

COME CHE ŁE-JERA E SE-BEVÉA INTE 'E OSTARJE DA ŁA FINE DEL OTTOZÉNTO AI GIORNI NOSTRI. DOPO 'E È DEVENTÀE BAR, TRATORJE, RISTORANTI, CICHETERJE, CAFETERJE, PASTICERJE E GEŁATERJE.

A Ła fine del otozento ghe jera rivendite de vini e liquori, queŁe poche che jera, che dopo è diventàe ostarje co cusina che Łe-féa da magnar a tratorie , bar, ristoranti, cafeterje, pasticerje e gełaterje. Tegnén present che in origine 'sti ambienti i-jera de na maśima semplicità e povertà sul'arredo, ghe jera 'na stanza co' un banco de legno poarét e un scafàl pa' i pochi bicéri che ocoréa co' e Łe misure da 2 litri, al litro, al mezo litro, al quarto e al decimo. Quest'ultimo el-vegnéa doparà pa' Ła graspa o pa' graspa e menta o pa' Ła china e cògnac che el-vegnéa bevù da Łe fémene che Łe-vegnéa fòra da Ła meśa prima e guai a mancar, ché jera un obligo 'ndar, sot Ła sorvejanza del monsignor che el-dovéa saver tut de tutti. Cuśi bevendo Łe-se scaldéa e Łe-ndea casa... e no é che tute Łe-steśe in piazza, ghe ne jera che e vegnéa da Ła periferia, e 'na volta jera tant pi freddo de des e el-durea tant de pi, e riscaldamento no ghe ne jera. Ła ostaria Ła-vea come consumo principàl el l vin bianc e ros, che corea a fiumi anca parché se-pol dir che el-feśe da alimento; el-vegnéa consegnà in boti de legno e trasportà col carét col cavàl. Dal dopoguera i-à scominzià a trasportarlo in damigiane de vero e in prinzi pio i portéa i liquori dolci come el rosolio, Ła aniseta, el cordial; de amaro jera Ła ferochina, par paśar al brendy (coga) a Ła graspa, par rivar pò al vèrmut e a Ła marsàea. L'iluminazion Ła-jera co el lume a petrolio. Ła luce Ła-é rivada verso el 1910, cuśi anca el aquedoto e prima de questo, i-lavea i bicéri e Łe pośae 'nte Ła mastéa de aqua titrada-su dal poz che el-jera sempre sul da-drio. Anca el servizio igenico, dit anca céso, el-jera sempre fòra, destacà dal locàl, par no sentir 'i odori. Sto ceśo el-vea na turca e el jera serà co 'na porta de legno che 'a vèa un canevàz par seràrse dentro e 'na finestreŁa de aereazion. Sul da-bas a Ła porta ghe manchèa vinti zentimetri, cuśi se-podéa vedar se el-jera ocupà. Al minimo in saéa jera do, tre tavojni de legno co' Łe carèghe impajae e el aredamento el-caminea pari paś co Ła povertà de Ła majoranza de Ła žent. Ła porta de Ła ostaria Ła-jera de legno co do meze finestre par védar dentro e do finestre inparte par dar luce, e sora Ła porta 'na insegna in lamiera co Ła descrizion: vini e liquori. Qua in centro a San Donà jera quatro, zingue locafi co i aredamenti curài e de pregio, frequentai dàea žent pì benestante. In ché-a epoca, se par caso maŁauguratamente entréa un afituàl o un contadin malvestio, el-vegnea mandà fora subito, e se no 'l-se sbrighea i-ó ciapèa a peàe sul cul e mandà casa e 'i ghe disèa de 'no farse pi védar in piazza. Questa Ła-jera Ła consuetudine tra el paròn e el contadin, se al paròn nol-el ghe ndéa ben, a S. Martin 'o butèa fòra de casa. El contadin el-carichéa sul só carét cheŁe do, tre robe che el-véa e el-ndéa via zercando 'naltra sistemazion . Sul dopoguera tut à caminà pì in premura, s'-à

scominzià a vedar le nove machine da caffè de marca Pavoni che le-jera monumenti sòra el banco, e cusì s’-à scominzià a bevar el caffè, el capucino, el machiato, oppur coreto co la graspa, o co a prugna o col cogna (brendy), opùr anice. Questo i-’o bevèa a la matina bonòra prima de ‘ndar a lavoràr par scaldàrse e dàrse la carica. Se proprio jera fredo allora i-ordinéa un pùnc, che el-podea ésar al rum, a l’arancio o al mandarin, opur i ordinéa un bruè. Col pasàr de ‘i ani, el benesere l’-à caminà insieme co ‘a pubblicità: co’ é rivà la television s’-à vert un mondo e ogni bar el-vea un televisior, parché i-jera pochi che podéa comprarlo e i-jera ancora maśa cari, e ‘fora la zente la-’ndea al bar a vedar la television. Co’ la pubblicità i scaffai dei bar i- s’-à impinì de amari, de aperitivi, de graspe e de brandy, e ogni uno el-véa na só pubblicità. Ciapén par caso el stok 84 de Trieste che el ghe diséa ai sportivi: ‘se la squadra del cuor la-vinze brinda co stock 84, se la-perde brinda co stock 84’. Dopo jera la Vecchia Romagna co la eticheta nera, ‘el-jera “el brandy che el-creéa un’atmosfera”. Questo te-lo vedea a la television ma anca al cine. De aperitivi te-véa l’aperol e el bitter Campari al selz, e el maśimo el-jera ‘ndarlo a bévar in gateria a Miàn. Noàltri se-vèa el Select, fabricà da la distileria Pilla che la-jera in via Ereditari. Altri amari jera el Montenegro, el Rabarbaro Zucca, el Biancosarti, però quel che vegnéa bevù a qualsiasi ora el jera el Cinar, che ‘el véa come testimonial Ernesto Calindri che el diséa che el jera el rimedio “contro el logorio de la vita moderna”. Se te-voèa amari pi’ forti jera el Fernet Branca, el Petrus, l’Unicum, l’Archibus, e el Jeghermaister. Sempre fracà da la pubblicità, è-rivà el Rosso Antico. Disea la pubblicità che el-jera el principe dei aperitivi, un aperitivo leggero che el-vegnéa servì int’el bicèr fat a copa. Chi è-o che no se ricorda la Cambusa Amaricante che l’-à vù un bumm e dopo la-é ndada zo de moda: chi che resiste a la Sambuca Molinari? Tornén al bar: se el-voèa ésar fornjo, sul scaffal el-vèa da ‘ver pì de zénto bùtilie senza contar i whisky che a un zerto punto i-ndea bevui a bebi. Come tut el ‘ndea a mode e se no le-jera fracàe da la pubblicità i prodotti i-vegnea desmentegai. Mi dise ades che par far un bar basta che te-épie Aperol e Prosecco par far el spritz che altro no i-domanda, ‘i gh’-à insegnà cusì o i à copià, altro no i-sa. Se par caso i te-domanda un aperitivo al de fora del spritz o un analcofico un fià cavà o un aperitivo un fià particoġar o un caffè secherato o un marochino o un caffè co la pana, i- te lo fa co la pana de na bomboġeta che la-par spiuma da barba, e i-te varda mal come disendo <no t’-à altro da ordinàr? no te pol bevar na Ceres’?>... no se-sa domàn còśa che podarén ordinàr, bevarén quel che ne dirà la teévision.

Memorie del Presidente