

LESSICO D'OC

Ecco una selezione di termini in lingua occitana (il vocabolario occitano è consultabile gratuitamente sul sito internet <http://www.espaci-occitan.org/occitano-e-occitania/lingua-occitana/vocabolario-occitano/> - testi e traduzione di Rosella Pellerino)

BAÍA

Nel Medioevo le Abbadie erano congregazioni maschili cui spettava l'organizzazione delle feste profane. Il termine, in occitano Baía, passò poi ad indicare la stessa festa e il suo corteo di strambi personaggi. A Sampeyre, dove ogni cinque anni si svolge la più spettacolare con 300 figuranti, essa si è trasformata in vera e propria rievocazione storica. Festa pagana ricca di simboli legati alla rinascita e alla fertilità, sovrappone storia, leggenda e tradizione ricordando la cacciata dei Saraceni dalla Val Varaita. Come nella affine Beo di Bellino, le donne sono escluse dalla partecipazione alla Baía: i ruoli femminili sono sempre ricoperti da uomini. Col tempo, alcune Baías sono state cristianizzate dalla Chiesa e private della loro simbologia più profana, e la compagnia si è trasformata in scorta armata a protezione del santo in processione. E' il caso delle Baías del Castellar di Celle Macra e del Preit di Canosio in val Maira, di Sambuco e Festiona in Valle Stura, di Limone in Val Vermenagna e Castelmagno in Val Grana.

CARNEVALE

Dal latino carnem levare, astinenza dalle carni della Quaresima, il Carnevale era festeggiato vivacemente anche nelle austere valli. Quello più noto, ormai sospeso da qualche decennio, sia svolgeva a Villar di Acceglio, con il corteo delle Barboeras che sfilava l'ultima domenica di Carnevale e la prima di Quaresima. Lo Carnaval, re della festa, era scortato da due Arlecchini in costume bianco riccamente decorato con nastri e coccarde colorate, fiori, spighe ed altri simboli di fertilità. I due lo difendevano dalla sua più grande nemica, la Quaresima, fendendo una spada e facendo una danza propiziatoria. Il secondo giorno di festa il Carnevale veniva processato con l'accusa di aver corrotto i giovani, insidiato le donne e turbato la quiete: condannato a morte, veniva fucilato, destinato a risorgere dopo un anno. Nei giorni del Carnevale comparivano anche lhi manhins, stagnini che imbrattavano i volti di fuliggine, ed animali archetipici che rievocavano la lotta secolare fra uomo e natura.

NATALE

Il termine latino Kalendae, che indicava il primo giorno di ogni mese, significando “inizio” fu scelta in Valle Stura e in Provenza, nelle varianti Calenda, Calena, per indicare il Natale, festa che con l'avvento del cristianesimo andò a sostituire i festeggiamenti che si svolgevano a Roma il primo gennaio in onore di Giano. Le altre regioni occitane hanno invece privilegiato il termine Novè, Nadal, Noel, dal latino dies natalis, il giorno della nascita. Tutto ciò che si riferisce al Natale ha assunto in Provenza l'attributo calendal, titolo anche di un'opera di Mistral, vero e proprio inno alla Provenza. Protagonista è un pescatore di Cassis che per amore di Esterello compie imprese a suo dire degne di ammirazione, come abbattere i larici del Monte Ventoux o uccidere migliaia di tonni. Facendo dire da Esterello che non è con questi atti contro l'ambiente che egli conquisterà il suo cuore, Mistral anticipa i concetti più moderni dell'ecologia.

CAROLA

Nel Seicento un'importante produzione religiosa interessa tutta l'Occitania: si tratta dei Novè, canti di Natale, genere estremamente popolare che affonda le proprie radici nei drammi sacri medievali dedicati alla Natività. In Alvernia e nel Limosino il Novè assume i toni della satira sociale, con i Nadaus de Nostra Dona dei Doms risalenti al 1570 – 1610, ma è ad Avignone che questo genere tocca i livelli più alti, grazie al compositore Nicolas Saboly. Il musicista tra 1669 e 1674 pubblica il Recueil de Noël provençaux, una raccolta di canti di Natale in cui il mondo pastorale è dipinto con tonalità talmente idilliche e rasserenanti da spingere il premio Nobel per la letteratura Frederic Mistral a dire “i Novè di Saboly farebbero piangere d'emozione tutta una chiesa”. I Novè si diffondono anche nelle valli: sono del XVIII secolo quelli rinvenuti ad Argentera in Valle Stura e a Chianale in Val Varaita.

PARLATE

Sacra rappresentazione della Passione di Gesù Cristo caratteristica di Entracque in Valle Gesso, fino al 1583 le Parlate, ovvero i “dialoghi”, furono recitate in lingua occitana, poi sostituita dall'italiano e da un testo censurato e più controllato. Dopo un periodo di abbandono tra 1955 e 1978, questa tradizione è stata ripresa con cadenza triennale; per tutta la Settimana Santa gli uomini appartenenti alle Confraternite del paese inscenano la Passione e la morte di Cristo sia nella Parrocchiale che per le strade e le piazze di Entracque.

SCIABOLA

Collegata a riti analoghi diffusi in tutta Europa, la danza che si svolge a Fenestrelle il 25 agosto è eseguita da 18 spadonari con la presenza dell'arlecchino e del turco, che simboleggiano le forze del disordine e del male. La danza si svolge a ritmo di tamburo, in cui gli spadonari si muovono ponendo la spada al di sopra della spalla destra del compagno che segue, formando un serpentone in cui toccando la terra con le spade si feconda simbolicamente la terra. L'Arlecchino viene imprigionato simbolicamente dalle "rose", figure circolari composte dai danzatori, che gli puntano l'arma alla gola, rappresentando la vittoria del bene sul male e della primavera sull'inverno. Infatti un tempo questa festa si svolgeva a fine inverno, come la Baia. Segue una "danza delle cordelle" in cui i danzatori compiono evoluzioni intorno all'albero della libertà retto dal Turco intrecciando tra loro i nastri colorati che pendono dalla sua cima. Analoghe cerimonie si svolgono anche in provincia di Cuneo, a Castelletto Stura e Bagnasco.

SANTONE

Ritenuto "figlio del 1789" perché creato in quell'anno dall'artigiano e artista marsigliese Jean-Louis Lagnel, il santon, piccola figurina d'argilla cruda o cotta, modellata e decorata a mano in un pezzo unico, è il simbolo del Natale in Provenza. Rara parola occitana ad essere passata nel vocabolario francese, significa "piccolo santo" ed indica ciascuna delle figure, sacre, profane o tratte dalla quotidianità, componenti il presepe provenzale. I santons sono un popolo d'argilla fatto di pastori e pescatori, mugnai e lavandaie, notai e perdigiorno, giovani e vecchi: da Christol o Gelindo, il pastore con la pecora in braccio, al ravi, il giovane dall'espressione ingenua; dal badi-badan, il bizzarro del villaggio; dalla giovane Arlesienne nel tradizionale abito bianco e nero al simpatico Bartolomieu con la fiaschetta.

CORNAMUSA

La cornamusa evoca Bretagna e Scozia: eppure uno degli strumenti più diffusi nella tradizione musicale occitana è proprio la chabreta. Il nome si deve al materiale di costruzione, una pelle di capretto, ed è infatti strumento dei pastori: citata già nella Bibbia, risale forse ai Sumeri. Questo strumento è noto in occitano e italiano anche col termine di piva, forse dal latino popolare pipire, pigolare, di origine onomatopeica, mentre le regioni occitane di Francia usano più spesso i termini cornamusa o bodega. Nelle valli esistono anche antiche rappresentazioni pittoriche di questo strumento, nella chiesa di San Peyre di Stroppo e nella cappella di San Pietro di Macra.

GALOBET

Piccolo flauto a tre buchi caratteristico della Provenza, va suonato con la mano sinistra mentre la destra colpisce col battente il tamborin, alto tamburo rotondo. Anche Bizet musicando l'Arlesienne di Daudet inserì un tema per galobet e tamborin. Strumento popolare per eccellenza, in Provenza e nelle valli nell'iconografia sacra, mentre gli angeli suonavano cetre e viole il diavolo veniva generalmente raffigurato nell'atto di suonare galobet e tamborin.

GHIRONDA

Nata nel nord Europa nel XI secolo, la viella, viola o ghironda con la nota lunga e costante del suo bordone vince il silenzio dei monasteri, lottando contro l'horror vacui medievale. La sua invenzione si deve alla scoperta che la corda produce vibrazioni non solo pizzicata ma anche sfregata da una ruota, ed è il primo strumento cui si applica il principio della tastiera. In origine è detta organistrum ed è suonata da due musicisti, deputati a girare la ruota e schiacciare i tasti; in seguito un solo esecutore svolgerà entrambe le operazioni. Dopo il periodo d'oro di trobadors e Arcadi, è destinata ad artisti di strada e mendicanti ciechi, da cui deriva il soprannome di viola da orbo. Tra questi, con il suo strano cappello a sonagli, la grancassa sulla schiena e la ghironda in grembo, Briga è il musicista ambulante più celebre e caratteristico nella storia delle valli. Partito dalla Valle Maira, a cavallo fra XIX e XX secolo viaggiò con il suo strumento a forma di nave portando la musica occitana in tutta la Francia.

CORRENTE

Danza tipica delle Valli Occitane, è presente anche oltralpe, con identico nome ma struttura ed esecuzione del tutto differenti. Di origine non del tutto precisata, ma probabilmente di tradizione popolare sviluppatasi dall'evoluzione delle danze del Rinascimento, deve il nome al verbo correr, correre, con riferimento ai movimenti circolari e veloci compiuti dai ballerini. È ballata in tutte le Valli come correnta ordinaria – le più celebri in Val Vermenagna, Varaita, Po, Chisone – con passi diversi e poche varianti di figure (C. de la Ròcha, C. de Costilhòlas). In Val Varaita e Vermenagna la correnta è seguita nella sua esecuzione dal balet, sequenza di figure ripetuta normalmente un numero di volte pari alle coppie presenti al ballo. La correnta è strutturata in due parti: la prima, detta viron o a la mèssa, è più tranquilla; nella seconda, detta balet, ripetuta di norma due volte, il ritmo si vivacizza e i ballerini prima segnano il ritmo tenendosi per mano uno di fronte all'altra, poi danzano in cerchio tenendosi sottobraccio.

GIRANDOLA

Farandola è per i bambini occitani la girandola, e in riferimento all'azione del girare è divenuto il nome di una delle più antiche danze occitane, tipica della Provenza. La leggenda narra che abbia origini cretesi e sia legata al celebre filo di Arianna, utilizzato per uscire dal labirinto dopo aver ucciso il Minotauro, ma alcune raffigurazioni trovate nel Mediterraneo ne testimoniano l'esistenza già nell'età di bronzo. La farandola è una danza di campagna, ricca di significati ancestrali legati alla rinascita e alla fecondità, ed imita il volo delle gru a primavera con l'utilizzo delle braccia che bilanciano il corpo in velocità; veniva solitamente suonata al termine delle serate di ballo per indicare la fine della festa. Fu utilizzata in passato durante le contestazioni durante l'impero di Bonaparte, per circondare e innervosire le truppe; inoltre nelle regioni della Linguadoca e del Limosino si usava danzare la farandola di fronte ad una nuova casa per onorare l'abitazione dei novelli sposi.

STUFATO

Dòba o adòba, lo stufato tipico della Provenza e della valli, dovrebbe il proprio nome al latino adobare, da cui l'occitano adobar, aggiustare, ornare, detto specialmente dell'aspetto fisico e dell'abbigliamento. La dòba viene cucinata infatti con piccoli tagli di carne anche diversa (un tempo gli avanzi), "aggiustati insieme". Secondo un'altra teoria il nome del piatto deriverebbe invece da una radice sassone o basso francona con il valore di tagliare, colpire, ipotesi avallata dal fatto che in francese antico si diceva adouber per i cavalieri che venivano investiti ricevendo un colpo di piatto con la spada.

OLLA

Regina della tavola montana, la pentola di coccio utilizzata per il minestrone di fagioli, porri, patate, zampini di maiale è passata poi ad indicare il piatto stesso, nell'espressione ola al forn. Essendo in terracotta suonava fessa, e forse a questo si deve il detto chòrn – sordo – coma una ola. Lhi claps semelhon a las olas, i cocci assomigliano alle pentole, è il proverbio occitano che traduce gli italiani "buon sangue non mente" o "il sangue non è acqua".

PANADA

Viure de panada è un modo affettuoso che designa una vita povera; la panada, termine che deriva dal latino panis, è passato poi all'occitano per indicare una spartana zuppa di pane rafferma, uovo e formaggio grattugiato in acqua condita con burro. Questo piatto, simbolo di una cultura in cui nulla andava sprecato, divenne cibo d'elezione specie per

bambini e vecchi sdentati. Forse proprio perché era destinato a chi non era ancora – o non più – in grado di ragionare, il termine ha assunto poi un significato dispregiativo, e panada è divenuto un bonario insulto che sta per sciocco, tontolone.

RATATOUILLE

Cavoli, spinaci, patate e cipolle erano i pochi ortaggi a crescere in valle: per lo più si consumavano verdure spontanee come luvertin (asparago selvatico), barbabòc (barba di becco) e virasolelh (tarassaco). Molto apprezzati erano i legumi, che si conservavano a lungo e sostituivano le proteine della carne. Finocchi e cavolfiori erano sconosciuti e solo alla fine dell'Ottocento arrivarono sulle montagne pomodoro e melanzana. Perciò la ratatolha, tipica della Provenza – e di Nizza nella variante bohémienne senza peperoni-, si diffuse nelle valli solo nel Novecento: la preparazione di questo “stufato vegetale” richiedeva infatti di cuocere a fuoco lento fagiolini, zucchini, peperoni, carote e melanzane in un sugo di pomodoro, aglio e cipolla. I provenzali fanno risalire questo termine al gergo militare rata touillé, ovvero “luogo in cui tutto può nuotare”, immagine che richiama il rancio in cui non era raro ritrovare fritti o bolliti gli avanzi dei pasti precedenti.

RAVIOLE

Non sono i ravioli ripieni della tradizione piemontese, ma piccoli fusi di farina e patate le celebri raviòlas della Val Varaita. Per prepararle, occorre cuocere le patate, passarle e mescolarle alla toma, aggiungere un uovo, olio e farina e dopo aver impastato fare dei fuselli di pasta col palmo della mano. Dopo averle cotte nell'acqua bollente, si condiscono con burro fuso.

RICOTTA

Il Seiraç, ricotta di siero, era un prodotto di scarto del latte impiegato per realizzare la toma. Facendolo bollire si otteneva una ricotta che veniva avvolta nel fieno montano e lasciata stagionare una settimana prima di essere consumata. Il nome di deve al latino dal latin serum, o al fatto che la ricotta veniva pressata, serrata, in un telo per ottenerne lo spurgo dal liquido. È tipica delle valli Chisone, Susa, Pellice.

FOLETTO

Il foleton, detto anche esprit folet, è un folletto o spirito burlone, piccolo, coi piedi di capra e il corpo coperto di peli. Molto intelligenti, i folletti sanno lavorare i formaggi e tessere; alcuni di loro lavorano per gli uomini come pastori o domestici. Ne esiste anche

la versione femminile, la folatona, fata o maga, anch'essa piccola, pelosa e sgraziata: queste fate avrebbero insegnato agli uomini le tecniche della caseificazione, e avrebbero condiviso anche l'arte di preparare la cera con il siero in cambio della promessa da parte dell'uomo di non voler violare i loro nascondigli segreti. Promessa ovviamente non mantenuta, che fu la ragione della fine dei buoni rapporti tra folatons e uomini. In Val Varaita si ritiene che siano le folatonas a portare i neonati sotto i cavoli. Oggi usato come aggettivo folaton equivale a sciocco, folle.

MASCA

La masca, strega amica del diavolo, è una figura presente nell'immaginario di ogni borgata alpina: donna in genere anziana, ha il potere di trasformarsi in animale, governare le forze della natura, e spesso rapisce i bambini o minaccia la comunità in cui vive. La masca con i suoi poteri straordinari era il capro espiatorio per giustificare epidemie, carestie e calamità; non poteva morire finché non fosse riuscita a trasmettere il suo potere ad un'altra persona, anche solo sfiorandola.

SILVANO

Il termine sarvan o sarvanòt deriva dal latino silvanus, abitante delle selve e dei boschi. Si tratta di folletti piccolissimi e molto dispettosi che non amano farsi vedere ma che amano fare dispetti agli uomini, e spesso rapiscono le donne non ancora purificate dopo il parto – un tempo occorrevano 40 giorni di purificazione prima di potersi ripresentare in chiesa.