



IL MAIALE

di Antonio Penzo

Strana cosa, ma si dice maiale quando è vivo e porco quando è morto.

Tuttavia, nonostante che il nome evochi sporcizia o cose non corrette, la carne di maiale ed i prodotti da esso derivati sono squisiti ed attirano l'attenzione del vero gastronomo.



Ma vediamo chi è il maiale.

Maiale, o porco domestico, è un ungulato artiodattilo della famiglia dei suini (*Sus scrofa*).

Ha arti corti e robusti, coda breve e poco mobile, testa a cono allungato che finisce a punta tronca con una parte tondeggiante (disco, specchio, grifo, grugno), occhi piccoli, orecchi di media grandezza ed appuntiti, dentatura irregolarmente sviluppata - 44 denti dei quale 12 incisivi, 4 canini (zanne) 16 premolari e 12 retromolari (o molari) muniti di tubercoli isolati più o meno numerosi sulla superficie triturante.

L'allevamento del maiale ad uso familiare è stata una usanza che ha caratterizzato la vita rurale dall'antichità fin verso il 1960.

Successivamente, anche a causa delle varie disposizioni di carattere igienico-sanitario relative agli allevamenti degli animali domestici ed in particolare sullo smaltimento dei residui, tale pratica è andata diminuendo ed oggi è quasi scomparsa.

Sopravvive in alcuni casolari che dispongono di adeguati ricoveri e di impianti di smaltimento.

Anticamente il maiale era un animale selvatico, facile da addomesticare.

In epoca romana, grande era l'abbondanza dei suini nell'Italia settentrionale, specie in Emilia.

A Roma si prediligeva la coscia.

Le successive invasioni barbariche, unite ai lunghi periodi di carestie che caratterizzarono quell'epoca, riportarono l'allevamento del suino allo stato

brado, e in particolare all'utilizzo del bosco quale fonte di nutrimento del maiale.

Le razze erano locali: maiali rossi, neri o maculati, non di grossa dimensione, che necessitavano di un lungo periodo per raggiungere una consistenza atta alla produzione di carne (circa 50-70 chili).

Si ebbe una selezione per ottenere maiali più grossi: Mora di Romagna, Cinta, modenese, ecc.

Verso la fine del 1800 si iniziò ad importare razze inglesi più adatte alla produzione di carne ed al tipo di conduzione del podere agricolo del periodo.

Razze che venivano anche incrociate con le locali.

L'allevamento del maiale permise l'integrazione alimentare della famiglia contadina, che altrimenti era molto magra.

Il consumo del maiale assumeva sempre più importanza e di ciò si trova traccia nella gastronomia rinascimentale e nei banchetti dell'epoca. Nel mentre si affina sempre più la trasformazione in insaccati.

Per alcune persone sussiste ancora la volontà di produrre in proprio gli insaccati, utilizzando la carne acquistata presso gli allevamenti od i macelli ed usando ricette tramandatesi in famiglia.

Sono particolarmente frequentate le varie sagre e manifestazioni che vengono effettuate nel periodo invernale in onore del maiale e dei suoi prodotti.

La "maialata" è una di queste manifestazioni, dove vengono preparati desinari con prodotti freschi della lavorazione del maiale.

E' opportuno precisare che l'animale suino ha una terminologia ben distinta: si dice "maiale" quando è in vita, e "porco" quando è morto per l'utilizzo delle carni. Fabio Tombari ipotizza addirittura che la differenza fra il peso vivo ed il peso morto costituisce il peso dell'anima, manifestando una considerazione sacrale dell'animale da parte del contadino.

La presenza del maiale presso l'abitazione rurale era immediatamente percepita dall'olezzo che proveniva dal suo recinto o dal locale di allevamento.

Nelle abitazioni rurali, il porcile per l'allevamento del maiale era ricavato in una struttura separata dall'abitazione, dove oltre al locale per i maiali vi era quello per i polli.

In questa struttura, sovente era ricavato anche il forno, in quanto il locale per il maiale era di altezza limitata (circa m 1,50), con pavimento in mattoni, avente accesso da una porticina in legno e con una mangiatoia (o trogolo) ricavata nel muro esterno, onde permettere di versare il mangime dall'esterno.

Alcune finestrelle a feritoia, ricavate sul fronte sopra la mangiatoia, consentivano una maggiore ventilazione ed illuminazione del locale.

Un'area di terreno recintata, onde permettere al suino di stare all'esterno, collegata direttamente con il locale completava la struttura di allevamento.

Nelle abitazioni più antiche e spesso in quelle di montagna, il locale per il maiale, come la stalla, erano ricavati nell'unico edificio rurale, in cui vi era anche l'abitazione.

Se la struttura lo consentiva, i locali ad uso porcile erano più di uno, in quanto uno di essi era destinato alla riproduzione, mediante l'allevamento di una scrofa ed un altro o due all'allevamento dei maiali.

La scrofa figliava un certo numero di maialini.

Dopo lo svezzamento, si procedeva all'allevamento dei suinetti che occorrevano per le necessità della famiglia, mentre si vendevano quelli eccedenti.

A seconda del periodo di nascita, primavera, estate od autunno, il maiale raggiungeva pesi diversi al momento della macellazione.

Tendenzialmente quelli di nascita primaverile raggiungevano il peso ottimale a fine autunno, mentre quelli di nascita successiva, venendo uccisi l'anno successivo, raggiungevano pesi ragguardevoli.

Ciò si rendeva necessario, in quanto il lardo era uno dei principali prodotti richiesti, derivando da esso lo strutto per la conservazione delle carni e per la cucina, sostituendo egregiamente il burro o l'olio.

La scrofa allattava i suinetti (lattonzoli) per circa due mesi, durante i quali questi raggiungevano il peso di circa 20-25 chili, atti alla vendita od al successivo ingrassamento.



Prima di essere svezziati, si procedeva alla castrazione, sia dei maschi che delle femmine, operazione che consentiva di ottenere una migliore succulenza delle carni e la formazione del grasso per lo strutto.

Solo pochi esemplari non venivano castrati, in quanto destinati alla riproduzione (“verro” era il maschio e “scrofa” la femmina).

L’operazione era eseguita dal veterinario o dal castrino.

Il maiale veniva alimentato due volte al giorno, di solito con un impasto di crusca, farina d’orzo e di granturco.

I resti del desco della famiglia contribuivano all’alimentazione del maiale.

Se si aveva la possibilità, si davano ai maiali erba medica, cime di granturco e patate. In campagna, i bambini portavano a pascolare i maiali nei campi d’erba, stando attenti a che non arrecassero danni alle coltivazioni.

L’ingrassamento forzato iniziava dal mese di settembre, incrementando l’impasto e aggiungendo patate, mele, ghiande, ecc.ra.

Di queste ultime si diceva che rendessero più saporita e fine la carne.

Il maiale raggiungeva il peso adatto alla macellazione nel mese di dicembre, quando l’aria era più fredda, dopo la prima neve e solitamente si uccideva passata la festa di S. Andrea (30 novembre).

Quando si avevano più maiali, se ne uccideva almeno uno in dicembre e gli altri in gennaio, normalmente rispettando il giorno di S. Antonio abate, protettore dei maiali e degli animali.

Stabilito il giorno e presi gli accordi con il macellaio o il norcino, si predispondeva tutta l'attrezzatura necessaria, affilando i coltelli, lavando il tavolone su cui si sarebbe lavorata la carne. La mattina presto, si accendeva il fuoco sotto i paioli di rame per avere acqua bollente per la pulizia dell'animale.

Il contadino entrava nel porcile e faceva uscire il maiale prescelto, che veniva afferrato, rovesciato e colpito con il coltello alla gola, in modo da recidere la iugulare.

Alti erano i grugniti non solo della vittima, ma anche degli altri suini del porcile.

Con delle padelle, si raccoglieva il sangue che sgorgava dalla ferita. Messolo su di un tovagliaccio, si iniziava la pulizia del maiale, sul quale si versava l'acqua bollente e si iniziava a raschiarlo per eliminare le setole.

Si strappavano le unghie, si incidevano le zampe posteriori al fine di potere inserire un bastone di circa un metro sotto i tendini, indi lo si issava con un argano su un treppiede e infine lo si sventrava, raccogliendo le interiora in una tela pulita.

Si toglievano il fegato, il cuore, i reni, lo stomaco, la vescica ed i polmoni, mentre le budella venivano svuotate, rovesciate e lavate più volte con acqua calda.

Infine con l'acchetta, si divideva in due mezzene e si recuperava il midollo e la cervella e si lasciava riposare per almeno un giorno.

In giornata, si aveva la visita del veterinario per il controllo delle carni e si provvedeva a pagare l'imposta per l'uccisione del maiale al daziere del comune.

Le parti più deperibili, come il fegato, la cervella, il midollo ed il sangue, venivano destinate ad un consumo immediato: fritto in padella, con cipolla o mescolato a farina, allo spiedo.

La lavorazione iniziava dopo un giorno di riposo e si trasportava una mezzena alla volta sul tavolo di cucina, tagliando i vari pezzi: i prosciutti, a volte le spalle, la pancetta, la gola, le costole e il lardo.

Gli aiutanti dividevano la carne dal grasso.

I ritagli di lardo venivano privati della cotenna e tagliati a piccoli cubetti, che venivano messi nel paiolo di rame e cotti sul fuoco, con pochissima acqua per impedire di attaccarsi al fondo.

La cottura si prolunga per circa tre ore, durante la quale si rimescolava con un bastone di legno.

Quando la cottura era avvenuta e ciò accadeva quando i cubetti cominciarono ad affiorare nel lardo sciolto, si scolava dentro una robusta tela, raccogliendo il grasso o strutto, in terrine o pentole.

Si arrotolavano i due capi del contenitore in senso inverso, in modo da stringere il più possibile, facendo uscire lo strutto, indi si dava una ulteriore stretta aiutandosi con due bastoni o con due assi legate o con lo macchina per i ciccioli.

Si apriva il telo, si rimettevano i ciccioli nel paiolo e si aggiungevano sale, pepe e noce moscata, si rimescolava bene, si riponeva nella tela, che veniva pressata nella macchina per i ciccioli e si stringeva forte facendo uscire ulteriore strutto, questa volta salato.

Si lasciava raffreddare, si toglieva e si apriva e così compariva la ruota di ciccioli, che dovevano essere non troppo morbidi né troppo secchi.

Con lo strutto si riempiva la vescica e dei vasi di terracotta o di vetro.

In alcuni di essi si mettevano pezzi di salsiccia, che nel mentre era stata preparata, per conservarli più a lungo.

I vasi, ricoperti con carta oleata, stretta con uno spago, venivano posti al fresco in cantina, nell'attesa dell'utilizzo in cucina.

Contemporaneamente, il macellaio staccava la testa e altre parti cartilaginose e le poneva a cuocere in altro paiolo.

Dopo circa quattro ore, si versava il tutto sul tagliere e con l'aiuto delle mani e di forchette, si separava la carne dalle ossa, si salava, si aggiungevano pepe e noce moscata e si versava o nella vescica o in un sacco di tela, si stringeva per fare uscire l'acqua di cottura, e si chiudeva con un pezzo di spago.

Si otteneva così la coppa d'inverno, che andava mangiata in breve tempo, fredda. Il brodo di cottura veniva utilizzato per cuocere il riso.

Le ossa ed i denti venivano conservati, assieme alle setole, per essere venduti, in quanto riutilizzabili.

Si procedeva, intanto, alla suddivisione della carne a seconda se destinata al consumo fresco (lombo, spalla, costine, filetto) o destinato alla trasformazione o alla salagione.

La carne più muscolosa e un po' delle cotenne venivano utilizzati per ottenere i cotechini e lo zampone.

I lombi ed a volte, le spalle, per ottenere i salami.

Il resto per la salsiccia.

Si fissava il tritacarne al tavolo di cucina e si macinavano le carni a seconda della destinazione.

Prima quella per la salsiccia, poi quella per i salami ed i cotechini.

La carne macinata veniva pesata e si aggiungeva il sale ed altri prodotti.

Per la salsiccia 25% di sale; per il salame 30%-32% e 28% per i cotechini e zampone. Alla carne si aggiungeva poi pepe, sia in grani o macinato e, nella carne per salami, si prendevano tre o quattro spicchi d'aglio, si mettevano in una pezzuola, si battevano con il manico del coltello, e si faceva passare del vino, strizzando il sacchetto. Indi si iniziava l'amalgama delle carni con il sale, mescolando a lungo con le mani, finché la carne non raggiungeva la consistenza necessaria.

La macinatura delle cotenne era particolarmente dura e serviva per fare i cotechini e lo zampone.

Una parte della carne per la salsiccia veniva unita a polmoni, milza e ritagli di carne sanguinolente, per la formazione della salsiccia matta.

Questa era la prima a farsi e veniva posta immediatamente ad asciugare. Il consumo della stessa doveva avvenire in pochi giorni, stante la deperibilità del prodotto.

Terminata la macinazione, il tritacarne veniva trasformato in macchina da insaccare, togliendo la lame interna e il pezzo esterno e mettendo un imbuto, più o meno grosso. L'imbuto piccolo era per le salsicce.

Prese le budella più sottili, si infilavano nell'imbuto e si iniziava il riempimento, girando lentamente la manovella e mantenendo sempre piena di carne la macchina, evitando così di formare delle sacche d'aria.

Si pungeva con una forchetta e si appendeva ad una bastone in alto nella cucina.

Per il salame ed i cotechini si procedeva nella stessa maniera, usando un imbuto più grosso e legando la budella con dello spago, previo un nodo alle estremità.

Lo spago veniva lasciato lungo, in modo da permettere di appendere il salame al bastone.

Lo zampone era oggetto di particolare cura, in quanto doveva essere ben riempito, eliminando qualsiasi sacca d'aria, specie nella zona dell'unghia e al termine i lembi venivano cuciti strettamente.

Il tutto era posto appeso, in alto nella cucina, da uno a tre giorni.

Poi si portavano gli insaccati al fresco nella cantina.

La salsiccia si mangiava subito, poi i cotechini, mentre il salame si mangiava quando si era maturato.

Un salame particolare era il "gentile", in quanto si utilizzava l'ultima parte della budella, che era grossa.

Il salame era particolarmente grosso e lento ad asciugarsi e veniva consumato in particolari occasioni.

Particolari protezioni venivano poste per evitare che i topi approfittassero della situazione.

Colli di bottiglia nei fili in cui erano appesi i bastoni e fasci di pungitopo, erano i più usati: non sempre erano sufficienti.

Terminata la produzione degli insaccati, si passava alla salatura dei pezzi che si volevano conservare interi: il prosciutto, il lardo e la pancetta.

In una stanza del granaio era collocato un gocciolatoio fatto da assi in legno con tre piedi e pendente verso un piede, onde permettere la raccolta del sale sciolto.

Il prosciutto, il lardo e la pancetta venivano salati con sale grosso e in particolare la parte del prosciutto non coperta dalla cotenna veniva massaggiata lungamente, per permettere la penetrazione del sale.

Dopo alcuni giorni, il sale grosso veniva tolto, la parte veniva lavata ed asciugata.

Nel prosciutto si proteggeva la carne con una mescola del grasso perineale o sugna con sale e pepe; il tutto veniva poi portato in luogo fresco e ventilato.

La pancetta veniva arrotolata strettamente, eliminando qualsiasi sacca d'aria e posta prima appesa in cucina e poi in cantina.

Il lardo veniva posto nel luogo fresco e ventilato e utilizzato per la cucina.

La soddisfazione della macellazione e della lavorazione della carne era trasparente nelle persone, quando si aveva a che fare con dei suini ben ingrassati.

Erano giorni di festa per tutti quelli che svolgevano l'attività nella casa rurale durante l'annata agraria e per alcuni poveri degni di attenzione.

Non mancava quasi mai la visita del parroco, accompagnato dal fido campanaro.

Durante la lavorazione, si mangiavano vari pezzi del maiale (fegato, ciccioli, costine, braciole e salsiccia) cucinati in vario modo.

Anche la carne di salame era oggetto di un assaggio.

Se ne faceva una palla stretta, la si avvolgeva in carta gialla bagnata e la si poneva sotto la cenere ben calda, mettendo al di sopra delle brace.

Quando era cotta, si toglieva la carta e si mangiava prendendo con le mani.