

IL MAIALE
LA GLORIOSA VITTIMA
“glie puorche”

Centro Studi storici “Saturnia”
Associazione enogastronomica “Le Cannardizie”



Patrizia Patini

IL MAIALE NELLA TRADIZIONE LOCALE

Patrizia Patini

La relazione sulle condizioni del Regno di Napoli del 1811 ci notifica gli elementi socio- economici della popolazione e nel capitolo riferito al consumo delle carni stabilisce un criterio differenziato *tra: fetura e ingrasso*, perché l'industria dell'allevamento non comporta facili situazioni, mentre la pastorizia del singolo rende ottimamente per il consumo familiare. I luoghi conosciuti per l'attività di rivendita appartengono ai circondati di: *S. Germano, Teano, Sessa, Pignataro, Formicola, Cajazzo, Cerinola, Pico, Roccaguglielma, Traetto e le difese del Campo Stellate*.

Come si può dedurre, quindi, la zona della Val Comino è esclusa totalmente da eventuali tipologie di fetura; nonostante l'indicazione, però, la cultura popolare ha sempre fatto riferimento a piccoli commerci di rivendita nella piana di Alvito (presso la *Fontana dei Maiali*) e nella porcilaia del pianoro di *Roccamalacucchiara*¹ tra Atina e Villalatina.

La fetura.

Al momento del parto la scrofa viene messa in un recinto separato per evitare che gli altri porci ammazzino i figli. Nel tugurio i figli (sei o sette) restano con la madre per quindici giorni sostenendosi con il latte e un po' di siero materno, mentre alla madre viene dato nutrimento in abbondanza (il *trogolo* deve essere sempre provvisto di cibo). Dopo quindici giorni si tolgono tre o quattro maialini per metterli in commercio sotto forma di *porchette* (vengono vendute prima le femmine) ed altri vengono ingrassati con brodaglie varie, granone, fave, ghiande, erbe raccolte, frutta e, almeno due volte al giorno, bere acqua mista a crusca; dopo due mesi vengono messi al pascolo nella campagna. In ogni modo vanno tutti castrati dopo sei mesi tranne quelli destinati alla riproduzione.

L'ingrasso.

Nell'acquistare i capi di bestiame ogni contadino si regola in base alla raccolta del granone e alle speranze delle proprie *ghiandifere*², per questo la compravendita avviene sempre a fine agosto. I maiali si scelgono tra il secondo anno ed il terzo anche se i più saporiti sono quelli di 14 mesi arrivando a circa 160 rotoli³ di peso.

Nei mesi di settembre ed ottobre si dà la cura dei maiali ad un porcaro che ogni mattina porta la *greggia* a pascere prestando attenzione a non lasciarli sotto il sole nelle ore più calde. I maiali si abbeverano due volte al giorno in acqua corrente o in vasi pieni d'acqua e la sera tornano al coperto dove trovano: crusca con acqua, zucche o ortaglia marcita ed i vinaccioli. L'ingrasso comincia propriamente a novembre nei porcili e nelle selve, in quest'ultime ogni maiale si nutre di ghiande, bulbi e radici che raccoglie smovendo col grugno il terreno, esattamente devono esserci dieci tomoli per ogni maiale; nei porcili invece il nutrimento consiste in fave, *spelta*, segale, ghiande, granone in semi e polenta di granone.

Il più richiesto è il maiale dalla carne grassa delle porcilaie di San Germano, Pico, *Roccaguglielma, Traetto, Piedimonte e Venafro*, anche se l'attività dell'ingrasso non è poi così vantaggiosa, il guadagno è considerato in percentuale del 17%, però ci sono dei vantaggi.

I capitoli di spesa vengono impiegati tra agosto e gennaio, quindi per i rimanenti mesi il contadino può investire il denaro in altre attività.

Quelli che si occupano di quest'attività possono sfruttare le *ghiandifere* che andrebbero in altro modo perse non essendo utili a nessun'altra attività.

Molti approfittano dello scarto dei raccolti per nutrire i maiali nei porcili (soprattutto degli scarti di granone).

Parecchi speculatori fanno anche *la fetura* oltre all'ingrasso traendo quindi maggior guadagno da entrambe le attività, utilizzando l'incasso della vendita dei porcelli per ingrassare i rimanenti.

Le spese di custodia e conservazione sono spesso nulle in quanto se ne interessano altri membri.

Molto importanti sono le malattie da evitare, come lo *stranguglione* (attacco alle ghiandole tonsillari dovute ad una semplice influenza o all'erba bagnata di rugiada) e il *capogatto* (stordimento alla testa che procura una sorta di vertigine). E' una forma influenzale che si cura con la radice di una pianta detta appunto "*il capogatto*"; questa radice si raccoglie a luglio e, una volta essiccata, viene inserita nelle orecchie del maiale attraverso un piccolo foro).

Le bestie frequentemente vengono abbattute e bruciate in appositi spazi isolati poiché è indispensabile che il cibo non sia infetto e non pregiudichi la salute di chi ne mangia le carni.

I prodotti che derivano dalla macellazione sono: lardo, sugna, le *verrigini*, i prosciutti, le salicce, i capicollini, le soppressate, le scervellate, i cotechini, i sanguinacci, il tortiglione di budella, i filetti.

Il lardo.

Si divide in grossi pezzi, vi si strofina il sale su ogni lato con la mano, lo si ripone in un recipiente predisposto sovrapponendovi qualche peso per far penetrare meglio il sale, si tengono così i pezzi per un mese poi si espongono al fumo nelle cucine e quindi si usano come condimento. I più facoltosi fanno stagionare il lardo per ben sei mesi affinché sia più buono.

Le verrigini.

Oltre a quelle delle troie lattanti propriamente dette, le verrigini rappresentano la parte più vicina al ventre chiamata *ventresca*; questa si prepara ugualmente col sale e si ripone in salamoia per poi affumicarla. Si conserva in un luogo ventilato riparato dai raggi del sole e si utilizza come affettato o cotto nelle minestre per insaporirle.

Le verrigini delle troie da latte, invece, "*...si preparano nel seguente modo: si ligano i capezzuoli della troia, che si ammazza, si taglia tutta la vertigine, si batte leggermente tra l'uno, e l'altro capezzuolo, affinché il latte si diffonda da per tutto: indi si aspergono di sale, e si mettono in soppressa per qualche tempo; finalmente si passano al fumo.*"⁴

La sugna.

Si estrae con l'ebollizione del grasso delle costole e deve essere ben conservata altrimenti inacidisce.

I prosciutti

Per la salatura sono trattati come il lardo, ma mentre nei luoghi caldi se ne mette tanto, in quelli freddi se ne richiede di meno. Sono molto pregiati i prosciutti di Pietraraja e quelli dei circondali di S. Germano "*...ed Atina pongono i prosciutti in salamoia separata da quella del lardo: ve li tengono per quindici giorni, raddoppiando i pesi comprimenti: dopo tal tempo li calano nell'acqua bollente, e subito li sospendono a lunghe pertiche in sito settentrionale alla libera azione del freddo invernale: così riescono squisiti, e sono ricercati in preferenza.*"

Il capicollo.

Il filetto del porco si netta perfettamente di ogni osso e si toglie il grasso, si divide in due o tre parti e si pone in salamoia; poi dopo alcuni giorni viene lavato con il vino e farcito con anice s'insacca nel budello; infine si affumica e si conserva al freddo.

Le salicce, le soppressate, le cervellate,

Si fanno tutte allo stesso modo, nelle ultime però si mette poco sale e si condiscono con aromi perché vanno mangiate fresche. Nelle prime due c'è una differenza nel modo di tritare la carne e nel mescolarla con più o meno grasso: si trita e si asperge con vino, pepe, sale e finocchietto

lasciandola riposare per qualche ora poi con un imbuto si inserisce nelle budella (più larghe per la soppressate).

I cotechini

Fatti come le salsicce ma composti con avanzi di cotenne, grasso, membrane non utilizzate, poi farciti con finocchi, pepe, coriandolo e qualche copisco baccalo⁵. Indispensabile utilizzarli cotti in acqua bollente.

I sanguinacci.

La loro bontà dipende dalle spezie e dalle altre sostanze che vi si mischiano: pinoli, noci, zucchero, latte, pistacchi, confetture e cioccolate. Si immettono nel budello e si fanno bollire. Non si conservano oltre la settimana.

Gli intestini.

Quelli avanzanti si pulivano ben bene e si confettavano con sale, pepe, semi di finocchio e anice; poi s'intrecciavano con cura per essere affumicati e seccati.

L'inchiesta del 1909.

Nel 1909, l'inchiesta Parlamentare (vedi bibl.) evidenzia i risultati del censimento del bestiame confermando la grande quantità di suini esistenti nella zona del Casertano. Esattamente venivano annoverati 16 suini per chilometro quadrato (pag. 120) e ciò, considerando che l'allevamento di maiali alla macchia era ridotto sensibilmente per la diminuzione dei querceti, rafforzava la tesi dell'allevamento casalingo con relativa macellazione, che avveniva quasi in ogni nucleo familiare.

I contadini più poveri vendevano l'animale intero o a metà perché una parte spettava all'affittuario in caso di contratto colonico, presente sulla maggior parte del territorio.

Per quanto riguarda le concessioni del proprietario troviamo un accordo definito "...giogatico, pedatico o mennano" ovvero un nolo "...che varia da 6 a 10 tomoli di grano per paio di vaccini da lavoro" per una certa quantità di bestie; ma "...dove vi sono maiali, vacche, pecore ed altro, si dividono a metà i redditi e gli aumenti". Inoltre, durante l'allevamento, la spesa del cibo degli animali da ingrasso è divisa a metà come metà risulta la proprietà del porcello o della "troia"⁶. Se, invece, parliamo della morte di un maiale la perdita era in comune tra le parti.

La carne era poco consumata nella razione alimentare del contadino che si cibava prevalentemente di verdure e legumi, ma quando comperava il maiale sappiamo che acquistava "da £ 1,10 a £ 1,40 per le carni fresche; da £ 1,70 a 2,30 per il lardo e da £ 1,50 a 2,00 per la sugna". Considerando che i salariati e i braccianti guadagnavano circa 400-500 lire annue, è chiaro che potevano consumare ben poca carne e solo, nelle occasioni speciali.

Il grasso porcello era un gran salvadanaio a cui nessuno voleva rinunciare, ecco perché se ne aveva una cura particolareggiata e lo si nutriva con cibi sani quasi simili al proprio consumo alimentare (il granone, la crusca e la farina di ghiande, infatti, si usavano anche per impastare il pane fatto in casa).

Nella relazione del bilancio familiare di un colono⁷ "Il padre e i due figli escono d'inverno a vendere verdure, caricandone col carretto 5-6 quintali, di cui si può dire che raddoppiano il prezzo. Riportano ogni volta 30-40 lire di utile sui prezzi già segnati e conducono a casa letame, specialmente d'inverno, il che vale ad arrotondare il bilancio familiare, non dovendo poi pagar fitto di casa".

Il reddito familiare ascende così a circa lire 1500, oltre al detto vantaggio, all'utile dell'ingrassamento di un maiale, del pollaio, ecc. Inoltre verdure e patate consumate dalla famiglia escono quasi gratuitamente dalla coltura, ossia al di là del reddito netto calcolato. La spesa più grossa è quella della ferina per chili 3 – 3 1/2 di pane al giorno (100 a mese), 1200 grammi di

maccheroni la domenica, 700/800 grammi di carne, compresa quella del maiale, e poco altro per condimento, vino e vinello.

Il bilancio familiare è presso a poco il seguente:

	Lire
Farina, kg. 900 a 30%	270
Sale, kg. 30 a 0,40	12
Vino, litri 100	35
Vinello, litri 200	30
Fagiuoli, kg. 500 a 0.30	150
Maccheroni, kg. 60 a 0.50	30
Carne comperata, kg. 30	42
Maiale consumato, costo del medesimo, macellazione, dazio, kg. 100 circa	150
Patate, verdure, pomodori al costo di produzione del fondo, kg. 2 circa a giorno, quintali 8 gratis	-
Legna e carbone, lire 4 a mese	48
Olio, condimenti, formaggio	91
Scarpe, abiti, ecc. a lire 25 a persona e per 8	200
TOTALE	1.058

La tassa del 1930.

Un documento contabile degli anni trenta ci fornisce la tecnica di censimento del bestiame usata per decifrare il fabbisogno alimentare e le relative entrate alle Casse Comunali.

Nel circondario di Atina, ogni agricoltore pagava circa 9-13 lire annue ed era costretto a quantificare separatamente gli ovini dai bovini e dai suini. In genere si deduce che ogni nucleo familiare era proprietario di uno o due suini e che la tassa non si dimezzava in caso di contratti di mezzadria.

Le spese non sembravano ripartite equamente tra colono e proprietario terriero, ma, come succedeva già in passato, il colono cedeva comunque una metà del maiale destinato all'ingrasso. Evidentemente ne risultava un accordo privato che spesso il proprietario effettivo rispettava come norma legale tenendo ben presente quale fosse l'importanza di quel bene per il contadino e il suo nucleo familiare.

Dai racconti degli anziani si evidenzia una premurosa responsabilità dei "signori" nei confronti del fittavolo che, se non era diligente e scrupoloso, poteva mettere a repentaglio il bene comune, tanto caro anche ai ricchi proprietari.

Interviste.

Nel momento in cui ci si trova a descrivere un rituale abbastanza comune tra le popolazioni, si affronta la tematica della peculiarità di un determinato territorio.

Nella presente ricerca ho trattato proprio la "diversità", evidenziando, con domande precise, un particolare negli usi e nel dialetto dei vari paesi della Val Comino.

Ciò che più interessa è, quindi, l'intervista diretta con gli agricoltori cominesi che amano raccontare e, soprattutto, raccontarsi.

La loro età varia dai 75 ai 90 anni ed esprime una lucidità sorprendente che supera ogni aspettativa mettendo subito a nudo le qualità del contadino ligio ai doveri della campagna e scrupoloso nei tempi del lavoro.

Le lunghe chiacchierate creano un feeling perfetto tra passato e presente analizzando la "giornata-tipo" dell'uccisione del maiale, ma anche tutto ciò che circonda questa festa sacrificale. Il loro modo di esprimersi è fantastico, fatto di poche pause e tante simpatiche risate che spesso ultimano un discorso vivace sui loro affetti; gesticolano attentamente per permettere a chi ascolta d'imparare con facilità le usanze, e per dare quel tocco di magia alla freddezza dell'argomento... Li adoro!

"Ogni vecchio che muore è una biblioteca che brucia" scrive Mariel J. B. Delamarre⁸ e non ha torto, poiché nel mondo mnemonico dei vecchi si ritrova sempre un particolare momento dimenticato nella fretta della vitalità odierna e, soprattutto, si ritrovano gli aggettivi e i nomignoli dialettali oramai in disuso.

Nei racconti traspaiono amore per la famiglia e tanta collaborazione, ma anche il sudore della fatica e i passi lenti delle stagioni che non danno tregua con le neviccate e le piogge distruttive.

All'uccisione del maiale partecipano tutti, dal più piccolo che regge la coda del maiale, alla più vecchia che sminuzza la carne per le salicce. Tutto lascia pensare che questo mondo rurale, attento a centellinare le ore del giorno per renderle prolifiche, è cadenzato dal ritmo stesso che la Valle ha sopportato negli anni mettendo a crudo una realtà fatta di grandi eventi in contrasto con veri isolamenti, soprusi e calamità. Il contadino si adatta a questo sistema e lo trasforma nelle sue attività giornaliere sotto forma di bagaglio "*culturale*" e "*colturale*", confrontando la sua forza naturale con le crude abnegazioni sociali e mettendo in risalto quell'esperienza così importante acquisita dalle tradizioni tramandate dai suoi avi. Lo dimostra anche nel momento faticoso che va da dicembre a gennaio con tutte le movenze tipiche della giornata campale dedicata alla gloriosa vittima: *glie puorche*⁹.

Ogni attimo deriva dal risultato di una radicale conoscenza della propria terra che comprova, inoltre, la ricchezza degli insegnamenti, degli affetti e del rispetto che i genitori hanno sempre trasmesso ai propri figli.

*Zio Antonio, zia Maria e il signor Angelo*¹⁰. Dicono che nulla è casuale: il freddo che conserva le carni, l'acqua bollente che le ammorbidisce e aiuta a togliere la peluria, i coltelli speciali per la sgozzatura e le asticelle per i vari usi:

... Il maialino si acquistava¹¹ in primavera nei mercati della zona: la domenica a San Donato¹², il lunedì al Foro Boario di Atina e il sabato ad Alvito¹³ dove l'otto dicembre, giorno della Grande Fiera, si posizionava una bascula all'esterno della Porta Medievale per dividere i maiali tra i coloni e i signori Mazzenga¹⁴.

L'animale si portava spesso a spalla come si faceva con i bambini o in una cesta appesa alla soma dell'asino che veniva bilanciata da un'altra cesta piena di fieno; l'arrivo a casa era faticoso ma particolarmente atteso dal resto della famiglia come un momento di grande euforia. E già! non tutti potevano avere la fortuna di possedere alcune lire per comperare questo immenso bene.¹⁵ Appena scaricato a terra si metteva diviso dagli altri inquilini della stalla coricandolo nel suo nuovo giaciglio ben disinfettato dal fuoco e dalla calce.

In contrada San Paolo c'erano molte querce e, da novembre a dicembre, le donne raccoglievano pesantissimi sacchi di ghiande (pasto ottimale per i porci) per la scorta di alcuni giorni, spesso portavano con se anche il maialino a pascolare a volte attaccato alla fune per paura di perderlo. Aggiungevano anche le parti rotte di zucca, la crusca mista ad acqua (*glie pastone*), le melette gialle dette appunto porcine (*percigni*), le castagne bucate e la buccia di patata con altri residui alimentari. Si era molto attenti all'alimentazione di questo animale che doveva masticare (*mascecà*) di tutto, dal granone alla frutta, dalla *glianna* (ghianda) alla verdura. C'era persino chi si preoccupava di farlo sgranchire per permettere che le zampe fossero sode al momento dell'essiccazione del prosciutto, ma la maggior parte degli allevatori teneva chiuso il maiale in piccole stalle *le stier* (a Pietrafitta) o *le roll* (a San Donato)¹⁶ fatte appositamente con uno steccato posto dinanzi al ricovero della bestia. A volte in questi spazi vi erano anche due animali che aspettavano la razione mattutina delle nove e quella pomeridiana delle quattro, e mangiavano con tanta avidità da far temere per l'incolumità del pastore che, spesso, rischiava di cadere in terra e di essere morso. L'intenzione era quella d'ingrassare *glie puorche* fino a raggiungere il peso di circa due quintali¹⁷, ma l'uccisione era legata

soprattutto al tempo meteorologico che non permetteva di prolungare oltre i mesi rigidi tale operazione. La carne si manteneva solo con il grande freddo e gl'insaccati si conservavano bene nelle cucine affumicate dal camino acceso.

Il giorno dell'uccisione variava secondo la disponibilità del parente o dell'amico specializzato nel compito di sgozzare l'animale, ma ciò accadeva quasi sempre in occasione dell'Epifania.

La sera precedente, intanto, erano state intrecciate sei cordicelle lunghe un paio di metri, *le spiace*, che servivano per legare le zampe laterali (destra o sinistra) e poi capovolgere la bestia in un sol colpo sul letto di morte che solitamente era un tavolato di legno o una vecchia porta. Ventiquattrore prima era rigoroso il digiuno del maiale così da permettere uno svuotamento delle viscere e trovarle pronte per l'utilizzo delle salsicce e dei cotechini.

Alle quattro e mezza del mattino si accendeva il fuoco per far bollire circa 100 litri d'acqua che, da lì a poco, sarebbero stati utilizzati per eliminare le setole del porcello una volta morto¹⁸.

Le ore erano ormai segnate per la povera bestia che, tirata a forza fuori dal porcile, iniziava a comprendere con estrema sensibilità ed intuito la propria sorte; agonia, tormento, malinconia, disperazione e supplica, erano unite in quel grido di dolore che echeggiando nella valle prolungava lo strazio di chi odiava ascoltare quel verso.

I bambini si nascondevano sotto le vesti delle nonne oppure scappavano lontano da casa per rifugiarsi all'aperto sugli alberi; le pie donne pregavano per alleviarsi la coscienza e cercare giustificazione nella fede; gli animali da cortile si dileguavano spaventati da ciò che non capivano ma temevano; le giovani incinte evitavano di vedere il gesto omicida perché troppo violento.

Cosa mai avrebbe dato gioia a quella giornata!

Eppure gli uomini sorridevano e chiacchieravano tra loro con tanto di *fierezza e* austerità da stimolare "l'ultimo compagno" verso *glie liett* (il letto) leggermente inclinato per far scolare meglio il sangue; qui aspettava con ansia il boia *scurt'chin* mentre affilava i quattro arnesi: *glie scannatur* ovvero il coltello appuntito e lungo per sgozzare (rigorosamente di sua proprietà); *glie cultieglie* un semplice coltello per pulire le setole; *glie ancin* o *gl'rampin* l'uncino da infilzare sotto il mento allo scopo di avvicinarlo a sé per ucciderlo e, successivamente, anche per togliere le unghie delle zampe; *l'accittola* per spaccare il maiale a metà una volta appeso al gancio della cantina o della camera di casa.²⁰

I metodi di sgozzatura erano due:

Con il primo metodo si cercava la fontanella in direzione del petto del maiale così da recidere il centro della carotide con un taglio netto e verticale;

Con il secondo si tagliava trasversalmente la carotide per evitare che continuasse a gridare in quanto si tagliavano anche le corde vocali. C'è da notare, però, che con tale sistema non si poteva recuperare il sangue poiché fuoriusciva lentamente anche dalla bocca.

A questo punto la prima operazione dopo *la scannature* era il recupero del sangue per farne *glie sanguinaccie* (il sanguinaccio); spettava alle donne riporlo in cucina e farlo riposare per la preparazione dell'insaccato che avveniva solo dopo la coagulazione e il raffreddamento.

Subito dopo il maiale si adagiava sul tavolato: *glie liett* e buttando acqua bollente sulla pelle si grattavano le setole per eliminarle.

Appena terminata la pulizia i piedi si bucavano in direzione del tendine posteriore e s'infilavano *all'ammiere*, o *gl' cussaruol* (così lo chiama il mio amico Domenico²¹) cioè un bastone leggermente ricurvo che sosteneva il maiale *a capesotte* o a testa in giù, e s'issava l'animale per tenerlo sospeso al gancio durante tutto il sezionamento.

A metà pancia si forzava l'apertura con altre cannuce robuste e cominciava lo sventramento delle interiora e la selezione del budello per riempire le salsicce; si chiamavano le anziane a svuotare gl'intestini lavandoli in acqua fredda alla *Fonte della Scrofa*²² utilizzando dei rametti di salice "*glie siavece*" e costruendo un piccolo anello all'estremità che permetteva di rovesciare l'esterno del budello e pulire anche l'interno.

Si staccavano alcuni pezzi di grasso come *l'antriglia* vicino alle budella, *glie scuntruosce* vicino alla pancetta, *le varvaglie* sotto il mento; poi si spolpano tutte le carcasse vicino a *glie cuannarine*, il collo del maiale, a le *custatelle* cestole schiacciate alla testa e a *le recchie*.

L'apparato genitale *glie megnine*²³ e un ritaglio di grasso che parte dalla coscia e arriva a metà della pancia, si buttava addosso al ragazzo più giovane costringendolo a pulire con accortezza quel particolare organo²⁴. Questa operazione era senza alcun dubbio la prima scena comica di tutto il melodramma poiché bilanciava quella sensazione amara di follia omicida in cui l'uomo, praticando questo rito millenario, mostrava tutta la sua seria determinazione e prepotenza nei confronti del mondo animale.²⁵

Continuando accuratamente il taglio ci si accingeva a spellare un po' di cotica, di capicollo e di basso collo utili per il pasto della giornata e, alla fine, si verificava l'interezza della *scolla*, ovvero sia un panno fatto a forma di scialle che era servito ad avvolgere gli organi interni del porcello,²⁶ e la si adagiava sulle cosce posteriori quasi a proteggere la carne in attesa che il maiale scolasse ulteriormente nelle ventiquattrore successive.

Nello stesso momento la cuoca apparecchiava per tutti i convitati mettendo in tavola *sagne e fasciuore* o *pappafuocchie* o *faffuocchie*²⁷ o qual dir si voglia per primo piatto, carne di maiale frita in padella con cipolla o semplicemente cotta alla brace e broccoli verdi o insalate di misticanza.

Il secondo giorno tutta la numerosa famiglia si riuniva intorno al tavolo e preparava *glie menuzze* (i piccoli pezzi che modernamente si tritano) con grasso, carne, cartilagini e teneri ossicini che servivano a preparare gl'insaccati. Questa era un'ottima occasione per chiacchierare e spettegolare e ci spiega perché fosse un compito relegato quasi esclusivamente alle donne.²⁸

La soddisfazione si completava quando la cucina era finalmente in festa con queste corde appese ai ganci del soffitto ricche di dita di salsicce, coppe, cotechini e zamponi pronti ad essiccare e affumicare. Intanto il prosciutto, la ventresca, il guanciale e *la noglie*²⁹ si salavano e impiccantivano con l'aiuto di un esperto e iniziavano il loro riposo nella cantina più asciutta. // *sanguinaccio*³⁰ era pronto per essere triturato e amalgamato con pezzettini di mela, peperoncino, grassetto e buccia d'arancia; chiuso nel budello del colon era legato e fatto bollire una buona mezz'ora; poi si asciugava sospeso nell'aria e si utilizzava a fette (entro una quindicina di giorni al massimo) rifriggendolo in padella con la cipollina, o immerso nella minestra di campagna cotta rigorosamente nel coccio³¹.

Molto conosciuta in tutta la Vallata, questa mescolanza di sapori dell'orto fatti di patate, verza o rapa bianca e fagioli, sposava abilmente il gusto della carne di maiale e del pane di frumento condensando una serie di prodotti tradizionali che ben rispondono ancora oggi alla generosità della terra di Val Comino.

Il lardo, poi, era speciale per *il battuto*³² con aglio e prezzemolo che serviva ad insaporire il sugo, mentre *la lardellatura*³³ era usata per inumidire le carni arrostiti.

Un'altra pietanza buona e delicata era composta con il fegato del maiale che, avvolto in foglie di alloro, era soffritto con cipolla o *peperoni alla c 'mposta* cioè cotti all'aceto.

Alcuni giorni dopo, si scioglieva il grasso formando un liquido candido, *la nsogni* o sugna, che serviva per cucinare paste frolli e sfoglie e per conservare le salsicce di carne e di fegato. Tale composto si riponeva nei recipienti di terracotta o nella vescica del maiale mentre i resti del grasso più duro, *le cicura*, erano deliziose con la pizza di granturco o di farina bianca.

Rispettando l'anatomia del maiale possiamo quindi considerare che ogni lembo di questo preziosissimo animale era importante e necessario, non venivano utilizzati solo unghie e denti. Infatti, il resto armonizzava piacevolmente con le esigenze della fame e del lavoro; le setole, ad esempio, erano ottime per *le pennellesse* (i pennelli) il grasso detto *megnine* serviva per ingrassare le scarpe e in alcune famiglie si lasciava indurire la cotica delle zampe per confezionare le ciocie³⁴.

Il maiale essiccato si doveva mantenere per un lungo periodo e consumare sia alla mietitura che alla trebbiatura, soprattutto il prosciutto o *gl' nicc*³⁵ si tagliava con parsimonia durante l'anno per far fronte alle esigenze della famiglia numerosa.

La stagionatura non era precisa, ma il verso del cuculo avvertiva che il momento era arrivato e che il prosciutto aveva raggiunto la massima qualità; molte cosce si adagiavano sulla rete di ferro nel punto più alto e secco della stanza per paura che la mosca le attaccasse e ne minacciasse il buono stato d'essiccazione, altre si mettevano sotto sale e peperoncino all'interno di un tino pressando per circa 30 giorni.

Comunque fosse stata l'annata il maiale col suo cosciotto non sarebbero mancati, piuttosto in casa si sacrificavano altri prodotti della provvista familiare e, come dice Domenico se una scarpa valeva 50 lire si preferiva andare scalzi e "*nuru*", ma mettere carne sotto i denti.

Nel paese in cui vivo, Atina, ci sono tante tradizioni che resistono analogamente all'intero del territorio della Val Comino, ma con differenze stupefacenti per alcuni particolari che sottolineano e sottolineavano un adattamento rispetto alle conquiste e alle condizioni del territorio. Tra montagne, colline e pianure ritroviamo molti cambiamenti climatici e morfologici che da secoli mantengono la loro identità costringendo i contadini a studiarne i cambiamenti, però c'è anche un fondamento nella diversità sociale dei vari paesi che hanno sempre influito sulle condizioni economiche della popolazione.

Ad esempio un bracciante in inverno guadagnava 3 lire al giorno (anni '20-'30) e in estate 4 lire al giorno, mentre un operaio qualificato della Cartiera Visocchi³⁶ ne guadagnava 13.

Certo la differenza era tale da comprendere quanto fosse importante la destinazione dei beni di consumo per un bilancio familiare così impari; il porcaro lavorava spesso il maiale per rivenderlo agli operai della cartiera e usufruiva delle ricchezze di uno strato sociale abbiente e tendenzialmente aristocratico. Non era ugualmente facile per altri paesi limitrofi ad Atina, ma la zona risentiva positivamente dell'attività e il famoso indotto, come oggi si definisce, era considerevole.

"*Se Sant'Antogn gl' uarda*" si diceva al contadino vendendo il maiale, "*quiss vè buon*" e così era l'annata che chiudeva la sua vita laboriosa sperando in qualche santo che potesse vegliare sulla buona sorte di chi lavorava faticosamente per sopravvivere.

NOTE

¹ MANCINI A., *La Storia di Atina...*, p. 913

² Alcuni affittano le selve perché altrimenti le ghiande andrebbero perse.

³ Antica unità di misura di peso pari nell'Italia meridionale a circa 0,80 chilogrammi. A Genova, per esempio, corrisponde a circa 0,50 chilogrammi.

⁴ *La Statistica Del Regno Di Napoli 1811*, p. 374.

⁵ Detto *volgarmente peperoncino*.

⁶ Così come viene chiamata nel testo, (pagg. 354 - 359). Si specifica anche che il cibo dei porcelli è il "granone", mentre per la troia è la "crusca".

⁷ *Ibidem*, p.415.

⁸ M. JEAN-BRUNHES DELAMARRE, *Vita agricola e pastorale nel mondo*, Priuli & Verlucca, Ivrea2001.

⁹ Il dialetto non è certo il mio forte considerando che sono atinate per parte di madre, ma romana di nascita, quindi ho preferito scrivere le parole così come le recepisco sonoramente, perciò considerate che le vocali "e" sono sempre mute.

¹⁰ Rispettivamente intervistati: a San Donato, Antonio Cellucci e Angelo Antonio Cedrone; a Pietrafitta, Maria Colarossi.

¹¹ Dai ricordi della signora Cedrone, risulta una spesa di circa 900 lire per maiale (anni 35/40).

¹² A San Donato si acquista dopo la Madonna di Loreto il 10 dicembre.

¹³ Nella toponomastica di Alvito ritroviamo molti riferimenti al maiale, ma non siamo ancora certi della presenza di allevamenti nella Piana, probabilmente vi furono già dal tardo '700.

¹⁴ Ricordo del signor Domenico Cedrone.

¹⁵ Va specificato che in tempi più recenti i maiali potevano anche essere due o tre, specialmente nelle case dei proprietari terrieri come testimonia un passo a pag. 28 del libro di storia locale: *Viaggio nella memoria* di E. Visocchi.

¹⁶ Vedi la spiegazione più dettagliata a pag. 27 *Tracce Linguistiche di origine Germanica nell'arco settentrionale della Valle Di Comino* di D. Cedrone.

¹⁷ *Gl' puorch' uarda n'ann'*. Questo detto imparato da Domenico Rossi di Atina è fantastico perché mette in evidenza due aspetti della tradizione, la durezza dell'ingrasso e la crudeltà dell'uomo che uccide il maiale senza permettergli di guardare oltre quella data.

¹⁸ Sempre che siano stati bravi ad ucciderlo!. Infatti, un curioso aneddoto raccontatomi dal signor Domenico Cedrone mette in ridicolo la scena dell'uccisione, ponendo l'attenzione sul fatto che un parente poco esperto si vide sfuggire la vittima designata proprio mentre iniziava la pulizia delle setole. Immaginate quale imbarazzo e caos quel giorno nell'aria!

¹⁹ Scortichino era colui che comunemente uccideva i maiali. San Bartolomeo ne era il santo protettore e, ad Atina gli era stata intitolata una chiesa che nel 626 fu intitolata poi a San Marciano, (pag. 219 della Storia di Atina di A. Mancini). Il nome è anche riferito ad un piccolo coltello che disossa le carni. La figura dello scortichino mi ricorda un personaggio di Atina detto "*Cuttrellone*" (dal pentolone utilizzato per bollire l'acqua) che girava sempre con una cappa nera all'interno della quale vi erano inseriti circa 5/6 coltelli per sgozzare il maiale; quando operava le sue vittime era ripagato in natura con legumi, carne di maiale e, soprattutto con gli organi genitali che, a suo dire, preferiva a qualsiasi altra cosa.

²⁰ A volte il gancio era in camera da letto e una bacinella posizionata sotto il maiale appeso a testa in giù, raccoglieva l'ulteriore sangue per tutta la notte.

²¹ Domenico Rossi di Atina.

²² Un vallone che costeggia le montagne Sandonatesi.

²³ In dialetto atinate i testicoli si chiamano m'racchi.

²⁴ PATINI P., *Artigianato, Tradizioni Popolari e Cannardizie...*, p. 92.

²⁵ Sarebbe molto interessante interagire con l'antropologia, ma non è mio compito né mia specializzazione entrare nel merito di questa materia, spero comunque di stimolare qualche esperto per eventuali approfondimenti.

²⁶ CEDRONE D., *Luoghi d'identità miti di fondazione e pratiche rituali*, p. 139, in Atti del convegno di Morolo, 14 gennaio 2001.

²⁷ Se si parla in dialetto Sandonatese o Atinate o Casalvierano.

²⁸ Fortunatamente oggi abbiamo conferma che non solo le donne sono capaci di... sminuzzare.

²⁹ Fatto con cotenna, lingua, ossa e trippa, oppure composto da budello e grasso peperoncino e sale (tradizione atinate),

³⁰ Ad Atina si cucinava a pezzi infarinato e fritto o con cipolla e peperoni in padella.

³¹ Durante la raccolta delle olive molti contadini mangiavano questo insaccato con un po' di pane.

³² PARISELLA V., *Il Battuto*, in Terra Nostra (rivista) numero 7/8 anno VIII. 1969.

³³ PARISELLA V., *La Lardellatura*, in Terra Nostra (rivista) numero 6 anno VIII. 1969.

³⁴ Nell'antichità il vestiario del contadino ciociario comprendeva gli "zampitti" ovvero sia i calzari detti ancora oggi "ciocie". Si può ipotizzare che questo termine fosse riferito agli arti del maiale che erano rivestiti da pelle o cotica molto resistente utilizzata per le basi del calzare.

³⁵ Così chiamato ad Atina da Domenico Rossi.

³⁶ Inaugurata ad Atina nel 1845 essa fu costruita da Pasquale Visocchi e da Peuche.