

*topaia*  
*topo*  
*topolino*  
*torcere*  
*torcicollo*  
*tordo*  
*torsolo del cavolo*  
*torto; ingiustizia*  
*tosse*  
*tovaglia*  
*tovagliolo, -i*  
*tra*  
*traballare*  
*traffico*  
*tralcio; groviglio*  
*traliccio (t.)*  
*tramezzino*  
*tramonto*  
*tramonto infuocato*  
*tranne*  
*trappola per passeri*  
*trasandato*  
*trascinare*  
*trascurato nel vestire*  
*trasmissione, -i*  
*treno*  
*trepidare*  
*tributo; fio*  
*trippa*  
*troncone, -i*  
*troppo (agg.)*  
*troppo (avv.)*  
*troppo buono*  
*trota*  
*trovare*  
*tuono*  
*tuorlo, -i*  
*tuta da lavoro*  
*tutolo*

*ratéa*  
*ratu*  
*murigiö*  
*törgi*  
*stortacòl*  
*durdu*  
*cistón*  
*intortu*  
*tüssa*  
*tuàia*  
*mantén, -íti*  
*intra*  
*scanchigná*  
*tráfigu*  
*rösciu*  
*tarlísu*  
*sánguis*  
*brüinenti sia*  
*strassú*  
*asca*  
*fuinéa*  
*sanfasán; pataóncia*  
*strüsá*  
*barlásciu*  
*trasmisión, -ùni*  
*trènu*  
*tripilá*  
*fíu*  
*büsèca*  
*passón, -ùni*  
*troll*  
*tropu, -i*  
*quaión*  
*trùta*  
*truá*  
*trón*  
*rusüm*  
*müda*  
*mursón*

U

<i>ubriaco che cammina storto e non cade mai</i>	sterzón
<i>ubriaco, -chi</i>	ciócu, -chi; ciucatu
<i>uccello</i>	usèl, -èi <sup>130</sup>
<i>uccello di cattivo augurio</i>	lurücu
<i>un momento</i>	a pian
<i>un poco (di sale, pepe)</i>	presén
<i>ungere</i>	vóngi
<i>ungchia, -e</i>	óngia, -i
<i>unguento</i>	inguentu
<i>unto</i>	lèdigu; éndigu; vónciu
<i>uomo, -ini</i>	omm, òman
<i>uovo, -a</i>	öu, öi
<i>urtare</i>	trüssá
<i>urto</i>	bütón; trüssáa
<i>uscio</i>	üsciu
<i>usignolo</i>	russignö
<i>utile</i>	ütìl
<i>uva</i>	üga

V

<i>valere</i>	vaé
<i>valerianella</i>	bacunscèl, -í
<i>valigia, -e</i>	valísa, -i
<i>vampate di calore o da menopausa</i>	scalmán, sculdozzi
<i>vapore; alito</i>	fiadú
<i>varicella</i>	sciupiöa
<i>variegato (t.)</i>	parnigá
<i>vassoio</i>	bazziglia
<i>vecchio, -i</i>	végiu, -i ( <i>pl. ant. vigi</i> )
<i>vedere</i>	idé
<i>veleno</i>	vinégn
<i>velluto</i>	veliü
<i>velo di panna sul latte bollito</i>	pulpía
<i>vendere</i>	vendi
<i>venditore di stoviglie</i>	cuinèl, -èi

130 Per l'elenco degli uccelli vedi urcí nel mio Dizionario della Lingua Bustocca. I vecchi dicevano al plurale urcí.

*venire*  
*ventaglio, -i*  
*ventre, -i*  
*verde*  
*verdura*  
*vergognarsi*  
*verme*  
*verniciatore*  
*vero*  
*verso*  
*vespaio; contestazione*  
*vespero, -i*  
*vestito fuori moda*  
*vetraio*  
*vetro*  
*via*  
*vicino*  
*vigoria*  
*vincere*  
*vinello leggero*  
*vino*  
 » *acerbo*  
 » *amabile*  
 » *asciutto*  
 » *brusco*  
 » *buono*  
 » *che lega*  
 » *che tradisce*  
 » *corposo*  
 » *fine*  
 » *frizzante*  
 » *morbido*  
 » *non sofisticato*  
 » *novello*  
 » *prodotto da uva non matura*  
 » *schietto*

*gní*  
*crespén, -iti*  
*ventar*  
*vérdü*  
*verdüa*  
*vergugnassi*  
*verman*  
*varnisö*  
*veu*  
*in vesa*  
*campé*  
*cumpièta, -i*  
*camárcu*  
*vedratu*  
*védar; védrü*  
*ingná; gná*  
*visén; apùsi*  
*viciòia*  
*vengi*  
*strasciapáta*<sup>131</sup>  
*vén*<sup>132</sup>  
 » *zèrbu*  
 » *mabil*  
 » *süciu*  
 » *brüscu*  
 » *bon*  
 » *limiganti*  
 » *porcu*  
 » *pien*  
 » *fen*  
 » *rizzéntu*  
 » *mustùsu*  
 » *legitimu*  
 » *nuèl*  
 » *filanti*  
 » *nètu*

131 Nei dialetti piemontesi si usa ad es. a strassapar per indicare un prezzo stracciaticissimo.

132 Non era certo un paese di santi il nostro. Questi numerosi aggettivi spiegano il perché ci fossero tante osterie a Busto, pardon, tanti centri socio-enologici (vedi A. Grampa - L. Giavini - Ul ven da Büsti - Busto A. 1985).

*vino senza nerbo; leggerissimo*

» *superbo*

» *tagliato*

» *torbido*

*viola*

*viscosa (t.)*

*vitellino*

*vivace*

*vivere*

*viziato*

*voglia, -e*

*voglia di cibo*

*voglia non soddisfatta di cibo*

*voglie sessuali*

*volare*

*volentieri*

*volere*

*volo in tondo degli uccelli*

*volpe*

*volta, -e*

*voracità*

*voragine*

*vulcano di idee*

*vuotare*

## Z

*zafferano*

*zampa*

*zangola, -e*

*zappa*

*zia, -e*

*zingari*

*zio, -ii*

*zitto!*

*zoppo*

*zoticone, -i*

*zuccherò*

*zuccone*

*zuccone e... calvo*

*vén vöi*

» *da sciui*

» *batezá*

» *galbu*

*viöa*

*fiöcu*

*buscén, -íti*

*viscu*

*vivi*

*meá*

*vöia, vöi, scèssu-i*

*petítu*

*madrizza*

*derlíti, má fugón*

*sguá*

*ulantéa*

*ué; vué*

*cirléa*

*ulpa*

*öltá, -i*

*lüdria*

*prefóndu*

*disfèrnu*

*svuíá; uíá*

*safrán*

*sciámpa*

*burléa, -èi*

*sapa*

*zia, -ii*

*strólighi*

*ziu, -ii*

*cítu!*

*pedèla; zòpu*

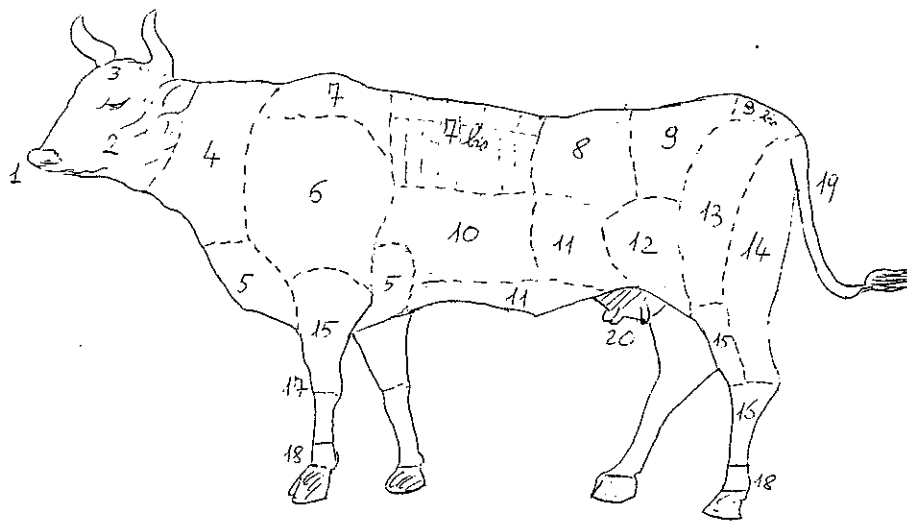
*zö*

*zucar*

*crücu, có quadar*

*có da binisón*

A CARNA<sup>133</sup>  
DIVAGAZIONI GASTRONOMICHE



<sup>133</sup> Ringrazio calorosamente Gino Rabolini del ceppo di Legnán, tra gli ultimi della tradizione bustocca dei beché, macellai. La sua consulenza teorico-pratica è stata indispensabile. Rammento che per i bustocchi veraci la carne è a carna, per gli altri è a carni.

- 1 - **müsón** *si utilizzava per preparare i nervetti, gnervìti, o per bolliti (e parte ricercatissima erano i labar). Parliamo anche della lingua: con quella di vitello (che costava di più) si cucinava a lenga salmistráa, altrimenti con quella meno pregiata ci si doveva accontentare di un lessò. In tempo di guerra poi, ci si accontentava di tutto.*
- 2 - **ganassa** *guanciale, era la parte migliore per i bolliti. Il bollito di manzo era il più prelibato.*
- 3 - **cervèla** *prima di passare ad altre parti rammento a testina del vitello che si mangiava tutta bollita.*
- 4 - **coll** *la parte sopra è a cupa, il resto è carna da coll di cui fa parte anche il riá, il reale, che si usa anche per i brusciti, che una volta erano preparati solo con tampet'e füstèl perché non ci si poteva permettere tanto dispendio di soldi. La migliore era quella del manzo che serviva per preparare lo stiüá in conscia, piatto dei promessi sposi, che veniva preparato dalla famiglia di lei per la sera del fidanzamento ufficiale. Era talmente importante questa occasione che per la scelta della carne interveniva anche ul cenq'e mezzu, l'intermediario dei matrimoni di longobarda memoria, che ovviamente era anche invitato alla cena. Con la carne del bue si facevano spezzatini da "poveri" a meno che si andasse alla trattoria "Maurén" a Castellanza i giorni dopo il Palio di Legnano (così dicono i racconti alla soglia del mito) a mangiare ul bucón da cupa dei buoi macellati dopo del Palio, cupa resa dura per lo sforzo e preparata con maestria in umido dal Maurén famoso anche per la lepre in salmì.*
- 5 - **pönta** *per la punta al forno.*

- 6 - spala *per lessi e brasati suddivisa in fesón, brión (da cui probabilmente il soprannome di famiglia Briú) e capell da predi. Quest'ultimo entra con il riá nella moderna ricetta bustocca dei brusciti. Ul capell da predi si usava, in assenza di magatell, per preparare una fattispecie di toné.*
- 7 - crusi *croce. Le prime quattro dorsali per lessi (cost' daa crusi). Il resto per arrosti (famoso l'açado argentino).*
- 7 bis - costi *le altre dorsali servivano per cutulèti cont'ul manigu e ròsbif.*
- 8 - ròsbif e filètu *questa parte si usava per costate oppure cotta nel vino (rustén negá). Per nodini si usava quella di vitello.*
- 9 - scamón *per fettine e brasato.*
- 9 bis - cudón *questa parte di scamón si usava per preparare ul ròstu da cuén (di vitello).*
- 10 - biancustá *più è spesso e più è di pregio, per arrotolati e bolliti.*
- 11 - sulpáncia *carne filosa per arrosti di media qualità e ripieni con pancetta (panscèta ripièna).*
- 12 - nusi *per bistecche e carne trita.*
- 13 - magatell *quella di vitello per il toné.*
- 14 - fésa *per fettine e arrosti. Quella di vitello va nella rustisciáa in alternativa alla slónza di maiale.*
- 15 - girètu *parte dietro per ossbüsi. E in di òssi a gh'é a niùla (il midollo).*
- 16 - pesciö *classici per il lessò in carpione sono quelli del maiale e precisamente la parte sopra; il pesciö inferiore è per gnerviti.*

17 - ginögiu

*per nervetti*

18 - garètu

*per nervetti*

19 - cuén

*formidabile per bollito e per preparare il brodo per risotto. Non dimenticate **ul brödu e ven**, digestivo bustocco! A proposito: lo sapevate che agli operai della stazione ferroviaria di Bolzano del turno del mattino veniva preparata in tazze in fila sul bancone del ritrovo la Weinsuppe con lo stesso rituale dei grappini sul bancone della Bella Napoli nostra, e che nel Vallese, in Tirolo, in Serbia, in Savoia ancora oggi nei ristoranti si offre **ul brödu e ven**? Insomma è una prelibatezza europea!*

20 - tetina

*lessa, una leccornia!*

\* \* \*

*Già, ma **ul tampètu** (o **tampèta**) e **ul fustell** per i **brusciti**? Bisogna che siano di manzo o di mucca (meglio questa). **Ul tampètu** è il diaframma che appare evidente quando si taglia il manzo o la mucca appena uccisi perché divide la parte superiore dall'inferiore. È una carne molto scura con il "filo" grosso. Non l'hanno mica scelta a caso i bustocchi questa parte per il loro piatto tradizionale. Pensate che i medici una volta la consigliavano per i bambini mediante questa prescrizione: farla scaldare a bagno maria e poi berne il liquido scuro che ne usciva, che era il nonplusultra per le anemie.*

***Ul fustell** è la parte centrale dall'altezza del cuore al diaframma. È attaccato al polmone e contiene la vena cava. Verso il basso si dirama finendo nel **tampètu**.*

*Rammentando un'altra prelibatezza e precisamente i **ball dul toru** che si cucinano trifolate, passiamo in rassegna le parti interne: **ul fuiö** (cioè quel **ròsciù** che parte dallo stomaco e arriva alla **büsèca**), la*



**büsèca** (e servirebbe quella non sbiancata!), **ul rugnón**, **ul còi**, **ul fídigu** (fegato), **a curàda** (polmoni per il piatto *risè curàda*), **a brisa** (pancreas), **nilza** (milza). **Nilza, fídigu, curada e còi** entravano nella ricetta della frittura mista. Per la frittura "bianca" (preparata lessata o impanata) servivano invece **filón** (la spina dorsale), **a cervèla**, **a brisa** (poca, altrimenti diventava *saáa 'mé 'na brisa*) e **ul lacètu** (timo) diviso in **gema** e **magón** nel manzo giovane. E già che ci siamo aggiungo i **minúzi** cioè frattaglie di galline, polli e oca con fegato, cuore, bargigli, stomaco (**perdé**). A Natale mattina dopo la messa prima si mangiavano i **minuzi cont'i scigùl**. Poi durante il pranzo non mancava la frittura "bianca". Loca per Natale oppure il tacchino (**pulón**), polli e galline di cui zampe e ali erano usatissime una volta e ora snobbate (ma in Cina sono cucinate normalmente) fanno parte delle ricette bustocche note a tutti.

Ora arriviamo al maiale, **nimàl**, animale per eccellenza una volta sacro, detto anche **zò**. Delle varie parti, nella cucina bustocca entrano di prepotenza nella **cazöla**: i **custín**, **a cùdiga** (cotenna, usata anche nella **pulti**), **ul cuén** (codino), i **pesciö**, e per raffinati **uègia** e **musunén**, **petasciö** (stomaco) per la trippa di maiale.

Ci sono poi **a gulèta**, parte della coppa che serviva per fare i ravioli e **ul gulá** (da cui si otteneva il lardo) con il quale si preparava **carn' e lardu** che lasciava **ul vónciu** per la **cazöla**.

**Ul lardu** era l'ingrediente principe dei piatti bustocchi. Con il grasso attaccato all'intestino si preparavano i ciccioli, in bustocco **gratón**. Per la pancetta, i salami e salamini non mi dilungo.

Per finire non dimentichiamo **a remondùà**, avanzi della macellazione, e i **òssi** che venivano passati di famiglia in famiglia per dare un vago sapore alle minestre povere, **par tiá sü i famüsci**. Questa

solidarietà tra famiglie era la base della bustocchità. Ricordo solo, tra i tanti, un personaggio: a **Carulina daa palazièta** nonna dell'Edoardo Cozzi: un suo parente faceva **ul maussé**, mediatore di bestiame, e per contratto verbale, ad affare concluso, era obbligo dare mezza testa del manzo o della mucca o del vitello al **maussé**. Questo **có** finiva sempre in una grossa pentola della **Carulina** che preparava brodo per tutti e tutti andavano da lei **par bagná aa<sup>134</sup> supa** cioè per portare a casa un brodo che potesse dare un po' di gusto e di sostanza alla zuppa!  
Altri tempi! Siamo sicuri che non torneranno?

134 Per aa al posto di a vedi pag. 22, nota 11.