

A cura di Eugenio Imbriani
Università del Salento

10 pensieri sul maiale

A cominciare da giovedì 8 gennaio 2014, per dieci giorni consecutivi, abbiamo pubblicato sulla pagina Facebook di «Palaver» dei testi e delle immagini che avevano come tema la figura del maiale, per i motivi che sono spiegati qui sotto. Riproponiamo per i nostri lettori quei dieci pensieri.

Pensiero n 1.

Una delle date più celebrate, per secoli, in tutta Europa è il 17 gennaio, quando cade la festa di sant'Antonio Abate, vissuto, come è noto, in Egitto, tra il terzo e il quarto secolo. La sua iconografia è piuttosto complessa, perché comprende vari attributi del santo, frutto di elaborazioni che fanno data dal tardo Medioevo: l'abito monacale, il bastone a forma di tau, il libro, il fuoco, un maialino e altri animali domestici. Non conviene qui fermarsi a riflettere su questi temi, che, peraltro, sono affrontati in un'ampia bibliografia, ma ci piace sottolineare il curioso abbinamento tra il santo e il porcello, giustificato in vari modi: sarebbe il diavolo da lui trasformato, per esempio, oppure uno degli animali da cortile che allevava nel deserto, o, più correttamente, il simbolo del privilegio di cui gli Antoniani godevano di lasciar pascolare liberamente i loro maiali nelle città; possiamo aggiungere due elementi ulteriori: il 17 gennaio è data canonica per l'uccisione del maiale, tra i contadini, e

inoltre stabilisce, in genere, l'inizio del carnevale, di cui il maiale è simbolo per antonomasia. Per questi motivi, succintamente presentati, ci proponiamo di dedicare un pensiero quotidiano al maiale da oggi al 17 gennaio, e invitiamo i nostri amici a fare altrettanto, attraverso citazioni di opere letterarie, testi popolari, immagini, che vorranno proporre.

Cominciamo dallo straordinario verro di Asgard, la dimora degli dei della mitologia norrena (Cfr. Antonia S. Byatt, *Ragnarök. La fine degli dei*, trad. it. Di A. Nadotti e F. Galuzzi, Torino, Einaudi, 2013: 36):

«Odino, il sovrano degli dei, viveva nel Valhalla, Valhöll, la dimora degli uccisi. Era enorme, sovrastato da un tetto di scudi d'oro, e aveva cinquecento porte. Ci abitavano gli Einherjar, i guerrieri rapiti sul campo di battaglia dalle volteggianti portatrici di scudi, le Valchirie, nel momento in cui venivano uccisi. La battaglia era ciò per cui avevano vissuto. La battaglia era la loro vocazione eterna. Ogni giorno uscivano per sfidarsi all'ultimo sangue. Ogni sera venivano riportati in vita e banchettavano nel Valhöll con le carni arrostite del verro Sährimnir, che, una volta spolpate le sue ossa e bevuto il suo sangue, veniva fatto rinascere, solido e sbuffante, in modo da poter essere ancora macellato, arrostito e mangiato, giorno dopo giorno».

Pensiero n. 2



Félicien Rops (1833-1898)
La tentation de saint Antoine

Il maiale è posto in posizione speculare rispetto al santo nel dipinto in cui è centrale l'immagine sacra/demoniaca.

Pensiero n. 3

La grande antropologa Mary Douglas commenta le note proibizioni alimentari del Levitico, libro nel quale Dio classifica per gli israeliti gli animali in puri e impuri; spiega, infatti, la Bibbia:

«Questi sono gli animali terrestri di cui potete mangiare. Potete mangiare ogni quadrupede con lo zoccolo spaccato e l'unghia divisa e ruminante. Ma tra i ruminanti, o quelli che hanno lo zoccolo spaccato, non mangerete i seguenti: sarà impuro per voi il cammello, poiché, sebbene sia un ruminante, non ha lo zoccolo spaccato; sarà impuro per voi l'irace poiché, sebbene sia un ruminante, non ha lo zoccolo spaccato; sarà impura per voi la lepre, perché, sebbene sia un ruminante, non ha lo zoccolo spaccato; sarà impuro per voi il porco poiché, pur avendo lo zoccolo spaccato e l'unghia divisa, non è un ruminante. Non mangerete la loro carne e non toccherete le loro carogne, saranno impuri per voi».

Ecco il commento di Mary Douglas:

«Certi animali sembrano dei ruminanti, come la lepre e l'irace (coniglio selvatico) a causa del loro continuo digrignare i denti, che fu scambiato per ruminare. Ma è certo che essi non hanno lo zoccolo spaccato e perciò sono nominalmente esclusi; lo stesso per gli animali che hanno l'unghia spaccata, ma che non sono ruminanti, come il maiale e il cammello. Da notare che la sola ragione data dal Vecchio Testamento per astenersi dal maiale è questo suo non conformarsi ai due criteri di classificazione del bestiame; non viene detto assolutamente nulla a proposito delle sue abitudini di cibarsi di immondizie. Poiché il maiale non produce latte, pelle, né lana, non c'è altra ragione per tenerlo

se non per la carne. E se gli israeliti non lo avessero tenuto non ne avrebbero conosciuto le abitudini: la mia ipotesi è che in origine la sola ragione per classificarlo come immondo è che non poteva rientrare, come cinghiale, nella classe delle antilopi, e che in questo si trova sullo stesso piano del cammello e dell'irace, esattamente come è stabilito nel libro». (*Purezza e pericolo. Un'analisi dei concetti di contaminazione e tabù*, Bologna, il Mulino, 1975 [1966], pp. 91-92).

Pensiero n. 4

De magia veterum, Basel 1575:

«Qui vult secreta scire, secreta secreta sciat custodire, et revelanda revelet et sigillanda sigillet, et sacrum non det canibus nec margaritas projiciat ante porcos».

Pensiero n. 5

Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, 1891.

«Maiale arrostito nel latte.

Prendete un pezzo di maiale nella lombata del peso di grammi 500 circa, salatelo e mettetelo in cazzaruola con decilitri 2 di latte. Copritelo e fatelo bollire adagio, finché il latte sarà consumato; allora aumentate il fuoco per rosolarlo e, ottenuto questo, scolate via il grasso e levate il pezzo della carne per aggiungere in quei rimasugli di latte coagulato un gocciolo di latte fresco. Mescolate, fategli alzare il bollore e

servitevene per ispalmare delle fettine di pane, appena arrostiti, onde servirle per contorno al maiale quando lo manderete caldo in tavola. Tre deciltri di latte in tutto potranno bastare. Cucinato così il maiale riesce di gusto delicato e non istucca».

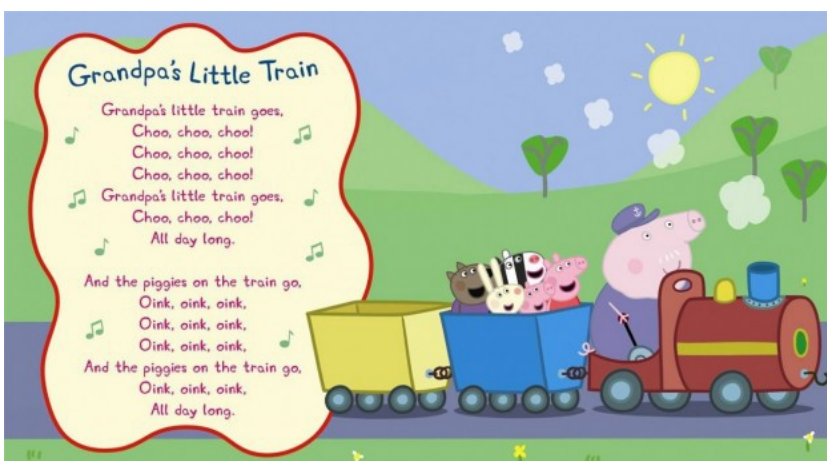
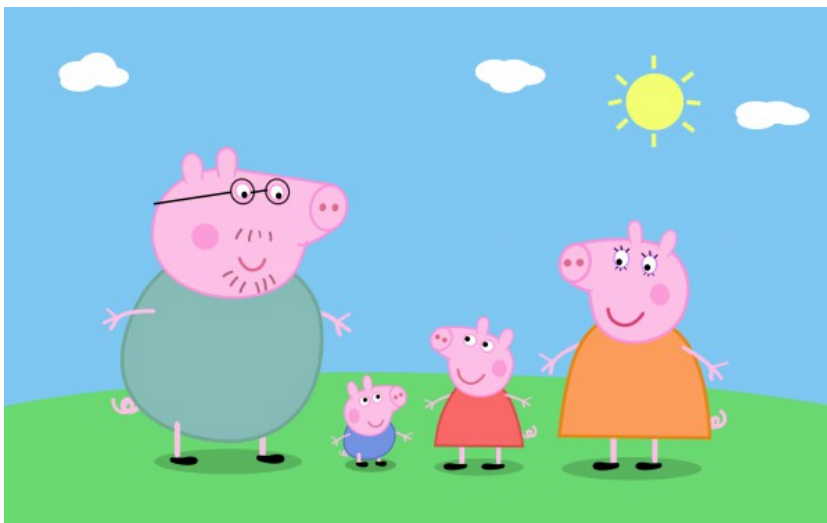
Pensiero n. 6

Petronio, *Satyricon*, 49-50

«... un enorme piatto con sopra quel gran maiale invase tutta la tavola [...]. Trimalchione, dopo averlo guardato ben bene, esclamò: “Che diamine! Questo porco non è stato sventrato. No, per Ercole! Chiamate, chiamate subito qui il cuoco”. Arriva il cuoco, tutto piagnucoloso, e dice che s'è dimenticato di sventrarlo. “Dimenticato?” grida Trimalchione. “E lo dici così, come se ti fossi dimenticato di metterci il pepe o il cumino! Spogliatelo, perdinci!” Subito il cuoco viene spogliato e si trova, pieno di costernazione, tra due aguzzini. Allora tutti cominciarono a supplicare il padrone, intercedendo per lui. [...] Ma Trimalchione, rasserenatosi disse, in una risata: “Visto che hai una così cattiva memoria, sventralo subito qui davanti a noi”. Il cuoco si rimette la tunica, prende il coltello e taglia qua e là il ventre dell'animale, tutto tremante di paura. E immediatamente dalle incisioni scappano fuori, come ci si fossero stati premuti, una filza di salsicce e di sanguinacci. Tutto il servidorame si mette allora ad applaudire a questo gioco di prestigio».

Pensiero n. 7

Peppa Pig



Pensiero n. 8

Nel XIII secolo, in area veneta, Matazone da Caligano compone il *Detto dei villani*, in cui descrive ferocemente le pessime abitudini del *rusticus* (nasce dal peto di un somaro, afferma) e si raccomanda che venga maltrattato con molta applicazione ogni mese dell'anno. A dicembre gli si devono togliere le parti migliori del maiale macellato:

«Del mese de Natale
Toge lo bon mazale
Lasege li sanguanaci
Che li azi tosegati
E lasege le sazise
Ma no ghe le lasa tute,
Ch'ele son bone a rosto
Per ch'ele se tosan tosto.
Li bon presuti grasi
Guarda che no ghe lasi».

Pensiero n. 9



Renato Guttuso, *La vucciria*, 1974

Pensiero n. 10

Delle virtù del porco.

Il pensiero sul maiale che chiude la decina, oggi, festa di Sant'Antonio Abate e, per contiguità, del suo compagno abituale, lo ricaviamo da *L'Eccellenza e Trionfo del Porco* di Giulio Cesare Croce (MDXCIII), in particolare dal terzo capitolo, *Delle virtù del porco*.

«Che 'l Porco sia virtuoso non si può negare, perché propriamente tiene lo stile che tengono tutti i virtuosi ed è agirato su la medesima ruota, perché quelli, mentre son vivi sono tenuti in pochissima stima da tutti, anzi tassati, sprezzati e calunniati [...], ma doppo morte ogn'uno gli brama, ogn'uno gli desidera [...]. Così, mentre questo animale è vivo pare che ogn'uno lo schivi, ogn'uno lo sprezzi, ogn'uno lo bastoni, chi lo scaccia, chi gli crida dietro e, in somma, chi gli fa un oltraggio chi un altro; poi, quando è morto, ogn'huomo corre a fargli honore, e chi gaffa una brasuola, chi leva via uno zampetto, chi gratta una costa, chi busca una cotica, chi graffigna un persutto, chi becca su il fegato, chi leva il grugno, chi porta via il cervello, chi coglie il sangue e chi ripone la coda. In somma, ogn'uno s'ingegna per havere qualche cosa del suo, ogn'un lo lauda, ogn'un l'abbraccia, ogn'un lo sublima, e meritatamente, perché tante e tali sono le sue qualità che bene se gli convengono tutti gli animaleschi honori e tutti i pregi».