bojir, e pju tempo ke boje, pju bona vjen la panada. Še la že tropo fiša ti ağunđi oñi tanto un poko de akua e ki ke gaveva formađo lo grata de šovra. I lušićani gaveva poko formađo perke el formađo i vendeva e el pan i mañava.

In caso di malattie si consumavano dei cibi leggeri. Le persone malate e deboli mangiavano brodo, soprattutto **el kordjal**, così i lussignani chiamavano il brodo di gallina ristretto, cioè tanta carne e poco brodo.

Per i raffreddori si beveva il **vin brule**. Il vino si beveva caldo e si dava anche ai bambini. Si sentiva la mamma gridare: Šufite kol fatsoleto, non šta tirar el nažo, impara la kreantsa!

Ritseta per ešer feliči. L'arte della cucina è dentro le donne lussignane, e lo conferma un foglietto trovato nei quaderni ereditati:

Prendi un kilo de kuor kontento, un kilo de amor de lavoro, un matsolin di modestia, un rameto de rašeñatsjon. Uniši tuto ben ben, meti in una piñata dela bona volonta, ağunđi...

L'elenco continua ma gli ingredienti sono, oggi, scomparsi; come le domestiche, come le *maride* (Bragato 2007: 214).

6. FILASTROCCHES, MODI DI DIRE E INDOVINELLI

A Lussinpiccolo le notizie si tramandavano da cucina a cucina, da strada a strada, e tutti venivano a saperlo.

Filastrocca che si sentiva spesso dire in cucina:

Pjova, pjovižina,
la gata va in kužina,
la rompe le škudle,
la laša le pju bele,
la kore šoto el leto,
la trova un konfeto,
el konfeto jera duro,
la lo buta žo del muro.

Canzoncina della cisterna:

La tsisterna de Lušićin¹¹

Kuando ti guardi el rubinetto del akua korente
ma dime: la tsisterna de Lušićin, non te vjen in mente?

¹¹ Scritta da Lina Gherbaz.

Oni kaža ge ne gaveva una a Lušin
e špešo una altra, fora, per bañar el orto e el gardin.

Akua ke dal tsiel ge kaška al lušinan per nente!
Per bever, e lavar, kužinar, tuto gratuitamente!

Glorja aj čikuti! Ke ne ga prešerva da tanti guaj,
difati, bevendo kuel akua nišun že morto maj.

Ma...pjove, non pjove, drio el Kalvarijo¹² že škuro...
"kuei že lampi de kaldo" – "Non pjovera de šikuro!"

In luo non pjoveva, la tsisterna še žvodava:
alora la čeža una protsešjon organizava.
Atorno el Duomo, devoti tuti kuanti,
in fila per due še kantava le Litanie dei šanti.

Kol ekuinotsijo de autuno, la tsisterna trabokava...
"Apri el športel dela gorla, ke l akua in štrada vada!"

Kon la pompa e kol šečo l akua šu še tirava:
ma malora! Ke pegola! še el gropo še molava.

Aj! Aj! Mama! In tsisterna me že kaškado el šečo...
Bavilo! A dir ke bel jera, anke še el jera večo.

Komprar un šečo non jera vera škalona:
un poko per la špeža...e i, štuange, ke vergona!

Ke gavemo peršo el šečo, non štege a nišun konar,
Ke la Marija o la Ana ne podarija kritikar.

Invetse kori prešto šu dal šinor Giovanin
E dige ke el ne imprešti el rampin.

Prova, riprova...eko, me par ke lo go urta...
El že in pjedi o tombado? – Taži...lo go inkotsa!

Racconto scherzoso, realmente accaduto:

- Diceva la signora Giacomina: "Štašera me šon fata in faršoreta un bel ovo freško e me go toča dentro una feta de pan dela Dumiza; poj go bevu una bevanda kol bon vin de šanšigo e l akua freška dela mia tsisterna e me šento proprio ben!"

- "...e lei, signora Catina?" - "Ah mi go manga un jajič kon un toketo de pan e una bevandiza!"

¹² Monte a Lussinpiccolo.

7. CONCLUSIONE

Vari fattori come la struttura del nucleo familiare e le condizioni di vita precarie della gente lussignana, che si basava sulle proprie risorse e il duro lavoro, hanno dato un notevole contributo alla nascita di piatti rustici preparati semplicemente. Ma semplicità, come si può pensare, non è indice di banalità o negatività, anzi significa genuinità e vivere sano.

La cucina lussignana, come si è visto, vanta alcuni piatti di una certa originalità, ormai poco noti, sbiaditi col tempo e divenuti piuttosto rari oggi, sebbene siano stati comunissimi in un tempo passato ma non troppo lontano. Ogni festività era collegata ad una particolare pietanza e questa era una delle rare occasioni per poter mangiare in abbondanza cibi conditi con tranquillità d'animo, reciproco affetto e benedizione. Ma non solo, nei giorni festivi l'intera famiglia si riuniva attorno al *fogoler* e passava piacevoli momenti raccontandosi aneddoti e storie di ogni giorno nella parlata tipica.

Al giorno d'oggi tali momenti si diluiscono sempre di più, ed il nucleo familiare non può più definirsi solido come una volta, quando ancora esistevano valori genuini.

Tornando al *fogoler*, questo era una volta il fulcro della cucina, e con esso molti altri accessori o altri oggetti che si usavano giornalmente e che ora trovano posto nelle soffitte e nelle cantine o più semplicemente sono andati persi.

“Le usanze portate con noi lentamente si perdono; sbiadiscono come le immagini dei nonni e bisnonni nelle vecchie fotografie. Ma, in loro difesa, sorgono i sogni.” (Bragato 2007: 458).

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

ABRAMIĆ 1975

Arlen Abramić, *Lošinjski talijanski govor*, Mali Lošinj 1975.

AUTORE IGNOTO 1921

Autore ignoto, *Ricette lussignane del 1921*.

BARTHES 1966

Roland Barthes, *Elementi di semiologia*, Einaudi, Torino 1966.

BRAGATO 2007

Elsa Bragato, *Una volta, a Lussin...*, Comunità di Lussinpiccolo, Trieste 2007.

DEVOTO – GIACOMELLI 1975

Giacomo Devoto – Gabriella Giacomelli, *I dialetti delle regioni d'Italia*, Sansoni, Firenze 1975.

DEANOVIĆ 1969

Mirko Deanović, “Intorno alla nomenclatura peschereccia di Lussinpiccolo”, in: *Studi linguistici in onore di Vittore Pisani*, Pandeia, Brescia 1969., p. 255-265.

DEANOVIĆ – JERNEJ 2002

Mirko Deanović - Josip Jernej, *Vocabolario italo-croato*, Školska knjiga, Zagreb 2002.

FAZLIĆ 2003

Marta Fazlić, *Nonina otočna kuharica*, Profil, Zagreb 2003.

FUČIĆ 1990

Branko Fučić, *Apsyrtides: kulturno-povijesni putopis po otočju Cresa i Lošinja*, Narodno sveučilište, Mali Lošinj 1990.

GASPAROTTO 1984

Anna Chiara Gasparotto, *Pescatori veneti di Lussino*, Cierre Edizioni, Canova 1984.

HIRC 2003

Dragutin Hirc, *Sulle isole Quarnerine*, Pino Tuffan, Rijeka 2003.

HREGLICH MERCANTI 1999

Neera Hreglich Mercanti, *Ricordando Lussino*, [s.l.], Hreglich Mercanti, 1999.

LUSSINO 1999-2010

Rivista *Lussino*, Foglio della Comunità di Lussinpiccolo, 1-33, aprile 1999. – agosto 2010.

MAVROVIĆ 1994

Nadir Mavrović, *Cres i Lošinj: šetnja po otocima, otočićima i hridima*, Art Studio Azinović, Zagreb 1994.

MELLONE 2001

Adriano Mellone, *Ricette per un anno*, La Fenice, Treviso 2001.

MILIĆ 2002

Carlo Milić, "Peccati di gola dimenticati: storie in cucina a Trieste", in *Istria e Dalmazia*, Edizioni Italo Svevo, Trieste 2002.

NICOLICH 1871

Mattes Nicolich, *Storia documentata dei Lussini*, Tipo.-litog. Istriana di Antonio Coana, Rovigno 1871.

NIKOLIĆ 2002

Adrijano Nikolić, *Kuharski izazovi s moga otoka*, ADI, Mali Lošinj 2002.

NIKOLIĆ 2007

Adrijano Nikolić, *Otočna korabljica: kuharski zapisi*, vl. izd., Mali Lošinj 2007.

PITTANO 1993

Giuseppe Pittano, *Sinonimi e contrari: dizionario fraseologico delle parole equivalenti, analoghe e contrarie*, Zanichelli, Bologna 1993.

ROSAMANI 1999

Enrico Rosamani, *Vocabolario Giuliano: dei dialetti parlati nella Venezia Giulia, in Istria, in Dalmazia, a Grado e nel Monfalcone*, LINT, Trieste 1999.

SOKOLIĆ 2003

Julijano Sokolić, *Lošinj: storia, cultura, arte, bellezze naturali*, Turistička naklada, Zagreb 2003.

TRETJAK 2003

Donatella Tretjak, *Istria, Cherso, Lussino*, Bruno Fachin Editore, Trieste 2003.

VONDERWEID

Iolanda de Vonderweid, *Ricette triestine, istriane, dalmate: antiche e moderne*, LINT, Trieste 1997.

ZINGARELLI 2004

Nicola Zingarelli, *Lo Zingarelli 2004: vocabolario della lingua italiana*, Zanichelli, Bologna 2004.

RIASSUNTO

Il dialetto lussignano fa parte del dialetto veneto come conseguenza del lungo dominio della Repubblica di Venezia sul territorio dell'Istria e del Quarnero. Questo dialetto è parlato solo, come dicono i lussignani, da coloro che da generazioni hanno sempre vissuto sull'isola e si sta estinguendo purtroppo insieme a loro. Le nuove generazioni parlano il lussignano solamente nella famiglia di origine. A volte capita che lo utilizzino per comunicare con i nonni, che rappresentano l'ultima generazione ancora legata al passato e che cerca di conservare, tramite la lingua, la propria identità culturale. La cucina dei vecchi lussignani assieme alle altre tradizioni, ha orgogliosamente mantenuto la propria individualità e trasmette inconsciamente lingua, usi e costumi di una volta.

SAŽETAK

Kuhinja starih Lošinjana ogledana u njihovom govoru

Lošinjski dijalekt dio je mletačkog dijalekta i posljedica je duge venecijanske vladavine na području Istre i Kvarnera.

Ovim dijalektom govore, kako kažu Lošinjani, samo oni koji već generacijama žive na otoku i on, nažalost, nestaje s njima. Nove generacije poznaju lošinjski dijalekt isključivo ako je u njihovom obiteljskom naslijeđu. Ponekad se koristi za komunikaciju s djedom i bakom, koji predstavljaju zadnju generaciju vezanu za prošlost i kojima je jezik način čuvanja građanskog i kulturnog identiteta. Kuhinja starih Lošinjana nesvjesno prenosi strukturu jezika i običaja od davnih dana.

Glavne riječi: lošinjski dijalekt, kuhinja, Mali Lošinj