

Relazione Prof. Telmon

Susa è una città che è stata esposta ad ogni genere di commistione linguistica e culturale, fin dalle sue più remote origini liguri e celtiche; poi romanizzata con la conservazione di una forte impronta dei sostrati celtoliguri e con una quasi altrettanto forte impronta dei superstrati germanici (gotico, longobardo, frantone). Si è trovata costantemente in una posizione non soltanto di piccola capitale interalpina, con legami economici, politici e culturali al di qua e al di là dello spartiacque alpino, ma soprattutto, per quanto attiene agli aspetti linguistici, di piccolo "focolare" di irradiazione di modelli linguistici. Due peculiarità, apparentemente contraddittorie, l'hanno caratterizzata attraverso i due/tremila anni di storia: da un lato, la capacità di plasmare una propria specificità culturale e linguistica (e di darne una certa diffusione territoriale grazie al ruolo di centro commerciale ed amministrativo); dall'altro lato, l'estrema permeabilità alle innovazioni, ai mutamenti linguistici, alla coesistenza di codici linguistici diversi.

In grazia di queste sue caratteristiche e dei suoi rapporti privilegiati con la romanità celtica di area transalpina, le caratteristiche linguistiche del latino appreso abbastanza precocemente, tra il primo ed il quarto secolo d.C., sono all'incirca quelle delle grandi scuole della Gallia Narbonense e della Gallia Lugdonense.

Per questa ragione, nella Valle di Susa come nelle vallate del Piemonte occidentale, si dovrà parlare, in riferimento con la formazione dei successivi volgari neolatini, di parlate "galloromanze", in contrapposizione con le parlate della pianura pedemontana che, pur partendo da condizioni di sostrato abbastanza analoghe, si orientano però su modelli scolastici, culturali, economici e politici sostanzialmente "italiani".

Per le sue vicissitudini storiche, la Valle di Susa è interessata da entrambe le famiglie linguistiche neolatine che si formano nella Gallia sud-orientale: l'Alta Valle sviluppa così, da Chiomonte fino a Cesana e a Bardonecchia, una serie di parlate di tipo occitanico che si ritrovano, senza soluzione di continuità, sul versante brianzonese delle Alpi; la bassa Valle e la Val Cenischia per parte loro sviluppano dei patois di tipo francoprovenzale in larga misura simili, nei principali esiti e fenomeni linguistici, a quelli delle vallate morianesi.

A quest'ultimo tipo linguistico fa capo la parlata locale di Susa. Grazie al ruolo di Susa di mercato principale di vasta area, di capoluogo amministrativo e religioso, di centro commerciale e scolastico di una certa importanza, il suo dialetto francoprovenzale diviene così quello che evolve maggiormente e, allo stesso tempo, quello che maggiormente influenza le parlate non soltanto dei paesi circostanti ma anche delle vicine valli di Viù, del Sangone e dell'Arc.

Ma se dal punto di vista della comunicazione quotidiana e popolare la collocazione di Susa è, come si è visto, nella vasta era francoprovenzale, non si può dimenticare che il suo più volte accogliere, per la comunicazione "ufficiale" e per l'amministrazione, altre lingue. Nei primi secoli dell'era volgare, non c'è problema: la lingua dell'amministrazione, che è poi la lingua della scrittura, resta il latino. Ma a partire dai secoli successivi all'anno Mille, le cose si complicano: il latino continua, naturalmente ad essere la lingua più usata per diversi secoli, ma sempre di più trovano atti, delibere, lettere più o meno ufficiali, protocolli vergati nelle "nuove" lingue romanze.

Tra queste, in primissima istanza e per lunghi periodi (intervallati poi, a seconda delle alterne vicende politiche, con l'italiano) figura il francese.

Basta infatti consultare il libro degli ordinati (che è come dire i verbali delle deliberazioni comunali) della Città di Susa, o anche, più semplicemente, il fondo dei libri in lingua francese della Biblioteca civica (senza contare i costanti riferimenti ad Embrun o a Sain Jean de Maurienne per quanto attiene alla formazione del clero, o alle strutture monastiche dei benedettini, dei cappuccini e dei francescani di Susa), per vedere come la lingua francese sia stata costante nella vita amministrativa e culturale della Città.

Ma anche popolare, se è vera l'attestazione di un testimone scrupoloso e attendibile come Goffredo Casalis, il quale scrive nel 1850 (nel vol. XX del Dizionario geografico storico-statistico-commerciale degli stati di S.M. il Re di Sardegna), parlando delle lingue parlate dai segusini; "il dialetto piemontese di cui fanno uso, non differisce da quello che parlasi nella capitale; ma duecento anni fa usavano un dialetto particolare: le lingue francese ed italiana sono da essi egualmente conosciute".

Una bella testimonianza del plurilinguismo segusini, e soprattutto una testimonianza minimalista, perché nel dichiarare abbandonato il "dialetto particolare" (cioè la lingua locale francoprovenzale), il Casalis trascura due cose: la prima, che anche nel centro cittadino la lingua locale francoprovenzale non è stata soppiantata dal piemontese "duecento anni fa", ma molto più tardi, non più di ottant'anni prima della sua testimonianza, all'incirca a partire dall'istituzione della sede vescovile; la seconda, assai più importante, che in realtà né nel 1850, al momento in cui egli scriveva, né assai più tardi e addirittura ai giorni nostri il patois locale di Susa non aveva né ha mai cessato di esistere e di essere parlato, perché le frazioni di San Giuliano, Coldimosso, e Traduerivi hanno continuato e continuano tuttora, nelle loro più genuine (e sempre più ristrette alle classi di età più anziane) espressioni, ad utilizzare la lingua locale. Lo prova la grande inchiesta diretta dal dott. Guglielmo Negri, allora segretario generale dell'Ufficio Studi della Camera dei Deputati, che fu effettuata nella prima metà degli anni '70 per conto della Presidenza della Camera dei Deputati, nella quale si legge, tra l'altro, che "la città di Susa è attualmente non alloglotta; sono alloglotte invece le sue frazioni Coldimosso, San Giuliano, Traduerivi, la cui parlata è di tipo francoprovenzale" e che "il dialetto francoprovenzale è ancora vivo nelle frazioni". In tempi ancora più recenti, sul finire del secolo appena trascorso, un'altra inchiesta è stata effettuata, per conto dell'Atlante Linguistico ed Etnografico del Piemonte Occidentale del Dipartimento di Scienze del Linguaggio dell'Università di Torino, a San Giuliano di Susa; nel corso di questa inchiesta è stata raccolta una cospicua quantità di materiale dialettale, tutto da attribuirsi senza esitazione al tipo linguistico francoprovenzale.

Ciò che si può tuttavia osservare è che, venuta a mancare l'attività propulsiva del centro cittadino, le parlate delle tre frazioni sono andate sempre più appoggiandosi, nelle loro caratteristiche più precipue, alle parlate dei paesi contermini: mentre infatti San Giuliano tende a considerarsi, anche nella coscienza dei suoi parlanti, come una sorta di appendice linguistica di Urbano (ma non dimentichiamo quanto si è detto più sopra a proposito del ruolo che questo patois ricopre, a detta di un linguista insigne come Benvenuto Terracini, di specimen odierno dell'antica parlata di Susa stessa), la parlata di Traduerivi pare riflettere molti tratti di quella di Meana e quella di Coldimosso è considerata dagli stessi parlanti del tutto uguale, salvo una minore grossolanità, al dialetto attuale di Mattie. Né va dimenticato, nel novero delle parlate che in qualche misura devono rappresentare l'antica parlata cittadina di Susa, quella della frazione giaglione di Santo Stefano (dialettalmente Staquiéven): una varietà che dai giaglionesi stessi è considerata, sia per la sua maggiore permeabilità al piemontese sia per alcune sue differenze fonetiche rispetto a quelle delle altre frazioni, la "meno giaglione" e la più "segusini".

Pare dunque, alla luce di questo esposto, poter affermare che la Città di Susa può legittimamente attribuirsi, dal punto di vista linguistico:

Un largo e ricco plurilinguismo e, in particolare, una appartenenza storica, popolare e tuttora vivente alla famiglia linguistica francoprovenzale;

Dal punto di vista storico – ma con largo appoggio anche sulla realtà economica attuale che vede un ricco commercio con le regioni francesi confinanti- e dal punto di vista antropico – come dimostra una larga percentuale di antroponomi presenti nell'anagrafe cittadina – una appartenenza, a livello di codice della comunicazione colta ed ufficiale, alla famiglia linguistica francese.

A conferma della vitalità e come saggio delle caratteristiche sia della lingua locale di Susa sia del suo caratteristico plurilinguismo, forniamo qui un testo (la ricetta della "bagna caoda") nella versione fornita da una fonte di San Giuliano e nelle sue traduzioni italiana, piemontese, patois e francese.

La Bagna Cauda

ITALIANO

La bagna cauda di una volta ...del tutto differente da quella di adesso. Una volta mettevano l'aglio e lo facevano cuocere nell'acqua unpo', poi lo vuotavamo mezzo crudo, poi lo mettavamo giù nell'olio, facevamo cuocere, e poi mettevamo poi dopo le acciughe... ma io, fosse già io..i miei le hanno sempre tritate le acciughe, o altrimenti tagliate fini fini...proprio mio padre e mia madre, allora facevano: prendevano l'aglio, lo pulivano bene, poi quando era lavato, lo asciugavano e lo tagliavano già piuttosto fine, si facevano quattro o cinque pezzi, poi lo tagliavano ancora fine fine, lo facevano cuocere in un po' d'acqua. Quando era già più che mezzo cotto, allora lo lasciavano...lo colavano nel colino da caffè. Poi lo mettevano nel latte, ancora un po' a cuocere: portava già via (non c'era quell'abitudine che c'è adesso). Poi mettevano un'altra padella, prendevano un'altra padella...era il fouiòt. Mettevano il burro, facevano friggere un po', burro e le acciughe, cinque o sei minuti, poi mettevano l'aglio e il latte che c'era dentro; quando questo era tutto ben cotto – ma di latte non ne mettevano più-facevano cuocere in un angolo della stufa o del fuoco – se è proprio dei tempi antichi c'era il fuoco con un treppiede...con la brace di sotto...facevano cuocere tutto adagio adagio, poi quando era bello e cotto allora mettevano giù l'olio che volevano; all'olio lasciavano soltanto dare una sbollentata...

PATOIS

La banha tchàouda d'in còl..tòt difèrent da coula d'ourà!In còl a bitian l'ài e lou faziàn couèira din l'eva an pòc, poé luo voudiàn mez cru poei luo butavoun a val din l'oeli; faziàn couèira poei bitian poe apré èlz antchoùe...ma mè, fus djà mè, j'a l'an sèmpe tritàie èlz antchoùe, o se nò taià fine fine...pròpe moun pare e ma mare altura....faziàn: piàvou l'ài, lou poulidàvoun ben, poei cand i ér lavà, lou savàvou e lou taiàvou djà pitòst fin; as faziàn catr ou sinc tòc, poei lou taiàvou ancora fin fin, faziàn couèire inqué din an po d'èva.cant que l'ài i éra djà pi que mez couèt, altura lou lasiàn...lou coulàvou din lou coulin da café.poe lou bitàvoun din lou lat, ancora èn pòc a couèire: poutava djà vià (i éra nèn coula abitudine c'a i è adès). Poei bitàvoun n'òuta pèla, piàvoun n'òuta pèla ..lou fouiòt ai éra. Bitàvoun lou boerou, faziàn èn pòc fritchoulè, boerou e èlz antchoue, sinc o sie minute, poei bitàvoun l'ài e lou lat c'a i érat din; cant que sl'iqué i ér tot bèncouèt- ma èd la stùa o dou flùa-se i est pròpe di tèn antiqui a i ér lou flùa coun an tripià...coun la braza ad dzòt ...faziàn mi touné tòt adaze adaze, poei cant c'a i ére bèle couèt altura bitàvou a val l'oeli c'a vouliàn; l'oeli lou lisiàn mac dounè èn boei...

PIEMONTESE

La bagna caoda 'd na vòlta ...tut diferent da cola d'ades! Na vòlta i butavo l'ai e lo fasio cheusi ant l'acqua an pòc, peui lo veuidavo mes cru, peui lo butavo giù ant l'euli; fasio cheusi e peui i butavo peui dòpo j ancile...ma mi, s'a fussa mì, a l'an sempre ciapolaie j ancile, o dasnò tajàje fin-e fine....propri mè pari e mia mari, antlora. A fasio: a piavo l'ai, a lo polidavo bin, peui quand ch'a j'era lavà,a lo suavo e lo tajàvo già pitòst fin; as fasio quat o sinc tòc, peui a lo taravo ancora fin fin, a fasio cheusi lòn lì ant an pòc d'acqua. Quand l'ai a j'era già pì che mes cheuit, allora a lo lasavo..a lo colavo ant èl colin da café. Peui a lo butavo ant èl lajt, ancora an pòc a cheusi: a portava già via (a j'era nèn cola abitudine ch'a j'è ades). Peui a butavo n'aotra pèjla, a piavo n'aotra pèjla..èl fojòt a j'era. A butavo al bur, a fasio fricasé an pòc, bur e le ancile, sinc o ses minute, peui a butavo l'ai e èl lajt ch'a j'era andrinta; quand che sosì a j'era tut bin cheuit- ma èd lajt a n a butavo pa pì-a fasiò cheusi ant èn canton 'dla suva o d'èl feuc-se a l'è propri d'i

temp antichi a j'era ël feuc con ën trepè...-con la brasa da sota...a fasìo mitoné tut adasi adasi, peui quand che a j'era bele cheuit alora a butavo giù l'euli, aj lasavo mac dé ën cit beuj..

FRANCESE

La bagnacàouda d'autrefois...tout-à-fait différente de celle d'aujourd'hui! Autrefois nous mettions l'ail et le fesions cuire dans l'eau un peu, puis nous le vuidions demi cru, puis le renversions dans l'huile ; nous fesions cuire et puis nous mettions puis après les anchois... mais moi, s'il était moi, ils les ont toujours hachées les anchois, ou autrement coupéea fines fines.. vraiment mon père et ma mère à ces temps là ..ils faisaient : ils prenaientl'ail, le nettoyaient bien, puis quand il était lavé, l'essuaient et le coupaient encore très fin, ils faisaient cuire cela dans un peu d'eau. Quand l'ail était déjà plus qu'à demi cuit, alors ils le laissaient...ils le coulaient dans le petit passoire di café. Puis ils le mettaient dans le lait, cuire encore un peu : cela hôtait déjà un peu (il n'y avait pas cette habitude qu'il y a maintenant). Puis ils mettaient una autre poêle, ils prénaient une autre poêle..c' était le foujòt. Ils mettaient le beur, faisaient frire un peu, beur et les anchois, cinq o six minutes, puis ils mettaient l'ail et le lait qu'il y avait dedans ; quand cela était tout bien cuit-mais de lait ils n'en mettaient plus- ils faisaient cuire dans un coin du poêle ou du feu- s'il est vraiment des temps anciens il y avait le feu avec le trepied..-avec la braise dessous...ils faisaient mitoner tout très doucement, puis quand il était bien cuit alors ils renversaient l'huile qu'ils voulaient ; l'huile ils le laissaient seulement donner un bouillonnement...