

A veduèla

Veduèla, veduèla,
ca ti piangi da par ti,
ma rigordu: s'é an'mò chèla
che in daa menti g'ho sculpì.
Ma rigordu: s'éa 'n balén
ca giùghéa con ti, in pentèra,
libar tème 'n passaén,
tanti ann fa... prima daa guèra.
L'éa 'na manna a to vaschètta:
l'éa 'n laghèttu tütt' speciàl
par fa 'ndà 'na mé barchètta
fèi da carta da giornàl;
'na barchetta 'ma sa sia
ca purtéa i mé illüision
in dul mar daa fantasia
versu un mondu da vision.
Mo, in dua hinn o veduèla,
chèla barca e chèl'età?
Duma ti sé sempar chèla...
tütt'ul restü l'é fundà!
Veduèla, s'ti savèssi
canti sogn a gh'é svani!
canti veulti sa pudessi,
a vuèss piangi insèma a ti!

Angelo Azzimonti

«La vedovella»

*Fontanella, fontanella
che piangendo sempre vai,
mi ricordo, tu sei quella
che in mente fissa stai.*

*Mi ricordo: piccoletto,
con te giocavo, scalzo a terra,
come lieve passeretto,
anni fa... anteguerra.*

*La felice tua vaschetta
era il lago mio speciale
per varare la barchetta
fatta presto col giornale.*

*La barchetta tutta mia,
ricca solo d'illusioni,
che filava in fantasia
in un sogno di visioni.*

*Dove sono, o fontanella,
quella barca e quella età?
Solo tu sei sempre quella,
tutto il resto se ne va.*

*Fontanella, se sapessi
neanche un sogno più non c'è:
quante volte, se potessi,
vorrei piangere con te.*

Cazoeula

Tutti lo sanno che la *cazœula* è un piatto della stagione invernale. Ma gli è che per fare la *cazœula* ci vogliono le verze e ci vuol carne di maiale. Ci vogliono le verze « vernenche » e questa qualità di verze la si trapianta d'estate. Ci vuol la carne di maiale, ed i maiali si acquistano pure d'estate per l'ingrasso.

Scegliamo le verze. Le verze bianche sono ottime a mangiarsi crude in insalata, le verze rosse sono eccellenti a far crauti; ma per la *cazoeula* occorron proprio le verze « vernenche », color ruggine.

Non bisogna confondere la *cazœula* con le verzate d'ogni sorta. Con le verze è buona la salsiccia, è buono il pollo, è buona l'anitra, l'oca e la faraona; sono ottimi i corvi novelli e le lumache in letargo, ma non è la *cazœula*. Insomma, bisogna ristabilire ai piatti nostrani la loro fisionomia e la loro consistenza.

* *

Costine di maiale e cotenne ci vogliono per fare la *cazœula*. S'è fatta per molte persone si può aggiungere qualche pezzo di *tempia* e qualche *pescioeu* (zampetto). Attenti nell'acquisto, che non vi *refilino* del « linoeugiu » o della « loeugia » (carne di riproduttori consunti). Esigete carni di maiali d'ingrasso. Se le cotenne sono troppo grasse, smagrite togliendo il grasso col fil di coltello. Il troppo grasso *al limìga*, fa nausea. Un bel *padelòtu* al fuoco. Mettete del burro buono, fatelo rosolare con un pezzettino di cipolla, aggiungete delle carote affettate e del sedano e poi dentro la carne di maiale e fate cuocere il tutto senza tanta premura. Da parte, in un pentolone, farete *sbruià* (scottare) le verze, in modo che lascino l'acqua che contengono. Attenti a rivoltare di sovente per evitare il bruciaciccio, che vi rovinerebbe il

piatto. Quando le verze hanno lasciato l'acqua, toglietele e mettetele a scolare in modo che asciughino ben bene. Quando la *cazœula* è quasi cotta, metteteci le verze e date fiamma in modo che tutto si amalgami bene e le verze assorbano il condimento. Tenete presente che la *cazœula* va salata e pepata di prima cottura e che le verze vanno salate alla messa in pentola per scottarle. Prima di miscelare le verze, potete, se volete, sgrassare la *cazœula* con una spruzzata di vino.

La *cazœula* va mangiata col pane, ma' non è proibito di mangiarla colla polenta. Va inaffiata con vino robusto. Tenete lontano il *vén tredasén*, che viene fabbricato con *dùdas cha porta u acua e voeun cha porta ul vén!* Un pezzo di formaggio groviera. Va digerita seduti al caldo, accanto al camino di viva fiamma.

Quando le verze sono gelate, non sono più buone per la *cazœula*. Si possono sostituire con le lenticchie (*attenti ai cagnoti*) o con le patate.

Lo zampone ed il salamotto sopraffino di maiale richiedono per contorno: *puré*, lenticchie, crauti fatti in casa, spinaci.

N.B. — La *cazœula* è obbligatoria, per i bustocchi, il 17 gennaio: S. Antonio abate: *S. Antoni dul pirschèl*.

da: *Cucina bustocca*

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

La mercede di Adamo

Quando il Signore Iddio, creatore del cielo e della terra, condannò il disubbidiente Adamo a guadagnarsi il pane con sudore, gli assegnò una mercede tanto lauta, che nessun padrone finora vissuto sulla terra nel lungo giro dei millenni mai ebbe a praticare nei confronti dei proprii dipendenti. Il che testimonia della bontà, della generosità e della misericordia del Signore Iddio; bontà, generosità e misericordia così grandi, che gli uomini — neppure i santi — potranno mai uguagliare. Dov'è quel padrone, quando mai c'è stato, che al proprio dipendente caduto in disubbidienza abbia fatto un trattamento così indulgente come quello che il Signore Iddio fece ad Adamo?

Adamo uscì, umiliato nel suo orgoglio e contrito del suo peccato, dal paradiso terrestre. Rimboccò le maniche, si fece con le sue mani gli strumenti del lavoro e prese a coltivare la terra. Quale non fu la sua meraviglia, quando dopo l'attesa di mesi vide che il grano aveva reso molte spighe per un sol chicco seminato, quando constatò che il raccolto fu il centuplo ed ancor centuplo di quello immaginato? Allora Adamo si inginocchiò, ringraziò Iddio d'averlo remunerato con così alta mercede, dimenticò il sudore ed imparò ad amare la terra.

Da Adamo fino a noi il Signore Iddio ha continuato a pagare la stessa mercede. Per un chicco molte spighe, per un seme un albero e molti frutti. Il sudore dell'uomo è compensato da Dio alla più alta tariffa che mai potrà essere raggiunta. E chi si allontana dalla terra perde l'alta mercede.

* *

La consegna dell'ora è « coltivar molto » e « coltivar bene ». L'agricoltura da parecchi anni è all'ordine del giorno della nazione. Ma ora, come non mai, s'è palesata — anche all'occhio dei più incuranti — la grande verità, che la

forza di una nazione è massimamente in funzione delle sussistenze di cui può disporre sia per le forze armate che per la popolazione civile. E noi abbiamo creduto opportuno, in un senso di dovere, dedicare queste pagine alla nostra terra, nella precisa intenzione di recare un nuovo stimolo ai nostri coltivatori, affinché, oltre a « coltivar molto », come già fanno, si facciano anche a « coltivar bene ».

E' tempo di passione per tutti. Il lavoro è per tutti un dovere. Coltivare fino all'ultimo pezzo di terra è un imperativo.

da: *Campagna nostrana*
di CARLO AZIMONTI.

Il corredo di una sposa bustese del Seicento

La pubblicazione dei documenti portanti gli elenchi di corredi nuziali, abbastanza frequente nel secolo scorso, è continuata e continua ancora per la sua importanza nella storia del costume. Nell'alta Italia hanno dato ottimi contributi gli archivi di Milano, Mantova e Venezia, mentre gran parte dei centri minori è rimasta assente per mancanza di fonti.

Non è però il caso di citare la facile bibliografia.

Per la prima volta ora viene alla luce un corredo bustese, non molto antico in verità, risalendo appena alla metà del secolo XVII, nè ricco; tuttavia assai interessante e per la sua rarità e in quanto riguarda una fanciulla di bassa condizione, mentre di solito i documenti matrimoniali appartengono a ceti nobili ed agiati. La modesta « scherpa » di Maria Ferrario doveva infatti essere, suppergiù, quella di tutte le spose bustesi del popolo negli anni tanto critici seguiti alla terribile peste del 1630.

Alla scarsa biancheria e all'unico abito festivo di saglia di seta argentina « con le maniche... di gorgano » e alla bombasina nera di tutti i giorni s'erano aggiunte, durante il fidanzamento, altre cose, per generosità di un P. Carlo, non meglio indicato (forse il prete Carlo Pozzi, curato di S. Giovanni in Busto Arsizio tra il 1642 e il 1662), e una veste di saglia verde « con maniche di fondo di zendalo » di color camoscio, con fiori rossi, valutata trentatre soldi.

Fu certo con quest'abito più distinto che Maria Ferrario andò a nozze, portando, per fantasia, anche uno dei colletti « crespanti a onde » entrati a far parte del suo corredo dopo la « promessa ».

Piccolo omaggio della fanciulla popolana alla volubile moda, contro la quale tuonavano invano dal pergamo i pastori. Il buon canonico Reguzzoni, scrivendo la cronaca della peste, proprio in quegli anni, le addossava la colpa d'aver provocato il tremendo castigo di Dio e gridava a Busto in tono savonaroliano: « Non ti bastava il vestire pomposamente di par tuo per l'uso et

consuetudine della Patria! ma volevi imitare la gentilità, gli abiti stranieri, la gente suscitata dagli abissi infernali: perchè hoggi tu eri Spagnolo; dimane Francese; l'altro Vallone; poi Polacco, non che Alamano e Tedesco... ».

Ma se egli fu presente alle semplici nozze della Ferrario, chiuse indubbiamente un occhio, ben sapendo che la guardaroba della donzella non peccava per lusso.

Notevole però la proporzione dei capi di biancheria e di vestiario in cotone: le bombasine, i colletti e gli « scossali » di « cambralia sottile »: senza dubbio di produzione locale, come il « coletto nuovo di tela nostrana »: piccola ma preziosa testimonianza anche questa, che la lista reca alla storia dell'industria cotoniera di Busto Arsizio.

Ecco l'elenco, quale si trova, con la sua dizione caratteristicamente dialettale, in un foglio volante conservato nell'Archivio capitolare della Basilica di S. Giovanni:

1653 adi 27 febraro

lista delle cose che ha portato Maria feraria á Marito quando fu sposata da Francesco da Gatone di Golasecca pieve di Soma

Cose di detta Maria

una zalia argentina usata con le maniche usate di gorgano
coletti usati n. 6;
una bombasina nera nuova;
scossali usati n. 4;
colari usati n. 2;
camize usati n. 7;

Cose fattili da P. Carlo nel tempo che era promessa:

una zalia verde nuova con maniche di fondo di zendalo di color di camocia
con fiori rossi, et stringoni; pretiata soldi 33;
un paro di lenzuoli nuovi;
coletti nuovi di cambralia sottile n. 5;
2 coletti nuovi di vintena sottile crespato a onde con le mostre di seta
di colore;
un coletto nuovo di tela nostrana crespato a onde;
doi scossali nuovi di cambralia sottile con pizzi et cusidura al bazo et al
traverso;

coleti nuovi di cambralia sottili con pizzi sottili n. 8;
camise n. 2;
un paro de cosini di lana con le sue fodrette;
fazzoletti nuovi sottili n. 6;
un paro di calzetti di filo fatte à gugia nuove;
una servietta nuova;
un paro di mantini sottili nuovi;
una tovaglia usata.

Cose che P. Carlo è obligato á darli á Pasqua prossima.

Una bombasina bianca guernita onorevolmente di guarnitione con maniche
di bombasina, et stringoni
una fodra nuova di letto;
un bazzile nuovo;
cinquanta lire in danari.