

Storia e cultura nella gastronomia in Italia

Il maiale come problema

Porco Corpo

Evio Hermas Ercoli

Bassanio:

Gradite di pranzare con noi!

Shilock:

Già! Per avere a sentire l'odore del porco e

Mangiare parte di quella dimora dove il vostro

Profeta Nazareno faceva entrare con i suoi scongiuri

Il demonio. Io voglio comprare da voi, vendere a voi,

con voi discorrere, passeggiare e via dicendo,

ma non mai con voi mangiare, né bere, né pregare.

Shakespeare, Il mercante di Venezia (atto primo).

Porco Corpo

Dove termina l'area del maiale, termina la cultura occidentale.

Il porco, grande animale totemico, è la metafora della nostra civiltà.

La sua carne fu prediletta dall'uomo come, se non più, di quella di agnello e di capretto. Il maiale selvatico si rivelò subito un animale di grande interesse per l'uomo primitivo, quando da cacciatore nomade inizia a praticare l'allevamento stanziale.

Non conosciamo con precisione la zona d'origine del maiale: vi sono testimonianze di una sua antichissima presenza in Asia, di tentativi di addomesticazione nella zona tra il Tigri e l'Eufrate o nell'Asia orientale.

L'uomo allevò alcuni suini selvatici già dal 6500 a.C. Uno di quei suini selvatici, il cinghiale, è giunto fino a noi per la gioia del palato. L'allevamento si sviluppò probabilmente in Cina prima che in ogni altro luogo della terra. Anche in Europa, in epoca neolitica, si banchettava con carne di *sus palustris*, volgarmente conosciuto come maiale delle torbiere.

La diffusione in larga scala dell'allevamento avviene in epoca precristiana e le prime notizie del suino risalgono alla Grecia, ai Balcani, fino all'Europa centrale.

Bestia onnivora, prolifica, adattabile ai cambiamenti climatici, fornitore di carne di ottima qualità ed in abbondante quantità, il maiale è praticamente da sempre presente nell'alimentazione dell'uomo.

Nella romanità pagana era contrassegno di purezza.¹ L'usanza nell'occidente romano era quella di sacrificare un maialino da latte. In occasioni particolari si immolava un animale adulto o in determinati casi una scrofa per celebrare un trattato di pace o una festa nuziale.

Proprio il maiale era garante con Giove dei trattati. Ricorda Livio: *uti ea hic hodie rectissime intellecta sunt*, altrimenti, *illo die*, Giove lo colpisca *sicut ego hunc porcum hic hodie feriam*.²

¹ Le testimonianze romane del ruolo svolto dal maiale nel culto sono innumerevoli e vanno dal III secolo a.C. al II d.C., con moltissimi riferimenti espliciti: Plauto, *Maenechmi*, II, 2, 16; Varrone *Rerum Rusticarum Libri*, II, I, 20; Plinio il Vecchio, *Naturalis historiae libri*, V, 77; Verrio Flacco *De verborum significatu*, riportato dal *Commento* di Pompeo Festo.

² George Dumezil, *La religion romaine archaïque*, Payot, 1974. pag. 52

Le *suovetaurilia* erano cerimonie importantissime che si svolgevano ogni cinque anni durante le quali insieme al toro e all'agnello con grande solennità veniva sacrificato il maiale. I romani collegavano ai suini anche tutta la simbologia della fecondità.

Dice Ovidio: *Propiziate le madri delle coltivazioni, Tellus e Cerere, con la loro spelta e con le interiora di una scrofa gravida. Cerere e Tellus svolgono una stessa funzione: l'una dà alle colture l'origine e l'altra il luogo.*³

Il sacrificio del maiale svolgeva un particolare ruolo per scongiurare la follia, che i romani temevano moltissimo e consideravano come la terribile pena che gli Dei riservavano ad ignari peccatori.

La devozione dei romani per il porco non era casuale: una volta sacrificato agli Dei, offriva all'uomo tutto se stesso per la cucina e per altri usi. La bestia trovava la sua naturale e definitiva conclusione sulla tavola.

Il maiale veniva mangiato soprattutto arrostito. Per il resto sono i romani quelli che anticipano le soluzioni alimentari odierne. Il metodo di conservazione più diffuso era la salagione. Altri metodi erano la seccagione e l'affumicazione, l'immersione nel suo stesso grasso o olio e l'insacco in appositi involucri. E' proprio allora che la coscia del maiale diventa l'elemento di maggior pregio ricavato dal suino.

Catone e Columella riportano le prime sperimentazioni e tecniche empiriche di *stagionatura* per molti aspetti simili a quelle attuali.⁴

Nell'antica Roma la parola *salumen* significava *un insieme di cose salate*, soprattutto di carne di maiale. Di certo l'arte di far salumi e prosciutti è nata dall'esigenza di far durare il più a lungo possibile la scorta alimentare rappresentata dal maiale.⁵

Malgrado questi straordinari requisiti la vita pubblica del maiale non è stata e non è ancora una vita tranquilla!

Animale non puro equivoco incompatibile nella sua ambigua fisicità, il piede forcuta senza essere ruminante, non poteva obiettivamente pretendere una buona stampa!

³ George Dumézil, cit., pagg. 218 e 323. I romani li sacrificavano alle divinità preposte alla fecondità della terra: la *sus pliena* a Tellus; la scrofa a Cerere in occasione dei Cerealia, in esplicita contrapposizione al bue. La *porca praecidanea* veniva offerta a Tellus e a Cerere prima della mietitura.

⁴ Columella Lucio Giunio Moderato, *De Agricoltura*, Venezia, 1544.

⁵ André Jaques, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Parigi, 1961.

I Brahmani dell'India considerano da sempre un atto impuro cibarsi di animali erbivori, e giudicano gravissimo peccato mangiare carne di animale carnivoro domestico o selvatico. Figuriamoci il maiale che è erbivoro, carnivoro, domestico e selvatico! Niente dunque è più sconveniente come la carne di porco. Concentra in sé tutte le peggiori caratteristiche: si nutre d'immondezza e solo le caste più umili si espongono ai rischi dell'allevamento.

Nella *Via dell'Esistenza* tibetana il maiale incarna l'ignoranza ed anche nella leggenda omerica Circe trasforma gli uomini di Ulisse in porci.

I guai grossi il porco li trova nella legge mosaica. La religione ebraica condanna il maiale che prende piacere dal fango e dallo sporco. Il divieto per il popolo d'Israele è senza appello: le carni del maiale sono bandite da Dio per l'eternità.⁶

Il cristianesimo è sulla stessa linea. Nel Vangelo il maiale è il ricettacolo del vizio e del peccato. Gesù, in uno dei tanti esorcismi che viene chiamato a fare, si avventura in una pratica bestiale, libera il malcapitato da *una squadra di diavoli* e la fa transitare dal suo corpo in un vicino branco di porci.

Le bestie divengono demoni e dirette da una forza malefica precipitano da una scogliera e affogano nelle acque del mare. La naturale collocazione del maligno alberga nel corpo del porco, creato per accogliere lo spirito immondo del demone.

La parabola cristiana delle *perle gettate ai porci* è divenuta modo di dire comunissimo.

Il cristianesimo medievale conclude la perfida osmosi: male e maiale sono una cosa sola, anzi eresia e lussuria si incarnano nel simbolo terreno del peccato.⁷

San Clemente, con una persistenza di ebraismo rivela, che le carni di maiale sono predilette dalle persone che vivono in maniera sensuale.

Alla tradizione mediorientale e semitica negativa, si contrappone la dura realtà della vita quotidiana. Le abitudini alimentari romane sopravviveranno alla caduta dell'impero, si radicheranno nei costumi della vita rustica e in quelli del proletariato cittadino e alla fine saranno recuperate in chiave cristiana nell'ambito di una cultura subalterna.⁸

⁶ Levitico, VII, 7-8, Duteronomio, XIV, 8.

⁷ Gregorio Magno teorizza l'identificazione tra la bestia e il peccato che i bestiari medioevali porteranno visivamente in tutta Europa.

⁸ A. Di Nola, *Gli aspetti magico – religiosi di una cultura subalterna italiana*. Torino, Boringhieri, 1976.

Il maiale malgrado tutto rimane stabilmente nella vita domestica e ovunque assolve all'ingrato compito di strumento mangia rifiuti e la sua schifosa coprofilia si trasforma, con la magia del metabolismo, in saporitissime carni.

Animale prezioso, con le diverse vivande confezionate con le sue carni, garantisce al popolo la sopravvivenza; vera certezza sociale; elemento ed alimento essenziale nel ciclo delle stagioni.

Negli ambienti infimi non si riesce a ravvedere nel maiale alcun aspetto demoniaco, ma tutta quella carne è quasi un dono generosamente dispensato dalla Provvidenza ai meno abbienti. In effetti il maiale è quello che, tra gli animali domestici, impegna meno rispetto alla cura della stalla ed è più redditizio nelle carni.

Le carni di maiale stanno al centro dell'alimentazione delle classi subalterne, le quali hanno imparato ad attingere dal porco il *tutto* che viene dalla Provvidenza e dal lavoro dell'uomo.

Il cristianesimo medievale si trova costretto a smentire l'anatema del vecchio e nuovo Testamento e punta ad offrire ai consumatori una nuova mediazione culturale.

Il contributo decisivo all'inversione culturale cristiana arriva dalla diffusione nell'Europa occidentale del culto antoniano.

Il caso di Sant'Antonio Abate è clamoroso ed estremamente significativo della volontà della chiesa di mantenere saldi i collegamenti con le esigenze popolari.

Nell'iconografia più antica il maiale incarna ancora il peccato con quell'atteggiamento aggressivo ed immondo degli aspetti carnali che il Santo sconfigge, attraverso la pratica dell'ascesi, con lo strumento della fede.

Più avanti la raffigurazione del Santo evolve ed alla fine si afferma la figura di un porco mansueto, forse il più devoto fra gli animali posti sotto la protezione antoniana.

L'alleanza con Sant'Antonio spezza l'equazione porco = demonio e riconduce l'animale alla sua dimensione domestica e mansueta.

Nelle campagne prevarrà il culto del Santo in veste di protettore dei porci, anche se alcune ambiguità ideologiche saranno dure a morire.⁹

Le due discrepanti tradizioni, quella del diavolo tentatore e quella del maiale prostrato ai piedi del celebre patrono, alla fine sopravviveranno entrambe.¹⁰

⁹ Un caso limite di sostituzione nominale del santo al porco lo troviamo in alcune zone interne dell'Abruzzo, dove chi para i porci e vuole allontanare da sé l'animale dice: *Antuò, vattene*.

I monaci antoniani naturalmente avevano il loro tornaconto nel recuperare l'immonda bestia e per questo *diedero al volgo ad intendere che sant'Antonio fosse in sua vita porcaro e perciò tenero protettore dei porci e della porcheria*;¹¹ così potevano ritirare tra i contadini parte dell'animale macellato. Molti ordini ottennero il privilegio di allevare porci nei conventi e nei luoghi vicini al paese.¹²

Indubbiamente la tradizione culturale di sant'Antonio quale protettore dei porci trae origine da esigenze materiali che si impongono in forme rispondenti alla sensibilità del popolo.

La sua importanza viene desunta dai riti religiosi ed il recupero, da quel momento, diviene sempre più esplicito. Si incomincia ad incontrare il nostro animale in molte citazioni letterarie nelle consone vesti alimentari fuori dalle tradizionali valutazioni ideologiche.

Il più caustico è Giulio Cesare Croce nella descrizione della festa bolognese della porchetta, quando i *galantuomini e le genti basse e di poco conto* stanno insieme democraticamente intorno alla carne di maiale; in realtà i signori si divertono alle spalle degli affamati *che si fariano stellare per un mezzo pezzetto di porco*.¹³

La fame come divertimento: il maiale diventa l'immane protagonista del grottesco degno del migliore teatro della crudeltà.

Alla corte estense c'erano gusti forti. *Il signore ha posto suso uno tribunale in la piaceta del castello uno porco legato per un pede, poi parecchi fachini e famigli armati cum l'armadura tuta da omo d'arme, cum boni bastoni in mano de uno barzo de longeza, e cum li ochi velati dentro a li elmeti; e a sono de le trombette per amazar e*

¹⁰ Lo storico cinquecentesco dell'ordine antoniano, Aymar Falco, ritenne di sciogliere la contraddizione con la leggenda del santo a Barcellona. Sant'Antonio spinto dai grugniti di una scrofa avrebbe soccorso un suo porcellino zoppo e malato. La gente, avendo il santo restituito la salute al sovrano, avrebbe aggiunto a questo miracolo l'immagine del maiale prono in atto di devozione al santo a ricordo delle prodigiose guarigioni.

¹¹ Affermazioni tratte da studi recenti dello storico Vincenzo Padula. Louis du Broc de Sagange, sostiene che, per sfuggire alla morsa dell'equazione demonio uguale maiale, *i norcini, i mercanti di porci, i macellai dapprima, poi i contadini, gli allevatori di porci, i lavoratori della terra* avrebbero preso sant'Antonio per loro patrono.

¹² A. Di Nola, op. cit., pag. 250. Negli archivi priorali di molti comuni marchigiani troviamo numerosissime testimonianze del contenzioso tra conventi e priori sugli inconvenienti del pascolo dei maiali nelle strade di paese.

¹³ Giulio Cesare Croce, *L'eccellenza e il trionfo del porco*, Venezia, Bonfandino, 1605. pp. 63-67.

*guadagnar el porco, si sono bastonati a modo de aseni, e batendosi uno d'essi sopra il porco per tirarlo al fine, ha avuto de le mazate senza modo da li compagni.*¹⁴

Nello stesso tempo però incomincia a farsi strada in ambienti la consapevolezza del valore nutrizionale della carne di maiale che *dà copiosissimo e lodevol nutrimento alle persone che molto s'affaticano, mentre nuoce alle persone delicate e che vivono in ozio.*¹⁵

Si afferma allora quel luogo comune sulle carni suine e sul loro declassamento che ancora perdura: *focose* e non nobili, meritano un apprezzamento solo come cibo popolare.

Il criterio rimane classista anche in cucina. La letteratura dei ricettari e dei manuali, dal medioevo all'Artusi, disistima la carne di maiale. Pochissime sono le pietanze che hanno una loro reale autonomia. A tavola le carni suine svolgono un ruolo di supporto e mai centrale: buone per il condimento con i loro grassi, completano la mensa con gli insaccati.

Anche se riduttive queste novità pian piano ribaltano l'interpretazione negativa della cultura ufficiale. Sono i piccoli testi non specificatamente letterari che erodono la biblica sfortuna del porco. Il contributo di alcuni ricettari di cucina alla sua immagine è fondamentale e se vogliamo di grande rilievo culturale sul piano antropologico.¹⁶

Si afferma l'indiscutibile bontà alimentare dei prodotti ricavati dal maiale, sono *ottimi per cuocere con l'altre carni e per mangiarsi per risvegliar l'appetito, perché (...) fanno saporito il bere.*¹⁷

Arriviamo infine ad un vero *trionfo del porco* con quel trattato straordinario della scienza cucinaria secentesca che è l'*Economia del cittadino in villa* del Tanara.¹⁸

La condanna morale però continuerà a persistere e ancora oggi rispunta prepotente nel linguaggio corrente, dove la parola stessa rimane sinonimo di immoralità. Tutte le maledizioni orientali sopravvivono nell'allegoria. Il termine porco, con i suoi molteplici

¹⁴ Lettera di Bernardino Prosperi ad Isabella d'Este. Archivio di stato di Mantova. Archivio Conzaga, E XXXI 3.

¹⁵ Baldassare Pisanelli, *Trattato della natura dei cibi e del bere ...*, Venezia, appresso Gio Alberti, 1586.

¹⁶ Il contributo di alcuni ricettari di cucina sul valore gastronomico del maiale rimane fondamentale: il trecentesco *Compendium de naturis et proprietatibus alimentorum* di Barnaba de Reatinis, il quattrocentesco *Libro intitolato il Perché* di Girolamo Manfredi, e il citato trattato cinquecentesco di Bartolomeo Pisanelli.

¹⁷ Baldassare Pisanelli, opera citata.

derivati, è l'insulto per antonomasia. Quello di maiale è ancora più osceno. Questi anatemi ricorrenti nel linguaggio di ogni giorno, certamente spiegabili con le abitudini quotidiane dell'animale, ripropongono in versione antropomorfica l'originaria condanna religiosa.

Paradossalmente il ruolo volgare che il termine svolge nella bestemmia dimostra *a contrariis* l'importanza che l'uomo gli attribuisce.

Condannato nella morale pubblica ed isolato nei ricettari di cucina, il porco acquisisce punti altrove. Diventa tema di suggestione letteraria!

Molti autori non ne accennano più marginalmente, ma ne trattano ampiamente. Il XVIII secolo sancirà il definitivo approdo del maiale nella congiunzione cultura / coltura, con la nascita positivistica di una nuova materia, la "suinicoltura".

La scienza si applica seriamente sulla natura, le abitudini ed i comportamenti del maiale vengono analizzati con scopi "filantropici" di allevamento, ingrasso e macellazione del porco domestico. Intere regioni europee si reggono sui modi di manipolare e conservare le carni suine e sul modo di sfruttare ogni loro utilizzazione.¹⁹

Sul versante letterario la rivincita del maiale sarà piena. Nessun prodotto alimentare, escludendo forse il vino che è una bevanda, ha avuto tante appassionate descrizioni.

Una produzione sterminata e continua nel tempo ha tessuto in versi od in prosa l'elogio del porco. Un'involontaria macchina propagandistica che ha avuto un enorme potere promozionale.²⁰

¹⁸ *L'Economia del cittadino in villa Coll'aggiunta delle qualità del cacciatore*, dove troviamo "Del porco e delle centodieci maniere di farne vivande", fu pubblicato a Bologna nel 1644 e ne fecero seguito altre quindici edizioni fino a quella veneziana, presso Giuseppe Bortoli, del 1745.

¹⁹ Nel panorama librario italiano i trattati di agricoltura non mancano: dal *Liber ruralium commodorum* di Pier Crescenzi a *Le vinti giornate de l'agricoltura* di Agostino Gallo, al *Reggimento del padre di famiglia* di Francesco Tommasi, al già citato *L'economia del cittadino in villa* di Vincenzo Tanara.

Sarà la monografia ottocentesca *Delle razze de' porci* del torinese Francesco Toggia, che darà il via agli studi scientifici fino alle attuali conquiste della moderna suinicoltura.

²⁰ Il maiale ha goduto di una produzione letteraria sterminata in versi od in prosa. Possiamo far riferimento solo ad alcuni dei lavori più significativi: l'elogio del porco in termini fiabeschi di frate Ginepro; il menù stilato in rima nel *Saporeto* del Prodenzani; le novelle del Sacchetti e le *Facetiae* di Poggio Bracciolini; i passi del *Morgante* di Luigi Pulci dedicati al fegatello; la copiosissima produzione cinquecentesca fino a *Le Rime* di Agnolo Firenzuola, in lode della salsiccia con le sue pesanti allusioni falliche; i *Capitoli di Messer Pietro Aretino*, con l'esaltazione di "un pezzo di porco del cinghiale", di Lodovico Dolce; la salsiccia ne *Il secondo libro delle opere burlesche* di Mattio Francesi; il sonetto dialettale del veneziano Maffio Venier; le prose del *Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia e d'altri luoghi* di Ortensio Landi e *La piazza universale di tutte le professioni del mondo* di Tommaso Garzoni; il citatissimo *L'eccellenza ed il trionfo del Porco* di Giulio Cesare Croce; le pagine settecentesche di *Le Piacevoli rime* di Vittore Vettori o le *Opere Poetiche* di Carlo Innocenzi Frugoni; per arrivare alle pagine del *Prontuario di vocaboli attinenti a parecchie arti, ad alcuni mestieri, a cose domestiche e altre di uso comune* del secolo XIX di Giacinto Carena; moltissimi nell'ottocento i lavori di

Ogni autore che si rispetti ne ha parlato con ammirazione. Tutti nella letteratura italiana, anche se con fugaci frammenti, hanno trattato del porco in un modo o nell'altro.²¹

Lo stesso risarcimento viene nelle arti, dove troviamo migliaia di immagini del maiale che vanno dalle sculture medioevali alle illustrazioni grafiche del Novecento, dalle miniature gotiche ai soprammobili ottocenteschi. Il maiale è l'unico che tiene testa nell'arte europea al nobilissimo cavallo.

Sensazionale rimane ancora oggi la neoclassica incisione del *Mondo alla rovescia*, dove un innocente e vergineo giovinetto viene sgozzato da seri e laboriosi maiali.

Il maiale costringe la nostra cultura allo straniamento brechtiano della realtà che produce il suo contrario. Dal mondo rovesciato discende la profezia della *Fattoria degli animali* di Orwell. Oggi la fine della storia si è spinta oltre: con la *farmer painture* come naturale scenografia, *Beby, il maialino coraggioso*, si libera della lotta di classe ma finisce prigioniero del taylorismo sociale.

Lo scontro tra male e bene viene traslato nello scontro tra simbolico e reale. L'immagine del porco, schiacciata dalla colpa morale e dall'abbraccio demoniaco, abbandona per sempre il piano spirituale, e si impone sul piano materiale. Sulla somiglianza della carne umana con quella del maiale non abbiamo alcuna prova, ma non è un caso che porco sia l'anagramma di corpo.

Il prezzo che paga l'animale è altissimo! Oggi il trionfo del porco si scioglie in un tragico paradosso: il suo bene coincide con la sua fine!

La bestia, demolita nelle carni, risorge a nuova vita nella fallica salciccia, stendardo emblematico della società occidentale.

Chi è il maiale? La metafora del primato della cultura sulla natura!

colore di Padula, De Nino, Scarfoglio, Bechi, Comisso, Levi; arriviamo alla grande letteratura del novecento con *le poesie* di Palazzeschi, *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa* di Olindo Guerrini, gli epigrammi del *Trastullo di Strapaese* di Maccari, *la cucina futurista* di Marinetti e Fillia, per finire con *il primo libro delle favole* di Carlo Emilio Gadda.

²¹ Frammenti letterari che riguardano il maiale li troviamo in tutti gli autori, e tra i più noti nell'Alighieri, in Boccaccio, nel Folengo, in Gaspare Gozzi, nel Dossi, in grazia Deledda e nel Bacchelli.