

DEL SUINO E DELLE SUE CARNI NELLA STORIA: DALL'ANTICHITA' ALL'ALTO MEDIOEVO

Domenico Vera

1. L'origine comune del maiale domestico dal cinghiale selvatico (*sus scrofa*), con più di venti sottospecie, si colloca in un'area amplissima che in Occidente si estende dalle isole britanniche al Marocco e in Oriente dal Giappone alla Nuova Guinea. Dove avvenne la prima domesticazione è incerto, ma le risultanze archeologiche (circa 7.000-5.000 a.C.) si concentrano nel Medio Oriente e nel Mediterraneo orientale: Palestina, Irak, Turchia, Grecia. Il ritrovamento più antico, nel 1964 a Cemi, alle pendici della catena del Taurus, nella Turchia Sud-orientale, risale all'8.000 a.C. circa. In questo sito, l'addomesticamento del maiale precede la coltivazione del grano o dell'orzo, e ciò sfaterebbe due convinzioni diffuse: che capre e pecore furono i primi animali allevati dall'uomo e che l'agricoltura precedette l'allevamento organizzato. Quindi, dopo il cane, il maiale sembrerebbe meritare il titolo di più antico "amico dell'uomo". Altre tesi, meno convincenti, indicano l'origine dell'addomesticamento nell'Asia meridionale da dove sarebbe risalito verso la Cina, le cui aristocrazie del Nord già intorno al 4.300 a.C. affermavano il loro potere attraverso il controllo di grandi allevamenti intensivi. Dati i tratti comuni delle tante specie di maiali con il cinghiale, è plausibile pensare che in antico l'addomesticamento avvenne in luoghi diversi e in tempi diversi. Quest'animale "opportunist" forse decise di stabilirsi negli insediamenti umani dove disponeva di resti abbondanti e della protezione dai grandi carnivori. L'allevamento può essere iniziato dai cinghialetti castrati che, in effetti, si comportano come maialetti non castrati. Seguì poi la creazione di razze regionali, che tuttavia solo con la selezione artificiale degli ultimi due secoli introdusse quelle fortissime differenziazioni che noi conosciamo.¹

2. Nelle fasi premoderne della storia umana, l'esistenza delle grandi civiltà è stata regolarmente preceduta e accompagnata dalla crescita demografica; e questa "potenza del numero" si è basata in prevalenza su sistemi produttivi di tipo agricolo fortemente stanziali. Tutti i sistemi sociali ed economici complessi, furono, si può dire, condannati a fondarsi su poche colture in grado di alimentare grandi popolazioni ed in modo continuativo. Da queste necessità ebbe origine quell'egemonia assoluta dei cereali nell'ambito del vicino Oriente e del Mediterraneo, del riso in Asia e del mais nelle Americhe che, oltre a modellare i paesaggi, ha determinato il carattere diversissimo, e talora opposto, delle civiltà che per millenni si sono avvicendate nelle aree di dominanza di queste tre colture: il grano che si alimenta dalla pioggia consente società individualistiche, il riso che dipende dall'irrigazione favorisce quelle gerarchizzate, il mais che richiede poco sforzo e produce molto crea società instabili.²

In queste civiltà fortemente agrarie l'allevamento svolge un ruolo necessariamente secondario: è complementare, occupa talora spazi differenti, spesso risulta conflittuale con l'universo agricolo. A livello di archetipi, il pastore è simbolo d'inciviltà e di selvaggio. In una iscrizione di Polla, nella Lucania romana, un console si vanta "per primo disposi affinché i pastori nell'agro pubblico si ritirassero di fronte ai contadini", gli aratores.³ Ma gli esempi sono infiniti. Basta leggere la Bibbia. Dopo la cacciata dall'Eden, il cattivo Caino fa l'agricoltore e il buon Abele fa il pastore. In questa parte della *Genesi* prevalgono chiaramente i valori pastorali degli ebrei che, usciti dalla Mesopotamia, erano diventati nomadi, patriarcali e quindi inevitabilmente maschilisti; La contrapposizione fra mondo rurale e mondo pastorale risale invece al retaggio della cultura sumerica, che fu la culla delle principali pratiche agricole. Ed infatti, nel poema accadico di *Gilgamesh* la donna-madre non è causa della rovina dell'umanità ma è il veicolo

1 D. W. GADE, *Hogs (Pigs)*, in *The Cambridge History of Food*, Cambridge, 2001, pp. 536-541.

2 F. BRAUDEL, *Capitalismo e civiltà materiale(secoli XV-XVIII)*, Torino, 1977, pp. 70-119.

3 A. RUSSI, *La Lucania romana*, San Severo (Foggia), 1995, pp. 31-32.

dell'acculturazione. Questa Eva mesopotamica utilizza il suo sex-appeal, uno dei frutti proibiti del paradiso terrestre, per strappare il pastore selvaggio, Enkidu, che succhia latte, mastica erbe e convive con le belve, dall'*Eden*: termine che in sumerico non indicava il giardino primigenio bensì "steppa", "terra non coltivata". Unitasi a lui, la donna lo inizia alla civiltà ("la saggezza era in lui e i pensieri di un uomo stavano nel suo cuore"), insegnandogli a mangiare secondo una dieta tipicamente mediterranea: "Enkidu, lo esorta la donna, mangia il **pane**, è il bastone della vita, bevi il **vino**, è l'uso del paese". Enkidu bevve sette calici di vino forte (si noti il numero simbolico) e si rallegrò: "liscio i peli arruffati del suo corpo e si unse con **olio**. Enkidu era diventato un uomo".⁴

3. Cosa c'entra tutto ciò con la storia del maiale e, in prospettiva, con i prosciutti e i culatelli? Apparentemente nulla, in realtà moltissimo. Il legame del suino con le società umane è una storia millenaria, e occorre un po' di pazienza per seguire filo d'Arianna che conduce alla modernità. Se in antico mondo agricolo dei popoli sedentari e mondo pastorale dei nomadi sembrano, e in effetti sono in antitesi, il maiale, che una recentissima enciclopedia universale del cibo ha definito "una delle glorie dell'addomesticamento", è riuscito a conciliare questa contrapposizione come nessun altro animale. In Cina - indubbiamente la massima civiltà agricola del mondo - lo hanno riconosciuto da millenni, perché l'ideogramma della parola "casa" si compone di due elementi: sopra, il segno di "tetto" e sotto, il segno di "maiale".

Quali elementi determinarono, allora, lo straordinario successo storico del sodalizio fra umani e suini? Esistono alcuni fattori ricorrenti che sono particolarmente evidenti per l'area occidentale europea. In primo luogo, i suini, sono straordinariamente prolifici, crescono rapidamente di peso e realizzano il massimo del rapporto fra investimento nell'allevamento e resa. Ma, soprattutto, sono onnivori e, nonostante siano una formidabile fabbrica di proteine, non sottraevano alcun tipo di risorsa importante agli umani. Se allevati allo stato brado, sfruttavano i prodotti di aree non-agricole che gli umani non mangiavano e non interferivano con le aree riservate agli erbivori: capre, pecore, bovini, cavalli, ... Se invece veniva praticato un allevamento stabulare, il maiale veniva alimentato in gran parte con i residui alimentari e con quelli agricoli. Dunque, neppure in questo caso sottraeva risorse a un'umanità per la quale, dai più antichi millenni fino all'Europa di *Ancien Régime*, fame e carestia sono stati, "una struttura della vita quotidiana" (F. Braudel).

Per questa capacità del suino di "riciclare", la trattatistica anglosassone ha elaborato la definizione di "*Garbage pig*", letteralmente "maiale da spazzatura". La memoria corre naturalmente al mitico maiale domestico dei nonni e al ricordo di carni saporitissime e di salumi da favola, ma la storia offre utilizzazioni più importanti, sebbene disgustose. In Cina e in Corea si allevavano nelle case maiali, che erano una fonte importante di carne per gli agglomerati urbani, la cui dieta farebbe la gioia di un assessore addetto dallo smaltimento dei rifiuti: mezzo chilo di feci umane al giorno per animale e circa 55 grammi di spazzature, vale a dire quattro capi per una famiglia di quattro persone.⁵ È arduo pensare a un culatello fatto con queste carni. Sta di fatto, che questo ciclo tanto virtuoso quanto odoroso non fu unicamente asiatico. In Europa grossi produttori istituzionali di rifiuti utilizzavano i maiali come netturbini: gli ordini conventuali (fra cui brillavano i frati di Sant'Antonio "del porcello", che avevano il privilegio di poter tenere maiali in città), gli ospizi, gli ospedali. Anche le città, prima di dotarsi di servizi di nettezza urbana, usavano branchi appositi di suini. È questo non ai tempi del Barbarossa, bensì a Napoli e a New York City fino al XIX secolo inoltrato.

4. Due altri fattori strutturali si presentano senza grandi soluzioni di continuità in gran parte dell'Europa (e nella nostra regione in particolare) dall'età romana fino all'introduzione, nel Settecento, del pascolo artificiale e al conseguente declino dell'allevamento brado, che era stato la

4 D. SILVESTRI, *Per un progetto di indagine sulla terminologia alimentare nel mondo antico*, in D. VERA (a cura di), *Demografia, sistemi agrari, regimi alimentari nel mondo antico*, Bari, 1999, pp. 347-355.

5 H. EPSTEIN, *Domestic Animals in China*, Farnham Royal (Gran Bretagna), 1969.

forma prevalente. In una dieta che per il grosso delle popolazioni padane - salvo che per l'alto medioevo e per i ceti superiori - era forzatamente "vegetariana" e povera di proteine animali, il maiale era un'insostituibile fonte di carne: richiedeva bassi investimenti (si pensi al "maiale spazzatura", ma anche il maiale brado richiedeva poco impegno) e produceva carne, non solo gustosa e adatta a molteplici trattamenti, ma che soprattutto si conservava a lungo tramite la salagione e l'affumicatura ed era perciò disponibile in inverno, quando frutta e legumi freschi scarseggiavano. Ora, potere conservare la carne, rappresentava un vantaggio enorme per società contadine dove il problema alimentare fondamentale non era solo e tanto lo squilibrio fra offerta debole di cibo e domanda forte, cioè fra risorse alimentari e popolazione, quanto la regolare disponibilità di viveri, che era soggetta a variazioni fortissime per l'arretratezza agricola e l'assenza di tecniche valide di conservazione delle derrate. Studi che coprono l'età romana fino al XVIII secolo hanno rivelato, per esempio, che le perdite sul grano immagazzinato si aggiravano mediamente sul 20%, ma potevano giungere a un terzo.⁶ Notevole vantaggio, sia pure per altre ragioni, ne traevano tutte quelle istituzioni - dagli ordini religiosi, alle compagnie di commercio, alle corti, agli eserciti e alle flotte - che avevano bisogno di grandi quantità di carni conservate per il loro funzionamento. Per i *conquistadores* delle Americhe i quarti di porco salato e i branchi che seguivano le loro spedizioni si rivelarono non meno decisivi delle artiglierie. E tutto era cominciato dagli appena gli otto esemplari che Colombo aveva portato dalla Spagna nel suo secondo viaggio del 1493.

Sotto questo aspetto, l'età romana e quella altomedievale non si differenziavano molto, poiché in ambedue le epoche il grosso del maiale, specie nelle campagne, era salato e affumicato. Semmai, i Romani, che risiedevano in città popolate e disponevano di un'efficiente rete distributiva, consumavano quantità di carne fresca superiori a quanto si potesse fare nell'alto medioevo, quando tutto il sistema economico e sociale mirava all'auto-consumo e il commercio a distanza funzionava solo per i prodotti di lusso e, come vedremo, per il sale. A Roma, fra III e il VI secolo, nell'apposito *Forum suarium* che serviva anche per la vendita libera, funzionarono nei mesi invernali distribuzioni gratuite di *caro porcina* (circa otto chili a beneficiario) esatta come imposta dalle province meridionali e dalla Sardegna; e i commercianti di maiali, i *suarii*, operavano in tutte le province della Penisola.⁷

L'altra peculiarità dell'allevamento suino è data dal fatto che in Occidente, fino quasi alle soglie della modernità, il maggiore produttore di carne fu il maiale, mentre gli altri principali animali da allevamento, non solo utilizzavano aree di pascolo diverse da quelle dei suini (consentendo così lo sfruttamento razionale di paludi e foreste), ma soprattutto servivano ad altri scopi, secondo una differenziazione forte delle "funzioni" che oggi non esiste più: gli ovini per la lana e accessoriamente per il latte, i bovini per il lavoro, i cavalli per la guerra. Sicché, in una prospettiva umanocentrica, al tanto disprezzato porco, più che al cane, bisognerebbe conferire la medaglia di "migliore amico dell'uomo", posto che l'interessato possa considerare amico il suo - è il caso di dirlo - "carnefice".

5. Se dalla storia generale e, per così dire, "universale" del maiale, si vogliono esaminare cose più vicine a noi nel tempo e nello spazio - la regione padana e parmense in specie, Roma e l'alto medioevo - è prima opportuno qualche flash d'inquadramento. Ovidio nelle *Metamorfosi* (1,110-112) narra che gli uomini dell'età dell'oro erano vegetariani (e così pure la Bibbia, in *Genesi* 1,29-31), ma aggiunge nei *Fasti* (6,169 ss.) che la prima carne che mangiarono fu il maiale. Il grande naturalista Plinio il Vecchio celebra un vero peana sui pregi della sua carne: "*nessun animale presenta tante utilizzazioni per la cucina, la sua carne ha cinquanta sapori*" (*Storia naturale* 8,209). La natura, affermava in età cesariana l'antiquario Varrone, "*ci ha donato il maiale per i*

6 C. VIRLOUVET, *L'approvvigionamento di Roma imperiale: una sfida quotidiana*, in E. LO CASCIO (a cura di), *Roma imperiale. Una metropoli antica*, Roma, 2000, pp. 103-135.

7 D. VERA, *Nutrire, divertire, commerciare, amministrare: aspetti della storia urbana di Roma tardoantica*, in *Aurea Roma: dalla città pagana alla città cristiana*, Roma, 2000, pp. 330-336

banchetti” e a suo avviso nella dispensa di un proprietario terriero dabbene non potevano mancare salumi e quarti di maiali (*succidia*) allevati nelle proprie terre (*L’agricoltura* 2,4,10). In tante situazioni delle commedie di Plauto il suino appare uno dei fondamentali della cucina romana, e dal complesso delle fonti⁸ si ricava una lista ricchissima di pezzi: testa (in genere affumicata) e muso, orecchie, costole, schiena, filetto, petto e trippa, di cui esisteva una ricetta della città di Falerii lodata da Marziale, piedi e cotenna, nonché fra le frattaglie i rognoni e soprattutto il fegato; pregiatissimo quello di scrofa ingrassata a fichi venduto col nome di *ficatum*. Ma le parti di cui i Romani andavano pazzi erano le mammelle – molto costose - e soprattutto la vulva, meglio se di troia vergine (*vulva sterilis*). Per questo pezzo Apicio offre ben quattro elaborazioni.

Non c’è dubbio dunque che, fra le carni, il suino primeggiasse nella cucina romana. Nel celebre trattato di cucina di Apicio, il *De re coquinaria*, le ricette di maiale sono nettamente prevalenti nell’ambito delle carni e molte, leggermente modificate, sono accettabili anche per un palato moderno.⁹ Ma il maiale domina anche - e non a caso - nell’iconografia del macellaio.¹⁰ Per gli agronomi non c’è agricoltore che non allevi anche suini e nei loro trattati un branco di 100 capi è “modesto” (*modicum*), ma ne esistevano d tre o cinque volte superiori. Invece, vacche e buoi servivano per il lavoro, e Catone e Columella consigliano di inviare al macellaio solo bestie vecchie ed esaurite. Pecore e agnelli o volatili, cacciagione e pesci entravano regolarmente nell’alimentazione romana ma erano carni nettamente minoritarie di fonte alla carne suina. Il lardo, come poi anche nell’alto medioevo, e non l’olio, era il condimento principe dei legumi cotti, di cui i Romani facevano larghissimo uso. Né mancavano sulle loro tavole gli insaccati. Durante le spedizioni nel Meridione, i legionari avevano conosciuto nella *Lucania* (letteralmente “la terra boscosa”) un tipo di salsiccia, chiamata appunto *Lucanica*, di cui Cicerone era ghiotto fino all’indigestione. Evidentemente, gli eserciti introdussero nella Cisalpina questa *Lucanica*, il cui nome tuttora sopravvive come *Luganega*.¹¹ Poi c’erano i *tomacula*, specie di wurstel che si vendevano caldi per strada, le *longaones*, cioè salsicce lunghe, e tanti altri tipi di cui è difficile capire la natura e la preparazione. Il porcellino (*porcellus lactans*) era frequente. Comunissima era la coscia intera di suino, regolarmente presente nelle raffigurazioni di macelleria (anche in un affresco della *domus aurea* di Nerone), che veniva cotta in vario modo oppure salata e affumicata per conservarsi a lungo. Nel qual caso si chiamava *perna*, mentre un altro prosciutto più dolce ma di minor durata si chiamava *petaso*. L’agronomo Columella (*L’agricoltura* 12,55) prescrive una salagione della coscia che non differisce molto da quella odierna: trattamento con sale medio, pressatura, strofinature ripetute con sale fino, lavaggio, affumicatura e stagionatura.

6. Tutto questo, insomma, per dire che i Romani erano stati fin dalle origini e sempre rimasero grandi mangiatori di maiali e salumi. Una delle molle dell’ascesa di Roma nel Lazio arcaico fu il controllo delle saline delle foci del Tevere e del cammino preistorico, poi diventato la *Via Salaria*, che dalla pianura forniva di sale le popolazioni montane e pastorali dell’Appennino interno; e dopo che l’impero si cristianizzò i Romani si guardarono bene dall’adottare il tabù giudaico contro la carne porcina. Altrimenti, non saremmo qui a celebrare il suino.

Sicché, non può meravigliare che quando, agli inizi del II secolo d.C., il Senato decise l’occupazione sistematica dell’Italia settentrionale inviandovi decine di migliaia di coloni, questi contadini centro-italici, allevatori e mangiatori di suini, rimasero colpiti dalla ricchezza di boschi dell’immensa pianura fluviale, dal numero altissimo di bestie che vi pasturavano, dalla dimensione dei capi e dall’abilità dei Galli nel farne squisiti prosciutti. A dire dello storico greco Polibio, legato al potentissimo clan degli Scipioni, che visitò la Cisalpina intorno al 150 a.C., l’enorme produzione suinicola della regione riforniva quasi l’Italia intera (*Storie* 2,15,2-3). E Catone il Censore, in un

⁸ Sono raccolte in J. ANDRÉ, *L’alimentation et la cuisine à Rome*, Parigi, 1961, pp. 140-151.

⁹ L’originale e un adattamento ai gusti attuali in N. BLANC- A. NERCESSIAN, *La cuisine romaine antique*, Glénat, Grenoble, 1992.

¹⁰ Vedi le illustrazioni n. 2 e 3.

¹¹ G. BALLARINI, *Parole a fette*, Colorno, 2001, pp. 51-52.

frammento delle sue *Origines* trasmesso da Varrone, (*L'agricoltura* 2,4,10) lodava gli Insubri, la principale tribù gallica centrata sulla città di *Mediolanum*, i quali allevavano scrofe enormi ed esportavano ogni anno migliaia di prosciutti.

Non è infondato il sospetto che dietro queste esaltazioni delle ricchezze della Cisalpina si celasse l'intento delle élites politiche di dirottare verso il selvaggio *Far West* settentrionale la fame di terre dei contadini e delle decine di migliaia di reduci della guerra annibalica per riservare ai propri interessi fondiari le terre ben coltivate dell'Italia centromeridionale e della Sicilia da sfruttare con gli schiavi e le ricchezze della conquista del Mediterraneo. Sta di fatto che la colonizzazione della Cisalpina, riuscì pienamente. Le asce e le zappe dei coloni lavorarono bene, le opere di centuriazione e di drenaggio aprirono spazi agricoli nuovi; la fondazione di città e la costruzione dei due grandi assi stradali che ancor oggi dominano la viabilità della regione (la *Via Postumia* da Genova ad Aquileia e la *Via Aemilia* da Rimini a Piacenza) impostarono cambiamenti strutturali. Insomma: tutto questo gigantesco sforzo umano cambiò a fondo i lineamenti della regione padana, conferendole quell'aspetto prevalentemente agricolo e di "paesaggio ordinato" da rettilinei che si incrociano a 90 gradi, facilmente riconoscibili da un aereo nei quadrati delle antiche *centuriae* di 20 *actus* per 20 *actus*, circa cinquanta ettari, che ancor oggi suddividono le pianure lungo la Via Emilia. In questa trasformazione generale si colloca anche la deduzione di duemila capifamiglia destinati a fondare nel 183 a.C. la colonia di diritto romano di Parma, cui fu assegnata una pianura fortemente impaludata, che inizialmente fu bonificata per oltre 80 *centuriae* (a Nord delimitate dalla linea Baganzola-Frassinara e a Sud dalla linea Lemignano-Mariano-Martorano), ma che ancora nel 109 o nel 115 a.C. il console Emilio Scauro dovette drenare scavando due canali navigabili.¹²

Non c'è dubbio che le aree agricole crebbero enormemente. Infatti, Strabone, che descrisse la Cisalpina intorno al 14 d.C., nella sua *Geografia* (5,1,11-12), afferma da un lato che gli abitanti, grazie alle ricchezze agarie della regione, "godono di una superiorità rispetto al resto dell'Italia" e dall'altro che la produzione di carne suina, resa possibile dall'abbondanza dei querceti, alimentava non più tutta la Penisola, ma "quasi tutta Roma". Il che non è poco, trattandosi di circa un milione di abitanti, ma dà l'idea del cambiamento ambientale. E tuttavia, le aree boschive rimasero forti, così come continuò la pratica dell'allevamento suino. Con la differenza, rispetto agli inizi della colonizzazione, che ora gran parte della produzione veniva consumata nella Cisalpina stessa. probabilmente si sviluppò anche l'allevamento intensivo semistabulare, che nell'Italia romana bene conosciamo dagli agronomi e dall'archeologia: nella villa di "Settefinestre", in Etruria, l'allevamento intensivo poteva produrre annualmente sotto gli Antonini oltre 500 capi.¹³

Nelle valutazioni degli studiosi le stime per la superficie di bosco glandifero occorrente in un anno a un porco, variano notevolmente: da mezzo ettaro, un ettaro, un ettaro e mezzo. Ma questo non era un problema per quella che Tacito definisce l'"*estesissima parte dell'Italia*" (*Storie*, 1,70,1). Il grande storico, descrivendo la battaglia che si svolse nel 69 d.C. intorno a Cremona per la successione a Nerone, parla di boschi "che incombono sulla strada" (*Storie* 2,25); Virgilio nell'*Eneide* (10,708) evoca le cacce al cinghiale sul Monviso; e alla fine del IV secolo il vescovo di Torino, Massimo, rimproverava i suoi parrochiani ricchi che di domenica disertavano la messa per organizzare battute di caccia per boschi e brughiere (*Sermoni*, 25). C'è insomma da pensare che fossero rimasti ampi spazi non coltivati per l'allevamento brado. Tant'è vero che questi maiali romani ancora conservano nelle rappresentazioni fisionomie cinghialesche: zampe alte e muscolose, fianchi stretti, orecchie ritte, testa lunga e muso aguzzo per grufolare, denti sporgenti dalle labbra, un'irta criniera di setole dure. Erano bestie che dovevano camminare molto e che, dopo avere raggiunto i 70-80 chilogrammi, venivano macellate all'età di due-tre anni con un sistema di taglio

12 D. FORABOSCHI, *Lineamenti di Storia della Cisalpina romana*, Roma, 1992; AA.VV., *Misurare la terra: centuriazione e coloni nel mondo romano*, Modena, 1983; P. L. Dall'Aglio, *Parma e il suo territorio in età romana*, Sala Baganza (Parma), 1990, cap. V.

13 A. CARANDINI, *Settefinestre. Una villa schiavistica nell'Etruria romana*, II, Modena, 1985, p. 182-183. Vedi. le illustrazioni n. 11, 12, 13.

che, stando ai ritrovamenti di ossa, non differiva da quello attuale.¹⁴ Se ne ricavavano carni piuttosto dure che spesso, quando non erano salate e affumicate, erano bollite prima di essere cucinate in altro modo.

7. Termino con un brevissimo cenno all'età altomedievale nell'Italia settentrionale,¹⁵ per ripetere cose note e rintuzzare qualche pregiudizio. Del medioevo padano domina da tempo negli studi un'immagine, per così dire, "porcina". Il che non è contestabile in sé, perché nei regimi alimentari, così come nel paesaggio e nell'economia agraria, e per conseguenza anche nella legislazione, la selva e l'allevamento dei porci erano elementi fondamentali. È ben noto che l'Editto di Rotari, del 643, puniva l'uccisione del *magister porcarius* con la massima multa, due volte e mezzo la multa per l'uccisione di un servo massaro. Il punto è che, in modi in parte diversi e in contesti di paesaggio e di società più organizzati, il suino era altrettanto importante per gli abitanti della Cisalpina imperiale. Tant'è vero che in Italia, un "marcatore archeologico" della destrutturazione dei paesaggi agrari romani è, anche nel Meridione, la comparsa di depositi di ossa di ovini e caprini che sostituiscono i precedenti ritrovamenti dominati dalla presenza di ossa di maiali. Ma i suini erano la carne fondamentale anche degli altri popoli antichi: ivi compresi i Galli (naturalmente) nonché gli Etruschi, che forse introdussero razze di maiali quando fra VII e VI a.C. si espansero nella pianura del Po, e i Greci, per i quali basta pensare all'importanza del porcaio Eumeo nel patrimonio di Ulisse ad Itaca.¹⁶

Per la storia del suino, la diversità rispetto all'età romana sta nell'insieme generale e non tanto nei singoli aspetti, vale a dire nelle tecniche d'allevamento, nei modi di cucinare e lavorare la carne, nelle razze, e via dicendo. Anche certi usi del territorio, come la libera pastura nei querceti, il cosiddetto *glandaticum*, se sono presenti nelle tradizioni germaniche – come viene spesso sottolineato - lo erano altrettanto nella legislazione romana sull'uso comunitario dell'*ager compascuus*, comprensivo, come dice il nome, del pascolo: cosa, questa, che non viene adeguatamente rilevata. La continuità con l'impero romano, che domina nella suinicoltura altomedievale della Padania, non deve destare meraviglia, se si considera che già esisteva nella regione un'antichissima tradizione in questo settore e che fino al IX secolo l'unica grande invasione fu quella dei Longobardi. I quali, si sa, erano pochi, trovarono in Italia le razze dei maiali romani e non se le portarono certo dietro dall'Ungheria, e culturalmente erano molto influenzati dai latini, anche nel regime alimentare, in cui ricevettero assai più di quanto non abbiano dato. Il *De re coquinaria* di Apicio, tanto per dirne una, rimase il testo base dell'alta cucina e ci è stato trasmesso da due codici copiati nel IX secolo. Forse, il maggiore mutamento alimentare fu la sostituzione dell'olio con lo strutto.

La diversità fra Cisalpina romana e *Langobardia* è di tipo strutturale complessivo. Sono le strutture generali della società altomedievale padana, che appaiono mutate in tutti i sensi. Il paesaggio è profondamente stravolto fra VI e X secolo: l'agricoltura appare regredita, l'incolto occupa mediamente dal 25 al 50% della superficie complessiva di proprietà grandi e piccole, c'è un avanzamento forte, anche in pianura, dell'incolto, della selva, della palude, del pascolo naturale; le città sono fortemente decadute e la popolazione complessiva è calata parecchio. Tutto ciò condusse alla instaurazione di un sistema economico e sociale, che - diversamente dall'economia commerciale e monetaria dell'impero, centrata sulle città e compresa in uno stato universale - si fondava su piccole autorità regionali e locali, sulla prevalenza della campagna, sullo scambio e sull'autoconsumo. Un sistema economico e produttivo, quello altomedievale, nel quale "il settore di gran lunga più produttivo era quello silvo-pastorale" (M. Montanari).

14 Vedi illustrazione n.14

15 È fondamentale M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'alto medioevo*, Napoli, 1979; vedi anche M. BARUZZI - M. MONTANARI (a cura di), *Porci e porcai nel medioevo*, Bologna, 1981.

16 G. BALLARINI, *Zootecnodissea. Allevamento degli animali e trasformazione degli alimenti di origine animale nel mondo omerico*, in D. VERA (a cura di), *Demografia, sistemi agrari, regimi alimentari nel mondo antico*, Bari, 1999, (nota 4), pp. 37-51. Riportato anche nella sezione didattica di questo stesso sito.

L'autoconsumo è il perno intorno al quale ruota tanto il mondo contadino come quello delle aristocrazie guerriere e delle istituzioni ecclesiastiche. E la strategia dell'autoconsumo richiedeva la pluralità delle risorse, sia in campo agricolo che in quello silvo-pastorale. Il gioco per la sussistenza si svolgeva perciò su tavoli diversi - oggi si direbbe sulla diversificazione - per evitare il rischio di puntare solo su poche carte. Le aziende agricole, grandi e piccole, erano per necessità policolturali. Paesaggi agricoli e attività in sé diversi - l'orto domestico, il campo, la vigna, il prato, il bosco, la palude, il pascolo, la caccia, la pesca, l'agricoltura, l'allevamento, le manifatture fondamentali - non erano disgiunti, come accade nella razionalità economica odierna, ma tendevano a convivere nel medesimo ambito territoriale e locale, perché erano complementari, e fra di essi non sussisteva una gerarchia: erano tutti utili e uguali: il maiale e la cacciagione, il grano e l'orzo, la selva e i coltivi, il castagneto e l'oliveto.

In questo contesto, tutto apparentemente negativo, per quanto riguarda l'alimentazione delle masse contadine è invece il caso di dire "si stava meglio quando si stava peggio". Nel senso che la crescita di spazi incolti e la diminuzione della popolazione misero a disposizione quantità enormi e di maiali - che rimasero la principale fonte di carne - e di altre proteine animali ricavate dalla caccia e dalla pesca. Mai come in secoli che la nostra tradizione vede come oscurissimi i contadini padani, ed europei in genere, ebbero a disporre di tanta carne e goderono di un'alimentazione così variata. Mai come in questa fase il maiale, allevato in oltre l'85% delle Padania,¹⁷ rappresentò un pilastro della sussistenza dei poveri (tanto che la legge ne vietava il pignoramento) e delle rendite dei ceti superiori (nei testamenti e nei patti agrari che sono pervenuti è rara l'assenza dei maiali).

Nei documenti, la *silva fructuosa* per antonomasia era quella glandifera, la cui estensione si calcolava in numero di maiali (*silva ad incrassandum porcos*), che veniva accuratamente "coltivata", se così può dirsi di un bosco. Invece, la silva è *infructuosa*, o altrimenti *vulgaris*, se serve solo per il legname. Ecco l'ingiunzione del vescovo di Modena, datata 1.033, che accompagnava la concessione di due aree boschive per il pascolo dei maiali: "*le querce più grandi siano conservate bene, migliorate e difese, le querce più piccole siano fatte crescere*".¹⁸ Non per caso, nelle rappresentazioni dei mesi autunnali, quando si mandavano i maiali nei boschi ad ingrassarsi con ghiande e bacche, ottobre (portale di San Zeno a Verona) e novembre (mosaico pavimentale di San Colombano a Bobbio) sono impersonati dal porcaio che scuote querce e faggi.

I risvolti produttivi sono impressionanti. Si pensi che nella grande selva di pianura di Migliarina a Carpi di Modena, pascolavano nel X secolo oltre 4.000 porci, di cui solo 400 andavano alla proprietà, il convento di Santa Giulia di Brescia, come *decima porcorum*; che il dipendente di un convento poteva ricevere normalmente 40 chili l'anno di carne suina, da sommarsi a quella che poteva procurarsi per conto suo; che infine non era un peso troppo gravoso per una famiglia contadina pagare in canoni uno o due maiali l'anno, visto che poteva disporre di almeno tre o quattro per il proprio uso.

Naturalmente, gran parte di questa carne andava conservata: non solo il maiale e gli altri animali da allevamento, ma anche la cacciagione e i pesci. E qui entravano in gioco l'affumicatura, che nelle case si faceva nella cosiddetta "camera del fumo", e soprattutto la salagione, che confliggeva con la logica dell'autoconsumo e dell'autarchia alimentare. In effetti, il prezioso conservante non si produceva ovunque e andava importato: "*necessario quanto il sole*" nel giudizio del dotto vescovo Isidoro di Siviglia, che così spiegava nel suo trattato *Etimologie* (16,2) l'assonanza fra le parole latine *sol-solis* e *sal-salis*. Ma già Cassiodoro, ministro di Teoderico, aveva osservato che "non esiste chi non abbia bisogno del sale" (*Varie* 12,24).

È interessante vedere come il sistema, almeno ai livelli superiori della società, individuato il veleno, trovò l'antidoto. La storia di Parma è esemplare. Si sa da un capitolare di Liutprando del 715 che il sale giungeva nella città per via fluviale, ed era monopolio dei Comacchiesi, che lo dovettero cedere fra IX e X secolo ai Veneziani. Questo commercio implicava dipendenza. Allora, a Parma, come bella Padania intera, il sistema ricorre a due rimedi. Da un lato i grandi enti proprietari

¹⁷ Vedi. illustrazione n. 17.

¹⁸ M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'alto medioevo*, Napoli, 1979, p. 472.

di maiali si dotano di centri produttori di sale da cui rifornirsi direttamente. Così, la chiesa di Parma possiede saline proprie a Cervia. Oppure – e questa è una prospettiva storica più interessante per il parmense- si sfruttano i giacimenti di salgemma o, meglio ancora, come nel caso di Salsomaggiore, le sorgenti salate, i *putei salsi*. Ora, poiché il sale dei pozzi di Salsomaggiore ha maggiori capacità conservative del sale marino, la quantità da impiegare nella salagione è inferiore. E questa, secondo un'idea condivisibile¹⁹, potrebbe essere – unita alla qualità dell'aria - l'origine della tradizione del “dolce di Parma”.

19 J. B. DANCER, *Il triangolo culinario*, Bologna, 1984.

Didascalie Prof. Vera

1. *Affumicatoio gallo-romano.*
2. *Rilievo funerario di Roma, età di Adriano, scena di “Carnarium”.*
3. *Rilievo funerario ostiense, II sec. d. C.*
4. *Monumento funerario della moglie Ebria al macellaio Marcius Iulius Vitalis, età di Marco Aurelio.*
5. *Macellaio che spacca un maialetto. Rilievo parietale da Aquileia.*
6. *Gettone da gioco in osso raffigurante un cosciotto ed il piede di un porco. Egitto romano.*
7. *Monumento funerario con strumenti di macellaio, Aquileia.*
8. *Prosciutto cotto con salsa. Particolare del mosaico detto “del buffet freddo”. Antiochia, III sec. d. C.*
9. *Testa di porco, salsicce e spiedini (“ofellæ”). Dipinto parietale in una cucina di Pompei.*
10. *Scrofa. Gettone in osso. Egitto romano.*
11. *Ricostruzione della porcilaia della villa di Settefinestre (Ansedonia), metà del II sec. d. C.*
12. *Particolare degli stalletti dalla porcilaia della villa di Settefinestre, metà del II sec. d. C.*
13. *Rilievo in pianta della porcilaia della villa di Settefinestre metà del II sec. d. C.*
14. *Sistema di taglio delle carni di maiale. Ritrovamento di ossa. Marsiglia, III-IV sec. d. C.*
15. *Spelatura del porco. Rilievo in avorio.*
16. *Italia settentrionale. Rapporto fra coltivazioni ed incolto fra il IX e l'XI sec. d. C.*
17. *Statistica degli animali allevati nei possedimenti del Monastero di Santa Giulia di Brescia nel IX sec. d. C.*