

I mestieri di una volta

storia, poesia e fatica

La macellazione del maiale



Il maiale (porzèf) rappresentava – assieme alla selvaggina - una fonte per soddisfare il fabbisogno di proteine per una popolazione con economia povera.

La macellazione del suino era un evento annuale che coinvolgeva tutte le famiglie del Paese che nelle carni del suino, opportunamente lavorate e conservate, trovava la più rilevante fonte di proteine e gli ingredienti indispensabili per l'alimentazione durante il corso dell'intero anno.

Il consumo veniva attentamente graduato, osservando per i singoli prodotti il tempo più adatto e l'uso più appropriato. Il tempo e l'uso dipendevano dalla stagionatura diversa richiesta dai singoli prodotti.

Alcune parti pregiate del suino macellato, in particolare i prosciutti, venivano talora vendute per l'acquisto di altri prodotti necessari alla famiglia, come il sale, l'olio, lo zucchero, i capi di abbigliamento.

Agnoli L. Galileo in *Episodi e ricordi di vita cadovina - 1962*, scrisse un racconto intitolato "Il porco di S. Antonio", che fa capire l'importanza che il maiale aveva nella vita del paese:

In tempi di miseria, in cui " il vino si beveva soltanto la domenica, o meglio si centellinava come un liquore, la carne era considerata un cibo da ammalati e cibo ordinario era la polenta e latte o la polenta col formaggio", crebbero strumenti di solidarietà, di forme di mutuo aiuto spontanee, quali l'assicurazione sociale sulle mucche, e altre su iniziativa delle pubbliche amministrazioni.

L.G. Agnoli racconta come l'amministrazione comunale di Vigo di Cadore avesse escogitato un modo curioso per aiutare qualche famiglia. Comprava tre maiali che distribuiva fra le tre frazioni del Comune, perchè venissero allevati da tutti gli abitanti della frazione stessa, per poi sartecciarli nel giorno di S. Antonio del Deserto.

Diceva Agnoli di avere ancora nell'orecchio il grugnito del porco che passava verso le cinque del pomeriggio davanti alla sua casa. La madre, al segnale, si affrettava a correre alla porta, prima che il porco del Comune entrasse in casa a reclamare i suoi diritti.

La donna usciva con una grossa pentola, piena di brodaglia, con qualche fetta di polenta e la vuotava nel truogolo, nel quale il maiale affondava voluttuosamente il muso. A pasto finito ringraziava con un grugnito più sonoro... e via a questuare su un'altra porta.

L'estrazione del porco avveniva il 17 gennaio e, siccome la festa cadeva in pieno carnevale, quel giorno il paese si riempiva di maschere alla buona, come consentivano le scarse risorse locali.

Al tramonto, tutti si raccoglievano sulla piazzetta del villaggio.

I rumori e i presagi tacevano d'improvviso all'apparire dell'assessore che annunciava l'estrazione.

I nomi dei capi delle sessanta famiglie venivano pubblicamente messi in un sacchetto; poi un bambino bendato immergeva la mano nel sacchetto ed estraeva il nome della famiglia fortunata.

"Bisogna dire - commentava Agnoli - che la fortuna è una divinità non solo intelligente ma anche benefica, perchè ha sempre favorito una famiglia tra le più povere.

Il fortunato capofamiglia, prendeva dalle mani dell'assessore la bestia che - inconsapevole di aver portato un giorno di felicità in una casa - andava al suo ultimo destino".