

I *zucraèti* erano zoccoli di legno, mentre i *zucraòn* erano zoccoli più grossi, con la forma di una scarpa.

Ci mettevano dentro delle pezze di lana nell'inverno per tenere i piedi caldi... perché quelli degli uomini erano interi, col calcagno... come quelli olandesi.

In inverno portavano gli zoccoli e per tenere i piedi caldi la mamma metteva dentro della paglia o del fieno, tagliati fini.

Pigozzi Bianchi Angela · Ferrario Ginetta

E alla sera si andava in stalla a cantare, eravamo allegri...!

Con il lumino, eh, come una candela, con il petrolio.

E noi ragazzi si giocava; si faceva "*ul' scalfèn*" (la calza), chi ricamava, e gli uomini giocavano a carte oppure qualcuno nella paglia faceva un sonnellino.



ièn a petroli (lucerne a petrolio)
ucuma (cuccuma per il caffè)
A ramina (secchiello)
caldarina (contenitore con manico ritto)
FOTO SPAGNOLI.

LA CUCINA POVERA

Fossa Teresina · Ferrario Ginetta · Borsetta Angelo · Pigozzi Angela Bianchi

I poveri mangiavano cibi estremamente semplici fatti con le verdure dell'orto, con il ricavato dei piccoli allevamenti domestici, con i cereali scarsi, prodotti da una terra avara perchè di tipo alluvionale.

Eppure la povera gente riusciva a privarsi del necessario per dirottarlo in piccole produzioni da vendere, al fine di ricavare qualche soldo: latte, uova, formaggette.

* Alla mattina si mangiava la zuppa fatta da pane raffermo, fatto di granoturco e segale, sul quale si versava dell'acqua calda nella quale si era sciolto dello strutto o del burro fatto in casa. Oppure si mangiava latte e caffè, ma questo lo mangiavano soltanto i signori.

La zuppa si faceva con il pane da otto giorni, rotondo (*orlètu*); la mamma lo teneva coperto perchè restasse più morbido. Nella scodella si versava sopra l'acqua e un *cincin da burro* ma poco poco. Il pezzo che si usa oggi per uno solo, allora si usava per sei persone.

Dal macellaio andavamo a prendere *A GRASSA* non quella speciale, quella da pagar poco, di mucca, di maiale... e poi si faceva cuocere, fondere poi si metteva in una scodella apposta e alla mattina la mamma ne prendeva un poco col cucchiaino e la metteva nella scodella.

Per colazione prendevamo il *pan da mej* e facevamo la zuppa e la condividiamo col burro, prima il dado non c'era allora si metteva un po' di burro.

A me piaceva poco quella zuppa là... sa cosa facevo? Vuotavo fuori il brodo e mettevo al suo posto il latte, una bontà!

A GRASSA si diceva. Era il grasso del maiale. Andavamo a comprarlo dal macellaio e poi si faceva il "*GITÀ*", che sarebbe lo strutto; si usava quella grassa lì, con un po' di burro (chi lo metteva); quel condimento lì, quando era cotto lo si teneva magari per tre mesi... e si metteva nell'acqua per fare *a süpa* (la zuppa) alla mattina.

A ola era la terrina di coccio nella quale si conservava il grasso (*gità*) per la zuppa.

Bottini Felicità Bianchi · Menzaghi Teresa · Lavezzari Valentina · De Dionigi Maddalena · Pin Fiorenza

Una volta si faceva anche la zuppa con *la grassa*.

Nella zuppa metteva i pomodori (12 zuppe), versati sul pane, una bella formaggiata... lasciata riposare perchè macerasse. Era una bontà! (questo **quelli che stavano bene**).

Quando scarseggiava il pane allora si faceva la polenta al mattino una bella scodella, col latte della nostra mucca, un po' d'acqua perchè le bocche erano tante... si mangiava quella.

La *grassa* si aveva quando si faceva andare arrosto i tacchini, le oche, capponi (noi li avevamo) avevamo tanta polleria (*pulaia*), il grasso veniva raccolto e mia mamma metteva anche del burro (un chilo e un chilo), veniva buono.

Il grasso si prendeva anche dal macellaio (di rognone), lo faceva fondere poi metteva un chilo di grasso, un chilo di burro e li faceva sciogliere e poi metteva dentro il capponi, o l'oca o il tacchino e quel sugo veniva tenuto e usato per la zuppa del mattino.

Grazie a Dio stavamo bene.

Tornata da scuola c'era il pranzo: una scodella con la minestra e un pezzettino di pane. Nella minestra c'erano i fagioli, patate... perchè le avevamo nell'orto. Era una miseria.

Si mangiava qualche volta un pezzettino di formaggio, non il gorgonzola che era caro. E se c'era il *quatirò* (quartirolo) si comprava quello perchè costava di meno ancora, era più ordinario.

A mezzogiorno si mangiava la minestra, buona! Mia povera mamma la faceva buona con dentro le patate, il prezzemolo (*erburin*), il sedano, fagioli, tutta roba che producevamo noi nell'orto.

E tante volte magari un *FETTIN* (un fettino) di stracchino o di gorgonzola ma non sempre.

Quando venivamo a casa da scuola non c'erano le merendine di adesso: banane; succhi di frutta... e la nutella, i frullati... noi una fetta di pane lunga così, magari con su un po' di zucchero, di burro; c'era là anche la panna e si andava a mangiarne un po'.

Noi mangiavamo solo il bel minestrone con le verdure dell'orto, invece mio papà mangiava magari un fettino di gorgonzola col "*pan gialdu*" (*pan mistu*).

Che era poi il "*pan de mej*", fatto con farina di granoturco.

Qualche volta la mamma alle undici ci mandava a Busto a comprare il formaggio e dovevamo essere di ritorno a mezzogiorno. Si correva lungo la strada per Busto (dietro il Cimitero) e andavamo dalla "*Polai*" che vendeva il formaggio. Era chiamata così perchè quando arrivavano queste bambine diceva "*o pòra tusa... po' laù*" e le è rimasto il soprannome.

Ci regalava qualche pezzetto di formaggio, di briciole... come regalo. Noi compravamo dei bei pezzi di gorgonzola, di formaggio da mangiare con la polenta.

Chi stava bene comprava il gorgonzola ma quelli poveri il quartirolo, e mangiavamo nella "*bièla*" (terrina) le verdure... e basta!

C'era una minestra detta *PAN E PUSCA*: una specie di polentina molto fluida con dentro dell'aceto per darle sapore.

A mezzogiorno si mangiava la minestra o polenta.

Le verdure in genere erano i cavoli e le patate; con queste si facevano le minestre. Erano di produzione propria e non c'erano fruttivendoli.

Alla sera si mangiava allo stesso modo.

La carne non la vedavamo mai, tranne che nelle grandi occasioni: Natale.

Si allevavano conigli, galline ma si mangiavano raramente.



FOTO SPAGNOLI

De Tomasi Maria · Rampinini Giuditta

"*A pulti*": era una minestra di verdura che veniva mescolata con la farina bianca di granoturco, invece di mettere la minestra o il riso.

Era condita con l'olio e cipolla fritta... (*ul rustisü*).

Facevamo la pasta e fagioli e si preparava il soffritto con la cipolla.

Poi c'era "*ul paciarotu*" minestra avanzata, fatta ribollire...

Non si buttava via niente.

Con il risotto avanzato si faceva "*a brüsada*", si faceva abbrustolire il risotto avanzato "*gremâa*" (bruciacchiato).

Si faceva un umido di patate e cavoli (patate e verzi), dopo aver fritto il condimento. Qualcuno che poteva ci metteva anche un salamino.

Adobati Olga e A. Maria · Colombo Gianèta · Colombo Attilio · Colombo Vittorio

Mi ricordo che si mangiava anche "*a barbòta*": un minestrone di verzi e *fasō* (cavoli e fagioli) con la farina gialla.

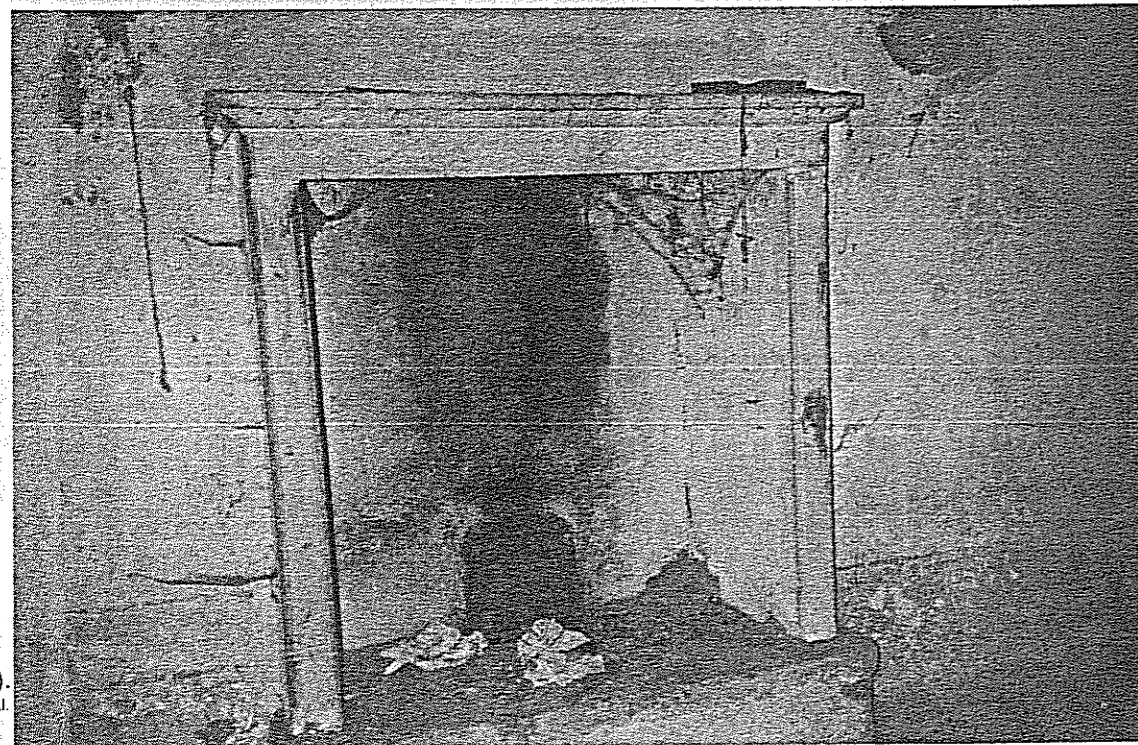
C'era anche "a puliti mòla" composta di latte e farina, per colazione. Oppure si mangiava "ul pancotu" con un "cicin d'oli" (con un filino d'olio).

Quando poi si faceva arrostitire l'oca, la tacchina, l'anatra... si faceva il "rustisü", cioè il grasso che se ne ricavava. Questo non veniva gettato via ma conservato nella "bièla" (terrina) per la zuppa del mattino.

Costa Maria "Celsina" · Cerana Lucia Maura

Mi ricordo "a manestra ca fèan sül camén, e ga vegnia giò a CAISNA (fuliggine) dul camén ma nùn gaveam famm e la mangéam istess". (Mi ricordo la minestra che facevamo sul camino. Veniva giù la caligine ma noi avevamo fame e la mangiavamo ugualmente.

Per pranzo si mangiava la minestra con un po' di stracchino o gorgonzola che costava 50 centesimi all'etto; alcune volte si mangiava il pollo.



l camén (camino).
FOTO SPAGNOLI

Gussoni Isidoro · Crespi Angioletta

Una ricetta poetica dalla zona del Gerbone:

*Un bel tondu da risotu
gialdu gialdu e pocu cotu
ben cundi a schizetà
da lüganiga e cervelà.
Feghi dentar na bureta
e 'mpienila da berleta
Mangé genti senza ingann*

ca scampì da là a cent'ann.

Un bel piatto di risotto — giallo giallo e al dente, — ben condito e macchiettato — di salsiccia e di cervella. — Fate al centro una cunetta — e riempitela di barletta (vino) — Mangiate, gente, senza paura — che vivrete cent'anni.

Al lunedì di solito si faceva le patate in umido.

Quando era maggio che c'erano i piselli "quarantin" una qualità speciale, uccideva un pollo e faceva l'umido.

Coi "bruscini" si faceva "a pulenta dura", (polenta dura) con un po' di salsiccia.

Ravizza Domenica · Colombo Giovanni · Rossini Gilda · Canavesi Carlo · Mondini Gino

MERENDA: magari nell'orto coglievamo un fico e un pezzettino di pane.

CENA: patate con su la pelle, o insalata ma condita poco, la minestra era difficile. Quella si faceva a mezzogiorno perchè eravamo in dodici.

Alla domenica il papà comperava un chilo "da less" (bollito) per fare il risotto. Era l'unica volta che si mangiava diversamente in tutta la settimana.

Si mangiava spesso minestra e fagioli (fasö).

Alle feste principali si mangiava una gallina delle nostre (a gaina) solo due o tre volte all'anno.

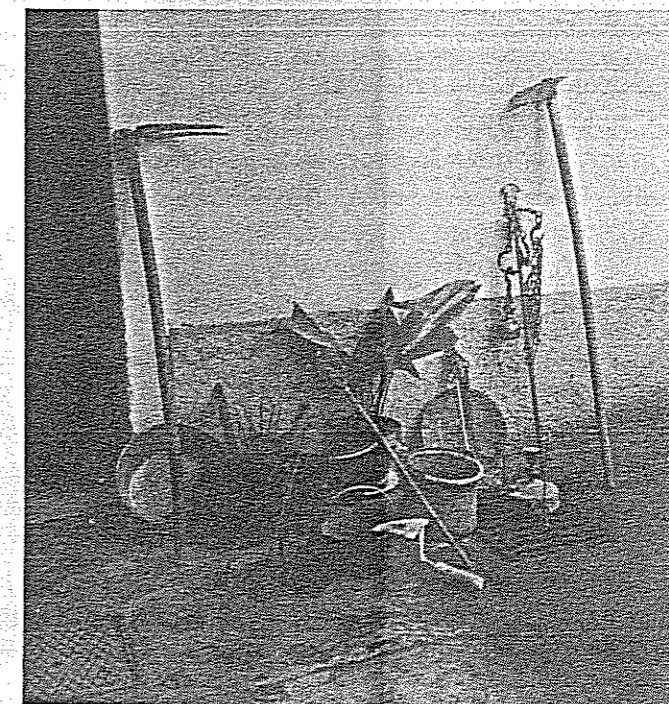
La carne costava tre lire al chilo; se aveva l'osso due lire e mezza.

Si compravano piuttosto le mezze teste di bestia che costavano meno.

Pigozzi Angelina · Ferrario Ginetta

Andava dal fruttivendolo, che aveva anche "i sarachi" (le aringhe); il fruttivendolo che si chiamava "UL NIÈL" sapeva che noi eravamo in sei ragazze; diceva a mio padre: "Perchè non compri i salamini per le tue figlie?" E Lui rispondeva: "Vorrei comprarli ma non gli piacciono!" Ma non era vero, c'erano pochi soldi.

I sarachi si scaldavano sul fuoco, si tirava via la pellicina ed erano buone.



*Ul bufètu (canna metallica per soffiare nel fuoco)
A stadèra cunt ul piatu (bilancia col piatto)
A stèa (bilancia a braccio)
A pignata da ram (pentola di rame)
Ul pariò (il paiolo)
A mòia (le molle per il fuoco)
A padèla dul rostu (la padella per l'arrosto).
FOTO SPAGNOLI.*

Castellanza Aurina · Raimondi Angelo · Pigozzi Angelina · Borsetta Angelo

La carne era poca, c'era qualche coniglio, qualche gallina vecchia, in genere facevano lo stufato con le patate o la lüganega (salsiccia) che faceva condimento. Le uova le mangiavano poco perchè le vendevano per prendere qualche soldo... mangiavano male

io li vedevo...

Noi impiegati mangiavamo meglio... la carne, tutta la roba da comprare.

Io mangiavo sempre la carne, le verdure dell'orto... non c'era gran differenza da adesso... non proprio uguale ma meglio dei contadini.

Ferrario Ginetta Maddalena · Lomazzi Carlotta · Ferioli Giuditta · Bianchi Felicita Bottini

La carne non si usava comprarla spesso, ma era buona! Guardi noi eravamo a S. Antonio e s'andava in chiesa a messa a S. Stefano, si usciva da messa e si sentiva il profumo del bollito fino a S. Antonio; ora non si sente più niente. Pensi che si metteva su alla mattina a cuocere, si cominciava a fare la zuppa, a mezzogiorno della festa si faceva il risotto e alla sera si faceva lo stufato, con la carne avanzata a mezzogiorno.

Ed eravamo sani come "i corni" (sano come un corno è un detto che appare in altri dialetti della Lombardia).

Si mangiava: pomodori, insalata, patate in insalata, polenta e latte, polenta e cagià... (latte cagliato).

Albizzati Francesco · Crespi Antonietta

Alla domenica al massimo si cuoceva un salamino con le patate che erano nostre, si faceva friggere un pochino con l'olio (*bresolà, rusti*). Il salamino era tagliato a fette piccole perchè doveva bastare per tutti. Oppure mangiavamo la pasta cotta nell'acqua e condita con pochissimo burro.

Colombo Maria

Specialità della nonna era l'oca arrosto.

Toglieva il grasso, lo metteva in una pentola di rame, grande, ci metteva sopra l'oca col rosmarino, quando cuoceva la punzecchiava con un grosso ago per farle perdere il grasso... le spruzzava sopra un bicchiere di grappa... e la lasciava cuocere lentamente.

Pigozzi Angela Bianchi

E alla sera si facevano arrostitire le patate; eravamo in otto fratelli e sorelle con i genitori, dieci; un salamino era abbastanza per tutti, con le patate arrostitite.

Le patate venivano arrostitite facendo tostare un po' di burro, un po' di cipolla poi dentro le patate con un po' d'acqua e di conserva e dopo il salamino.

Al venerdì di quaresima si faceva il merluzzo, era di magro proprio allora e noi aspettavamo il venerdì per mangiare un pezzetto di merluzzo.

La mia povera mamma lo metteva nell'acqua due o tre giorni prima, lo impanava bene, lo arrostitiva nell'olio di "linusa" non di oliva ed era buono, bel secco, con le patate in insalata che non mancavano mai. Ed eravamo tutti contenti quando arrivava il venerdì di quaresima.

Fossa Teresina

Alla fine del pranzo, in genere, si mangiava un pezzettino di formaggio; oppure era parte integrante del pranzo stesso. Per cui si diceva: "A buca no l'è straca se no la mangia a roba de vòca. (La bocca non è stanca se non mangia un pezzetto di formaggio).

Colombo Adua · Galli Paola · Castoldi Italo · Dott. Belloni Giuseppe · Ceriani Luigi · De Tomasi Maria

Aceto	<i>azé</i>	Una minestra con	
Acqua	<i>aqua</i>	dentro tutto (risotto,	
Le aringhe	<i>i sarachi</i>	verdure...)	<i>a barbòta</i>
L'arrosto	<i>ul rostu</i>	Minestrone	<i>ul minestrùn</i>
Bottaggio, cazzuola	<i>a cazòa</i>	La mortadella	<i>a bulogna</i>
Brodo	<i>brödu</i>	Olio	<i>oli</i>
Burro	<i>büter</i>	Pancotto	<i>ul pancotu</i>
Caldarroste	<i>i mundèi</i>	Il pane	<i>ul pan</i>
La carne	<i>a carni</i>	Pane di frumento e	
Carne macinata in		segale	<i>ul pan mistu</i>
umido	<i>i brusciti</i>	Pane giallo granoturco	<i>ul pan gialdu</i>
Castagne bianche		Pane raffermo	<i>ul pan pos</i>
sbucciate	<i>i môchi</i>	Panettone	<i>ul panatun</i>
I ciccioli	<i>i gratòn</i>	La panna del latte	<i>a pana</i>
Ciccioli piccolissimi	<i>i gramuliti</i>	Polenta	<i>a pulenta</i>
Cotechino	<i>a cudaghìn</i>	Polenta tagliata a fet-	
Cotenna	<i>cudighi</i>	tine, condita con strati	
Farina	<i>faina</i>	di ragù e messa a cuo-	
La formaggetta	<i>a furmagèla</i>	cere sotto la cenere	<i>a pulenta cumidò</i>
Formaggio	<i>ul furmài</i>		<i>o pulenta conscia</i>
Formaggio da		Polpette	<i>i pulpèti</i>
grattuggiare	<i>ul furmai da gratò</i>		<i>i mundeghiti</i>
Frittata	<i>fritàa</i>	La pulti con i fagioli	<i>a pulti cont i fasò</i>
Frittelle	<i>turtèi</i>	Quartirolo	<i>quartirò</i>
Gorgonzola	<i>gurgunzola</i>	Il riso	<i>ul ris</i>
	<i>u strachèn</i>	Riso e cavoli	<i>ris e verzi</i>
Il grasso	<i>a grasa</i>	Riso e prezzemolo	<i>ris e erburén</i>
Grasso rappreso usato		Risotto	<i>Ul risotü</i>
per condimento	<i>ul gità</i>	Salame	<i>ul salòm</i>
Lardo	<i>lardu</i>	Il sale	<i>a sò</i>
Latte	<i>ul laci</i>	Salsiccia	<i>a lüganiga</i>
Lenticchie in umido	<i>i lantigi</i>	Il siero di latte	<i>ul lacetón</i>
Il lievito	<i>ul lavò da bira</i>	Spaghetti	<i>i filariti</i>
Il lievito già messo nel-		La trippa	<i>a büseca</i>
l'impasto per il pane	<i>ul lavò</i>	Uova indurite (sode)	<i>ò indüi</i>
Maccheroni	<i>i macaruni</i>	Il vino	<i>ul ven</i>
Merluzzo	<i>ul marlüzü</i>	Lo zucchero	<i>ul züquar</i>
La minestra	<i>a minestra</i>	Zuppa	<i>Süpa</i>

Soriana "a vaca vegia" (mucca vecchia) per fare il bollito e "ul brödu".

A brüsada risotto fatto bruciacchiare (*gremò*) nella pentola.

Ul paciarotu minestra avanzata e fatta ribollire con fette di pane.

Ul rustisü grasso ricavato dall'arrosto dell'oca, della tacchina.

A schisciöa focaccia di fagioli schiacciati.

Ul chiscio una focaccia dolce, con fichi, uva...