

Il porcile e l'allevamento familiare del maiale

La nascita e l'ingrassamento del maiale

I poderi mezzadrili erano caratterizzati dalla presenza di una casa e di una stalla-fienile, disposti a scacchiera o su unico asse, completati da un o più corpi di fabbrica. Uno di essi riuniva il forno, il porcile (*purzil*) e il pollaio. Il porcile, un vano di piccole dimensioni, alto meno di un metro e mezzo e con un trogolo (*buclèr*) in cui si versava il mangime attraverso un'apertura comunicante con l'esterno, a volte si apriva su un recinto adiacente che permetteva agli animali di uscire all'aperto.

L'allevamento della scrofa (*ninètta/purzèla/tróia/vèra*) serviva per la riproduzione dei maiali da destinare alla vendita e da allevare per il fabbisogno familiare. Si faceva in modo che figliasse in primavera così da ottenere animali pronti entro la fine dell'anno; se il parto avveniva a fine estate i maiali erano macellati l'anno successivo, quando raggiungevano ormai il peso di due o più quintali. Quando la figliata era molto numerosa, poteva succedere che un piccolo non trovasse posto durante la poppata e crescesse magro e stentato (*scartén*). Anche in questo caso avrebbe comunque trovato un acquirente in un bracciante desideroso di spendere il meno possibile. Se la scrofa smetteva di allattare i piccoli, se ne attribuiva la causa al malocchio e si cercava una soluzione nella magia.

La scrofa allattava i piccoli (*i latón*) per 40-50 giorni; raggiunto il peso di 20-25 chilogrammi i maialini erano pronti per la vendita o per cominciare un'alimentazione che li portasse a raggiungere il peso di 40-50 chilogrammi (*i magróñ*). Prima di essere svezzati, maschi e femmine erano castrati, dal veterinario o dal castraporcetti (*castrén*). Scrofe e magroni erano alimentati due o tre volte al giorno con un impasto (*pastòñ o bróda*) costituito di crusca, farina d'orzo e farina di granturco reso abbastanza liquido dall'acqua in cui si erano lavati i piatti. Era consuetudine nelle famiglie infatti conservare l'acqua di cottura della pasta e riutilizzarla, riscaldata, per lavare i piatti senza l'aggiunta di alcun detersivo. Spesso si buttavano nel recinto dei maiali erba medica, cime di granturco o manciate di vilucchio (*vlóc'c'/campanéri*) denominato anche *vlóc'c' dal ninén* proprio perché i maialini ne erano ghiotti.

Nelle prime ore del mattino o nelle ore fresche della sera era compito dei bambini far uscire i maiali dal recinto per lasciarli pascolare nei campi d'erba, sorvegliandoli attentamente perché non entrassero nei campi coltivati e non arrecassero danni alle coltivazioni.

L'ingrassamento forzato del maiale cominciava circa tre mesi prima dell'uccisione: oltre che con l'impasto già descritto, lo si nutriva con scarti di patate bollite, pezzi di mele e con ghiande, che si pensava rendessero più dura e saporita la loro carne.

La macellazione e la pulitura

Nel mese di dicembre il maiale generalmente raggiungeva il peso sufficiente per essere macellato. Chi ne aveva allevato più d'uno, uccideva il più grosso prima di Natale e l'altro in gennaio, ma mai nel giorno di Sant'Antonio (17 gennaio), patrono degli animali.

L'uccisione era eseguita con un coltello affilato (*scanén/curtèl da scanèr*), col quale si colpiva l'animale al cuore o gli si tagliava la gola, mentre due uomini tenevano fermo il maiale immobilizzandogli le zampe posteriori. Se gli uomini della famiglia non si sentivano in grado di compiere questa operazione, si chiamava un esperto (*mazalèr*), che girava di podere in podere con i "ferri del mestiere" - cinque o sei coltelli, di diversa fattura e dimensione, l'affilacoltelli (*azarén*), un paranco (*taia*) e una macchina per tritare e insaccare le carni (*màchina da masnèr e inbudlèr*) - che provvedeva all'uccisione e alle fasi più importanti della lavorazione delle carni.

Non tutti utilizzavano il sangue del maiale ucciso; in alcune famiglie lo si raccoglieva in terrine e lo si lasciava rapprendere in un luogo fresco per poi friggerlo in padella con cipolla, aglio, rosmarino. Altre famiglie avevano l'abitudine di usarlo per fare un dolce, il (*baldòn*): dopo aver bollito il sangue, ne grattugiavano i grumi che, mescolati con farina di castagne, sapa (*saba*), *savòur* e zucchero, formavano un impasto da cuocersi nel forno.

Su un tavolaccio di legno, si puliva il maiale, versando acqua bollente sul corpo e raschiando le setole con un raschietto (*razài*), a volte ricavato da un pezzo di falce da fieno.

Anche le setole potevano talvolta essere conservate per essere vendute allo stracciaiolo. Strappate le unghie per farne concime, il maiale era appeso per i piedi posteriori al ramo di un albero o ad un treppiede (*tripi*) formato da tre pali incrociati e legati insieme. Per issarlo più facilmente, si passava un bastone curvo lungo circa un metro (*zambir*) sotto i tendini delle zampe posteriori divaricate, poi si appendeva con un paranco formato da due carrucole e una fune (*taia*). Il macellaio squarciava il ventre con un coltello affilato e raccoglieva le interiora in uno strofinaccio pulito, toglieva il fegato, il cuore, i reni, lo stomaco, la vescica e i polmoni. Puliva poi le budella svuotandole, rovesciandole e lavandole più volte nell'acqua calda; tagliate della lunghezza necessaria si lasciavano a

bagno in acqua e aceto fino al momento del successivo utilizzo. In tempi più recenti, entro la fine della giornata si aspettava la visita del veterinario, che controllava se l'animale ucciso era sano, e il capofamiglia aveva l'obbligo di pagare un'imposta (*bulètta*), calcolata in base al peso dell'animale.

Il maiale, sventrato e svuotato, era lasciato raffreddare per tutta la notte, all'interno di un magazzino. Le parti più deperibili, come il fegato e lo stomaco, erano destinate ad un consumo immediato; il fegato (*fédigh/fégghet*) veniva fritto in padella con o senza cipolla, lo stomaco (*càger/cagiarén*) era cotto come trippa o triturato nei cotechini.

La lavorazione delle carni

Il giorno dopo l'uccisione cominciavano le operazioni di lavorazione delle carni (*invstidura/invtir/invstir al ninén*).

Si trasportava il maiale sul tavolo di cucina e il macellaio, dopo averlo tagliato in due parti con un pesante strumento da taglio, simile a un potatoio, ma con un'impugnatura a due mani (*falzòn*), ricavava i vari pezzi: prosciutti, spalle, pancetta, gola, costole, lardo, che, via via appoggiati su un tagliere sostenuto da due sedie, erano lasciati a sgocciolare ed erano eventualmente rifilati. Gli aiutanti invece si occupavano delle parti restanti, dividendo la carne dal grasso.

I ritagli di lardo (*stratài*) erano privati della cotica (*còdga*) con un coltello (*scurdghén*) e tagliati a piccoli cubetti regolari. Erano necessarie circa tre ore di cottura e continue mescolature con un bastone di legno, per evitare che i cubetti si attaccassero al fondo. Quando i cubetti affioravano nel grasso sciolto e assumevano una colorazione scura, era il momento opportuno per scolarli in un pezzo di tela di canapa, dopo aver versato lo strutto bollente in terrine e pentole. Dopo la salatura i due capi del telo erano avvolti in senso contrario, in modo da pressare i cubetti e scolarli il più possibile dallo strutto. Si utilizzavano poi strumenti specifici (*streccagrasù/tórc'/turciàtt*) per pressare i pezzetti di carne bollita: o semplici, costituiti da due assi fermate a uno dei capi, azionate manualmente o più complessi, con due assi mobili, montate su un cavalletto e messe in funzione da grosse viti che consentivano di strizzare sempre più la carne, facendone scolare il grasso. Qualcuno utilizzava, per questa operazione, la gramola con cui si impastava il pane. Il giorno dopo, aperto lo strettoio e tolto il telo, i ciccioli si presentavano nella forma di un composto tondeggiano: *la rózzla ed grasù*.

Con lo strutto (*strótt*) tiepido si riempivano la vescica del maiale e vasi di terracotta e vetro. Quando era completamente freddo e rappreso, si ricopriva la bocca dei vasi con carta oleata, fermata da un giro di spago, e si riponevano al fresco in cantina.

Appena il macellaio aveva tagliato la testa dal corpo, la si cuoceva in un paiolo con abbondante acqua; dopo circa due ore si versava su un tagliere, si separava la carne dalle ossa aiutandosi con coltello e forchetta, si salava, si aggiungeva pepe e noce moscata e si versava in un sacchetto di tela che si chiudeva con un pezzo di spago. Con le mani si stringeva più volte il sacchetto per pressare la carne e fare uscire l'acqua della bollitura, poi si appendeva all'aria aperta per farlo raffreddare, ottenendo così la coppa di testa, che si cominciava a consumare fin dal giorno dopo e non aveva il tempo di ammuffire dato il numero delle bocche da sfamare.

Le ossa e i denti del maiale erano venduti, negli anni precedenti all'ultima guerra, insieme alle setole, allo stracciaiolo che periodicamente passava per raccogliere i materiali di scarto da riutilizzare.

Gli insaccati

La maggior parte del maiale doveva essere conservata per i mesi successivi e la tecnica prevalentemente usata era la conservazione sotto forma di insaccati. Fatto a pezzi il maiale, il macellaio suddivideva le carni: polmoni, milza, ritagli di carne sanguinolenta per la salsiccia matta; carne più muscolosa, quindi più dura, e un po' di cotica per i cotechini; lombi e, a volte, spalle per i salami; il resto per la salsiccia. Dopo aver fissato al tavolo di cucina il tritacarne (*màchina da masnèr*) si cominciava a macinare le carni girando con una mano la manovella della macchina. La carne macinata era pesata per stabilire la quantità di sale da aggiungere che, a seconda dei gusti dei consumatori, poteva variare di alcuni grammi, ma in media la quantità variava tra i 25 e i 35 grammi di sale per ogni chilogrammo di carne.

Si aggiungeva anche un po' di pepe, in grani o macinato, e, solo nella carne dei salami, un po' di vino fatto passare attraverso una pezza di tela in cui erano stati schiacciati con il manico del coltello alcuni spicchi d'aglio; strizzando con le mani il sacchetto si faceva colare sulla carne un po' di questo liquido. Le carni destinate a usi diversi erano mescolate a lungo con le mani per amalgamare l'impasto e distribuire bene il sale.

Trasformato il tritacarne in macchina da insaccare (*màchina da imbudlèr*), aggiungendo una specie di imbuto e togliendo le lame interne, si poteva cominciare: infilata la budella

nel tubo, il macellaio con le mani seguiva l'operazione di riempimento perché la carne occupasse in modo omogeneo lo spazio senza lasciare vuoti. Ogni pezzo, forato più volte con una forchetta, era legato con un pezzo di spago e appeso ad una pertica vicino al focolare per farlo asciugare. Dopo ventiquattro ore si trasferiva la pertica nel granaio o in una stanza fresca e ventilata per iniziare la stagionatura.

A primavera, quando la temperatura cominciava ad aumentare, si portavano in cantina, il locale più fresco della casa per la sua posizione a nord, per la finestra coperta da stuoie e per il pavimento interrato rispetto al resto dell'edificio. Qui, per difenderli dai topi, salami, prosciutti e vesciche piene di strutto erano appesi a una pertica, fissata alle travi del soffitto.

A volte neppure il fresco della cantina preservava i salami dal diventare duri e secchi, quindi si conservavano chiusi in un sacco di tela o tra uno strato di cenere in una cassetta di legno. Nel Persicetano l'ultimo salame ad essere mangiato era *la zèia* perché, essendo il più grosso, impiegava più tempo a stagionarsi.

Una parte della salsiccia tagliata a pezzi si conservava nella vescica; gli spazi vuoti erano colmati con lo strutto appena fuso in modo che, raffreddandosi, i due prodotti si amalgamassero. Un pezzo di salsiccia frita nello strutto con contorno di verdure era consumato durante i lavori di mietitura del grano o di tiratura della canapa, che implicavano un grande dispendio di energie fisiche.

La salatura

L'altra tecnica di conservazione della carne utilizzata nella nostra zona era la salatura. Erano necessari allo scopo diversi chili di sale grosso che si comprava nelle locali rivendite di sali e tabacchi.

Nella stanza adibita a granaio era collocata *la saladòura*, un gocciolatoio fatto di assi di legno sostenuto da tre o quattro piedi, posto in leggera pendenza per facilitare la raccolta del liquido in un vaso messo sul pavimento. Anche un vecchio tronco di olmo scavato all'interno poteva servire a questo scopo e per la sua forma era chiamato *cònca*.

Sulla *saladòura* erano lavorate tutte le carni che si intendevano conservare con il sale: il lardo, la gola, la pancetta, le costole, le spalle, i prosciutti, gli zampetti, la coppa d'estate.

Assicuratosi che non fossero rimaste tracce di sangue nella carne, il macellaio sfregava energicamente il sale grosso sulla cotica del prosciutto, poi ricopriva la carne di sale, pepe, aglio schiacciato. Ogni sette o otto giorni ripeteva l'operazione. Se l'aria era fredda e

asciutta, il sale non si scioglieva e occorreva più tempo per la penetrazione; se l'aria invece era umida, dopo circa quaranta giorni si lavavano i prosciutti, si asciugavano con uno strofinaccio, si sfregavano con pepe e si appendevano in un luogo ventilato per farli asciugare: dopo circa due mesi si chiudevano in sacchi di tela o si preparava una "colla" con farina, strutto e pepe che, impastati con aceto, erano spalmati sulla carne del prosciutto. Era una protezione dagli insetti, in particolare i mosconi, che altrimenti avrebbero deposto le uova sulla carne; alla nascita delle larve (*saltarén*), il prosciutto avrebbe assunto così uno sgradevole odore di marcio e sarebbe stato immangiabile.

Le altre carni sottoposte a salagione avevano bisogno di un periodo più breve; dopo sette o otto giorni si lavavano le pancette (*al panzatti*), si asciugavano e si arrotolavano dopo averle cosparse di pepe e noce moscata; con un grosso ago dalla punta ricurva si cucivano i bordi con lo spago.

Un breve periodo di tempo occorreva anche per la salatura della coppa d'estate che, dopo aver subito lo stesso trattamento, era insaccata in una budella di bue o avvolta nella pelle staccata dalle costole.

Le costolette erano invece consumate entro breve tempo oppure conservate, dopo una veloce cottura, nelle terrine di terracotta piene di strutto. I pezzi di lardo salato erano appesi in cantina, ma si conservavano meglio tagliati a cubetti e chiusi in un vaso di vetro. I quattro zampetti, bruciacchiati sul fuoco per togliere eventuali peli e lavati con cura negli interstizi delle dita, erano messi sotto sale; dopo pochi giorni potevano essere bolliti o cotti in pentola con i fagioli per preparare una minestra molto gustosa. Anche la coda era consumata dopo essere stata bollita.

Utilizzo non alimentare

Le setole delle scrofe, lunghe e dure, servivano al calzolaio per cucire le scarpe: con un punteruolo (*lésna*) si facevano i fori nel cuoio e nella tomaia, che poi erano cuciti passando lo spago nei buchi. Per mantenere rigido il capo da infilare, si utilizzava una setola di maiale incollata allo spago con la pece.

Le ossa, le cotiche del prosciutto, i ritagli rancidi di lardo e pancetta erano conservati finché si raggiungeva una quantità sufficiente per farne il sapone. Erano messi a bagno nella soda caustica, poi bolliti a lungo nel paiolo finché tutto si rassodava. Raffreddatosi, il sapone era tagliato in grossi pezzi e usato per il bucato e per lavarsi.

In alcune famiglie si conservava anche il pene (*pisulèri*) del maiale ucciso perché, opportunamente seccato sotto la cappa del camino, era ottimo per ingrassare le scarpe e renderle impermeabili all'acqua.

La bile (*féi*) era invece conservata per le sue qualità terapeutiche. Staccata dal fegato, la si appendeva sotto la cappa del camino per lasciarla seccare. Diventata dura e nera, se ne poteva tagliare una fettina da mettere su una ferita per accelerare il processo di cicatrizzazione o per far uscire le spine conficcate sotto la pelle.

Medici e medicine costavano cari, perciò si cercava di curare le malattie più semplici con rimedi casalinghi. Per le tosse e le affezioni delle vie respiratorie si usava un foglio di carta da zucchero spalmato di strutto e appoggiato sul petto, sui tagli che il freddo e i lavori pesanti provocavano sulle dita si spalmava una piccola quantità di strutto che ammorbidiva la pelle delle mani e dei talloni, sulle scottature si metteva una ragnatela e un pezzo di lardo.