



## IL MAIALE

di Luigi Paternostro



Il poeta cosentino Michele De Marco detto Ciardullo a proposito del maiale diceva che esso è la ricchezza della casa<sup>1</sup>.

Anche per i mormannesi l'animale rappresentò la vera abbondanza.

Per conseguirla bisognava rispettare alcuni tempi e attenersi ad una prassi ancestrale e rituale. Si cominciava anzitutto col comprare un bel *rivòtu*<sup>2</sup>, possibilmente già *sanàtu*<sup>3</sup>.

L'occasione migliore era la fiera di S. Lorenzo.

Se non poteva essere acquistato in contanti si otteneva anche con il baratto o con altre forme di compromesso.

Chi ne aveva disponibilità lo teneva in campagna.

Ad una crescita più rapida contribuivano quelle erbe rinate dopo la calura estiva. Al finire dell'estate di San Martino veniva portato in paese e, accolto come un trionfatore, occupava il posto d'onore non solo nella *zìmma*<sup>4</sup> ma nel cuore di tutta la famiglia.

La mamma era deputata alle sue cure.

Per ingrassarlo si metteva in pratica un rigoroso procedimento.

Non si buttava più l'*acqua lorda* cioè quella derivante dalla rigovernatura dei piatti e delle stoviglie. Anzi si recuperava anche quella dei vicini.

Poi, quando finiva quella appositamente conservata in casa, ove si faceva il pane alla maniera antica, bisognava comprare la crusca. Con essa si faceva il pastone giornaliero farcito con mais crudo, patate cotte, *prughìgghj*, cioè le bucce degli ortaggi o della frutta in genere, e con ogni altro avanzo dei pranzi.

Quando la stagione si faceva più fredda e l'appetito della bestiola aumentava, si ricorreva a cibi più nutrienti quali la ghianda e le castagne.

Le migliori patate erano quelle di Campotenese o del Pantano. Le ghiande, quelle di Filomato. Le castagne *cùrce* si raccoglievano nei boschi di *Guddràvu* o di *Santa Dumìnica*.<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Traggio dalla sua poesia *Jennaru*:

*Puorcù!...Gioia, ricchezza d'ogne casa, grannizza vera, pumpusia frunuta!...  
Ccu lu filiettu mpacchi la prim'asa la fragagliella, mo cce vò, t'aiuta!...  
E all'urtimu, quatrà, cc'è la quadra!...Cchi cc'è allu munnu chi ssa cosa appara?!...*

<sup>2</sup> Già da tempo avvezzo ad una alimentazione varia. Lat. *revolutus*

<sup>3</sup> Castrato, se maschio, e privato dell'utero e dell'ovaia se femmina. I *sanapurcièddi* (castratori di maiali) erano per la maggior parte lainesi che giravano di casa in casa proponendo l'operazione. Questa risultava per la verità oltremodo cruenta e dolorosa, praticata con coltelli disinfettati alla fiamma. Le ferite venivano legate con spago e cosparse di cenere.

<sup>4</sup> Stalla che in paese si trovava all'interno di un magazzino o in un angolo di un cortile all'aperto. Dal greco *χίμαρος*. Nei tempi di vera miseria veniva accolto nell'unica stanza e trovava posto sotto il letto. Tale camera ospitava pure le galline che sul far della sera rientravano attraverso un'apertura posta in basso sull'anta del porta e si appollaiavano sulla scala di legno che conduceva al *chiangàtu*, lat. *plancatus*, sottotetto.

<sup>5</sup> Contrade di Mormanno sovrastate da monte Cerviero

E si arrivava sotto Natale. Il maiale mangiava, dormiva e...ingrassava. Sopraggiungevano i freddi invernali.

La neve cadeva in abbondanza e la notte gelava. I *piziferri*<sup>6</sup> si autoappendevano come spade alle tegole sporgenti. A casa si cominciava a parlare di morte. Aspettiamo fino a Sant'Antonio<sup>7</sup>, diceva la mamma, ci farà la grazia di non far irrancidire il salame!

Va bene così, confermavano tutti: saremo anche in carnevale e una bella *sfrittuliàta*<sup>8</sup> non guasterà!

I bambini erano preoccupati. I più grandicelli cominciavano a leccarsi ...i baffi! Una bella sera si decise: dopodomani si fa festa!

Bisogna andare da compare Nunzio a procurarsi *ù scànnu*<sup>9</sup> e da compare Giuseppe *ù pilatùru*<sup>10</sup>.

Il nonno è indaffaratissimo. Non delega nessuno.

Deve preparare la legna per la grossa caldaia nella quale bollirà l'acqua, assicurarsi che la *centra*<sup>11</sup> non è fuori uso e poi questo e quello e quello ancora...

Con calma fa tutto.

Pensate: aveva già procurato i *pirtugàlli*<sup>12</sup> barattando con la *papasirona*<sup>13</sup> cinque chili di patate per una diecina di essi che nessuno aveva visto, per fortuna!

Al giorno faticoso, sul far dell'alba ecco i macellai.

Sono i *chianghèri*<sup>14</sup> più esperti, quelli da sempre chiamati che conoscono anche la casa ed in essa sanno muoversi bene.

Portano i loro affilati coltelli e la cordicella - *à sàvula* - che serviva per imbrigliare il grugno del maiale, passandogliela fra i denti.

Mentre beatamente dormiva, con un rapido guizzo degli assassini, è



<sup>6</sup> I ghiaccioli

<sup>7</sup> S. Antonio abate, protettore degli animali, si festeggia il 17 gennaio. Anticamente in quel giorno o nei successivi cominciava l'ecatombe delle povere bestie che si concludeva di norma l'ultimo giorno di carnevale.

<sup>8</sup> Frittura di carne

<sup>9</sup> E' una specie di culla ricavata da un tronco d'albero incavato e tenuto in piedi da quattro pioli di legno. La forma avvolgente dello strumento consente di adagiarvi il malcapitato maiale che così sdraiato e col grugno legato da una resistente e sottile cordicella presta più facilmente il collo al carnefice.

<sup>10</sup> Una cassa senza coperchio costruita come un parallelepipedo a sponda bassa in cui si pone il maiale ucciso per essere depilato con acqua bollente che fuoriesce attraverso un canale di legno ritornando alla caldaia da cui si riattinge.

<sup>11</sup> La campanella (cfr. greco *κεντρον*). Era conficcata nella trave più grossa e resistente della cucina.

<sup>12</sup> Arance.

<sup>13</sup> Abitante di Papisidero. Qui, dato il clima più mite vi cresce l'arancio.

<sup>14</sup> La voce è mediata dal latino *planca* = macelleria, in dialetto *chiànga*

immobilizzato. Fa solo a tempo ad emettere due o tre urla.

A quel lacerante grido si svegliano i ragazzi, dai più grandi ai più piccoli, e accorrono in cucina, già piena di vapore e calda di fuoco.



Poco dopo arriva il *morto* e s'inizia la sua lavorazione.

Prima viene depilato e lavato. Poi, trovati i tendini delle sue zampe posteriori, viene appeso al *gammèri*<sup>15</sup>, a testa in giù.

Comincia un'operazione alla quale assistono grandi e piccoli.

E' il macellaio più anziano che procede.

Comincia con lo spaccarlo davanti partendo dall'inguine per arrivare alla gola. Dietro poi parte dalla coda e scende giù fino al collo.

La lama affonda nel lardo.

Il nonno infila la mano nella fessura e ne misura lo spessore.

*Binidica* dice! Ride!

Si tolgono le fumanti interiora. Arriva comare Rosa con la cesta pronta per prendere *li stintini*<sup>16</sup> e portarli a lavare al fiume. Saranno poi messi in acqua con sale, aceto e due o tre arance, per farli *sbòmmicare*<sup>17</sup> ed essere pronti per insaccarvi la carne.

Sui glutei del morto si appendono i polmoni, il cuore ed il fegato. Se l'animale è un maschio si evidenzia il sesso facendo cadere sulle dorso il membro ancora ancorato al suo lungo cordone.

Sono intanto le dieci del mattino. Per oggi le operazioni sono terminate. Si pulisce la casa. Prima di mezzogiorno passerà il veterinario per la visita.

Solo la sera sarà consentito mangiare un po' di fegato arrostito se ve n'è rimasto dopo la sua spartizione al dottore, al compare del *pilatùru* a quello dello *scànnu*, alla comare dell'*acqua lorda*, al *compari sangiuvànnii*<sup>18</sup>, e...

All'alba del terzo giorno ritorna il macellaio anziano e comincia a selezionare il maiale ormai completamente raffreddato.

Per prima cosa taglia la testa che posa sul davanzale col muso rivolto alla strada e con un'arancia tra i denti.

Tutti sanno così che in quella casa si fa festa.

<sup>15</sup> Pezzo di legno incurvato ad arco al quale si appendeva per le gambe l'animale morto

<sup>16</sup> Intestini

<sup>17</sup> Decantarsi e pulirsi

<sup>18</sup> Chi ha battezzato o cresimato uno dei figli. *Cumpàri Sangiovànni* in ricordo di San Giovanni Battista che fu il primo a battezzare. Il paragone era sacro. *Cumpàri Sangiuvànni spartemini li panni, li panni su spartuti e San Giuvànni c'è trasùtu*. Significa che il legame è così forte e sincero che si possono addirittura dividere i panni, che, per estensione, sono tutte le ricchezze.

La stanza intanto comincia riempirsi di pezzi di carne.

Quella per la salsiccia, quella per la soppressata, quella per il capicollo, quella da cucinare, quella da mettere in salamoia.

C'è poi il lardo, la pancetta, 'u *pilatèddru*, ci sono i grassi per fare i *cìculi*... ce n'è per tutti i gusti!

Nel frattempo sono arrivati gli aiutanti.

Sono le vecchie zie e altri *esperti* del vicinato.

Tutti sono comandati dal nonno che con un affilato coltello in mano guida questa banda di scotennatori.

Dalla cucina viene un buon odore: con la pasta di casa - *i rascatèddri* - si mangerà parte della costata fritta con patate.

Ad un certo momento il nonno sparisce.

Quando riappare ha in mano un bella *cannatèddra*<sup>19</sup> di vino.

Si mangerà pure il sangue, fritto con peperoni secchi e piccanti.

Che allegria. Dal morto risorge la vita!

La casa è piena di odori.

Per almeno una settimana si lavora sodo. Si insaccano le salicce, e le soppressate. Non si butta nulla. La cotenna si mette in salamoia. La sugna, la gelatina, e i ciccioli in appositi vasetti di creta. Pensate che anche le setole sono ambite. Serviranno per fare spazzole, fiocchi da barocciaio, guarnizioni per museruole di asini, muli e cavalli.

Il maiale sfama e sfamerà tutti, parenti e vicini compresi. Elargirà i suoi doni fino all'estate.

Le serate si concludono sotto l'ampia cappa del camino e con comare *Gànnina*<sup>20</sup> che intona canzoni ad *aria*<sup>21</sup> tra cui quella del Cupi-cupi..

---

<sup>19</sup> Brocca, piccolo cratere ad un solo manico, Dal latino *canna*, gola

<sup>20</sup> Annina

<sup>21</sup> Erano canzoni ad aria tutti quei motivi sottesi da un tema musicale a ritmo binario che cantavano le fatiche dei campi, quelle della casa, gli amori dei ragazzi ed in genere l'amore, quello vero che è in definitiva il vero sale della vita. *E li vòì tornu tornu e za Rosa, ntra lu fornu; Mi nni vurrìa ì*, ecc.