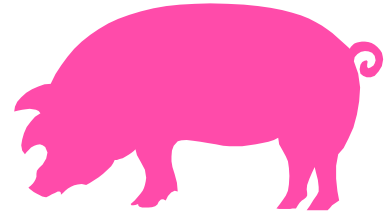




# Storie di maiali e di cassoeula

Un antico proverbio milanese recita che *"Festa l'è a Pasqua, a Natal e quant se masa el nimal"*, festa è a Natale, a Pasqua e quando si ammazza il maiale, definito l'Animale per eccellenza. Sinonimo per noi di sporcizia secondo vari punti di vista, il maiale era invece una vera benedizione per la magra dieta dei secoli passati, caratterizzata dall'ossessiva ripetizione, principalmente, di pane, polenta e verdura. La carne, come è noto, compariva di rado sulle tavole comuni e comunque un problema era rappresentato dalla sua conservazione, difficile senza frigorifero. La carne suina, potendosi insaccare, superava l'inconveniente e garantiva un consumo dilazionato nel tempo, ovviamente con estrema parsimonia.



Ogni famiglia di salariati che potesse permetterselo aveva diritto di far ingrassare un *purscell*. L'operazione terminava agli inizi di dicembre, quando suonava la sua ultima ora. Al mattino presto veniva messa a bollire l'acqua; entrava poi nella corte uno specialista, *el mazzoeru*, che con gli uomini spingeva fuori dallo *stabiell* (il porcile) la bestia ignara che tuttavia, a detta di chi ha partecipato in anni ormai lontani a simili esecuzioni, ben presto si accorgeva che c'era qualcosa che non andava. Iniziava così a correre qua e là e prontamente veniva bloccata a terra, per permettere al mazzoeru di assestarle appunto un paio di mazzate sulla testa per tramortirla. A questo punto veniva il momento più truculento della procedura: il porcello, amato e vezzeggiato in vita, veniva legato su un tavolaccio e sgozzato. Il sangue veniva raccolto religiosamente per confezionare il *mazzapan*, insieme con strutto, mollica di pane e chiodi di garofano. Quindi, con l'acqua bollente e un coltello, si staccavano le setole, facendo attenzione a non rovinare il lardo sottostante; il tavolaccio veniva poi issato in piedi per squartare la bestia ormai defunta e la lavorazione delle singole parti proseguiva in casa.

Alla sera si avevano così tanti bei salamini di varie foggie e nomi, pronti per essere *taccà su* oppure conservati nell'*ula* (olla, un recipiente a pancia grossa) ricoperti di grasso fuso. C'erano però dei pezzi che avanzavano: parti di testa, i piedi (*pescitt*), eccetera. La sapienza delle antiche *regiure* inventò per questi la cassoeula o cazzoeula (sono semplici varianti di pronuncia), da preparare alla sera per far festa con la famiglia e con chi aveva aiutato nel lavoro.

Di per sè, il piatto è semplice: pezzi di maiale e verze insieme con gli ovvi condimenti, accompagnati dalla polenta (sulla cui storia si potrebbe scrivere un libro, magari a partire dal detto, solo apparentemente positivo, *"la pulenta la cuntenta"*) e inaffiati di vino. Verze che sono una delle parti più importanti del piatto e vera gloria della terra milanese, tanto che i Francesi le chiamavano *les choux de Milan*, i cavoli di Milano.

Secondo le fonti le costine comparvero più tardi, trattandosi di carne già più nobile; ma la cassoeula restava un piatto contadino, per via della preparazione povera, ma anche, dice qualcuno, per l'odore poco gradevole delle verze, *"che spussen prima... e dopu..."*.

a cura della



## La Cazzoela

Taccaa al ciod gh'è on mezz porcell,  
se combina ona cazzoela.

Gh'è no el coeugh? Sarot mi quell,  
chè, in cazzuoela mi poss fa scoeula.

E ti, Peppa, stamm adree.

Pizza el foeugh, su el padelott,  
dent butter, scigol assee,  
fai palpà bei ciar, nò cott.

Taja giò carotol, zeller;  
su i costieul ch'in pront su l'assa,  
fai rostì no tropp, ch'in tener,  
domà el tant de perd la grassa.

Salei, bagnei de vin bianch,  
lassi andà ma stach al fianch.

Sugaa el vin? Ben, giò i carotol,  
giò el zeller. E adess  
guarda on poo i pescioeu e i codegh  
che gh'è su a coeus a less.

Cott a mezz? In cott assee.

Tirei su cont el colin,  
mettei dent insemm, dree a dree  
ai costioeul. Ma sì, on ciccin  
bagnei pur. Dent quanto occur  
d'erba savia e drogh del coeugh,  
a compigh el bon savor  
e dagh giò on ciccin al foeugh.

Quattei pur, quattei pur su.  
Per on poo adess gardegh pù.

Cor ai verz. Che vaghen ben:  
mi i voeuri ben nettaa  
e lavaa tre volt almen.

Ma sì, brava, s'in scolaa,  
denter pur. Sì, denter, denter,  
ghe voeur pien el padelott  
van in nient e semm tut venter  
senza fond che ten per vott.

La luganega? Ma sì  
che l'è ora, dent insemm.

Quatta giò, lassa passì,  
ma attenta ben al gremm.

E quand peu te tiret giò  
toeugh el vone pù che se po'.