



*Ech iquà, scret in dialet,
cum ch'us fa un bon brudett*

Ech iqua, scret in dialet, cu ch'al fa un buon brudett - Brodo

Mett s' e' fogh, ad prima bòta, / metti al fuoco, come prima cosa
un tighem ad teracòta, / un tegame di terracotta,
querzie e' fànd, senza pavura, / coprigli il fondo, senza timore,
d'oglie bon, d'uliva pura; / di olio buono, di pura oliva;
pardansol, zvàta e aj / prezzemolo, cipolla e aglio
ben tridèd, ch'in menca mai. / ben tritati, che non mancano mai.
Quand ch'e' cminza rusulé / Quando (il tutto) comincia a rosolare
Nu farmet ilé a guardè / non fermarti lì a guardare
Nu t'baduria a stè da veda, / non perder tempo a star vedere,
cazie zò un cuciaron d'seda / ficcaci giù un bel cucchiaino di aceto
e pu seinti ach udurein / e poi sentirai che odorino
ch'ut s'impara pr'e' camein! / che vien su per il camino!
Per e' piò o mench saled / Per il più o men salato
Dà pu rèta me palèd, / dai ascolto al tuo palato,

mo se be' t'vo in alegria / ma se bere vuoi in allegria
pevur seinza culumia, / (mettici) pepe senza economia,
e nu fai chès se t'seint i dul / e non far caso se senti i lagni
quant che dop u i brusa e' cul. / quando dopo (a qualcuno) gli brucia il culo.
Un cucier abundantein / un cucchiaino abbondantino
Ad cunserva e' pò 'ndè bein / di conserva può andar bene
Sfta t' l'acqua, e te riposa / sciolta nell'acqua, e tu riposa
Aspitand che lia l'as cosa; / aspettando che lei si cuocia;
zinq minut, pu fat a pèzz, / cinque minuti, poi fatto a pezzi,
te cranzipia met zo e pess... / tu comincia a metter giù il pesce...
Arcurdansi d'avè cura, / Ricordandosi di aver cura,
prima quel che tein cutura: / (di mettere) prima quello che tiene la cottura:
ragn paghèn e si puleini, / pesci-ragni pagani e seppioline,
bà-in-chèv, sgàmbrè, scarpeini, / pesce-prete (boccaincava), sgomberi, scorpene (scòrfani),
ràmb, varol, mazoli e sfoi, / rombi, spigole, caponi (gallinelle) e sogliole,
l'è tòtt prèss che fa mèll voi. / è tutto pesce che stuzzica mille voglie.
Rusùl, bisat, (pàch i sardun!), / Triglie (rossòli), bisatti (pochi i sardon!),
capi-senti e gambaru, / capesante e gamberoni,
cagnòl, ràsp, la canuciaza / smeriglio (o verdone), rana pescatrice, (una) canocchiaccia
e po tòtt quel ch' dà la piazza, / eppoi tutto quello che offre il mercato,
(e do purazi u s'po mett dreinta / (e due poveracce vi puoi ficcar dentro
giost per cuntantè la zeinta). / giusto per accontentar la gente).
Ch'un te pasa per la testa, / (E) che non ti passi per la testa,
(che sinà t'arvein la festa!), / (chè altrimenti rovini la festa!)
d'metie dreinta di mulet, / di metter dentro dei moli,
marloz, mormuri o zanchet! / merluzzi, mormori o cianchette (linguattole)!
Seinza prescia l'ha da cuvù / Senza fretta (tutto) deve 'covare'

E tota l'acqua cunsumè. / e tuutta l'acqua (deve) evaporare.
E t'an gni tag ma dè dreinta / E che ci si guardi bene dal rimestare
Ch'us faria 'na pulenta! / perché ne verrebbe fuori una polenta!
Ogni tent mov e' tighem, / Ogni tanto muovi il tegame,
un scusset, però fa pien, / una scossetta, ma vacci piano,
e quand l'avrà fat e' tel sora / e quando (il brodetto) avrà fatto il 'telo' sopra
e' vurà di che sarà l'ora. / vorrà dire che è scoccata l'ora.
Sarvèss j amigh cun divuzion / Servi (allora) con devozione
E per ugnun la su purzion / e a ognuno la sua porzione
Senza fè parzialità / senza fare parzialità
Cum pèss o quantità, / (sia) come qualità di pesce o quantità
e cun e' sugh, da bon cris-cien, / e con il sugo, da buon cristiano,
fa un po' pr'om, chi i bagna e' pen. /fa un po' per ciascuno, che vi inzuppino il pane.
Quant ch'ja avràà pluchè enca 'l speini / Quando avranno piluccato financo le spine
Dal mazoli o dal scarpeini / dei caponi o degli scòrfani
Di chi vaga un po' a l'antiga / di (loro) che vadano un po' all'antica
Strufandi e' piat sa la muliga: / ripulendo il piatto con la mollica:
me ho fni, Giani, e at vialut / io ho finito, Gianni, e ti saluto
sa du brazi, cume i mut. / con le due braccia, come i muti.

Walter Fabbri

[Read More](#)
