

FAMIGLIA MENECHINA

Rivista bimestrale di vita milanese
distribuita gratuitamente ai soci

REDAZIONE - AMMINISTRAZIONE - PUBBLICITÀ:
Famiglia Meneghina - Via Meravigli 7, Milano

DIRETTORE RESPONSABILE: Dott. Silvio Farioli
PUBBLICITÀ: Valdameri Pubblicità
PROPRIETARIO: La Famiglia Meneghina e per essa il suo
Presidente
Autorizzazione del Tribunale di Milano N. 359
Tipografia S. p. A. Antonio Cordani, Milano, 1963

ANNO XXXVII - N. 2
MARZO - APRILE 1963

SOMMARIO

Filippo Fichera

Mimi popolari lombardi.

Ferdinando Cesare Farra

Riccardo Galli poeta dialettale milanese.

Maria Sirtori Bolis

Luigi Barzini jr.

A. M. Antonini

Via di Morigg.

Raimondo Aresi

Il nuovo assetto della biblioteca Trivulziana.

Carlo Vismara

El cazzuu d'or 1963.

Luigi Cazzetta

Marciapee nord.

Amina Andreola

Del vivere lieto.

Rossano Zezzos

Una pietanza storica: la « buseca ».

Mario Bezzola

La mostra primaverile d'arte.

Banca G. Coppola

FONDATA NEL 1925

SEDE LEGALE ED AMMINISTRAZIONE
Via S. Pellico, 5 - MILANO - Via T. Grossi, 2

TUTTE LE OPERAZIONI DI
BANCA - CAMBIO - BORSA
CASSETTE DI SICUREZZA

BANCA AGENTE
PER IL COMMERCIO DEI CAMBI

RILASCIO BENESTARE EXPORT-IMPORT
CORRISPONDENTI IN TUTTO IL MONDO

CARTIERA

Vita Mayer & C.

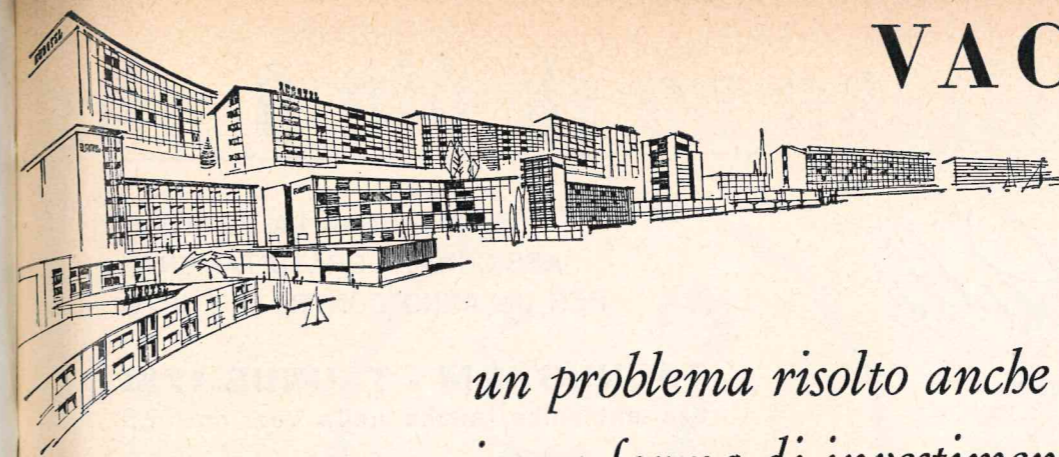
MILANO
VIA MONTENAPOLEONE, 9

Carta da pacco
e per usi industriali
Sacchi di carta

FILIALI

ROMA: Via Lucrezio Caro, 67 - Telef. 353.755
FIRENZE: Via Mannelli, 29 r - Telef. 660.822
TORINO: Via Accad. Albertina, 40 - Telef. 44.514

VACANZE



*un problema risolto anche per i milanesi
con una nuova e sicura forma di investimento finanziario*

Caro Consocio,

acclusi a questa rivista Ella troverà degli opuscoli orientativi sull'Organizzazione EUROTEL, la cui idea « turistico-immobiliare » conta già un grande numero di entusiasti sostenitori. Possedere una casetta in cui trascorrere le proprie vacanze fa parte delle aspirazioni di ogni famiglia. Eppure, chi si è comperato un villino ai monti o al mare non è in genere soddisfatto; il personale di servizio scarseggia e nei periodi in cui la proprietà non è abitata c'è la preoccupazione della custodia e il pensiero che il capitale è « morto ». Infine, passare le vacanze sempre nella stessa località può diventare monotono.

Fortunatamente l'EUROTEL, una grande Società con sede a Bolzano, già notissima nel campo immobiliare, ha trovato una soluzione che concilia tutte queste esigenze. La Società costruisce dei modernissimi condomini attrezzati ad albergo (gli EUROTEL) nelle più belle località turistiche d'Italia e d'Europa. Ogni EUROTEL è formato di piccoli appartamenti (Unità) già razionalmente arredati e corredati.

Se Ella acquista un'Unità diventa un normale condomino e si trova proprietario di un comodo « pied-à-terre » nella località scelta, evitando la noia di curarne persino il corredo. Potrà trascorrerVi con la famiglia le vacanze, preparandosi i pasti nella Sua Unità o ordinandoli al ristorante comune.

Ma i vantaggi offerti dall'acquisto di una Unità sono infiniti; Ella potrà per esempio affittarla, scambiarla o meglio ancora metterla in *catena turistica*, ricavandone un reddito.

Oggi, investire il proprio capitale è divenuto un serio problema. Ebbene, Le assicuriamo che la EUROTEL offre una nuova, sicura e redditizia forma di investimento finanziario, oltre che attraenti possibilità turistiche.

La cosa più interessante infatti, è che inserendo in catena la propria Unità Ella potrà soggiornare in tutti gli EUROTEL italiani ed europei con sconti sino al 50%. I primi EUROTEL si sono velocemente esauriti con piena soddisfazione degli acquirenti.

Ella troverà un elenco degli EUROTEL in funzione ed in costruzione sull'opuscolo unito.

Visiti o soggiorni in un nostro EUROTEL (soggiorni gratis in conto acquisto) e potrà accertare la validità della nostra organizzazione.

Dietro Sua richiesta saremo lieti di inviarLe un biglietto di presentazione per l'EUROTEL scelto, che non la impegnerà minimamente.

L'Organisation EUROTEL ha aperto da poco a Milano una nuova sede, presso la quale i Consoci della Famiglia Meneghina potranno rivolgersi liberamente ottenendo un particolare trattamento.

Per ulteriori informazioni Ella può anche telefonarci o spedire la cartolina dell'opuscolo qui inserito.

Accolga con l'occasione i nostri più cordiali saluti.



LA DIREZIONE DI MILANO

EUROTEL

PIAZZA VELASCA, 4 - Tel. 80.84.94 - MILANO



Una osteria milanese del Seicento (Renzo alla « Luna Piena ») (da « Tre secoli di vita milanese », Hoepli, Milano).

una pietanza storica: la « buseca »

Nelle buone vecchie trattorie con « Cucina alla casalinga », ove la nostra tradizione pantagruelica si è rifugiata, trionfa pur sempre — al mercoledì e al sabato: consuetudine antichissima dovuta al fatto che una volta si macellava solo al martedì e al venerdì — la « büsêca » che la gloria dei secoli ha eternato.

La « büsêca » — si sa — è la *trippa* che, per via dell'appellativo nostrano, diventa doppiamente nostra.

Chi conosce Milano solo... per averne visto le fotografie sui libri e sulle cartoline, crede che la parola « busêca » sia semplicemente la versione milanese del vocabolo, e che quindi i milanesi — per la loro passione a codesta pietanza — ne abbiano preso il nome per... antonomasia.

Al contatto delle polverose carte e dei libri annosi, la parola bonaria e ridanciana, schietta, cordiale, evocatrice alla fantasia di banchetti alla buona, di riunioni di amici intenti ad una scorpacciata quasi familiare, di allegrezza rumorosamente infantile, si precisa in tutta la tragicità del momento e dell'ora da cui venne coniata.

Il Tanzi ed il Porta, che nelle loro poesie ricorsero tante volte alla voce « büsêcon » dando ad essa un che non esitiamo a definire sentimentale e affettuoso, erano certo ben lontani dalla sua derivazione etimologica, altrimenti il primo si sarebbe ben guardato, parlando dei « meneghini » di scrivere:

« ...e i büsêcon
perchè ghe piasen i bon bocon
no dèrven la bocca per parlâa
se no ghe mesc'en el mangiâ... ».

Il secondo, nel suo « Brindes de Meneghin a l'ostaria » scritto nel dicembre 1815 per l'entrata in Milano non più napoleonica, di Francesco I d'Austria e di Maria Luisa, non sarebbe uscito nell'esclamazione entusiastica:

« Viva viva la nostra Patrona
büsecona
tant lèe come nün... ».

Se l'origine della *trippa* usata in Milano come « pitansa » si perde nella notte dei tempi (e la ragione per cui ebbe da noi tanta diffusione nel regno della nostra gastronomia tipica, è dovuta agli ubertosi pascoli lombardi ricchi... « ab ovo » di bestiame), altrettanto non si può dire riguardo alla sua denominazione divenuta — e ciò secoli ormai — prettamente ambrosiana e soggetta quindi a tutte le declinazioni con relative appropriazioni.

Federico Barbarossa, « l'uomo dal mal pelo » come lo chiamarono i nostri storici, si era impadronito di Milano, dopo lunga lotta, nel 1162; Beatrice, sua moglie, desiderosa di visitare la città conquistata, si illuse di poter essere accolta dal popolo — poichè sposa del vincitore — con ogni riguardo: montata sopra un cavallo bianco essa entrò da Porta Tosa (ora Porta Vittoria a ricordo delle Cinque Giornate) ma che allora prese il nome di « Tosa » proprio dalla Consorte del Barbarossa come diremo appresso).

Ma ivi giunta, l'imperatrice si imbattè in un gruppo di animosi che la fecero scendere a forza dalla sua cavalcatura e, dopo di averla ignominosamente « tosata » (ecco la... Porta Tosa!) sul posto (eseguendo in seguito un rozzo bassorilievo del « fatto » che venne murato nella Porta stessa ed oggi si trova al nostro Museo Archeologico) la obbligarono a salire — sedendovisi all'incontrario in modo da volgere le spalle alla testa dell'animale, sopra una volgarissima mula; nè basta: per rendere l'oltraggio più cocente, i Milanesi ingiunsero alla bella donna di tenere in mano la coda della bestia.

Oh, non fu certo trionfale l'ingresso di Beatrice di Hohenstaufen nella nostra città!

L'ira di Federico fu terribile: ma non nel sangue soffocò l'onta subita dalla moglie, bensì nel ludibrio.

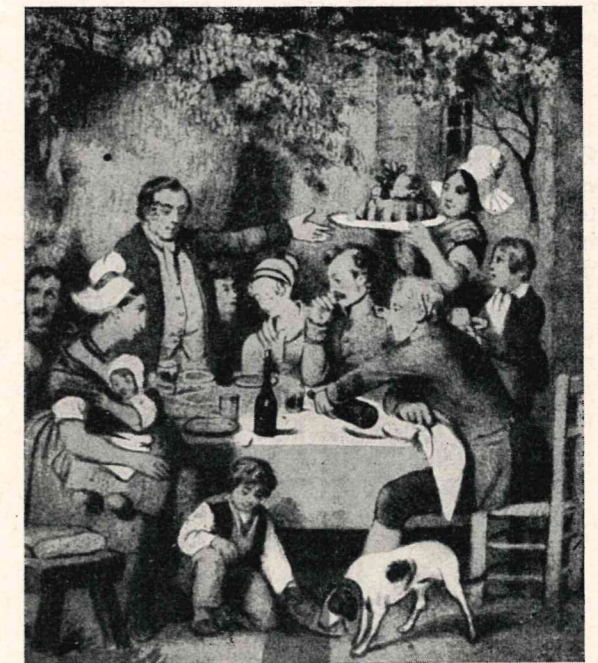
La mula sulla quale l'amata consorte aveva cavalcato venne legata a Porta Tosa: una funicella le teneva la coda sollevata. Ad uno ad uno i maggiori cittadini milanesi e le nostre Autorità dovettero sfilare... dietro l'animale, sostare, inchinarsi e baciare... il suo sottocoda!

Il fatto — benchè allora non esistessero nè telefono nè telegrafo nè radio nè TV — fu noto rapidissimamente a tutti: figuratevi le risate dei Lodigiani, nemici giurati dei Milanesi fino a quando non fecero, anch'essi, parte della Lega! e, dopo tale fatto, i Milanesi si trovarono il nome bell'e fatto da costoro: *büsleconi*, un epiteto che fece furore e corse tutta la Lombardia mutandosi, a Bergamo, in *baciano* (l'attuale « baggio »).

Nel corso dei secoli la parola perdette l'obbrobriosa *l*, divenendo così una voce comica, sì, ma senza ombre di malizia o di spregio, sintesi non di una umiliazione patita bensì di una innocente gioialità conviviale.



La « buseca »! (litografia del 1860).



Milanesi a tavola (disegno del 1815).

E poichè i « būsèconi » erano golosi di *trippa*, la trippa — divenendone il simbolo gastronomico — si chiamò « būsèca ». Ecco tutto.

La Lombardia — come abbiamo già detto più sopra — fu sempre, per i suoi doviziosi pascoli, la *regione della carne*; e l'Anonimo bergamasco del 1627 ne fa — in un suo « elogio » testimonianza scrivendo:

« Se volì ben mangià corì a Milan:
vedarè le boteghe pien de carna
de manz e de castron, tor e vedèi,
vache, cavrit de fa' arost e les,
in pastiz, e anch di bon polpet ».

I *macellari* ed i *beccaroli* (macellai, questi, di ovini) ebbero da noi grande importanza economica. Dipendente dai primi — però sempre facente « parte a sè » se pur talvolta le due attività si abbinarono — fu il *tripparo*: colui che smerciava non già le budella (« Būsech », naturalmente) delle bestie mattate (budelle che sempre servirono ad *insaccare* la carne suina) bensì lo *stomaco*, convenientemente lavato, bollito e spesso offerto già affettato a... tagliatelle.

I « trippari » una volta avevano anche lo smercio del « brodo di trippa » che i clienti potevano consumare in loco servito in ciotolacce di stagno su tavoli unti e bisunti; ed è pacifico pensare che questi consumatori di « brodo di trippa » fossero per lo più dei « barboni » i quali inzuppavano nel « brodo » grossi pezzi « de pan poss »; ogni ciotola costava un soldo. Questo commercio era molto comune sino ai primi del nostro secolo e molti anziani lo ricordano benissimo.

« Per el stomegh d'on bôn milanese
ghe va robba del noster paes... »

sentenzia il non mai abbastanza ricordato Carlo Porta. Poche città possono vantare, come Milano, tante *specialità* mangerecce divenute... internazionali quasi tutte tranne là « būsèca » che invece per noi marcia in testa a tutte le altre della lunga lista.

Infatti Alessandro Tassoni, poeta modenese della prima metà del Seicento, nel suo poema eroicomico « La Secchia rapita » — e precisamente nel Canto V così si esprime descrivendo un corteo:

« Seguìa l'insegna di Milano e avea
gran gente in su le scarpe e in su le selle
ch'ovunque il guardo di lontan volgea
rincaravan le trippe e le frittelle... ».

Come si vede il Tassoni conosceva l'animo samente goloso degli ambrosiani: ed è gran peccato che la « *trippa alla milanese* » non solo non sia nota « urbi et orbi » come lo sono « *el risott giald* » e la *cotoletta*, ma vada scomparendo lentamente dai nostri ristoranti e nelle nostre case.



Federico Barbarossa.

I *sesmilaquindes* fanno di tutto, aiutati dai veri *boeucc*, per mantenere vivo il passato; loro alleato potentissimo è il popolo che serba gelosamente le memorie anche se sono di carattere... prosaico, si da rivestire ogni cosa d'un alone di nostalgica poesia.

Grande letizia mette in cuore un piatto di trippa fumante: di « trippa alla milanese » che, è bene dirlo, si mangia col cucchiaino ed è quasi una minestra poichè ne fa sempre le veci. Entrare in una casa all'ora della « *colezion* » (che per noi è il pranzo di mezzogiorno) e trovar tutta la famiglia a tavola dinanzi ad un piatto di « būsèca » dispone l'animo alla confidenzialità ed all'abbandono dell'animo: la pietanza, per il suo colore... policromo, è come un largo sorriso benevolo ed accogliente; l'odore che essa spande — un odore grasso e pacifico — invita alla risata, alla barzelletta innocente, all'amichevole colpetto sulla spalla...

Il « mangiatore di būsèca » non è mai un tipo austero e subdolo: la franchezza del suo

animo è sopra al suo piatto; colui che ordina « ona trippa » (perchè si dice: « Mangiom la būsèca? femm on po' de būsèca doman? » ma si ordina sempre « ona trippa » essendo la « būsèca » il genere del cibo e la « trippa » la sua confezione in pietanza e realizzazione in... porzione!); colui che ordina « ona trippa » — dicevamo dunque — è uno spirito prettamente ambrosiano, anche se ambrosiano non è (nel qual caso non dirà « ona » ma « una »), e quindi possiederà tutte quelle qualità che hanno fatto degli *ambrosiani* gli uomini onesti per eccellenza: « i buoni milanesi » come li chiama Vittorio Alfieri, facilmente « intenti a banchettare » giacchè questo è il loro « hoby »: il più innocente degli « hoby »!

La ricetta « vera » ed autentica — quella tradizionale per la « būsèca » eccola, trascritta per esteso da un libro che non può nè sbagliare nè mentire quanto si tratta di cose milanesi: un « Almanacco della Famiglia Meneghina » di molti anni fa (del 1933, ci sembra):

« Se dev dovrà la vera būsèca e minga la ciappa, e nanca el fojoeu; ma besogna minga fà « economia de acqua; la būsèca l'è mai lavada « assée; e besogna raspalla, per tiragh via la « grassa pussè che se pò.

« Poeu te la tajet a tocchei, te la mettet in la « padella, con on ciccin de büttèr (poch, neh, « pochissim, perchè la būsèca l'è giammò grassa « léé), on quaj fettin de scigolla e te ghe lasset « ciappà el tosta.

« L'è allora che te ghe mettet la saa con « criterì, el pever con pussée criterì ammò, on « quaj tomates e te ghe lasset ciappà on poo de « color.

« Mò l'è el moment de compagnagh la vera « dura: comè el seller, carotol, senza economia, « pomm de terra (se capis, tajà giò a fett), fa- « soeu borlott e de spagna, e de quattala d'ac- « qua; poeu la se fà buj, regordandes che la « būsèca la dev coeus adasi adasi; e pussée l'è « cotta, poeu, pussée l'è bonna ».

L'abbiamo voluta ricopiare senza tradurla, perchè parlando di « būsèca » (ma qualcuno dice e scrive « būsècca » e quindi « busecconi »: con due c) soltanto il dialetto milanese (il dialetto dell'Ottocento in cui l'influenza francese si nota, sì, ma assumendo una intonazione paciosa e ridente) con la sua cadenza sonora, lievemente nasale, aperta, con le sue parole dall'intonazione burlesca e dalla pronuncia larga e larga può mettere in evidenza — mediante le sfumature meticolose — i requisiti essenziali che deve avere questo nostro « piatto » considerato nazionale.

La decadenza nel mondo culinario della « būsèca » è dovuta alla fretta di questa nostra epoca inquieta: essa è una « specialità » antica (lo ab-

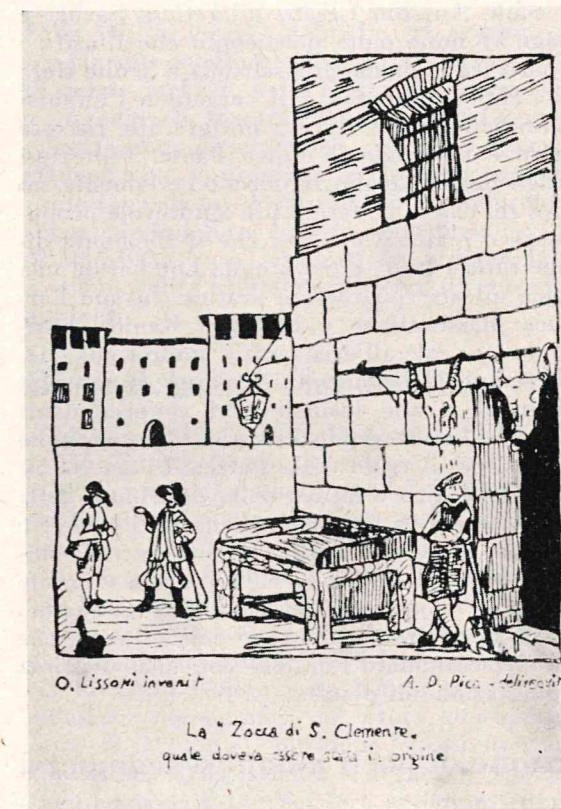
biamo visto) e lenta che esige calma: calma per essere preparata e calma per essere consumata.

Ma dove trovare la calma?

Le trattorie sperdute negli ormai pochi vicoli e stradette — in continua diminuzione — della vecchia Milano ancora resistente, aggrappata alle sue tradizioni fascinosi, dimenticano talvolta l'ora travolgente sicchè la loro cuoca può attendersi intorno ai fornelli sorvegliando la « padella » in cui la « būsèca » cuoce « *adasi, adasi...* ».

Ecco perchè noi amiamo queste trattorie — che sono per lo più dei « bois » — e non manchiamo di recarci a consumare in essi i nostri pasti tutte le volte che la nostalgia ci coglie... allo stomaco oltre che nel cuore! Spesso...

ROSSANO ZEZZO



Una macelleria milanese nel secolo XVIII (la « Zocca di San Clemente » secondo il Lissani ed il disegno di A. D. Pica).