

ET FIAT PORCUS! Quando si “disfaceva” il maiale

Mara Cini *

È noto che nel Medioevo numerosi branchi di porci, guidati da porcari che li allevavano allo stato brado, scorrazzavano nei boschi di querce della nostra regione. Del resto sembra che fin dall'antichità l'Emilia rifornisse di pregiate carni suine e di salumi “bolognesi” le mense dei ricchi romani.

A testimoniare la rilevanza socio-economica del maiale sono la diffusa iconografia legata ai “lavori dei mesi” e l'immagine devozionale, così consueta nelle nostre campagne, di “*Sant'Antonio dal purzel*” (allusiva forse alla sacralità dell'animale – pare che dal suo grasso si traesse un unguento per la cura del fuoco di Sant'Antonio – o alle tentazioni della carne e della gola).

Per molti secoli, fino a non molti anni fa, l'allevamento domestico dei suini è stato di fondamentale importanza nella società contadina, in pianura e in montagna, e la macellazione “casalinga” persiste ancora, anche se non per ragioni di sussistenza. Non è raro, qui da noi, che gruppi di amici si ritrovino, durante i mesi invernali (per lo più in gennaio, quando “gela” e l'aria è giusta per l'asciugatura delle carni) presso qualche agricoltore o in qualche casa di campagna, per “disfare il

maiale” con l'indispensabile guida di un anziano “*mazlèr*” a dirigere il lavoro. Un appuntamento stagionale, nel passato così carico di significato, viene spontaneamente riproposto e rivalutato come occasione per tramandare saperi e sapori tradizionali, come autentica esperienza “del territorio”.

I prodotti, freschi e insaccati, infatti, hanno caratteristiche diverse a seconda di impercettibili differenze di lavorazione e dell'aria del luogo di conservazione. Gli utensili utilizzati per la trasformazione della carne e il maiale stesso hanno nomi dialettali differenti (“*ninein*”, “*ninazein*”, “*ninatt*”, “*purzel*”, “*vèra*”, “*ver*”...) a seconda delle zone geografiche d'appartenenza, anche nel raggio di pochi chilometri, a volte.

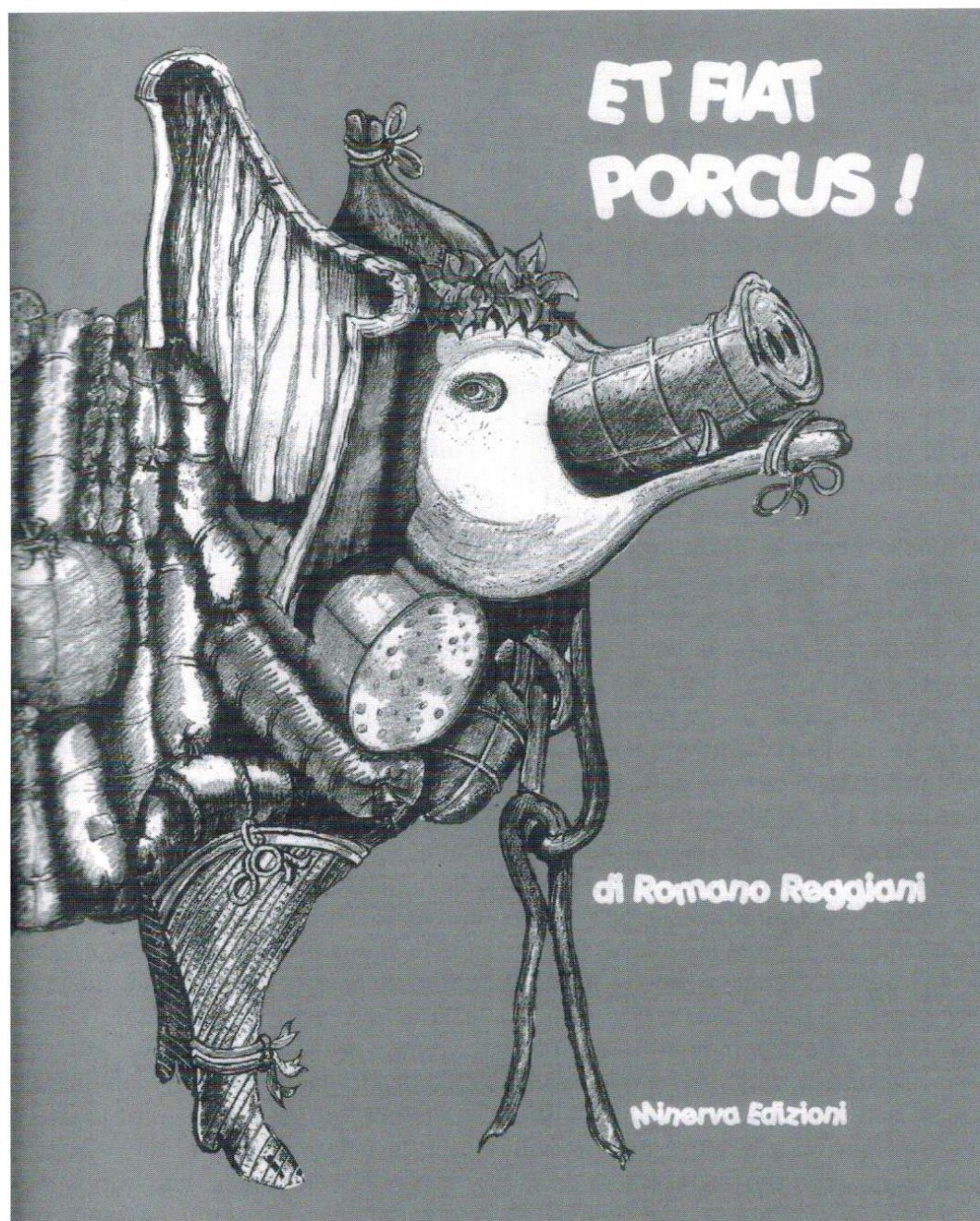
Il recente volume *Et fiat porcus!* di Romano Reggiani (architetto della “bassa” trapiantato sulle colline di Jano) è una surreale epopea del maiale, appunto, e ha almeno due obiettivi dichiarati: documentare, con ironica nostalgia, gli usi e i costumi legati al sacrificio del “*ninein*” e far emergere l'intreccio complesso tra immaginario mitologico e aspetti antropologici

legati al consumo della carne (suina naturalmente!).

Si tratta di un albo, illustrato in gran

parte dallo stesso Reggiani, che per certe invenzioni ricorda *I meravigliosi animali di Stranalandia* (anche là

Fig.1. La copertina del libro di Romano Reggiani "ET FIAT PORCUS!"

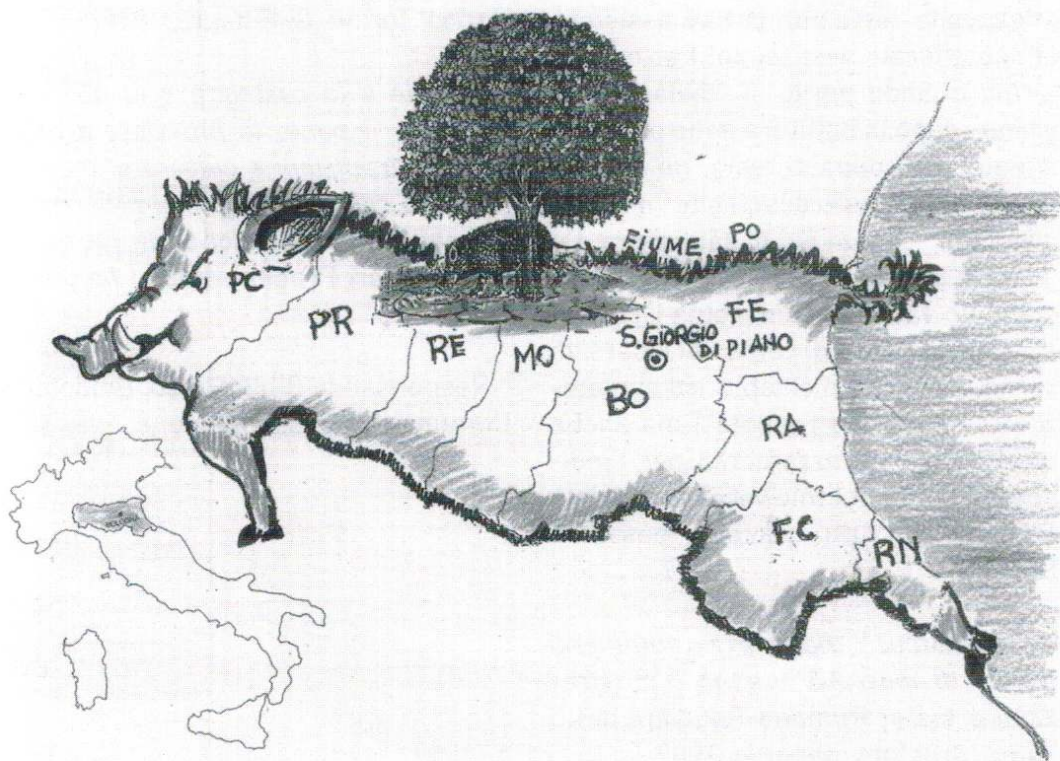


si trovava un fantastico "*Porcellinus Pedalinus*") dei bolognesi Pirro Cuniberti e Stefano Benni. I "disegni" sono in realtà vere e proprie invenzioni funzionali a dimostrare come la "macchina-maiale" sia stata capace di adeguarsi in ogni epoca storica al percorso dell'uomo nel garantire sempre, secondo l'autore, non solo una certa sicurezza alimentare ma addirittura un "equilibrio psicologico prezioso alla coesione della cultura contadina".

Certo è che questa "storia" mi fa tornare in mente vocaboli decisamente in disuso come "*psiga*" (la vescica in cui veniva versato lo strutto liquido e bollente), "*grasù*" (i ciccioli strizzati

nel torchio in un resistente canovaccio di canapa), "*figadett*" (pezzi di fegato arrotondati nella "rete", fritti e aromatizzati con alloro, che si consumavano nel giorno stesso della macellazione), "*zampatt*" e "*musòl*" (rispettivamente i piedini e il muso dell'animale, bolliti). Mi fa tornare in mente il "*mazler*" o "*mazlai*", il norcino depositario dell'arte di trasformare le carni in salumi, che si ripresentava nelle case dopo il periodo necessario alla salatura, per cucire con un apposito ago ricurvo e un grosso spago le pancette "arrotondate"; la salsiccia a pezzi conservata sott'olio in vasi di vetro sulle *calastre* della cantina; "*al sgavatt 'd susezza màta*" stese ad asciugare sulle perti-

Fig.2. Il biotopo del ninèin, una originale illustrazione tratta dal libro di Romano Reggiani.



che al calore del camino o della stufa economica con il caratteristico - poco gradevole - odore di budello. Soprattutto mi fa tornare in mente l'urlo del maiale sgozzato (liberato dal porcile, rincorso, preso e colpito alla gola con lo *scannino*) che faceva da sottofondo ai miei giochi di bambina pressappoco da dicembre a febbraio (abitavo alle Lagune, vicino a Codivilla, dove a *Ca' di Gàli* quasi ogni settimana si macellavano maiali per lo spaccio al pubblico delle carni).

Prima o poi veniva il turno del mio, di maiali da sgozzare. Era una bestia che di solito aveva un nome proprio (Mauro, Maurizio...) e che avevo accudito per otto/nove mesi versandogli la sua *broda* quotidiana perché raggiungesse il peso-forma di circa 110/120 chili. Anche se non gli ero propriamente affezionata certo non potevo assistere al suo efferato assassinio! Per consolarmi, quando poi lo si "disfaceva", i grandi, dopo la bollitura delle parti destinate alla coppa di testa, mi offrivano un intero cesto di squisite "ossa da piluccare" con un po' di sale sopra. Le gustavo avvertendo sì, come dice Reggiani, un vago senso di colpa ("l'uomo avverte un senso di colpa nel cibarsi di carne, per questo celebra riti espiatori atti a superare l'evento") ma anche un sincero apprezzamento per l'indiscussa bontà del mio vecchio ...Maiale Maurizio e di tutti i porcelli... passati e futuri.

Et fiat porcus!: maialoska.... elementi ironici di ipocrisia umana / Illustrazioni e testo: Romano Reggiani detto Yuma, Argelato, Minerva, 2009.

Altre letture sull'argomento:

Il testamento del porco: note di gastronomia bolognese / Giancarlo Roversi in "Strenna storica bolognese", 1969.

Porci e porcari nel Medioevo: paesaggio, economia, alimentazione / a cura di Marina Baruzzi e Massimo Montanari, Bologna, Clueb IBC, 1981.

Il crepuscolo della civiltà contadina: costumanze e tradizioni della montagna / Adriano Simoncini, Mauro Bacci, Casalecchio di Reno, Grafis, 1983.

I meravigliosi animali di Stranalandia / testi di Stefano Benni; disegni di Pirro Cuniberti, Milano, Feltrinelli, 1984.

Buono da mangiare: enigmi del gusto e consuetudini alimentari / Marvin Harris, Torino, G. Einaudi, 1990.

Il maiale e la castagna e la polenta, la pasta, il pane, le provviste e altro ancora: tradizioni e cultura alimentare della collina bolognese / Annalisa Marzaduri - prefazione di Alessandro Molinari Pradelli, Imola, Angelini, 2009 .

* Responsabile BiblioSasso, Biblioteca Comunale di Sasso Marconi



Fig.3. Il norcino, in una incisione seicentesca di Giuseppe Maria Mitelli [Bologna, 1634-1718].