

# **IL MAIALE NELLA TRADIZIONE RURALE**

**Romeo Medici**

## **Premessa**

Per quanto la storia dell'uomo sia stata legata alla condizione rurale fino all'avvento della rivoluzione industriale, una storia della civiltà rurale o dell'uomo rurale deve ancora essere scritta, come è stata scritta la storia economica, politica, artistica, delle scoperte ecc. Eppure si può ben dire che la matrice di tutti gli aspetti spirituali e materiali della storia dell'uomo per millenni è stata la condizione rurale, di vita strettamente legata alla terra per la sopravvivenza. Questo non significa che, con l'avvento dell'epoca industriale, l'uomo abbia perso il rapporto con la terra, che permane ma assume un aspetto diverso. Mentre prima tale rapporto era necessario e generalizzato, oggi, con la divisione del lavoro, le nuove tecniche applicate in agricoltura e la maggiore produttività della stessa, e, parallelamente, lo sviluppo delle attività secondarie e terziarie, si è andati via via verso la specializzazione professionale per settore di attività economica e, quindi, verso un rapporto di interdipendenza settoriale, superando il rapporto di dipendenza quasi esclusiva che vi era stato da sempre nei confronti della terra, della sua coltivazione e dell'allevamento del bestiame (fisiocrazia). Nell'ultimo secolo, la popolazione attiva agricola, in provincia di Parma, è passata da oltre l'80% a circa il 5% e la popolazione rurale (che risiede nei centri minori, nei nuclei e nelle case sparse), nello stesso periodo di tempo, è scesa dal 65% a circa il 20% attuale. Un secolo fa, inoltre, molti componenti della popolazione non agricola e non rurale erano di fatto direttamente impegnati nell'agricoltura e nel mondo rurale, mentre oggi molte persone residenti in zone rurali (centri residenziali, seconde case ecc.), in effetti non hanno nulla a che fare con l'attività agricola, avendo esse scelto semplicemente di abitare in un ambiente rurale, invece che urbano, per una preferenza personale. Se non fosse per queste persone, oggi la popolazione residente rurale sarebbe ancora più rarefatta. Questa rarefazione ha assunto dimensioni preoccupanti nelle zone più disagiate, più povere e periferiche dell'Appennino.

Le persone interessate all'esodo hanno cambiato senza difficoltà lo stile di vita ma dovrebbero essersi portato dentro le tradizioni e, conservarne il significato, sentirne l'implicazione nella coerenza di vita, e farne, a loro volta, la trasmissione ai figli. Anche il ritorno ai propri luoghi d'origine è dettato da questo legame più profondo che ha a che fare con l'uomo in quanto tale più che con la condizione esteriore di vita, che ovviamente rimane faticosa e disagiata, tuttora, anche se molti lavori agricoli di un tempo non vengono più fatti o possono essere meccanizzati.

Stili di vita e tradizioni nella società rurale non sono separati tra di loro: entrambi si sono formati nei tempi lunghi, nella realtà quotidiana, si intrecciano nei modi di vivere, di rapportarsi con gli altri, di praticare le proprie credenze, di mangiare, di vestire, di considerare il lavoro agricolo, il bestiame, la terra, gli eventi naturali ecc. Solo quando i soggetti escono da questa realtà avviene una separazione tra stili di vita e tradizioni, per cui in gran parte i primi cadono nel senso che vengono abbandonati per assumere quelli della nuova condizione professionale e sociale, mentre le seconde permangono, dimostrando in misura maggiore o minore, a seconda delle persone, di essere un elemento vitale e costitutivo del proprio essere e viene data ad esse anche manifestazione esteriore, ogniquale volta la nuova situazione di vita lo permette (comunità di emigrati all'estero, tenute insieme prima di tutto da una comunanza di tradizioni).

Questo lavoro sul rapporto particolare tra mondo rurale e uno degli animali più caratteristici dello stesso, il maiale, si sofferma soprattutto su tre aspetti: il primo riguarda la società rurale che, nel momento stesso nel quale ha trovato in questo animale la fonte principale per soddisfare al suo fabbisogno di proteine nobili, perfettamente idoneo per una economia povera, ha anche portato la lavorazione delle relative carni, nell'intento di conservarle per distribuirne il consumo lungo tutto l'arco dell'anno, a un livello di eccellenza, di autentica civiltà alimentare, tra i più significativi nella storia e nella cultura dell'alimentazione umana. Il secondo aspetto considerato è quello del rapporto tra agricoltura e tradizioni: oggi si deve certamente ripensare all'esperienza del mondo rurale, per riscoprire gli insegnamenti alimentari di una società che è vissuta in strettissimo contatto con la

natura, traendo dalla stessa risorse e salute, per le quali, al contrario, la società moderna sembra fare spesso più affidamento su mezzi e forme anche molto distanti dalla natura stessa. Oggi è più difficile riuscire a capire il rapporto con le tradizioni anche per il fatto che la cultura attuale del *business* tende a sostituirsi in tutto alla cultura delle tradizioni, dei suoi valori e dei suoi prodotti. Così detto rapporto è stato troppo drasticamente rotto e troppo facilmente dimenticato, con il rischio di perderne il ricco patrimonio di cultura e di mestieri. Il terzo punto sarà quello delle tradizioni agroalimentari nella prospettiva dell'agricoltura, dell'industria del settore e dell'alimentazione del futuro nella società industriale e post-indunstriale, un futuro in gran parte da inventare.

La differenza tra l'agricoltura del passato e quella attuale è fondamentalmente costituita dal mercato e dall'applicazione della tecnologia: il mercato, in particolare, permette la fornitura delle materie prime e dei prodotti finiti da altre regioni e altri paesi, mentre nel passato tale possibilità era molto ridotta, perché il mercato era ristretto e chiuso, embrionale, e quindi la dipendenza dalla agricoltura, fornitrice quasi unica dei prodotti alimentari, pressoché ovunque, una necessità oggettiva. Alle due principali differenze accennate se ne accompagnano altre: nel passato l'agricoltura era una condizione di vita, mentre oggi tende ad essere più che altro un lavoro, come tale confrontabile e difendibile nel confronto con gli altri lavori, se presenta qualche motivo di vantaggio oggettivo o soggettivo. In generale, tuttavia, permangono i minori vantaggi del lavoro agricolo per cui lo stesso continua tuttora ad occupare i posti più bassi nel sistema della divisione del lavoro e, quindi, ad essere abbandonato. Un'altra differenza tra passato e presente sta nel fatto che il mondo rurale di ieri era un mondo di tradizioni e, quindi, ricco di motivazioni esistenziali, mentre quello di oggi al riguardo è povero e, quindi, è anche un mondo che ha perso in larga misura la continuità con quel flusso di convinzioni e di comportamenti individuali e collettivi che venivano tramandati di generazione in generazione e davano lo status di società organizzata al mondo rurale.

### **Il maiale nella società rurale**

Le testimonianze dirette sulla vita rurale, di fatto dominante fino alla metà del secolo scorso, oggi diventano sempre più rare perché gli appartenenti all'ultima generazione che l'hanno vissuta vanno scomparendo. E, d'altra parte, come si è già accennato, la memoria della condizione rurale di vita, per quanto interessasse la gran parte della popolazione, fino a tempi recenti, non rientra nella sensibilità e quindi nella cura dell'uomo d'oggi, anche se, per fortuna, vi sono documenti, oggetti e fonti di vario genere che fanno riferimento alla stessa direttamente o meno. Da una parte, gli abitanti della città non hanno più il rapporto esteso con la campagna che caratterizzava il passato e, anche per questo, causa ed effetto, quando vanno in vacanza o fanno turismo, grazie ai mezzi oggi disponibili, scelgono mete sovraprovinciali, nazionali od estere, e, salvo eccezioni, mete non rurali. Per altro verso, la caduta del vincolo del mercato locale, rende indifferenziata la fornitura delle materie prime e dei prodotti alimentari, rispetto al luogo di provenienza degli stessi. Come conseguenza, la memoria non ha ragioni concrete per essere coltivata, spesso neanche da parte delle persone provenienti dalla cultura rurale. Di seguito si riportano alcune testimonianze dirette raccolte da discendenti di famiglie rurali, passati ad attività diverse oppure ancora inseriti in quelle tradizionali, appositamente interpellati con riguardo al maiale nella tradizione rurale da loro vissuta. Il territorio di riferimento è quello dell'Appennino provinciale.

*Test. 1* (artigiano del legno): la macellazione del suino era un evento annuale comune nella famiglia rurale, che nelle carni del suino, opportunamente lavorate e conservate, trovava la più rilevante fonte di proteine nobili e indispensabili ingredienti di condimento e cottura per la sua alimentazione durante il corso dell'anno, lungo il quale il consumo veniva attentamente graduato, osservando per i singoli prodotti il tempo più adatto e l'uso più appropriato. Il tempo e l'uso dipendevano, da una parte, dalla stagionatura diversa richiesta dai singoli prodotti e, dall'altra, dal periodo dell'anno nel quale ci si trovava e, quindi, dai lavori agricoli del periodo, che rendevano più confacente mettere a mano, come si diceva, un prodotto o un altro. Alcune parti pregiate del suino macellato, in particolare i prosciutti, venivano talora vendute per l'acquisto di altri prodotti necessari alla famiglia rurale, come il sale, l'olio, lo zucchero, capi di abbigliamento. Oggi ci si può

meravigliare di questo perché si stenta a farsi un'idea della grande povertà che vi era nelle famiglie rurali fin verso la metà del secolo scorso, specialmente in montagna e collina. I prodotti non ottenuti direttamente dal fondo, come quelli accennati, costituivano una necessità primaria ed erano spesso non facilmente reperibili. Fino ai primi decenni dopo la seconda guerra mondiale, le campagne erano ancora servite da commercianti ambulanti, che passavano a domicilio, con una periodicità fissa, con mezzi a traino di asino, cavallo o mulo, oppure con grandi sporte appese alla bicicletta, in qualche caso a tracolla, e solo in pochissimi casi con mezzi motorizzati: gli acquisti erano fatti tutti in modiche quantità, strettamente necessarie. L'olio, il sale e lo zucchero venivano venduti allo stato sfuso, pesandoli oppure misurandoli con il mezzo litro e il litro dei quali tutte le famiglie rurali facevano uso abituale. Vi erano anche le drogherie, ma solo nei centri e, quindi, scomode per la gente rurale, costretta a spostarsi quasi sempre a piedi, in quanto in campagna la motorizzazione diffusa è arrivata in ritardo, negli ultimi decenni del secolo scorso, resa possibile dai ritorni di reddito di coloro che avevano seguito la strada dell'esodo e di altre attività, perché l'agricoltura era rimasta una attività sempre meno in grado di garantire condizioni di vita dignitose alla maggior parte dei suoi addetti. Posso dire questo con cognizione di causa in quanto la mia era una famiglia di mezzadri, nella quale ho sperimentato personalmente quanto detto.

*Test. 2* (adatto a museo della civiltà contadina): contrariamente a quanto ci si potrebbe aspettare, nelle raccolte museali di materiali del mondo rurale vi è pochissimo che riguardi l'allevamento e la macellazione del maiale, la lavorazione delle sue carni, la loro conservazione nella casa rurale e il loro consumo lungo l'arco dell'anno. Questo non dipende dal fatto che si tratta di tradizioni e usanze molto comuni, tanto da poter passare inosservate. Anche nella casa natale di Giuseppe Verdi, a Roncole, c'è il locale della porcilaia e, nelle stanze nelle quali venivano conservati i prodotti lavorati per la stagionatura, vi sono ancora i chiodi nei travetti del soffitto ai quali i prodotti venivano appesi. In realtà gli arnesi specifici necessari per tutto il ciclo del suino, dall'allevamento alla macellazione, alla lavorazione e all'impiego nell'alimentazione della famiglia rurale, sono pochissimi e di uso generico, e, quindi, di scarsissimo rilievo in ordine a una finalità specialistica che ci si potrebbe aspettare nel caso di una tradizione così importante e soprattutto così evoluta nella storia della civiltà contadina. Il maiale veniva allevato in un porcile, locale che non aveva niente di particolare se non quello di essere di norma molto angusto e anche dotato di poca luce e aerazione, ricavato su un lato dei rustici, più vicino all'abitazione che non la stalla, spesso sotto al forno o al pollaio: i tre elementi talora costituivano un piccolo rustico a sé stante, riservato alla padrona di casa e, comunque, alle donne rurali, mentre gli uomini si interessavano dei bovini, ed anche degli ovini ed equini, se erano presenti, raramente, in azienda. L'uccisione del suino avveniva ad opera del norcino con un lungo coltello, a doppia lama, detto *scannatore*, o con un lungo punteruolo, detto *coratore*: con il primo, all'animale venivano recise le arterie iugulari e tracheali; con il secondo, l'animale veniva colpito con precisione al cuore, in ogni caso, dopo che un'altra persona, in genere l'aiuto norcino, aveva bloccato il maiale alla gola con un rampone metallico, dotato di un manico di legno lungo un metro circa. Le successive operazioni di preparazione e lavorazione dei vari pezzi avevano luogo sotto la porta morta, se c'era, e più spesso in casa, data la stagione fredda, con strumenti del tutto comuni, soprattutto coltelli, robusti ed affilati, su un tavolaccio mobile che ogni famiglia rurale possedeva per lo scopo. Per la stagionatura, i salami, dopo essere stati tenuti qualche giorno in un locale aerato e leggermente riscaldato (vicino alla cucina) per farli asciugare, venivano trasferiti in un locale idoneo, fresco, in genere la cantina, interrata, seminterrata o collocata a Nord nell'abitazione rurale, e appesi alle travi, direttamente a chiodi oppure a pergole a loro volta attaccate ai chiodi, ad opportuna distanza in modo che i singoli pezzi non si toccassero mai tra di loro, perché questo dava luogo a marcescenza. Stessa prassi veniva riservata ai cotechini, anche se questi erano destinati al consumo nell'arco di tempo di uno-due mesi. I prosciutti, le pancette e le coppe (bondiole), aperte, venivano tenuti per circa dieci giorni in un locale asciutto, su assi di legno per la salatura. Dopo questo tempo, il norcino ripassava presso la famiglia rurale, in particolare per la legatura delle due pancette e delle due coppe. Queste ultime erano avvolte e legate nella pellicola della vescica del maiale,

opportunamente conservata. Anche sommità e base delle pancette, non coperte dalla cotica, venivano coperte con la stessa pellicola. Con l'occasione della seconda venuta, il norcino sentiva se si erano presentati dei problemi per i prodotti lavorati, per porvi rimedio. Le pancette e le coppe, da questo momento, venivano trasferite nello stesso locale nel quale erano stati collocati gli altri salumi, mentre i due prosciutti rimanevano in salatura ancora per qualche settimana, poi, venivano sugnati e, almeno per i primi mesi, venivano tenuti a stagionare in un locale più aerato (avvolti in una tela di sacco d'ortica, a maglia larga, per difenderli dai mosconi, che avrebbero potuto innescare un processo di marcescenza). Il padrone di casa si faceva carico di seguire l'andamento della stagionatura di tutti i pezzi, per consumare eventualmente subito i prodotti che presentassero sintomi di difetti, di cattivo odore, ...

*Test. 3* (anziano contadino): l'alimento quotidiano del maiale era costituito da un paiolo di sostanza brodosa tiepida formata dai resti di cucina, in particolare dalla lavatura dei piatti, che un tempo venivano puliti con acqua calda e farinaccio. Questo corrispondeva alla crusca del tempo, ma non era povero di sostanza come la crusca dei mulini di oggi: la macinazione allora veniva fatta nei piccoli mulini locali, prima ad acqua e poi, dopo il 1940, ad energia elettrica, dotati di macine di pietra che facevano rimanere nel farinaccio anche una componente non trascurabile di farina. I piccoli mulini di campagna non separavano la farina dalla crusca, cosa che veniva fatta nelle case rurali setacciando di volta in volta la quantità di farina necessaria per il pane, la sfoglia... Il maiale veniva alimentato due volte al giorno, al mattino, con i residui della cena del giorno prima, e alla sera con i residui della tavola di mezzogiorno. La massa brodosa veniva integrata con farina di melica e di orzo. Le ghiande e le castagne, meglio se macinate e senza la scorza esterna, sempre indigesta, non costituivano un alimento principale ma solo secondario, per il maiale allevato in ambiente chiuso, da usare mescolato con quello principale, e sempre con molta moderazione, per il fatto che il suino poteva avere delle complicazioni nel funzionamento dell'intestino, riscaldarsi... L'impiego alimentare di detti prodotti era motivato dalle loro proprietà plastiche ed energetiche e dal fatto che erano molto comuni, specialmente in montagna. I contadini hanno, quindi, sempre preferito seguire la strada collaudata dell'alimentazione che avvicinava questo animale più degli altri al loro stesso modo di alimentarsi. Il siero di scarto della lavorazione del latte, quando nell'azienda agricola si faceva il formaggio di latte bovino o di latte ovino, è sempre stato destinato all'alimentazione del maiale, che traeva benessere dallo stesso. Il ricorso al pascolo, peraltro riservato ai soli suini di 50-80 kg ("magroni") è di fatto scomparso dalla metà del secolo scorso. È sempre stato in uso, invece, di dare al suino qualche boccone di erba fresca di tanto in tanto e, in particolare, durante la stagione calda, di mantenere sempre nella mangiatoia, scavata in un tronco d'albero o fatta in muratura per essere a tenuta dei liquidi, lungo il giorno, acqua fresca e pulita. Nell'allevamento del maiale è sempre stato in uso anche di farlo uscire dal porcile, se non tutti i giorni, almeno qualche volta la settimana, per lasciarlo libero nel cortile una mezz'ora. Questo, da una parte, favoriva l'efficienza degli arti dell'animale, specie posteriori, sempre a rischio di artriti, visto anche il locale inospitale nel quale viveva, e, dall'altra, la possibilità dell'animale stesso di ripulirsi dai parassiti e di frizionarsi la pelle ruzzolandosi per terra, con maggior gusto nelle pozzanghere e nel fango, di cui il suino libero va sempre alla ricerca. Se appena era possibile non si facevano risparmi sulla razione alimentare di cui il suino da macellare aveva bisogno, arricchendola via via con la crescita di peso e con l'approssimarsi del tempo dell'abbattimento. In ogni caso gli agricoltori hanno sempre rispettato con scrupolo la regola di dare al maiale, salvo eccezioni, alimenti ricavati dai cereali del proprio fondo, ritenendola come una garanzia per la sanità delle carni da conservare lungo l'anno successivo, cosa che costituiva sempre un motivo di preoccupazione.

*Test. 4* (insegnante in pensione): ricordo in modo molto vivo quando, bambina insieme ai fratelli, in casa si uccideva il maiale. Voleva dire novità nella cucina, allora molto povera, per alcune settimane, con il sanguinaccio, la cicciolata, gli ossi (spolpati per fare i salami) che servivano per i minestrone con le verze dell'orto di casa, i cotechini almeno la domenica. Durante l'anno si utilizzavano i vari pezzi: i salami, che per noi bambini erano i preferiti di tutti i prodotti, venivano

tagliati per qualche emergenza, per una qualche circostanza di festa o per una visita di riguardo, serviti per l'occasione, con una bottiglia di vino bianco, vino che altrimenti non si serviva che raramente in casa. Allora quasi tutte le famiglie rurali facevano il vino in proprio. Le pancette venivano tagliate quando cominciavano i lavori estivi, durante la fienagione e la mietitura; dopo si consumavano le coppe e da ultimo i prosciutti. A parte i primi giorni dopo la macellazione, per i prodotti deperibili e, peraltro, estremamente poveri di carne, perché costituiti soprattutto da ossi, in famiglia si faceva un uso molto controllato dei vari pezzi del maiale, tenuti in cantina, e a nessuno era concesso prelevarne liberamente qualcuno: solo il padre poteva fare questo e anche lui lo faceva non tanto per un piacere, quanto secondo le necessità. Un salame durava diversi giorni, non se ne mangiavano mai più di tre fette ciascuno, i pezzi maggiori duravano, dopo il taglio, anche più settimane e un prosciutto anche più di un mese: tutto questo per i ragazzi delle famiglie di oggi è quasi inimmaginabile. Se quanto brevemente detto può dare il senso di che cosa voleva dire il maiale nell'alimentazione della famiglia rurale, nella mente dei bambini si imprimeva in modo indelebile l'aspetto umano legato alla vicenda di questo animale, che in qualche modo veniva allevato come un componente della famiglia stessa. Di esso si parlava spesso, di come cresceva, di come stava, di che cosa aveva bisogno, del carattere che aveva... Pochi animali, per esempio, certamente sono festosi e piacevoli come un suino piccolo. Quando il padre decideva con il norcino il giorno dell'uccisione, in casa si creava un clima di tristezza, si sapeva che questo giorno doveva venire, ma ora che era stabilito, diventava qualcosa di incombente, qualcosa che il maiale ignorava, ma che, proprio per questa ignoranza, lo rendeva più compassionevole, coscientemente più inaccettabile, inumano. Ma poi veramente il maiale, con il suo istinto, ignorava? Tra tale istinto e quello, per altro verso simile, presente nei suoi allevatori non si stabiliva una sintonizzazione? Nelle famiglie rurali tradizionali gli animali non sono mai stati guardati nell'ottica del guadagno da essi ricavabile o nell'ottica della soddisfazione che poteva venire all'uomo con la loro macellazione: gli animali non sono mai stati visti come qualcosa di estraneo alla nostra stessa vita, di insensibile al dolore e, quindi, di completamente subordinati all'arbitrio dell'uomo. L'uccisione del maiale era il caso più significativo della *pietas* dell'uomo rurale, e immaginiamoci dei bambini della famiglia rurale, verso gli animali. Il giorno dell'uccisione, che avveniva sempre nel tardo autunno, al mattino presto, quando era ancora buio, i bambini, tassativamente, non dovevano assistere all'atto cruento, ma rimanere a letto, con la testa sotto le coperte per non sentire quel grido lacerante e prolungato che il maiale, colpito mortalmente, emetteva prima di cadere a terra. Come norma neppure il padrone di casa assisteva all'uccisione, ma dopo avere collaborato a curare i preparativi dell'operazione, si ritirava nella stalla a governare gli altri animali; sull'aia rimaneva solo la padrona di casa, colei che per una vita aveva accudito il maiale, dandogli da mangiare due volte al giorno, che lo conosceva a fondo, come una persona e anche di più, lei vedeva il maiale morire e il maiale vedeva lei, arpionato, morendo, più vicina che mai, quando con un recipiente di cucina raccoglieva il sangue che usciva dal varco aperto dallo scannatore, secondo il rito iscritto nella legge della natura. Certamente, già quando fatto uscire dal porcile, in un'ora antelucana, il maiale, non vedendo il paiolo del suo pasto fumante, percepiva con l'istinto quanto gli stava per succedere, impotente di fronte alla ragione superiore dell'uomo. Questa uccisione è sempre stato uno degli eventi più drammatici della vita rurale, emblematica di tutte le altre uccisioni di animali, senz'altro alla base, nella memoria di chi l'ha vissuta, di uno dei più forti sentimenti radicati nell'animo umano, quello del rispetto unito a compassione verso la vita, in tutte le sue forme, i propri simili, la natura. Quello dell'uccisione del maiale è un esempio di "civilizzazione" delle leggi ancestrali della savana e della foresta, che con questo, in ogni caso, non escono dalle leggi del regno animale.

*Test. 5 (anziana donna rurale):* la macellazione del suino metteva a dura prova la donna di casa in tutte le fasi dell'operazione: preparazione delle numerose e robuste pezze di tela bianche di bucato che dovevano servire ai norcini; cura perché tutto si svolgesse con la migliore pulizia e igiene; preparazione delle budella del maiale ucciso per gli insaccati; capacità di cucinare i pezzi deperibili nei giorni successivi alla macellazione, come sangue, fegato, piedi, ossi spolpati ecc., e poi, ovviamente, capacità di cucinare nel corso dell'anno con il lardo e lo strutto, ingredienti di uso

quotidiano, a seconda dei casi, per condimento o cottura; ripresa di un nuovo ciclo di allevamento con il suinetto di 20 kg circa, già acquistato o da prendere appena dopo la macellazione. L'allevamento del maiale impegnava tutti i giorni e in modo faticoso la donna di casa, in quanto era affidato esclusivamente ad essa. Al mattino si alzava presto e la prima cosa che faceva era quella di accendere il camino o la stufa e di fare scaldare il paiolo dell'acqua nella quale poi lavava i piatti della sera prima, usando il farinaccio, dopo di che il paiolo, previa integrazione della razione alimentare, veniva portato al porcile e versato nella mangiatoia, facendo attenzione che il maiale, affamato, non lo rovesciasse. Mentre questo sorbiva il pasto, ingordamente, la donna puliva il porcile, avvalendosi di una ramazza e di un badile che venivano tenuti a disposizione sempre fuori dal porcile stesso. Alla sera si ripeteva la stessa operazione. La fatica e il disagio erano particolarmente sensibili durante l'inverno e nei giorni di cattivo tempo, quando si doveva lavorare al freddo e nel fango. Il lavoro che la donna di casa svolgeva per l'allevamento e poi per la non meno impegnativa cucina di ogni giorno, con gli scarsissimi mezzi di cui poteva avvalersi, non dava a lei la facoltà di disporre il consumo nel corso dell'anno se non dei soli lardo e strutto, cioè dei prodotti di condimento e cottura, e dei soli prodotti deperibili da consumare per primi dopo l'uccisione del maiale, perché per gli altri pezzi era l'uomo a disporre il consumo all'interno della famiglia e, nel caso di ospitalità, nei confronti di esterni. In fatto di bestiame allevato in azienda la donna rurale aveva la piena disponibilità solo del pollame, che pure competeva completamente a lei allevare nel numero di capi che si riteneva giusto tenere. Non sempre altrettanto avveniva per i conigli, abitualmente allevati dalla famiglia rurale. Quelle accennate erano usanze radicate nel costume rurale: il tutto, tuttavia, trovava applicazione in modo molto naturale, ricalcando tradizioni che riguardavano soprattutto il modo di vivere della famiglia, seguendo regole di ordine nei ruoli, più che di gerarchia, che ciascuno apprendeva fin da piccolo. Questo, d'altra parte, è solo un esempio dell'"ordine costituito" non solo nelle società rurali, ma in tutte le società tradizionali in genere.

*Test. 6 (anziano famiglia):* coloro che non possedevano terra, o avevano solo qualche "fazzoletto", e che svolgevano lavori saltuari di bracciantato agricolo, come norma da qualche giorno a qualche settimana, o lavori del tutto marginali, come quelli del sarto (nelle case rurali le donne facevano tutto o quasi tutto in autonomia), dell'aiuto stradino ecc., venivano chiamati famigli. Vi erano non raramente singoli individui in tale stato e anche nuclei famigliari al completo di famigli, con attività precarie, tra le quali quelle più consistenti erano costituite dagli aiuti prestati alle famiglie agricole, specialmente durante i periodi di punta nei lavori, come la fienagione e la mietitura, allora fatte tutte a mano, oppure ogniqualvolta le famiglie agricole potevano avere bisogno, anche per malattia di qualche componente (il famiglia a tempo indeterminato costituiva una eccezione, almeno in collina e montagna). I famigli nel mondo rurale venivano spesso pagati in natura con frumento, melica e anche con parti del maiale, come lardo, strutto, pancette, oppure, dando loro in contropartita un pezzo di terreno da lavorare per proprio uso. Le parti del maiale erano particolarmente gradite, perché, come norma, i famigli non potevano permettersi l'allevamento di un suino, per mancanza delle materie prime e di soldi per comperarle. D'altra parte, si trattava di merce scarsa quanto indispensabile. Le stesse famiglie agricole, infatti, stavano, salvo rarissime eccezioni, alla regola: una famiglia, un suino, e questo perché i poderi erano piccoli e quindi i generi prodotti limitati; le famiglie quasi sempre numerose, poi, dovevano privilegiare la coltivazione del frumento, base per la propria alimentazione in tutti i pasti. Nelle condizioni di vita rurale esistevano circoli viziosi, tipici della povertà e spesso della miseria, dai quali, anche volendolo, non era possibile uscire. L'economia dell'autosussistenza dipendeva in tutto dall'agricoltura: nelle annate buone c'era la possibilità di vivere tutti; nelle annate cattive, e per questo bastava poco, una grandinata, un periodo di siccità o una gelata, una qualche disgrazia, per tutti andava peggio, per gli agricoltori, per i famigli e anche per gli artigiani, come il falegname, il fabbro, che svolgevano lavori quasi del tutto ausiliari all'agricoltura. La precarietà, cui immancabilmente è esposta la vita dell'uomo, nella condizione rurale era sempre alle porte, minacciosa, e spesso, per un motivo o per un altro, sembrava colpire con una sorta di accanimento

specialmente là dove più vi sarebbe stata necessità del contrario. E al verificarsi di questo la gente delle campagne era sola, abbandonata a sé stessa.

Test. 7 (oste di trattoria di campagna): oggi vi è un certo ritorno alla ristorazione di campagna, sia per la libertà e il relax che permettono i locali, osterie e trattorie, sia perché vi sono ancora ristoratori capaci di fare una cucina all'antica nella quale il maiale occupa un posto di prim'ordine, con i suoi prodotti freschi e stagionati e con la gastronomia rustica. In realtà non c'è un ritorno tal quale al tipo di alimentazione della famiglia contadina di un tempo, che era basata sul maiale, ma che, nello stesso tempo, era estremamente povera, perché un maiale doveva durare un anno intero per una famiglia, in genere numerosa. Di tanto in tanto le trattorie di campagna, ancora oggi, macellano in proprio i suini, anche diversi per stagione: essi, però, non vengono più allevati direttamente ma presi, per quanto scegliendoli, dalle porcilaie del caseificio, dove l'allevamento è di tipo industriale. Gli osti, pertanto, sono in grado di fare una cucina a base di prodotti che si assomigliano a quelli di un tempo, confezionati da norcini discendenti dalle famiglie dei norcini che da sempre hanno operato sul posto per generazioni e che ora, a parte qualche osteria rurale, non hanno quasi più l'occasione di svolgere l'attività, perché le famiglie rurali, anche loro cambiate e molto più piccole, salvo rarissime eccezioni, hanno abbandonato la macellazione del suino. Le trattorie di campagna non sostituiscono una tradizione, esse facevano questo anche in passato nel mondo rurale: non fanno che andare incontro alla domanda della clientela o meglio di una parte di essa, perché anche la clientela è diventata molto diversificata, e con essa i consumi. Nella maggior parte dei casi le trattorie attualmente si assomigliano di più alla ristorazione di città che non al tipo di alimentazione rurale di un tempo ormai tramontato, che sarebbe anacronistico volere fare ritornare, ma che sarebbe anche sbagliato dimenticare, perché il nostro stesso lavoro attuale affonda in esso le sue radici, per quanto vi sia stata una evoluzione nei prodotti e nei servizi, nel quadro di tutta una realtà che è cambiata. Dove sta il merito del mondo rurale? Nell'aver elaborato nel corso dei secoli dei prodotti e un tipo di alimentazione, che, nel caso del maiale, hanno raggiunto il livello dell'eccellenza. Oggi noi possiamo beneficiare di questi prodotti anche se il mondo rurale che li ha elaborati è finito per sempre, e, per fortuna, perché era un mondo nel quale la quasi totalità della gente viveva nella miseria. Con l'industria dei salumi, il commercio e la ristorazione, prodotti di un mondo ristretto e chiuso sono diventati di dominio globale. Tutto questo non esisteva fino a meno di un secolo fa: ciò che è avvenuto per i prodotti ricavati dal maiale è avvenuto anche per molti altri prodotti. Si tratta di non lasciare andare perduto questo patrimonio ma di saperlo valorizzare. Per fare questo la ristorazione è uno strumento di importanza decisiva, in particolare quella che si è sviluppata nello stesso ambiente, con le stesse tradizioni.

Test. 8 (sociologo rurale): vi è una continuità tra la società chiusa dell'auto-consumo del passato e la società aperta di oggi, caratterizzata dal mercato, e tale continuità è rappresentata dai prodotti che la società moderna ha ripreso dalla precedente, applicando agli stessi, da una parte, la tecnologia, in modo *soft* per non distruggere le qualità dei prodotti, ma semmai per affinarla e renderla più omogenea, e, dall'altra parte, estendendone conoscenza e consumo. Nel contempo la società moderna ha sviluppato pure essa prodotti di qualità e prodotti di largo consumo, attraverso l'industria, per cui oggi il regime alimentare è molto più ricco che in passato e anche la qualità in tutti i suoi aspetti è certamente superiore oggi rispetto al passato. Si è sviluppata, peraltro, la scienza dell'alimentazione che, fornendo una completa conoscenza dei prodotti, ne permette il migliore impiego e anche un continuo miglioramento, unito a salvaguardia e tutela. Il mondo rurale era rappresentato da oltre i due terzi della popolazione italiana un secolo fa e ne è rappresentato soltanto da un quinto o forse meno oggi. Allora la ruralità era la condizione di vita quasi unica: la stessa città dipendeva per molti versi dalla campagna. Oggi la condizione di vita rurale in effetti non esiste più, sostituita da quella industriale ed urbana, predominante o spiccata anche nelle aree rurali, mentre in passato tendeva ad essere predominante la componente rurale anche nei centri urbani. Tutti gli aspetti dell'economia agroalimentare sono cambiati, passando dalla funzione dell'autoconsumo a quella dell'offerta per il mercato. Siamo di fronte nelle campagne a una società post-rurale, che ha come attività la produzione delle materie prime e non più anche quella della elaborazione dei

prodotti alimentari finiti, per l'autoconsumo. Il nuovo ruolo è funzionale a quello dell'industria della trasformazione e a quello del commercio su ampi mercati, ma concretamente ha determinato una parcellizzazione delle singole funzioni, non più legate fra di loro sul territorio se non dal solo punto di vista economico, potendo così ciascun settore economico rapportarsi con i settori destinatari o fornitori, non solo vicini ma anche lontani, addirittura di altri paesi. Questo ha portato a una situazione per cui le diverse fasi dell'economia sono esposte a una continua incertezza e quindi anche a possibilità di crisi non prevedibili, perché provenienti da cause lontane nello spazio e complesse nelle loro dinamiche.

*Test. 9 (cestaio e ortolano):* la salute sempre cagionevole, e più ancora la debolezza costituzionale, mi hanno costretto a vivere ai margini del duro lavoro dei campi e dei boschi della famiglia di appartenenza, al quale, tuttavia, nel limite delle forze, ho sempre cercato di concorrere per la mia parte. Le mie due qualifiche non definiscono delle professioni, quali in realtà sono state, ma considerate del tutto marginali nella vita dei campi, per cui sono solo nomignoli, e questi non sono altro che una forma di dileggio nella comunità rurale, con i quali si viene identificati in modo negativo, il che molte volte è peggio che essere condannati. Ho fatto cesti di vimini per tutta la gente della zona: cesti grandi a forma di anfora per riporvi il pane appena sfornato, che scottava, ceste larghe, piatte e basse, per distendervi dentro fettuccine e maltagliati della sfoglia, cesti per i panni del bucato, panieri per la vendemmia, cesti multiuso di ogni dimensione. In più ho coltivato sempre un orto per la casa, con insalate, pomodori, peperoni, meloni e anche cocomeri, che spesso i bambini, nelle torme di allora, di nascosto, dilapidavano... Non lavorare come gli altri, purtroppo, nelle famiglie rurali di un tempo voleva dire non avere come gli altri quel poco che c'era, ma di meno, non avere neanche il diritto alla salute, come si dice oggi. Si creava al riguardo una situazione di fatto, penosa senz'altro per tutti, ma ineluttabile, avvolta e bloccata nel silenzio, un silenzio che bisogna sperimentare per sentirne la vertigine, nei riflessi condizionati. È impossibile forse capire cosa voglia dire questo per persone che vivono nella stessa famiglia, legate da vincolo di sangue: si tratta di qualcosa di più forte di questo stesso vincolo... In una situazione come questa allora si pensa in continuazione, giorno e notte, su di sé, sugli altri, su tutto quello che capita, un'altra malattia, quella della mente... L'uccisione del maiale nelle famiglie rurali: ho visto innumerevoli volte questo rito, o, meglio, innumerevoli volte avrei voluto non vederlo, non mi ci sono mai abituato, anche se non ho mai dubitato della sua necessità per l'alimentazione delle famiglie rurali, con tutti quei bambini, sempre affamati, un rito scritto nelle leggi della natura, che l'uomo, nella sua malizia e presunzione, ha trasferito troppo spesso nella regolazione unilaterale dei rapporti con i suoi simili, mi ha sempre fatto pensare a questo abuso. Non starò a dire delle riflessioni più personali, per ricordare tre casi nei quali si parla del maiale nei libri, e che conoscono più o meno tutti. Anche le riflessioni potevano essere più o meno fatte nelle famiglie rurali, nei loro lunghi silenzi, comuni e individuali. La prima riflessione è quella riguardante il porco rubato a Calandrino, per di più con il colmo della beffa, dai compagni, dopo averlo fatto ubriacare, oggetto di una novella del *Decamerone* di Giovanni Boccaccio, che dedica una parte del suo libro alle "beffe" umane, "che tutto il giorno o donna ad uomo o uomo a donna o l'uno uomo all'altro si fanno". E quale beffa tragica rubare una cosa essenziale per la vita del derubato e della sua famiglia, mettere a repentaglio, con beffa, questa stessa vita! La seconda riflessione prende spunto dalla *Fattoria degli animali* di George Orwell, dove i porci, senza ombra di dubbio i più miti degli animali, assumono il ruolo grottesco dei dittatori più crudeli nei confronti dei loro simili, dei peggiori al comando. Siamo al massimo della perversione cui può arrivare l'essere umano, a capo di qualcosa, per di più con la sfrontatezza delle autogiustificazioni, sul piano della legittimità e del merito. La terza considerazione si rifà a un testo misterioso del Vangelo, dove Gesù arriva nella regione dei geraseni, scaccia da un indemoniato una legione di demoni, e questi chiedono di entrare in un branco di porci, che pascolavano lì vicino sul monte e, come ciò avvenne, quei porci corsero a gettarsi a precipizio dalla rupe nel lago e annegarono. Forse il significato è quello dello scontro tra il bene e il male, l'unico vero scontro che c'è nel mondo, nel quale le vittime emblematiche sono, ancora una volta, i poveri, deboli e goffi porci, esseri impuri per gli ebrei e perdita rovinosa,



incomparabile (e cosa voleva dire nel caso specifico questa parola!), per i pagani. Gli uni e gli altri rimasero irrimediabilmente quelli che erano prima del fatto sconcertante. Per quanto mi riguarda, dirò che ho sempre pensato a questo animale, il maiale, da molti punti di vista, ritrovando, per esempio, nella società dei porci nella quale, ancora secondo il Vangelo, viene a trovarsi il figlio prodigo un insegnamento per l'uomo: questi, quando avrebbe voluto saziarsi con le ghiande che mangiavano i porci, ma nessuno gliene dava, ha fatto una esperienza traumatica, estrema, che lo ha costretto a rientrare in sé stesso. Ecco, con questo vorrei dire tutta la sofferenza che il mondo ha sempre riservato alla gente dei campi. Anch'io appartengo ad essa.

*Test. 10* (anziano sacerdote di campagna): le parrocchie di campagna hanno subito un grande cambiamento rispetto a qualche decennio fa, con una popolazione che si è ridotta drasticamente; quella che è rimasta, poi, si è concentrata nel centro del paese. Pochissime sono, quindi, le famiglie che oggi possiedono animali, con stalle e porcili, e, di conseguenza, si sono perse molte tradizioni della religiosità popolare che facevano riferimento agli animali e ai lavori della terra. In questa parrocchia, all'inizio del dopoguerra risiedevano oltre 900 abitanti, quasi tutti coltivatori diretti, mezzadri, famigli e artigiani loro ausiliari, vi erano quasi 200 stalle, tutte piccole, anche di tre o quattro capi, ed erano anche più le famiglie che tenevano il maiale, qualcuno teneva anche qualche pecora e qualche capra, quasi tutti avevano il pollaio e i conigli, ed era così da sempre. Oggi stalle e porcili con animali si contano sulle dita di una mano. Nei libri parrocchiali si può ricostruire la genealogia delle famiglie, molte delle quali insediate da secoli qui o nei paesi vicini, dei quali questo costituiva un po' il centro maggiore, perché aveva il medico condotto, l'ufficio postale, la scuola dell'obbligo, due negozi di alimentari e tabacchi, qualche commerciante di bestiame e di legna. Gli spostamenti tra i paesi vicini avvenivano soprattutto per motivi di lavoro, erano legati alla terra come tutto il resto, cioè al fatto che un mezzadro cambiava padrone, oppure riusciva a diventare proprietario, oppure ancora per eredità o per matrimonio. Le famiglie erano, come norma, numerose, patriarcali, i figli rimanevano in casa spesso anche dopo essersi sposati, anche se i poteri erano piccoli e insufficienti. La religiosità della popolazione rurale era incentrata su una visione sacrale della terra, dei lavori della terra e, in particolare, degli animali, dai quali la stessa popolazione in gran parte dipendeva perché dagli animali ricavava prodotti indispensabili per vivere e, nel caso dei bovini, aveva un aiuto fondamentale nei lavori agricoli, tutti eseguiti in forme manuali e con il lavoro animale. Il lavoro e la fatica, così, erano tanti ma il reddito sempre molto scarso. Evidentemente una simile situazione, specialmente sull'Appennino, denunciava una eccessiva pressione demografica, un problema difficile da risolvere, se non attraverso due strade dolorose, come in effetti è avvenuto, prima quella dell'emigrazione e poi quella dell'esodo. Le cerimonie religiose che riguardavano la campagna erano numerose e sempre molto frequentate, basate su due elementi principali e reciproci, da una parte il richiamo alla Sacra Scrittura e alla Liturgia, sempre ricche di temi confacenti, e, dall'altra parte, alle stagioni, agli animali, ai prodotti e ai raccolti. Forse vi era più Antico che Nuovo Testamento. Alcune feste, in primavera, avevano un carattere prettamente campestre ed erano festose, con la partecipazione generale e un ruolo principale attribuito ai bambini, che spargevano fiori nelle processioni e componevano figure floreali lungo il loro percorso e sul sagrato della chiesa. Oggi tutto questo non si fa più e certamente è una grave perdita, almeno così sembra in questo momento. L'attuale mancanza di sensibilità per l'ambiente, che riguarda tutti, e non solo i lavoratori della terra, è imputabile anche a questa mancanza di una attenzione religiosa verso la natura, gli animali, e di un senso di interdipendenza, di per sé sacro, tra gli stessi e l'uomo. La devozione popolare di matrice rurale aveva un carattere di estrema naturalezza ed insieme di grande profondità: si rifaceva a santi molto numerosi rappresentati nelle chiese, nelle maestà sparse per le campagne, specialmente agli incroci delle strade; nelle case erano raffigurati nelle immagini appese ai muri e sopra i letti. La popolazione rurale vedeva senza difficoltà gli aspetti sacrali che avevano a che fare con il suo mondo, come nel caso di Sant'Antonio abate, sempre raffigurato con gli animali attorno (e tra questi il maiale) e di San Martino, che quasi si identificava con il mesto rito dell'avvicendamento autunnale dei mezzadri e degli affittuari nei poteri. Non c'era ricovero degli animali nel quale l'agricoltore non tenesse

un'immagine di Sant'Antonio, santo del quale non si mancava di andare alla festa annuale (17 gennaio), nelle chiese delle quali era patrono, di invocarne la protezione per i propri animali. Questa religiosità si tramandava dai genitori ai figli in modo naturale, perché ne era imbevuta tutta la vita rurale: si tratta di un grande insegnamento, costruito nel corso dei secoli, così da creare una tradizione, di cui rischiamo di non comprendere più il grande valore, non solo religioso ma anche culturale, di inculturazione del mondo rurale. Oggi siamo portati a pensare che tutto questo sia legato a una visione arcaica del mondo e, come conseguenza, lo consideriamo superato. Abbiamo così abbandonato queste tradizioni, ma non abbiamo sostituito senz'altro ad esse qualcosa che possa essere valido per il mondo di oggi, dove la popolazione e la cultura rurali sono diventate marginali. Non si tratta di mutuare oggi la stessa forma di religiosità, ma di trovare la religiosità più rispondente al mondo moderno, traendo insegnamento da quello di ieri, che era stato capace di realizzare una sintesi di grande valore, come testimonia il patrimonio di religiosità, arte e cultura che ha prodotto e ci è stato tramandato.

### **Aspetti principali della tradizione del maiale**

Nel giorno stabilito, di novembre o dicembre, gelido, con il ghiaccio per terra, e spesso la neve, il norcino con il suo aiutante, che poteva essere un figlio o un'altra persona della zona, arrivava a casa dell'agricoltore, in ora antelucana, attorno alle cinque, a piedi perché abitava quasi sempre nel vicinato, con una sporta, fatta di cartocci di melica, tenuta sulla schiena, con le maniglie infilate nel manico del rampone, costituito da un robusto gancio metallico applicato a una estremità del manico stesso. Nella sporta c'era tutto il necessario per il suo lavoro: lo scannatore a baionetta o il coratore, alcuni coltelli taglienti da macelleria, un'ascia corta, il tritacarne a manovella, ogni singolo pezzo avvolto dentro a pezzi di tela bianca o a carta da macelleria. I padroni di casa erano già alzati, avevano acceso la luce che dava sul cortile, se c'era, e, in particolare, avevano messo un calderone d'acqua sul *fogone*, quello che serviva anche per il bucato a mano, per portarla all'ebollizione: sarebbe servita per raschiare via con un coltello affilato le setole dalla pelle del maiale, appena ucciso. Era stato preparato anche un robusto cavalletto alto circa due metri, nel cortile, vicino alla porta d'ingresso in casa, per appendervi il maiale, dividerlo nelle due mezzene e quindi dare il via alle varie lavorazioni; talora, invece di un cavalletto, ci si avvaleva di una scala a pioli, larga e solida, sistemata contro un muro, in presenza di un vano sul retro per agevolare il lavoro con il necessario spazio. Controllato che tutto questo fosse pronto, il maiale veniva fatto uscire dal porcile, una operazione mesta che era fatta, con maniera, dalla donna rurale o dal padrone di casa, che meno potevano insospettire l'animale, usando una voce bassa per chiamare lo stesso e farlo arrivare nel posto voluto del cortile, vicino al *fogone* dove l'acqua stava bollendo. Il maiale andava lentamente dove la voce conosciuta lo indirizzava, con qualche piccolo grugnito e la testa bassa sul terreno, forse presentando che quel mattino era per lui l'ultimo. Come arrivato sul posto, sotto la luce o al bagliore del *fogone*, l'aiuto norcino, d'improvviso, lo arpionava alla gola con il rampone, tenendo sollevato quest'ultimo in modo che l'animale non potesse sfuggire: a questo punto l'animale emetteva un acuto, straziante, grido di dolore che durava lunghi attimi, riempiva il silenzio del mattino e si sentiva a grande distanza, in tutti i casolari, e, così, per circa due mesi, quasi tutte le mattine; il norcino, già vicino, con lo scannatore (di uso più frequente) colpiva repentinamente il maiale alle arterie del collo e della trachea, recidendole, e subito ne usciva il sangue a fiotti, che la donna di casa con un recipiente raccoglieva, accostandolo alla ferita dalla quale scorreva, mentre l'aiuto norcino continuava a tenere con forza sollevato l'animale con il rampone al collo. Il sangue usciva rapidamente, in qualche minuto, e come cessava, il rampone veniva tolto e l'animale rimaneva libero, in piedi, ancora per un tempo brevissimo, facendo qualche passo, barcollante, con il grugno a terra, come quando era uscito per l'ultima volta dal porcile, poco prima, con tenui grugniti, come in segno di rassegnazione, quindi, abbandonato dalle forze, stramazza a terra, rimanendo immobile (se l'animale era ucciso con il coratore, il sangue si raccoglieva poco dopo, quando veniva aperto). A questo punto i norcini e il padrone di casa prendevano il maiale per le quattro zampe e lo tiravano su una scala a pioli posata a terra, in modo

da tenerlo appena sollevato e fare la raschiatura delle setole, agevolata con abbondante acqua bollente. Sulla scala l'animale veniva rigirato in modo da fare l'operazione su tutto il corpo: una volta conclusa, all'estremità della scala veniva legata una corda per tirarla a braccia sotto il cavalletto, dove l'animale veniva sollevato a forza con una corda applicata alla base delle gambe posteriori, sotto il tendine (perché non cedesse al peso), e fatta passare su una carrucola appesa in alto sul cavalletto o sulla scala assicurata contro il muro. Una volta che il maiale era stato impiccato, con testa in basso, ad altezza d'uomo, veniva subito aperto e diviso nelle due mezzene, estraendo gli organi interni, fegato, cuore, rognoni ecc. e gli intestini, che venivano subito puliti e immersi nel vino bianco, poi, verso le otto del mattino, dopo la colazione, che i norcini facevano insieme con la famiglia rurale, cominciavano le operazioni di sezionamento e di lavorazione delle carni, che si protraevano per tutta la giornata, fino a cena, che non avveniva prima di avere finito e che i norcini molto raramente consumavano presso la famiglia rurale, perché preferivano andare a casa propria, per dare una mano ai familiari in qualche lavoro, dopo aver lasciato le istruzioni opportune per tenere, nei primi giorni, i diversi prodotti appena lavorati.

L'uccisione del maiale era forse l'operazione più significativa, dal punto di vista umano, di tutte quelle rientranti nei rapporti della gente rurale con il mondo animale: si è prima accennato, nelle testimonianze, alla profonda *pietas* di tale atto, tanto che lo stesso può essere preso a simbolo del modo di considerare gli animali da parte della gente della terra. Nell'uccisione del maiale non comparivano i bambini, nelle case rurali la loro presenza era volutamente evitata, dovevano rimanere a letto, con la testa sotto le coperte. Questo animale apparteneva pienamente anche a loro: spesso erano loro a dargli la mezzora di libertà, a farlo uscire dal porcile e a farlo rientrare, a fargli la guardia, a "scambiare" con lui i grugniti, ben sapendo che il maiale gradiva chiacchierare a modo suo, molte volte gli avevano portato nel porcile la manciata di erba fresca, l'acqua da bere, qualche frutto o almeno le bucce, durante l'anno. Del maiale, più che degli altri animali, anche i bambini sapevano tutto, era quasi uno della famiglia, "come un cristiano", il suo pasto si preparava in casa, come per nessun altro animale domestico, e lo accudiva, con quotidiana fatica, la mamma. Non solo i bambini erano tenuti lontano da questo atto cruento e pietoso, per evitare loro un trauma, ma anche i grandi ne risentivano pena e turbamento: quando si andava a prendere il maiale, che dormiva, coricato sull'impiantito del porcile, in un'ora per lui impreveduta, lo si chiamava e lo si faceva uscire, non per la libertà, ma per pararlo verso il luogo dove tutto era pronto per il suo sacrificio, rilevando chiaramente che lui presentiva quanto gli stava per succedere; quando, in rapida sequenza, avevano luogo le drammatiche fasi successive, l'arpionatura, il colpo mortale, fulmineo per abbreviare il dolore, il dissanguamento, come dono del suo primo prodotto, il sangue, quando l'animale era ancora vivo, tutti gesti che si fissavano nella mente della gente rurale, portata alla dedizione per la propria famiglia, per i figli, ma subito dopo legata ai propri animali, e da essi ricambiata, con analoghi sentimenti, iscritti nella natura. Tutte le operazioni che seguivano l'uccisione, ovviamente avvenivano su una carcassa: quella relativa alla fine dell'animale, invece, era carica del *pathos* dell'immedesimazione e, certamente, era una delle esperienze che più incidevano sul modo di sentire, pensare, vivere i vari tipi di rapporti e situazioni della gente rurale, che ne era così plasmata, a livello individuale e collettivo. La diuturna vicinanza con gli animali, la convivenza con gli stessi, portava la gente rurale a una visione antropomorfa, da considerare alla base del proprio comportamento sociale, con la sua coerenza etica e profonda saggezza umana. Questa è la *pietas*, senza ombra di dubbio, una delle eredità più importanti della tradizione rurale, cui la convivenza tra uomini e animali ha dato un contributo fondamentale. È da collegare, in particolare, con essa la constatazione che è ancora possibile fare nelle conversazioni con la gente rurale che rimanda con i proverbi, i modi icastici di esprimersi, le immagini plastiche e la forza delle osservazioni ai libri sapienziali delle religioni e delle letterature fiorite nel mondo rurale, in un processo di osmosi, fonte di arricchimento reciproco.

Ma ritorniamo alla macellazione del maiale e, in particolare, al norcino che ne era protagonista. Questi era una figura originale nel mondo rurale, ma passava inosservato, dal punto di vista della professione che svolgeva, perché nella prestazione del suo servizio, veniva aiutato da

tutta la famiglia rurale, ovviamente su sua indicazione delle cose da fare. Il norcino, come norma, apparteneva alla zona rurale delle famiglie che serviva, in quanto difficilmente venivano chiamati norcini di cerchia esterna, anche se l'esito della macellazione non andava sempre per il meglio tutti gli anni. Questo poteva dipendere non dal lavoro del nocino, ma da altre cause, come quella della stagione non favorevole. D'altra parte, il norcino non aveva segreti di lavorazione. Tutti vedevano il suo lavoro. Gli ingredienti usati, poi, erano minimi: sale e per gli insaccati, in particolare per il salame, a gradimento, pepe e noce moscata. Il fatto di rivolgersi allo stesso norcino era motivato dall'esigenza di mantenere rapporti di buon vicinato, cui ogni agricoltore teneva sempre molto, anche se non sempre era possibile. Norcino e suo aiutante erano presi dal loro lavoro, dovendo terminarlo in giornata, per cui erano di poche parole, limitandosi a chiedere ai componenti della casa ciò di cui avevano bisogno, a dare le istruzioni e a scambiare qualche discorso durante le pause della colazione e del pranzo, nelle quali parlavano della loro esperienza, sempre molto ampia, perché, recandosi presso le famiglie, potevano conoscere più cose degli altri. Ma erano di grande riservatezza, rispettando così una regola che era propria di tutta la gente rurale, e questo tanto più quanto si conoscevano cose degli uni e degli altri non di dominio comune. Uno dei temi preferiti nelle conversazioni erano le genealogie, cioè, parlando di una persona, si ricordavano tutti i suoi famigliari, con i loro nomi e soprannomi, l'origine dei genitori, i nonni e i bisnonni, la discendenza dei figli, dove si erano accasati, gli eventi lieti e tristi noti della loro vita, la serietà, il valore, la fortuna e la sfortuna, i sacrifici, le disgrazie. Un altro argomento che ricorreva molto spesso nei discorsi degli anziani erano le guerre: non si capiva mai bene in che ruolo le avevano vissute, non dipendeva da loro, bensì da chi li aveva costretti a farle, ma raccontavano di trincee, di inverni nella neve, di pericoli mortali evitati per miracolo, di assalti con molti morti, dei commilitoni con i quali erano partiti e che non erano più tornati, caduti sul Piave, sul Carso, o in Russia, in Grecia e in Africa. I bambini ascoltavano queste saghe senza capire né le genealogie né le guerre, però ricordandosi, per capirle poi, nella loro saggezza e lezione di vita...dopo molti anni, quando si sarebbero avvicinati all'età di coloro che le raccontavano. I norcini erano, come norma, essi stessi agricoltori, che, durante i mesi freddi, facevano il lavoro della macellazione, al massimo per qualche decina di case. La professione era tramandata in famiglia, ad essa venivano addestrati i figli e qualche parente o conoscente di fiducia e buona volontà per fare l'aiuto. I compensi erano modesti e, d'altra parte, gli interessati stessi non avevano pretese: il loro era più l'esercizio di un ruolo nella comunità rurale che una prestazione professionale. Certamente in questo giocava il suo peso il rapporto di vicinato, un dei rapporti principali che legava le famiglie di un gruppo di case (cortile, casolare) o di più case e gruppi di case contigui. Al pari di quello accennato e insieme con esso, nel mondo rurale vigevano, in particolare, altri due tipi di rapporto: quello di zona, frazione o, al massimo, paese, con il denominatore comune della conoscenza reciproca e dei vincoli di religione e d'interesse, e il rapporto di parentado (in genere i parenti erano concentrati in un raggio ristretto). Queste citate erano le tre principali dimensioni delle comunità rurali, delle loro espressioni, ivi comprese le feste, della collaborazione interna e convivenza, in una parola costituivano sul territorio le *polis* rurali.

Vi era, non raramente, anche un altro argomento di conversazione, sempre molto comune nel mondo rurale, quello degli animali, e, nell'occasione, in particolare dei maiali, sui quali i norcini, però, non si soffermavano se non avevano qualcosa di importante da dire come loro esperienza personale, e, quindi esclusiva. In qualche caso avevano avuto a che fare con maiali che diventavano oggetto di meraviglia sul posto per il peso che raggiungevano, vicino ai tre quintali ed oltre, non si alzavano più da coricati, perché le gambe non li reggevano, erano vere macchine da carne e più ancora di strutto e lardo, allora ai primi posti nell'apprezzamento del maiale, per i motivi già ricordati, diversamente da oggi, dove l'apprezzamento è riservato decisamente alle carni rosse. Anche uno dei testimoni prima ascoltati, con qualche nozione di storia alimentare, riferendosi proprio a questi casi, riconosceva nel maiale un animale eccezionale: dal peso di poche decine di chilogrammi che poteva raggiungere all'epoca dei Romani è passato, attraverso la selezione, al peso comune di macellazione dei 170 kg attuali, potendo, tuttavia, superare facilmente i 200 kg, anche se

questi pesi vengono esclusi perché non corrispondono agli standard di lavorazione dell'industria del settore. Il maiale si è prestato anche, con risultati straordinari, alla selezione per il tipo di carne, oggi molto più magra che in passato; è un animale, poi, cui si adatta pienamente la definizione tradizionale di salvadanaio, perché, da una parte, ha un'alta resa di trasformazione della razione alimentare in carne, e, dall'altra, una resa di macellazione che supera l'80% del suo peso, forse la più alta tra tutti gli animali, con prodotti derivati che, nella condizione di vita rurale, fino a un recente passato, trovavano tutti l'impiego più diversificato e più appropriato, con la capacità di conferire una specifica caratteristica al tipo di alimentazione e di esaltare gli altri prodotti più poveri, a base vegetale, comuni in tutti i pasti, tanto da poter dire oggi che la cucina rurale ha costituito il prototipo dell'attuale modello dell'alimentazione mediterranea. Così il maiale riportava sempre al centro dell'alimentazione dell'uomo, della quale ha rappresentato per secoli un supporto fondamentale e indispensabile, essendo esso stesso al centro della vita rurale.

Uso quotidiano nella cucina di un tempo avevano il lardo e lo strutto, oggi sostituiti estesamente ad opera di prodotti di condimento e di cottura di origine industriale. Nell'alimentazione rurale il lardo era usato *pesto* con prezzemolo ed aglio. Serviva a fare la minestra in brodo, che si consumava, di norma, a mezzogiorno e a sera, salvo in estate, quando la cena era spesso a base di insalata, con salumi, frittata con uova e ortaggi, in genere cipolle fresche, uova fritte con lo strutto in padella per tutta la famiglia. Il pesto di lardo, scaldato in un tegame di terracotta fino a farlo sciogliere serviva anche per condire radicchi e verdure cotte, in luogo dell'olio d'oliva, che doveva essere acquistato: versato bollente sugli stessi conferiva ad essi un sapore gradito e appetitoso. Ai bambini era concessa qualche volta la ghiottoneria di spalmare il pesto sul pane. Il lardo veniva pestato dalla donna di casa, con un coltello pesante e tozzo, insieme con aglio e prezzemolo, con movimenti rapidi del braccio, su un'asse di forma rettangolare (asse del grasso), posata per l'occasione sulla tavola di cucina: il pesto preparato doveva servire per otto-dieci giorni, ed era conservato in una scodella coperta con un foglio di carta incerata nella credenza (non c'era il frigorifero). Le due mezzene del lardo venivano conservate in luogo fresco, di norma la cantina, impiccate a una trave dentro a due sacchi rustici di tela d'ortica per la difesa dai topi, dai gatti e dai mosconi; di volta in volta la massaia ne andava a tagliare il pezzo necessario per essere pestato, dopo averlo ripulito del sale di superficie e liberato della cotica. Questa, poi, non veniva buttata ma arrostita sulle braci del camino o sul piano della stufa di ghisa per mangiarla calda come una vera golosità, oppure, molto spesso, le cotiche erano conservate per usarle poi ad ungere le lame delle seghe per il taglio della legna o di altri arnesi da taglio, come falci ed accette, di uso contadino. La cotica ripiegata in due e passata sulla lama degli arnesi da taglio ne favoriva l'uso e la conservazione contro la ruggine.

Anche lo strutto aveva un impiego molto largo e differenziato, prima di tutto come ingrediente di cottura e di condimento e poi per altri usi: la frittura di alimenti, molto comune nell'alimentazione rurale, veniva sempre fatta con lo strutto e mai con l'olio di oliva (non si conoscevano gli oli di semi). I cibi fritti erano numerosissimi: si andava dalla conosciutissima torta fritta fino alla minestra e alla polenta avanzate che, spesso, venivano pure fritte. Lo strutto, anche usato in minima quantità, rendeva tutto appetibile. Vi era chi faceva pure il salame fritto al vino bianco. L'uso extralimentare dello strutto era riservato per ungere animali feriti oppure utensili agricoli o anche gli scarponi (per questi era preferita la sugna, se disponibile, perché essa era prima di tutto usata per stuccare i prosciutti). La conservazione dello strutto era fatta dentro ad apposite latte di forma quadrata con coperchio: lo strutto allo stato liquido veniva versato dentro tali latte, la sera del giorno della macellazione, dopo averlo tenuto diverse ore sul fuoco per lo scioglimento, a bollitura lenta. Lo strutto fuso, bollente, veniva filtrato con un telo grande e robusto, tenuto teso fortemente ai due lati da due persone, sospeso sulle latte, mentre il norcino, con un grande mescolo, versava sul telo il liquido che, quindi cadeva nel recipiente sottostante. Lo strutto, raffreddandosi, si solidificava, assumendo un colore bianchissimo. Alla fine della operazione di filtrazione, il telo, con il contenuto che era rimasto, veniva strizzato. Quanto rimaneva costituiva il cosiddetto pane della cicciolata, uno dei prodotti più golosi del maiale, a base di pezzetti di carne rimasti dopo la

separazione dello strutto. Anche dello strutto la donna di casa prendeva con un cucchiaino, di volta in volta, la quantità necessaria, per la padella, per le uova al tegamino o altro. Lo strutto era comunemente usato per più frittiture, per cui veniva lasciato nella padella, dove solidificava di nuovo dopo l'uso, e veniva rincalzato quando calato troppo. Dopo alcuni usi ripetuti, però, lo strutto era rinnovato totalmente.

Non vi è bisogno di dilungarsi sull'impiego nell'alimentazione rurale dei prodotti di carne rossa perché l'uso comune era costituito, come oggi, dall'affettato, in funzione del quale erano nati. Come già ricordato anche nelle testimonianze, salami, pancette, coppe, prosciutti, avevano un impiego attentamente distribuito nel corso dell'anno, in rapporto alla stagionatura dei singoli pezzi. Anche per il salame, con una distribuzione del consumo che poteva andare da poche settimane dopo la macellazione (salame fresco) fino alla metà e oltre dell'anno successivo (salame secco, ma morbido), il capo famiglia faceva la cernita dei pezzi da prendere volta per volta, giudicandoli al tocco e alla vista. L'impiego dei prodotti insaccati e dei pezzi unici maggiori (coppe, prosciutti, pancette) era quindi piuttosto uniforme, diversamente dai due prodotti usati come base dei condimenti e della cottura nella famiglia rurale. Facevano eccezione solo i cotechini, destinati a essere consumati lessi, al massimo entro i due mesi successivi alla macellazione, con contorno di insalata cotta (verze) o cruda. Impiego analogo avevano il prete e lo zampone, quando, molto raramente in zona appenninica, venivano fatti: dipendeva dalle preferenze dei norcini e delle famiglie presso le quali venivano chiamati. Vi erano poi prodotti di carne rossa la cui lavorazione dipendeva dalle zone territoriali, come il culatello, il fiocchetto, la culaccia e la spalla, prodotti tipici della bassa, del tutto estranei a collina e montagna. Per i prodotti di carne rossa, si deve osservare che nella famiglia rurale gli affettati costituivano da soli o quasi i pasti a tutti gli effetti ed erano riservati ai periodi e alle occasioni nelle quali tutti i componenti della famiglia, uomini e donne, erano particolarmente impegnati nei lavori esterni, per cui il tempo disponibile in casa era molto scarso. Nella cucina attuale, invece, gli affettati hanno assunto una funzione che di norma è secondaria, per quanto importante, quella di antipasto, con un mix degli stessi: a questa funzione assolvono tutti gli affettati di carne rossa, in particolare nell'uso dei ristoranti, non delle famiglie, dove l'affettato continua ad essere il prodotto sbrigativo, che funge da secondo o serve per la merenda...Nei ristoranti, pertanto, i prodotti di carne rossa hanno assunto un tocco di *noblesse*, che certamente hanno di per sé stessi (vedi, per esempio, le cosiddette *delizie di Parma*), ma che non corrisponde alla funzione tradizionale delle famiglie rurali, che, peraltro, consumavano i diversi prodotti da affettato in successione e non facendone un uso contemporaneo misto. In queste, come già ricordato, gli affettati, e in particolare il salame, assolvevano anche al compito di fare ospitalità in occasione di una visita di un parente o di una persona di riguardo, serviti insieme con una bottiglia di vino bianco o rosso sturata per l'occasione. Gli affettati trovano, infine, oggi un uso molto esteso nelle paninoteche e analogamente negli esercizi di somministrazione di cibi e bevande in genere, nei quali si consumano in Italia circa dieci milioni di pasti al giorno: questo tipo di consumo, sviluppatosi con il lavoro fuori casa, era trascurabile nel mondo rurale.