

I salumi

Dialogo di Fagiolino, filosofo, e di Sandrone, norcino

GIANCORRADO BAROZZI

In memoria di
Giovanni Tassoni, folklorista,
e Francesco Campogalliani, burattinaio

Nell'Italia rurale il maiale era considerato il "salvadanaio del contadino". Era tenuto all'ingrasso per un anno intero per essere poi macellato in una sorta di cruento rito sacrificale compiuto nel periodo invernale a opera di uno specialista (il norcino). Nel dialogo, Fagiolino e Sandrone, due caratteristici personaggi del teatro dei burattini, impersonano i ruoli del cittadino acculturato e del campagnolo-norcino (*masalin*). Quest'ultimo rivelerà al compare i segreti della sua "arte", fatta di esperienza diretta e di cognizioni scaturite da un sapere pratico. La conversazione affronterà infine anche temi di più ampia portata antropologica, segnalando la presenza di profonde, inconciliabili divergenze nei valori simbolici attribuiti al medesimo animale dalle varie culture.

F: Oh, finalmente sei giunto, erede di Crisippo!

S: Scusa il ritardo, ma ora dimmi chi mi ha lasciato i suoi beni?

F: Ma come? Non sai che egli fu discepolo del filosofo Cleante e alla sua morte gli succedette come terzo scolarca della *stoà*?

S: Che vuoi che ne sappia un semplice norcino come me di quel filosofo della stufa che tu conosci!

F: Macchè stufa d'Egitto! La *stoà* è la *stoà poikilè*: il portico di Atene dipinto da Polignoto, dove per primo Zenone, il filosofo ellenista, e dopo di lui Cleante di Asso e in seguito Crisippo di Soli tennero lezione di fronte a un immenso pubblico.

S: E cosa c'entro io con Crispino, con Cialtrone e con quel portico di Ignoto?



F: C'entri, eccome! Devi sapere che Crisippo fu autore di oltre settecento libri di argomento filosofico che ebbero nell'antichità una vasta circolazione e godettero di una eccelsa fama, anche se in seguito, purtroppo, tutte le sue opere andarono perdute e di esse non ci è rimasto che un unico frammento.

S: E io dovrei conoscerlo?

F: Sì, perché riguarda proprio il tuo mestiere.

S: Con le tue chiacchiere mi hai incuriosito.

F: Devi sapere che quel frammento di Crisippo, nel corso dei secoli, è stato più volte citato anche da altri autori, tra i quali l'oratore latino Cicerone e il poeta di Recanati.

S: Ma veh! A Recanati ci sono passato col treno un paio d'anni fa mentre andavo sull'Adriatico a farmi le sabbature per i dolori reumatici! C'era il capostazione col fischietto e la paletta, ma non ho visto il poeta!

F: Ma valla a raccontare a un altro! Dimmi tu cosa c'entra il capostazione col sommo Leopardi?

S: Sarà scappato dallo zoo?!

San Cataldo
di Borgoforte (MN)
1982. Maialatura
tradizionale.
L'animale viene
trascinato fuori
dal porcile (foto
Elena Montanari)



Dissetolatura e raschiatura della cotenna del maiale macellato (foto Elena Montanari)

F: Ma chi?
S: Il leopardo!
F: Macchè, animale! Io mi riferisco a Giacomo Leopardi, l'autore dei Canti e delle Operette Morali.
S: Avrà vinto il disco di platino?!

F: Ma cosa stai dicendo?
S: Con le sue canzonette e operette avrà venduto un sacco di dischi e avrà fatto soldi a palate!
F: Ma con te non si può parlare!
S: E perché? Non è quello che adesso stiamo facendo?
F: Sì, ma senza ricavarne alcun costrutto.
S: Ah, se la metti così, lo strutto io so bene cos'è. Adesso te lo spiego.
F: Taci! Non voglio saperlo! Lasciami finire il discorso che avevo iniziato.

S: Quello sul frammento di Crisippo?
F: Crisippo!

S: Sì, insomma, quello lì.

F: Adesso seguimi!

[Fagiolino fa un passo e Sandrone gli va dietro].

F [voltandosi]: Ma cosa fai?

S: Sto seguendoti!

F: Ma non così, intendevo in senso figurato!

S: Ah, ma allora ci vuole l'album!

F: Quale album d'Egitto?!

S: Quello delle figurine.

F: Te le do io le figurine! Mettiti qui, di fronte a me e sta ad ascoltarmi.

S: Dai! Finisci il tuo discorso! Che poi attacco col mio.

F: Ah, ci vuole del bello e del buono per capirti!

S: Tu preoccupati del bello, che al buono *ghe pensi mè!* Ci penso io. Io me, Sandrone Pavirone, *masalin*, norcino di campagna, alto ufficiale della confraternita del salame casalino!

F: Bum!

S: Cos'è scoppiata? Una vescica di budello gentile?

F: No! Sei tu che le spari troppo grosse!

S: Senti chi parla! Ma se è mezz'ora che fai sproloqui a vanvera: prima tiri in ballo i filosofi della stufa, poi la stazione di Recanati, poi mi metti paura con l'animale fuggito dallo zoo, e poi ti metti a parlare di canzonette e di operette. Ma, insomma, non vorrai farmi credere che il tuo sia un discorso sensato, col capo e la coda!

F: Sei tu che fraintendi le cose!

S: Adesso lascia stare i frati, e anche i preti e le suore, che qui non c'entrano niente. Quel che dico io invece sì che ha il capo e la coda, insomma... un codino, corto e riccio.

F: Come quello del maiale! Vedo che finalmente sei rientrato in argomento, perché è proprio del maiale che tratta il frammento di Crisippo citato da Cicerone e riportato dal Leopardi in uno dei suoi celebri dialoghi delle Operette Morali.

S: Eh?

F: Zitto adesso, non fiatare. Fammi fare la citazione: "i porci, secondo Crisippo, erano pezzi di carne apparecchiati dalla natura a posta per le cucine e le dispense degli uomini, e, acciocché non imputridissero, condite colle anime, invece di sale".

S: Io credo al contrario che se Crisippo avesse avuto nel cervello un poco di sale in vece dell'anima, non avrebbe immaginato uno sproposito simile.

F: Bravo Sandrone! Ciò che hai appena detto è esattamente quel che replicò lo gnomo al folletto nel dialogo leopardiano! Mi sa che tu sappia più cose di quel che lasci intendere a prima vista.

S: Sicuro! Anche se, ti giuro, io non so nulla dei discorsi che gli gnomi tengono ai folletti. Ma ci vuol poco, basta avere un pizzico di sale in zucca per apparire più saggio di quel Crispino-ippopotamo, o come diavolo si chiama. E tu non andare a dire in giro che quel tizio è mio parente. Il mio povero nonno, che non aveva scritto neanche un quaderno, la sapeva più lunga di lui e dei suoi settecento libri andati perduti.

F: Ma, Sandrone, adesso parli come un libro stampato!

S: E ti meravigli? Se tu mi avessi lasciato dire, senza interrompermi in continuazione, ti avrei già comunicato quello che so sull'argomento.

F: Sono ansioso di udirti!

S: Ascoltami bene e non interrompermi più con le tue storie di gnomi e folletti.

F: Mi taccio! Su, dimmi!

S: Devi sapere che il maiale (*nimāl*) e le sue carni insaccate sono oggetti di discorso che alludono alla corporeità, all'abbondanza, alle attività del ciclo dell'anno, ai canti di questua, alle manifestazioni spontanee del dono.

F: Dici bene! Natura-lavoro-cultura, formano un composto inscindibile che si declina ogni volta in forme variabili, secondo le aree geografiche e i contesti sociali di riferimento, dando vita a ben precisi nuclei tematici identitari, caratteristici di una determinata comunità.

S: Trovo che il tuo pensiero, caro il mio filosofo, è un po' troppo generico. Qui da noi, per la precisione, il nesso maiale-norcino-insaccati di

carne suina forma un insieme che unisce realtà naturale (l'animale), sapere immateriale (le conoscenze della norcineria) e lavoro materiale (il mestiere del *masalin*). Da tutto questo si ottengono alimenti sostanziosi, pregiati e destinati a una lunga conservazione.

F: Salami! Salamelle! Cotechini!

S: Adesso sì, caro il mio filosofo, *ch'at parli com'at màgni* (che parli come mangi)! *Salàm, salamèle, codghin!*

F: Che belle parole ti escono di bocca!

S: Parole saporite, soprattutto! Che solo a pronunciarle mettono l'acquolina. Conosci il proverbio mantovano che regola i tempi di stagionatura e di consumo degli insaccati?

F: No, dimmi tu qual è?

S: Devo dirtelo in dialetto.

F: Tu dillo come ti viene e io proverò a tradurlo.

S: *Salamèle par Nadàl/ codghin par Carnoàl/ e salàm par Pasqua.*

F: Salamelle per Natale/ cotechino a Carnevale/ e salame per Pasqua.

S: *An gh'è nisùn c'as guasta.*

F: Non c'è nessuno che si guasti. Nei proverbi è racchiusa la saggezza dei popoli!

Impastatura
delle carni suine
macinate (foto
Elena Montanari)



S: E anche quella degli ignoranti.

F: Che acuta osservazione!

S: Parola di Sandrone! Parola di *masalin*! La stagione della maialatura è l'inverno e il suo momento più propizio cade intorno al giorno di Sant'Andrea (30 novembre): "*Par Sant'Andrea/ ciàpa l'pòrch par la sèia*".

F: Per Sant'Andrea/ acchiappa il porco per le setole. Il calendario contadino è governato dai santi.

S: Oltre a Sant'Andrea ce ne sono degli altri, di santi, che hanno a che fare coi maiali. I salariati agricoli (*salariai*) erano soliti anticipare di qualche settimana la macellazione del porco che avevano allevato a soccida (a *sòsda*) prima che venisse a scadenza per San Martino (11 novembre) il contratto da loro stipulato col padrone di casa e quindi prima di dovere affrontare il trasloco delle masserizie di famiglia ad altra corte (*far San Martin*). In ogni caso la tradizione locale sconsigliava di uccidere il maiale a luna crescente (*lùna növa*) e nella ricorrenza di sant'Antonio Abate (17 gennaio), il protettore degli animali, tradizionalmente effigiato in compagnia di un porcellino.

F: Ma che proprietà di linguaggio che hai acquistato! Mi meravigli! Parli meglio di Frate Indovino!

S: Sarà perché quel che adesso ti sto dicendo è frutto della mia esperienza diretta e quando le cose le fai in prima persona trovi anche le parole giuste per esprimerle! L'uccisione domestica del maiale si svolgeva dunque negli spazi aperti della corte rurale e cominciava di buon mattino, poco prima dell'alba. Io arrivavo sul posto in bicicletta coi miei ferri del mestiere avvolti in un fagotto e gli uomini di casa mi davano man forte facendo uscire il maiale dal porcile posto sotto il forno esterno che dava sull'aia. Con un rapido gesto infilavo l'accoratoio (*al còrâr*) nello sterno dell'animale e, a quel punto, si precipitava fuori dall'abitazione la massaia con una teglia di rame (*tégia*) per raccogliere il sangue che sprizzava dalla ferita mortale. Quel sangue non andava assolutamente sprecato e lo si utilizzava per confezionare una specie di torta (*torta 'sangh*), condita con spezie e gherigli di noce e addensata con farina. Le operazioni successive consistevano nel dissanguamento dell'animale, nella dissetolatura e pelatura della cotenna gettandovi sopra dell'acqua bollente, scaldata all'aperto in un paiolo di rame, e raschiandola con l'aiuto di un apposito attrezzo: la rassa, nello squartamento a colpi d'accetta (*sguröt*), nella pesatura a occhio delle mezzene (*s-ciàpe*), nell'asportazione, lavatura e cucitura, da parte delle donne di casa, delle budella, che serviranno a insaccare la carne macinata. Le ulteriori fasi di preparazione delle carni di maiale, in vista della loro

conservazione, si svolgevano invece all'interno dell'abitazione rurale. Staccavo le due mezzene del 'nimàl sospese alla scala a pioli appoggiata al muro del portico esterno, che faceva da provvisorio sostegno, le portavo a spalle in cucina, le mettevo sull'asse della pasta (*as da sfòl*) e mi mettevo a lavorarle con cura.

F: In che modo?

S: Prima di tutto tagliavo la carne a morsi, ne facevo tre mucchi distinti che insaporivo con droghe, la cui composizione tengo ancora segreta, e li macinavo nella ruota del tritacarne. Con la polpa più magra facevo i salami, infilando con un imbuto il macinato nel budello. Con la parte minore, tritata più finemente, insaccavo le salsicce nelle budella minute dell'animale, dividendole in rocchi. Con le carni meno pregiate (orecchie, cotiche, muscoli) passate almeno due volte nel tritacarne confezionavo i cotechini, da consumarsi entro un paio di mesi, prima che prendessero a irrancidire. Prima di essere riposti al fresco nella camera dei salami, gli insaccati venivano messi per circa una settimana ad asciugare al tepore del fuoco del camino, appesi a pertiche fatte penzolare dalle travi della cucina.

F: Mi hai fatto un bel quadro della maialatura tradizionale. Sei meglio di un pittore naïf!

S: E non ti ho ancora detto che nella vescica del maiale (*fsiga*), accuratamente detersa e gonfiata, ci mettevo lo strutto (*unt, dulèch*) e che la lingua, staccata dal frenulo e ben lavata, l'infilavo nel salame rituale da cuocere lessa, a scopo propiziatorio, per la festività dell'Ascensione. "Al dì dl'Ascensa/ as magna 'l salàm dla léngua/ par mia pèrdar la sménsa".

F: La semenza di che?

S: Ma del prossimo porcello, quello che verrà "fatto su" l'anno venturo.

F: Non hai ancora menzionato le *grépole*!

S: Questa è una bella curiosità filosofica, che ti fa onore, Fagiolino! Sai che del maiale non si getta via niente?! La carne grassa, di scarto, rimasta dalla lavorazione degli insaccati, la facevo bollire in un paiolo di rame (*paröl*) per estrarne lo strutto da mettere a conservare nella vescica naturale o dentro a pentole di coccio (*pignàte 'd tèra*). Poi la carne non liquefatta, rimasta sul fondo del paiolo, la estraevo con una mestola forata, la strizzavo in una tovaglia di canapa grezza e la pressavo tra due legni appiattiti ricavandone un rimasuglio di ciccioli, le famose *grépole*, da condire ancora calde con droghe e da consumare poi accompagnandole con fette di polenta abbrustolita.

F: Ah, i sapori di una volta!

S: E i rituali perduti!

F: Quali rituali? Alludi al sacrificio cruento del porco?

S: Non solo. Penso alla cena collettiva che immancabilmente concludeva la laboriosa giornata della maialatura. Per consuetudine, come tutti i norcini, anch'io mi fermavo a consumare le primizie del suino assieme ai padroni di casa, e allora non si sfuggiva alla burlesca usanza del *Martinòn*.

F: Il *Martinòn*?

S: Il nome, secondo alcuni, deriva da quello del santo del giorno (san Martino), per altri viene invece da quello col quale per tradizione veniva chiamato il Maiale. Queste informazioni non le trovi di certo nei tuoi libri di filosofia, solo chi come me ha vissuto in prima persona quei momenti li può rievocare con precisione. Stammi pure a sentire. Mentre ce ne stavamo a tavola a leccarci i baffi unti dal grasso dello zampetto e del musetto del maiale, fuori dal portone si levavano gli strepiti improvvisi di una comitiva di questuanti che intonavano un canto di richiesta. Per tutta risposta, dietro l'uscio serrato noi che banchettavamo davamo delle risposte per le rime a quelle profferte, esortando i questuanti a restarsene fuori di casa a "cantàr al Martinòn", fino a che, al termine del rito canoro, dopo una lunga sequela di battute, da una parte e dall'altra, che si facevano sempre più insistenti e beffarde, veniva cantata dall'interno della casa l'ultima strofa accompagnandola con un gesto di accoglienza: l'uscio si spalancava e venivano sturate alcune bottiglie di vino novello. A questo punto le eccedenze della cena venivano elargite ai nuovi ospiti che si fermavano con noi a veglia fino a tarda notte.

F: Così i legami comunitari ne uscivano rinsaldati, grazie al circuito del dono e della reciprocità studiato, anche in altri contesti, da antropologi e etnologi.

S: Le cose che tu citi dai libri non sono che il pallido riflesso di quel che io ho vissuto come mia esperienza diretta. Vuoi mettere la differenza?!

F: D'accordo, caro *masalin*, ma la cultura, quella con la C maiuscola, è altra cosa da quel che tu dici. Non bastano i salami e i canti di questua per farti sapiente.

S: Ma sai che sei un bel tipo! Prima, solo a sentirmi nominare *grépole* e carni insaccate, ti brillavano gli occhi e adesso, invece, che il pasto è finito, ti forbisci la bocca e riprendi a fare il difficile. Macchè maiuscole e minuscole! La cultura, quella vera, ti dico è una sola! Viene dal basso



Preparazione degli insaccati: riempitura del budello (foto Elena Montanari)

e non disprezza i cibi genuini, senza fare distinzione alcuna tra i detti dei tuoi filosofi greci e i miei canti del *Martinòn*.

- F:** Eh no, caro Sandrone, qui ti sbagli! La cultura non è, come credi, quel caos di cose indistinte che hai in mente tu, ma il suo fondamento sta nella distinzione. Il maiale che tanto decanti e le cui carni, quando vado a tavola, gusto anch'io con gastronomico piacere, non è solo un animale buono da mangiare, ma dà anche da pensare. Può diventare un elemento di divisione, si tramuta in un animale simbolico, di cui alcuni si nutrono avidamente, ma che altri evitano di avvicinare per timore di contaminarsi, secondo gli opposti dettami di convinzioni e convenzioni identitarie, dietetiche e religiose, in sintesi: differenze di cultura.
- S:** Ma che cultura sarà mai quella che disprezza il maiale? Non può esserci cultura che si opponga ai cotechini!
- F:** E qui casca l'asino, o nel tuo caso, il porcello!
- S:** Se mi casca nel piatto non mi dispero affatto!
- F:** Dovresti riconoscere che non tutti possono avere i tuoi stessi gusti e che quel che tu e i tuoi compari del *Martinòn* apprezzate, ad altri può procurare invece solo ripulsa e disgusto. Te l'ho già detto: si tratta di differenze di cultura.
- S:** Ma, da che mondo è mondo, il maiale è sempre stato un cibo prelibato e chi afferma il contrario è un incivile.
- F:** Incivile sarai tu!
- S:** Non offendermi! Se non la smetti ti do un fracco di legnate, filosofo dei miei stivali!
- F:** Guarda che con le offese hai cominciato tu per primo!
- S:** Chi? Io?
- F:** Sì, il tuo orizzonte è talmente limitato che non vedi oltre a un palmo dal tuo naso!
- S:** Se continui su questo tono, il naso te lo rompo io!
- F:** Ecco, vedi, come sei fatto? Non accetti il dialogo, parli in dialetto, mangi salami e vuoi menare le mani.
- S:** Perché a te i salami fanno schifo? Non sarai diventato vegetariano o mussulmano?!
- F:** No, a tavola, anch'io li apprezzo come te, ma ammetto che altri abbiano il sacrosanto diritto di comportarsi diversamente e di considerarli tabù.
- S:** Basta che non mi obblighino a fare come loro, si accomodino pure, prego! Così gli insaccati me li papperò tutti io.
- F:** Bravo, Sandrone, vedo che adesso stai cominciando a ragionare come un vero filosofo! Stai per diventare un essere razionale e tollerante, quasi come me.



Il riposo del norcino
a lavoro concluso
(foto Elena
Montanari)

S: Fagiolino, andiamoci a sbafare un cotechino in compagnia.

F: [allontanandosi a braccetto di Sandrone]: Sandrino, Sandruccio, sei come il divino Eumeo, il fedele porcaro di Odisseo...

S: D'ora in poi ti proibisco di nominare tizi che non conosco.

F: Sei troppo ignorante, amico mio, lascia un po' che ti dirozzi con le mie parole.

S: Se non la smetti di dire delle fesserie ti dirozzero io con una bella botta sul groppone!

F: [tira, per tutta risposta, un calcio negli stinchi di Sandrone].

S: [strappa il berretto dalla testa di Fagiolino].

Continuando il loro litigio i due amici si incamminano verso la trattoria all'insegna del "porco arrosto".