



Il plevàn e il uès di muart

Ranieri Mario Cossar

Sul principi dal votzènt ogni glèisia di Gurizza veva ancimò il segràt, par sapulí i muars dal popul, atòr di je.

Ai nòbii, invezzi, ju sapulivin tai soteragnos e gi cuviarzevin la busa cun t'una piera lùngia e làrgia, che gi serviva ància di pavimènt a la glèisia.

Dòngia il segràt dal nostri Domo, jara in chei temps la vècia canònica, una ciasa bassa di un sol plan, cui scurs e i tre puartóns pituràs cul colòr vert, sul stes puest che uè si ciata la gnova.

Ogni puartón da la canònica veva tre s'cialins sul plazzàl. In ché ciasa stava il plevàn, cui canonics e i cape-làns; la domènia, dopo di misdì, la vin là i fruz e li frutis a dutrina.

Dopo vé dismitùt la usanza di sapulí atòr il Domo, jarin restadi li crôs e li làpidis ancimò un zinguanta ain sul luc, po il font jara stat vendùt par fabricá una filanda par tirá seda.

Li fèminis dal Senàus gi contavin, un sessanta ain fa, a li frutis, che guciavin la cialza sot i volz di Sant Antoni, un fat spaventós, che jara sozedùt ta vècia canònica.

Ai temps dal fat jara plevàn di Domo un predi mataràn, grasignàt, vècio e smarcarios. Il plevàn, par festezzá il giubilejo da la so prima messa, veva invidàt a zena li primi parsonis da la zitàt, cun t'un grun di fraris, di capuzins e di predis forèsc' vignùs par ché occasiun pascolási par Gurizza.

Veva par coga una vedragnota, che veva servit prima cà 'l vescul defònt; coga famosa par prepará ogni spèzia di buini pitanzi nostranis. Par Pasca, po, faseva tali fulis,⁽¹⁾ che cui li mangiava gi vegniva di lecás i lavris dut il di.

Pa li vot doveva jessi pronta la zena, ma, poc temp prima, la coga si veva 'nacuart di no podé prepará i ardiciocs, parzè gi manciava il parsembul. Duta disperada jara coruda cà 'l so paròn e veva diti: «Sior plevàn benedèt, mi tòcia una granda disgràzia ! Soi senza parsembul e no sai zemùt prepará i ardiciocs pal so amigo spisiar, che gi plasin tant !».

«Puóra storcla ! Pa sta roba cà si disperis», veva risponduti il plevàn, «va jù tal segràt, che ciataràs tant parsembul che ùs».

«Tal segràt, a sta ora ? Jo no jo, che no voi !» veva diti la Sesa, «jai tropa paura dai muarz par lá di gnot dòngia li fuessim».

«Ben», veva diti il plevàn, «larai jo par te, ma cul parsembul ti partarai ància un uès di muart, par che imparis a vé curàgio», e il plevàn jara lat jù tal segràt...

Jara una di ché gnoz di marz che a Gurizza son cussi bielis. Manciava la luna, ma il zil, pal splendór da li stelis, veva il colòr turchìn dai garofui dal furmènt, cumi i vistiaris di seda da li nuvizzis di Borc Fasuli.

Ta ostaria, che l'è ta cort Caravègia, una clapa di zovins si prontava di là fagi la serenada, cui violins e cul lirón, a Matilduta, un agnul di Dio, cun doi voglóns lusinz e neris cumi li moris di baràz, che stava daùr i Resonèrs (Via Orzoni) e, intànt ciantavin:

*Matilduta, biela fruta,
Tráiti infür sun chel balcón,
Una sola parauluta
Che ti spieghi la resón !*

Il plevàn jara tornàt cul parsembul ta man e cun t'un uès di muart sot il braz.



Co la coga veva viodùt chel uès, si veva tacàt ziulà cumi una mata. Il plevàn alora veva fat fenta di butá il uès fur pal balcón, ma invezzu lu veva butàt sot l'armàr ta ciamara, dulà che jara preparada la taula pai invidàs, po veva diti: «Va là, Sesa, no sta jessi cussi stúpida, dai vis bisugna vé paura, ma no dai muarz !».

Sesa, dopo vé viodùt sparí il uès, zerciava di dásì curágio, si ricuardava che so nevòt barbier, dòngia il convènt da li mùgniis, co vigniva ciatalà, la domènia dopo bindission, par scrocági qualchi svànzica, gi disseva: «Agna Sesa, bisugna gioldi la vita fin che si pol, parzè 'omus mortus non est plui buligaribus». Sei il latin dal nevòt, sei che veva finit di tajá fin fin il parsembul, par mètilu cul pan gratàt sui ardiciocs, veva dat un suspirón e si veva pacificàt.

Intànt vevin scomenzàt vigní i invidàs, e duc', secònt il rango, si vevin metùt a sintá dòngia la taula.

Il muini, vistùt di fiesta, faseva di servidòr. Veva cumpena puartàt li tre primi pitanzis: zèsera cul parsùt, gialina rustida cu la salatuta e agnèl frit cu l'uf e pan gratàt, co dut in t'un si viot comparí devant dal armàr l'ombra di un on grant e grues, che ven indenànt viars la taula. Duc' quanc' si vevin cialàt ta musa cumi par domandá cui che podeva jessi

ché ombra. Il preposit, che pareva il plui curagios di duc', veva fat moto di strénzisi plui insieme par fági puest ància pa la ombra, il muini po, veva puartàt una ciadrea e un plat di peltri ància par je, e l'ombra si veva sintàt...

Duc' tentavin di fási viodi indiférnz. Il muini continuava puartà sù una pitanza daùr l'altra, e ogni volta gi meteva sul plat ància pa l'ombra. Ma chista no veva zerciat fregul, nància co veva puartàt l'ombul cul contorno di pasta frola, che i nostris vècios disevin, che faseva risusitá ància i muarz !

I invidàs jarin restàs murtificàs di viodi che l'ombra no uareva fági onòr nància al ombul di soranèl, po viodint sul orlo, piciat sul mur, che si vissinava l'ora di mieza gnot, veva scomenzati vignígi adues una pau-ra malandreta.

Il uardian dai capuzins, alora, par sconzurá qualchi malàn plui grant, veva diti al muini di lá ta sagristia dal Domo a cioli dut l'ocorint par compagná via i muarz.

Duc' vevin finit, cumi par inciant, di mangiá e di ciacarà. Ta ciamara no si moveva che la flama da li florentinis e il pendùl dal orlo compràt cà 'l Sich, ma in lontananza si sintiva li ciampenis da la Capela, che clamavin i fraris a preá in coro...

Il muini jara tornàt cui camis, li stolis, i aspersoris e un vinc' ciandelòz. I predis si vevin vistùt cui abiz benidis e dopo vé impiat cu la bau-sia i ciandelòz si vevin tacàt preá li prejeris pai muarz. Il plevàn veva ciolt sù il uès, che jara sot l'armàr, e alora l'ombra si veva alzàt sù da la ciadrea, jara lada fur da la ciamara e jù pa li scialis.

Duc' i predis, preant il Miserere, jarin lati daùr fin in chel puest dal segràt, dulà che il plevàn veva ciolt sù chel uès. Dopo vé binidit ché tia-ra ognùn jara lat a ciasa so, ma il plevàn invessi di tornàt canònica, jara lat cul pari uardian, tal convènt dai capuzins, par métisi fa pinitinza.

Dopo ché gnot scalognada jara capitatì al plevàn una tala paura dai muarz, che doveva jessi la so ruvina: viodeva uès di muart e ombris par dut.

No jara passàt nància un mes, che ància lui, dai granc' spavènz, jara tornàt al Creatòr.

(1) Pastuti gurizzanis, grandis fati cumi gnocs di patatis, fati cul pan gratàt, pignui, ùa passa, furmadi gratàt, scussa di lemóñ, svarzelàt tajat a bocognüz, ros di uf e farina blància, cusinadis tal brut di parsùt.