

IL MAIALE
LA GLORIOSA VITTIMA
“glie puorche”

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



Vincenzo Orlandi

PRESENTAZIONE

IL MAIALE: UNA GRANDE RISORSA

Quando la nutrita pattuglia valcominese ha partecipato al convegno di Morolo del 12 gennaio 2003 (tema: Pratiche e riti alimentari) non si avevano dubbi che sarebbero scaturite molte ed interessanti informazioni nel campo della vita sociale e popolare.

E così è stato non solo per il solito, documentato ed importante intervento di Domenico Cedrone, ma anche per il "nuovo acquisto" rappresentato da Patrizia Patini. Ella con molta prontezza ha saputo illustrare il tema dimostrando di aver svolto una ricerca di prima mano, documentata quindi non solo con carte del più recente passato ma soprattutto con interviste a persone informate.

Di che cosa ha parlato a Morolo?

Il suo intervento appariva intrigante sin dal titolo: *La gloriosa vittima: "Glìe puorche"*. E ha condotto l'uditorio a scoprire o a ritornare a pratiche già vivissime nella vita sociale di qualche decennio oro sono (anche se ancora sono vivi e vitalissimi, l'allevamento e la macellazione domestica del suino non ha più quella massiccia diffusione che c'è stata fino agli anni cinquanta del Novecento) con un interessante *excursus* nel corso del quale ha ricostruito gli avvenimenti ed il clima che si respirava fra i partecipanti e gli astanti.

Mentre ascoltavo Patrizia Patini presentare la sua relazione mi sono confermato in una mia antica convinzione relativa alla straordinaria forza di inventiva che esiste a livello popolare in queste nostre zone che deve però essere supportata da un qualcosa che vada oltre l'epifenomenico e l'estemporaneità in direzione dello studio e della comprensione più profonda. Solo in questo modo, superando un primo pur necessario momento divulgativo, si potrà dare qualcosa in più, e si potrà avere, tanto per rimanere nel circoscritto campo degli studi folklorici, un *corpus* delle tradizioni popolari.

Ho capito anche che nella Val di Comino è in corso un grande sforzo da parte di tanti per dare alla valle una statura adeguata a questi così travolgenti tempi.

In questo contesto mi sembra possano inquadrarsi sia le pubblicazioni che le iniziative che vi vanno prendendo fra le quali, solo per rimanere nel campo delle ricerche demologiche, gli studi di Domenico Cedrone, *Calamus* e le iniziative atinati. Quest'ultime hanno prodotto già, e mi sembra di non menzionare il quadro completo, due associazioni culturali, una collana di libri, la riscoperta e la rielaborazione di un mondo quasi dimenticato nel campo dell'alimentazione.

E veniamo a questa pubblicazione.

L'oggetto è "La gloriosa vittima", come è stato festosamente definito il maiale, animale prezioso e utilissimo (anche qui corre l'obbligo di ripetere quanto dicono tutti: del porco si utilizza tutto), sinonimo di sporcizia (non solo fisica ma anche morale: "sei un porco" è un'esclamazione che svela tutta l'interiore negatività di un essere umano) ma anche di infinite bontà culinarie e diventato, con l'economia del *saltus*, l'animale più importante per la sopravvivenza degli europei.

Il porcaro (quanti ne hanno dedotto il cognome!) è stato un mestiere molto frequente, ma si può affermare con sicurezza che quasi tutte le famiglie di un villaggio dal Tardoantico fino all'Ottocento (ma da noi fino ai primi decenni ed oltre del Novecento) allevavano un maiale.

Qui il discorso diventa interessante poiché, se esiste uno schema di comportamenti pressoché uguali dappertutto (produzione attraverso la numerosa figliolanza della scrofa, ruolo del verro, vendita-acquisto al mercato, allevamento brado nei boschi e nelle campagne con integrazione familiare secondo le possibilità dei tempi, ristretta finale per l'ingrasso che consentiva di portare l'animale a "donare" all'uomo i suoi preziosissimi lipidi, uccisione e conservazione delle carni per il loro consumo durante tutto l'anno a venire) le modalità di queste cose che accadevano cambiano di zona in zona, addirittura di famiglia in famiglia.

Ovviamente molto dipende da certe caratteristiche del territorio (zone più o meno ricche di pascolo o di certi prodotti solitamente impiegati per l'allevamento) e della società (le poche famiglie benestanti spesso o facevano grandi allevamenti per immetterli su mercato o derivavano le carni dai conferimenti contrattuali di contadini sottoposti; il contadino benestante, o possessore di un bosco ghiandifero, ne produceva in più sempre per ricavarne un piccolo lucro o per "necessità sociali" come doni o per "versamenti" finalizzati ad ottenere migliori trattamenti).

Ma a fare la differenza nella società agraria tradizionale sono le *consuetudines loci* così forti tanto da condizionare lo sviluppo, spesse volte rallentato proprio dalla forza della tradizione. Per lo studioso delle società, delle tradizioni popolari e per il demologo questa tradizione è un punto importante poiché essa fissa modalità e differenze così rilevanti per il suo lavoro anche se gli storici e gli economisti, sbrigativamente, collocano queste nel campo delle varianti o delle modalità di differenziazione culturale, poco rilevanti rispetto alle grandi spiegazioni macroeconomiche o dei motivi che stanno sotto i comportamenti umani.

Sia come sia, per noi è importante che qui (nella Val di Comino) ed ora (nei nostri giorni) si stiano raccogliendo queste tradizioni (i comportamenti fissati dalle consuetudini), che siano analizzate per essere comprese sempre più a fondo, e diventino motivo di ripensamenti, di scoperte, di "valorizzazione" (non solo nel senso turistico o di sfruttamento economico, ma soprattutto nel senso del dar valore).

Mi auguro tanto che questo sforzo dei valcominesi duri perché sarà bello ed importante continuare a parlare di queste cose.

Gioacchino Giammaria

IL MAIALE IN VAL COMINO

Vincenzo Orlandi

L'uomo neolitico ha lasciato nella Val Comino indubbe tracce della sua presenza. Da semplice raccoglitore di cibo, nomade e dedito alla caccia e alla pesca, quale era stato nel Paleolitico, egli era divenuto più stabile, aveva affinato le sue tecniche di lavorazione e conosciuto le prime forme di agricoltura e di organizzazione sociale. Con la formazione di comunità stabili, si realizzarono le fattorie con l'addomesticamento e l'allevamento di animali, come il maiale.

Ben pochi degli animali allevati dall'uomo hanno subito una così profonda trasformazione come quella avvenuta nel maiale. Per il suo comportamento è improbabile che sia stato addomesticato prima che le comunità umane si dedicassero all'agricoltura. Le tribù nomadi, infatti, avrebbero avuto difficoltà a spostarsi, portandosi dietro un animale relativamente lento e ostinato, mentre è possibile che l'uso del maiale si sia diffuso da un villaggio ormai stabile ad un altro.

Il suo uso principale fu quello di sgombrare il terreno; il maiale, infatti, grufola cercando il cibo e fruga con il naso per terra, si nutre di ghiande e di altri frutti a terra, di radici e di tuberi e in questo modo distrugge alberelli, anche sradicando piccole piante e cespugli poco sviluppati. Allora l'erba ricopre il terreno ed è per questo che sembra che dal neolitico¹ in poi siano stati usati dai nostri agricoltori per ripulire il terreno e per trasformare zone boschive in terre arabili e da pascolo.

Nell'antichità² per quanto riguarda le specie domestiche più comuni, essi fanno supporre che i maiali in Val Comino fossero allevati per soddisfare il fabbisogno di alimentazione carnea. Questo perché oltre al bestiame, la valle era intensamente coltivata, a differenza delle zone limitrofe dove l'allevamento del bestiame era più importante dell'agricoltura. Specialmente nelle terre dei Carecini e dei Pentri³, in buona parte inadatte alla coltivazione, sviluppò talmente la pratica dell'allevamento, tanto da divenire nel IV e V sec. a.C. una regione molto importante nel campo dell'allevamento dei maiali⁴.

Nella necropoli italica di Monte Santa Croce (Comune di San Biagio Saracinisco), risalente ai secc. VII-II a.C. risultano attestate pratiche quali l'offerta di cibi per il simbolico pasto del defunto o la frantumazione rituale dei vasi utilizzati per la libagione funebre; infatti negli scavi sono venuti alla luce denti di animale come il maiale e il cinghiale. La conquista del territorio da parte dei Romani portò sostanziali cambiamenti sugli usi e costumi delle nostre popolazioni. Notevole importanza infatti ebbe così l'allevamento del maiale che era uno degli animali domestici di maggior pregio ed era immolato sugli altari accanto a buoi e a pecore (*suovetaurilia*).

La mitologia è ricca di riferimenti sul maiale.

Nell'ottavo libro dell'Eneide, ad esempio, Virgilio mette in relazione il nome di *Alba Longa* con il prodigio della scrofa bianca (*alba*), che dando alla luce trenta porcellini indicherà ai Troiani il numero di anni (trenta appunto) che dovranno trascorrere per la fondazione della nuova città (*Aen*, VIII, 42 ss.).

In realtà sulla fondazione di *Alba Longa* esistono numerose e spesso discordanti versioni di complessa interpretazione: ad esempio in alcune narrazioni viene introdotto il mito della scrofa in relazione alla fondazione di *Lavinium*, mentre in altre esclusivamente in relazione alla fondazione di *Alba*. Oppure ancora, il numero dei trenta porcellini in altre versioni indicherebbe le trenta città fortificate da Enea nel Lazio⁵.

Nella Provincia di Frosinone sia il numero medio di capi di bestiame presenti in ogni azienda, sia la loro composizione è nettamente inferiore alla media italiana. Ben diversa era la situazione in epoca romana⁶, quando la base dell'economia nella valle del Liri era costituita dalla pastorizia e dall'allevamento del bestiame, per cui sembra che il rifornimento di carne per il mercato di Roma "dipendesse", almeno in parte, da questa regione del territorio volsco⁷.

Ci sono pervenute diverse raffigurazioni del maiale e, più frequentemente, del cinghiale, accostati a divinità greco-romane ed italiche. Nel museo civico archeologico di Atina, ad esempio, si conserva una iscrizione a carattere funerario (CIL X 5073) - *Munnia, sacerdotessa di Cerere* - con dedica a *Munnia*, figlia di *Caio*, sacerdotessa di *Cerere*. All'interno del riquadro modanato presenta la raffigurazione di una scrofa (animale che si immolava alla dea) e di un coltello (*culter*) sacrificale. *Cerere*⁸ era la dea italica della Terra, patrona della fecondità agraria e protettrice dei morti; come tale ebbe stretti rapporti di analogia con *Tellus*, antica divinità romana della Terra. La sua festa, *Cerialia*, era celebrata con sacrifici e ludi il 19 aprile. A lei e a *Tellus* venivano sacrificate sia *la porca praecidanea*, scrofa uccisa prima della mietitura a scopo propiziatorio ed espiatorio verso le eventuali trasgressioni alle pratiche dovute ai defunti, sia *la porca praesentanea*, uccisa in presenza del cadavere come offerta funeraria. La dea univa nella sua duplice natura la vita e la morte, come la terra da cui nasce la vegetazione e in cui giacciono i morti⁹.

Al simbolismo che unisce la vita e la morte appartiene un altro importante reperto esposto nel Museo di Atina. Si tratta di un enorme leone in pietra che accovacciato trattiene con una zampa la testa di un cinghiale, a simboleggiare il trapasso dalla vita alla morte.

Cerere, dea anche della crescita e della fertilità, aveva il suo culto a *Formiae*, dove troviamo due sue sacerdotesse: *Caesia No. F.* (CIL I² 3110 = X 6103) e *Sallustia Saturnina, sacerdos deae Cereris* (CIL X 6109). Il culto si era largamente diffuso in Campania, ed a Pompei *Cerere* sembra essere stata la deità principale più antica, anche se *Venere* divenne più importante più tardi. Poiché durante il loro mandato le sue sacerdotesse dovevano vivere separate dai mariti, *Cerere* divenne la dea del divorzio. *Cerere* si adattava bene a *Formiae* che ha già di per sé una funzione intermediatrice tra Roma e la Campania¹⁰.

È una caratteristica della *koinè* culturale dell'Italia Centrale, a partire dal IV sec. a.C., la presenza di santuari. Riguardo a *Cerere* nell'antico territorio di *Aquinum* era stato innalzato un tempio a *Cerere Elvina*. Due opere ricorderebbero l'esistenza di un tempio di *Cerere* ad Alpino. Allo stesso modo A. Lauri scriveva di un tempio di *Cerere* ad Alvito (loc. S. Maria del Campo). Infine un'iscrizione, situata nella chiesa di S. Pietro a Campeo di Roccasecca, si riferisce al culto della stessa dea.

Nei santuari i fedeli, per ottenere la protezione degli dei, offrivano doni votivi (statuette fittili o bronzee, c.d. votivi anatomici, oggetti fittili, ceramiche di diverso tipo, monete, ecc.).

In riferimento a *Cerere*, in alcuni depositi votivi del circondario connessi con questa divinità sono stati trovati oggetti in argilla raffiguranti maiali e cinghiali. Tra gli altri ricordiamo il deposito votivo di Pescarola-Casalvieri, il deposito votivo di S. Casto-Sora, i depositi votivi dell'Antera e di Pozzo Favito di Casamari-Veroli¹¹.

Sempre nel Museo di Atina si conserva l'epigrafe sacra (C.I.L., X, 5046), di età imperiale, con dedica fatta a *Marte Numterno* da *Achille*, liberto e procuratore dell'imperatore e da *Ulpia Nice*. *Marte*, dio primordiale degli animali, estendeva il suo potere e il suo protettorato anche sui maiali, sul bue aratore e sul gregge - in quanto deità delle colture - e sui cavalli da battaglia. Gli era stato dedicato Marzo, il mese in cui la natura rinasce e germoglia, e la festa primaverile degli *Ambarvalia* in cui gli veniva offerto il sacrificio dei *Souvetaurilia* (maiale, agnello, vitello) in quanto *numen* protettore del benessere agricolo¹².

Decisiva per il nostro territorio fu soprattutto l'invasione longobarda (anno 569), che a poco a poco diffuse consuetudini economiche e alimentari diverse da quelle romane; fra queste consuetudini nate in una civiltà seminomade, che amava sfruttare la natura per ciò che spontaneamente offriva, aveva un posto di grande rilievo l'utilizzo dei boschi per il pascolo dei suini.

Nella società longobarda le due categorie facevano parte dei "servi"; i porcari erano addetti all'allevamento di greggi di maiali ed i massari alla coltivazione delle tenute¹³. D'altro canto nel famoso *Editto di Rotori* si sosteneva che i porcari potevano allevare sia maiali che cinghiali per rendere la razza più resistente.

Il quadro dell'economia agricola italiana al tempo dei Longobardi era caratterizzata da una densità demografica bassissima (un documento attesta la presenza di 63 contadini in un appezzamento che comprende 1400 ettari arativi e una selva in cui pascolano 7.000 maiali).

Fin dal sec. VIII in epoca longobarda si era andato delineando un tipo di economia chiusa, che preludeva all'economia curtense dell'età carolingia. Questa era tutta incentrata sulla "*curtis*", che era una unità aziendale divisa in due parti: l'una padronale ("*pars domenic*"), che comprendeva la residenza e la terra del padrone, lavorata dai suoi servi; l'altra, dei coloni o massari ("*pars massaricia*"), che era suddivisa in vari poderi o mansi, coltivati ciascuno da un colono, libero o servo.

Costoro ogni anno erano tenuti a consegnare al padrone una parte dei loro raccolti e a prestare gratuitamente le "*corvées*" ovvero determinate giornate di lavoro. Attorno alla villa-fattoria del padrone si raggruppavano le povere case dei servi e dei coloni, vi sorgeva una cappella o chiesa per il culto e vi si amministrava anche la giustizia¹⁴.

I monasteri si garantirono la proprietà dei fondi che fruttavano migliaia di moggi di grano, di carri di fieno, di anfore di vino, e di selve in cui pascevano migliaia di maiali¹⁵. I benedettini ebbero un contributo fondamentale nello sviluppo economico-sociale della Valle: allevavano bovini, ovini, suini, pollame, mungevano, facevano formaggi, macellavano, salavano, trasformavano, producevano foraggi, cereali, macinavano e ancora fornivano frutta alla comunità.

Le prepositure e il territorio della Val Comino vengono messi a ferro e fuoco dalle orde saracene (881-915). Distrutti i raccolti, rubati gli armenti, uccisi i numerosi maiali allevati. Passato il turbine saraceno che aveva distrutti i raccolti, rubati gli armenti, uccisi i numerosi maiali allevati, le popolazioni superstiti lasciarono i rifugi e fecero ritorno ai loro villaggi già miseri ed ora distrutti o depredati.

Bisognava innanzi tutto ricostruire il patrimonio fondiario, che era andato disperso ed usurpato nel lungo tempo di abbandono. Le terre poste ben presto a coltura, cominciarono a dare i loro frutti e col passare del tempo, mediante le oblazioni dei fedeli, ricostituirono gli allevamenti, compreso quelli dei maiali che tanto servivano alla comunità.

Così nel sec. X le popolazioni rurali, che vivevano da secoli nel fondovalle e nelle pianure, agglomerate in ville e casali, per ragioni di sicurezza e di difesa, andavano concentrandosi sulle alture in luoghi fortificati con proprie pertinenze, guadagnando anche nuovi spazi agricoli per giustificare l'espansione demografica.

Le pertinenze ("*pertinentiae* ") erano costituite da prati, pascoli, boschi, canneti e simili, che servivano alle prime necessità degli abitanti dei castelli, delle "*curtes*" e dei casali. Qui veniva allevato il maiale allo stato semibrado, veniva cioè lasciato vivere nei campi dove poteva pascolare liberamente; di tanto in tanto il porcaro aiutava gli animali nella raccolta del cibo: con un bastone scuoteva i rami delle querce in modo che le ghiande cadessero a terra e i maiali potessero mangiarle.

Da una serie di documenti di età carolingia (secc. IX-XI) riferiti ai cicli dei mesi, apprendiamo che la seconda metà dell'anno è consacrata interamente ad attività agricole. Tre mesi sono illustrati esattamente con gli stessi soggetti: fienagione in luglio, mietitura in agosto, abbattimento del maiale in dicembre¹⁶.

Per comprendere che il maiale è stato sempre un alimento essenziale alla sussistenza, è sufficiente ricordare che nel Medioevo esso era un bene inalienabile e pertanto non soggetto ad ipoteca¹⁷. Chi osava rubare il maiale veniva punito con sanzioni durissime¹⁸.

Nel centro abitato di Settefrati, in tre blocchi calcarei sovrapposti che formano la cantonata, sono scolpiti alcuni fregi decorativi a sbalzo. In quello più alto sono rilevabili due figure di animali e una rosetta a sei petali. Per le due prime figure si tratta ovviamente di una scena di caccia: pare, un

cinghiale (a sinistra), attaccato da un toro; il primo, in fase di arretramento, il secondo in posizione di attacco¹⁹.

Ricordiamo poi i "servizi" e i "salutes" che gravavano sulle terre "de servitio". I primi erano le giornate di lavoro; i secondi erano donativi che il possessore di terre "de servitio" doveva presentare al suo signore in occasione delle feste o delle maggiori ricorrenze dell'anno. Tutti i castelli della Terra di S. Benedetto erano soggetti a tali gravami ed obbligazioni²⁰. Intorno alla fine del XIII secolo alcuni locatari terrieri, vassalli, dovevano annualmente al monastero di S. Pietro Celestino di Sora diversi donativi, consistenti in quantitativi di *spelta*, di vino, porzioni di maiali ed uova, da consegnarsi in determinate ricorrenze: a Natale, a Pasqua, nel mese di maggio e nella festa di S. Maria di agosto²¹.

Anche la Val Comino, ovviamente, era soggetta a tali obbligazioni: un episodio fra tutti. *Fra Riccardo de Fractis*, preposto di S. Nazario (in territorio di Casalattico) il 30 marzo 1273 confermava ad alcuni abitanti di Casale, metà del tenimento, che *fra' Landolfo* di Atina, allora defunto, all'epoca in cui era preposto di S. Nazario, concesse al loro zio Benedetto. Tra le condizioni, quella che per tutto il podere lo zio Benedetto a Natale era obbligato a dare una spalla di porco o altrimenti quattro *provesini*²² e una pizza. Ridottisi poi il podere a metà, i suoi nipoti dovevano offrire anche loro a Natale, una spalla di porco, in mancanza *quattro provesini*, e una pizza; il 1° maggio, una pezza di cacio e una pizza²³.

Dallo Statuto di Sora, importante strumento amministrativo risalente al 1535, apprendiamo che i pastori potevano accedere nei boschi, nelle selve e nelle aree destinate alla messa a dimora di nuove piante di castagno con maiali²⁴, capre e pecore nel periodo compreso dalla metà di ottobre alla festa di S. Martino (11 novembre). È interessante osservare come le norme statutarie permettevano a coloro che avessero sorpreso animali a pascolare abusivamente nei boschi di castagni di catturare o uccidere un esemplare ogni dieci capi degli stessi presi²⁵.

I furti o sequestri di animali erano molto frequenti.

Dal Palombo, storico atinate, apprendiamo che agli inizi del seicento²⁶ nelle campagne di Atina si registrarono numerosi furti di maiali.

Sebbene siano soprattutto un'enorme riserva di carne e di grasso da cuocere, i maiali furono adoperati anche per altri usi. Talvolta furono usati come animali da tiro. Inoltre furono usati per radunare il bestiame, per il riporto della selvaggina e per cercare i tartufi che crescono 30-60 cm. sottoterra. Nel territorio di Campoli Appennino, a detta del Castrucci²⁷, "*vi si trovano tartufali (tartufi) e brugnoli in abbondanza e di tutta bontà. Sono li cittadini la maggior parte agricoltori, pastori di pecore, guardiani d'armenti, de' quali ve n' hanno copia, ed in particolare di porci e pecore...* ".

Nel XVIII secolo i grandi allevatori di maiali cercarono di creare nuovi incroci e di migliorarne l'alimentazione; poiché era aumentata la richiesta di lardo, essi cercarono il modo di ottenerli più grassi, ottenendo così un maiale che era una specie di palla con minuscole zampe.

Un ruolo importante nella cultura popolare hanno svolto l'immaginario antico e le fiabe.

Ad esempio il diavolo, come si racconta, era anche antagonista di Sant'Antonio Abate: "*Sant'Antonio nel deserto allevava un maialetto, ma il demonio maledetto ce l'andava a disturbar*"²⁸. In contrapposizione alle forze del male, nasce nei miti e nelle leggende la figura del mago taumaturgo cristiano. A Terelle... *i bambini affetti da rachitismo venivano unti con la cotica di un maiale, non dovevano lavarsi per tre giorni e infine facevano il bagno nell'acqua tiepida in cui era stata cotta la "sogna" (pasta fatta in casa con acqua, farina e senza uova)*²⁹.

"Un tempo l'agricoltura e la pastorizia erano le attività preponderanti di Terelle. Si allevava il maiale, di cui si consumava tutto, eccetto i prosciutti, che si vendevano e col cui ricavato bisognava ricomprare il maialino da crescere e uccidere l'anno successivo. Il maiale di Terelle è stato sempre

ricercato per l'ottima qualità della carne, fatta soprattutto con le ghiande di quercia, cerro e leccio, localmente chiamato lecine ³⁰.

Alcuni toponimi individuati nella conca della Val Comino richiamano nello specifico il maiale. Ad Alvito ricordiamo la località *Colle di Majali*, *il fosso del Majale* e desta curiosità la contrada *Amico Porco*; è importante ricordare il fondamentale ruolo rivestito, ancora per tutto il secolo scorso, nell'alimentazione umana della Media Valle del Liri dalla carne porcina...³¹.

NOTE

¹ In via generale si può affermare che l'addomesticamento e l'allevamento del maiale sarebbe avvenuto in Cina nel 4.000 a.C., e che dalla Cina l'allevamento si sia poi diffuso negli altri paesi asiatici. I più antichi resti fossili del maiale domestico sarebbero quelli rinvenuti nella caverna dello Spirito, al confine tra Birmania e Thailandia che risalirebbero a 10.000 anni a.C. e quelli di Anau, nel Turkestan, resti che il Duerst fa risalire a 6.500 anni a. C. In Occidente l'addomesticamento sarebbe avvenuto nell'età Neolitica, epoca alla quale appartengono numerosi resti di suini rinvenuti nei villaggi lacustri della Svizzera. Con l'invasione ariana dell'Europa, l'allevamento si è diffuso nelle contrade meridionali.

² Quale influenza ebbe sui popoli nelle varie epoche? Presso gli Assiri e i Babilonesi, ad esempio, l'allevamento del maiale doveva avere scarsa importanza e rare sono, infatti, le raffigurazioni di questo animale, di cui, peraltro, fa cenno la legge di Hammurabi del 2.250 a.C.. Il maiale in Egitto è animale da lavoro impiegato per calpestare il grano, perché i loro zoccoli lasciavano sul terreno una impronta della profondità giusta a cui doveva essere seminato. Per ragioni igieniche e dietetiche gli Israeliti e poi i Maomettani, vietarono il consumo delle carni suine. Secondo la tradizione araba, nel Marocco se si chiude un cinghiale in una stalla esso allontana le epizoozie: infatti, essendo una bestia impura è il rifugio preferito del demone o genio. Troviamo un maiale domestico presso i Persiani protostorici degli altipiani iraniani (ca. 1.000 a.C.). Notevole importanza ebbe, invece, l'allevamento del maiale presso i Greci, come ne fanno fede, fra l'altro, numerose opere a cominciare dall'Iliade e dall'Odissea, e riproduzioni artistiche. Chi non ricorda Circe, maga figlia del dio Sole, abitante a Eea, che trasformò i compagni di Ulisse in porci cibandoli di ghiande di leccio, di quercia e il frutto del corniolo; oppure Eumeo, guardiano di porci, fedele servo di Ulisse. L'agricoltura e l'allevamento (maiali e pecore, bovini, cavalli) costituivano la base dell'economia celtica. I prosciutti celtici erano non solo famosi in tutto il mondo antico, ma anche un elemento importante del loro corredo funebre. Nella vita e nell'economia di questo popolo, l'allevamento del bestiame aveva parte ben più cospicua della caccia. Nel libro IV della sua Geografia, Strabone afferma che l'alimentazione dei Celti "consiste in latte e vari tipi di carne, soprattutto quella di maiale, "fresca e salata", soggiungendo che esportavano grandi quantitativi di carni salate non solo a Roma, ma anche in altre regioni d'Italia. Il maiale era l'unico animale domestico la cui esclusiva destinazione era quella di fornire carne. Il maiale aveva un ruolo importante anche nelle credenze religiose celtiche. Veniva spesso sacrificato o seppellito con il defunto, a volte intero o per metà, ma più spesso in sezioni, per esempio prosciutti con relative ossa. E certo che le figurine rappresentanti cinghiali hanno anch'esse significato religioso o totemico.

³ SALMON, *Il Sannio e i Sanniti*, p. 73.

⁴ Di pari passo con la vicina Lucania, che appunto cominciava oltre il Sele, onde i Romani chiamavano Lucaniae le salsicce, da cui il nome Luganea rimasta loro nell'alta Italia [Campania Lp. 117].

⁵ *Enea nel Lazio...*, p. 18

⁶ Ai Romani piaceva molto la carne di maiale e avevano emanato una serie di leggi per la macellazione e la vendita. Sperimentarono così il metodo per conservarle e infatti sin dal sec. II a.C. si ricopriva la carne col sale ed altre spezie per poi trasportarle facilmente in vari luoghi senza che si guastasse.

⁷ MOLLICONE M. - RIZZELLO M., *La Valle del Liri...* p. 113.

⁸ Nella famiglia romana dopo un decesso si sacrificava a Cerere, dea della nascita e della morte, una scrofa. D'altro canto i riti romani, che consistevano in una celebrazione annuale (sacrum anniversarium Cereris) e nei Misteri (inizio Cereris) principiavano in preliminari di purificazione e astinenza. Matrone e vergini partecipavano alla rappresentazione dei miti; le matrone recitavano forse la parte di Cerere, e le vergini quella di Proserpina. La scrofa, un animale prolifico, era sacra sia a Cerere che alla greca Demetra, e faceva quindi parte del sacrificio rituale [SARAH B. POMEROY, *Donne in Atene e Roma*, ed Einaudi p. 232].

⁹ CEDRONE C., *Lettura di epigrafi da Atina...*

¹⁰ SOLIN H., *Studi storico-epigrafici...*, p. 141.

¹¹ RIZZELLO M., *I santuari...*

¹² AGIZZA R., *Miti e leggende dell'antica Roma*, Newton & Compton editori, p. 54.

¹³ CEDRONE D., *Tracce linguistiche...*, p. 26.

¹⁴ ANTONELLI D., *Settefrati...*, p. 47.

¹⁵ Carlo Magno imperatore, da capo illuminato, ristabilisce certe regole di convivenza civile, legiferando in tema di agricoltura, ripristinando le colture più tipiche (grano, vite, ulivo) e gli allevamenti più redditizi come i maiali.

¹⁶ Nei calendari medioevali (spesso scolpiti) l'animale onnipresente è il maiale, raffigurato almeno in un mese in tutti i calendari francesi e nel 90% dei calendari italiani. Vengono rappresentati sia il suo pascolo di ghiande nel bosco che il suo abbattimento. Il 78% dei calendari francesi mostrano il maiale al pascolo nel bosco, ma solo il 23% degli italiani, che preferiscono la macellazione. Questi porci sono generalmente piccoli, magri, neri, simili a cinghiali selvaggi. I migliori sono quelli che possono nutrirsi di ghiande: il pascolo nei boschi era di solito autorizzato dalla festa di san Remigio, il primo ottobre, a quella di sant'Andrea, il 30 novembre. In Francia come in Italia sono questi i due mesi riservati a tale operazione (il 60% in ottobre, il 40% in novembre). [J. Le Goff, *Il tempo del lavoro* p. 40-41, in *Storia e Dossier*, ed. Giunti 1988].

¹⁷ CEDRONE D., *Tracce linguistiche...*, p. 27.

¹⁸ Nel Medioevo non si facevano incrociare tra loro i maiali e, a causa della mancanza dell'ingrassamento forzato, il peso della bestia andava da 30-40 a 70-73 chili, inferiore di almeno tre volte alla stazza dei maiali odierni. Avevano un aspetto assai diverso da quelli odierni: venivano infatti allevati in spazi dove potevano muoversi molto, rimanendo perciò magri e snelli, con zampe lunghe e sottili. Abbastanza simili ai loro antenati, i cinghiali, con i quali spesso si accoppiavano. Per questo, nella letteratura dell'epoca, i cinghiali venivano chiamati Porci silvestres o Porci singulares (da cui il francese sanglier e l'italiano cinghiale). Ma qual è la differenza tra i maiali medioevali e quelli dei giorni nostri? Al di là del fatto che allora i porci venivano nutriti a ghiande, faggioline e frutti del sottobosco, mentre oggi sono onnivori, basta osservare i dipinti del XIII secolo per scorgere le maggiori differenze con le razze attuali: la testa era più grande e lunga, il grifo appuntito e non a tappo, le orecchie corte ed erette, le setole ritte sulla schiena. Dal muso emergevano i canini che, a differenza di quanto avviene oggi, non venivano tagliati. Le miniature e gli affreschi mostrano soprattutto bestie di colore scuro, rosso o nerastro, che sembrano prevalere accanto a quelle dal pelo chiaro. Anche la macellazione era differente: nel Medioevo raramente i maiali venivano macellati entro il primo anno di vita (come accade adesso); più frequentemente tra il primo e il secondo, ma anche nel terzo e nel quarto.

¹⁹ ANTONELLI D., *Settefrati...*, p. 8.

²⁰ ANTONELLI D., *Abbazie...* p. 52. *"Ibidem* p.241.

²² Moneta coniata a Provins dai conti di Champagne.

²³ ANTONELLI D., *Abbazie...*, p. 52.

²⁴ Nel Cinquecento a Roma aristocrazia e clero erano i divertiti e sadici spettatori, oltre che organizzatori, di una sorta di "giochi senza frontiere" per la plebe nella ricorrenza del Calendimaggio. La festa con la quale ogni anno i Colonna rinnovavano i loro buoni rapporti col popolo romano veniva celebrata il primo giorno di maggio: la parte più spettacolare si svolgeva nella basilica dei Santi Apostoli, quando dopo la funzione religiosa del 1° maggio, dall'alto delle finestre i Colonna gettavano al popolo che affollava la basilica ogni sorta di volatili. A questo seguiva il gioco della cuccagna. Dal soffitto della navata centrale si faceva pendere, legato a una fune, un maiale grasso, ucciso e sventrato ma non spogliato della cotenna. Il suino appeso era legato a metà della fune e l'altra metà inferiore della medesima, bene insaponata, giungeva fino al pavimento ov'era annodata ad un anello infisso al suolo. Intorno alla cuccagna era eretto uno steccato, affinché i contendenti rimanessero più liberi per l'ardua gara. Quando i campioni cominciavano la gara tirandosi su per la corda, allora i servi addetti alla bisogna versavano subito l'acqua dei tini su coloro che tentavano l'ascensione. Quella pioggia diveniva un vero diluvio non solo sui contendenti, ma anche per gli spettatori. Risultava vincitore quegli che, ascendendo fino alla metà ove il suino era legato, riusciva a tagliare con un coltello i legami che reggevano il premio conteso. Il fatto che una festa di questo genere avvenisse in una chiesa, a quanto pare, non scandalizzava nessuno e anzi vi partecipavano gli stessi frati francescani che ne officiavano le funzioni. Una volta, nel 1525, avrebbe assistito a questa singolare festa perfino il papa, dall'alto delle finestre, divertendosi al lancio dei volatili sulla folla dei fedeli e alla gara della conquista del maiale legato alla corda insaponata.

²⁵ BERANGER E.M. La *"Civiltà del castagno"*...p. 112.

²⁶ Sempre nel Seicento, l'agronomo bolognese Vincenzo Tanara descrive tre qualità di porco; bianco, rosso e negro. Il primo è reputato di non grande pregio dal punto di vista culinario, il rosso viene definito gustoso, mentre dell'ultimo si dice che "ha la carne soda, di più durata dell'altre". In ogni caso si trattava di bestie assai più piccole e leggere di quelle attuali. Le carni di allora sono spesso abbastanza cortece dati i sistemi di allevamento e le limitate possibilità di frollatura. Per questo forse Le Varenne [nel suo volume *"Le Cuisinier françois, 1651"*] dedica tanta predilezione ai pasticci e per questo sono molto impiegati i porcellini da latte. E' diffusa la pratica della "steccatura" con strisce di lardo...

²⁷ CASTRUCCI G.P.M., *Descrizione del ducato d'Alvito*, (1632) ristampa ed. S. D'Aloe, Napoli 1863, p. 129

²⁸ MOLLICONE M.- RIZZELLO M., *La Valle del Liri...*

²⁹ *Ibidem*, p. 73. C'è ancora oggi chi ricorda il monito del nonno, che allontanava le tentazioni dei piccoli nipoti: "Non mangiate il prosciutto, fa male e puzza, perché sta vicino al culo del maiale!". Accadde però che un nipote, chiamato con il nomignolo di Menelicche, scoprì la vera bontà del prosciutto, per cui ogni tanto scendeva in cantina, ov'era gelosamente riposta una cossa, e si lasciava andare a un castigatissimo assaggio. Finì che della cossa rimase solo l'osso. Interrogato, il reo confessò che si era limitato solo a qualche licche. Fu aspramente rimproverato e di lui si disse: Menelicche, a licche a licche se magna na cossa precuite! (Licche sta per leccatina. Cossa sta per coscia).

³⁰ *Ibidem*, p. 487.

³¹ BERANGER E.M., *Il ducato di Alvito...*p. 155-156-1178.