

Due delle tre religioni abramitiche, ebraismo e Islam, vietano il contatto con il maiale: *delle carni di questi animali non vi cibereate e non toccherete i loro corpi morti* (Levitico, XI, 8, 24). C'è da chiedersi perché il maiale divida così il buono dal cattivo. Si potrebbero invocare motivazioni igieniche, ma quale animale in epoca protostorica non era veicolo di gravi patologie? Rimane la motivazione ecologica: il maiale rubava il cibo alle popolazioni semitiche. Il suino è talmente simile a noi da prediligere i nostri stessi alimenti, mangia frutta, cereali, legumi, frutti, scarti caseari... Non ruminava, ciò significa che non digerisce la cellulosa, esattamente come gli umani. Così, dove i boschi non abbondavano e il cereale era cibo per gli uomini, si preferivano, così come prescrivono Bibbia e Corano, gli ovini e i bovini che si sostentano degli scarti della produzione cerealicola. Così poté più l'ambiente continentale del divieto biblico e il Cristianesimo, con un po' di riluttanza, preferì la cultura alimentare latina da un lato e la nord europea dall'altro, preferì il maiale.

Nell'antichità lo contraddistingue una certa ambivalenza simbolica.

Plinio il vecchio lo considera fra tutti gli animali assolutamente il più sciocco, simbolo di impudicizia (sporcia come vuole l'incerto etimo: sporco/porco) sia fisica che morale. Spesso rappresenta l'aggressività: *se mi fai scaldare scioglio la scrofa che è dentro di me* (vado su tutte le furie) fa dire Aristofane a Lisistrata. D'altra parte l'etimologia di maiale, da Maia, dea greca madre di Hermes, ci ricorda la sua sacralità. Del maiale non si disdegnavano le qualità divinatorie e di fedeltà. Racconta Eliano che a un porcaro, a cui erano state rubate le scrofe, bastò un semplice richiamo per farle tornare indietro, avendo prima, le scrofe, ucciso i propri rapitori.

## IL PORCO DI TUTTI

A partire dal medioevo il porco si lega indissolubilmente a Sant'Antonio Abate. Ancora oggi l'iconografia del Santo, patrono degli animali, lo rappresenta seguito da un fedele porcellino munito di campanella. Il merito di tanta fama lo si deve a Bonifacio VIII che trasformò la congregazione degli Ospedalieri di Sant'Agostino in Ordine degli Antoniani. Ai monaci fu affidato l'ingrato compito di alleviare le pene dei sofferenti di *herpes zoster*, il fuoco di Sant'Antonio, e, in questa loro missione, fondarono molti Hospitales in Europa. Così, come il loro Padre spirituale nel deserto, allevarono per il proprio sostentamento maiali riconoscibili da una campanella al collo. La conoscenza, che gli Antoniani possedevano, delle

virtù terapeutiche del grasso di maiale alleviò i lancinanti dolori dell'herpes zoster. Fino agli anni cinquanta del '900, in Friuli giravano i *porthel de Sanantonio/ de l'anime* che annunciati dal suono della campanella, andavano *pa' li' fameis* a chiedere cibo. Nessuno negava loro qualche scarto ed era segno di cattivo auspicio che il *porthel de Sanantonio* evitasse una famiglia. Rinsaldando la tradizione, il maiale, allevato comunitariamente, serviva per il sostentamento dei bisognosi o per il mantenimento dal *predi*, veniva venduto ed il ricavato devoluto per opere parrocchiali o assistenziali.

## IL PORCO: DIABOLICAMENTE BUONO

andrea satta

Ogni anno fra la fine di novembre e la prima quindicina di dicembre i porcari vanno di casa in casa ad aiutare le famiglie a preparare il maiale. Dalla bassa azzanese alle montagne, per secoli le famiglie hanno tenuto da uno a tre maiali in casa. Si comprava il lattonzo di 10 o 15 chili al mercato. Oggi per accorciare i tempi lo si acquista di 30 chili direttamente dall'allevatore. Le antiche razze locali, more o rosse dal pelo ispido e fitto, hanno lasciato il posto agli enormi maiali bianchi nordici. Dopo l'acquisto, per 9 lunghi mesi, il porco viene allevato nel *purcil*, la *parona* lo alimenta tre volte al giorno con il *beveron*, un pastone di siero e acqua con farine di biava o orzo o avena, crusche di mais o grano, e scarti di cucina. Con il passare dei mesi il *beveron* si radensa ed i pasti diventano due. A Sant'Andrea, 30 novembre, si celebra l'antico rito della macellazione. Al mattino, il padrone di casa attende l'arrivo del norcino o *purciter* raccogliendo sul tavolo il sale, il pepe, le droghe che ha comprato, così come i budelli (*budiei*), l'acqua bolle nel calderone. I momenti si susseguono: l'uccisione, la spellatura, con appositi coltelli, la sventatura ed infine la macellazione. Operazioni che coinvolgono tutta la famiglia con mansioni diverse. I bambini sono vittime di scherzi: un bambino viene incaricato di andare a prendere a casa del norcino *una misura per salami*, con la raccomandazione di non aprire ne poggiare il sacco con la misura... ma il sacco è pieno di inutili oggetti pesanti. Il gioco varrà al bambino qualche leccornia di consolazione. Dopo un intero giorno di lavoro il porco avrà dato: *socol, lenga, panseta, costa, salame, muset, luganega, figadel, polmona, sopresse, sanguanel, copa, lardo e strutto, braciole...* Dopo tanti mesi di allevamento e l'intera giornata di lavoro i prodotti si appendono a sgocciolare e poi con ritmi e scadenze precise si consumano, mese dopo mese.

## MANGIAR COME PORCI

Da nessun altro animale si ricava più abbondante materiale per la ghiottoneria: la carne di maiale ha quasi cinquanta sapori diversi, tutti gli altri, invece ne hanno uno solo (Plinio il Vecchio). Da Apicio in poi, i ricettari si riempiono di ricette per cucinare tutte le parti del porco. Un consumo di carne suina che nell'Europa barbarica trova naturale collocazione. L'editto di Rotari (643 d.C.) punisce l'uccisione di un porcaro assai più severamente di quella di un capraio. Nell'822 gli Statuti dell'abbazia di Corbie in Sassonia sostengono che i maiali per il sostentamento non sono mai troppi. Nell'Europa dell'alto medioevo si acutizzano le differenze fra dieta mediterranea (ricca di grassi vegetali) e dieta continentale (ricca di grassi animali). Il grande apporto energetico, l'allevamento brado nelle selve, la lunga durata delle carni e l'assenza di spreco, fanno del porco l'animale da ingrasso per eccellenza delle terre del medioevo europeo. Contrariamente a bovini e ovini, il maiale non può trainare i carri o dare il latte per i formaggi né da lana. Del porco la carne viene insaccata e conservata, il sangue consumato, il grasso e il lardo usati come unici grassi da cucina. Dall'epoca Carolingia in poi l'insaccato suino integrerà l'alimentazione povera sempre più sbilanciata verso i cereali. Il norcino esercitava abilità di macellaio tali da poter sostituire il cerusico (il medico) nelle campagne. La materia prima (il grasso) e l'abilità manuale necessaria alla macellazione ne faceva dei *mezzochirurghi* (*vulnerius, phlebothimus*). Il porcaro o il Norcino rimarranno fino alle soglie del 2000 uomini capaci di trasformare il lavoro ed il sacrificio di mesi in sussistenza per i freddi inverni.

