

## CIBI E PAROLE

Italia popolo di santi, poeti, navigatori e .. gastronomi. Pare siamo diventati tutti buongustai, cuochi o sommelier. E' quasi un obbligo sociale vantare esperienze da gourmet ed esprimere giudizi sui cibi, sul modo di produrli e su tutto ciò che al cibo è legato. D'altronde le rubriche di cucina dilagano, e vi vengono magnificati i pregi alimentari di questa o quella pietanza, o si decantano le immancabili virtù di questa o quella derrata. Di tutte. Possibile? Pare si sia ormai affermata una concezione del nutrimento come gioco, passatempo, consumo, insomma un' idea modaiola dell'alimentazione, Cose da bambini, o da irresponsabili, che molti giustamente criticano. Per dire, l'ovvia indicazione di privilegiare i prodotti locali, stagionali, sani sembra una cosa geniale.

Ogni riflessione sull'alimentazione porta inevitabilmente a confrontarsi con ciò che accadeva in passato. Subito emerge che fino a pochi decenni fa il cibo e la nutrizione erano tutto fuorché un passatempo astratto e lieve. Il piacere del nutrimento era indissolubilmente legato alla fatica di procurarsi le derrate, di lavorarle e di conservarle. Quanti mesi di lavoro per ottenere il granoturco da polenta? Quanti mesi per allevare un animale da cortile? Tutto fuorché un divertimento.



Prendiamo ad esempio l'epopea del maiale. Oggi si

ignora cosa ci sia alle spalle delle carni incellofanate e asettiche che si trovano esposte sui banconi.

Un tempo il maiale era una presenza reale, fatta di pastoni, pantani, odori. Il suo allevamento era un'attività di primaria importanza per l'economia familiare, e tutti dovevano contribuire, bambini compresi. ( Questa promiscuità comunque pare non scatenasse pandemie) .

La macellazione, pur nella sua crudezza, in qualche modo garantiva che, per qualche mese, ci sarebbe stato da mangiare. Si trattava di un evento un po' pagano, comprensibilmente anche festoso. Tuttavia, spesso, nel momento dell'uccisione, le donne si commuovevano fino alle lacrime; lo stesso facevano i bambini, che nei mesi precedenti con la vittima ci avevano familiarizzato o addirittura giocato. Accadeva che queste anime tenere fossero invitate ad allontanarsi, per un po', fino a quando

gli uomini non avessero portato a termine l'uccisione. Nessuno presa in giro, però. Avrebbero provveduto il passare delle ore e il lavoro ad assopire le emozioni.



## L' UOMO DEI COLTELLI

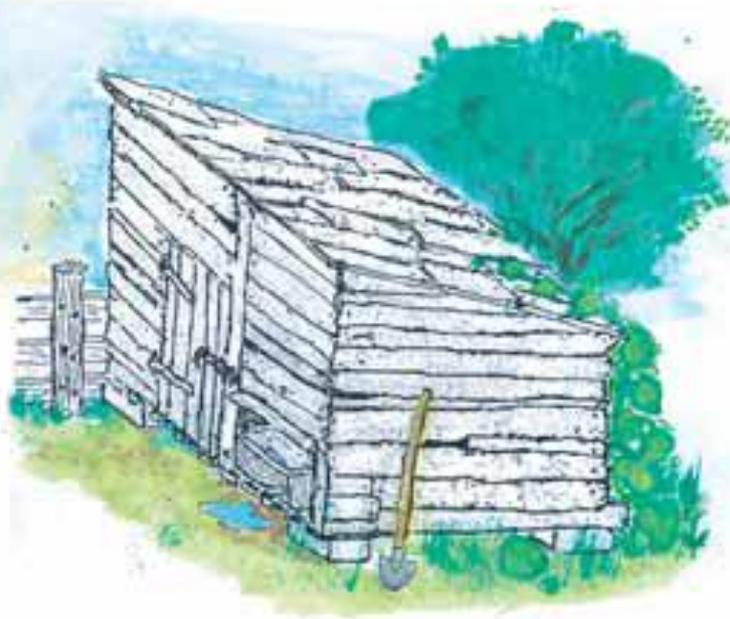
Fra i personaggi collegati all'economia del maiale era fondamentale quello che aveva il compito di porre fine alla sua vita e a trasformarlo in cibo. In lingua italiana potremmo chiamarlo macellaio o norcino ma in dialetto veniva ( e viene ) denominato il *porzhiitér* oppure *porzhéler* . Solitamente si trattava di una persona del luogo, ( rari erano coloro che arrivavano da fuori ) un "amatore" che, magari, durante il restante tempo dell'anno faceva il contadino. Ovviamente quelli più in là con gli anni erano più esperti ed anche i più richiesti. A casa loro c'era sempre un *lunario* dove venivano annotate con mesi di anticipo le prenotazioni: il tal giorno da questa famiglia, il tal altro giorno dall'altra.



La stagione si apriva con le prime brinate dicembrine: con il freddo l'animale poteva ammalarsi e quindi era meglio "mettere al sicuro" le riserve alimentari garantite dalla bestia, tanto il freddo avrebbe aiutato la conservazione.

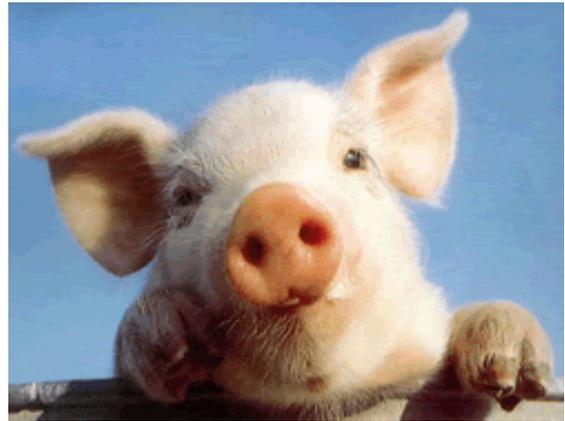
Non tutti i giorni erano però buoni per l'esecuzione: si doveva fare attenzione che ci fosse luna calante. Così come si dovevano avere particolari attenzioni nel caso si trattasse di una scrofa . Abbattere l'animale nel momento sbagliato ( per essere più chiari, quando era in estro) comportava il rischio che le carni si rovinassero.

Nei giorni precedenti si preparava tutto ciò che serviva: legna e pentolone per l'acqua bollente, un tavolaccio, pentole, secchi e mastelli, e poi corde robuste, coltelli affilati, *spuncioni* (spiedoni), spezie per la concia delle carni, spaghi,



budelli da insaccati.... Tutto ciò che non era in casa veniva acquistato con una specifica spesa. Ci si rivolgeva a un bottegaio, un *casolin* di fiducia. Anche per questa figura la stagione delle macellazioni comportava un impegno assoluto ma ... ne parleremo in un'altra occasione.

La mattina dell'uccisione cominciava molto presto. Si accendeva un gran fuoco e si aspettava l'arrivo dello specialista. Il porzhiitér arrivava con gli strumenti da lavoro che gestiva gelosamente: coltelli, cordino, *spuntariole*... Per prima cosa controllava che tutto fosse pronto, il pentolone sul fuoco il tavolaccio, quindi studiava la bestia per un po'. Quando gli pareva il momento, entrava nello stavolo dove lo attendeva la vittima. Non si sa



perché, ma il maiale pareva che se la sentisse: la mattina del sacrificio di solito manifestava nervosismo con gran grugniti e alti strilli. Forse era innervosito dal viavai oppure percepiva l'odore che inevitabilmente l'uomo dei coltelli portava con sé .

Il momento della cattura del maiale segnava l'inizio della procedura che di lì in avanti non avrebbe avuto né soste né incertezze. Eventuali intoppi o incidenti saprebbero stati risolti da una veloce e autorevole decisione del pozhiitér che in quel giorno diventava il capo assoluto.

Comunque l'esperto infilava il cappio di cordino fra le fauci del maiale che, intrappolato per il muso, finiva per farsi trascinare fuori. Poi gli uomini lo afferravano, gli legavano le zampe e lo schienavano sul tavolaccio. Una coltellata precisa e profonda, un grido che si spegneva in un gorgoglio... ed era fatta. Ma il lavoro vero cominciava in quel momento. Grandi quantità d'acqua bollente per lavare e "rasare" la bestia di gran fretta ( facciamo finta di scordare che anche il sangue della bestia veniva raccolto in una caldaia per essere poi trasformato in alimento ). Poi la salma, ormai ripulita dello sporco e delle setole, veniva pesata e appesa per le zampe posteriori a un ramo d'albero o ad una trave di sottoportico. Si procedeva all'eviscerazione. Si recuperava tutto o quasi: cuore, fegato, rognoni, ma anche le interiora che, lavate e pulite accuratamente, sarebbero diventate utili per gli insaccati più piccoli. In seguito si portava il corpo dell'animale al chiuso. Dopotutto si era sempre nella stagione fredda e c'erano molte ore di lavoro duro davanti. Per il macellaio (e per i suoi aiutanti, di solito un paio) il lavoro proseguiva senza soste: bisognava staccare la testa, le coste, le zampe, poi c'era da togliere le cotenne e il grasso, levare la carne dallo scheletro, selezionarla accuratamente e poi farla a pezzetti. Intorno al tavolaccio, concentrazione e poche parole. Va detto ancora una volta: per ogni parte del maiale era previsto un utilizzo alimentare: carne, cotenna, sangue, grasso, frattaglie e interiora, tendini, cervella, ossi.

L'osso della mascella sarebbe invece stato usato al momento di fare i grandi bucati primaverili, ma questa è un'altra storia.

Le ore scorrevano veloci, si ricorreva a qualche caffè o vin brulè per battere la stanchezza . A un certo punto si passava alla macinazione con l'apposita macchina.

Questo lavoro veniva eseguito spesso dai ragazzi, fieri di partecipare a tutta la faccenda .

La carne da insaccati doveva essere conciata, cioè arricchita con le spezie, vino, sale che ne avrebbe garantito il gusto ma soprattutto la conservazione. Sbagliare le dosi significava rischiare la rovina degli insaccati. Qui si vedeva la bravura del macellaio (non c'erano molti margini di errore). Spettava a lui assaggiare la " pasta" ( la carne macinata e conciata) per testarne la corretta preparazione.

In seguito l'impasto veniva insaccato. Ogni tipo di salume veniva preparato con una specifica compattezza e dimensione . Variava anche il tipo di spago e di legatura. Anche questo era un compito specifico del porzhiiter Per fare questo lavoro, oltre ai vari strumenti, gli servivano .. denti buoni. Non è uno scherzo. Avendo solo due mani e usandone una per tenere un capo dello spago e l' altra il budello, doveva tirare, ( stratonare) l'altro capo dello spago con i denti. Se l'età o qualche malattia toglieva di mezzo i denti il macellaio doveva passare il mestiere al figlio o a qualcun altro. Non si potevano fare legacci instabili o poco sicuri perché questo avrebbe significato la caduta degli insaccati dalle stanghe. Infatti, man mano che i salami e il resto erano pronti venivano issati su stanghe appese in prossimità del fuoco perché scolassero. Alcuni giorni dopo sarebbero stati portati in cantina a stagionare, in compagnia del vino, delle forme di formaggio, delle conserve. Uno alla volta prendevano forma i salami, i musetti, le salsicce, le sopresse, gli ossocolli e la pregiatissima lingua, l'insaccato destinato ad essere consumato per ultimo. Attenzione, però : gli insaccati prima di essere appesi dovevano essere punzecchiati con la "spuntariola" per favorire la giusta asciugatura.

Di solito era sera quando il lavoro si avviava verso la fine. Se si terminava a ridosso della cena voleva dire che era andato tutto bene. La cucina era stravolta

Solo allora, davanti al piatto fumante, il porzhiiter si rilassava. Finito di mangiare, mentre sorvegliava che frattaglie, coste, ossi, lardo, eccetera fossero " a posto"



magari si arrotolava una sigaretta e si versava l'ultimo bicchiere di vino. Era il momento delle quattro chiacchiere: considerazioni sull'animale e sulle sue carni, confronti con l'anno precedente o col vicino, consigli..... Poi si alzava da tavola talvolta con un gemito ( la stanchezza si faceva sentire) raccoglieva le sue cose, salutava la compagnia e così, semplicemente usciva di casa, nel buio. L'indomani, un altro lavoro lo aspettava.

## GLI ATTREZZI DELLO SPECIALISTA

I coltelli, strumenti preziosi e affilatissimi. A fine stagione venivano riposti in una scatola o una cassetta, avvolti uno ad uno in un panno. Mario ne possedeva una ventina. Guai a toccarglieli Per affilarli non si usava la cote da falci, più semplice e diffusa,, ma un azzharin, l'acciaino..... Lo "strangolino", il cordino sottile e resistentissimo che serviva per catturare la vittima per la bocca stringendo il laccio all'interno delle zanne ( il maiale ha le zanne, come il suo cugino selvatico, il cinghiale e le usa ). Un'operazione difficile e rischiosa .

Una tenaglia, per togliere le unghie dalle zampe del maiale. Le unghie erano forse l'unica cosa del maiale che non si usava.

Una tavoletta di legno di ciliegio o di gelso, liscia come il vetro. Serviva per pulirci sopra le budella della povera bestia C'era chi aveva realizzato ( da sé) un coltello con la lama di legno in modo da non danneggiare i preziosi budellini che sarebbero serviti per insaccare figadei e luganeghe.

Spatolette in legno, utili a raschiare il tavolaccio, spostare la carne, eccetera.

Un sacchetto di canapa, molto resistente. Riempito di spezie, erbe aromatiche, vino e altro veniva strizzato sulle le carni da insaccare per bagnarle con la "concia" .

Le " spunciarole" o "spuntarole" per bucherellare salumi, salsicce e affini.

Altri strumenti particolari realizzati dai più esperti. Mario ad esempio, aveva realizzato un marchingegno ricavato in uno degli zoccoli per poter tirare adeguatamente lo spago da salami. Premendo col calcagno su una specie di tasto poteva bloccare lo spago mentre tirava l'altra estremità.

## IL MERCANTE

La figura mitica di quel mondo era il mercante di maiali. Esperto, scafato, sempre in bilico sul filo che divide la fiducia dei compratori dalla Se avevi a che fare con un mercante di maiali eri battuto in partenza Mettiamo che il contadino avesse acquistato una bestia che in seguito per chissà quali motivi si ammalava o non andava comunque bene Con chi se la prendeva l'uomo se non con chi gliel'aveva venduta ?

Allora immaginate la scena al mercato del bestiame. Arriva l'acquirente che si è caricato per tutta la strada e, appena scorge il mercante, lo carica furente Il quale, gelido, lo lascia sfogare e poi risponde :<< Ma tu gli hai dato da mangiare mais ? ( o la crusca o l'erba o la frutta o qualsiasi altra cosa). Ecco, a questo punto la contesa era già finita. Eh si, perché a questo punto qualsiasi risposta desse il contadino ( <Si> o <No> ) l'altro poteva ribattere : < Ecco. Non dovevi dargliela che in questa stagione fa male> ( Oppure:<Dovevi dargliela, che gli avrebbe fatto bene > E magari aggiungere <E io te l'avevo detto (di dargli o non dargli questo cibo) > Poi, magnanimo, lo invitava a consumare un piatto di trippa, che offriva lui Bisognava mantenere il cliente. Fortunatamente oggi non va più così. Vero?

## LA PORZHELARÍA

(DEL MAIALE NON SI BUTTA NIENTE)

### Gli insaccati

I salami che si facevano usando le carni più pregiate, così come le sopresse. Invece i cotechini

(musetti) erano prodotti usando carni un po' meno pregiate, la cotenna, a volte gli orecchi, il grugno.. Più piccole le salsicce, da non confondere con i figadei, che erano fatti con il fegato e con un po' di

impasto per salame, conciatati con sale, pepe, zucchero, uva passa, pinoli. Si consumano freschi.

Altra cosa ancora erano le *luganeghe*.

L'insaccato forse più pregiato era l'ossocollo, da consumare molto stagionato. Quasi come l'ossocollo era preparata la lingua una soppresa con la lingua del maiale da consumare verso l'estate. L'insaccato più grasso era la pancetta

### **Carni, grassi, ossi e altre leccornie**

Coste, sotto sale - Frattaglie ( fegato, rognoni, cuore, cervellata, trippa ) - lardo con cotenna ( diverso dal grasso da cui si ottenevano lo strutto e i ciccioli, o *zozzhoi* ).

Gli ossi, gli zampetti, la coda, da consumarsi bolliti con fagioli o altre verdure. -

Il sanguinaccio (omissis)

I prosciutti non appartengono alla tradizione locale

In genere la maggior parte della carne veniva utilizzata per fare insaccati. Però a volte la si usava per ottenere carni da consumare fresche, ad esempio le bracioline, il filetto la lonza ...

*Si ringraziano per la consulenza e le dritte Attilio, Bepi, Carlo, Gianni e Piero.*

