pe-n2301-2320-mangiare-Natale

1

Natale

1.1

pe-n2301-2307-Mangiare-Natale.mm -

1.1.1

Seguire la numerazione per una lettura corretta

1.1.2

9171 parole, versione del 09/12/2025

1.1.3

il sito: www.redigio.it/BiblioV/indici-BiBlio.html

1.1.4

La fonte originaria, Il mangiare di Natale - 7,01 -   redigio.it/dati2408/QGLM716-mangiare-natale.mp3 -

1.1.5

aggiornato il 09/12/2025

1.1.6

pe-n2301-2307-mangiare-Natale

1.1.8

pe-n2314-2320-mangiare-Natale

2

Natale

1.1.7

pe-n2301-Mangiare-Natale.mm - L'estratto celebra la tradizione culinaria natalizia di Busto Arsizio, enfatizzando come in questa giornata si mangi "differentemente e più del solito" rispetto alla routine quotidiana. - QGLM716-mangiare-natale.mp3

1.1.7.1

pe-n2301-Mangiare-Natale.mm - L'estratto celebra la tradizione culinaria natalizia di Busto Arsizio, enfatizzando come in questa giornata si mangi "differentemente e più del solito" rispetto alla routine quotidiana. - QGLM716-mangiare-natale.mp3

L'estratto celebra la tradizione culinaria natalizia di Busto Arsizio, enfatizzando come in questa giornata si mangi "differentemente e più del solito" rispetto alla routine quotidiana. Il narratore, presentandosi come un "cuoco brevettato" della cucina locale, descrive gli usi d'altri tempi, rivelando che alcuni si preparavano fisicamente per giorni, persino assumendo un purgante o massaggiando le mascelle, per sostenere il lungo e abbondante pasto. Il cuore del testo è una dettagliata lista delle portate del pranzo di Natale, che inizia con salam mistu e sardin e prosegue con piatti sostanziosi come manzu e lessu con un capun e pula arrosta, concludendosi con pannettone e caffè con acqua vita, sottolineando l'importanza di fare "diverso" dal consueto per onorare la festa.

1.1.7.1.1

pe-n2302-Mangiare-Natale .mm - Mangia del di Natal. A Natale mangiamo tutti a busto come in ogni altra località, sia dell'Italia che del mondo. E mangiamo differentemente dal solito e più del solito. È tradizione di festeggiare il Natale con una Buona mangiata.

1.1.7.2

pe-n2302-Mangiare-Natale .mm - Mangia del di Natal. A Natale mangiamo tutti a busto come in ogni altra località, sia dell'Italia che del mondo. E mangiamo differentemente dal solito e più del solito. È tradizione di festeggiare il Natale con una Buona mangiata.

Mangia del di Natal. A Natale mangiamo tutti a busto come in ogni altra località, sia dell'Italia che del mondo. E mangiamo differentemente dal solito e più del solito. È tradizione di festeggiare il Natale con una Buona mangiata. La tradizione non l'ho inventata io, c'era già quando son nato. Mi limito quindi a registrare quale cuoco brevettato della squisita, impareggiabile cucina strana, quello che nel pranzo di Natale i bustocchi solevano mangiare nei tempi andati, quando cioè il Natale in fatto di paciatoria si verific solo una volta all'anno. Debbo rettificare questa affermazione e toglierle l'assoluto. Si mangiava come Natale, anche quando si faceva qualche sposalizio e botli. Dunque, a Natale si mangiava differentemente e più del solito. Beh, fermiamoci per il momento al più del solito che richiede una certa preparazione. C'era Parlo sempre di tempi passati. Chi prendeva il pulgante due giorni prima per svuotare la sacca e poterla riempire a tutto agio. E c'era anche chi si massaggiava le mascelle una settimana prima per allenarle allo sforzo continuato dal masticare per alcune ore. Avverto che questa ultima abitudine non è scomparsa del tutto ad evitare che lo stomaco abbia ancora capienza e contenere il cibo e le mascelle non rispondono più alla funzione masticatoria per difetto di allenamento e sarebbe una grande delusione. Un bustocco tradizionalista non mangerà mai la mattina di Natale il latte perché Il latte generalmente si mangia tutti i giorni del calendario. A Natale bisogna fare diverso. C'è il brodo di carne e cappone, il che impone di mangiare di buonora un'ottima zupa o quantomeno un buon brutven per preparare lo stomaco al gran pasto di sostanza. Tutti i giorni si mangia a merdì. Il di Natale si mangia alla 1: al 13 e si continua per alcune ore finché Ustomig il mangiare. Crepa pancia che la roba l'avanza. E veniamo alla lista del gran pranzo atteso da mesi e mesi con grande ansia nelle settimane di vigilia. Capo primo quattalfraschi de salam mistu e un par de sardin. Mh, tanto per cominciare. Capo secondo, una bella friturina de fidico, quadela e cervela come seguito l'antipasto. Capo terzo manzu e lessu con un capun con dentro il pien da mangi con quatar ver uniti mai Ma indul muai indul al se quat verzendili diinsalata verza come piatto introduttivo. Capo quarto, una buona pastina grandis i da trita e alfabeti per addolcire lo stomaco. Capo quinto pula arrosta. tacchino arrosto con contorno de mustarda e ben senapata per gli uomini, dolcificata per le donne e una una feta dei suprafin cotu indulventar da pula con due cipolline sotto aceto per compire l'opera. Capo sesto, feua de Rushin, un tralcio di vite carico di grappoli. appositamente conservato per la circostanza e assieme formai de grana e strachenda gurgonzera. Capo settimo, pannettone e ven calbucia, cioè il vino che bucia, spumante, rosso per gli uomini e bianco per le donne e i ragazzi. Capo ottavo, caffè con acqua vita, basta, non c'è altro. Sul camino il ceppo arde

1.1.7.2.1

pe-n2303-Mangiare-Natale .mm - Tradizioni natalizie. - Le discussioni sulle tradizioni natalizie, basate sui materiali forniti, si concentrano prevalentemente sul Pranzo di Natale e sulle usanze alimentari della popolazione di Busto Arsizio ("bustocchi") nei tempi passati.

1.1.7.3

pe-n2303-Mangiare-Natale .mm - Tradizioni natalizie. - Le discussioni sulle tradizioni natalizie, basate sui materiali forniti, si concentrano prevalentemente sul Pranzo di Natale e sulle usanze alimentari della popolazione di Busto Arsizio ("bustocchi") nei tempi passati.

Le discussioni sulle tradizioni natalizie, basate sui materiali forniti, si concentrano prevalentemente sul Pranzo di Natale e sulle usanze alimentari della popolazione di Busto Arsizio ("bustocchi") nei tempi passati.

Il Pranzo di Natale: Abbondanza e Preparazione La tradizione principale consiste nel celebrare il Natale con una "Buona mangiata". Questo implica mangiare differentemente e, soprattutto, più del solito. Per gestire questo pasto estremamente abbondante, la preparazione fisica iniziava giorni prima: • Svuotare lo Stomaco: Alcuni prendevano un purgante due giorni prima per "svuotare la sacca" e poterla riempire con agio. • Allenare le Mascelle: C'era chi massaggiava le mascelle per una settimana intera, allenandole allo sforzo prolungato richiesto per masticare per diverse ore. Si avverte che questa abitudine non è del tutto scomparsa, al fine di evitare che lo stomaco abbia capienza mentre la funzione masticatoria cede per difetto di allenamento.

Usanze Mattutine e Orari del Pasto La tradizione imponeva di mangiare in modo "diverso" dal solito. Un bustocco tradizionalista non avrebbe mai consumato latte la mattina di Natale, poiché questo è un alimento quotidiano. Invece, per preparare lo stomaco al "gran pasto di sostanza," si soleva mangiare di buon'ora un'ottima zupa o un buon brutven, spesso a base di brodo di carne e cappone. A differenza dei giorni normali in cui si mangia a mezzogiorno, il giorno di Natale il pasto iniziava più tardi, all'una ("alla 1: al 13"), e si protraeva per alcune ore, finché lo stomaco non era saturo.

La Lista del Gran Pranzo Il tradizionale pranzo di Natale, atteso con grande ansia, era composto da otto portate distinte:
1. Capo Primo: Quattalfraschi de salam mistu (salamino misto) e un paio di sardine, serviti tanto per cominciare.
2. Capo Secondo: Una friturina composta da fegato, quadela e cervella, servita come seguito all'antipasto.
3. Capo Terzo: Manzo e lesso, accompagnati da un cappone ripieno (pien), con verza come piatto introduttivo.
4. Capo Quarto: Una "buona pastina grandis" di trita e alfabeti, utile per addolcire lo stomaco.
5. Capo Quinto: Pollo arrosto (pula arrosta) o tacchino arrosto. Questo era contornato da mostarda: senapata per gli uomini e dolcificata per le donne, oltre a una fetta del cotto all'interno della pula con due cipolline sotto aceto.
6. Capo Sesto: Feua de Rushin (un tralcio di vite carico di grappoli, conservato appositamente per l'occasione), insieme a formaggio Grana e Gorgonzola (strachenda gurgonzera).
7. Capo Settimo: Panettone accompagnato dal calbucia (vino spumante), che era rosso per gli uomini e bianco per le donne e i ragazzi.
8. Capo Ottavo: Caffè con acquavite. A completare l'atmosfera delle celebrazioni, sul camino ardeva il ceppo.

1.1.7.3.1

pe-n2304-Mangiare-Natale .mm - Pranzo di Natale. - Il Pranzo di Natale, come descritto nelle fonti, è una tradizione profondamente radicata a Busto Arsizio, dove i "bustocchi" festeggiavano il Natale con una "Buona mangiata". L'usanza imponeva di mangiare "differentemente dal solito e più del solito".

1.1.7.4

pe-n2304-Mangiare-Natale .mm - Pranzo di Natale. - Il Pranzo di Natale, come descritto nelle fonti, è una tradizione profondamente radicata a Busto Arsizio, dove i "bustocchi" festeggiavano il Natale con una "Buona mangiata". L'usanza imponeva di mangiare "differentemente dal solito e più del solito".

Il Pranzo di Natale, come descritto nelle fonti, è una tradizione profondamente radicata a Busto Arsizio, dove i "bustocchi" festeggiavano il Natale con una "Buona mangiata". L'usanza imponeva di mangiare "differentemente dal solito e più del solito". Questa tradizione del mangiare molto non era esclusiva del Natale, ma si verificava anche in occasione di matrimoni.

Preparazione e Rituali Il pranzo di Natale era un evento atteso con grande ansia per mesi e mesi. Data la quantità di cibo, la preparazione fisica era ritenuta essenziale nei tempi passati: • Preparazione dello Stomaco: Alcuni prendevano un purgante due giorni prima per "svuotare la sacca" e poterla riempire con comodo. • Allenamento delle Mascelle: Altri massaggiavano le mascelle una settimana prima per allenarle allo sforzo continuato della masticazione per diverse ore. Si avverte che questa abitudine di allenamento non è del tutto scomparsa, al fine di garantire che lo stomaco abbia capienza e che le mascelle non si stanchino per difetto di allenamento, cosa che sarebbe una "grande delusione". La mattina di Natale, un bustocco tradizionalista non mangerebbe mai il latte, poiché è un alimento quotidiano; a Natale bisogna fare qualcosa di "diverso". Si preparava lo stomaco con brodo di carne e cappone, che imponeva di mangiare di buon'ora un'ottima zupa o almeno un buon brutven.

Orario e Durata Il pasto principale, il "gran pranzo", iniziava all'una del pomeriggio ("all'1: al 13"). La tradizione era di continuare a mangiare per alcune ore finché si raggiungeva l'apice della sazietà, riassunto nell'espressione "Crepa pancia che la roba l'avanza".

Il Menu Tradizionale (Lista del Gran Pranzo) Il gran pranzo bustocco, come elencato, era estremamente ricco e articolato in otto portate:
1. Capo Primo: Per cominciare, si servivano quattalfraschi de salam mistu (quattro fiaschetti di salame misto) e un par de sardin (un paio di sardine).
2. Capo Secondo: A seguire l'antipasto, una piccola frittura (friturina) di fegato (fidico), omento (quadela) e cervello (cervela).
3. Capo Terzo: Manzo bollito (manzu e lessu) accompagnato da un cappone (capun) ripieno (pien). Questo piatto era introdotto da quattro tipi di verdure crude (quatar ver uniti) e quattro fasci di insalata verza (quat verzendili diinsalata verza).
4. Capo Quarto: Per addolcire lo stomaco, veniva servita una buona pasta in brodo (pastina grandis) fatta con tritato e pasta a forma di lettere dell'alfabeto (trita e alfabeti).
5. Capo Quinto: Pollo arrosto o tacchino arrosto (pula arrosta o tacchino arrosto). Era contornato da mostarda (mustarda): ben senapata (molto senapata) per gli uomini e dolcificata per le donne. Completavano l'opera una fetta di cotechino (feta dei suprafin cotu) cotta all'interno del ventre della pula e due cipolline sotto aceto.
6. Capo Sesto: Un tralcio di vite carico di grappoli (feua de Rushin), conservato appositamente per la circostanza. Questo veniva servito insieme a formaggi, specificamente Grana e Gorgonzola (strachenda gurgonzera).
7. Capo Settimo: Panettone, accompagnato dal ven calbucia (vino spumante o che "bucia"). Lo spumante era rosso per gli uomini e bianco per le donne e i ragazzi.
8. Capo Ottavo: Si concludeva il pasto con caffè e acquavite (acqua vita). Durante il pasto, il ceppo ardeva sul camino.

1.1.7.4.1

pe-n2305-Mangiare-Natale .mm - Cibo tradizionale. - Il cibo tradizionale descritto nelle fonti è quello consumato dai "bustocchi" (abitanti di Busto Arsizio) in tempi passati, specificamente durante il Pranzo di Natale. Questo pasto era caratterizzato dall'essere consumato in modo "diverso" e "più del solito", e veniva atteso con grande ansia per mesi.

1.1.7.5

pe-n2305-Mangiare-Natale .mm - Cibo tradizionale. - Il cibo tradizionale descritto nelle fonti è quello consumato dai "bustocchi" (abitanti di Busto Arsizio) in tempi passati, specificamente durante il Pranzo di Natale. Questo pasto era caratterizzato dall'essere consumato in modo "diverso" e "più del solito", e veniva atteso con grande ansia per mesi.

Il cibo tradizionale descritto nelle fonti è quello consumato dai "bustocchi" (abitanti di Busto Arsizio) in tempi passati, specificamente durante il Pranzo di Natale. Questo pasto era caratterizzato dall'essere consumato in modo "diverso" e "più del solito", e veniva atteso con grande ansia per mesi. Lo stesso tipo di abbondanza si verificava anche in occasione di altri eventi importanti, come alcuni matrimoni.

Struttura del Pranzo Tradizionale Il pranzo era diviso in numerosi "capi" (portate), riflettendo l'importanza dell'evento e la necessità di "riempire la sacca".
1. Preparazione Mattutina (per preparare lo stomaco al gran pasto): Il mattino di Natale non si consumava latte, in quanto alimento quotidiano. Per preparare lo stomaco si mangiava presto: • Brodo di carne e cappone. • Un'ottima zupa o, quantomeno, un buon brutven.

2. Antipasti e Fritto (Capo Primo e Capo Secondo): Il pasto vero e proprio iniziava con antipasti sostanziosi: • Quattalfraschi de salam mistu (quattro tipi di salame misto) e un paio di sardine. • Una bella friturina de fidico, quadela e cervela (frittura di fegato, lobo caudato e cervello), servita come seguito all'antipasto.

3. I Piatti Principali (Capo Terzo e Capo Quinto): Le portate principali erano basate su carni lesse e arrostite: • Manzu e lessu con un capun (manzo e lesso con un cappone) imbottito di ripieno. Questo veniva accompagnato da quat verzendili diinsalata verza (quattro cespi di insalata verza). • Una pula arrosta (pollo arrosto) o tacchino arrosto. Questo piatto era servito con mustarda (mostarda), specificamente senapata per gli uomini e dolcificata per le donne, e una fetta di suprafin cotu indulventar da pula (suprafin cotto nel ventre della gallina) con due cipolline sotto aceto.

4. Intermezzo e Contorni (Capo Quarto): A metà del pasto veniva servita una portata volta ad addolcire lo stomaco: • Una buona pastina grandis i da trita e alfabeti.

5. Formaggi, Frutta e Dessert (Capo Sesto e Capo Settimo): Il pasto si concludeva con frutta conservata appositamente e dolci tradizionali: • Feua de Rushin (un tralcio di vite carico di grappoli), conservato per l'occasione. • Formaggi, specificamente formai de grana (Grana) e strachenda gurgonzera (Gorgonzola). • Panettone. • Il dessert era accompagnato da ven calbucia (spumante), rosso per gli uomini e bianco per donne e ragazzi.

6. Digestivo (Capo Ottavo): • Caffè con acqua vita (grappa/distillato). Il pasto era così abbondante che durava per alcune ore, finché non si era pieni, seguendo il motto: "Crepa pancia che la roba l'avanza".

1.1.7.5.1

pe-n2306-Mangiare-Natale .mm - Preparazione al pasto. - La preparazione al tradizionale pasto di Natale era un processo che richiedeva cura e dedizione, dato che l'usanza imponeva di mangiare "più del solito". Tale abbondanza richiedeva una preparazione specifica, sia fisica che dietetica, che iniziava giorni prima della festa.

1.1.7.6

pe-n2306-Mangiare-Natale .mm - Preparazione al pasto. - La preparazione al tradizionale pasto di Natale era un processo che richiedeva cura e dedizione, dato che l'usanza imponeva di mangiare "più del solito". Tale abbondanza richiedeva una preparazione specifica, sia fisica che dietetica, che iniziava giorni prima della festa.

La preparazione al tradizionale pasto di Natale era un processo che richiedeva cura e dedizione, dato che l'usanza imponeva di mangiare "più del solito". Tale abbondanza richiedeva una preparazione specifica, sia fisica che dietetica, che iniziava giorni prima della festa.

Preparazione Fisica (Giorni Prima) Per accogliere la grande quantità di cibo prevista, si adottavano due metodi principali, parlando di tempi passati:
1. Svuotare lo Stomaco: Alcuni assumevano un purgante due giorni prima del Natale con l'obiettivo di "svuotare la sacca" e poterla riempire con tutto agio durante il pranzo.
2. Allenare le Mascelle: Altri si massaggiavano le mascelle per una settimana intera. Questo allenamento era necessario per prepararle allo "sforzo continuato dal masticare per alcune ore". Si avverte che questa particolare abitudine non è del tutto scomparsa, al fine di evitare la "grande delusione" di avere ancora spazio nello stomaco ma non poter continuare la funzione masticatoria per difetto di allenamento.

Preparazione Mattutina (Il Giorno di Natale) La mattina di Natale, la preparazione continuava con scelte alimentari specifiche, volte a differenziarsi dalla routine quotidiana e a scaldare lo stomaco per il pasto di sostanza: • Evitare la Routine: Un bustocco tradizionalista non avrebbe mai consumato latte la mattina di Natale, in quanto è un alimento consumato generalmente tutti i giorni del calendario; a Natale "bisogna fare diverso". • Preparare lo Stomaco: Per preparare lo stomaco al "gran pasto di sostanza", si usava mangiare di buon'ora. • Cibi Mattutini Tradizionali: In sostituzione del latte, si mangiava un'ottima zupa o, quantomeno, un buon brutven, generalmente a base di brodo di carne e cappone. Mentre nei giorni normali si era soliti mangiare a mezzogiorno ("merdì"), il giorno di Natale il pasto iniziava più tardi, all'una ("al 13"), e proseguiva per diverse ore, finché lo stomaco non era saturo.

1.1.7.6.1

pe-n2307-Mangiare-Natale .mm - Menù bustocco. - Il "Menù bustocco" tradizionale si riferisce al sontuoso e abbondante Pranzo di Natale consumato dai bustocchi nei tempi passati, un evento atteso con grande ansia per mesi.

1.1.7.7

pe-n2307-Mangiare-Natale .mm - Menù bustocco. - Il "Menù bustocco" tradizionale si riferisce al sontuoso e abbondante Pranzo di Natale consumato dai bustocchi nei tempi passati, un evento atteso con grande ansia per mesi.

Il "Menù bustocco" tradizionale si riferisce al sontuoso e abbondante Pranzo di Natale consumato dai bustocchi nei tempi passati, un evento atteso con grande ansia per mesi. Questo pasto si caratterizzava per la regola di mangiare "differentemente dal solito e più del solito". Tale abbondanza si verificava non solo a Natale ma anche in occasione degli sposalizi. Il pasto del giorno di Natale iniziava all'una ("alla 1: al 13") e si protraeva per alcune ore, finché lo stomaco non era saturo. La mattina, per prepararsi al "gran pasto di sostanza," un bustocco tradizionalista evitava il latte (che era considerato un alimento quotidiano) e consumava invece di buon'ora un'ottima zupa o un brutven, spesso a base di brodo di carne e cappone.

Il Gran Pranzo di Natale si componeva di otto portate distinte:
1. Capo Primo: Per cominciare, si servivano quattalfraschi de salam mistu (salamino misto) e un par de sardin (un paio di sardine).
2. Capo Secondo: Seguiva una friturina (piccolo fritto) contenente fidico (fegato), quadela e cervela (cervella), come continuazione dell'antipasto.
3. Capo Terzo: Consisteva in manzu e lessu (manzo e lesso), accompagnato da un capun con dentro il pien (cappone ripieno). Questo piatto veniva mangiato con quatar ver uniti mai (verza o cavolo verza) come piatto introduttivo.
4. Capo Quarto: Per addolcire lo stomaco, veniva servita una buona pastina grandis (una buona pasta grande) di trita e alfabeti.
5. Capo Quinto: Era il turno della pula arrosta (pollo arrosto) o tacchino arrosto. Questo era contornato da mostarda: ben senapata per gli uomini e dolcificata per le donne. Completava l'opera una fetta del cotto all'interno della pula con due cipolline sotto aceto.
6. Capo Sesto: Si portava in tavola la feua de Rushin, un tralcio di vite carico di grappoli conservato appositamente per l'occasione. Questo veniva servito insieme a formai de grana (formaggio Grana) e strachenda gurgonzera (Gorgonzola).
7. Capo Settimo: Si gustava il Panettone e calbucia (vino spumante, "vino che bucia"). Il calbucia era rosso per gli uomini e bianco per le donne e i ragazzi.
8. Capo Ottavo: Il pasto si concludeva con caffè e acqua vita (acquavite). Durante il pranzo, sul camino ardeva anche il ceppo.

1.1.7.7.1

pe-n2314-Mangiare-Natale.mm - Purgante e mascelle massaggiate il rito del Natale -

1.1.7.8

pe-n2314-Mangiare-Natale.mm - Purgante e mascelle massaggiate il rito del Natale -

Questa analisi esplora una registrazione sonora che funge da "macchina del tempo," svelando il complesso e rigoroso rito del Natale in una Busto Arsizio del passato, guidata dalla prospettiva di un cuoco. Lungi dall'essere una semplice lista della spesa, l'obiettivo è decodificare i simboli nascosti e le regole non scritte di un vero e proprio rito sociale. Il pasto natalizio era percepito come una maratona gastronomica che richiedeva una preparazione quasi atletica, includendo l'assunzione di un purgante per "svuotare la sacca" e massaggiarsi le mascelle per allenare la resistenza. L'intera epopea in otto portate, che inizia con il rifiuto simbolico del latte e l'assunzione di brodo di cappone, riflette una struttura sociale rigida, evidente nella distinzione di cibi e bevande tra uomini e donne, e celebrava l'abbondanza faticosamente ottenuta utilizzando con rispetto ogni parte dell'animale.

1.1.7.8.1

pe-n2315-Mangiare-Natale.mm - Allora, benvenuti a una nuova analisi. Oggi abbiamo tra le mani qualcosa di davvero speciale. Non è un articolo, non è un libro, è una registrazione sonora, una vera e propria macchina del tempo.

1.1.7.9

pe-n2315-Mangiare-Natale.mm - Allora, benvenuti a una nuova analisi. Oggi abbiamo tra le mani qualcosa di davvero speciale. Non è un articolo, non è un libro, è una registrazione sonora, una vera e propria macchina del tempo.

Allora, benvenuti a una nuova analisi. Oggi abbiamo tra le mani qualcosa di davvero speciale. Non è un articolo, non è un libro, è una registrazione sonora, una vera e propria macchina del tempo.

Esatto. Ci catapulta indietro nel cuore di un Natale di busto arsizio dei tempi andati. E la nostra guida, il nostro Virgilio, è un cuoco brevettato, sentite un po', della squisita, impareggiabile cucina strana.

Mh.

E la premessa da cui parte è in fondo semplice ma potentissima. A Natale si mangia differentemente dal solito e più del solito. Sembra quasi banale, no? Ma vedrete che scavando qui dentro c'è un mondo.

Certo. E quello che colpisce subito non è tanto il cosa mangiavano, ma proprio il come lo vivevano. Come vivevano l'attesa, il rito,

l'attesa. Sì.

Il pasto diventava un evento quasi mitologico.

Quindi la nostra missione oggi non è fare una lista della spesa, no per niente, è decodificare i gesti, le regole non scritte, i simboli nascosti. in quello che era a tutti gli effetti un rito sociale.

Ok, allora iniziamo a sviscerare questo racconto e e la primissima cosa che ho trovato mi ha lasciata, guarda, letteralmente di sasso. Non si parla di cibo, si parla della preparazione fisica dei commensali. Ma ti rendi conto? C'erano delle pratiche preparatorie e sono incredibili.

Sembrano uscite da un manuale per atleti più che da un ricettario. Proprio così.

Ed è questo il punto, non sono aneddoti comici e basta, sono la prova provata della della portata epocale dell'evento.

Esatto. Allora, la prima c'era chi un paio di giorni prima di Natale assumeva un purgante. Un purgante,

eh.

E la motivazione testuale è meravigliosa per svuotare la sacca e poterla riempire a tutto agio. Cioè, si faceva un reset completo per massimizzare la capacità di carico. È geniale. e folle insieme.

Ma c'è una logica potentissima dietro. È quasi un gesto rituale di purificazione. Svuotare per poter accogliere, vero?

Il corpo non è un contenitore passivo, ma deve essere preparato attivamente a onorare l'abbondanza. Non puoi arrivare impreparato a un appuntamento del genere.

E non è finita. Eh, la seconda pratica è, se possibile, ancora più bizzarra. Per una settimana intera, prima del gran giorno ci si massaggiava le mascelle.

Ah, l'allenamento. Gione.

Beh, ma pensa la delusione cocente descritta dalla nostra fonte.

Mh.

Avere ancora fame, avere ancora spazio nello stomaco, ma essere tradito dai muscoli della mascella, bloccati, esausti sarebbe un fallimento personale, una tragedia.

Certo, l'allenamento diventa indispensabile per non deludere le aspettative.

Quindi, in pratica, il pranzo di Natale era una maratona gastronomica e serviva una preparazione atletica. Purgante per lo stomaco, stretching per le mascelle.

Esatto.

Questo da solo ci dice che non stiamo parlando di un semplice pasto, è una performance.

Una performance, hai detto la parola giusta. Il corpo viene messo al servizio del rito. È come dire, prendo questo evento così sul serio che modifico il mio corpo per affrontarlo. Capisci?

Capisco.

Questo eleva il mangiare da atto di nutrimento a a un'impresa, quasi un'ordalia da cui uscire vincitori, sazi e soddisfatti.

Superata la preparazione fisica, che già è un mondo, Arriviamo al giorno di Natale e il rito è comincia dal primo mattino subito con regole ferre che tracciano una linea netta tra il sacro e il profano, tra la festa e la quotidianità. C'è un dogma assoluto per il bustocco tradizionalista, mai e poi mai bere il latte a colazione.

E la logica è disarmante. Il latte è il cibo di ogni singolo giorno, è il simbolo della routine.

Certo.

A Natale, invece bisogna fare diverso. Questo rifiuto del quotidiano è il primo atto simbolico, sancisce l'ingresso in un tempo altro.

Non è una scelta dietetica, no, è una dichiarazione di intenti.

E con cosa lo si sostituisce? Con qualcosa che è già festa, un brodo di carne e cappone. Si poteva bere come ottima zuppa o semplicemente come un buon brut ven, un brodo caldo.

E lo scopo, lo dice il cuoco, era preparare lo stomaco al gran pasto di sostanza.

Quindi non si mangia Per fame si mangia per prepararsi a mangiare di più. È un riscaldamento.

È una sorta di primer sia fisiologico che psicologico. Da un lato, un brodo caldo saporito, risveglia l'apparato digerente. Mh

mh.

Dall'altro è un segnale per la mente. La festa è iniziata. Il sapore del cappone, l'animale festivo per eccellenza, è già lì. Stuzzica il palato, l'immaginazione. È un preludio che crea attesa.

Anche l'orario è cruciale, normalmente si pranza a mezzogiorno, merdì. Certo, a Natale no. Si aspetta l'una all'una o, come dice lui, con una precisione quasi scaramantica al 13. E da lì si parte per un viaggio di ore, finché il corpo non ce la fa più.

Esatto. Finché non alza bandiera bianca. La filosofia è riassunta in un detto formidabile, crepa pancia, che la roba l'avanza.

Un detto che oggi suona quasi violento, no?

Eh sì.

Ma in un contesto di scarsità abituale assume il valore di un esorcismo contro la fame. È una celebrazione della vita, della vittoria sull'indigenza, anche se solo per un giorno.

E adesso teniamoci forte.

Ci siamo.

Entriamo nel vivo. La lista del gran pranzo atteso da mesi e mesi. Un'epopea in otto portate. Io sono pronta. Iniziamo. Capo primo. Quattal fraschi de salam mistu e un par de sardin. Salumi misti e un paio di sardine. Un inizio deciso, eh, sapido. Nessuna delicatezza. No, si parte su. con sapori forti che chiamano pane, chiamano vino. È un'apertura che dichiara subito il carattere rustico sostanzioso del pasto. Subito dopo, capo secondo, una bella fritturina di fidico, quadela e cervella. Frittura di fegato, polmone e cervello.

Il quinto quarto.

Esatto. E aspetta un attimo. Fegato e cervello in un pranzo di lusso. Oggi li considereremmo quasi piatti poveri o da amatori. È strano, no?

Sta proprio qui il punto chiave. Per loro non esisteva il concetto di taglio povero e taglio ricco, come lo intendiamo noi. L'animale era un dono, un sacrificio.

Ah, ok.

E onorarlo significava usarne ogni singola parte. Il quinto quarto non era un ripiego, era una prelibatezza. Il vero lusso non era il filetto, era l'abbondanza stessa.

Ok, quindi gli antipasti erano in riscaldamento. Ora arriva il primo gigante. Capo terzo, Manzuon con dentro il pien, il bollito, bollito di manzo e un cappone ripieno. Qui entriamo nel cuore della tradizione. del Nord

e il tutto accompagnato da Quatarver, la Verza.

Questo è il fulcro. Il bollito misto è un piatto comunitario da condividere e il Cappone, beh, il Cappone era il re della festa, un animale costoso, allevato apposta per le grandi occasioni.

La sua presenza era già un simbolo.

Certo, un simbolo di status, di festa riuscita. Il ripieno poi era un segreto di famiglia, un tesoro.

E proprio quando pensi che la sequenza sia logica, ecco il colpo di scena. Capo quarto. Una buona pastina, grandi sidatrita e alfabeti.

Ah, la pastina.

Una pastina in brodo dopo il bollito e prima dell'arrosto. A me sembra una follia, il mio stomaco si ribellerebbe. A che serviva? Sembra controintuitivo, ma la funzione era probabilmente quella di addolcire lo stomaco, come dice la fonte.

Addolcire, sì. Dopo l'impatto di proteine e grassi del bullito, questo intermezzo di carboidrati caldi, brodosi agiva come un cuscino. Una pausa amidacea. che calmava, resettava il palato e preparava il terreno.

Una tregua strategica.

Esatto.

Una tregua solo apparente perché il round successivo è altrettanto impegnativo. Capo quinto, polla arrosta o tacchino. Ma la vera meraviglia per me sono i contorni,

i dettagli.

Ci aprono una finestra sulla società dell'epoca. C'era la mostarda ben senapata per gli uomini e la mostarda dolcificata per le donne.

Questo è un dettaglio sociologico pazzesco. Non è solo gusto personale.

No. No,

è il riflesso di una struttura sociale rigida, accettata, che si manifesta persino nel condimento. Al palato maschile si associa il sapore forte, piccante, virile, a quello femminile il dolce, il delicato.

Incredibile.

È la divisione dei ruoli che finisce dritta nel piatto senza discussioni.

E poi c'è un'altra chicca, una feta di suprafin, forse una fetta di pane o polenta cotta nel grasso del pollo, indulgettarda pula e servita con cipolline il del sapore allo stato puro.

Esatto. Il grasso di cottura non si butta, diventa esso stesso un condimento prezioso, un concentrato di sapore e ancora quella cultura del non spreco ma elevata tecnica gastronomica.

Ce l'abbiamo quasi fatta. Superato l'arrosto si passa al capo sesto. Formaggio e frutta, ma non in un modo qualunque.

Mh.

Troviamo formaide grana e strachenda gorgonzera, grana e gorgonzola e insieme un elemento di una poesia struggente, la foa del rushin. Ah, la fieva di Rushin.

Cos'era?

Un tralcio di vite con i suoi grappoli d'uva ancora attaccati, tagliato durante la vendemmia e conservato per mesi, appeso in cantina apposta per Natale.

Questo non è solo cibo, questo è un simbolo potentissimo, quel grappolo d'uva che sopravvive all'autunno e arriva intatto sulla tavola invernale.

È meraviglioso. Rappresenta la previdenza, la lotta contro il tempo, la capacità quasi magica di conservare la dolcezza dell'estate nel cuore del gelo. È un ponte tra le stagioni, un trionfo della Sapienza contadina.

Che immagine! Siamo quasi al traguardo. Capo settimo, il dolce e il brindisi. Qui il terreno è più familiare. Panettone, un classico.

E per brindare il vencalbucia, cioè lo spumante. Ma indovina un po'?

Ci risiamo.

Ritorna la distinzione. Spumante rosso per gli uomini, bianco per le donne e i ragazzi.

È affascinante notarlo. Questa codificazione, questa divisione dei ruoli accompagna tutto il pasto. Dal condimento all inizio fino al Brindisi alla fine è un copione, è un modo per rafforzare continuamente le gerarchie, le distinzioni. Ogni gesto fino all'ultimo sorso fa parte di un copione preciso, condiviso, rassicurante.

E finalmente il capo ottavo, il colpo di grazia, un caffè con acquavita, il classico caffè corretto.

L'ultima sferzata.

A questo punto il nostro cuoco, con un'ironia sublime chiude la lista dicendo "Basta, non c'è altro". E ci lascia con un'immagine definitiva quasi cinematografica. Sul camino il ceppo arde.

Il caffè corretto è il sigillo finale, un ultimo colpo di calore e l'immagine del ceppo è la chiusura perfetta del cerchio.

Sì,

dopo la tempesta gastronomica l'attenzione torna al focolare domestico, il cuore pulsante della casa, il centro della celebrazione è il ritorno alla quiete, al calore, alla famiglia.

Allora, tirando le somme, cosa ci portiamo a casa da questo viaggio? È chiaro? Non era solo un pranzo, no.

Era una cerimonia complessa, una performance culturale con un copione rigidissimo, dalla preparazione fisica alla sequenza liturgica dei piatti fino a a chi mangia e beve cosa.

Assolutamente. Questo pasto era uno specchio fedele dei valori di quella comunità. Ci parla di tradizione, di rispetto quasi religioso per il cibo, vero?

Ci parla della celebrazione di un'abbondanza faticosamente ottenuta e per questo quasi sagra e ci parla di una struttura sociale ben definita, con ruoli chiari. Era l'evento che più di ogni altro rinsaldava i legami.

Un intero mondo in otto portate.

Proprio così.

Un mondo che sembra lontanissimo. Ed è proprio questo che mi fa pensare a cosa?

La nostra fonte descrive un rituale nato in un'epoca di scarsità. L'eccezionalità giustificava tutto: l'attesa, la preparazione, la complessità e Questo mi porta a una riflessione forse un po' provocatoria. Oggi in un presente dove per molti l'abbondanza è la norma e l'accesso a qualsiasi cibo è costante, cosa ha preso il posto di rituali così potenti? Se possiamo avere tutto sempre, quali sono i nostri nuovi gesti per rendere un giorno davvero diverso dal solito, al di là del semplice consumare di più

1.1.7.9.1

pe-n2316-Mangiare-Natale.mm - Rituale del Natale. - Il "Rituale del Natale" descritto nelle fonti è molto più di un semplice pasto; è una complessa "cerimonia" e una "performance culturale" tipica di Busto Arsizio, che riflette una rigida struttura sociale e un profondo rispetto per il cibo. Questo evento, guidato da un cuoco brevettato della "cucina strana," elevava l'atto del mangiare a un'impresa quasi mitologica, un' "ordalia" da cui si doveva uscire vincitori, sazi e soddisfatti.

1.1.7.10

pe-n2316-Mangiare-Natale.mm - Rituale del Natale. - Il "Rituale del Natale" descritto nelle fonti è molto più di un semplice pasto; è una complessa "cerimonia" e una "performance culturale" tipica di Busto Arsizio, che riflette una rigida struttura sociale e un profondo rispetto per il cibo. Questo evento, guidato da un cuoco brevettato della "cucina strana," elevava l'atto del mangiare a un'impresa quasi mitologica, un' "ordalia" da cui si doveva uscire vincitori, sazi e soddisfatti.

Il "Rituale del Natale" descritto nelle fonti è molto più di un semplice pasto; è una complessa "cerimonia" e una "performance culturale" tipica di Busto Arsizio, che riflette una rigida struttura sociale e un profondo rispetto per il cibo. Questo evento, guidato da un cuoco brevettato della "cucina strana," elevava l'atto del mangiare a un'impresa quasi mitologica, un' "ordalia" da cui si doveva uscire vincitori, sazi e soddisfatti. L'intera filosofia del pasto è riassunta in un detto potentissimo: "crepa pancia, che la roba l'avanza". In un contesto storico di scarsità abituale, questo detto assume il valore di un esorcismo contro la fame e una celebrazione della vita e dell'abbondanza faticosamente ottenuta.

I. La Preparazione Fisica: Una Performance Atletica L'eccezionalità dell'evento giustificava una preparazione che assomigliava più a un manuale per atleti che a un ricettario. La preparazione fisica dei commensali era considerata la prova della portata epocale del rito:
1. L'Assunzione del Purgante: Uno o due giorni prima di Natale, c'era chi assumeva un purgante. L'obiettivo testuale era "per svuotare la sacca e poterla riempire a tutto agio". Questo gesto era quasi un rituale di purificazione, un modo per preparare attivamente il corpo a onorare l'abbondanza massimizzando la capacità di carico.
2. Il Massaggio alle Mascelle: Per un'intera settimana prima del gran giorno, ci si massaggiava le mascelle. Questo "allenamento" era indispensabile per non essere "tradito dai muscoli della mascella, bloccati, esausti," il che sarebbe stato percepito come un fallimento personale. La preparazione comprendeva quindi un "purgante per lo stomaco" e uno "stretching per le mascelle".

II. L'Inizio del Rito e la Separazione dal Quotidiano Il giorno di Natale, il rito iniziava con "regole ferre" che tracciavano una linea netta tra la festa e la quotidianità. • Rifiuto del Latte: Il "dogma assoluto" per il bustocco tradizionalista era "mai e poi mai bere il latte a colazione," in quanto il latte era il simbolo della routine quotidiana. • Il Brodo come Primer: Il latte era sostituito con qualcosa che era già festa: un brodo di carne e cappone. Lo scopo di questo "riscaldamento" era duplice: preparare lo stomaco al grande pasto di sostanza (primer fisiologico) e segnalare alla mente che la festa era iniziata (primer psicologico), grazie al sapore del cappone. • L'Orario: Mentre normalmente si pranzava a mezzogiorno, a Natale si aspettava l'una, "al 13," un'attesa cruciale che dava inizio a un viaggio gastronomico di ore.

III. L'Epopea Gastronomica in Otto Portate Il pranzo era una "maratona gastronomica" suddivisa in otto portate:
1. Capo primo: Salumi misti e un paio di sardine (salam mistu e un par di sardin).
2. Capo secondo: Frittura di fegato, polmone e cervello (fritturina di fidico, quadela e cervella). L'uso di quelle che oggi considereremmo "piatti poveri" (il quinto quarto) evidenziava che per loro onorare l'animale significava usarne ogni singola parte, e il vero lusso era l'abbondanza.
3. Capo terzo (Il Fulcro): Bollito di manzo e cappone ripieno (Manzuon con dentro il pien), accompagnato da verza (Quatarver). Il cappone, animale festivo per eccellenza, era un simbolo di status e di festa riuscita.
4. Capo quarto (La Tregua Strategica): Una pastina in brodo (pastina, grandi sidatrita e alfabeti). Questa portata, apparentemente controintuitiva dopo il bollito e prima dell'arrosto, agiva come un "cuscino" o un "intermezzo di carboidrati caldi" per addolcire e resettare lo stomaco e il palato.
5. Capo quinto: Pollo arrosto o tacchino.
6. Capo sesto: Formaggio (grana e gorgonzola) e un elemento di "poesia struggente": la foa del rushin (il tralcio di vite con grappoli d'uva). Questo grappolo conservato dall'autunno era un simbolo potente della previdenza, un trionfo della sapienza contadina, capace di conservare la dolcezza dell'estate nel cuore dell'inverno.
7. Capo settimo: Panettone e brindisi con spumante (vencalbucia).
8. Capo ottavo (Il Sigillo): Caffè con acquavite, il classico caffè corretto. Il rito si chiudeva con l'immagine simbolica del ceppo che arde sul camino, riportando l'attenzione al focolare domestico, cuore della celebrazione.

IV. La Codificazione Sociale L'intero rito era un modo per rafforzare continuamente le gerarchie e le distinzioni sociali, agendo come uno "specchio fedele dei valori di quella comunità". Questa divisione dei ruoli era manifesta persino nei dettagli minori, dalla preparazione al brindisi: • Condimenti: La mostarda ben senapata era destinata agli uomini, mentre quella dolcificata era per le donne. Questo rifletteva una rigida struttura sociale che associava il sapore forte, piccante, al palato maschile e quello dolce e delicato al palato femminile. • Brindisi: La distinzione si ripeteva con lo spumante rosso per gli uomini e quello bianco per le donne e i ragazzi. Ogni gesto, fino all'ultimo sorso, faceva parte di un "copione preciso, condiviso, rassicurante" che rinsaldava i legami della comunità.

1.1.7.10.1

pe-n2317-Mangiare-Natale.mm - Preparazione fisica. - La preparazione fisica dei commensali era un elemento sorprendente e cruciale del rito natalizio descritto dalle fonti, tanto da essere la primissima cosa notata nell'analisi del racconto, ben prima di discutere il cibo stesso.

1.1.7.11

pe-n2317-Mangiare-Natale.mm - Preparazione fisica. - La preparazione fisica dei commensali era un elemento sorprendente e cruciale del rito natalizio descritto dalle fonti, tanto da essere la primissima cosa notata nell'analisi del racconto, ben prima di discutere il cibo stesso.

La preparazione fisica dei commensali era un elemento sorprendente e cruciale del rito natalizio descritto dalle fonti, tanto da essere la primissima cosa notata nell'analisi del racconto, ben prima di discutere il cibo stesso. Queste pratiche preparatorie erano così specifiche da sembrare "uscite da un manuale per atleti più che da un ricettario". Questo sottolinea la portata epocale dell'evento, che richiedeva una vera e propria preparazione atletica per affrontare la "maratona gastronomica". Il corpo, infatti, non era considerato un contenitore passivo, ma doveva essere preparato attivamente a onorare l'abbondanza.

Le fonti descrivono due pratiche preparatorie principali:
1. L'assunzione di un purgante: Qualcuno assumeva un purgante un paio di giorni prima di Natale. La motivazione era esplicita e "meravigliosa": "per svuotare la sacca e poterla riempire a tutto agio". Questo gesto era visto come un "reset completo" per massimizzare la capacità di carico dello stomaco, e si può interpretare come un "gesto rituale di purificazione".
2. Il massaggio delle mascelle: La seconda pratica, considerata ancora più bizzarra, consisteva nel massaggiarsi le mascelle per un'intera settimana prima del "gran giorno". Questo era un vero e proprio "allenamento", ritenuto indispensabile per non "deludere le aspettative". L'obiettivo era evitare il fallimento personale di avere ancora fame o spazio nello stomaco, ma essere traditi dai muscoli della mascella, bloccati, esausti. In sostanza, la preparazione fisica prevedeva "purgante per lo stomaco, stretching per le mascelle". Tale serietà nel modificare il proprio corpo per affrontare il pasto elevava l'atto del mangiare da semplice nutrimento a una "performance," un'impresa o quasi un'ordalia da cui uscire vincitori, sazi e soddisfatti. Il corpo veniva, quindi, messo interamente "al servizio del rito".

1.1.7.11.1

pe-n2318-Mangiare-Natale.mm - Simboli sociali cibo. - Il pasto descritto nelle fonti, in particolare il pranzo di Natale a Busto Arsizio, non è un semplice atto nutritivo, ma una vera e propria cerimonia complessa e una performance culturale, ricca di simboli sociali che riflettono i valori, le gerarchie e la storia della comunità. Decodificare questo rito permette di comprendere come il cibo venisse utilizzato per segnare confini, celebrare l'abbondanza e rafforzare i legami sociali.

1.1.7.12

pe-n2318-Mangiare-Natale.mm - Simboli sociali cibo. - Il pasto descritto nelle fonti, in particolare il pranzo di Natale a Busto Arsizio, non è un semplice atto nutritivo, ma una vera e propria cerimonia complessa e una performance culturale, ricca di simboli sociali che riflettono i valori, le gerarchie e la storia della comunità. Decodificare questo rito permette di comprendere come il cibo venisse utilizzato per segnare confini, celebrare l'abbondanza e rafforzare i legami sociali.

Il pasto descritto nelle fonti, in particolare il pranzo di Natale a Busto Arsizio, non è un semplice atto nutritivo, ma una vera e propria cerimonia complessa e una performance culturale, ricca di simboli sociali che riflettono i valori, le gerarchie e la storia della comunità. Decodificare questo rito permette di comprendere come il cibo venisse utilizzato per segnare confini, celebrare l'abbondanza e rafforzare i legami sociali.

I Simboli della Preparazione e della Purificazione Il primo insieme di simboli non riguarda il cibo stesso, ma la preparazione dei commensali, trasformando il mangiare in una vera e propria impresa. Il pasto di Natale era concepito come una maratona gastronomica che richiedeva una preparazione atletica:
1. Il Purgante: Assumere un purgante qualche giorno prima era un gesto rituale di purificazione, motivato dal desiderio di "svuotare la sacca e poterla riempire a tutto agio". Questo simboleggiava un reset completo per massimizzare la capacità di carico. Il corpo non era visto come un contenitore passivo, ma doveva essere preparato attivamente per onorare l'abbondanza.
2. Il Massaggio alle Mascelle: Massaggiarsi le mascelle per un'intera settimana simboleggiava l'allenamento necessario per non essere traditi dalla stanchezza dei muscoli masticatori, evitando così un "fallimento personale" che avrebbe impedito di soddisfare le aspettative del rito. Questo elevava il mangiare da un atto quotidiano a una vera e propria performance.

Simboli del Tempo Eccezionale e della Festa Le regole del pasto natalizio stabilivano una netta separazione tra il "sacro e il profano" e tra la festa e la quotidianità: • Rifiuto della Routine: Il dogma assoluto per il tradizionalista era non bere mai il latte a colazione, poiché il latte è il simbolo della routine e il cibo di ogni giorno. Questo rifiuto del quotidiano era il primo atto simbolico che sanciva l'ingresso in un "tempo altro". • Il Preludio: Al posto del latte, si consumava un brodo di carne e cappone. Questo non era una scelta dietetica, ma una "dichiarazione di intenti", un "primer" sia fisiologico che psicologico che segnalava l'inizio della festa. Il sapore del cappone, l'animale festivo per eccellenza, stuzzicava l'immaginazione e creava attesa. • L'Esorcismo dell'Abbondanza: La filosofia del pranzo era riassunta nel detto "crepa pancia, che la roba l'avanza". Questo detto, pur suonando violento, in un contesto di scarsità abituale assumeva il valore di un esorcismo contro la fame, celebrando la vita e la vittoria sull'indigenza, anche se solo per un giorno.

Simboli di Status e Conservazione Alcuni piatti specifici fungevano da potenti marcatori sociali o di saggezza contadina: • Il Cappone: Simbolo di status e di una "festa riuscita", il bollito di manzo e cappone ripieno rappresentava il cuore della tradizione. Il cappone era un animale costoso, allevato apposta per le grandi occasioni, e la sua presenza era già un simbolo. • L'Onore all'Animale: La presenza di piatti come la frittura di fegato, polmone e cervello (il quinto quarto) dimostra che per la comunità non esisteva la distinzione tra taglio povero e taglio ricco. Onorare l'animale come "un dono, un sacrificio" significava usarne ogni singola parte. Il vero lusso era l'abbondanza stessa. • La Lotta contro il Tempo: La presenza della foa del rushin (tralcio di vite con uva) tra formaggio e frutta era un simbolo potentissimo. Il grappolo d'uva, conservato per mesi appeso in cantina per arrivare intatto sulla tavola invernale, rappresentava la previdenza, la lotta contro il tempo e il trionfo della Sapienza contadina, conservando la dolcezza estiva nel cuore del gelo.

Simboli di Gerarchia Sociale Il pasto era anche un "copione" rigoroso, che serviva a rafforzare continuamente le gerarchie e le distinzioni all'interno della famiglia: • La Divisione di Genere nei Condimenti: I contorni riflettevano una struttura sociale rigida e accettata: agli uomini era riservata la mostarda ben senapata, mentre alle donne era destinata la mostarda dolcificata. Al palato maschile si associava il sapore forte e virile, e a quello femminile il dolce e delicato. • La Divisione di Genere nel Brindisi: Questa codificazione si estendeva fino alla fine del pasto: lo spumante rosso era per gli uomini, mentre quello bianco era per le donne e i ragazzi. Ogni gesto, fino all'ultimo sorso, faceva parte di un copione condiviso e rassicurante. In sintesi, il pranzo di Natale era uno specchio fedele dei valori della comunità, usando il cibo non solo per celebrare l'abbondanza, ma anche per rinsaldare i legami e definire i ruoli sociali.

1.1.7.12.1

pe-n2319-Mangiare-Natale.mm - Elogio dell'abbondanza. - L'"Elogio dell'abbondanza," come emerge dall'analisi del rito natalizio di Busto Arsizio, non si riferisce semplicemente a un grande pasto, ma a una complessa cerimonia culturale nata in un'epoca di scarsità abituale. In questo contesto, l'abbondanza assume il valore di una celebrazione della vita e della vittoria sull'indigenza.

1.1.7.13

pe-n2319-Mangiare-Natale.mm - Elogio dell'abbondanza. - L'"Elogio dell'abbondanza," come emerge dall'analisi del rito natalizio di Busto Arsizio, non si riferisce semplicemente a un grande pasto, ma a una complessa cerimonia culturale nata in un'epoca di scarsità abituale. In questo contesto, l'abbondanza assume il valore di una celebrazione della vita e della vittoria sull'indigenza.

L'"Elogio dell'abbondanza," come emerge dall'analisi del rito natalizio di Busto Arsizio, non si riferisce semplicemente a un grande pasto, ma a una complessa cerimonia culturale nata in un'epoca di scarsità abituale. In questo contesto, l'abbondanza assume il valore di una celebrazione della vita e della vittoria sull'indigenza. Ecco i punti chiave che definiscono l'elogio dell'abbondanza nel rituale descritto:

1. L'Abbondanza come Lusso Supremo Per la comunità descritta, il vero lusso non risiedeva in un taglio specifico di carne, come il filetto, ma nell'abbondanza stessa ("l'abbondanza stessa"). Il pasto di Natale era la celebrazione di un'abbondanza che era stata faticosamente ottenuta ("faticosamente ottenuta") e che per questo motivo veniva vissuta quasi come un rito sacro. L'eccezionalità dell'evento giustificava ogni aspetto della sua complessità e dell'attesa.

2. La Filosofia dell'Eccesso La filosofia che guidava l'abbuffata era riassunta nel detto formidabile: "crepa pancia, che la roba l'avanza". Questo detto, pur suonando violento oggi, in quel contesto aveva il valore di un esorcismo contro la fame. Il pasto era concepito come un'impresa, quasi un'ordalia, dalla quale si doveva uscire sazi e soddisfatti, vincitori sulla mancanza.

3. La Preparazione Rituale del Corpo L'onorare l'abbondanza richiedeva una preparazione attiva e quasi atletica del corpo. Il corpo non era visto come un contenitore passivo, ma doveva essere preparato attivamente per accogliere. Questa preparazione elevava il mangiare da un semplice atto di nutrimento a una performance. Le pratiche includevano: • Il Purgante: Assunto giorni prima per "svuotare la sacca e poterla riempire a tutto agio", un gesto quasi rituale di purificazione per massimizzare la capacità di carico. • Il Massaggio alle Mascelle: Praticato per una settimana intera, era un vero e proprio "allenamento" per evitare il fallimento personale, ovvero l'essere traditi dai muscoli della mascella, esausti, pur avendo ancora fame o spazio nello stomaco.

4. Il Preludio Fisiologico e Psicologico L'abbondanza non iniziava a mezzogiorno, ma già al mattino con un "riscaldamento". Si rifiutava il latte, simbolo della routine, e lo si sostituiva con un brodo di carne e cappone. Lo scopo era preparare lo stomaco al gran pasto di sostanza. Questo brodo fungeva da primer sia fisiologico (risvegliando l'apparato digerente) che psicologico (segnalando alla mente l'inizio della festa), creando attesa per l'abbondanza successiva. L'abbondanza descritta nei testi è quindi un potente simbolo sociale, uno specchio dei valori della comunità, che rinsaldava i legami attraverso un copione rigidissimo e un rispetto quasi religioso per il cibo. Questo rito, con la sua complessità, dimostra quanto l'eccezionalità dell'abbondanza fosse presa sul serio.

1.1.7.13.1

pe-n2320-Mangiare-Natale.mm - Struttura del pranzo. - La struttura del pranzo di Natale, così come descritta dai resoconti di un cuoco brevettato di cucina tradizionale di Busto Arsizio, non era un semplice susseguirsi di portate, ma una vera e propria cerimonia complessa, definita un'epopea in otto portate. L'intero pasto seguiva un copione rigidissimo, che rifletteva i valori, la struttura sociale e l'eccezionalità dell'abbondanza in un contesto di abituale scarsità.

1.1.7.14

pe-n2320-Mangiare-Natale.mm - Struttura del pranzo. - La struttura del pranzo di Natale, così come descritta dai resoconti di un cuoco brevettato di cucina tradizionale di Busto Arsizio, non era un semplice susseguirsi di portate, ma una vera e propria cerimonia complessa, definita un'epopea in otto portate. L'intero pasto seguiva un copione rigidissimo, che rifletteva i valori, la struttura sociale e l'eccezionalità dell'abbondanza in un contesto di abituale scarsità.

La struttura del pranzo di Natale, così come descritta dai resoconti di un cuoco brevettato di cucina tradizionale di Busto Arsizio, non era un semplice susseguirsi di portate, ma una vera e propria cerimonia complessa, definita un'epopea in otto portate. L'intero pasto seguiva un copione rigidissimo, che rifletteva i valori, la struttura sociale e l'eccezionalità dell'abbondanza in un contesto di abituale scarsità.

Il Contesto Rituale e la Preparazione Il pranzo era considerato un evento quasi mitologico e una "maratona gastronomica" che richiedeva una specifica preparazione fisica. La preparazione iniziava giorni prima, con pratiche come l'assunzione di un purgante "per svuotare la sacca e poterla riempire a tutto agio" (massimizzare la capacità di carico), e il massaggio quotidiano delle mascelle, inteso come allenamento per non essere traditi dalla stanchezza dei muscoli masticatori.

Anche il giorno di Natale aveva regole ferree che tracciavano una linea netta tra festa e quotidianità:
1. Il Rifiuto della Routine: Era dogma assoluto non bere il latte a colazione, simbolo della quotidianità.
2. Il Riscaldamento Fisiologico: Il latte veniva sostituito con un brodo di carne e cappone. Lo scopo era preparare lo stomaco al gran pasto di sostanza, agendo come un "riscaldamento" o un "primer" fisiologico e psicologico.
3. L'Orario Sacro: Il pranzo non iniziava a mezzogiorno, ma si aspettava l'una, o con precisione "al 13". Il pasto durava ore, finché il corpo non "alzava bandiera bianca", seguendo la filosofia del detto: "crepa pancia, che la roba l'avanza".

La Sequenza Liturgica delle Otto Portate Il pasto vero e proprio era scandito da una sequenza precisa, volta a celebrare l'abbondanza e onorare il cibo: • Capo Primo: Salumi e Sardine. L'apertura era decisa e sapida, con salumi misti (salam mistu) e sardine, dichiarando subito il carattere rustico e sostanzioso del pasto. • Capo Secondo: La Frittura del Quinto Quarto. Seguiva una frittura di organi (fegato, polmone e cervello), il cosiddetto quinto quarto. Questo non era considerato un piatto povero, ma una prelibatezza, poiché onorare l'animale significava usarne ogni singola parte. • Capo Terzo: Il Primo Gigante. Il fulcro della tradizione era il bollito (Manzuon con dentro il pien), composto da manzo e un cappone ripieno. Il cappone, animale festivo e costoso, era il "re della festa" e un simbolo di status e festa riuscita. Il tutto era accompagnato dalla verza (Quatarver). • Capo Quarto: La Tregua Strategica. Dopo il bollito, in un punto controintuitivo, veniva servita una pastina in brodo. La sua funzione era probabilmente quella di "addolcire lo stomaco" e agire come un cuscino amidaceo per calmare e resettare il palato prima del piatto successivo, una "tregua strategica". • Capo Quinto: L'Arrosto e i Contorni Rivelatori. Seguiva il pollo arrosto o il tacchino. I contorni fornivano dettagli sociologici importanti: la mostarda ben senapata era per gli uomini, quella dolcificata per le donne. Questa distinzione rifletteva una struttura sociale rigida che associava il sapore forte al palato maschile e quello dolce al femminile. Un altro contorno degno di nota era la feta di suprafin, pane o polenta cotta nel grasso del pollo, che incarnava la cultura del non spreco. • Capo Sesto: Formaggio e Simbolismo. Si arrivava ai formaggi (Grana e Gorgonzola) insieme a un elemento "di una poesia struggente": la foa del rushin (tralcio di vite con grappoli d'uva). L'uva conservata per mesi, appesa, simboleggiava la previdenza, la lotta contro il tempo e il trionfo della sapienza contadina, portando la dolcezza dell'estate nel cuore dell'inverno. • Capo Settimo: Dolce e Brindisi. Il terreno era più familiare con il Panettone e lo spumante (vencalbucia). Anche qui, si riproponeva la codificazione dei ruoli: spumante rosso per gli uomini, bianco per donne e ragazzi. • Capo Ottavo: Il Sigillo Finale. La lista si chiudeva con l'ultima sferzata: un caffè corretto (caffè con acquavita). Questo serviva da "sigillo finale" dopo la tempesta gastronomica, mentre l'immagine del ceppo che ardeva nel camino rappresentava il ritorno alla quiete e al focolare domestico. In sintesi, la struttura del pranzo di Natale descriveva una performance che metteva il corpo "al servizio del rito", elevando il mangiare da semplice nutrimento a un'impresa che rafforzava continuamente i legami e le gerarchie della comunità.

1.1.7.14.1