

Il sacrificio del maiale: vero rito comunitario

Il sacrificio del maiale è una pratica antica che si perde nella notte dei tempi. Avvicinandosi a questo tipo di racconto bisogna idealmente trasferirsi nell'ambiente contadino che, seppur diverso da Regione a Regione e da villaggio a villaggio anche nella stessa Regione, condivide lo schema tipico della vita del maiale e della comunità che lo accoglie-.

Quanto di seguito riportato fa riferimento alla tradizione della Calabria ionica meridionale

La tradizione vuole che la stagione propizia per sacrificare il maiale prendesse avvio in occasione della festa dei Santi Cosimo e Damiano che si celebra il 23 e il 24 settembre in una cittadina della costa Jonica.

Tra le bancarelle che mettevano in vendita i vari prodotti tipici dei giorni di festa, si poteva comprare la carne variamente trattata, in particolare quella già pronta al consumo. Questa era la tradizione che sembra lontana nel tempo ma è vecchia solo di qualche generazione.

Si dava così avvio alla macellazione e alla vendita della carne e dei prodotti derivati, mentre il "rito familiare" si svolge generalmente nei mesi di gennaio e febbraio, comunque sempre prima dell'inizio della Quaresima.

L'evoluzione delle abitudini e dei costumi hanno cambiato l'essenza del "magico" evento che ancora persiste seppur adattato e adeguato alle trasformazioni che il passare del tempo porta con sé.

Chi scrive ha vissuto questo rito, ininterrottamente fino all'età adulta quando solitamente si partiva per studiare o per cercare lavoro. Si ritornava a casa ma raramente nel periodo dedicato al maiale, ma il ricordo, come ogni ricordo carico di nostalgia, è sempre vivo nella memoria.

Il maiale si acquistava quando ancora era un piccolo animale da allevare. Ogni casolare di campagna aveva lo spazio ad esso dedicato ("mandra" nel nostro dialetto), un ambiente basso, adeguato all'altezza delle quattro zampe che reggevano il suo corpo allungato. Un monolocale, con una zona al coperto dove lui riposava e una zona aperta (una veranda, un terrazzino) dedicata in genere alla consumazione dei pasti.

Si accontentava di poco lui, accettava gradevolmente gli avanzi che gli venivano offerti, ma riceveva anche alimenti a lui dedicati come le ghiande o le foglie di fichi d'India accuratamente pulite delle loro spine; era nostra abitudine passarle su un piccolo fuoco che facilmente bruciava le aride e acuminato spine e rendeva gradevole la masticazione al nostro amico maiale.

Generalmente i maiali erano di colore scuro tendente al nero e la calura estiva poteva essere poco sopportabile. Per far fronte a questo disagio, era abitudine creare una piccola buca nel terreno nella quale veniva posta dell'acqua dove lui si sdraiava gradevolmente ("*si allatrava*") e dopo aver fatto, a suo modo, la doccia ne usciva sollevato. Il fango che portava addosso non era segno di sporcizia ma una temporanea protezione che lo accompagnava, seppur per breve tempo, e gli allieva la calura.

Per contro, alcuni trattamenti a lui riservati non erano all'altezza dei suoi meriti. La pianificazione dell'allevatore non prevedeva una figliolanza ma una "bestia" da crescere e da sacrificare al momento programmato. E allora interveniva il tecnico ("*u maiularu*") che, senza tanta delicatezza, sterilizzava la malcapitata bestia affinché crescesse per diventare "bella e buona" e pronta per il sacrificio.

Cresceva e capiva piano piano il suo destino, ma lui non poteva ribellarsi, non aveva un'associazione o un sindacato a cui appellarsi. E cresceva sotto l'occhio attento del suo padrone.

E crescevano i giorni e arrivava il fatidico giorno del suo sacrificio che sarebbe stato un giorno di festa per la comunità. Ma lui capiva, percepiva i cambiamenti che annunciavano la sua fine.

Grandi e piccini gli riconoscevano questa intelligenza: si diceva che la notte prima dell'alba fatale "*il maiale sognasse i coltelli*".

L'alba si appropinquava, l'ambiente si ravvivava, gli uomini si avvicinavano alla sua dimora e all'invito del padrone non rispondeva grugnendo e agitandosi per la voglia di correre nel prato e "*allatrarsi*" nella sua vasca. No, quella mattina lui si rifugiava nella sua dimora notturna e non aveva voglia di uscire.

Ma il destino non concede deroghe: spinto fuori dal suo appartamento, circondato per impedirgli la fuga, veniva immobilizzato a terra. Si divincolava disperatamente e bisognava essere esperti e attenti per evitare possibili incidenti. Incidenti che potevano arrivare: chi scrive, in una di queste occasioni, ricevette un calcio, per sua fortuna con minime conseguenze, ma il ricordo è sempre vivo nella memoria!

Immobilizzato e adagiato su un piano veniva "scannato".

I più fortunati prima di essere aggrediti dal coltello ricevevano un proiettile "dedicato" con l'obiettivo di ledergli il cervello. Se il tiratore era esperto (non è vero?, *Peppe Racco!*) lo stordiva profondamente risparmiandogli almeno in parte le sofferenze e facilitava il dissanguamento e la conseguente raccolta del sangue che una mano esperta (non è vero?, *zia Angela!*) mescolava con maestria per impedire la coagulazione.

"*Tout est bon dans le cochon*", il sangue veniva poi trattato secondo gli usi della famiglia, si preparava il sanguinaccio che noi chiamavamo "pizza" forse perché prevedeva un passaggio nel forno a legna già pronto all'uso.



Pulitura del maiale

Ammazzato, il maiale veniva raschiato con un grosso coltello e pulito accuratamente aiutandosi con acqua bollente, sale e limone: e quale e quanta maestria per adagiare il boccale con l'acqua bollente sulle orecchie ed evitare una spiacevole fuoriuscita sulle mani dell'operatore di turno, non era un lavoro per inesperti

Poteva accadere che non tutto "filasse liscio". Poteva capitare che una mano poco esperta procurasse uno scannamento non adeguato: con l'animale tramortito e impotente si iniziava la pulizia e poteva capitare, capitava e come se capitava, che la "povera bestia" tramortita venisse "brutalmente svegliata" dall'arrivo dell'acqua calda, si alzava e tentava una disperata fuga che era breve quanto inutile: breve la corsa e grande lo stupore degli astanti e lungo il ricordo dell'evento (vero?, Mimì!).



E a seguire, lo squartamento, l'eviscerazione e le viscere consegnate alle donne deputate alla loro pulizia perché fossero pronte e adeguate a raccogliere la carne variamente trattata per diventare salsiccia, soppressata, ecc. "Fatta la festa al maiale", la festa si espandeva, si diffondeva a tutto l'ambiente familiare; oramai la bestia ridotta in pezzi non faceva più paura neanche ai bambini.

Sì, proprio loro, loro, cioè noi tutti, partecipavamo già dalle prime fasi del rito propiziatorio e rimanevamo vigili. La mattina presto, lontani dal terreno di lotta (non eravamo adeguati allo scopo), con le mani a coprire le orecchie per attenuare i gridi della disperazione dell'animale, assistevamo alla scena pronti a intervenire se chiamati a dare il nostro contributo.

La festa era grande perché era collettiva, era bella perché coinvolgeva tutti, era gratificante perché poteva durare anche alcuni giorni.

Nella tradizione contadina l'uccisione del maiale coinvolgeva il vicinato, si lavorava insieme, si mangiava insieme, si discuteva, quante discussioni accalorate ...

Nella tradizione religiosa non si mangiava carne il venerdì, e la festa iniziava, in genere, il sabato mattina. Ma, ma, capitava che qualcuno volesse risparmiare un po' di carne e programmava il sacrificio del maiale il venerdì e così, in rispetto della tradizione ai commensali "non si doveva; non si poteva" offrire carne il venerdì!!!

Quasi sempre gli uomini squartavano e spezzettavano l'animale e le donne (e i bambini) preparavano il seguito.



Spezzetta la carne, mescola accuratamente il tutto, aggiungi il sale (25-27 gr per ogni Kg di carne - un tempo si usava misurare diversamente, cioè un pugno chiuso di sale per dieci porzioni di carne contenuta nelle due mani giunte ("jiunta")), aggiungi il vino rosso quanto basta, aggiungi finocchio selvatico e pepe (secondo i gusti); non dimenticare di aggiungere, a piacimento, il peperoncino (macinato manualmente nei giorni precedenti, l'aerosol era assicurato e allora si assicurava una adeguata protezione, in particolare occhi e bocca coperti con uno strofinaccio d'occasione) e quindi si procedeva alla preparazione dei vari tipi di insaccati.

I prodotti così preparati venivano posti in un ambiente adeguato, provvisto di una aerazione e di altri accorgimenti come il calore e il fumo emanati da bracieri con la eventuale aggiunta di foglie e arbusti di piante aromatiche.

Raggiunta l'essiccazione prevista iniziava l'atteso periodo della loro consumazione



Essiccazione



Passato il tempo dell'essiccazione : Buon appetito !

La partecipazione era corale: c'era chi lavorava e chi guardava, chi raccontava storie e chi rideva, chi aveva fame e aspettava assicurato dall'abbondanza che l'occasione offriva: l'importante era scegliersi il ruolo più propizio e conservarlo dignitosamente fino alla fine.

Il calore umano era assicurato dall'allegria partecipazione, il caldo ambientale era assicurato dal fuoco che avviato all'alba per scaldare l'acqua per la pulitura dell'animale continuava ad ardere senza sosta fino alla fine, fino al completamento della "cardara".





"Cardara", il grande pentolone di rame stagnato nel quale persone esperte, seguendo una regola che aveva la dignità di una legge, allocavano in strati ben definiti quello che non era stato consumato dai commensali, quello che non era stato già destinato a diventare uno dei tanti tipi di insaccato (salsiccia, soppressata, capicollo, ...) o semplice guanciaie ("salatu"), e si produceva tutto un ben di dio e si ringraziava il buon Dio che aveva regalato agli uomini tanta abbondanza da conservare e consumare con parsimonia.



Preparazione della "cardara" (pentolone di rame stagnato):

Si inizia ponendo nel fondo due vecchie forchette a formare una croce.

Si procede coprendo le pareti con le porzioni grasse comprese le cotenne opportunamente tagliate a strisce.

Via via si aggiungono gli altri pezzi del maiale: prima, posti in forma di piramide, i quattro arti del maiale ("*gambuni*") (che in ambienti più freddi sono dedicati a produrre i prosciutti) insieme ai piedi, che necessitano di maggior calore e di una cottura più lunga. A seguire si aggiungono le orecchie, il muso, il cuore, la lingua e la pancia messa quasi come un cappello.

In ultimo si aggiungono, evitando che tocchino le pareti del pentolone ("*cardara*"), i pezzetti di ossa della spalla coperti con pezzetti di cotenna tagliate in forma quadrata ("*frittole*") e poste a croce.

Il pentolone viene infine coperto da una cesta di castagno ("*ferrazza*") dove viene poggiata un'immagine sacra o una corona di rosario per ringraziare la Madonna per l'opportunità offerta di poter allevare, uccidere il maiale e infine garantire una rispettabile riserva alimentare per il resto dell'anno.

La cottura lenta è garantita con il calore della brace che continuamente vengono aggiunte intorno al recipiente sospeso con una fune e posto qualche centimetro più in alto della brace, oppure poggiato sulla brace. Il sale, preventivamente sciolto in acqua calda, verrà aggiunto nel corso della cottura.

Il lavoro della brace e delle donne (ma partecipano anche uomini e bambini) continua per diverse ore, molto spesso tutta la notte.

Il "Mercoledì delle Ceneri" decreta la fine del periodo di Carnevale e dà inizio alla Quaresima, il periodo di quaranta giorni che precede la Pasqua.

Si racconta che nei tempi passati, "*noblesse oblige*" o, se volete, "*di necessità virtù*", tra la povera gente di campagna il consumo della carne fosse sporadico se non eccezionale e la Quaresima era "vera Quaresima", cioè periodo di penitenza e di preghiere, di digiuno, di astensione ,, e il "popolo" si adeguava: la carne era bandita e si aspettava la "Resurrezione pasquale".

E ancora si racconta che in un recipiente di terracotta ("*pignatu*") che conteneva lo strutto ("*sajimi*") prodotto dalla lunga cottura nella "*cardara*" delle parti grasse del maiale, venissero poste carne e polpette da conservare per i giorni permessi della Pasqua.

Era una festa collegiale alla quale partecipavano anche gli assenti. Infatti, era tradizione consolidata che una porzione ("*mandata*") dei prodotti del maiale venisse offerta ai vicini o ai parenti assenti. E in questa azione i bambini assumevano un ruolo di tutto rispetto: erano i "fieri portatori", veri attori dopo aver tanta passiva attesa!

E proprio loro, i bambini erano i primi a fantasticare e immaginare i preparativi per la ricorrenza dell'anno successivo.