

Rosticciata

Alto là! Fate un inchino davanti a questo piatto. C'è del sudore e del pianto nell'aspettativa. E' un piatto che ha per simbolo la fatica, il buon ricavo, l'esultanza e la riconoscenza. E' il piatto dell'amicizia e del vivere cristiano. Non dico eresie. Nessuno si metterà mai a fare la *rustisciàna* per degli invitati *qualunque*. La *rustisciàna* è riservata agli intimi, che conoscono gioie e dolori dei cristiani fratelli, coi quali hanno condiviso le ansie e i sacrifici e, alla fine, se tutto è andato bene, se la gioia è comune, l'esultanza si esprimerà in una *rustiscianàa*.

Si capisce, bisogna ritornare indietro di molti anni; ma quanto cari a ricordarsi! La *rustisciàna* è un piatto che trova la sua espressione in qualche cosa di sentimentale, oserei dire di spirituale. Non state a ridere, perchè lo spirito ha diverse forme di manifestazione; l'importante si è che lo spirito ci sia. La *rustisciàna* deriva dalla più pratica, più tangibile fraternità.

Ascoltate. Quando vi avrò detto che nei tempi andati, i vicini che avevano qualche disponibilità di tempo aiutavano le famiglie più *radegate* (più scarse di mano d'opera) a pascolare i *bigatti*, a *cattar foglia*, ad imboscare i filugelli e a raccogliere i bozzoli; quando vi avrò detto che la stessa prestazione volontaria « cristianamente disinteressata », senza remunerazione di sorta all'infuori della fraterna cordiale riconoscenza, avveniva per la mietitura nei tempi *dul seghèi* e nella vendemmia *par catà u ùga*; comprenderete come la *rustiscianàa* finale assumesse l'importanza di un raduno amicale nel quale aleggiava lo spirito di carità e di cristiana riconoscenza. Infatti le classiche *rustisciàne* simboleggiavano i tre periodi dell'anno, corrispondenti a tre raccolti (s'intende andati bene). Raccolto dei bozzoli; raccolto del grano; raccolto dell'uva. Quanti avevano data la loro prestazione volontaria alla fatica della messe (*messe*: raccolto di « cibarie » per il corpo dei *cristiani*; *Messa*: raccolto di « anime » nel corpo di Cristo) venivano invitati alla *rustiscianàa*

conclusiva ed esaltativa del buon raccolto, il che significava la fame scongiurata, almeno per un anno. Nella cerimonia della *rustisciàna* dei nostri vecchi contadini di un tempo, *Cristo* era sempre presente e *Lui* pure gioiva del buon frutto delle *Sue* benedizioni.

Dunque: *rustisciàna di galèti*; *rustisciàna dul seghèi*; *rustisciana dul catà u üga*. Tre *rustiscianài* di prescrizione in un anno, salvo le altre aggiunte, quando un avvenimento fosse di tal gioia importante come quella del buon raccolto, avvenimento che interessasse non solamente la famiglia, ma altresì gli amici fidati di gran cuore.

Coll'andar del tempo la *rustisciàna* si è diffusa come piatto nostrale, ma non ha perduto il carattere di piatto da consumarsi in *roccolo* di amici ben affiatati e molto affezionati. All'infuori di questa atmosfera, la *rustisciàna* perde il senso se non anche il sapore.

* *

Per fare la *rustisciàna* occorrono cipolle di qualità. La cipolla bianca e la cipolla rossa son due tipi nullaffatto indicati per la *rustisciàna*. Ci vogliono le cipolle bionde, che sono le più *bisienti*, ma anche le più consistenti e le meno acquose. Le cipolle servono per mille usi e sono anche medicinali. Quelle bianche e quelle rosse si possono mangiar crude in insalata, dopo un bagno di acqua fresca *par disbisiài*. Le cipolline novelle son buone per minestra, per frittata ed anche in sostituzione degli asparagi. Ma la cipolla bionda (la bella bionda) è destinata a fare il letto alla *rustisciàna*.

Molte cipolle bionde ci vogliono. Si pelano, e si puliscono con un tovagliolo, ma non si lavano: guai a lavarle! Con un coltello ben affilato si tagliano all'ingrosso e se ne fa un bel mucchio. La casseruola sul fornello è pronta. Dentro le cipolle ed in mezzo un bel *tocco* di burro! Mentre fate queste operazioni gli occhi si lustrano di amoroso pianto. Bruciano gli occhi, ma intanto si disinfettano: dopo qualche minuto, cessate le lacrime, brilleranno come gemme. Le cipolle si riscaldano: una manciata di grosso sale di cucina gettato alla rinfusa contribuirà a *faghi lassà u acqua*. Un paio di *brucheti* di salvia e di rosmarino per aromatizzare e poi sopra il coperchio. Attenti, però, a *lassài gremà non*. La vè! Dopo un po' di tempo, se ci sono i *tumàtas* freschi, spaccatene un paio in quattro e dentro nella casseruola. La vè! La cottura della cipolla è lunga, talmente lunga, che — a piena cottura — di cipolla non dev'esserci più traccia. Tutto deve essersi ridotto a poltiglia.

Quando la cipolla è ben *lassa* (tre quarti di cottura) si metton dentro fettine di lombo o di lonza di maiale, oppure di fesa di vitello. Dopo alcuni minuti si aggiungono tanti *scimèssi* di *lügeniga* (salsiccia) quanti sono i commensali. Fuoco animato ma non violento. La vè! La cipolla s'è ormai lique-

fatta, in un liquido ben denso. *Sü ul sò presén da pévar*. E poi una spruzzata abbondante di vino bianco magro. Giù il coperchio e avanti il fuoco: che buon profumo!

Per i *brusciti*, in mancanza di polenta, ho tollerato il pane misto; per lo *stiù in conscia* ho esclusa la polenta; per la *rustisciàna* la prescrivo: assolutamente! La *rustisciàna* senza polenta è inammissibile. Polenta morbida, ma non molle, se no è polentina da latte.

Pronte le *fondine* al desco. Giù la polenta. Ci vuole il coltellaccio di legno per partirla. Il suo *tocco* per ciascuna *fondina*: *dèntar ul sò boeugiu in mèzu*. Nel buco un paio di cucchiari di *bagnifa spèssa* e sopra quattro fettine di carne-lombo e il suo bravo *scimèssu* di *lùganiga*. Sotto, con buon appetito. Che mangià da *bècu*!

Dopo la *rustisciàna* una piccola *stèpa* di gorgonzola e basta!

Per il vino. Ad inaffiar la *rustisciàna* ci vorrebbe quel vino bianco secco di Busto, che il Porta offriva in brindisi all'Imperatore; che *ul Matu dul Cioeu*, *ul Murlacu* e *ul Tupèn* hanno coltivato fino alla lor morte; quel tal vino secco profumato che ancor si trova in quel di Caidate... sia pure in minima misura. In mancanza, consiglio il *chianti bianco* infiascato da qualche anno. *Chianti primario* ben si capisce! Perchè, se non lo sapete ve lo dico io, il vino bianco secco si può fare anche coll'uva americana nera!

N.B. - La *rustisciàna* va digerita *lento pede*, vale a dire camminando senza troppa premura di fermarsi.

Nella stagione propizia, la *rustisciàna* può essere rimpiazzata coi *bucuniti* (spezzatini): al pomodoro, ai *curniti* (fagiolini), ai *erbiòn* (piselli), alle cipolline rotonde ed anche alle patate. Per lo spezzatino tutto è buono.

da: *Cucina bustocca*

di CARLO AZIMONTI - ed. Arti Grafiche Bustesi - Busto Arsizio.

Ul treno

Gh'é passà ul trenu. - Un strepitu, un gran ventu
e a un trattu al s'é perdù, là, in fondu al pian,
a l'é sparì daa vista in d'un mumentu
cumpagn d'una vision, d'un soeugn luntan.

Dimmi sti porti, o trenu, insemma a ti...,
speranzi e penn, surrisi, delusion,
gent'che daa vita g'hann sempr'avù di si,
e genti che g'hann sempr'avù di non.

Ti s'é 'me ul nost' disten ch'a porta insemma
in dul so saccu penn, gioi e dului,
ul preputenti e ul por tapen ch'a trema,
chi ridi e chi ch'a piangi, ul pou e ul sciui,
chel ch'a lu godi e chel ch'é sempr' in guerra...,
e a fen? Nagutta, du bainài da terra.

Angelo Bottigelli

Il treno

*Passa il treno. Uno strepito, gran vento
che s'è spento là, in fondo al piano,
fuggendo alla vista in un momento
come visione di un sogno lontano.*

*Dimmi, o treno, con te che porti...
speranze, pene, sorrisi e delusioni
gente che dalla vita ebbe conforti
e gente ricca sol di afflizioni.*

*Tu sei come il destin che insieme
mescola nel sacco gioie e dolori
il prepotente e il tapin che geme,
chi ride e piange, poveri e signori;
colui che gode e chi par sempre in guerra...
E poi? Niente: due palate di terra.*

Il gioco

Lo scrittore della *Storia della peste* fa del gioco motivo dei castighi divini. Già nel settembre 1618 il cardinale Federico Borromeo giunto in visita pastorale alla vigilia della festa di san Michele, dopo avere confrontato il « tempio materiale » in cui predicava e il « tempio spirituale » delle anime, annunciò dal pulpito che « il rimprovero necessario alla terra di Busto sarà intorno a giocare ». E lo fece in termini forti preparati su un foglio che ancora si conserva all'Ambrosiana di Milano. « Voi siete in buon paese — disse — e che cosa fate? Voi giocate. Chi vi ha dato le ricchezze? Iddio e voi giocate... Se voi foste nati in luoghi deserti, cattivi, la terra di Busto si giocherebbe tutto... Sapete quando dovete haver paura che tempesta? quando giocate... Sapete quando vengono i soldati? quando giocate: non vi ha peggiori soldati che le carte, che i giochi ».

da: *Storia di Busto Arsizio*
di P. BONDIOLI - ed. La Tipografica - Varese.

Bagiauni e scendaàti

Caratteristica del secolo era la consuetudine di combattere fra « bagiauni » e « scendaàti » una battaglia a suon di pugni. Questa lotta, che si teneva in giorni stabiliti e che non era se non l'espressione della rivalità esistente fra San Giovanni e San Michele, finiva sempre con un certo numero di feriti e di malconci e con le proteste di molti borghigiani, stufi di assistere al cosiddetto gioco del *pugillo*. Il 20 Luglio 1478, una grida pubblicata nel borgo proibì sotto pena di dieci fiorini e di tre tratti di corda, il gioco caro ai bustesi. L'intimazione venne immediatamente... osservata, come testimonia una seconda grida, pubblicata cinque anni dopo e con la quale il gioco veniva di nuovo proibito, inasprendo la pena ed aggiungendo che « se serano i rei puti picholi che non habiano pagura, serano scorezati e stafilati molto bene ». I « puti picholi », ch'erano i più entusiasti, continuarono ugualmente il loro divertimento a base d'ammaccature; infatti, sino ad ieri i bustesi non erano restii di fronte a divertimenti di genere consimile.

da: *Pagine di storia e di vita bustese*
di BRUNO GRAMPA - ed. Pianezza - Busto Arsizio.

Proverbi bustocchi

I pruvèrbi di viggi
hinn bon da fà caviggi!
*I proverbi dei vecchi,
son buoni per far cavicchi!*

Ul pissé bell misté l'è fa 'l pajàsciu...
Il più bel mestiere è quello di fare il pagliaccio...

Ul mòndu l'è tème 'na balla,
ul pissé l'è savé ciapalla.
*Il mondo è come una palla,
bisogna però saperla prendere.*

Ul lizzon l'è sempr'in strüsa;
d'ogni mà al ga troeua aa so scüsa.
*Il lazzarone è sempre a spasso;
di ogni male trova la sua scusa.*

Prima ti e dopu i too,
e poeu i oltar, sa sa po.
*Prima te e dopo i tuoi,
poi gli altri, se si può.*

Càppia vèrta, usèll mortu.
Gabbia aperta, uccello morto.

Acqua freggia,
coldu ul ven;

tabaccu sott'aa seggia,
zigàla in sul camén.
*Acqua fredda,
caldo il vino;
tabacco sotto il secchio,
sigaro sul camino.*

Ul pioeggiu al crèpa non nanca in bügàa.
Il pidocchio non muore neanche in bucato.

Parlà l'é fià.
Parlare è fiato.

S'anca al tra foeua i pe di lanzoeu,
volta e rivoltal, l'é sempr'un zoeu.
*Se anche toglie i piedi dalle lenzuola, (se lo levi dal suo buco)
voltarlo e rivoltarlo è sempre un rozzo.*

Par fà 'ndà 'l cadenasciu boeugna vongi.
Per muovere il catenaccio, occorre ungerlo

Da San Grigoj
ga passa sciuj e poj.
*Da San Gregorio, (camposanto)
passano ricchi e poveri.*

A daghi a tra' aa rason dul Bartoldu
ti perdi aa nocci e be' ul pan coldu.
*A seguire la storia di Bertoldo
si perde notte e il pane caldo.*

L'a vaj pissé aa tolla che u argentu.
Vale di più la « tolla » che l'argento.

Ul Pepotu, a fuia da struziasi inturnu aa SS. Trinità la finì cunt ul di-
ventà matu. Un di un so amisi lè 'ndei a trual.

— Ti se dré ancamò! Mucala lì!

— Insuma, cuma lè sta storia chi? Lè veun e in tri. Men hu da savèl, se
non a trò via ul cò.

— Lè veun o òn tri, ti i mantègni ti?

A sta uservazion ul Pepotu lè rinsavi.

*Il « Pepotu » a furia di ragionare attorno alla SS. Trinità è diventato matto.
Un giorno un suo amico è andato a trovarlo.*

— Stai pensando ancora? Finiscila!

— Insomma, com'è questa storia? E' uno e sono tre. Io devo saperlo, a costo di perdere la testa.

— Uno o tre, li mantieni tu?

A questa osservazione il « Pepotu » è rinsavito.

*Scarta non ul pan póssu,
in temp da calastría g'hé bon anca u òssu.
Non buttar via il pane raffermo,
poichè in tempo di miseria è buono anche un osso*

*Umbréll, relògi, bicicletti e donn,
hinn aa dispeaziòn d'un poar omm.
Ombrelli, orologi, biciclette e donne,
sono la disperazione di un povero uomo.*

*A batti aa sèlla al capissi ul cavall.
Battendo la sella il cavallo capisce.*

*A prudenza l'é a madri di virtù.
La prudenza è la madre delle virtù.*

*Insègna non ai gatti a rampegà.
Non insegnare ai gatti a rampicare.*