

# Il cibo nella letteratura milanese

## Ovvero una cucina senza pretese

*Sandro Bajini*

DOI: <http://dx.doi.org/10.7359/818-2017-bajs>

*Parole chiave:* cibo, cucina, letteratura milanese.

*Keywords:* food, kitchen, Milanese literature.

Se andiamo a curiosare nella letteratura milanese, in lingua e in dialetto, ricaviamo l'impressione che i cibi e le tradizioni gastronomiche vengano trascurati come cosa di poco conto, e non già per una particolare discrezione o idiosincrasia ma perché lo sguardo degli scrittori penetra piuttosto nelle case della gente comune che nei dorati saloni dei ricchi e dei potenti.

### 1. LA FRUGALITÀ MANZONIANA

L'esempio viene dal maggiore referente, il "romanzetto" del Manzoni. Certo, dal Manzoni sarebbe assurdo pretendere il contrario. Don Abbondio, che ha appena incontrato i due bravi al famoso crocicchio, non ha nessuna voglia di mangiare ("Ohimè! tacete, – dice a Perpetua – e non apparecchiate altro: datemi un bicchiere del mio vino" (Manzoni [1827] 1992, 27). E la vedete voi Lucia che realizza non già il suo consueto "desinare" ma una ricetta del *De arte coquinaria*, che Martino de Rossi, detto Maestro Martino da Como, aveva scritto due secoli prima?

Prigioniera dell'Innominato, poi, rifiuta ogni cibo e ci vuole tutta l'insistenza della moglie del sarto perché, liberata, assaggi un po' di cappone a lesso. Renzo, dal canto suo, oltre ad essere frugale di natura, non essendo "un signorino avvezzo a star nel cotone" (*ibid.*, 308), lo è per necessità. A Milano, nel giorno dell'assalto ai forni (cap. XIV), cerca un'osteria dove ci sia "qualcosa alla buona da mettere in castello" (*ibidem*), e accetta senza

discutere il vaghissimo stufato che l'oste gli propone. E quando, ricercato dagli sbirri dopo il suo ingenuo coinvolgimento nei tumulti, fugge a piedi da Milano verso l'Adda (cap. XVI), deve evitare anche le trattorie, sicché, bussato a un casolare, mangia un po' di stracchino (*ibid.*, 351).

Del resto, persino sulla tavola dei ricchi e dei potenti il Manzoni non si pronuncia. Fra Cristoforo va da don Rodrigo nell'illusione di convertirlo alla mitezza (cap. V) e lo trova a tavola con la combriccola dei suoi sodali. Il pranzo è luculliano e il vino eccellente, e il "Dottore" ne fa il panegirico:

Dico, proferisco, e sentenzio che questo è l'Olivares<sup>1</sup> de' vini: *censui, et in eam ivi sententiam*, che un liquor simile non si trova in tutti i ventidue regni del re nostro signore, che Dio guardi: dichiaro e definisco che i pranzi dell'illustrissimo signor don Rodrigo vincono le cene d'Eliogabalo. (*Ibid.*, 108)

Ma i piatti e il vino rimangono anonimi.

Con Gertrude, prossima a diventare la monaca di Monza (cap. X), siamo un tantino più fortunati: "Fu fatta sedere sur una sedia a braccioli, e le fu portata una chicchera di cioccolata: il che, a que' tempi, era quel che già presso i Romani il dare la veste virile" (*ibid.*, 217).

Insomma, coi cibi il Manzoni è di una pudicizia paragonabile a quella che ha Lucia nei confronti del matrimonio. E tuttavia non è così prudente da non lasciare qua e là qualche indizio significativo. Come è noto non esiste il delitto perfetto.

## 1.2. *La polenta*

Quando Renzo va da Tonio perché faccia da testimone di nozze nell'imboscata che sta preparando per don Abbondio (cap. VI), sorprende l'amico mentre "dimenava, col mattarello ricurvo, una piccola polenta bigia di gran saraceno" (Manzoni [1827] 1992, 123). Si trattava dunque della polenta chiamata *taragna*, tipica della Valtellina e ancora oggi rinomata.

La polenta, verosimilmente quella consueta, fatta con la farina di mais, ritorna in due altre occasioni, allorché Renzo, guarito dalla peste, lascia il cugino Bortolo e torna al suo paese: egli si ferma in due riprese da un amico di cui il Manzoni, appassionato di innominati, non fa il nome;

---

<sup>1</sup> Il conte-duca di Olivares (Gaspar de Guzmán y Pimentel), ministro di Filippo IV, in quel momento già impegnato nella Guerra dei trent'anni.

e l'anonimo amico puntualmente offre a Renzo la polenta, che pertanto nella gerarchia dei cibi manzoniani sale al primo posto.

Col De Marchi la polenta ricompare in maniera meno generica. Abbandonando le classi più umili per penetrare negli ambienti piccolo-borghesi, lo sguardo dello scrittore scopre una polenta onorata come tradizione e consuetudine ma assurta a piatto tutt'altro che povero. In *Giacomo l'idealista* (1897) la polenta fa una dignitosissima figura sulla tavola del signor Mauro Lanzavecchia, proprietario di una fornace e buon papà del giovane Giacomo:

Poco dopo l'uomo [...] mise in tavola una grossa polenta tonda, che oscurò col suo fumo la luce della lampada e alla polenta tenne dietro una larga tegghia di rame con dentro stufato e con un contorno di salsiccia annegata nel pomodoro. (De Marchi [1897] 1962, 23)

Nella precedente *Arabella* (1892) la polenta veniva associata anche al latte, altra combinazione del tutto consueta:

[...] il Pirello, con un ginocchio sulla pietra del camino e una mano stretta al paiolo, stava rimestando una grossa polenta davanti a una fiamma spropositata. Mamma Beatrice, vicina ai fornelli, sollecitava colla ventola un certo stufato del giorno addietro a scaldarsi. Uomini e donne entravano e uscivano, urtandosi sulla soglia, con un sacco di melica sulla spalle, chi con un cesto o con due secchi d'acqua [...]. Il Pirello rosso e scalmanato agitò tre volte la polenta nel paiolo, riempiendo la cucina d'un buon fumo caldo. La famiglia era quasi tutta raccolta. La Pirella col secchiello in mano e una tazza nell'altra, versava il latte spumoso nelle scodelle di terra allineate sulla tavola. (De Marchi [1892] 1904, 117)

Anche il cibo più povero poteva dunque arricchirsi, come accadrà col riso e con la cosiddetta *polpetta* che era nata nel contado per utilizzare gli avanzi di carne e aveva avuto una sua prestigiosa evoluzione.

### 1.3. *La polpetta*

La polpetta compare alla ribalta manzoniana nel capitolo VII, quando Renzo offre un boccone a Tonio e Gervaso e l'oste annuncia: "E ora vi porterò un piatto di polpette, che le simili non le avete mai mangiate". (Manzoni [1827] 1992, 147) Evidentemente la polpetta era già diventata motivo di tenzone fra i cuochi, che la preparavano nei modi più diversi.

La polpetta venne addirittura battezzata con un nome proprio, e si chiamarono *mondegbili* (o *mondegbini*) le polpette confezionate con carne

preparata all'uopo, che poteva essere di manzo o di maiale o dell'una e dell'altra, finemente tritata e legata a capriccio con uova, formaggio grana, pan grattato, verdure (cipolla, sedano, carota, pomodoro, piselli, patate) e spezie. Insomma, una vera opera di calcolo combinatorio e di arte gastronomica.

Si vuole che la parola *polpetta* risalga al già nominato De Rossi (o De Rubeis), che alla metà del 1400, prima di trasferirsi a Roma dove accontentò la gola insaziabile del cardinale Ludovico Scarampi, patriarca di Aquileia, preparava i pranzi alla corte di Francesco Sforza; e la troviamo infatti nel suo *Libro de arte coquinaria* (cf. De Rossi 1990) che egli scrisse in un suo personalissimo volgare.

Nel primo capitolo (“Per dare ad intender qual carne merita di andare arrosto et quale allessò”) egli ci guida a “fare polpette di carne de vitello o de altra bona carne”. Ma la sue “polpette” sono involtini e non già un amalgama fritto di numerose componenti tritate. Infatti:

In prima togli de la carne magra de la cossa et tagliaia in fette larghe et sottili sopra un tagliero o tavola con la costa del coltello; et togli de bon grasso de vitello et mischialo bene con la dicta carne, giongendovi de bone spezie secundo il communo gusto o secundo il gusto del patrone. Dapoi fa' le tue croste de pasta secundo l'usanza di pastelli et ponilo accocere nel forno. (Maestro Martino in Faccioli 1966, 125)

Delle polpette, pertanto, egli lasciò al popolo milanese, soltanto il nome.

Le polpette trovano un'eco enorme nella letteratura milanese. Carlo Porta le evoca in un poemetto, *On funeral* (1816), in cui i due chierici che recitano il *Miserere* approfittano delle pause per parlare fra di loro del prossimo desinare: “[...] a ogni tocchell / De salmo e de versett / Te ghe incastraven denter on tassell / De descors de politega e polpett”<sup>2</sup>.

Ritornano nel Porta le polpette nell'ultima sua composizione, *La guerra di pret* (1820), rimasta incompiuta. Don Mansueto ha fatto carriera grazie al padre, che era cuoco di un potente monsignore: “I stufaa de sò pader e i polpett / Gh'han procuraa abbonora on benefizzi, / On post in Seminari e poeu ona cura / E per ultem on fior de prevostura”<sup>3</sup>.

---

<sup>2</sup> “ad ogni brano / Di salmo o di versetti / vi infilavano dentro un tassello / Di discorsi di politica e polpette”. Cito dall'edizione a cura di Pietro Gibellini (Porta 2011, 264).

<sup>3</sup> “Gli stufati di suo padre e le polpette / gli procurarono ben presto un beneficio, / Un posto in Seminario e poi una cura / E in ultimo un fior di prevostura” (Porta 2011, 424).

Sulla dignità gastronomica delle polpette è testimone anche Giovanni Rajberti nell'*Arte di convivare* (1850-1851) che è opera d'umorismo sul galateo che deve presiedere agli inviti della buona borghesia.

“È un cibo un po' di confidenza, ma è una specialità della mia Gregoria, che io preferisco a tutti gli artifici dei cuochi”. Continua il Rajberti:

Le polpette sono una vivanda affatto italiana, anzi direi esclusivamente lombarda, dietro informazioni attinte da autorità gravissime in questa materia. Difatti, nel mio viaggio scientifico del 1845, in occasione del settimo congresso dei dotti, non mangiai e non vidi mangiar polpette né a Napoli, né a Roma, né a Genova: e sì che io, da osservatore attento e coscienzioso, passava dai più rispettabili alberghi alle più modeste osterie del popolo. La vera metropoli delle polpette è Milano, dove se ne fa grande consumo; dove mi ricordo aver sentito molti anni addietro un vecchio conte a sciamare: “Se si potessero raccogliere tutte le polpette che io ho mangiato in vita mia, vi sarebbe da selciarne la città dalla piazza del Duomo fino al dazio di porta Orientale”. (Rajberti [1850-1851] 1964, 560)

Racconta poi un aneddoto che riguarda il Prefetto di un Dipartimento del Regno italico. Si doveva celebrare una delle consuete vittorie di Napoleone, e naturalmente si decise di far cantare un *Te deum*, e, non meno naturalmente, di allestire un pranzo. Oibò, nella lista mancano le polpette, che il Prefetto invece desidera, al punto che vorrebbe imporle al cuoco. Questi, a tutela della propria dignità professionale, si rifiuta, considerandole inadeguate a un pranzo di prestigio. Il giorno dopo il Prefetto si mette in divisa, si presenta in cucina e dice al cuoco: “Ieri sera avete disobbedito al padrone, al padrone di casa, oggi vi parlo come magistrato e rappresentante del sovrano: comando le polpette” (Rajberti 1964, 560-562).

E la polpetta si ripresenta in Emilio De Marchi, quando in Giacomo l'idealista il conte Ludovico di Breno invita a pranzo il figlio, lo scapestrato Giacinto, e ha l'occasione di aguzzare gli occhi miopi “su una certa miscela di carne fritta, che il cuoco aveva mandato in tavola con una salsa”. (De Marchi [1897] 1962, 195)

La polpetta trova dunque la sua celebrazione, ma la sua fama rimane limitata in confini storici ottocenteschi e del primo Novecento. Oggi nessun ristorante oserebbe proporre i *mundeghili*, e del resto anche nel periodo della loro massima gloria essi venivano considerati dai cuochi di prestigio, come si è visto, una vivanda troppo popolare per essere presa in considerazione.

La stessa cosa si può dire di altri piatti tipici della cucina ambrosiana popolare, come la *rostiscianna*, che è una associazione di carni fritte (e

ovviamente anche in questo caso il pregio è in relazione alla qualità delle carni). Ma quel che soprattutto balza agli occhi nel girovagare fra le lettere lombarde è il verificare la scomparsa di cibi una volta stimatissimi, a dimostrazione che le abitudini alimentari si evolvono non meno di quelle riguardanti l'abbigliamento o il tempo libero. E se ne trae altresì l'impressione che il mutamento non dipenda soltanto dal progresso tecnologico o dalle leggi dell'economia ma anche da uno spontaneo venir meno di vecchie esigenze e dall'insorgenza di nuove.

## 2. IL CREPUSCOLO DELLE TRADIZIONI

### 2.1. *La cervellata*

Un esempio è la scomparsa della *cervellata*, molto citata in letteratura. Era in origine un insaccato di sugna finemente triturrata e condita con sale, cacio lodigiano e aromi. Veniva usata “come condimento di brodi o zuppe o come ripieno di altre vivande e si vendeva in budelle tinte in giallo collo zafferano e strozzate a lunghezza di spanna come i salsicciuoli comuni” (Cherubini 1839, 276). Poi, per aumentarne gli impieghi, si pensò di arricchirla con carne di maiale o d'altro animale.

Prese il nome di *cervellata* (o *cervellato*) perché in origine doveva contenere anche il cervello del maiale. E il nome ebbe fortuna fin dal Cinquecento, tanto che i francesi chiamano ancora adesso *cervelas* qualsiasi salsiccia che sia cotta, corta, grossa e molto speziata; dal canto loro i tedeschi, per non essere da meno, la chiamano *zervelat*; e in milanese, altrettanto impropriamente, il salumiere si è sempre chiamato *cervellee*.

La cervellata la troviamo nel Maggi, che la invia in dono al collega arcadico Francesco de Lemene (cf. Maggi 1994, 75), e la troviamo nel Porta, a proposito dei forestieri che parlavano male di Milano, proprio loro che a Milano erano diventatiti “lenc e petard” – ossia lucidi e paffuti – “col noster cervellaa” (Porta 2011, 83). E la troviamo in poeti minori.

Fra l'altro il cervello (del maiale o del manzo) era considerato, fritto, un alimento ad alto valore nutritivo e veniva consigliato ai malati.

Nel *Fraa Zenever* del Porta, rivisitazione del fioretto francescano di frate Ginepro, il realistico monacello getta le medicine e sottopone il suo assistito a una dieta ipertrofica che lo rianima talmente da sbalordire addirittura lo stesso padre San Francesco. E sono brodi, gelatine, pappine

d'ogni sorta, fra cui la *rossumada* (che era l'uovo dibattuto col vino, ghiottoneria milanese tipica oggi scomparsa), il pane tedesco (o pane lucido, che era una fetta di pane cosparsa di chiara d'uovo e di cui oggi non si ricorda nemmeno il nome) e appunto la cervella, ovvero la *zinivella fritta*: “E poeu a furia di broeud e geladinn, / De rossumad leggier e de oeu fresch, / De pantrid, de pappin e de nozzin / De zinivella fritta e pan todesch, / Te l'ha redutt a segn de sbalordinn / Perfina l'istess Pader Sant Franzesch” (Porta 2011, 83).

E il De Marchi in Giacomo l'idealista: “- ‘Il dottore seguita a dire che tu devi mangiare e tener da conto le forze’ - ripeteva la mamma Santina nel metter davanti al suo convalescente un tegame di buon fritto di cervello, in cui aveva fatto saltare alcune creste” (De Marchi [1897] 1962, 287).

## 2.2. *Le rane*

Dopo la cervellata, le rane. L'idea di mangiare le rane oggi fa inorridire. Ma in Lombardia, là dove c'erano e ci sono ancora le risaie, le rane erano cibo abbastanza comune fino all'ultima guerra europea, e il brodo di rane era addirittura consigliato dai medici. Carlo Alfonso Pellizzoni, del quale si parlerà più avanti, scrisse un sonetto caudato a elogio dei batraci come cibo:

Mi no vuj carna, mi no vuj cappon, / Che me daghen di rann, e son content, / De già che chì se ciappen a monton. / Quest per mi l'è on boccon / Pu delicaa, pu car che possen damm, / Mei che 'l stuvaa, che 'l rost, mei che 'l salamm.<sup>4</sup>

Oggi le rane non le mangia più nessuno, anche perché sono scomparse, e sono scomparse perché la monda del riso non avviene più a mano ma chimicamente, attraverso i diserbanti, che uccidono le erbe cattive ma con esse anche gli anfibi, dalla cattiveria infinitamente minore.

---

<sup>4</sup> “Non voglio carne, non voglio cappone, / Datemi rane e sono contento, / Dal momento che qui si prendono a mucchi. / Per me questo è il boccone / Più delicato, più gradito che possiate offrirmi, / Meglio dello stufato, dell'arrosto, meglio del salame” (Pellizzoni 1835, 42).

### 2.3. *L'agro di cedro*

La terza tomba del nostro funebre elenco è la più gentile: riguarda una bevanda molto apprezzata fino a tutto l'Ottocento: il cosiddetto *agro di cedro*.

Già in uso nel Seicento, ne parla Carlo Maria Maggi che lo fa avere alla figlia suora in dono con una letterina in versi: “Ve mand sti quatter gott d'agher de zeder / Da toeù a bon'ora dopo 'l matutin”<sup>5</sup>.

*Zeder*, alla lettera, significa cedro, ma è evidente che lo sciroppo si preparava coi comuni limoni, la cui promozione a cedri, evocando il mitico Libano, valorizzava la soluzione acquosa.

Al suo agro di cedro il Maggi teneva molto se ne manda alla figlia Rosa, in un'occasione successiva, un'altra fiaschetta. Afferma modestamente che è un regalo di poco valore e tuttavia ne tesse l'elogio: “L'è on dolz e brusch, secrett d'on gran Dottor, / Da mandà via la sed con l'acqua freggia”<sup>6</sup>.

L'agro di cedro può sembrare una raffinatezza ma era un rozzo sciroppo di limone: diluito con molta acqua, si beveva al mattino appena prima di colazione, a mo' di aperitivo. Ed è curioso che venisse popolarmente chiamato 'acqua sporca'. Ne fa fede Carlo Porta nella *Nomina del cappellano*, in cui il maggiordomo di casa Cagiasa riferisce che fra i diritti del nuovo cappellano c'è anche “acqua sporca a colazione” (Porta 2011, 351).

Ma l'acqua di cedro veniva servito anche nelle visite, specialmente alle signore, e come 'cordiale' che restaurava le forze. Quando in *Giacomo l'idealista* la contessa Cristina, nel salotto delle cognate Adelasia e Gesumina, a Buttinigo, sta per perdere le forze (ha le sue ragioni, deve confidare che il figlio Giacinto ha sedotto con le debite conseguenze la cameriera Celestina) che fa donna Adelasia?: “[...] si mosse, levò colle mani tremanti da uno stipo intarsiato la boccetta dell'acqua di cedro, ne riempì tre bicchierini di cristallo, e insistette perché ne bevesse anche la Gesumina” (De Marchi [1897] 1962, 131).

---

<sup>5</sup> “Vi mando queste quattro gocce di agro di cedro / da prendere di buon'ora dopo il mattutino” (Maggi 1994, 169).

<sup>6</sup> “È un agrodolce, segreto di un grande Dottore, / per vincere la sete con l'acqua fredda” (Maggi 1994, 195).



## 2.4. I vini

Ma quel che più sorprende è il crepuscolo dei vini famosi. Una vera 'summa enologica' sono i due *Brindes de Meneghin a l'ostaria* scritti da Carlo Porta in due diversissime occasioni storiche. Il primo è un *Ditirambo per il matrimonio di Sua Maestà l'imperatore Napoleone con Maria Luisa arciduchessa d'Austria*, che fu celebrato il primo di aprile del 1810 (cf. Porta 2011, 34). Il secondo è dedicato all'imperatore d'Austria Francesco I, che sconfitto Napoleone fece il suo solenne ingresso in Milano il 31 dicembre del 1815, accompagnato dalla moglie, che si chiamava anche lei Maria Luisa (cf. Porta 2011, 165).

Costretto come Arlecchino a servire due padroni, sia pure a distanza di cinque anni, Carlo Porta ha l'accortezza di affidare i due brindisi alla maschera di Meneghino, che non può fare a meno, nell'un caso e nell'altro, di fare l'elogio dei sovrani ma che buttandola sul faceto indugia soprattutto a passare in rassegna i vini lombardi. Nel brindisi napoleonico ne nomina tredici, fra cui il Gattinara, l'unico di cui sia rimasta oggi la fama e che per di più è piemontese. Nel brindisi austriaco ben trenta. Citati in entrambe le occasioni sono quelli di Burago, Oreno, Magenta, Canegrate, Masate. Ma il più famoso, e presente soltanto nel brindisi napoleonico, era il Montarobio, ossia derivato dalle uve del colle Orobio, che si trova nei pressi di Robbiate, località del lecchese. Meneghino trova accenti entusiastici per questo vino, esaltato due volte anche da Carlo Maria Maggi nel *Barone di Birbanza*. Ora di questo celebre vino si è persa ogni traccia, benché verosimilmente sulle pendici del monte Orobio alligni ancora la vite.

## 3. LE TRADIZIONI SOPRAVVISSUTE

Accanto alle tradizioni onorate dai poeti e tramontate nel costume ci sono le tradizioni ancora vive nel costume e trascurate dai poeti. Per scovare il rapporto che esse hanno con la letteratura bisogna penetrare nelle opere per scovarne, da *detective* gli indizi.

### 3.1. *Le verze e la 'cassoeula'*

Un indizio prezioso lasciato è quello lasciato inconsapevolmente dal Manzoni nei *Promessi Sposi* e dal De Marchi nel suo meraviglioso *Demetrio*

*Pianelli*. Nel capitolo secondo del romanzo manzoniano, Perpetua torna dall'orticello "con un gran cavolo sotto il braccio" (Manzoni [1827] 1992). La stessa scena si ha nel *De Marchi*: il buon Demetrio, febricitante, sogna sua madre mentre "veniva dall'orto con un cavolo sotto il braccio" (*De Marchi* [1890] 1991, 238).

In apparenza, niente di più occasionale. Ma i due scrittori aprono senza volerlo uno scenario sulle consuetudini alimentari storiche dei popoli di Lombardia. Il cavolo, inteso come cavolo-verza, quello dei crauti (tanto per passare alla gastronomia tedesca), era per i lombardi il principe degli ortaggi, essendo il più consueto, uno dei fondamentali dell'alimentazione quotidiana.

Il cavolo-verza trova un elogio nelle poesie di Carlo Alfonso Pellizzoni, poeta settecentesco che essendo morto nel 1818, a ottantaquattro anni, Carlo Porta fece in tempo a conoscere a stimare.

Il Pellizzoni aveva preso gli ordini sacri ed era cappellano in una chiesa di Solaro, nella pieve di Seveso. Nella sua poesia i cibi cadono a pioggia. Egli nomina a piè sospinto soprattutto i dolci, di cui era ghiotto: troviamo il panettone, il pan di Spagna, il torrone, gli amaretti; ma Pellizzoni non disdegna il resto, il risotto giallo e le inevitabili polpette, naturalmente. Alle verze tuttavia dedica un elogio particolare. Il poeta si lamenta perché la grandine gli ha distrutto l'orticello e soprattutto i cavoli e non può più mangiare la sua minestra preferita, il riso con le verze, che era il piatto più comune e volgare del contado. "Verz e poeu pu", proclama; e continua:

Per mì se fussen anca mal condii, / El fa nagott, hin semper savorii; / Hin bon aless, rostii, / Hin bon in di pittanz, bon comodaa, / Bon in tutti i maner, bon carpionaa: / L'è tanta la bontaa / Che tucc cerchen d'avenn, perchè de fatt, / Diga chi voeur, ma quel l'è poeu on gran piatt [...].<sup>7</sup>

E col Pellizzoni è d'accordo il nostro Rajberti, che accanto al minestrone, ricca mescolanza di ortaggi e legumi chiamata in gergo *galba* (non vi so dire perché), loda la semplice zuppa di cavoli, "la nostra famosa verzata lombarda, consolazione e ristoro delle lunghe serate invernali", che tuttavia non è immaginabile senza lardo: "Sarebbe come figurarsi un marchese senza stemma, un usurajo senza crudeltà, un vescovo senza prebenda, che

---

<sup>7</sup> "Per me, fossero pure mal condite, / Non fa niente, son sempre saporite; / Son buone lessate, arrostite, / Son buone nelle pietanze, buone condite, / Buone in tutte le maniere, buone sotto aceto. / Tanta è la loro bontà / Che tutti la desiderano, poiché in effetti, / Dite quel che volete, ma quello è un gran piatto [...]" (Pellizzoni 1835, 40).

finirebbe per essere un vescovo in partibus, cioè privo delle parti più essenziali, il vescovado e la mensa. Così la verzata senza lardo e senza cotica di maiale” (Rajberti 1964 514).

Ed ecco nascere, imprescindibile, l’associazione col maiale, preludio della famosa *cazzoeula*, che accanto al risotto con lo zafferano, è forse la più tipica specialità lombarda.

Anche la *cazzoeula*, che i più sofisticati e i non milanesi chiamano *bottaggio*, nasce dalla civiltà contadina. Ucciso il maiale, si doveva trovare il modo di renderne commestibili anche le parti meno nobili, poiché nulla di esso doveva essere buttato; e si pensò che la soluzione più economica fosse di cucinare questi residui, in particolare le costole, la tempia e le cotenne, con i cavoli.

La *cazzoeula* (in origine *cazzoeura*), diventata specialità, si è arricchita delle parti nobili del maiale, compresa la salsiccia. Qualcosa di simile nacque anche in altre parti d’Italia. Scrive il già citato Cherubini che un piatto simile si faceva in Sicilia, e si chiamava *cazzoligghia*, e in Sardegna, e si chiamava *cassòlo*.

*Cazzoeula* è il nome del contenente (più comunemente chiamato *cazzaroela* o *cazziroela*, ossia ‘casseroela’), che è passato a designare il contenuto. Il termine e la consuetudine vengono d’oltralpe, dal sud della Francia, dove il *cassoulet* è la terrina (termine derivato a sua volta dal tolosano *cassolo*) ma si chiama allo stesso modo il manicaretto costituito da varie carni, compresa quella di maiale, e da fagioli bianchi. Il *cassoulet* del Midi e la *cassoeula* sono in qualche modo fratelli.

### 3.2. La trippa

La trippa, ovvero in milanese la *busecca*, viene considerata una sorta di simbolo della milanesità, onde i milanesi sono chiamati tradizionalmente ‘buseconi’. E infatti il termine ricorre ad ogni piè sospinto nella letteratura, non troviamo quasi poeta dialettale, a cominciare dal Porta, che non lo usi. La trippa, che la tradizione vuole cucinata coi fagioli bianchi, era piatto consueto nella civiltà contadina, poiché il peritoneo dei bovini costava assai meno del resto.

Una satira anonima scritta nel 1848, in occasione della cacciata degli austriaci, mette in scena il generale Radetzky che fuggendo da Milano impreca in sua fantastica lingua contro il milanese birbante che lo ha sopraffatto smentendo la propria fama di amico della trippa, del risotto e della vita allegra: “Ah pirpanta, pirpanta de Mailander! / Mi semper ti

credutt pona a nagott, / Che de pacciar pusecca, micch e risott, / Dormir e trinken e altra spassa prender”<sup>8</sup>.

La trippa come piatto di routine viene citata da Francesco Bellati, alto funzionario statale del Settecento e poeta in vernacolo. Nelle sue *Sestine fatte in Gravedona l'Autunno del 1801*, fa comparire Gaetano, “cuoco di prima categoria”, che propone ai convenuti, assieme alle solite polpette, al fricandò, ai ravioli, al cosciotto, una trippa coi fagioli: “Voeuren polpett in bagna, o on fricandò? / Gradissen per menestra i ravioeu? / Ghe farav on gigott con on ragò, / Oppur ona busecca coi fasoeu?”<sup>9</sup>.

La trippa fa una sua fuggevole comparsa nel *Demetrio Pianelli*, quando Isidoro invita Demetrio al *Biscione*: “dove una volta ho mangiato una eccellente *busecca* alla milanese” (De Marchi [1890] 1991, 100).

Ma non ci sono molti altri esempi. Di fatto i milanesi come mangiatori di trippa sono uno stereotipo, e la trippa alla milanese è rimasta un piatto come molti altri.

### 3.3. *Il risotto con lo zafferano*

Conserva invece tutta la sua fama storica il risotto, che lo zafferano ha tinto in giallo e aromatizzato, non già in solitudine ma in compagnia di infiniti altri fascinosi commestibili. Anche il risotto ha probabilmente un'origine plebea. Il riso era, col granoturco, il cereale della bassa Lombardia che dava sostentamento alla popolazione. Nelle minestre serali compariva solitamente con le verze o le rape, o i piselli, i fagioli, le patate, eccezionalmente con frustoli polmone bovino (*coradella*). Poteva diventare *ris in cagnon*, ovvero riso in tegame, detto anche alla lodigiana, fatto cuocere in acqua e condito in vario modo. Perché si dica *in cagnon* non saprei dirvi: il termine, alla lettera, indica un grosso cane oppure genericamente un vermiciattole. Tutto lascia intendere che il *ris in cagnon* sia il progenitore del risotto, diventato tale attraverso nuovi procedimenti di cottura e il progressivo arricchirsi di nuovi ingredienti.

Nella commedia di Carlo Maria Maggi *Il Barone di Birbanza*, Meneghino, che avendo compiuto una sciocchezza pensa di dover fuggire per

---

<sup>8</sup> “Ah, birbante, birbante Milanese! / Ti ho sempre creduto buono a nulla, / se non per mangiar trippa, pane e risotto, / dormire, sbevazzare e prenderti altri spassi” (Rommus 1894, 36).

<sup>9</sup> “Desiderano polpette in intingolo, o un fricandò? / Gradiscono i ravioli come minestra? / Posso fare un cosciotto con un ragù, / Oppure una trippa coi fagioli?” (Bellati 1996, 177).

non cadere nelle mani della giustizia, dà un addio accorato non già ai familiari ma alle osterie che deve abbandonare e ai piatti a cui deve rinunciare; e ricorda nostalgicamente il *ris in cagnon* dell'osteria del Fuso.

Ma nel Seicento il risotto giallo esisteva già, visto che ne parla Bartolomeo Scappi, cuoco segreto di Pio V, nella sua *Opera dell'Arte del cucinare* (1570; cf. Di Schino e Lucchetti 2008). Bartolomeo Scappi prevede assieme allo zafferano un ricco accompagnamento di formaggio, uova, carne di cappone, cervellata, e addirittura zucchero e caramello.

Il risotto è citato un po' da tutti gli autori milanesi quando parlano di cibo. Per esempio il De Marchi in *Arabella*:

Tognino, ch'era stato uomo di mondo, contava o ricordava molte storie del suo buon tempo, quand'era di moda portare i calzoni bianchi e il panciotto di piqué, quando c'erano i bei veglioni alla Scala e il risottino alla milanese, dopo il veglione, al famoso caffè della Cecchina. (De Marchi [1892] 1904, 10)

E arriviamo a Carlo Emilio Gadda che fa del risotto una celebre descrizione, e soprattutto consiglia e quasi impone:

le midolle di osso (di bue) previamente accantonate e delicatamente serbate a tanto impiego in altra marginale scodella. Si sogliono deporre sul riso dopo metà cottura all'incirca una almeno per ogni commensale e verranno rimestate e travolte dal mestolo (di legno, ora) con cui si adempia all'ultimo ufficio risottiero. Le midolle conferiscono al risotto, non più che il misuratissimo burro, una sobria untuosità: e assecondano, pare, la funzione ematopoietica delle nostre proprie midolle. Due o più cucchiaini di vin rosso e corposo (Piemonte) non discendono da prescrizione obbligatoria ma, chi gli piace, conferiranno alla vivanda quel gusto aromatico che ne accelera e ne favorisce la digestione. (Gadda 1959)

Del resto il risotto con l'osso buco rientra anch'esso nella tradizione.

### 3.4. *La cotoletta*

La cotoletta è un'altra, celeberrima specialità milanese. È costituita da una fetta di lombata di vitello con l'osso (e si dovrebbe più propriamente chiamarla 'costoletta'), impanata e fritta col burro, simile alla viennese *wienerschnitzel* e oggetto di diatriba su chi sia nata prima. Ma su di essa gli autori classici hanno steso una cortina di silenzio assoluto. Se ne ha una traccia nella poesia *Di là del mur* di Delio Tessa ("Cottelett ... frett ... cottelett frett ..."), ma sono parole in un contesto lirico di sogno (Tessa 1985, 201).

### 3.5. *Il panettone*

Non così avare di citazioni sono state le opere letterarie col panettone, caratteristico benché non consueto dessert dei triclinii milanesi. Ne fece l'encomio in versi dialettali Giuseppe Fontana, ma si trattava del cuoco del famoso ristorante Savini, di cui diresse la cucina dal 1905 al 1929. Lo onora, essendo un dolce, il goloso Pellizzoni; e gli dedica un sonetto con la coda Giorgio Bolza, un poeta dialettale minore del secolo scorso (1880-1945).

Finalmente nel 1961, in occasione del Natale, Giovanni Barrella, poeta e commediografo, scrive una graziosa "*Lauda*" del panetton, in cui è il panettone stesso che parla: ancora nascosto nello scatolone, prega i presenti di liberarlo dai suoi involucri, fa le lodi di se stesso e infine si sottopone alla gentile coltellata della padrona di casa.

Ben più importante è il posto che trova il panettone nella storia del costume. Sua origine è probabilmente l'antica cerimonia del Ciocco che si celebrava per il Natale: la famiglia riunita consumava un grosso pane sul quale il padrone di casa, prima della cottura, aveva inciso con un coltello una croce, a guisa di domestica benedizione.

Una lettera dell'umanista Francesco Filelfo attesta che la stessa cerimonia avveniva alla corte dei Visconti. L'usanza continuò con gli Sforza e lo testimonia una lettera inviata nel 1474 dal duca Galeazzo Maria ai suoi feudatari.

Come il pane del Ciocco si sia trasformato in un dolce con l'uva sultantina e i pezzetti di cedro bisogna chiederlo non alla storia ma alle diverse leggende nate in proposito.

Scomparsa la tradizione del Ciocco, il significato vagamente liturgico o superstizioso del panettone continuò con altri modi fino ai nostri giorni. Era usanza – oggi pressoché dimenticata – conservare una fetta di panettone natalizio e consumarlo a San Biagio, allo scopo di benedire la gola (intesa ovviamente come parte anatomica e non come vizio capitale). "A San Bias" – recita un proverbio milanese – "se benediss la gola e il nas".

Tradizionali sono anche le frittelle di carnevale, i *tortej*, che troviamo citati assieme al risotto nel *Lament del Marchionn di gamb avert* del Porta (Porta 2011, 350).

#### 4. L'APOTEOSI DI PAOLO VALERA

Questo nostro girovagare fra i libri alla ricerca di consuetudini conviviali volge alla fine. Manca soltanto un elenco di quei piatti che non sono tipici della cucina milanese ma che son tuttavia nominati dagli autori e dunque in qualche modo sulla breccia. Abbiamo già incontrato nel Bellati il fricandò, i ravioli e il *gigot* francese. Nel nostro citatissimo De Marchi troviamo una scena che si svolge al ristorante *Numero Cinque* di Piazza Fontana:

Un cameriere [...] prese a recitare la litania, che comincia di solito dall'osso buco e va a finire agli scaloppini coi funghi.

Paolino non era di quegli uomini che si contentano di ciò che viene offerto... "Tu comincerai", disse al cameriere, "a portare un bel piatto di salame misto scelto: intanto dirai al cuoco che faccia andare un risottino coi funghi; ma..." e finì con una scrollatina delle dita in aria, che diceva tutto. "Poi potremo discorrere di scaloppini, se piacciono a questo signore..."

"Me ne intendo così poco" rispose Demetrio con un atto raccolto di umiltà. "Scaloppini dunque e una frittatina rognosa doré. E vino?" chiese di nuovo, rivolgendosi a Demetrio che si schermì. "Mi garantisci il Valpolicella?"

"Valpolicella vecchio, Barolo, Caneto..." esclamò il cameriere con una serietà superficiale, che nascondeva la voglia di scherzare.

"Ma forse è meglio il bianco la mattina... C'è del Montevicchia? Porta quello...". (De Marchi [1890] 1991, 101)

Un altro esempio ci viene offerto da Gaetano Sbodio (1908), famoso attore dialettale che recitò con Giraud e Ferravilla, autore teatrale in proprio e buon poeta vernacolare.

Nel sonetto *Alla trattoria*, il cameriere propone una serie di piatti all'avventore, che tuttavia, costantemente perplesso, non sa decidere. Alla fine il cameriere esasperato sbotta: "Senta, signore, vuole un piatto... sulla testa?". Nell'elenco delle proposte figurano la guancia di manzo, il prosciutto, le uova al piatto, il cappone a lessò, l'arrosto di coda di vitello, la frittura lardellata, il risotto al salto.

Ma la vera sagra gastronomica si trova nel romanzo *La Folla* di Paolo Valera (1901).

Citare questo scrittore della seconda Scapigliatura, socialista e anarchico, ribelle che conobbe le patrie galere per ragioni politiche, può sembrare snobistica ricercatezza. Pochissimi lo conoscono, nonostante la sua rivalutazione critica, rimasta peraltro in una sconcertante clandestinità. Ma tutta l'opera del Valera, che ebbe l'onore di essere considerata con somma sufficienza da Benedetto Croce, è ricca valori stilistici all'insegna

del plurilinguismo e della invenzione verbale. La mia non è una citazione da topo di biblioteca. Valera è una sorta di alter ego proletario di Carlo Dossi, e *La Folla* è di una modernità sconcertante. Il romanzo, privo di una storia unitaria, è tutto rivolto alle vicende della povera gente che all'inizio del secolo scorso vive in un *casone* popolare di via Terraggio. Ascoltiamolo. È il giorno di Natale e per una volta la frugalità forzata degli inquilini ha trovato una pausa:

Andavano su per le nari i vapori dell'oca che rosolava ammantata di grasso e cosparsa di rosmarino, dello stufato che cuoceva nella bagna intinta di vino rosso, della rostita distesa sur un letto di cipolle, della piccata rinvolta nel pomodoro stacciato, e del botaggio, la miscela di porco che andava per la gola pitocca come la vivanda più squisita e più prelibata della cucina del Casone. Mezz'ora dopo non c'era più un'anima. La gente era tutta in casa, seduta alla mensa affollata di piatti, di pomi, di dolci e di panettone, di carne fumante, di risotto che commuoveva le budella, di minestrone con le cotiche e i fagiolini neri coll'occholino rosso sulla costa, di pasta asciutta inaffiata di sugo di intingoli saporiti, di vino bianco e di vino rosso, di rosolii e di torrone, intorno al formaggio e agli stracchini di Montevicchia [...]. (Dossi 1901, 15)

Con *La Folla* Paolo Valera ha vendicato in un sol tratto tutta la gastronomica parsimonia dei suoi colleghi più famosi.

Ho finito. È stata una lunga cavalcata. Ma come il nostro don Lisander alla fine del romanzetto vi dico anch'io: se vi ho annoiato credetemi che non s'è fatto apposta.

#### RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- Bellati, Francesco. 1996. *Poesie milanesi*, a cura di Pietro De Marchi. Milano: All'insegna del pesce d'Oro di Vanni Scheiwiller.
- Cherubini, Francesco. 1839. *Vocabolario milanese-italiano*, vol. I: A-C. Milano: Imperial regia stamperia.
- De Marchi, Emilio. (1890) 1991. *Demetrio Pianelli*. Milano: Garzanti.
- De Marchi, Emilio. (1892) 1904. *Arabella*. Milano: Milano, Libreria Editrice Nazionale.
- De Marchi, Emilio. (1897) 1962. *Giacomo l'idealista*. Milano: Mondadori.
- De Rossi, Martino. 1990. *Libro de arte coquinaria*, a cura di Emilio Montorfano. Milano: Terziaria.
- Di Schino, June, e Furio Lucchetti. 2008. *Il cuoco segreto dei Papi e la Confraternita dei cuochi e dei pasticceri*. Roma: Gangemi.



- Gadda, Carlo Emilio. 1959. "Risotto alla milanese". *Il gatto selvatico* (Ottobre). [10/03/2017]. <http://www.lagobba.it/?p=1537>.
- Maestro Martino. "Libro de arte coquinaria (sec. XV)". In *Arte della cucina. Libri di ricette, testi sopra lo scalco, i trinciante e i vini. Dal XIV al XIX secolo*, a cura di Emilio Faccioli. Milano 1966: 115-204. [10/03/2017]. <http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/martino2.htm>.
- Maggi, Carlo Maria. 1994. *Le Rime Milanesi*, a cura di Dante Isella. Parma: Guanda.
- Manzoni, Alessandro. (1827) 1992. *I Promessi Sposi*. Milano: Hoepli.
- Pellizzoni, Carlo Afonso. 1835. *Poesie in dialetto milanese*. Milano: Tip. de' Classici Italiani.
- Porta, Carlo. 2011. *Poesie*, a cura di Pietro Gibellini. Milano: Mondadori.
- Rajberti, Giovanni. 1964. *Tutte le opere del medico-poeta*, a cura di Cesare Cossali. Milano: Gastaldi.
- Romussi, Carlo. 1894. *Le cinque giornate di Milano nelle poesie, nelle caricature e me-daglie del tempo. Memorie raccolte da Carlo Romussi*. Milano: Carlo Ronchi.
- Sbodio, Gaetano. 1908. *Roba de ciod*. Milano: G. Abbiati.
- Tessa, Delio. 1985. *L'è el dì di mort, aлегher! De là del mur e altre liriche*, a cura di Dante Isella. Torino: Einaudi.
- Valera, Paolo. 1901. *La Folla*. Milano: Tipografia degli operai.