

# «Pan e pitanza» come una volta

cucina antica "per non dimenticare" curate da Angelo Grampa

## a Cazèa

Ma vediamo di concludere con il bottaggio di maiale, la "cazèura" del vernacolo, che riuscirebbe inspiegabile se non soccorresse la storia. Durante le carestie del '600 era obbligatoria a Milano la distribuzione ai poveri di un piatto poverissimo, confezionato con verze e avanzi di porco e consistente (si legge nelle "gride" dei governatori spagnoli) in una razione prelevata con la cazzuola.

Come si vede, l'esempio è esaustivo: si parte dal greco, si passa per il latino e si approda al dialetto (oltre che all'italiano), con l'avallo degli Spagnoli. Mancano soltanto i Celti, che pure sappiamo incalliti allevatori di maiali.

A questo punto vale la pena, anche per stare alla concretezza del dialetto, di fare un esempio. Sceglerei il sostantivo "cazèura", che indica sia il bottaggio di maiale sia la cazzuola dei muratori. Nel latino tardo troviamo "cattia", che discende dai termini greci "kiathion" (tazza) e

"akàtion" (coppa), oggetti di più o meno accentuata concavità, che persiste nelle derivazioni successive: in italiano, infatti, "cazza" vale sia recipiente per fondere metalli sia mestola o cucchiara. Diminutivo di cazza è appunto cazzuola, mentre in dialetto "cazùu" è il mestolo e il "cazùròt" il mestolone, un uccello acquatico che deve il nome alla forma del becco. Sull'altro versante (di una maggiore concavità) spunta la casseruola, detta anche cazzèruola o cazzaruola.

Giusto per fare una pausa in questo bailamme etimologico posso ricordare il proverbio "Tut cos va ar cùu / in via dur manich dur cazùu" (Tutto va al culo / fuor che il manico del mestolo): quando si cucinava sul fuoco, nel cibo finiva di tutto un po'; e anche il modo di dire "Faa 'r cazùu", che il Cherubini spiega: "Quel raggrinzar la bocca che fanno i bambini quando vogliono cominciar a piangere".

LOMBARDIAoggi: 1995 Luigi Stadera

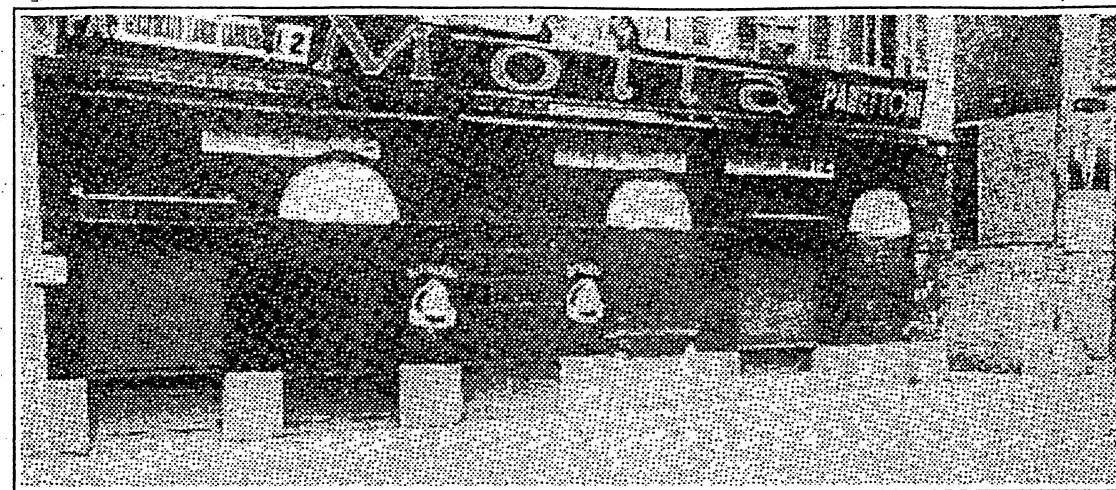
## «El pulentat» di Gallarate

**A**ll'inizio del Novecento la vita dei nostri borghi si svolgeva ancora nelle strade. I bambini, poco sorvegliati, avevano nella via il loro regno di giochi e fantasie; anche le donne uscivano dalle case, spesso umide e buie, per lavorare all'arcolao, cucire, riposare o semplicemente chiacchierare sedute sulle panche di legno sistemate all'esterno. L'ambulante appariva periodicamente con il suo carretto all'angolo della via per vendere la sua mercanzia alle donne. Figura tipica di quei tempi era «El pulentat»: un ome tutto spalle e voce che aveva sistemato il suo banchetto in piazza Maggiore a Gallarate (oggi piazza Libertà) per vendere la polenta a mezzogiorno ai clienti abituali che, nell'intervallo del lavoro, facevano colazione. «La buii, l'è bela, la buii, la pulenta»: questo era il segnale convenzionale con cui richiamava gli operai e le operaie che compravano, per pochi centesimi, la polenta tagliata in larghe fette. Questo povero alimento, insieme alla «calderina» del latte portata dai familiari, costituiva il pasto quotidiano dei lavoratori delle nostre fabbriche all'inizio del secolo.

IL GIORNO 18 NOVEMBRE 1996

## ASPETTANDO NATALE ul Panatòn

Tra le tradizioni natalizie un posto d'onore va alla tavola e ai dolci tipici, come il panettone (nella foto l'antica pasticceria Motta, in via della Chiusa) che sarebbe nato per amore: lo confezionò nel '400 un giovane per far colpo sulla figlia di un panettiere



## Il "panetun", si faceva in Lombardia sin dall'anno Mille. Era il "pan de toun", di riguardo. Ma per altri era "il pan del Toni"

Altro simbolo del Natale per eccellenza è, almeno al nord, il panettone, il classico dolce "delle feste". Il "panetun" sarebbe nato nella Milano del 1490 per amore, o meglio per un amore contrastato, quello di Ughetto degli Atellani, rampollo del ricco messer Giacomotto, cortigiano di Ludovico il Moro, per la bella Adalgisa, figlia di un fornaio (come racconta il volume "Tradizioni e feste popolari milanesi", Libreria Meravigli Ed). Per starle vicino, Ughetto si fece assumere come garzone dal fornaio, cercando di conquistarsi la benevolenza del padre, oltre all'amore della figlia. L'occasione capitò quando accanto al negozio del panettiere ne fu aperto un altro, più grande e più bello. Il povero fornaio stava perdendo tutti i clienti, ma Ughetto con burro zucchero, uova e uva passa (che da lui si chiamò poi "ughetta") fece un dolce meraviglioso che la gente chiamò subito "pan de toun", pane di riguardo, e che andava a ruba. Al punto che il padrone, entusiasta dei buoni affari, lo fece socio e gli diede in moglie sua figlia.

Secondo un'altra versione Ughetto stava tornando sconsolato una sera a casa, quando gli

capitò di salvare da un'aggressione uno sconosciuto, il quale, mezzo stregone e mezzo alchimista, per ringraziamento gli dette quella miracolosa ricetta.

Un'altra leggenda narra che nella notte di Natale c'era grande festa alla corte di Ludovico il



Gli ultimi acquisti la sera della vigilia (stampa del '900)

### I BRUSCITTI

Sono il re dei piatti della cucina bustocca, tanto che, non a caso, il «Magistero dei Bruschetti» - custode delle memorie gastronomiche della città - prende il nome proprio da questa pietanza. Addirittura la parola Bruschetti porta in sé la radice originaria del «burere» o bruciare, la stessa radice etimologica che sta a fondamento della nascita della città di «Busti, Bustum», cioè Busto. La sua definizione compare anche in vecchi dizionari che dicono: «I bustesi chiamano così un certo loro intingolo di carne vaccina minuzzata e condita con burro, aglio, spezie, finocchio e vino». Questi sono i Bruschetti e così si cucinano. Ma per saperne qualcosa di più, ecco i consigli del maestro Grampa:

«Per la carne, innanzitutto, consiglio un pezzo di diaframma non troppo grasso e un pezzo di polpa reale da tagliare in grossi pezzetti. Per cuocerli l'ideale sarebbe una pentola di cotto, lo "stuen" dei nostri nonni, in mancanza si può usare una casseruola di rame. A freddo, per evitare rosolature iniziali, si mettono su fuoco bassissimo aggiungendo burro (50 gr per ogni kg di carne), qualche fetta di pancetta, sale, pepe e un sacchettino di garza con un cucchiaino di semi di finocchio (a chi piace, anche una punta d'aglio). La pentola va subito chiusa e la cottura deve durare 2-3 ore. Quando la cottura è prossima alla fine, togliere il sacchetto con l'erba e aggiungere un bicchiere di vino a piacere. Ricoprire e lasciare ancora su fuoco bassissimo finché il vino abbia perso la sua asprezza finale e si sia sposato con il burro».

Moro, ma al momento dei dolci il capocuoco si accorse con costernazione che le sue creazioni erano state bruciate dal forno troppo ardente. Allora Toni, il piccolo sgattero, gli presentò un pane rotondo e dorato che aveva confezionato di nascosto con avanzi e fantasia. I commensali ne furono entusiasti e con un sospiro di sollievo il cuoco esclamò: "El pan del Toni l'è piasù". Ma, leggendo a parte, pare che fin dall'anno Mille si preparasse in Milano il "pane di Natale" le cui croste venivano mantenute morbide e conservate per tutto l'anno come rimedio contro il mal di gola. Ne restarono conquistati gli austriaci che tenevano sotto il loro dominio Milano, e ne era particolarmente ghiotto il principe di Metternich.

Ma anche il torrone, di tradizione cremonese - fatto con miele, zucchero e albume d'uovo - è d'obbligo sulla mensa natalizia. La leggenda narra che un crociato prigioniero dei saraceni in una torre bianca, pregò che quelle pareti sbrecciate divenissero di mandorle e miele come il dolce che gli preparava sua madre da ragazzo, e la preghiera venne esaudita. Nel giorno di Natale mangiavano bene anche i poveri, invitati nelle migliori case patrizie di Milano, e i carcerati. Anzi c'era l'usanza il 25 dicembre di concedere il perdono ai carcerati della prigione Malastalla, riservata ai condannati per debito. Il quale non veniva estinto, semplicemente veniva rimessa la pena. Il che era comunque molto, in un'epoca in cui per debiti si poteva star dentro anche una decina d'anni.

## RICETTE

LOMBARDIAoggi

Novembre 1995

ORIGINE DEI PIATTI  
TRADIZIONALI DELLA  
NOSTRA TERRA