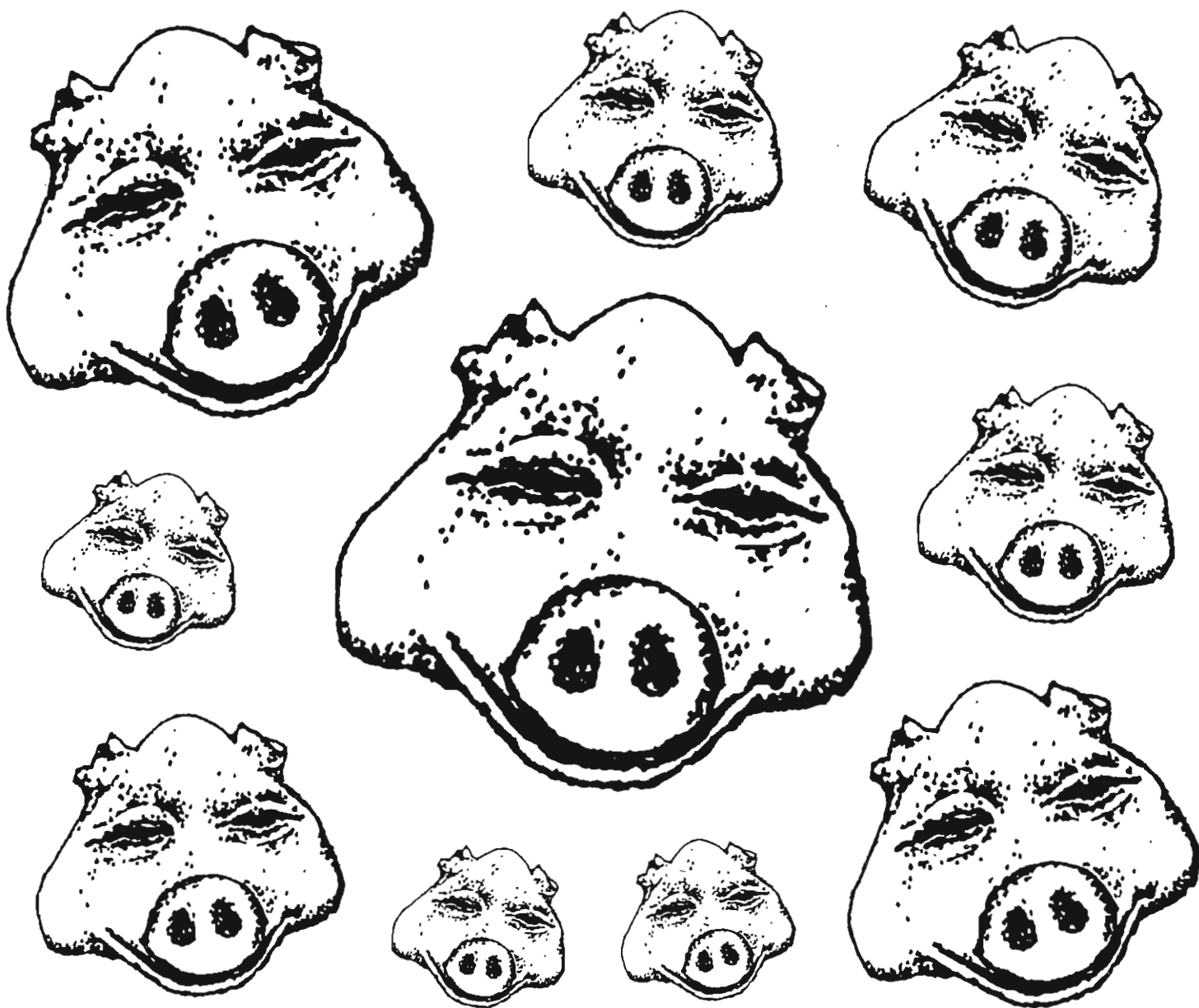


Donne e Ragazzi Casalinghi

Rivista di pratiche ludiche - numero G/b - inverno 2611 (2000)



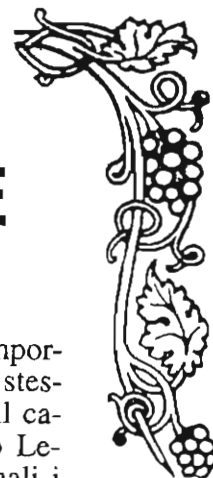
A SCUOLA DAGLI ANIMALI E DALLE PIANTE

- ◇ Animali divini: culto, mito, folklore
- ◇ Da animali sacri ad animali immondi
- ◇ Elogio della scrofa e del maiale
- ◇ Porcellini con le ali

SECONDA PARTE

ANIMALI DIVINI: CULTO, MITO, FOLKLORE

di Maria Franca Bagliani e Paola Parodi



Una mucca al pascolo, magari affiancata da un tenero vitellino, è rassicurante immagine di mitezza, eppure, a dispetto della docilità generosa di questo animale, il termine *vacca* è epiteto spregiativo che allude a licenziosa perversità. Il toro è popolarmente emblema di potenza virile e forza bruta, povera di intelligenza e priva di eleganza; qualità attribuite invece al cavallo, maschio e femmina. Il cavallo evoca spazi aperti, l'ebbrezza della velocità, un'atmosfera di libertà profonda e incontaminata; ma anche il distacco aristocratico del potere.

Le radici di questo diffuso immaginario collettivo non risiedono tanto nell'osservazione etologica, sviluppatasi solo recentemente, quanto nelle proiezioni simboliche e nelle maglie della storia. Storia il cui filo si intreccia con l'evoluzione della cultura e della religiosità e ci conduce lontano, fino alle pitture parietali del Paleolitico.

Le grandi sale dipinte delle grotte franco-cantabriche di Lascaux, Altamira e Niaux sono una testimonianza che l'uomo del Maddaleniano (Pal. Sup., 15/10.000 a.C.) in quelle caverne non cercava un rifugio, ma un luogo in cui esprimere il proprio universo trascendente. Le rappresentazioni di animali raffigurate sulle pareti sono state tradizionalmente interpretate in un contesto di magia di caccia, ma nuovi ritrovamenti e studi indirizzano verso interpretazioni che trascendono il quotidiano. È evidente infatti il divario esistente tra numero e tipologia degli animali raffigurati e le ossa rifiuto dei pasti, divario che evidenzerebbe la mancanza di relazione tra le specie ritratte e quelle cacciate. Tra le possibili funzioni attribuite ai dipinti merita attenzione quella connessa a rituali di iniziazione e fertilità; più interessante ci sembra però la tesi religioso-simbolica proposta da Leroi-Gourhan. Da un esame statistico di 72 grotte decorate e 2.500 figure, effettuato da questo studioso, risulta che nella stragrande maggioranza dei casi il bovide (bisonte e/o uro, animali complementari o alternativi nelle raffigurazioni parietali) è il protagonista della composizione e si riscontra solita-

mente nelle zone centrali delle più importanti superfici decorate (90%); nelle stesse composizioni è sempre presente il cavallo. Queste osservazioni inducono Leroi-Gourhan a «vedere nei due animali i protagonisti o gli antagonisti principali del complesso figurativo» e la loro co-presenza viene da lui interpretata secondo un'ipotesi di dualismo sessuale.

Poiché è innegabile una straordinaria continuità, come ampiamente dimostrato da J. Mellaart e M. Gimbutas, tra i simboli del Neolitico ed i loro omologhi dell'era precedente (ad es. le mani, la vulva, la donna-uccello), ed è comprovato che il bucranio neolitico sia un simbolo sessuale femminile, ne consegue l'identificazione anche per il Paleolitico di simbolo maschile-cavallo e simbolo femminile-bovide; e certo non è estranea a questa iconografia simbolica la cosiddetta *Veneri di Laussel* (Dordogna, Francia, Pal. Sup. Medio, 25/20.000 a.C.) che regge con la mano destra un corno di bovide, segnato da 13 tacche corrispondenti all'annuale scansione del ciclo lunare e femminile.

Un approfondimento del tema ci porta ad una considerazione più ampia che coinvolge tutta l'arte paleolitica. Sappiamo che la grotta rappresentava per i nostri antichi progenitori il grembo della Dea, dalla cui sacra oscurità aveva origine ogni forma vivente. Riteniamo quindi che anche le raffigurazioni pittoriche costituissero idealmente una forma sacrale di inseminazione che, pur rappresentando tutto l'universo simbolico, rivolgesse particolare attenzione a quegli animali che nel loro dualismo sessuale meglio rappresentavano l'idea della procreazione.

Nelle decorazioni parietali e fittili dell'età neolitica non compaiono molti degli animali che figuravano nelle principali rappresentazioni del Paleolitico. Il mammoth si estinse con lo scioglimento degli ultimi ghiacci wurmiani, cavalli e bisonti seguirono lo spostamento del loro habitat abbandonando l'Europa meridionale e stanziandosi nelle praterie e nelle steppe eurasiatiche; questi animali sparirono quindi dai territori dove fiorirono le cul-

ture agricole e, ovviamente dalla vita e dall'immaginario delle popolazioni, mentre il *bos taurus* entrò presto (Neolitico Antico) a far parte degli animali domesticizzati.

Per quei popoli nella razza bovina confluivano la tangibile generosità di fonte di cibo (carne, latte), la mansueta disponibilità all'aiuto nelle fatiche quotidiane (trasporto, più tardi aratura), la dimensione simbolica del femminile e la sommatoria iconologica di elementi naturali particolarmente investiti di sacralità: un robusto corpo-montagna, le corna simili a falci lunari, la coda serpentina. La mucca è comprensibilmente eletta ad animale principe, nodo emblematico della sacra totalità di madre natura; vitello e toro partecipano di tale collocazione quali figlio e compagno della stessa.

Effigi di bovidi, diverse per dimensioni stili e materiali, continuano a popolare i millenni del Neolitico dall'Atlantico al Medio Oriente, dal bacino danubiano alle coste Nord Africane. L'elenco di queste raffigurazioni, prodotti d'arte e di culto, sarebbe lunghissimo; basti qui ricordare le figurine in terracotta, in osso, più tardi in oro, dell'Est europeo, le incisioni del megalitico maltese e bretone, le decorazioni su vasi mediterranei e balcanici; e non possiamo tralasciare il bovide che giganteggia tra umani lillipuziani in un affresco di Çatal Hüyük (7° mil.), probabile immagine precorritrice delle note tauromachie di epoca minoica, posteriori di ben cinque millenni.

È stata riscontrata per il bucranio una particolare attenzione di carattere culturale già nei primissimi insediamenti stabili nell'area Siro-palestinese risalenti al 10mila a.C.. A partire da quella data, la presenza all'interno degli edifici di crani completi di bovidi, o soltanto delle corna, è una costante che attraversa tutto il Neolitico e l'età del Bronzo, e raggiunge il trionfo artistico sulle pareti delle stanze cultuali di Çatal Hüyük. In questo straordinario sito anatolico teste bovine modellate in creta si allineano sui basamenti allungati, si affacciano dalle pareti dipinte, scaturiscono dall'effigie della Dea partoriente, fulcro dell'ambiente sacro.

La connessione tra dea generatrice e bucranio attesta le conoscenze anatomiche dell'apparato generativo femminile, il cui impianto segue il disegno della testa di bovide munita di corna; ed è ampiamente testimoniata dagli stessi affreschi anatolici, in cui nere sagome di bucrani sono

tracciate sui ventri delle figure femminili, dalle raffigurazioni egee e balcaniche di concise teste bovine che sostituiscono il triangolo pubico, o che sembrano emettere germogli, farfalle, api, chiari emblemi del sorgere di nuove vite.

Il cavallo ricompare irrompendo nel tranquillo scenario agricolo con i bellicosi cavalieri Kurgan. Queste popolazioni di pastori nomadi, così denominate da Maria Gimbutas dai tondi tumuli funerari (in russo *kurgan*) che caratterizzavano la loro cultura, vivevano tra l'Ucraina orientale e il Kazakistan settentrionale, ed in quest'area, intorno al 5000 a.C. deve aver avuto luogo la domesticazione del cavallo. I continui spostamenti, il paesaggio spesso semidesertico, non generano rilassata comunione con i luoghi ma un senso di provvisorietà e probabile ansia. In questo quadro si sviluppa una cultura che privilegia l'attitudine al dominio e al controllo sul territorio, sugli elementi naturali, sui propri simili e in cui la dimensione divina è principalmente attribuita all'imponente maestà dei fenomeni celesti.

Antichi manufatti, tra cui piccole sculture a ciondolo con evidente significato simbolico, avvalorano gli studi di mitologia indoeuropea che indicano il cavallo quale animale sacro e vittima sacrificale, incarnazione del potere divino del dio del cielo splendente.

Tra il V° e III° millennio a. C. queste popolazioni Kurgan dalle loro sedi originarie sciamarono in Europa e nel Vicino Oriente distruggendo e stravolgendo le culture e le religioni neolitiche di quelle regioni che riconoscevano nella Grande Dea Generatrice l'unità di tutte le creature viventi, originando il complesso gioco di contaminazioni e sopraffazioni che si trascinò per millenni. Il rispetto religioso tributato ai bovini si scontrò e fuse con il culto del cavallo, emblema della maschia potenza celeste. Testimonianze di tale multiforme sofferto processo sono le intricate vicende mitologiche, delle quali diversi tempi e luoghi esprimono varianti anche contraddittorie.

I conquistatori indoeuropei assimilano le divinità dei conquistati e le rivestono degli attributi delle proprie. Accettano le epifanie teriomorfe, assenti nella loro cultura religiosa, e affiancano alle bovine nuove epifanie equine. Il figlio/paredro dell'an-



tica Grande Dea, figura rilevante ma non primaria rispetto alla madre/compagna, assume via via maggior prestigio fino a diventare preponderante. Così



anche il vitello e il toro diventano protagonisti, relegando la madre/mucca in posizione secondaria.

In Tessaglia, dove alcune di queste popolazioni giunsero nei primi secoli del terzo millennio, appaiono particolarmente decifrabili quegli elementi delle due culture dalla cui sintesi ha origine la mitologia che, raccolta e ordinata da Omero ed Esiodo, diventerà l'ideologia religiosa della Grecia classica.

Un mito tessalico narra che Poseidon, non ancora dio del mare come nella più tarda cosmologia olimpica, in questa piana sale dalle profondità del suolo e percuotendo la terra, Gaia, ne fa balzare il primo cavallo. La virilità del dio, adombrata nel tridente, feconda Gaia. È trasparente in questo mito l'influenza della tradizione patriarcale ellenica, infatti quella mediterranea vedeva invece nella dea l'autonoma generatrice dal proprio grembo di tutte le forme viventi.

In un altro mito Kronos, dio ippomorfo, si unisce a Rhea che partorisce Poseidon: al padre che vuole divorare il figlio fa credere di aver generato un cavallo e gli dà in pasto un puledro.

Un'unione teriomorfa ancora una volta si verifica quando Demetra per sfuggire all'ardore amoroso di Poseidon si nasconde in un branco di giumente, lei stessa tramutata in cavalla, ma anche lì è raggiunta dal bramoso dio in forma equina. Nella mitologia arcaica tessalico-beotica/permangono però anche quegli elementi antico-egei che avevano connotato la religiosità pre-ellenica, come l'epifania taurina della divinità: Poseidōn si fa toro per congiungersi ad Arne; egli è quindi *hippios e taureios*, realizzando così in un'unica figura divina gli elementi religiosi indoeuropei e mediterranei, in virtù di quella assenza di distinzione inviolabile tra i diversi regni della natura ai quali contemporaneamente la divinità poteva appartenere.

Le vicende narrate nei miti evidenziano

che in queste unioni affiora la volontà di costituire coppie divine, tanto gli Indoeuropei rifuggivano dalla sessualità autofeconda, serena e libera dell'antica Dea Mediterranea.

Allargando lo sguardo su altre aree dove i bovini avevano goduto, lungo i millenni del Neolitico, di particolare attenzione cultuale, troviamo, ancora dopo l'avvenuta conquista da parte di popoli patriarcali, il persistere di epifanie boomorfe. Secondo J. Campbell, che riporta scavi compiuti da altri ricercatori nella prima metà del 20° secolo, uno dei primi luoghi sacri mediorientali è stato il recinto che custodiva i bovini.

Per i Sumeri il nome della dea in forma di mucca, associata anche alla terra, alla vegetazione e alla guarigione, era Ninhursag, uno dei molti epiteti iniziati con la radice *nin* che significa Signora. Il suo emblema, simile alla lettera greca omega, è stato interpretato come una schematizzazione di utero vaccino. La planimetria del suo antico tempio di Obeid, che conteneva vacche sacre, è stata letta come una stilizzata rappresentazione di genitali femminili.

Agli albori della cultura egizia il cielo era il ventre di Hathor, creatrice del mondo ed energia femminile della natura, nella sua forma bovina originaria, che ogni sera, con la morte del giorno, inghiottiva il sole, per ripartorirlo ogni mattina a nuova vita. Una delle tante metafore della percezione ciclica del cosmo. La stessa dea era talvolta raffigurata con corpo muliebre e testa bovina e, secondo Strabone, in quell'epoca le vacche erano talmente onorate da valere la proibizione di ucciderle e nutrirsiene, non solo in Egitto ma anche in Libia e in altre aree mediorientali.

Nei pantheon mesopotamici, ugaritici, cananei l'associazione tra figure divine e bovini è costante. Le dee hanno epiteti quali *vacca sacra*, *mucca celeste* che ribadiscono la loro affinità con il prezioso animale, primaria fonte di nutrimento; mentre agli dei non mancano epifanie taurine. In regioni come la Samaria, la Siria e la terra di Canaan si trovano delle non meglio specificate dee-mucche, indicate al plurale, con una terminologia che sembra estendere la sacralità a tutti gli esemplari terreni.

Possenti immagini taurine dominano le pitture parietali e i rilievi per tutto l'arco dei grandi imperi mesopotamici (Babilonesi, Assiri e Persiani) raggiungendo di-



mensioni gigantesche quali guardiani dei templi e dei palazzi. A volte hanno testa umana e grandi ali a sottolineare la loro connotazione soprannaturale, come ad esempio i "geni" con tale sembiante posti all'ingresso del palazzo di Chorsabad (8°sec. a.C.). E ancora corna bovine ornano per lungo tempo il capo di re, regine e personalità del clero dal Mar Baltico al Golfo Persico.

Il cambiamento nella valutazione attribuita alla metà femminile dei bovini nei passaggi culturali del passato è esplicitamente testimoniata da alcuni particolari episodi. Uno è il rifiuto sprezzante di Gilgamesh, eroe principe dell'omonimo poema diffuso in tutta l'area mediorientale, alle profferte amorose di Ishtar, dove il termine vacca riferito alla dea è qui usato per la prima volta in senso spregiativo. In questa epoca di profondi rivolgimenti, sociali religiosi e culturali, la dea non solo cambia connotazione, divenendo bizzosa e spietata, ma vede tramutati in negativi attributi prima altamente onorati.

Un altro complesso mitologico specchio della sovrapposizione della cultura androcentrica indoeuropea sulla precedente civiltà matricentrica mediterranea si incontra nelle note leggende relative a Creta e alla famiglia del re Minosse. I reperti rinvenuti sull'isola egea testimoniano la forte valenza culturale dei bovini: preziose teste modellate con arte, altari a forma di corna, e il famoso affresco della "taurumachia" che conferma la definizione dello studioso N. Platon secondo cui per i Minoici la religione era un *happy affaire*. Non esistono dati storici certi su Minosse, ma la sua mitica nascita da Europa rapita da Zeus in sembianze di toro è indizio palese che il presunto re di Knosso sia figura posteriore alle conquiste elleniche. La prepotenza virile dei nuovi dei che si uniscono con forme locali di *potnia* mediterranea è elemento tipico delle prime invasioni seguite da tentativi di fusione delle due culture. La consorte di Minosse, Pasifae, si unisce poi con un altro superbo toro bianco, in vario modo (a seconda delle versioni del mito) sacro a Poseidon, anzi, secondo alcune fonti incarnazione teriomorfa dello stesso dio. Ma, mentre l'unione tra Zeus ed Europa è tramandata come origine gloriosa del re cretese, il connubio di Pasifae è considerato dagli Elleni abominevole. Il peccato di Pasifae risiede nella sua libertà: nella società androcentrica la dea sconfitta, e per riflesso le donne mortali, può e deve

compiacersi di essere scelta da un vincitore, non concedersi iniziative.

La figura del Minotauro, frutto di tale unione, è emblema del dramma del passaggio culturale. Anche il figlio di Pasifae, mezzo uomo e mezzo toro, subisce la negativizzazione che i conquistatori Achei operano sulla cultura minoica. Probabilmente in origine era l'epifania taurina del figlio/paredro della dea (Minotaurus), confusa con la figura del sacerdote con maschera bovina che conduceva l'antica danza sacra (il percorso labirintico). Diventa prigioniero mostruoso dello spazio che prima presiedeva, ora percepito come tenebroso meandro.

Con la cristallizzazione della struttura del pantheon olimpico, le divinità rifiutano le loro origini terrestri; le identificazioni teriomorfe spariscono dall'iconografia culturale e permangono soltanto nella dimensione popolare del mito, racconto collocato in un passato incerto. Hera conserva comunque, ancora in epoca classica, l'appellativo *buopide*, dagli occhi bovini.

Il toro è soggetto sacro in un'altra religione dalla storia complessa, il culto di Mitra, che affonda lontane radici nell'antica religione iranica, si intreccia con l'evoluzione dello Zoroastrismo e infine trionfa nella Roma imperiale nei primi secoli della nostra era, non senza arricchimenti e contaminazioni con la cultura greca. Momento cardine del culto di Mitra è il sacrificio del toro, collegato strettamente alla luna nel colore bianco, nella forzata postura ad arco durante l'immolazione, e nel suo trasferimento, dopo la morte, sul corpo celeste. Il sacrificio dell'animale, effettuato dal dio con riluttanza, assume il significato di gesto necessario per la creazione dell'intero cosmo. Le diverse parti del corpo taurino vengono infatti usate da Mitra per originare cielo, terra, piante e animali. Particolarmente prezioso è il liquido seminale che, dopo essere stato filtrato e raffinato dalla luna, darà vita a molte specie, tra cui la stessa umanità. Il toro mitraico non è epifania teriomorfa di una divinità specifica, è simbolo vivo delle forze naturali nella loro forma bruta, che hanno bisogno di soggiacere al totale dominio del demiurgo solare perché l'energia si liberi dall'ottusa animalità e diventi cosmo organizzato.

Il Mitraismo chiude il percorso dei bovini nella dimensione della sacralità. Dal rispetto devoto del Paleolitico e del Neolitico, dopo le commistioni con le divinità antropomorfe, questi animali, come ogni altra entità naturale, vengono ora esclusi



dalla sfera del sacro, e con le religioni monoteiste ridotti ad oggetti creati ad uso dell'umanità, privi di particolare aura e di ogni diritto, con il solo valore dell'utile, fisico o economico. Apice della degradazione è, a nostro parere, l'odierna corrida, dove il toro è energia ottusa, torturata e umiliata da destrezza e agilità umane, coadiuvate dal cavallo. Il sacrificio del toro era diffuso nelle antiche culture, ma permeato di profonda sacralità: rispetto per l'animale, devozione alla divinità; esso affiancò il sacrificio equino di antiche radici kurgan.

Sacrifici di cavalli, in particolare di colore bianco, erano diffusi nella Grecia arcaica. Pausania tramanda che ad Argo un cavallo veniva affogato in mare quale offerta a Poseidon, da cui si attendevano elargizioni di doni. Gli storici narrano di sacrifici equini presso gli Armeni, i Massageti, gli Sciiti, gli Irlandesi, i Romani, gli Indiani. Il cavallo non era soltanto oggetto di offerta alla divinità, il suo sacrificio aveva anche l'intento di esaltare il potere del sovrano, vivo o defunto. Sono state trovate spettacolari ed impressionanti sepolture reali in cui accanto a mogli, figli, servitori, decine di cavalli accompagnavano il signore nella tomba. L'importanza che veniva attribuita a questo animale nella cultura dei popoli indoeuropeizzati, non si esprimeva soltanto nella funzione di vittima sacrificale. Le doti che gli venivano riconosciute lo eleggevano a compagno inseparabile di divinità, ad esempio i Dioscuri, di guerrieri e notabili. Presso autori classici troviamo l'attribuzione al cavallo di intelligenza e nobili sentimenti. Omero riferisce delle lacrime dei cavalli di Achille per la morte di Patroclo. Egualmente Virgilio racconta il pianto del cavallo Etone per la morte di Pallante. Plinio ci porta un esempio dell'attaccamento di Alessandro al proprio destriero Bucefalo. Quando questo morì gli fece celebrare riti funerari e attorno alla sua tomba fondò una città alla quale diede il nome dell'animale. Anche Augusto elevò un tumulo alla sua cavalcatura e sappiamo che pure Caligola riservò onori alla propria. Il cavallo, in origine animale sacro, divenne nel tempo animale tutelare, tale era il cavallo bianco che Persiani e Germani portavano in guerra; in Gallia esso veniva raffigurato su insegne e monete, simbolo di ricchezza e fierezza, protettore della città e della casa: il ferro di cavallo ne è oggi un modesto surrogato.

Più complessa è la sorte della giumenta che subisce lo svilimento operato dalla cultura indoeuropea in quanto racchiude la contraddizione generata dal fondersi nello stesso individuo di caratteri contrapposti: la positività del cavallo e la negatività dell'essere femmina.

Nella cultura cananea è presente l'epifania equina della dea Aholibah, chiamata anche Jerusalemm. Nei riti celtici la dea Epona (da *epo*, forma celtica del latino *equus*) è raffigurata come donna che cavalca una giumenta o come giumenta o con testa di giumenta, connessa con la gallesse Rhiannon o con l'irlandese Macha, altre dee equine. Ma il mito ci tramanda anche le cavalle selvagge di Glauco e Diomede di Tracia che divorano uomini, la giumenta demoniaca che emette fiamme dalla bocca ed abita nel fondo dell'oceano. La giumenta sottomarina, versione femminile negativa del dio del mare *hippios*, ricorre spesso nella tradizione celtica che narra di mostri acquatici - Goborchinn (teste di cavallo) -, di anguille-cavallo e di draghi, come il mostro di Loch-Ness, le cui teste hanno spesso tratti palesemente equini.

Nel folklore anche le streghe sono associate alle giumente divoratrici di uomini, e la giumenta ha affinità etimologiche e mitologiche con l'incubo (in inglese *nighthmare*) il cui prototipo è la femmina equina, *mare*, che giace distesa sopra la sua vittima opprimendola.

Ma sarà proprio un dio cavaliere raffigurato nell'atto di abbattere un mostro ad impersonare il simbolo del trionfo del bene sulle forze del male, trionfo che anche il mondo cristiano rappresenterà nella lotta vincente di un cavaliere, San Giorgio, con un drago.

La figura dell'uomo a cavallo, spesso armato, emblema di virilità libera e potente, attraversa la storia e l'immaginario collettivo fino ai nostri giorni. È il monarca, il principe della Chiesa, l'intrepido condot-



tiero immortalato nei monumenti equestri, il combattente sanguinario o il generoso paladino che si batte per nobili cause. Indossa le insegne dei Crociati, le armature, poi le divise di molti eserciti, e anche i mantelli degli sceicchi, la maschera di Zorro e i jeans dei cow-boys. C'è un unico lungo filo simbolico che unisce le pianure conquistate dai Kurgan più di 6.000 anni fa con l'epopea del cinema western del XX° secolo. È un'immagine talmente forte che ancora oggi "cavaliere" è un titolo onorifico assegnato a chi compie imprese ritenute, a vario titolo, meritevoli: è, in ultima analisi, il vincitore.

È possibile rintracciare un altro filo, più sottile, contorto e nascosto, che parte dai remoti culti in cui l'officiante indossava maschere di animali cornuti. Questo personaggio, posto ai margini dalle religioni ufficiali, si evolvette nei paesi nordici in

un "vecchio dei boschi", solitario, benevolo, un po' stregone e un po' nonno, chiamato Nick. Con l'affermazione del Cristianesimo si verificò una contaminazione tra il vecchio Nick e San Nicholas, raffigurato in Cornovaglia munito di corna taurine. Ne emerse la figura di Santa Klaus (il nostro Babbo Natale) che, a dar credito a chi ha condotto queste ricerche, non sarebbe altri che l'antico «figliocompagno della sacra vacca».

Tratto da **Leggere Donna** n°80
maggio-giugno 1999



Sergej Kelnikov, uno studente russo di medicina, ha stabilito quello che verosimilmente è un primato mondiale: ha baciato un maiale per 23 minuti primi e 14 secondi, senza interruzioni.



ALCUNE FRASI DISPREGIATIVE CON RIFERIMENTO AL MAIALE

- Bestemmie: *Porco Dio, Porco Iddio, Porca Madonna, Madonna maiala, Dio maiale*
- *Porco mondo*
- *Porco zio*
- *Sporco/sporcicare, ecc.*
- *Cani e porci*
- *Porcherie*
- *Porcata*
- *Sporcaccione*
- *Porci comodi*
- *Grasso come un porco*
- *Sei un porco*
- *Sei un maiale*
- *I film cochons*
- *È un porcile*
- *Ci manca il porco*
- *Orco*
- *Mangiare come un porco*
- *Porcaio*
- *Troiaio-troiata*
- *Sei una troia*
- *Porca vacca*
- *Vecchio porco*
- *Porca miseria*
- *Porca troia*
- *Porco Giuda*
- *Sei un porcello*
- *Faccia di/da maiale*
- *Porca puttana*
- *Figli di troia*
- *Porca l'oca*
- *Le donne sono tutte porcelle*

DA ANIMALI SACRI AD ANIMALI IMMONDI

Rispetto e venerazione della natura nelle società matristiche e suo degrado nelle società patriarcali

Le antiche società umane incentrate sui pacifici valori della femminilità, in cui si venerava la Natura o la Terra sotto forma di Dea, consideravano con rispetto ogni essere vivente. I nomi e le attribuzioni della Dea variavano da luogo a luogo ma il concetto era sostanzialmente identico: la si immaginava come una Grande Madre cosmica che aveva dato alla luce il mondo, e che era un'antenata venerabile e potente del clan rigorosamente matrilineare. Talvolta si rappresentava la divinità come una coppia madre-figlia (Demetra e Persefone ne sono un resto, rimasto ancora nella mitologia greca ormai patriarcale); oppure una coppia di sorelle (come Inanna regina sulla terra e Ereskegal regina del mondo sotterraneo nella mitologia mesopotamica); oppure ancora come una Triade formata da tre donne di età diverse: fanciulla, adulta e vecchia - e allora era la terza che più era sentita in collegamento con il regno ultraterreno (le tre Moire della mitologia greca, signore del Fato, forza ineluttabile e superiore a ogni altra divinità; le tre Erinni, persecutrici e vendicatrici dei colpevoli di delitti particolarmente gravi; le tre Gorgoni, che però in età patriarcale erano già sentite come forze mostruose e negative. Analogamente si possono considerare le Nornen della mitologia germanica, la Triplice Laima baltica, la Triade di Brighid celtica).

Ogni elemento dell'ambiente naturale era sentito come sacro: fonti, montagne, boschi, animali.

A volte alcune bestie erano strettamente collegate alla Dea che poteva prenderne le sembianze per apparire nel mondo visibile. Tali epifanie quindi la simboleggiavano.

È interessante seguire i mutamenti di significato che a tali animali sono stati assegnati nel passaggio da queste antiche società "matriarcali", in cui avevano un valore positivo, al patriarcato in cui assumono valenze sempre più negative.

VISCIDO COME UN SERPENTE

Uno tra gli esponenti del mondo animale che in origine era sentito particolarmente sacro era il serpente, e più precisamente

la femmina del serpente. Capace di mutare pelle, i rettili erano considerati prototipi dell'energia vitale che si rinnova eternamente e della visione ciclica del tempo, secondo la quale alla vita e alla morte segue la rigenerazione e tutte e tre queste fasi fanno parte della vita. Nel pensiero umano non era comparsa la dualità degli opposti vita-morte, che fu introdotta successivamente con il patriarcato; e nemmeno esisteva l'antagonismo bene-male, perché la visione del mondo era unitaria, al di là della polarità: semplicemente la Dea, né buona né malvagia, dava nascita, morte, rinascita secondo una legge di natura in cui ogni aspetto era vissuto come necessario e ineludibile.

Raffigurazioni di serpenti, di motivi a spire, di figure umane con arti o testa serpentiforme (Dea-Serpente), sono numerosissime tra i ritrovamenti della preistoria e di tutta Europa e toccano l'apice attorno al 5000-4000 a.C. L'archeologa Marija Gimbutas ("Il linguaggio della Dea", ed. Longanesi), che ha pazientemente catalogato un'infinità di statuette, pitture, vasi, ecc., afferma (p.121): "Il serpente è un simbolo transfunzionale; permea tutti i temi dell'antico simbolismo europeo. Il suo influsso vitale era avvertito non solo nella creazione della vita ma anche nella fertilità e nella crescita, in modo particolare nella rigenerazione dell'energia vitale che viene meno. Combinati con piante magiche, i poteri del serpente erano efficaci per guarire e ricreare la vita. Un serpente che si muove verticalmente simboleggiava la forza vitale ascendente, vista come una colonna di vita emergente dalle grotte e dalle tombe, ed era un simbolo intercambiabile con l'albero della vita e il midollo spinale. Similmente le spire di serpente emanavano forza rigenerativa al pari degli umidi occhi della Dea Civetta e del sole".

Dunque il serpente era un simbolo del tutto positivo, collegato con l'origine del cosmo (vedi il mito dell'Uroboro), in particolare con la medicina: ricordiamo l'Asclepio greco (1), dio della guarigione, ancora rappresentato insieme con questi animali. Ancora oggi il serpente della medicina compare sulle insegne delle farmacie.

Nota 1: Divinità maschile che in epoca patriarcale si sostituì all'antica Dea, frammentata in una pluralità di divinità ciascuna con particolari attribuzioni.



In Egitto sulla fronte del Faraone si ergeva un serpentello d'oro. Dalla Bibbia invece ricaviamo l'immagine del serpente come incarnazione del demonio che, passata nel cristianesimo, è quella più diffusa ancora oggi: infatti tra i popoli patriarcali come gli Ebrei e gli Indoeuropei questo animale simboleggiava i poteri del male (la visione del mondo era ormai entrata nella opposta polarità bene-male e al polo negativo veniva relegato il femminile, la luna, la tenebra e tutto quanto era collegato all'antico ordine matriarcale, mentre a quello positivo si attribuivano valori maschili e solari).

Gli eroi patriarcali e guerrieri nei miti patriarcali si danno un gran da fare per uccidere serpenti e draghi: il vedico Indra uccide il serpente Vtra; il babilonese Marduk fa in pezzi il corpo di Tiamat (che non era altro che la Grande Madre originaria, la Dea-Serpente cosmica, in questo mito raffigurata come un mostro); il norvegese Thor uccide Midgard; il greco Eracle annienta l'Idra di Lerna (mostro serpentiforme con nove teste che rinascevano se tagliate), dopo che già da neonato aveva strozzato con le mani due serpenti iniatigli nella culla dalla dea Hera, che in origine era un'antica divinità pre-ellenica che ha delle analogie con la Grande Vacca Celeste: da uno schizzo di latte delle sue mammelle ha avuto origine la Via Lattea. (Vedi più avanti).

È evidente il capovolgimento di significato avvenuto con il patriarcato: il serpente, che simboleggiava la Dea e poteva essere addirittura sua epifania (manifestazione visibile), diventa incarnazione del principio del male, cioè del demonio, eterno antagonista di Dio (mentre la Dea non aveva antagonisti, non essendo calata nella visione dualistica). Tra l'altro l'immagine del diavolo, prima rappresentato dal serpente, nel Medio Evo è stata costruita con vari attributi di animali legati alla Dea - ali, corna, zampe e coda - e perfino il nome "diavolo" è stato coniato a partire da "dies" = giorno, cioè luce, da cui derivano "Dio" e "Diana", dea della Luna, sotto le cui spoglie di divinità del pantheon romano, l'antica Dea era adorata ancora durante il Medio Evo e i secoli dei processi alle streghe. La cultura contadina infatti non aveva mai abbandonato completamente le credenze pagane. (Si veda in proposito l'articolo di Teri "Andate al diavolo", n°R della rivista "Donne e Ragazzi Casalinghi"). Il passaggio al patriarcato è raccontato dal mito greco: la Pitonessa, che conosceva il futuro, fu vinta da Apollo, divinità olimpica e solare, che si

impadronì del luogo sacro di Delfi. Al posto del serpente femmina si sostituì un dio maschio (Apollo Pitico), anche se la sacerdotessa che dava l'oracolo era ancora una donna; però ormai profetava non più autonomamente ma invasata e posseduta dal dio, quindi ne era un semplice tramite.

Oggi che significato simbolico evoca il serpente? Sempre negativo, come dimostrano le espressioni correnti: allevare una serpe in seno, covo di serpenti (o di vipere), parenti serpenti, lingua biforcuta... che stanno a indicare persone infide, bugiarde, viscide e perfide. Inoltre il rettile evoca l'idea della lussuria per la sua forma che ricorda il fallo. E nel mondo patriarcale la sessualità è sempre stata repressa e morbosizzata, in particolare quella femminile che è stata o demonizzata o negata.

Si può notare tuttavia come qualche traccia dell'antica sacralità dei serpenti permanga in tradizioni popolari di aree contadine: per esempio la festa dei serpenti a Cocullo (AQ) che si fa ai primi di maggio, anche se una cristianizzazione esteriore l'ha dedicata a S. Domenico, è chiaramente un resto di passato antichissimo giunto fino a noi.

Inoltre il serpente è ancora oggi molto usato come motivo decorativo: spire, spirali, linee ondulate. In oreficeria poi si continuano a realizzare gioielli con la forma di questo animale, specialmente bracciali, e spesso gli occhi sono rappresentati da pietre preziose, proprio come nella preistoria.

Nella stessa Bibbia vi è un passo in cui il serpente ha conservato l'antico significato positivo e viene addirittura interpretato come prefigurazione del Cristo. Mentre gli Ebrei erravano nel deserto, scoppiò una terribile epidemia per far cessare la quale Mosè, secondo un comando di Dio, dovette tenere alto un serpente ritto in verticale: chi lo guardava veniva risanato. Dunque troviamo un serpente legato al dio della medicina. In certi casi il patriarcato si è servito degli stessi simboli dell'epoca precedente, che però fa diventare maschili. In tal modo mantiene loro un valore positivo. In altri casi invece ha demonizzato il simbolo caricandolo di valori negativi.

PORCA VACCA!

I bovini erano altri animali cosmici, simboli della Grande Dea che spesso era immaginata come la Vacca che aveva dato vita al mondo. Nell'antico Egitto la dea Nut era chiamata "la



Grande Vacca". Nella Grecia pre-ellenica Hera, come si è visto, era collegata col simbolismo del serpente e della vacca e probabilmente discendeva dall'antica Dea Serpente. Ancora la Hera olimpica era detta da Omero "boopide", cioè "dagli occhi di vacca". Il suo nome è affine a Hora = "stagione" e i suoi santuari, circondati da pascoli, venivano eretti nelle valli, agli estuari dei fiumi o vicino al mare. Le si offrivano statuette a forma di serpente o di bovini. Anche la dea egiziana Hator era bovina e veniva descritta come serpente primevo che in origine governò il mondo. Con in testa una corona (corona-corna), che fin dal VII millennio a.C. è la caratteristica più costante della Dea-Serpente, e con in mano erbe magiche, Hera aveva funzioni simili a quelle guaritrici dei serpenti. Come i serpenti effettuano la muta, così Hera ogni anno rinnovava la sua verginità bagnandosi nella fonte Kanathes. Nella leggenda di Eracle bambino già ricordata, Hera lo nutre col suo latte ma, poiché il neonato le morde la mammella, ne esce uno schizzo poderoso che va a formare la Via Lattea.

Nel folklore baltico Marša o Mara è detta "Madre del Latte", "Madre delle Mucche" o "Vecchia Pastora delle Mucche" e la sua fonte del latte è una fontana miracolosa. Essa, chiamata anche "il Fato delle Mucche" (la Laima lettone) appare nelle stalle sotto le sembianze di serpente nero, cimice o gallina e la sua presenza porta fertilità alle mucche e latte abbondante. La Verbeia celtica è forse sua parente, se il suo nome si collega alla radice irlandese "ferb": in tal caso significherebbe "quella del bestiame". Essa è anche associata con le serpenti sacre e nei bassorilievi che la rappresentano porta in mano dei serpenti.

Tale immagine la collega a Santa Brigit, irlandese, considerata custode di armenti, alla quale si offrivano libagioni e che rappresenta una cristianizzazione (sarebbe la levatrice della Madonna) di una dea pagana discendente dall'antica Grande Dea.

Simili divinità boomorfe erano venerate anche in India, dove ancora oggi le vacche sono considerate sacre ed è sacrilegio ucciderle.

Invece nel linguaggio attuale corrente apostrofare una donna con l'epiteto di "vacca" è offensivo, così come l'esclamazione "porca vacca" è ritenuta volgare e starsene "stravaccati" è segno di maleducazione.

Al maschile invece la parola non è così negativa: se "essere infuriato come un toro" o

"vedere rosso" non è proprio un comportamento accettato, però "essere forti come un toro" dà i suoi vantaggi. In questo caso l'animale che originariamente era sacro sia al femminile che al maschile, ora è diventato negativo solo al femminile. Così è successo anche per gallo e gallina: mentre "fare il galletto" o "alzare la cresta" in fondo è comunemente tollerato in un maschio, dire a una donna che ha un "cervello di gallina" equivale a darle della stupida, così "essere un'oca" ha lo stesso significato dispregiativo e naturalmente anche questo epiteto si dà esclusivamente a una donna.

DEA UCCELLO - CIVETTA

I rapaci notturni simboleggiavano la Dea. Innumerevoli statuette di età preistorica la rappresentano con una curiosa testa a becco, e corpo dotato di seni che simboleggiano la fonte divina dell'umidità dispensatrice di vita. Ancora nella civiltà minoica ritroviamo dei sigilli che rappresentano la Dea con testa di uccello e seni umani.

Tra gli uccelli la civetta ancora nella religione greca, era sacra ad Atena "glaucopide" (= dagli occhi azzurri di civetta). Ancora oggi civette e simili sono ritenuti uccelli del malaugurio e udire il loro verso è creduto da alcuni presagio di sventura. Se una ragazza "fa la civetta" significa che cerca di sedurre un maschio, che è frivola e poco seria, semplicemente perché nel modello patriarcale non è lei a poter prendere una qualsiasi iniziativa in campo sessuale, ma deve passivamente farsi scegliere, venire sedotta e non sedurre. Ricordo ancora le frasi che ai miei tempi mi venivano rivolte dai genitori in tono intimidatorio: "Non fare la civetta!". Fortunatamente le ragazze giovani oggi non sono più così represses e qualcosa almeno nel costume è finalmente cambiato.

Anche chi è definito un "avvoltoio" non fa certo una bella figura: l'espressione indica qualcuno che cinicamente si avvantaggia delle disgrazie altrui. Si sono trovati molti di questi uccelli dipinti nei templi di Çatal Hüyük: rappresentavano la Dea che veniva a prendere i defunti (che erano appunto esposti all'aperto finché gli avvoltoi non li avessero completamente spolpati: solo allora le ossa ben pulite si seppellivano sotto il pavimento di casa). Ma, ricordiamo, ciò non era qualcosa di tragico e terribile perché la morte non era che una fase

precedente alla rigenerazione. Con il patriarcato invece l'avvoltoio diventò un animale molto temuto. Per gli antichi greci la più grande sciagura era di non ottenere sepoltura dopo la morte, ma di essere lasciati in balia degli avvoltoi e di altri animali necrofagi. Ritenevano che in tal caso l'anima non potesse raggiungere la sua destinazione nell'Aldilà ma fosse condannata a vagare infelice e senza pace per l'eternità.

LURIDO COME UN PORCO

Altro animale cosmico e sacro, simbolo della Dea era la scrofa o cinghiale, come comprovano molte statuette catalogate da Marija Gimbutas e molti miti rintracciabili in ogni parte del mondo.

Probabilmente la forma tondeggiante del corpo dei suini faceva pensare al ventre della Dea Gravida o all'utero: infatti in greco "Hys" è il maiale e "Hystera" è l'utero. Questa associazione è testimoniata da statuette della Dea Gravida ornate di maschere di maiale o da teste di scrofa (come quelle di squisita fattura della cultura Vinca trovate in Macedonia e datate 4500-4000 a.C.) e vasi a forma di maiale che risalgono a un periodo che va dal VII al III millennio a.C. A volte le maschere suine erano adorne di orecchini, il che fa supporre che anche questo animale fosse considerato epifania della Dea.

È noto un rito celebrato dalle donne della Grecia classica, in cui dei maialini sacri a Demetra, dea del grano, venivano gettati in una fossa a decomporsi. Questi resti poi, insieme con pigne e dolci di grano a forma di genitali maschili, venivano mescolati ai chicchi di frumento destinato alla semina. È evidente che si trattava di una cerimonia per propiziare la fertilità dei campi. L'ingrasso del maiale e la fertilità del seme erano associate, come testimoniano le statuette di maiali impresse con chicchi di grano sul corpo. Anche i Romani offrivano a Cerere, dea dei cereali, e a Tellus (Terra Mater) una scrofa gravida, focacce e granaglie nella festa Sementiva, la festa della semina.

In Lituania ancora nel XVII sec. d.C. si offriva alla Madre Terra (Žemyna) un lattonzolo (porcellino da latte) nero. Il nero era il colore della terra, della fertilità, della rigenerazione dopo la fase della morte (il mondo dei morti era immaginato come sotterraneo, come l'utero

della Terra, quindi privo di luce). Altri usi ancora praticati in alcune zone d'Europa contadine e fortemente conservatrici sono quelli di ungere l'aratro con grasso di maiale e farne mangiare anche all'aratore, o di seppellire l'osso del prosciutto all'estremità del campo (Lituania).

È ancora oggi si vedono un po' dappertutto salvadanai a forma di porcellini perché ancora associamo inconsciamente il maiale all'idea di prosperità e ricchezza.

Ci sono anche molti miti a ricordarci più esplicitamente che la scrofa era considerata un animale cosmico, collegato soprattutto al terzo aspetto della Dea, quello di Vecchia, Signora della morte e della rigenerazione.

"Orcus" in latino era il regno dei morti, parola molto vicina a "porcus" e nelle fiabe l'"orco" è diventato un essere di solito gigantesco e malvagio.

È successo infatti che con l'avvento del patriarcato la Dea Vecchia fu immaginata come una divinità sanguinaria e apportatrice di morte, eliminando tutti i suoi altri aspetti, dimenticando la rigenerazione e sentendo la morte come un evento tragico e definitivo che poneva termine alla vita. L'unità venne sostituita dal dualismo, il tempo ciclico da quello lineare.

L'animale sacro associato con la morte e la rinascita viene allora disprezzato e il suo significato simbolico diventa quello di sporcizia: porco-sporco (possibile che questa somiglianza sia solo casuale? Nella realtà il maiale non è più sporco di tanti altri animali!). Il cinghiale in latino era "aper" e "aprile" è il mese della rinascita della natura, stessa radice di "aprire": la pianta o l'essere che nasce si apre una strada per entrare nel mondo.

"Porco" inoltre ha assunto anche un significato sessuale ("sporcaccione") in una civiltà (?) che ritiene il sesso qualcosa di poco pulito e non a caso la sporcizia viene associata alla sessualità, non più libera e gioiosa come al tempo della Grande Dea, in cui l'unione della donna e dell'uomo era sentita come un atto sacro. Con il patriarcato la sessualità femminile viene repressa e negata dai maschi, che pretendono di esercitare il loro controllo sul corpo della donna e quella maschile diventa morbosa, spesso perversa, violenta (si pensi alla pornografia attuale!) e la si vive di nascosto, con vergogna e sensi di colpa. Così chi è incline a questo tipo di sesso viene definito "un porco", dando a quest'animale un valore estremamente dispregiativo. E peggio è andata alle donne che,

se osano ribellarsi e rivendicare la loro libertà in questo campo, vengono definite “troie” o “porcone”, cioè scrofe (femmine di maiale).

Molte ingiurie, parolacce o bestemmie iniziano con “porco” o “porca”; “porcheria” è una cosa che fa schifo, “porcile” o “porcaio” è un luogo lurido di sudiciume, “porcata” è un’azione ignobile e vergognosa. Nel Medioevo poi anche il diavolo appariva spesso in aspetto di maiale per indurre al peccato (soprattutto al peccato sessuale) monaci e santi. Nonostante l’evidente utilità del suino che per millenni ha fornito all’umanità carne, grasso, setole, concime, ecc. (e ancora oggi si fa largo uso del suo corpo), il suo significato simbolico si è capovolto: da animale divino a esempio del più basso livello morale. E pensare che la sillaba “Hys” (“maiale” in greco) ha dato origine al nome di molte antiche dee: Iside, Ishtar, Astarte... In latino “esus” era il cinghiale, suono affine a “Iesus”. Che siano solo casuali queste vicinanze di suoni?

BRUTTO COME UN ROSPO

Anche rane e rospi erano anticamente ritenuti possibili epifanie della Dea o del suo utero, forse per la loro forma vagamente somigliante a quest’organo legato alla riproduzione della vita. Già nel Paleolitico si trovano raffigurazioni di strani animali con zampe di rana o figure umane con arti da batrace.

Nel Neolitico si scolpivano statuette di rane in pietra o si modellavano in argilla, a volte si tratta di una Dea-Rana provvista di vulva umana e si trovano rane dipinte sulle pareti dei templi di Çatal Hüyük che si possono interpretare come collegate sempre al tema della rigenerazione (vi sono colonne della vita, disegni a nido d’ape, bucrani, cioè teste bovine provviste di corna, tutte figure che secondo Marija Gimbutas si riferiscono a questo tema). Altre immagini di questi animali sono state trovate a Creta e a Cipro, e addirittura un rospo con vulva umana sul dorso costituiva un ex voto del 1811 in una chiesa bavarese. In Germania fino al nostro secolo le donne che soffrivano di disturbi all’utero offrivano immagini di rospi alla Madonna! Del resto nel folklore tedesco Holla/Holle, Dea Rana germanica, che abita sorgenti, stagni, paludi e grotte, sotto le sembianze di rana restituisce alla terra la mela

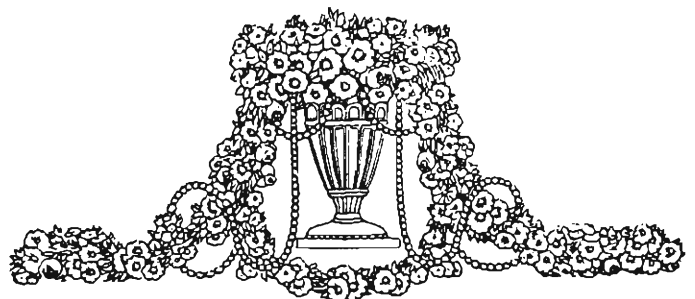
rossa, simbolo della vita, che quando è matura cade nel pozzo.

Nella ceramica preistorica si trovano rane stilizzate e geometrizzate. In Egitto la dea Haquit era rappresentata come una donna con testa di rana e il suo geroglifico raffigurava questo animale. In Grecia Ecate la dea notturna e infera, in cui è stata trasformata la Dea Vecchia dell’età “matriarcale”, era chiamata con l’epiteto di “Baubo”, cioè rospo. In molte lingue europee il termine che indica il rospo significa anche “strega” o “profetessa”. Probabilmente ai popoli antichi era noto il potere della secrezione velenosa che trasuda dalla pelle del rospo: se assunta, produce effetti tossici molto violenti e terrorizzanti, superati i quali, apre le porte a uno stato alterato di coscienza in cui si raggiungono poteri mentali straordinari. Questo tossico viene usato ritualmente da alcune tribù dell’Amazzonia e da altri popoli...

Nelle Alpi Bavaresi fino a questo secolo si credeva che i rospi avessero potere terapeutico se uccisi nei giorni della Madonna (15 agosto e 8 settembre) e fossero invece portatori di morte se uccisi in altre date. E molte altre credenze parlano del veleno mortale dei rospi o delle piaghe e verruche che comparirebbero sulla pelle al suo contatto. Io stessa ho riscontrato simili credenze nelle campagne dell’Orvietano, dove abito da anni. Rane e rospi pullulano poi nelle fiabe (il rospo che baciato si trasforma in un principe) e compaiono tra gli animali delle streghe e oggi, tra gli animali antropomorfizzati di fumetti e cartoons.

Oggi dire di qualcuno che è un “rospo” sta a significare che è di una bruttezza repellente. “Ingoiare il rospo” significa essere costretti ad accettare qualcosa che proprio non ci va giù. Così anche i batraci sono stati buttati giù da un’originaria elevatezza divina e sono passati a indicare significati negativi.

Maura da Bianca



ELOGIO DEL MAIALE

Il ruolo del suino nell'alimentazione, nelle idee e nella religione



I secoli narrano la lode al porco



Tra storia e leggenda, miti e ricette, santi ed eroi, esce un libro sul nobile animale che ha "qualificato" la cultura dell'Occidente

di Tullio Gregory

Animale dai significati ambigui e contraddittori nella cultura mediterranea, il maiale accompagna tutta la storia dell'umanità se è vero che la sua domesticazione risale al neolitico e se poi compare sempre nei momenti cruciali e rituali della vita dell'uomo: il sacrificio agli Dei, il banchetto nuziale, la festa del carnevale. Segno di abbondanza e di amicizia, esso diventa presto simbolo di brutalità e di sfrenata libidine, nemico dell'uomo come incarnazione del demoniaco.

Inserito nella sfera del sacro e proprio per questo caricato di una metaforicità positiva e negativa, il maiale appare simile all'uomo non solo nella sua anatomia, ma nei suoi stessi costumi che permettono immediate trasposizioni: i suoi nomi, come troia e porco, ben servono per caratterizzare comportamenti depravati e libidinosi di donne e uomini, con riferimento costante alla sfera della sessualità. Peraltro in greco il termine che designava la scrofa ricorre come metafora del sesso femminile: «È il momento di far pascolare la scrofa», dice la giovinetta Guatena al ragazzo che si è infilato nel suo letto, secondo quanto racconta Ateneo ne *I filosofi a banchetto*.

Non solo simbolo di sessualità dissoluta, ma incarnazione del male e del demone nella tradizione cristiana — che ben ricorda l'episodio evangelico dei demoni, scacciati dai corpi degli uomini ed entrati in quelli dei porci —, il maiale in pie tradizioni agiografiche si presenta non più come il tentatore, ma come compagno fedele di santi: il più celebre è quell'Antonio Abate — già porcaro — che solo con l'aiuto di un porcellino, a lui sempre vicino, riesce a mettere a soqquadro l'Inferno per trarne il fuoco — nuovo Prometeo — di cui dotare i mortali. Non a caso i maiali allevati dall'ordine dei regolari agostiniani di Sant'Antonio avranno per secoli il diritto di circolare libe-

ramente — *per plateas et viccos* — nutriti a spese della comunità come bestie sacre.

Di questo emblematico animale celebra ora la storia e la leggenda un ricco e rigoroso volume (*Tra Maghe, Santi e Maiali*) curato da Paolo Scarpi in collaborazione con Stefano Zuffi che lo ha illustrato con un vasto repertorio iconografico, trascogliendo momenti figurativi di particolare significato, dall'arte tardoantica a Joan Miró e Andy Warhol. Il volume è il primo di una collana — *Trapeza* — promossa dal gruppo di *Homo edens* che da anni si dedica allo studio di regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nella civiltà del Mediterraneo.

Dell'avventura del porco attraverso la storia della cultura occidentale (con qualche cenno ad altri ambiti geografici) sono ricostruiti tutti i più labirintici sentieri: allevamento, macellazione e consumo (con ricette finali tratte da classici della cucina rinascimentale e moderna), ma soprattutto riti e miti, favole ed *exempla* che fanno riferimento a questo nobile e problematico animale. Dai celebri luoghi di Omero (i compagni di Odisseo trasformati in maiali dalla maga Circe e la generosa offerta di un maiale grasso al non riconosciuto eroe da parte del suo porcaro Eumeo) al banchetto di Petronio col suo «porco con salsiccia per corona, contornato da sanguinacci», sino alla *Fattoria degli animali* di George Orwell, satira del comunismo sovietico, ove i maiali, sottratti al potere di chi li ingrassa e li uccide, si affermano tiranni, e ancora al *Signore delle mosche* di William Golding, con il massacro rituale di poveri maiali per opera di ragazzi scatenati.

Al centro del volume il celebre *Testamento del porco* in una delle sue più essenziali versioni: è l'apoteosi della generosità del maiale che ricorda, in punto di morte, tutti i vantaggi recati all'uomo lasciato erede, secondo sesso e mestieri, delle singole sue

parti, con chiare allusioni metaforiche: «Del mio corpo do e dono ai calzolari le setole, ai litigiosi quelle del capo, ai sordi le orecchie, ai salsicciari le budella, ai polpettari le cosce, alle donne le reni, ai ragazzi la vescica, alle ragazze la coda, ai finocchi i muscoli, ai corrieri e ai cacciatori le calcagna, ai ladri le unghie. E al cuoco, neppure degno di essere chiamato per nome (è il cuoco Magiro, suo carnefice), faccio un lascito di quel mestolo e pestello che ho portato con me: si metta la corda al collo, da Teveste (in Algeria) fino a Trieste».

Malgrado la sua utilità, anzi centralità tanto nell'alimentazione quotidiana e nell'economia come nell'immaginario collettivo, il porco subirà le più spregevoli trasposizioni metaforiche nel Medioevo, che pure lo ha immortalato nei lavori dei mesi scolpiti sui portali delle cattedrali: vittima di un'antica maledizione biblica e coranica, il maiale è caricato dei peggiori significati simbolici, utilizzando quanto di più negativo poteva rappresentare la sua natura e la sua vita: «Porco cioè sporco, inghiotte anche il fango», scrive Rabano Mauro nell'*Universo*, grande enciclopedia del sapere altomedievale; «I porci indicano i peccatori immondi e gli eretici», «porci sono gli uomini immondi e lussuriosi come pure gli immondi spiriti»; tutti i vizi capitali si concentrano nell'umile maiale che neppure riesce a impetrare perdono con le sue lacrime perché «anche le sue lacrime sono sporche». Del resto proprio la sua sporcizia lo destina a simbolo della radicale malvagità dell'uomo: «Il genere umano — scriveva Rodolfo il Glabro — è incline fin dall'origine al male come una scrofa che si lava guazzando nel fango». Persino nelle immagini oniriche medievali il maiale si presenterà sempre con significati negativi, né valse a riscattarlo l'essere associato ad alcuni santi, come il martire Biagio o Sant'Antonio Abate.

Ma oggi forse una condanna ancor più grave colpisce il maiale e non nell'immaginario ma nella sua carnosa e sapida realtà: il mito delle bellezze filiformi, la mania delle cure dimagranti, la diffusa paura del colesterolo, l'imperialismo dei dietologi, hanno dato l'ostracismo al lardo e allo strutto, hanno imposto un maiale magro e prosciutti privi di quell'ampia bordura di grasso rosato che appartiene alla struttura ontologica del prosciutto stesso.

Tutto questo dovrebbe indurre a scrivere un epicedio del porco, dedicato ai dietologi e ai maestri della *nouvelle cuisine*, testimoni insigni del più autentico pensiero anoressico e di una professionalità perduta nei suffumigi delle cotture a vapore.

«Tra Maghe e Santi e Maiali. L'avventura del porco nelle lettere e nei colori», a cura di Paolo Scarpi, coordinamento artistico di Stefano Zuffi, Gallone Editore (inf. 02-783879), Milano 1998, pagg. 208, tiratura in 3.000 esemplari, formato in quarto (distribuito dalla Utet), L. 280.000.



UN TEMPO, IL MAIALE

La sua importanza nella tradizione contadina: un rito che si ripete nell'entroterra

di Graziella Picchi

Dai tempi più remoti, per tradizione e necessità, si alleva il porco non solo in campagna, ma anche in città e un tempo la sua presenza era così numerosa da creare non pochi problemi alla viabilità delle strade cittadine.

Nel vasto repertorio della letteratura folklorica, credenze, canti, racconti, proverbi, modi di dire rivelano l'enorme importanza del suino nella società e nella cultura popolare italiana.

Così, fino a non molti decenni fa, le famiglie contadine ed artigiane allevavano il maiale nella stalla, ma a quei tempi non era inconsueta, nella zona appenninica dell'Italia centrale e meridionale, la presenza di maiali neri o rossi che vivevano ancora in stato di semilibertà o in branchi sorvegliati. Avevano lunghe setole nere o rosse, un corpo di forma allungata, erano magri e fornivano una carne molto saporita con la quale si facevano ottimi salumi. Si alimentavano con ghiande, castagne, frutta, bacche e con il grifo, "ruspando" per terra, estraevano radici, tuberi e non di rado tartufi.

I suini allevati nelle stalle venivano acquistati durante le fiere e le feste paesane, in modo da assicurare la permanenza in azienda dell'animale durante due Natali. In autunno (quello di due anni prima dell'uccisione) erano i contadini che compravano il lattonzolo, a primavera invece erano gli operai e gli artigiani che così evitavano di sfamare il maiale durante il periodo invernale. Non c'era un paese italiano che non avesse la sua fiera, dove si davano appuntamento i mercanti di suini; la treggia era il mezzo di trasporto più usato per trascinare le scrofe, mentre i lattonzoli erano posti in una grande cesta di ornello o frassino intrecciato. Una volta in piazza, quando

si allontanavano troppo dallo sguardo del padrone si richiamavano sbattendo un cestello con dentro il granoturco.

UN METODO OTTIMO PER RICICLARE I RIFIUTI

I suini venivano allevati con una alimentazione costituita da prodotti ricavati direttamente dalla economia familiare. Si utilizzavano quindi brodaglie, avanzi di cucina, crusca, granoturco, ghiande, castagne, zucche, broccoli, patate, erbe, frutta. Il mangime per il maiale non era contemplato neanche nelle aziende dei coltivatori diretti o mezzadri, che avevano 10 o 12 maiali.

In quell'epoca, dunque, il maiale era, nell'economia familiare, una macchina di recupero di risorse veramente straordinaria. Esso trasformava in proteine nobili e riserve di grasso sostanze di scarso valore per l'alimentazione umana.

Nel truogolo, dalla forma rettangolare, che fosse di pietra o di legno e dove il maiale consumava i suoi pasti, la quantità di avanzi e brodaglie rifletteva la povertà o l'abbondanza della cucina contadina.

Tra il maiale e i membri della famiglia il rapporto era molto stretto. Di solito erano le donne ad occuparsi dell'alimentazione, agli uomini era riservato il compito dell'acquisto, la costruzione degli stipi, chiamare il veterinario in caso di bisogno. Ai ragazzi il compito di portarlo fuori a pascolare, sorvegliarlo e riportarlo a casa. Quando con l'arrivo dei primi freddi si avvicinava il periodo dell'uccisione, si aveva cura di escludere dalla sua abituale alimentazione alcuni cibi (come barbabietole o altro) ritenute responsabili di conferire un gusto non gradevole

alle carni.

Per coloro (le classi agiate) che potevano permettersi il lusso di avere maiali più magri, la razione di ghiande e castagne veniva sospesa diverse settimane prima dell'uccisione, al contrario dei contadini che usavano invece queste risorse proprio per ingrassarli bene prima del sacrificio. A quei tempi il suino non raggiungeva pesi molto elevati, ma la percentuale di grasso era la parte ritenuta più preziosa in quanto doveva fornire condimento per tutto l'anno. Per favorire dunque il loro ingrossamento i maschi venivano castrati, alle femmine si toglievano le ovaie. La prima operazione, più facile, era eseguita dal contadino, la seconda invece, vera operazione chirurgica, richiedeva mani esperte. Il personaggio che svolgeva questo ruolo era chiamato "sanaporcelle". Carlo Levi li definisce mezzi sacerdoti e mezzi chirurghi, ve ne erano pochissimi e il mestiere si tramandava di padre in figlio. Tutti questi accorgimenti avevano comunque un unico obiettivo: garantire la buona qualità delle carni per ricavarne scorte alimentari che dovevano poi mantenersi nel tempo in condizioni climatiche non sempre prevedibili.

IL RITO DELLA MACELLAZIONE

"Perché il porco riesca bello da macello deve essere nato a luna nuova, di muso, schiena, ed orecchie lunghe... Tra i diversi porci di colore negro, bianco e rosso è meglio scegliere il negro, perché ha la carne più soda, il bianco però è più fecondo e il rosso più soave per mangiarsi... S'ammazza il porco grasso a luna scema, che così le



NUTRIZIONE E SALUTE



di lui carni sono più sode, e meglio si conservano, o salate o in salumi, ma colla circostanza che sia anche tempo asciutto e freddo..."

Da quando queste osservazioni vennero fatte e scritte sono passati più di duecento anni (e i contadini di allora lo sapevano già), ma nella cultura contadina esse vengono ancora tenute in grande considerazione.

E così a dicembre e con la luna calante tutto era pronto per il sacrificio dell'animale la cui fine non straziava il cuore a nessuno tranne che ai bambini. Alla vigilia dell'uccisione il maiale veniva tenuto a digiuno per favorire lo svuotamento degli intestini e il giorno dopo robuste braccia maschili lo prelevavano dallo stalletto e lo portavano nell'aia, lo adagiavano, dopo averlo ben immobilizzato legandogli le zampe con corde, su un tavolaccio di legno e lì si compiva il sacrificio. Il maiale doveva morire lentamente, dopo essere stato colpito diritto alla carotide dal *norcino* con il suo lungo e aguzzo coltello. Compiva l'atto, il rito, al centro dell'emozionato e religioso silenzio dei presenti, della gente di casa che per un intero anno aveva curato, nutrito e badato all'animale prezioso. Il sangue doveva uscire a fiotti rapidamente perché lo svuotamento di tutti i capillari periferici fosse perfetto e consentisse poi la conservabilità dei salumi. Così se il colpo della lama non andava a segno era lo svilimento di tutto un anno di lavoro e di aspettative con il rischio di vedere compromessa la riuscita di quei salumi per i quali erano stati preparati utensili e attrezzature che erano come nuovi, pur dopo anni di uso tradizionale, al momento dell'uccisione: paioli, uncini, raschiatoi, coltelli, mannaie, scannatoio, scure, martello, macinino, tagliatoi, tritacarne, imbusecchiatore e sale e pepe e spezie e spaghi... e la cantina in attesa!

Secondo alcune credenze popolari, il cuore del massaro batteva

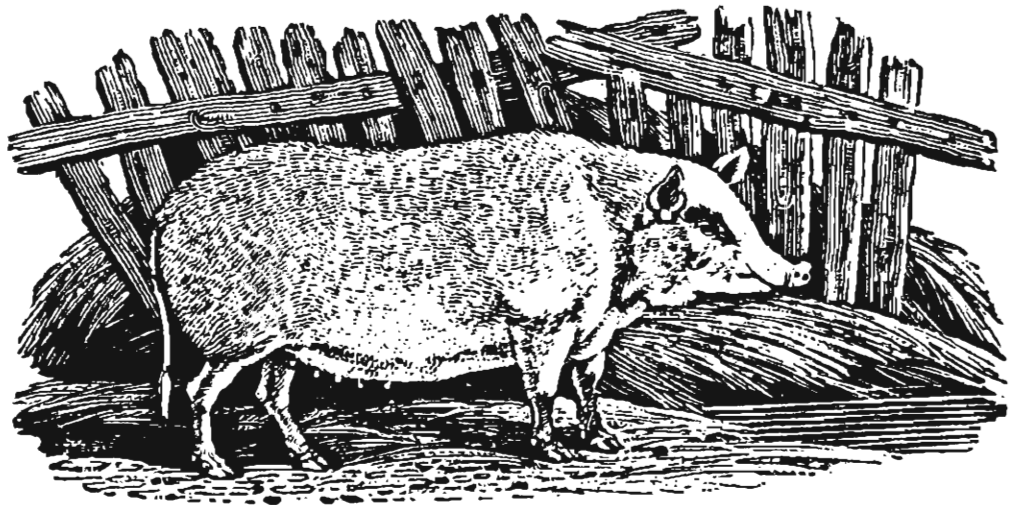
dolorosamente all'unisono con quello della bestia a cui fosse stato inferto un colpo non mortale. Era una leggenda, forse una diceria, forse era l'umiliazione a far soffrire il norcino, ma piaceva credere che l'uomo partecipasse emotivamente alla sofferenza della sua vittima.

Intorno ai tempi e alle modalità di macellazione e conservazione del maiale, cariche di valori simbolici, si sviluppavano importanti legami con il gruppo sociale di appartenenza; erano questi i momenti in cui si consolidavano i rapporti, si determinavano ruoli, si scambiavano servizi di collaborazione, si socializzava e si trasmetteva cultura. Si creavano tabù o divieti al solo scopo di proteggere magicamente il bene alimentare dal quale dipendeva la sopravvivenza della collettività. E infinite erano le credenze che accompagnano il rituale dell'uccisione del maiale, una fra tante dice che a questa non potevano assistere i bambini in quanto il loro spavento avrebbe impedito la fuoriuscita del sangue. Un'altra credenza, costante in tutta la penisola, voleva che la presenza di una donna "indisposta" determinasse una cattiva riuscita dei salumi che si sarebbero potuti guastare in pochi giorni. Anche oggi nella realtà contadina d'Italia, da Nord a Sud, sono ancora molti coloro i quali seguono questa credenza.

SI UTILIZZAVA TUTTO, NON SI SPRECAVA NULLA

Il sangue era il primo dono del suino, esso veniva prontamente raccolto in una ciotola dalle donne e adoperato per preparare i vari sanguinacci, variazione quasi infinita sullo stesso tema, ambita (quanto rifiutata oggi) lecornia per stomaci allora sempre poco sazi. Finita questa operazione di raccolta del sangue, il porco veniva bagnato con acqua bollente per raschiare via le setole ed estirpare le unghie, poi appeso a testa in giù per la divisione delle mezzene, operazione questa compiuta sempre da chi aveva molta esperienza. Le interiora (budella, polmone, milza, fegato, cuore) venivano subito tolte e affidate alla cura delle donne. Queste parti subivano sorte diversa a seconda degli usi

e tradizioni locali. I budelli si usavano, accuratamente lavati e aromatizzati, per confezionare salumi. Il resto veniva consumato soffritto in padella e mangiato allegramente insieme al gruppo. Sia l'uccisione del maiale che le operazioni di allestimento dello stesso, prima della suddivisione per la trasformazione di norcineria, erano fatte all'aria aperta, talvolta a cielo



aperto, quindi nell'aria fredda e anche gelida dei mattini invernali. Caratteristico è il ricordo delle facce e delle mani arrossate dall'acqua bollente e dal freddo, degli uomini intenti alle faccende di pulitura, di tosatura, di trasporto e dimezzamento dell'animale morto; caratteristiche le brevi frasi, l'allegria trattenuta e le nubi di vapore che salivano nell'aria e si univano ai fiati densi degli uomini in fatica. E fatica era anche rimanere astemi, attenti al guizzo delle lame lucide pronte a ferire. Si beveva dopo, finalmente al chiuso delle cucine dove al calore e di fronte alla "padellata" del primo assaggio della carne, tutto si rilassava e pareva che da quel momento prendesse vita, risorgendo, una nuova stagione per tutti.

Dunque, macellata la bestia e divisa in due parti, si portava in luogo freddo, generalmente al chiuso e vi si lasciava riposare per uno-due giorni. Poi in cucina per le operazioni di norcineria. La prima di queste consisteva nella separazione di prosciutto, lombo, spalla, gola, pancetta, lardo di dorso, zampetti, costarelle, cotiche. Questi prodotti, salati e poi conciati con le varie spezie, erano quelli che poi venivano consumati durante tutto l'anno.

Il grasso intero del suino veniva fatto bollire nella caldaia e poi versato in un panno di fibra naturale di lino, canapa o cotone. Una volta filtrato, era messo dentro barattoli di vetro o nella vescica del suino. Si adoperava per friggere dolci e per condire. Il prosciutto, il lombo, le spalle, la pancetta, il lardo e gli zampetti venivano messi sotto sale in un primo tempo, poi conditi e aromatizzati

secondo gusti e tradizioni che dal Nord al Sud hanno una infinita gamma di variazioni.

LA PREPARAZIONE DEI PREZIOSI SALUMI

Parte del successo dei salumi era assicurato dalla buona qualità della materia prima, dal clima, e dalla cantina. Ma il resto del successo, quando c'era, era merito del contadino norcino.

Pulire i budelli, scegliere i pezzi, tagliarli a mano in punta di coltello, conciarli, dosare le spezie e gli aromi, manipolare l'impasto da insaccare, massaggiare l'insaccato per far uscire la più nascosta bolla d'aria, erano operazioni che richiedevano una provata esperienza, colpo d'occhio, grande abilità manuale, gusto sicuro e soprattutto conoscenza empirica dei problemi di fermentazione (la più vecchia biotecnologia usata dall'uomo).

I salumi, una volta insaccati, venivano legati con lo spago, bucati in più punti per favorire l'uscita delle ultime bolle d'aria e poi appesi a delle canne o ai chiodi degli immancabili e affumicati travetti di cucina. In questo locale, che doveva essere ben ventilato e fumoso per i primi sette-otto giorni, rimanevano appesi anche tutto l'inverno. Una volta stagionati, quelli che non venivano consumati subito si conservavano o passavano in ambiente più fresco e umido, di solito la cantina. Mancando questa, venivano messi sott'olio in recipienti di creta o barattoli di vetro, oppure sotto grasso fuso sempre di maiale e sempre in recipiente di creta. Molti contadini, operai o artigiani che non disponevano di abbondante

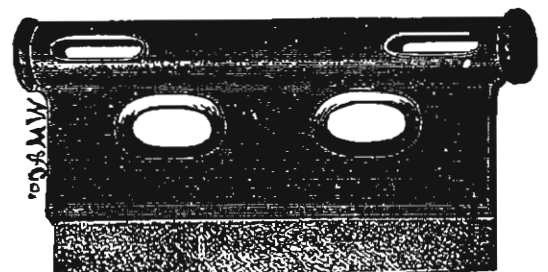
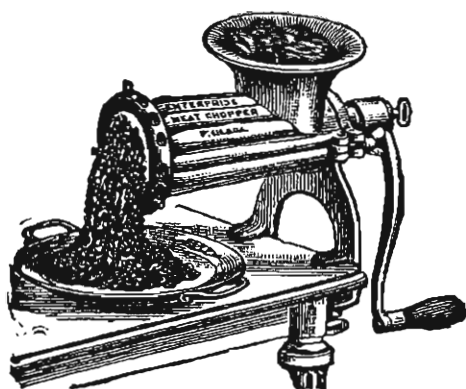
olio o strutto, ricorrevano alla cenere della legna collocata in recipienti di coccio, oppure li mettevano in mezzo al grano, all'orzo, all'avena dentro grossi cassoni. Tutti questi sistemi di conservazione garantivano comunque una durata di almeno un anno. Ed era pratica comune in tutte le zone rurali d'Italia, anche se al sud, per ragioni climatiche, la pratica era ed è più diffusa. Fino alla fine del secolo scorso il lardo, il guanciale e la pancetta venivano ancora conservati in mezzo al fieno secco dentro grosse casse. La storia orale ci informa come questo sistema conferisce a questi prodotti un sapore straordinario.

IL CONSUMO ERA LEGATO A OCCASIONI PARTICOLARI

I salumi venivano lasciati come in oblio per tutto l'inverno, dopo i giorni dell'affumicamento sotto i travi neri della cucina. Ma si spiava l'arrivo della Pasqua, segnale dell'arrivo della primavera. Così, dopo i giorni gelidi e quelli delle penitenze quaresimali - quando galline, oche ed anatre riprende-

vano a fare le uova e si facevano i primi caci e si cominciava ad imbottigliare il vino - finalmente si staccavano i primi salumi (rimanevano appesi lonze e prosciutti ancora non maturi).

Per la benedizione che il prete veniva a portare in ogni casa dal



venerdi alla domenica di Pasqua, si accatastavano sul tavolo di cucina le dozzine di uova necessarie per la pasta, per le ciambelle e per farle sode. Perché sode si mangiavano la mattina di Pasqua insieme al salame, accompagnate da bicchieri di vino giovane che scioglieva in bocca i bocconi di pizza al formaggio. Questa era l'occasione d'oro per far festa al salame; durante tutto l'anno, occasionalmente esso era però compagno nelle cantine o negli orti, di refezioni ospitali tra seminatori, pastori, concimatori e massaie, o di gustose merende nei pomeriggi più lunghi per i bimbi tornati a scapicollarsi all'aperto.

Era per i più grandicelli scorta di energia sul pascolo, dove badavano alle quattro pecore e alle capre di casa. Nel tascapane del cacciatore o delle ragazze in cerca di asparagi, dafni o funghi, era presenza solita, legata sempre al pane e al vino. Infatti il grasso del salame fa sopportare meglio l'alcol del vino e il vino fa digerire meglio il grasso del salame. Spesso l'assaggio dell'uno e dell'altro veniva fatto proprio con l'attenzione a questa dialettica. Ma essi erano presenti anche per eventi più straordinari, durante le feste, le cerimonie, per l'arrivo di un ospite gradito, per solennizzare una partenza. Da Pasqua a Natale le feste sono poche. Ma in mezzo c'era sempre quella del patrono

che coincideva con le scaramanzie o con la gratitudine per i raccolti. Ed allora dopo il caffè del mattino e a metà del pomeriggio, fino al vespro, si faceva merenda con salumi e

pane, uova sode e vino. Il salume quindi è sempre stato accompagnato alle festività e le allegrie.

È sempre stato una epifania di sentimenti freschi, gioviali, conviviali, di salute equilibrata della collettività; ed anche viatico di affetti e cordialità per i transfughi dei borghi o rinnovato amore e familiarità per chi in visita, quasi un rito, ritornava. I salumi quindi non come cibo quotidiano, ma come preziosi integratori alimentari che dovevano fornire proteine nobili e vitamine a chi si cibava essenzialmente con cereali, legumi, patate, erbe, prodotti amidacei ad alto tenore energetico.

La carne era presente sulla tavola dei meno abbienti solo per le grandi occasioni. Dunque non ci si sfamava con i salumi, questi integravano solo un'alimentazione non sufficiente. Essi venivano consumati quando il fisico doveva affrontare periodi di grande sforzo, come durante i lavori estivi, (tanti salumi venivano fatti e messi via

proprio per far fronte a questa esigenza) oppure, come abbiamo visto, in occasione di eventi straordinari e feste. Ciò era di grande vantaggio per la salute, a patto che non ci fossero carenze ben più gravi e per motivi non legati al solo fatto nutrizionale.

IL SALUME COME MONETA DI SCAMBIO

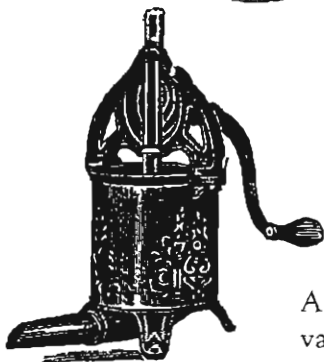
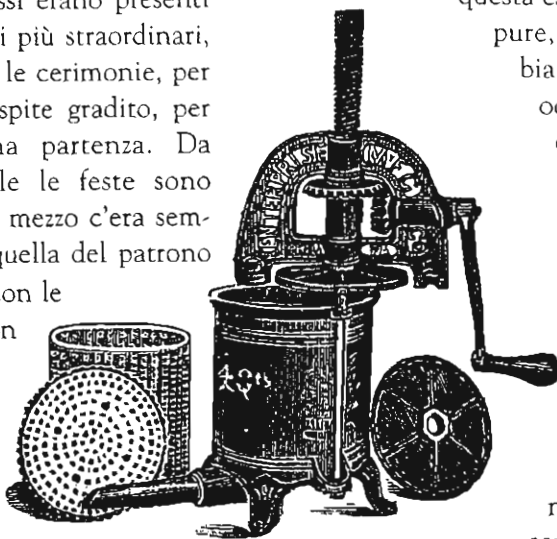
Alcuni contadini poveri accettavano di nutrire e accudire un

maiale per un intero anno in cambio di una metà di esso, l'altra metà andava a chi - sempre un abitante di borgo o di città - aveva acquistato il lattonzolo.

Ingrediente di base era la stima e l'amicizia poiché tutto veniva fatto nell'aia e nella cucina del contadino, da lui e dalla sua famiglia, alla presenza e con l'aiuto, spesso goffo, del cittadino interessato al peso dei salumi, del prosciutto o delle "sponze" di lardo o di guanciale. Il contadino si trovava ad aver guadagnato mezzo maiale, che essendosi nutrito di scarti e grossolani avanzi dei raccolti, più ghiande e tutto ciò che il maiale "grifando" trovava da solo, poco o niente era costato. Sovente sale e pepe venivano comprati dal borghigiano o cittadino, che veniva però remunerato con bicchieri di vino, pasta fatta in casa e buone fette di pane al momento delle friggitura o padellata, primo assaggio della carne del maiale, appena un'ora prima sacrificato.

Il salume poi pagava il medico, il veterinario, l'ostetrica, il farmacista, li ringraziava e ringraziava il prete e l'avvocato; qualche volta serviva ad addolcire il cuore del maresciallo dei carabinieri e chiudeva un occhio alla guardia campestre o forestale.

In altre occasioni ed in caso estremo di bisogno, potevano essere venduti. Se la necessità di danaro era grande anche prosciutti e lonze venivano sacrificate. Comunque sempre i prosciutti, le lonze, le catene delle salsicce, i salami e le ventricine le "nduje" e le soppresse, le soppresse e i ciuscicoli, le finocchione o le bondiole, i cotechini o gli zamponi, affumicati o no, fatti a ridosso delle Alpi o nella pianeggiante Padania, così come quelli dell'Italia dei conventi e dei castelli o dei maestosi versanti dei vulcani fino ai colli in vista dei tre mari della Magna Grecia, hanno significato ricchezza e solidità familiari, cura, disciplina, parsimonia, senso dell'economia, salute produttiva. Più che le botti del vino, più che i sac-



chi di grano e di farina: questi prodotti erano più collegati e in qualche modo dipendenti e condizionati dal gioco imprevedibile delle meteorologie degli andamenti stagionali.

Per il maiale non c'erano problemi, per esso il cibo ce n'è sempre stato, poiché non è certo un animale schifiloso.

SULLE TAVOLE DI TUTTI I CETI SOCIALI

I salumi sono sempre stati ornamento e calore anche sulle tavole coperte di tovaglie candide e ricamate. Non erano i "signori" ad occuparsi direttamente dell'allevamento né dell'uccisione. Ma spesso sorvegliavano e tenevano tutto sotto un illuminato controllo. Come abbiamo già visto potevano per esempio permettersi il lusso di avere maiali più magri e allora i tempi di somministrazione delle ghiande e delle castagne venivano anticipati rispetto ai tempi dei maiali di proprietà delle famiglie rurali operaie o artigiane. Avevano però un norcino di fiducia che sovrintendeva a tutte le operazioni ed era un personaggio chiave per la buona riuscita degli insaccati. Egli faceva le dosi, giudicava come doveva essere trattato un pezzo di carne, sceglieva quelli più idonei per salami, lonze, salsicce od altro. Seguiva il prodotto per tutto il tempo della stagionatura che nel caso dei prosciutti era piuttosto lunga. Nelle case signorili di un tempo il prosciutto non veniva consumato se non aveva almeno quattro anni di invecchiamento, per cui ammazzando 4 maiali all'anno si avevano 16/20 prosciutti a stagionare. In ogni casa c'era una stanza che, data la sua esposizione a Nord, "alla serena" (come veniva chiamata in alcune zone dell'Italia centrale) diventava la stanza della "salata".

A fine stagionatura, era sempre lui, il norcino di casa, a scegliere in cantina il pezzo pronto per essere iniziato.

Uno di questi personaggi ancora vivente, incontrato durante l'indagine, ricorda quanto allora amava ripetere: "La gente che passa sotto a casa a da sapè che zà sta fettenno lu prosciutto": nel momento in cui affettava il prosciutto, si spandeva un profumo che veniva avvertito anche dai passanti in strada.

Per la necessità, per il bisogno di conservare quanto più possibile per i momenti difficili, l'uomo ha inventato dei sistemi che gli hanno permesso di mantenere del prezioso maiale anche le parti più deteriorabili, ottenendo risultati gastronomici ed economici a dir poco strepitosi. Si pensi alla "salamina da sugo" di Ferrara, che utilizza le parti di scarso valore commerciale con un risultato finale di grande effetto. O alla "nduja" calabrese fatta solo di grasso, nervetti, pezzi di polmone ecc., ma condita con tanto peperoncino che gli permette di non alterarsi nobilitandosi, anzi, per oltre un anno.

Le bondole venete, le ventricine di Crognaleto, i mazzafegati, le salsicce matte, sono solo alcuni dei tanti prodotti che utilizzano le parti meno pregiate del maiale con risultati finali altamente positivi, sia sul piano economico che su quello più squisitamente nutrizionale. Persino i budelli avanzati, opportunamente conditi e seccati, arrostiti poi alla griglia, diventano prelibati bocconcini. Se per caso si seccavano troppo, nessun problema, si potevano sempre usare come lacci per gli scarponi!

In passato dunque, quando la circolazione dei beni alimentari era scarsa, le proteine e in particolare i grassi del maiale hanno permesso di superare periodi di crisi e di carestie incredibili, di compensare carenze alimentari alle quali non sarebbe stato possibile far fronte in maniera diversa. Pensiamo, per avere un'idea dell'importanza del maiale, a quelli che sono gli studi fatti sulle civiltà incaiche e azte-

che, dove addirittura la socializzazione del sacrificio, il consumo di carne umana, vengono da alcuni studiosi spiegati come un fatto di carenza delle proteine animali, visto che non esistevano in quella zona una serie di animali che poi sono stati importati dall'Europa. Oppure alla crisi delle popolazioni canadesi più vicino al polo Nord: anche lì l'inverno, la mancanza e l'impossibilità di accedere a grassi animali ha prodotto danni, carestie e morti. Da questo punto di vista crediamo che il debito che l'occidente ha con il maiale sia proprio non pagabile.

Ma la gratitudine è un sentimento scomodo. Così appena si furono attenuati i ricordi della fame passata il maiale è stato oggetto di una discriminazione alimentare senza pari; le sue carni furono bandite dalla mensa dei più perché accusate di essere poco digeribili e il suo grasso di provocare le temute malattie cardiovascolari.

Dopo qualche anno di incertezza e confusione, di smentite e conferme sul reale valore delle carni fresche e trasformate, la ricerca scientifica conferma che le pratiche tradizionali di stagionatura delle carni suine trasformano proteine e grassi saturi trasformati dalla fermentazione lattica in polinsaturi e proteine in amminoacidi, digeribili anche dagli stomaci più deboli. Se poi l'animale è stato alimentato con granaglie derivate dall'agricoltura biologica, senza concimi chimici e diserbanti al valore gastronomico, notevole, si aggiunge anche quello dietetico alla faccia del colesterolo!

BIBLIOGRAFIA

- Baruzzi M., Montanari M. *Porci e porcari nel Medioevo*, Clue, Bologna
Leonardi C. *Le nozze del porch*, Folclore urbaniese
Levi C. (1945) *Cristo si è fermato a Eboli*, Einaudi
Chiendi D. (1775) *L'agricoltor ferrarese*, Stamperia Camerale, Ferrara.



“PROSCIUTTO, IO TI TASSERÒ”

Il prosciutto doc è tra i prodotti finiti nella “lista nera” stilata dal governo Usa.

“Ci sarà da ridere quando la Cee prenderà provvedimenti contro la carne statunitense piena di estrogeni”. E intanto a Parma...

LUCA CAMPANA

E meno male che per lo slogan dell'ultima campagna pubblicitaria il Consorzio del Prosciutto di Parma ha scelto “La dolcezza fa miracoli”: una sola fetta è bastata per addomesticare una banda di teppistelli da strada e la ricetta ha funzionato anche con un Dracula dal trucco un po' troppo pesante, ma con gli americani non c'è stato niente da fare e per quelli del Consorzio sono stati dolori. Il prosciutto di Parma insieme al pecorino e ad altri prodotti made in Italy - dai biscotti alle lenzuola, dal cachemire alle macchinette per il caffè



espresso - è stato inserito in una lista nera stilata dal governo Usa e su di lui grava la minaccia di un raddoppio dei dazi doganali d'entrata negli States: è questa la risposta a stelle e strisce alla politica europea sulle importazioni di banane.

A Parma in molti si stanno ancora chiedendo che cosa c'entri il loro prosciutto con le banane e nella confusione qualcuno ha persino messo in giro la voce che il problema sta tutto nel fatto che non ha il bollino blu. Il colpo però lo hanno sentito: quelli del Consorzio allargano le braccia e con una punta di amarezza commentano: «Bah,

più che per i conti dei produttori, questa storia dei dazi è dannosa per l'immagine del prodotto: quello americano è un mercato importante, a cui fanno riferimento altre nazioni». Dal 1963 il Consorzio si occupa della tutela e della promozione del prodotto prosciutto di Parma: la battaglia più dura è stata combattuta sul fronte della tutela del marchio. In giro fino a qualche anno fa di falsi prosciutti di Parma ce ne erano a bizzeffe: poi grazie all'istituzione di una speciale task force di “007 dell'affettato” con licenza di intrusione in tutti gli impianti di stagionatura del territorio italiano, il fenomeno è stato, se non stroncato, fortemente limitato. Dal '70 una legge tutela la denominazione di origine del prosciutto di Parma, dal '94 la Cee ha concesso la Dop, denominazione d'origine protetta.

Ma un altro fronte su cui si sono impegnati gli uomini del Consorzio è stato proprio quello americano: fino al 1988 le esportazioni verso gli States sono state bloccate dai veti delle autorità sanitarie. Prima di quella data il prosciutto era mancato dagli Stati Uniti per oltre vent'anni, dal '68 all'88. Sul finire degli anni Sessanta in America erano comparse diverse malattie infettive negli animali da carne che non si erano mai viste prima da quelle parti: il ministero dell'Agricoltura imputò l'accaduto a molti prodotti alimentari provenienti dall'Europa dove quelle malattie erano endemiche. Il prosciutto venne messo al bando e quelli che non ne potevano fare a meno se lo facevano contrabbandare

da parenti e amici italiani di passaggio per l'America, che dopo averlo nascosto tra la biancheria in valigia, cercavano di fargli attraversare la frontiera statunitense evitando i controlli degli agenti doganali. Ci sono voluti vent'anni per fare tornare gli americani sui loro passi: vent'anni di prove di laboratorio per dimostrare che dopo il processo di stagionatura tra le fette del prosciutto non c'era più posto per virus e bacilli. Ma per arrivare alla decisione finale di reintrodurre il prosciutto sul suolo americano alcuni maiali nostrani sono stati deportati negli States, sono stati contagiati, sono stati macellati e con le loro carni sono stati preparati i prosciutti. Passati i 400 giorni della stagionatura dei virus non c'era più traccia: per le autorità sanitarie questa volta tutto era ok e dall'89 i primi prosciutti hanno ricominciato a circolare liberamente sul territorio americano.



Pioniere della riconquista del mercato americano e oggi uno dei maggiori esportatori negli States Giorgio Luppi non sembra per niente turbato dalla guerra delle banane: è tranquillo nel suo stabilimento di Sala Baganza - paesino nel cuore della food valley - e quelle notizie di superdazi che vengono da oltreoceano sembrano non riguardarlo. Beato lui, vuol dire che novemila prosciutti e quasi un miliardo e mezzo in più o in meno (tanto ha esportato e fatturato la sua azienda in America nello scorso anno), non gli fanno né caldo né



CONTROLLI NEGLI STATES

NELLA TANA DEL CANNIBALE

Plum Island, stato di New York: uno di quei posti pieni di mistero che piacciono tanto agli americani. Nel film “Il silenzio degli innocenti” è diventata la prigione di Hannibal the Cannibal, nell'immaginario collettivo rimane una sottospecie di Area 51, nella realtà ospita l'Animal disease center. L'unico modo per arrivarci è quello di imbarcarsi sul traghetto che parte dal molo governativo di Long Island: bisogna avere un pass

speciale, con tanto di foto e numero di matricola, e una volta arrivati sull'isola qualcuno della security controlla passo passo le mosse dei visitatori. Lì dentro il governo dice di studiare le malattie che colpiscono il patrimonio zootecnico statunitense: tra la fine dell'87 e l'inizio dell'88 a Plum Island si parlava parmigiano. Massimo Montuschi, chimico del Consorzio ha guidato la delegazione dei tecnici italiani che per mesi ha lavorato gomito a gomito con gli americani per stabilire che dopo 400 giorni di stagionatura i virus presenti nelle carni del prosciutto erano scomparsi. Mesi duri, durissimi,

vissuti in una struttura al limite della fantascienza: «Ogni volta che passavamo da una zona ad alta contaminazione ad un'altra dovevamo fare una doccia decontaminante, come nelle centrali nucleari... Non si poteva circolare liberamente, eravamo sempre seguiti da qualcuno della sicurezza: tutti noi portavamo delle divise bianche con nome e numero di matricola come sotto le armi... Le misure di sicurezza erano portate allo spasimo e persino il condizionamento dell'aria era fatto in modo che soffiasse dalle zone tranquille verso quelle contaminate».

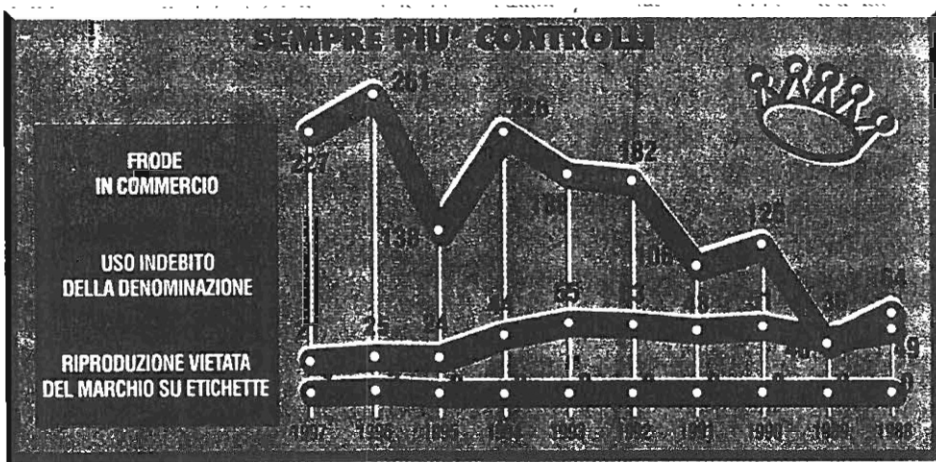
LA CACCIA AI FALSI DI PARMA

A nessuno sarà mai capitato di essere stato avvicinato da un venditore abusivo che all'interno del soprabito al posto di una cinquantina di orologi portava appesi due o tre prosciutti di Parma, ma almeno una volta di essersi mangiato per originale, qualche fetta di prosciutto contraffatto, questo sì. Non solo i grandi marchi come Rolex o Cartier hanno un mercato parallelo di falsi più o meno somiglianti che girano per il mondo, ma anche alcuni prodotti alimentari prestigiosi: e il prosciutto di Parma è uno di quelli che subisce il maggior numero di contraffazioni. Prima dell'istituzione di un speciale nucleo di controllori i falsari si davano da fare con marchi a fuoco che cercavano di imitare alla meglio quello del Consorzio, la corona ducale a cinque punte: famoso fu il caso di quello a cinque punte. Al processo gli imputati dichiararono che non si trattava di una brutta copia del marchio originale, ma della stilizzazione di una città murata con i quattro bastioni: alla faccia della fantasia. Oggi anche i falsari si sono emancipati: messi nel cassetto marchi a fuoco si sono dedicati alla contraffazione delle etichette e degli altri timbri di riconoscimento del prodotto originale. Ma più di tutte continua a tenere banco la frode in commercio e cioè il comunissimo prosciutto crudo, che viene venduto come Parma in molti supermercati e negozi di tutta Europa. Gli agenti della Task force girano per tutto il continente alla caccia dei falsi prosciutti e quando si trovano fuori dal territorio italiano si appoggiano alle polizie locali: l'unità europea è anche questo.

freddo: il suo Superenalotto deve averlo già vinto e prima di lui i genitori che hanno impiantato il prosciuttificio. «Gli americani minacciano, minacciano ma poi... non è la prima volta che ci provano, ma da quando siamo tornati sul loro mercato non ci hanno mai dato troppi grattacapi». Ricordando i giorni della sperimentazione voluta dal governo americano la voce gli si altera un poco: «Ma come avete rotto le scatole con quei test e adesso ci riprovate» sembra voler dire ma poi se ne esce con un più diplomatico «abbiamo dovuto sostenere uno sforzo economico non indifferente per convincere gli americani che non correva nessun rischio di carattere sanitario: l'unica cosa che ci hanno imposto è di acquistare le carni dei prosciutti destinati al mercato americano nei macelli che hanno ottenuto la loro certificazione. I produttori se ne approfittano e la materia prima destinata all'America risulta più cara... Ecco: se dovessimo perdere il mercato americano questo potrebbe essere l'unico guaio: dover piazzare sul mercato europeo un prodotto più caro».

Il venti per cento delle esportazioni della Luppi vanno a finire negli States: mercato difficile quello statunitense e non solo per le restrizioni di carattere sanitario. «Stiamo investendo anche in cultura: siamo andati in America ad insegnare ai cuochi ad affettare il prosciutto: dobbiamo insegnargli tutto. E poi ci sono gli investimenti per la grande distribuzione: ma sapete che in America molti negozi americani non hanno l'affettatrice? E allora ecco le confezioni di prosciutto già affettato, ma anche per queste le autorità sanitarie ci hanno fatto dei problemi».

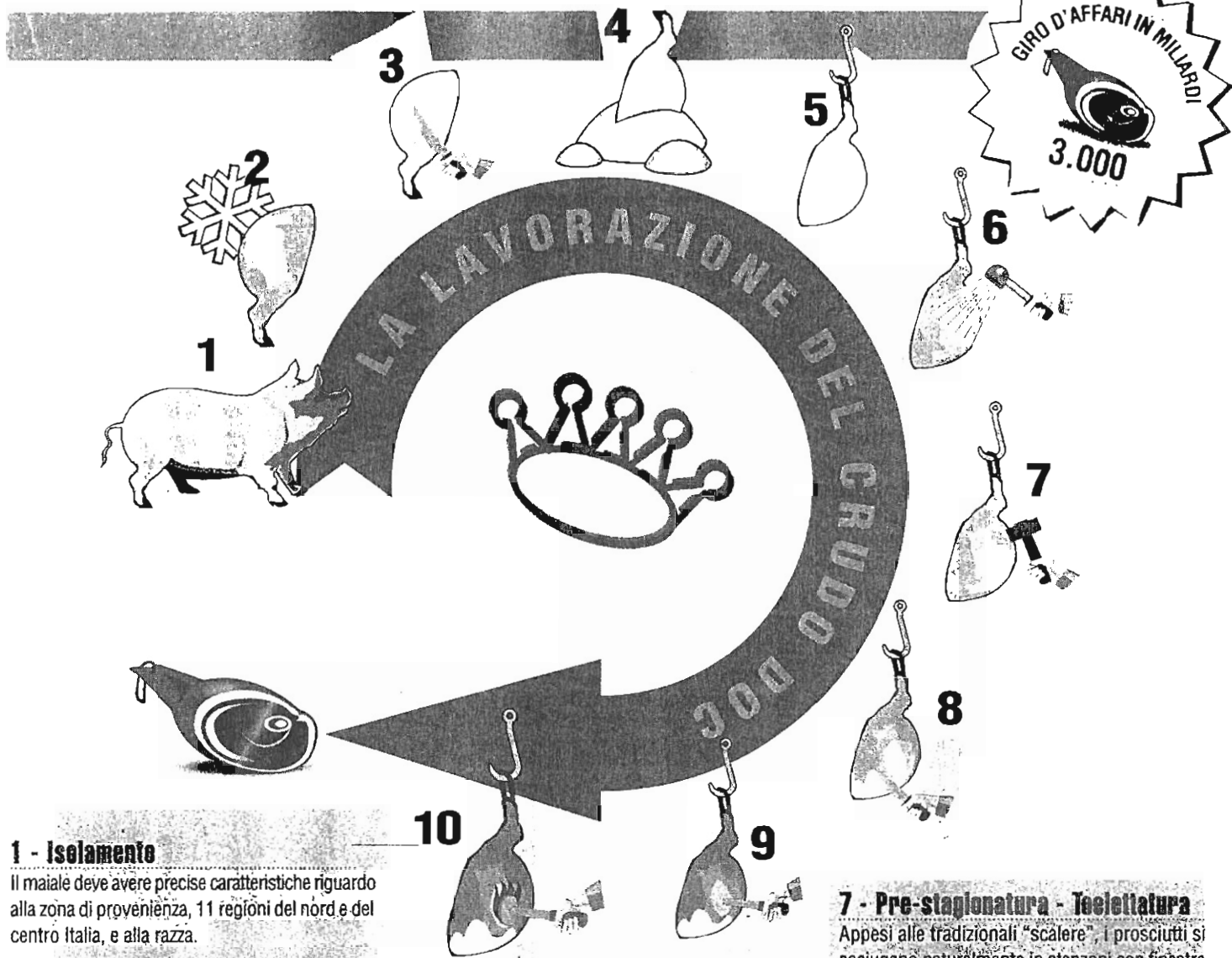
Taglia corto sulle vere ragioni delle misure protezionistiche americane: «L'ennesima prova di forza, loro sono fatti così, ogni volta che si tocca un prodotto americano ecco che mostrano i muscoli. Ci sarà da ridere quando la Cee prenderà provvedimenti contro la carne statunitense che è piena di estrogeni. Ci sarà proprio da ridere...». Il mondo che ruota attorno al Parma occupa alcune migliaia di persone che lavorano in 201 aziende e che si occupano di tutte le fasi della lavorazione, dalla macellazione alla stagionatura. E poi c'è tutto l'indotto, dagli spedizionieri per arrivare a quelli che curano la promozione del marchio e del prodotto: in tutto un giro d'affari che ha superato i 1500 miliardi. Da solo il Parma copre il 50 per cento della richiesta del mercato italiano: un mondo che da questa guerra delle banane può ricevere solo qualche scrollone.



IN RIBASSO - Il prosciutto è uno dei prodotti che subisce maggiori contraffazioni. Attualmente, grazie ad un controllo sempre più stringente, le frodi del prosciutto sono in diminuzione.



TERZI - Gli allevamenti suinicoli in Italia sono 5.400. Tra i principali importatori europei del prosciutto italiano ci sono Francia (37%) e Germania (26%). Gli Usa sono al terzo posto.



1 - Isolamento

Il maiale deve avere precise caratteristiche riguardo alla zona di provenienza, 11 regioni del nord e del centro Italia, e alla razza.

2 - Raffreddamento

La coscia fresca riposa poi per 24 ore in apposite celle di raffreddamento fino a raggiungere una temperatura di 0 °C, così che la carne si rassodi con il freddo e possa essere rifilata più facilmente.

3 - Rifilatura

Serve a conferire al Prosciutto di Parma la caratteristica forma tondeggiante a "coscia di pollo". Con la rifilatura la coscia perde grasso e mu-

scolo per un 24 per cento del suo peso.

4 - Salagione

Le parti della cotenna sono trattate con sale umido, mentre le parti magre vengono cosparse con sale secco. Dopo una settimana di permanenza in una cella, detta "di primo sale", viene ripresa, pulita dal sale residuo e infine sottoposta ad una leggera passata di sale, per poi tornare in una nuova cella frigorifera, detta "di secondo sale".

5 - Riposo

Eliminato il sale residuo, il Prosciutto di Parma per periodi variabili da 60 a 90 giorni in un'apposita cella detta "di riposo", con una umidità pari al 75 per cento e temperatura tra 1 e 5 °C.

6 - Lavatura - Asciugatura

Dopo il periodo di riposo, il prosciutto viene lavato con acqua tiepida e raschiato nella cotenna, il tutto per togliere eventuali eccessi di sale o impurità.

7 - Pre-stagionatura - Toelettatura

Appesi alle tradizionali "scalere", i prosciutti si asciugano naturalmente in stanzoni con finestre contrapposte. Questa operazione deve permettere un asciugamento del prodotto graduale e quanto più possibile costante.

8 - Sugnatura

Le cosce vengono ricoperte di sugna, un impasto di grasso di maiale macinato con aggiunta di un po' di sale e di pepe macinato e talvolta farina di riso, la fossetta attorno alla noce, la parte muscolare scoperta ed eventuali screpolature.

9 - Sondaggio - Stagionatura

In questa fase (7° mese) viene fatto penetrare in vari punti un ago di osso di cavallo, materiale che ha la particolarità di assorbire gli aromi del prodotto. L'ago viene "annusato" da esperti addetti.

10 - Marchiatura

Trascorsi 10 mesi per prosciutti con peso finale di kg 7/9, ma 12 mesi per prosciutti superiori a 9 kg, e dopo appositi accertamenti effettuati dagli Ispettori dell'Istituto Parma Qualità, ivi compreso il sondaggio con l'ago di osso di cavallo, viene apposto il marchio a fuoco della "corona a 5 punte".





Novità in Libreria

Marie Darrieussecq, *Troismi*, Guanda, Parma, 1997, pp. 133, L. 18.000.

L'hanno azzardata senza dirlo, come un prurito tra le righe, che si è trasmesso da quotidiani e settimanali quasi a dispetto delle penne scriventi... Cosa? La prossimità, se non assoluta coinci-

«dell'anima, delle facoltà spirituali proprie dell'uomo».

È possibile che il grande successo riscosso da *Troismi* - romanzo per nulla bestiale né tantomeno sfacciato - prima in Francia e poi all'estero, sia dovuto a una più o meno consapevole rivisitazione da parte dell'autrice della suddetta terminologia tramite il racconto di una fiaba realistica, se così si può chiamare. Crudele come solo la realtà sa essere, e grottesca come la fantasia da sola non sa concepire.

Ecco in breve la trama: una giovane francese un po' sempliciotta e non tanto acculturata, per rimediare al suo stato di disoccupazione, accetta l'offerta di lavoro di una profumeria dove non le vengono richieste le tipiche prestazioni da commessa, ma di una massaggiatrice un po' troppo... esperta. Nulla di esuberante invece nello stile del racconto in cui la medesima ragazza si

punto, perché la giovane massaggiatrice al servizio dei desideri più assurdi e talvolta (quelli sì) bestiali di uomini e donne di tutta Parigi, si va trasformando in una maialina. Dapprima non se ne accorge: solo si vede ogni giorno più pasciuta, la qual cosa ovviamente è assai gradita ai clienti, che la trovano sempre più 'appetitosa'. Il risultato è che se prima da brava impiegata si limitava ad eseguire ciò che le veniva richiesto, adesso va in calore ed è lei ad assumersi l'iniziativa e a cercare di soddisfare le sue, di voglie, compresa l'ingordigia per la buccia di patate e i mazzi di fiori che i pochi gentiluomini fra i suoi clienti le fanno recapitare in negozio. E qui cominciano i guai, perché la maggior parte di essi non tollera affatto la metamorfosi della commessa. Forse perché è sempre più evidente che da 'formosa' sta diventando 'informe': non tanto troia, ma vera e propria scrofa coi suoi unghioni spessi come zoccoli, coda a cavaturaccioli, e scorza grossa coperta di setole più sei - dico sei - capezzoli.

La meraviglia delle meraviglie è che la trasformazione non è definitiva: la troia ('true') va e viene proprio come il ciclo mestruale della donna. E la protagonista non si sorprende più di tanto, impegnata com'è a non varcare mai il limite riflessivo del troismo (dall'inglese *true*, vero, il troismo è una verità di per sé evidente, lapalissiana), e cioè la logica del 'gruzzolo', l'anteporre a tutto il guadagno del pane quotidiano. Pri-

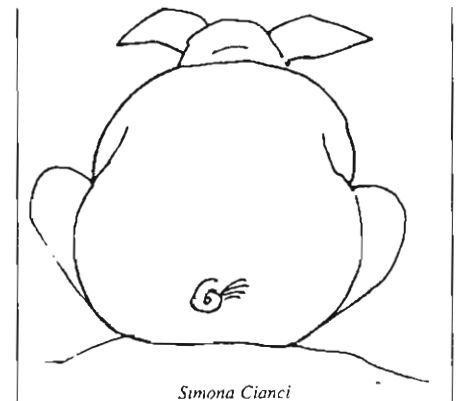


da Simona Cianci, "Porco!", ed. Stampa alternativa.

denza di anima e animalità. Il nostro male di fine millennio è l'invecchiata abitudine d'inscatolare spiritualità e bestialità dentro barattoli distinti da propria etichetta. Così *Anima mundi* della Tamaro e *Troismi* (due *best-sellers* di due giovani apparentemente perbene) si sono conquistati quasi ovunque due articoli accoppiati per solo spirito di contrapposizione, e separati dalla loro brava colonnina. Come dire, il giorno e la notte, la puritana e la sfacciata. O, in altri termini: in Italia non facciamo altro che parlare di questa benedetta anima e solo all'estero scrittori e scrittrici hanno il coraggio di prendere per la cotenna quel «povero, nudo animale forcuto» che siamo, come ben dice il *Re Lear* di Shakespeare.

Eppure il dizionario, anche il più comune e nonostante la confusione delle acque prodotta dalle lingue moderne, la dice ancora lunga: anima è un'eredità del latino, e animale è il suo sostantivo derivato. E anche come aggettivo nell'antichità l'espressione significava

ingegna a posteriori: trattandosi di una giovane molto ben educata, sa di rivolgersi a lettori e lettrici dal palato fino. Dunque risparmia le descrizioni di scene spinte, e se calca un po' la mano nei dettagli piccanti se ne scusa puntualmente. Del resto non le preme tradurre in parole i suoi pensieri, perché, anzi, sembra non avere affatto la brutta abitudine di rimuginare troppo, e per quel che concerne i suoi sentimenti, sono anch'essi ridotti a un limite minimo di sopravvivenza: una sopportabile ripugnanza per il suo 'lavoro' un tantino indecoroso e un moderato affetto per Honoré, l'uomo a cui è legata da molto letto e non eccessivo amore. La narratrice di *Troismi* dunque si limita a compilare il diario del suo quotidiano tirare a campare, o di una vita da cani per dirla come va detta, e zitto e mosca che le leggi della giungla vanno rispettate. A quanto sembra è proprio questo il



Simona Cianci

ma d'inutili sofismi e smanie d'amore, come già era chiaro a Moll Flanders (1722) di Defoe, una delle prime donne intraprendenti a comparire nel genere romanzesco ancora neonato. Dunque per la nostra eroina il grave non è tanto la perdita del suo corpo di donna, ma il fatto che adesso che è scrofa nessuno chiede più le sue prestazioni, se non qualche goloso che alla vista delle sue cosce e zampotte si lecca i baffi e pre-gusta la scorpaia, dopo cottura a puntino.

Si è tanto, inutilmente discusso se *Troismi* sia un racconto erotico oppure no, e altrettanto inutilmente c'è chi ha scar-

tato questa ipotesi, quasi per tranquillizzare gli animi e non discreditare il romanzo. Ancora una volta è tutta una questione di terminologia: basta intendersi sul significato di 'erotico', ed è probabile che ci si troverà tutti d'accordo. Nel 1969 Italo Calvino ha fornito una definizione del 'territorio erotico' che a tutt'oggi resta valida e in più ha il pregio di essere estremamente gradevole: «In letteratura la sessualità è un linguaggio in cui quello che non si dice è più importante di quello che si dice» (si trova in *Una pietra sopra*, 1980).

In questo senso *Troismi* è essenzialmente, profondamente erotico. Nulla è descritto e a tutto si allude come si deve, cosicché chi legge può immaginare perfettamente quello che non sta sulla pagina. Anzi, è probabile che la natura di Eros in quanto energia godereccia ma anche forza d'indagine, diventi più chiara proprio dopo la lettura di questa favola grassa e cruda: non è che il filo che lega anima e corpo nel confronto con l'altro. Spezza il filo e concentrati sul corpo, ed è pornografia. Che alla Dariussecq interessa meno di niente. Il suo discorso è tutt'altro: ruota sì attorno al corpo, ma quale capolavoro biologico che, in virtù della forza che sprigiona e scudo di cuoio animale che lo protegge, corre ai ripari dalla civiltà. È la sua bestialità che lo rende ribelle alle infinite manipolazioni a cui questi nostri ultimi anni l'hanno sottoposto con sempre crescente maniacalità affinché diventasse la statua morta di un vuoto e freddo ideale di bellezza. Invece il corpo della protagonista è affetto da un'allergia a qualsiasi tipo di trattamento cosmetico e curativo, a partire dalle creme e a finire con gli interventi sommersi di dermatologi e praticone dell'ultim'ora.

E così il corpo che madre natura ha fatto, quello che di giorno gode a rotolarsi nel fango e di notte a sognare gli stessi sogni dei pipistrelli, si è vendicato e si è imposto sulla mente, depositaria di tutti i dettami del vivere civile: «È la razionalità a dannare gli uomini», è la lapalissiana e forse unica teoria avanzata dalla protagonista. Dunque è la metamorfosi in quanto tale - un rimescolamento di anima e corpo - ad essere erotica. Perturbante e seducente nella stessa misura: che ne è di noi liberati della nostra forma umana, ossia dai limiti dell'io? Si salva qualcosa dell'identità quando il corpo ha il sopravvento assoluto e il nostro Es si libera senza controllo?

È questo l'aspetto più suggestivo di un altro racconto di metamorfosi che si trova ne *Il bacio della donna ragno* (1976) di Manuel Puig. La differenza è che qui si parla di un'immagine femminile più elevata, di una donna pantera discendente di una stirpe di donne ferine della Transilvania, che non reggono al contatto con l'altro sesso, e se un uomo si azzarda a baciarle, si trasformano in fiere e lo divorano. In *Troismi* questa dinamica è ribaltata: la scrofa non possiede alcun attributo nobile, tantomeno la cru-

deltà. Striscia terra terra, non balza. Non è pericolosa per nessuno, e anzi, bella piena e rubiconda com'è, è lei che rischia di esser divorata. Non è nemmeno particolarmente dolce di carattere, è semplicemente mansueta, come lo sono la maggior parte degli animali, che chinano il capo e si sciolgono in lacrime e fusa sotto il peso leggero della carezza di chiunque, anche del macellaio che li scannerà di lì a poco.

Resta da dire che la protagonista non racconta la sua metamorfosi come un evento fantastico, inspiegabile, ma al contrario lo vive come assolutamente normale: non è che una malattia progressiva dovuta all'incapacità di vivere in armonia con il suo corpo, questa la sua spiegazione. E tuttavia viene spontaneo amplificare la portata simbolica della metamorfosi: è la vita biologica che è divenuta impossibile in seno alla civiltà, e la trasformazione in bestia non è altro che un fulminante annullamento del tempo, a quando la scienza e la cultura non esistevano nemmeno per sogno.

Che sia giunto il momento di ripartire dal fango e dal grugnito è più di un cauto suggerimento, è un troismo.

Monica Pavani

Tratto da *Leggere Donna* n°68
maggio-giugno 1997



Il Palazzo Baronale di Apricena incorpora i resti d'un castello da caccia che Federico II, fondatore di tale ridente cittadina del Foggiano, vi fece costruire nel '200. Secondo la tradizione, il nome stesso della località è legato ad un episodio della vita di Federico II, che in essa imbandì una memorabile cena con un cinghiale ("apri coena" = cena del cinghiale), da lui stesso ucciso.

CANE E MAIALE NEL VIAGGIO MEDIEVALE

di Alberto Roscini

Può la letteratura per ragazzi aiutare il piccolo lettore a riconoscere le proprie radici, anche quelle più antiche, senza annoiare o salire in cattedra? Evidentemente sì. Lo dimostrano due libri molto diversi tra loro: *Un cane al tempo degli uomini liberi* dell'inglese **Henrietta Branford** (Piemme, pp. 206, £ 24.000, ill. Angel Esteban) e *In viaggio con il Maiale* (Fatatrac, pp. 80, £ 16.000, ill. **Cecco Marinello**) di **Guido Quarzo**, una delle *Grandi Firme* italiane. La Storia, reale e letteraria, attraversando lo specchio di Alice cambia prospettiva e riesce ad entrare nella mente e nell'immaginazione del bambino.

Fire, Bed and Bone racconta in modo molto originale la ribellione dei contadini inglesi nel XIV secolo capeggiata da Wat Tyler e da John Bull. La Branford descrive l'oppressione feudale, la voglia di libertà, ma anche odori, abitudini, sofferenze, gioie del medioevo attraverso la via e le emozioni di una cagna, mondo parallelo ma estremamente reale. Forte e riuscito l'impatto: un ottimo libro che, tradotto (da **Alessandra de Vizzi**), non risente di un'ambientazione così precisa sia a livello temporale che geografico.

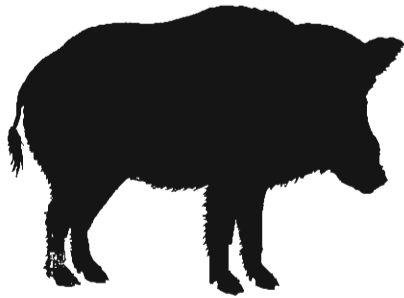
In viaggio con il Maiale, invece affonda le sue radici nella tradizione letteraria (e orale) tardo medievale. Un'invasione di topi è il pretesto per un viaggio di tre abitanti di un piccolo villaggio (in compagnia d'un maiale che cerca di salvar la propria vita), viaggio che sarà occasione di racconti fantastici, terribili e appassionanti: amori tra la gigantesca e nani, donne faine, corvi vendicativi. Magari, dopo aver letto libri come questo (comunque nuovo e attuale), il trovarsi, dopo qualche anno, di fronte al *Decameron* o al *Trecento Novelle* potrebbe essere più naturale.

Avvenimenti - 7 marzo 1999



CINGHIALE

L'ULTIMO ARRIVATO

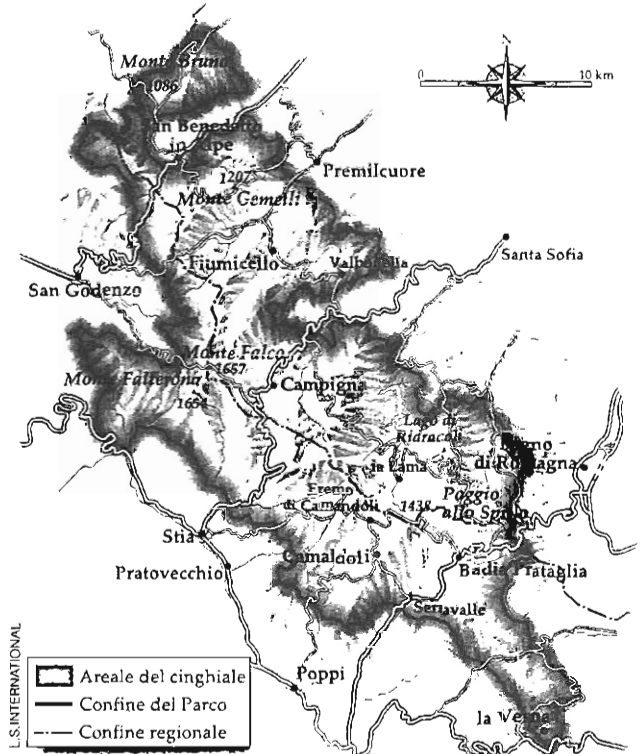


Fino a circa vent'anni fa, di lui non c'era più traccia nelle foreste del parco: oggi invece, dopo gli ingenti ripopolamenti effettuati negli anni Settanta, è senza dubbio l'ungulato più diffuso. Ma deve fare i conti con le doppiette. E con i lupi

Il cinghiale (*Sus scropha*), anche se ritrovato in alcuni reperti fossili, è stato assente per secoli dalle foreste che oggi fanno parte del parco ed è ricomparso in quest'ultimo ventennio: i ripopolamenti con capi provenienti dal Centro Europa risalgono agli anni Settanta. Sentieri, fatte, scavi sono le numerose tracce che testimoniano la sua massiccia presenza nel Parco: con una popolazione stimata tra 2.000 e 3.000 capi è l'ungulato più diffuso. La specie è distribuita su tutta l'area del Parco dove occupa, senza soluzione di continuità, il territorio compreso tra il fondovalle e lo spartiacque appenninico.

■ IL CENSIMENTO

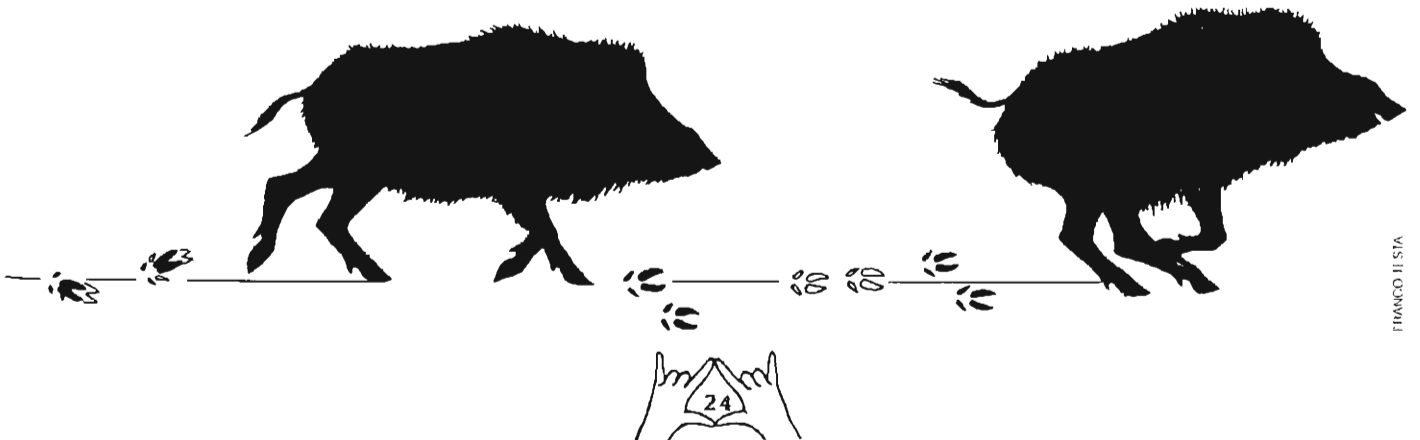
Le valutazioni demografiche e strutturali della popolazione di cinghiale pongono diversi problemi metodologici, relativi soprattutto alla difficoltà di avvistamento per una specie altamente elusiva, gregaria e caratterizzata da grande mobilità. Inoltre, la gestione venatoria del cinghiale nelle aree limitrofe al Parco, non attuata



L.S. INTERNATIONAL

FONTE DREAM E STERNA 1998

secondo criteri di valutazione preventiva della consistenza e senza alcun tipo di pianificazione del prelievo, non è di aiuto a tale scopo. Sebbene non siano mai stati realizzati censimenti specifici per il cinghiale all'esterno e all'interno dei confini del Parco, i dati sugli esemplari di *Sus scropha* avvistati durante i censimenti del capriolo, hanno permesso comunque di ipotizzarne una sensibile diminuzione di consistenza. Tale diminuzione è principalmente da attribuire al prelievo venatorio nelle aree limitrofe al Parco, e alla predazione del lupo, che secondo studi specifici sulle abitudini alimentari del predatore, è risultata fortemente selettiva nei confronti del cinghiale.



FINANCO ILLIATA



Taccuino di campo

IL CINGHIALE



*Inconfondibili nel loro mantello a strisce,
i cinghialetti seguono in fila la madre*

di Cesare Della Pietà

Colline senesi. Il sentiero è poco più di una traccia tra macchie di rovi, fasci di vitalba e viluppi di smilace. Filtrando tra il fogliame dei lecci, il sole disegna nell'ombra arabeschi di luce che confondono i contorni delle cose. All'improvviso, un fragoroso fruscio rompe il frinire delle cicale; una massa scura si materializza per un attimo tra gli arbusti e altrettanto rapidamente scompare. Nel suolo fangoso resta un'impronta: due dita triangolari e, dietro, i segni più piccoli degli speroni. È tutto ciò che il cinghiale, sorpreso nel sonno, ci ha concesso di sé.

Un destino legato alla caccia
Progenitore del maiale domestico, il cinghiale eurasiatico (*Sus scrofa*) ovviamente gli assomiglia, ma con le differenze funzionali alla vita selvatica. Dove il maiale ha grasso, il cinghiale ha muscoli; la sua pelle è spessa e robusta, rivestita da un mantello fitto e ispido adatto per chi deve vivere all'aria aperta. La differenza principale sta comunque nella testa, che nel cinghiale è enorme (quasi un terzo della lunghezza totale), allungata, munita di un grugno sensibile e robusto: un vomere ideale per arare a fondo il terreno in cerca di tuberi, radici, larve di insetti e lombrichi; e in più, armata (nel maschio) di quattro canini lunghi e affilati che sono un efficacissimo mezzo di offesa e difesa.

Nel complesso, il cinghiale gode di una brutta fama: violento, collerico, saccheggiatore di campi coltivati, divoratore di pannocchie, patate, ortaggi. Ma

forse la sua colpa non è sua; è di chi vorrebbe vederlo rassegnato solo al ruolo di prestigioso trofeo di caccia e fornitore di salamini dal gusto "selvatico". Fin dall'antichità, infatti, è stato una preda ambita, non solo per utilizzarne la carne e la pelle, ma anche per il prestigio che dava al cacciatore.

Proprio la caccia, più ancora che le trasformazioni ambientali, ha determinato nel tempo la distribuzione della specie, facendola quasi sparire da molte aree e favorendo in altre l'affermazione di razze più grosse e più prolifiche, non di rado ottenute dall'ibridazione con maiali domestici, a scapito delle popolazioni originarie. La situazione è ulteriormente complicata dal fatto che i maiali domestici inselvaticati riprendono in poche generazioni molti caratteri esteriori dell'antenato.

Diffuso in origine dall'Europa fino al Giappone e nell'Africa settentrionale, *Sus scrofa* (in forma più o meno pura) è dunque presente oggi anche in molte parti del continente americano, in Australia e in Nuova Zelanda. E non di rado, grazie alla sua adattabilità e all'assenza di predatori naturali, ha finito per diventare un problema ecologico.



La sua forza: l'adattabilità

Il cinghiale infatti è capace di cavarsela in molte situazioni e di sopravvivere anche in vicinanza dell'uomo. Le sue preferenze vanno ai boschi fitti, umidi, con fossati, stagni e zone fangose, ma lo si trova anche nella campagna coltivata e in aree quasi desertiche, dal livello del mare fino all'alta montagna. Conduce vita prevalentemente notturna: passa il giorno in riposo in qualche anfratto ben protetto e lo lascia al calare del sole per iniziare le sue scorribande in cerca di cibo.

In genere, le femmine formano branchi numerosi, con i piccoli e i giovani non ancora sessualmente maturi, mentre i vecchi maschi (i "solenghi" nel gergo dei cacciatori) vivono soli, avvicinandosi alle femmine solo nel periodo degli amori. Allora i grandi verri si affrontano in accaniti duelli, urtandosi fianco contro fianco

e cercando di colpirsi con i micidiali canini. Uno scudo di pelle ispessita e di pelo più fitto che protegge fianco e spalla riduce il pericolo di lesioni mortali.

Le femmine mettono al mondo i piccoli, dal tipico mantello striato, in una specie di tana nel fitto della macchia. Dopo un paio di settimane, cominciano a portarli con sé, in una lunga fila squittente e grufolante; in questo periodo è meglio evitare gli incontri, perché le madri non esitano ad attaccare. Comunque, i cinghiali hanno un olfatto e un udito acutissimi, grazie ai quali evitano gli incontri sgraditi. Così il più delle volte il contatto sarà casuale, o indiretto: un fruscio tra le frasche, un'impronta nel fango, una radura nel bosco "arata" a colpi di grugno per portare allo scoperto larve, radici, tuberi. □

IL CINGHIALE D'AMORE...

*Il cinghiale d'amore grande e fiocoso
chioma di un albero nano
è solo tra tanta ferocia
di lance puntate, di coltelli
costruiti per scannare. Ha la sua goffa
grazia di innocente.*

*Dicono che devastava gli orti, i
mirteti, le lunghe siepi di rose.*

*Ma che cosa poteva fare lui, se non
correre, odorare, distruggere? Il sangue d'amore
non vuole organi sottili, statici.*

Giuseppe Conte





Il cinghialeto

di Grazia Deledda



Appena aperti gli occhi alla luce del giorno, il cinghialeto vide i tre più bei colori del mondo: il verde, il bianco, il rosso, – sullo sfondo azzurro del cielo, del mare e dei monti lontani.

In mezzo al verde delle querce le cime dei monti vicini apparivano candide come nuvole alla luna, ma già intorno al nido del cinghialeto rosseggiava il musco fiorito, e i macigni, le chine, gli anfratti rocciosi ne eran coperti come se tutti i pastori e i banditi passati lassù avessero lasciato stesi i loro giubbotti di scarlatto e anche qualche traccia del loro sangue. Come non essere arditi e prepotenti in un simile luogo? Appena la giovine cinghialezza ebbe finito di lisciare e leccare i suoi sette piccini attaccati alle sue mammelle dure come ghiande, l'ultimo nato di essi, il nostro ardito cinghialeto, sazio e beato si slanciò dunque nel mondo, cioè al di là del cerchio d'ombra della quercia sotto cui era nato. La madre lo richiamò con un grugnito straziante; ma la bestiuola tornò indietro solo quando vide, sul terreno soleggiato, la figura di un altro cinghialeto col suo bravo codino in su, attorcigliato come un anello: la sua ombra.

Passò un giorno e una notte; anche i fratellini si avanzarono verso il sole e tornarono spaventati dalla loro ombra; la cinghialezza sgretolò le ultime ghiande rimaste fra il musco, grugnendo per richiamare i piccini; e sei di essi, tutti eguali, col pelo a strisce dorate e morate come nastri di seta, accorsero inseguendosi e saltandosi addosso gli uni su gli altri: il settimo, quello che primo s'era avventurato pel mondo, non tornò. La madre volse attorno gli occhi dolci e selvaggi dalle palpebre rossicce, grugnò mostrando le zanne candide come i picchi dei monti, ma il cinghialeto non rispose, non tornò più.

Viaggiava, palpitando, grugnendo, dibattendosi invano entro la calda bisaccia d'un piccolo pastore. Addio, montagna natia, odore di musco, dolcezza di libertà appena gustata come il latte materno! Tutti gli spasimi della ribellione e della nostalgia vibravano nel ringhio del prigioniero; e non è da augurarsi neanche al nostro peggiore nemico lo strazio della sua lunga reclusione sotto un cestino capovolto. Passano le ore e i giorni: una piccola mano che pare coperta da un guanto oscuro, tanto è dura e sporca, introduce una scodella di latte sotto il cestino, e due grandi occhi neri spiano attraverso le canne della fragile prigione. Una vocina benevola parla al cinghialeto.

– Morsichi? Se non morsichi ti tiro fuori; se no buona notte e addio!

Il prigioniero grufola, soffia attraverso le canne; ma il suo grugnito è amichevole, supplichevole anzi,

e la manina nera solleva il cestino; il cinghialeto lascia titubante il suo carcere e annusa il terreno intorno. Com'era diverso il mondo luminoso della montagna dal piccolo mondo scuro di questa cucina bassa e desolata, di cui il bambino, fratello del pastore, ha chiuso per precauzione la porta. Il focolare è spento; entro il forno, ove il cinghialeto spinge le sue nuove esplorazioni, sta ad essiccare un po' d'orzo per il pane della povera famiglia.

– Be', non vieni più fuori? Non sporcate l'orzo; non ne abbiamo altro e mia madre va a lavare i panni dei prigionieri per campare, e mio padre è in carcere... – disse il bambino, curvandosi sulla bocca del forno.

Come colpito da quelle notizie il cinghialeto saltò fuori e i suoi piccoli occhi castanci dalle palpebre rossicce fissarono i grandi occhi neri del bambino: si compresero e da quel momento si amarono come fratellini. Per giorni e giorni furono veduti sempre assieme; il cinghialeto annusava i piedini sporchi del suo amico, e l'amico gli lisciava il pelo dorato e morato, o introduceva il dito nell'anello del suo codino.

Giorni sereni passavano per i due amici; il cinghialeto grufolava nel cortile roccioso che gli ricordava la montagna natia, e il bambino si sdraiava al sole e imitava il grugnito della bestiuola.

Un giorno passò nel viottolo una bella paesana alta ed agile e bianca e rossa come una bandiera, seguita da un ragazzetto il cui viso roseo pareva circondato da un'aureola d'oro.

Vedere il cinghialeto e gridare:

– Oh che bellino! Lo voglio! – fu tutt'una cosa per il bel fanciullo dai capelli d'oro. Ma il cinghialeto filò dritto in cucina e dentro il forno, mentre il suo padrone s'alzava, nero nel sole, minaccioso.

– È tuo? – domandò la paesana.

– Mio.

– Dammelo; ti do una lira – disse il signorino biondo.

– Non te lo do neanche se crepi.

– Maleducato, così si parla?

– Se non te ne vai ti rompo la testa a colpi di pietra...

– Pastoraccio! Lo dirò a papà...

– Andiamo, andiamo – disse la paesana, – glielo dirò io a sua madre.

Infatti tornò, qualche sera dopo, mentre nella cucina desolata la lavandaia dei carcerati parlava col suo bambino come con un uomo anziano.

– Sì, Pascaleddu mio – si lamentava, ansando e torcendo il suo grembiale bagnato, – se tuo padre non viene assolto, non so come faremo; io non ne posso più, con quest'asma; e quel che guadagna il tuo fratellino non basta neanche per lui. Che fate, Pascaleddu mio? E l'avvocato, come pagarlo? Ho impegnato la mia medaglia e i miei bottoni d'argento, per prendere l'orzo: dove andrò, se mi continua questo male?...

La paesana agile e rossa entrò nella povera cucina, sedette accanto al focolare spento.

– Dov'è il cinghialeto, Pascaleddu? – domandò guardandosi attorno. Il bambino andò a mettersi davanti al forno, la guardò, selvaggio e sprezzante, rispose una sola parola:

– Vattene!

– Maria Cambedda – disse allora la paesana, rivolta alla donna che sbatteva il suo grembiale per farlo asciugare, – lo sai che sto al servizio di un giudice. Nei dibattimenti egli fa da pubblico ministero. La mia padrona è una riccona; hanno un figlio unico, un diavoleto che fa tutto quello che vuol lui. Il padre non vede che per gli occhi di suo figlio. Adesso il ragazzo è malato, mangia troppo! e padre e madre sembrano pazzi di dolore. Senti, l'altro giorno il ragazzo ha veduto un cinghialeto, qui nel vostro cortile, e lo vuole. Dammelo; o meglio domani mandalo con Pascaleddu; se c'è da pagare si paga.

– Il tuo padrone è giudice? – disse la donna, ansando. – Allora tu puoi dire una buona parola per mio marito: fra giorni si discuterà il suo processo. Se egli non viene assolto, io sono una donna morta...

– Io non posso parlar di queste cose al mio padrone...

– Ebbene, domani Pascaleddu porterà il cinghialeto; digli almeno, al tuo padrone, che il bambino è figlio del disgraziato Franziscu Cambedda... Digli che ho l'asma; che moriamo di fame...

La paesana non promise nulla: tutti sapevano che Franziscu Cambedda era colpevole.

Il cinghialeto viaggiava di nuovo, ma questa volta attraverso la piccola città e fra le braccia del suo amico. I due cuoricini, l'uno accanto all'altro, palpitarono d'ansia e di curiosità; ma se il bambino sa che deve tradire il suo amico, questi non si decide a credere che il suo amico possa tradirlo, e allunga il piccolo grifo al di sotto del braccio di Pascaleddu e con un occhio solo guarda le case, la gente, le strade, i monelli che lo seguono fino alla palazzina del giudice e uno dei quali, arrivati laggiù, s'incarica di picchiare alla porta e di gridare alla bella serva apparsa sul limitare:

– Pascaleddu piange perché non vuol darvi il suo cinghialeto: se non fate presto a prenderglielo scappa e non ve lo dà più!...

– Non è vero, non piango; andate tutti al diavolo! – gridò Pascaleddu cercando di deporre il cinghialeto tra le braccia della serva: ella però lo fece entrare, mentre giusto in quel momento il giudice,

con un plico di carte sotto il braccio, usciva per andare in Tribunale. Era un uomo piccolo e grasso, pallido, con due grandi baffi neri e gli occhi melanconici.

– Che c'è? – domandò, mentre la serva gli toglieva un filo bianco dalla manica della giacca.

– C'è questo bambino che porta il suo cinghialeto a *signoriccu*: è il figlio di quel disgraziato Franziscu Cambedda che è in carcere: son tanto poveri... muoiono di fame... la madre ha l'asma...

Il giudice scosse la mano come per significare « ce n'è abbastanza » e disse, guardando Pascaleddu:

– Dagli qualche cosa.

La serva condusse il bimbo nella camera bianca e luminosa ove *signoriccu*, seduto sul lettuccio e avvolto in uno scialle, guardava un libro pieno di figure strane: erano donne e uomini coperti di pellicce, di teste di volpe, di code di faina; erano pelli d'orso, di leopardo, di cinghiale: si vedeva bene che il fanciullo dai capelli d'oro amava le bestie feroci. Appena vide il cinghialeto buttò il libro e tese le braccia gridando:

– Dammelo, dammelo!

La mamma, una bella signora alta e bionda in vestaglia azzurra, si curvò su lui spaventata.

– E che, lo vuoi a letto, amor mio? Sporca tutto, sai: lo mettiamo in cucina, e appena ti alzerai giocherai con lui.

– Io lo voglio qui! Dammelo o butto in aria lo scialle e mi alzo.

Glielo diedero: e la fuliggine del forno ove era stata trovata la carne della pecora rubata da Franziscu Cambedda macchiò il letto del figlio del giudice.

Pascaleddu raccattò il libro di figure e lo guardò fisso.

– Lo vuoi? prenditelo – disse la signora.

Pascaleddu lo prese e se ne andò: di fuori i monelli lo attendevano, e cominciarono a domandargli che cosa aveva ricevuto in cambio del cinghialeto, e lo sbeffeggiarono, gli tolsero il libro.

Ma Pascaleddu lo strappò loro di mano, se lo strinse sotto il braccio e via di corsa: gli pareva di aver almeno un ricordo del suo povero amico.

Il suo povero amico conobbe tutti gli strazi di una schiavitù dorata. Quante volte *signoriccu* fu sul punto di strangolarlo; quanti calci dai bei piedi intorno ai quali ondulava il falpalà della vestaglia azzurra; quante volte la serva disse:

– Lo arrostiremo il giorno della festa di *signoriccu*!

Solo il padrone era buono: quando dalla finestra sorrideva a suo figlio, guarito e ritornato in giardino, i suoi occhi erano così dolci e inquieti che al cinghialeto ricordavano quelli di sua madre su nella montagna.

Lasciato qualche volta in pace, il cinghialeto si divertiva ad annusare i piedi della serva, a correrle appresso e a mettere il grifo entro le casseruole. Spesso lo lasciavano anche razzolare nell'orto grande e

selvatico, ove cresceva una pianta d'olivo e una di quercia: ore di gioia tornarono anche per lui, e quando se ne stava sdraiato a pancia in su fra i cespugli e vedeva il cielo azzurro, le nuvolette rosse, la casina bianca fra gli alberi, gli pareva d'essere ancora sulla montagna. Appiattato più in là, col suo fucile, la pistola, la spada e lo stocco, *signoriccu* giocava a far la caccia e mirava il cinghiale e gli correva addosso tempestandolo di colpi e turbando così la sua beatitudine.

Un giorno tutte le casseruole cominciarono a friggere nella cucina, ove la bella serva splendeva, in mezzo al fumo, come la luna rossa fra i vapori della sera. Era la festa di *signoriccu*, e in attesa dell'ora del pranzo qualcuno degli invitati, tutti amici di casa, entrava in cucina per vedere cosa la ragazza preparava di buono, ma in realtà per guardar lei che era il miglior boccone. Fra gli altri entrò, a passi furtivi, il delegato, che fece una carezzina alla serva e nascose la sua pistola in un buco dietro la finestra.

– La metto qui perché quel diavoleto mi fruga in saccoccia e la vuole: non toccarla, è carica.

Di là c'era gran chiasso: tutti ridevano e parlavano, e il padrone e un altro magistrato discutevano sulla « legge del perdono » da poco messa in uso da un buon giudice di Francia.

– Quel disgraziato che abbiamo assolto oggi, quel Cambedda, ebbene... – diceva il padrone, – ebbene, ha rubato per bisogno... è un padre di famiglia, ha due figli piccoli, di buona indole... La legge deve adattarsi...

– La legge, oramai, è inesorabile solo per i ricchi – sogghignò il delegato; e tutti risero.

Il cinghialeto, in cucina, leccava i piatti in compagnia d'un gattino nero. Sebbene roba ce ne fosse d'avanzo per tutti e due, il gattino metteva le zampe in avanti e sollevava i baffi sopra i dentini bianchi come granellini di riso.

D'improvviso, mentre la serva era in sala da pranzo, *signoriccu* precipitò in cucina: vestito di azzurro, coi capelli lisci e lucenti come una cuffia di raso dorato, egli sembrava un angioletto, e volava anche, da una sedia all'altra, dai fornelli alla tavola, da questa alla finestra. Vide la pistola, la prese con precauzione, la rimise nel buco: e non gridò di gioia, ma i suoi occhi diventarono metallici e selvaggi come quelli del gattino.

Si lanciò sul cinghialeto, mentre il gatto, più astuto, fuggiva, lo prese e lo portò nell'orto, in direzione della finestra di cucina.

– Questa volta è per davvero! – gridò saltellando. – Sta lì fermo.

Il cinghialeto fiutava i cespugli: era felice, sazio e beato; vedeva *signoriccu* alla finestra di cucina, con una pistola in mano, ma non capiva perché il gattino, là dall'alto della quercia, gli mostrasse ancora i denti e lo guardasse coi grandi occhi verdi spaventati.

Una nube violetta lo avvolse: stramazzone, chiuse gli occhi; ma dopo un momento sollevò le corte palpebre rossicce e per l'ultima volta vide i più bei colori del mondo – il verde della quercia, il bianco della casina, il rosso del suo sangue.

Un "pasticcio" rosa. "Babe va in città"

George Miller dirige il sequel del maialino parlante

MARIUCCIA CIOTTA

Il caso cinematografico degli ultimi tempi è un maialino parlante che si crede un cane pastore, e in ogni caso non vuole essere chiamato «pasticcio rosa» perché ha una sua dignità e una missione da compiere «per conto di Dio», come direbbe Belushi. *Babe va in città* diretto dall'australiano George Miller (*Mad Max*) è il sequel di *Babe, maialino coraggioso* di Chris Noonan, premio Oscar.

Capolavoro di cinema sperimentale - ogni animale ha un doppio in animatronic - *Babe va in città* inventa un «habitat» in-naturale per animali molto speciali, che sostituiscono gli uomini in una surreale ipercolorata città immaginaria, mix di Parigi, Los Angeles, New York, e Venezia, sui cui canali si dondola un certo Hotel rifugio del popolo animale, che tanto sarebbe piaciuto ad Ace Ventura. Quasi scomparsi gli umani (il fattore Hoggett è immobilizzato alla fattoria), lo sguardo di Babe materializza una sinfonia di creature bizzarre, come la famiglia degli scimpanzé che storpiate le parole, capeggiata da un enigmatico orango vestito di velluto. Per non parlare dei gatti, che se ne stanno in cerchio a cantare inni sacri

chiusi in una grande stanza dell'hotel. Sono tutti molto diffidenti uno con l'altro. Tutti si guardano in cagnesco, a partire da Mordace, cagnotto aggressivo «ma è più forte di me: la mia ombra assassina non mi lascia mai».

Finché non arriva dalla campagna il maialeto Babe, «razza infima, fatta solo per essere mangiata dall'uomo» sentenza Vostro Onore, cioè l'orango, che dipende più che mai da un «Immenso Lui» ovvero un grassissimo decrepito Mickey Rooney, nella parte di un clown, capo della banda di animali, alloggiata, illegalmente, nell'albergo. Ed è lì che finisce la signora Hoggett (Magda Szubanski) con il suo Pig, chiamato ad esibirsi a una fiera per salvare la fattoria dai debiti.

Babe, il «marziano», getta scompiglio nei ghetti cittadini con il suo zampettare in punta di piedi, le orecchie a ventaglio e un grande senso della giustizia. «Ringraziate il maiale» ringhia Mordace, salvato da una morte certa per annegamento dal porcellino che stava inseguendo. E tutti gli animali in fila ringraziano Babe, il più insignificante, indifeso, ingenuo campagnolo, diventa-

Nelle sale del week-end, il seguito del film cult sul famoso maialino pacifista, ma che mette a soqquadro una città immaginaria

to «re» per via della forza morale che accompagna ogni sua azione. La favola è così incantevole, in questo mondo elettrico, pop, dematerializzato - dove ogni avventura è accompagnata da un coretto di tre topini tenori che intonano i successi di Dean Martin - da meravigliare ancor più del primo Babe, narrativamente più risolto. Eppure, questo congegno sofisticatissimo, pieno di invenzioni, humor, nonsense, costato 80 milioni di dollari, è andato così male in America da provocare la caduta del presidente della Universal Pictures, Casey Silver (produttore anche di *Apollo 13*, *Casper*, *The lost world*). A cui prima o poi qualcuno dovrà chiedere scusa, come al maialino Babe. «Ringraziate Casey» sarebbe l'ordine di Mordace ai consiglieri di amministrazione della major, che hanno licenziato l'ideatore dei questa creatura del cinema, il maialino parlante, indimenticabile fratello di tutti gli esclusi destinati a diventare carne di porco.





GRAN BRETAGNA - IL CASO DEI DUE MAIALINI EVASI DAL MATTATOIO

PORCELLINI CON LE ALI

*Erano destinati a diventare bistecche **salsicce**. Ma "Butch" e "Sundance" sono riusciti a evadere prima dell'esecuzione, diventando i maialini più famosi del Regno Unito. Grazie a una **fuga** durata cinque giorni e allo spazio riservatogli da stampa e tv, hanno raggiunto un duplice obiettivo: guadagnare l'immunità e far **riflettere** gli incalliti carnivori britannici*

di Lorenzo Totaro

Londra. In soli cinque giorni - e senza volerlo - sono riusciti a centrare l'obiettivo che durante quasi due anni di notorietà migliaia di mucche impazzite avevano mancato: far riflettere gli inglesi per qualche secondo sul proprio modo di mangiare. Parliamo di "Butch" e "Sundance", i due supermaialini protagonisti, la scorsa settimana, di un'evasione tanto clamorosa da ricordare quelle dei leggendari fuorilegge americani Butch Cassidy e Billy The Kid - detto Sundance.

Scappati poco prima dell'esecuzione da un mattatoio della cittadina di Malmesbury, cercati tra foreste e pianure da polizia, elicotteri e lettori dei tabloid, i due piccoli sono stati infine ritrovati. La loro fuga a nuoto e a piedi è durata decine di miglia e centinaia di ore: il loro padrone ha deciso di "risparmiarli" e sono ora custoditi in località segreta da due giornalisti del Daily Mirror.

Chi sono dunque i due: nuovi testimonial della cucina vegetariana o icone di una certa Gran Bretagna che ama gli animali non meno dei bambini? O, ancora, porci dal sangue blu e con le ali della libertà?

Occorre precisare che i "Fuggitivi di Malmesbury" hanno tenuto il pubblico col fiato sospeso proprio grazie all'opera di quotidiani e tv che all'"impresa" hanno dedicato più spazio di quello riservato alle riforme del welfare contemporaneamente proposte dal governo Blair. Così la sovraesposizione mediatica - alla quale non si è sottratto neppure l'austero "Financial Times" con titoloni e foto in prima pagina - ha innescato un improbabile processo alle intenzioni di milioni di consumatori: in particolare, tutti quelli abituati a mangiare bacon a colazione e a riem-

pire i carrelli della spesa con vaste scorte di bistecche di maiale.

«Guardate la faccina rosa e gli occhi tristi di Butch e Sundance, sapendo che potrebbero costituire il vostro pranzo di domenica: non provate anche voi un senso di colpa?», li ha rimproverati dalle colonne del "Sunday Mirror" l'acclamata opinionista Carole Malone. Che poi ha così argomentato la differenza tra i carnivori britannici e quelli del resto del mondo: «La nostra è una nazione che vuol bene agli animali; ecco perché preferiamo comprare la carne nei supermercati dove è già tagliata e ben confezionata che non in macelleria dove la violenza avvenuta è assai più evidente».

Dopo un tale attestato d'ipocrisia collettiva, non c'è da stupirsi che anche in un'occasione come questa siano rimasti sullo sfondo tanto il dibattito sui metodi d'allevamento che quello sulla qualità del cibo della grande distribuzione (questioni spesso sollevate dai gruppi animalisti ed emerse anche nel corso del processo "McLibel" conclusosi lo scorso anno: vedi "Avvenimenti" del 26 febbraio '97). In questi giorni, la domanda più spesso ricorsa nelle

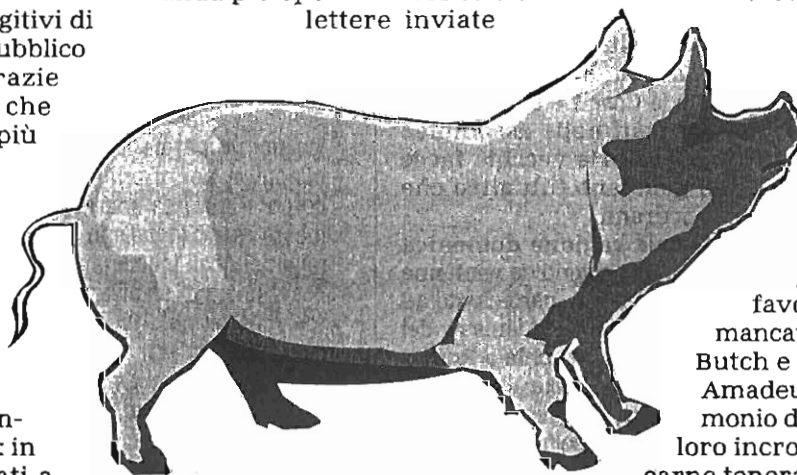
lettere inviate

ai giornali e ai talk-show televisivi è invece stata: com'è possibile che animali noti per la loro intelligenza ma non altrettanto per tenacia e determinazione abbiano potuto eludere ripetutamente i propri inseguitori?

L'incredibile risposta l'ha data, in spregio all'intelligenza dei suoi lettori, il "Daily Mirror" di sabato scorso. «Butch e Sundance devono soprattutto ai loro geni materni il fatto di esser sopravvissuti: non certo al caso». La coraggiosa fuga dal macello e l'ormai mitica nuotata nella acque del fiume Avon non ci sarebbero mai state, insomma, se i due non fossero nati dall'incrocio tra il proletario "Amadeus" e la nobile "Mrs Piggy" - letteralmente: la "Signora Maiala", come l'hanno elegantemente battezzata i tabloid londinesi -, cresciuta nella vecchia fattoria di Cairns. I figli di Mrs Piggy non sono più caparbi di altri maiali per chissà quali motivi biologici, ma appunto perché - ci dice il Mail - la loro madre è stata allevata dai contadini di Lord Cairns - già amministratore della banca d'affari Warburg e per anni felice di ospitare nella sua tenuta la famiglia di Camilla Parker Bowles (l'eterna amante dell'erede al trono), nonché lo stesso

Principe Carlo che proprio qui conquistò un'ingenua ed adolescente Diana Spencer.

Mistero risolto, dunque, e porcellini infine salvi? Forse, perché ci saranno pure tanti inglesi disposti a credere alle favole, ma lord Cairns non ha mancato di ricordare al padrone di Butch e Sundance che «quello tra Amadeus e Mrs Piggy fu un matrimonio davvero ben combinato: dal loro incrocio abbiamo ottenuto una carne tenera, non troppo grassa e soprattutto molto, molto appetitosa...». ■





LE SALE DELL'OCEANIA

Beati, han la faccia da maiali

TRENTA METRI SUL PACIFICO. Canoa cerimoniale delle isole Trobriand. Opera di uno degli ultimi grandi artisti indigeni, è unica in Europa

di Marisa Ranieri Panetta

A LLE CULTURE "DEI POPOLI SELVAGGI E dei barbari viventi", come venivano definite alla fine del '700, sono dedicate le sale etnografiche del Museo nazionale Pigorini di Roma. Il patrimonio conservato, tra i più importanti d'Europa, sta subendo una vera rivoluzione: restauri e ricerche, riordino nei magazzini, antiquate vetrine che lasciano il posto a un allestimento più spigliato, ed ecco che le testimonianze di tante avventurose esplorazioni riescono a trasmettere per intero il fascino della loro storia. A distanza di 5 anni dall'inaugurazione del settore africano, si sono aperte da pochi giorni anche le nuove sale ri-

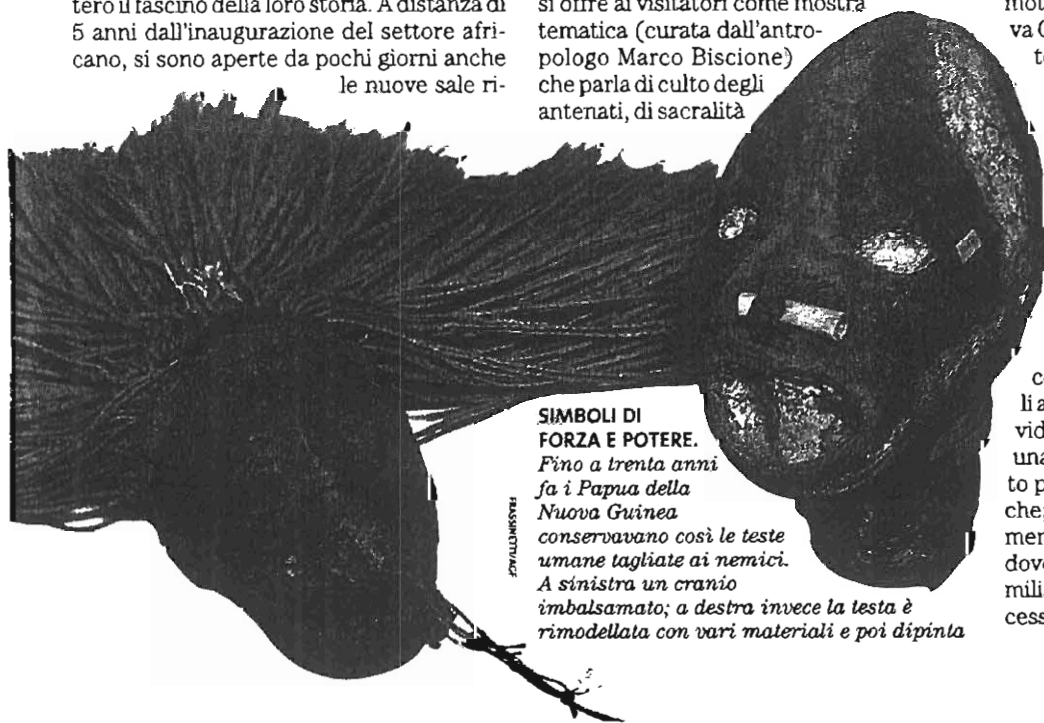
Insegne, tavole cerimoniali precubiste, oggetti di culto, teschi. E maschere d'ogni genere. Dalle isole del Pacifico, Nuova Guinea in testa

servate all'Oceania. Ultima zona della superficie terrestre a essere conosciuta, la costellazione di isole nell'Oceano Pacifico, si offre ai visitatori come mostra tematica (curata dall'antropologo Marco Biscione) che parla di culto degli antenati, di sacralità

del potere, di Casa degli spiriti.

La bellezza di ornamenti, simboli magici, pezzi d'arte unici, esibisce la sua originalità da ogni area geografica. Davanti alle vetrine della Nuova Irlanda si resta davvero ammirati. Le maschere cerimoniali con fibre vegetali e conchiglie e le rappresentazioni allegoriche del cosmo fanno da sfondo a una pedana dove sono raggruppate delle sculture verticali in legno, intagliate come ricami, che rappresentano il culto degli antenati. Poco distante, una canoa cerimoniale di quasi 12 metri che solcava le acque delle isole Trobriand (ora si usano barche a motore), fiancheggia le vetrine della Nuova Guinea. È questo, forse, lo spazio più interessante che illustra culti poco conosciuti e ancora praticati.

La Grande isola a nord dell'Australia - dove si parlano 914 lingue e volano ancora gli uccelli del Paradiso - conta oltre 4 milioni di abitanti, parte nelle città, il resto sparso nei villaggi. Non esistono grandi strade di collegamento; chi vuol addentrarsi nella impervia zona centrale, con montagne alte fino a 5 mila metri o seguire il corso del fiume Sepik, infestato di cocodrilli, si deve affidare agli strips, piccoli aerei per 5 persone con atterraggi da brivido. La zona dei bassipiani, ricoperti da una vegetazione equatoriale, ha scoraggiato per molto tempo esplorazioni sistematiche; oggi, curiosamente, la zona più documentata dell'intera isola è proprio questa, dove la vita prosegue suddivisa in clan familiari guidati da un Big Man (unica concessione alla lingua moderna dominante) e



SIMBOLI DI FORZA E POTERE. Fino a trenta anni fa i Papua della Nuova Guinea conservavano così le teste umane tagliate ai nemici. A sinistra un cranio imbalsamato; a destra invece la testa è rimodellata con vari materiali e poi dipinta

CERIMONIA PER GLI AVI. *Dalla Melanesia (Nuova Irlanda), una maschera coloratissima per commemorare i defunti*

dove le donne, considerate unicamente come forza-lavoro, vengono acquistate a suon di... maiali. Bisogna possederne centinaia di capi (oggi ci si aiuta con le valute) per potersi sposare e ottenere, così, maggiore considerazione nel microcosmo sociale; ma alla moglie, anzi alle mogli poiché vige la poligamia, toccherà allevare molti di più per reintegrare e aumentare il patrimonio familiare.



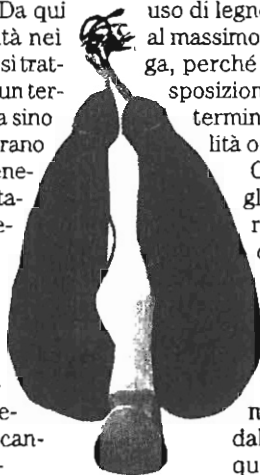
NON STUPISCE, SE SI CONOSCONO TALI usanze, vedere al Pigorini enormi maschere che terminano col grugno di suino. Si trovano nella "Casa degli uomini" (haus tambaran), il centro delle comunità degli indigeni papua, riservate ai maschi adulti. Sono grandi capanne a due piani, dove vengono conservati insegne, oggetti culturali e tavole cerimoniali che coprono i teschi degli antenati. Queste lastre più o meno rettangolari, dipinte con disegni geometrici e colori brillanti, ci ricordano le composizioni della pittura cubista e fu la loro scoperta, al pari dell'arte negra rivalutata agli inizi del '900, a suggestionare artisti come Braque o Picasso. La Casa cerimoniale è sempre stata il punto di ritrovo per le decisioni dei numerosi clan e per i riti di iniziazione che continuano a rinnovarsi di generazione in generazione, quando una specie di attaccapanni dalla faccia umana stilizzata viene imbrattata con resti di animali, terra e sangue sgorgato dai propri organi genitali (procurato con piccole ferite). Da qui prendono anche l'avvio le ostilità nei confronti di altri gruppi. In genere si tratta di scaramucce, per rivendicare un territorio o per riparare un'offesa; ma sino a una trentina di anni fa le lotte erano cruenti perché un uomo, per ottenere il massimo rispetto, doveva portare nel suo villaggio almeno una testa, recisa di netto al nemico.

Ce ne sono due, nel museo dell'Eur: una, mummificata, con una parrucca di lunghe trecce in fibra vegetale; l'altra, rimodellata con paglia, fango e pitture. Per plasmare un cranio si faceva così: si staccava la pelle praticando un'incisione nella parte posteriore e si raschiava tutta la superficie ossea, eliminando le parti molli dell'interno. Poi, il teschio veniva ricoperto da un impasto di corteccia e sostanze vegetali, per ricomporre una fisionomia più prognata; quindi, si rimetteva a posto la pelle e si ricostruivano

setto nasale e mandibola con un giunco piegato. A questo punto si pensava alle cavità: argilla nella bocca spalancata, cera d'api nelle fosse orbitali (con semi rossi al posto delle pupille), un pezzo di canna attraverso le narici. La testa era quasi pronta; restava sospesa su un fuoco acceso finché non assumeva un colore marrone scuro e, infine, strisce gialle, bianche e rosse a volontà.

In Nuova Guinea recentemente è stato trovato uno dei due giacimenti d'oro più grandi del mondo (l'altro è nelle isole Salomone); ma prima dell'arrivo degli europei gli abitanti delle isole non conoscevano i metalli preziosi, e i conflitti per il loro possesso. Al capitano James Cook, in una delle sue esplorazioni alla fine del XVIII secolo, come regalo di pregio i polinesiani offirono una collana di minute trecce di capelli con un pendaglio di osso di capodoglio: il non plus ultra del lusso. Facevano uso di legno, conchiglie, piume di uccelli, al massimo madreperla e gusci di tartaruga, perché questi erano i materiali a disposizione e perché il loro status era determinato da altri valori, come l'abilità oratoria, l'arte, il coraggio.

Ciò che accomuna ancora tutti gli isolani è il legame con gli spiriti degli antenati. Soltanto in qualche zona si sono perse le tracce di questo importante riferimento, come nella Polinesia francese, dove il capo era considerato di origine divina perché aveva ricevuto maggiore potere ("mana") dall'avo. Accostarsi con le mani a questo simbolo di supremazia poteva avere conseguenze terribili, perché veniva profanata la stessa sacralità di un popolo. Il suo nome era "tāpu"; un termine che, adottato dai colonizzatori francesi, è entrato nel nostro vocabolario con analogo significato di proibito. È il "tabù". ■



GIOIELLO DEL PACIFICO. *Un regalo dei polinesiani al capitano Cook: collana di capelli con osso di capodoglio*



**PIZZERIA
IL CINGHIALE BIANCO**

di Casetta Franco

Via della Fonte, 16 - Pereta (Gr)
Tel. (0564)505121
chiusura settimanale: Mercoledì

Tratto da L'Espresso
4 marzo 1999



MAIALUOMO NOSTRANO



«Il pericolo più serio è quello che virus degli animali infettino l'uomo sul quale si trapianta l'organo». «I pazienti non potrebbero più avere figli». «Esiste il rischio che si crei un mercato internazionale degli organi». Parla Marialuisa Lavitrano, responsabile del progetto di ricerca italiano per l'allevamento di maiali transgenici. E non nasconde timori e perplessità

Una settimana fa, la Ppl Therapeutics, la compagnia che detiene il brevetto della pecora Dolly, ha annunciato al mondo la nascita di una cucciola di maiali ottenuti con la stessa tecnica di clonazione. Il successo dell'esperimento apre la strada alla possibilità di produrre in serie animali transgenici destinati a fornire organi per i trapianti.

All'orizzonte si profila il rischio di un monopolio commerciale, come quello che da tempo si è instaurato nel campo delle biotecnologie alimentari. «L'obiettivo della compagnia - ha dichiarato Alan Colman, direttore della ricerca alla Ppl -, è imporre i nostri maiali come standard industriale sul nascente mercato degli xenotrapianti». Un mercato che, secondo gli esperti, vale sei miliardi di dollari.

I dirigenti della Ppl assicurano che la sperimentazione sull'uomo degli organi di origine suina prenderà il via entro quattro anni, ma allo stato attuale della ricerca i problemi legati al rigetto degli organi transgenici non sono stati ancora risolti. Un paziente sottoposto oggi a questo tipo di intervento dovrebbe assumere una quantità tale di farmaci anti-rigetto da mettere in pericolo la sua stessa sopravvivenza. E c'è un rischio maggiore, un rischio che non riguarda solo l'individuo, ma tutta la comunità: quello dei virus nascosti nel Dna degli animali, che potrebbero attecchire nell'organismo umano e scatenare epidemie dall'esito imprevedibile.

Dalle pagine della rivista "Nature", Fritz Bach, della Harvard Medical School di Boston, ha lanciato un appello per una moratoria internazionale sugli xenotrapianti, in attesa di regole chiare stabilite

levamento di maiali transgenici. E non nasconde timori e perplessità

CRISTINA VALSECCHI

di comune accordo da tutti i Paesi.

Numerosi scienziati impegnati nel settore hanno firmato la richiesta. Tra loro c'è Marialuisa Lavitrano, responsabile scientifica dell'unico progetto di ricerca italiano per l'allevamento di maiali transgenici, finanziato dal ministero dell'Agricoltura e in parte, recentemente, dal ministero dell'Università e della Ricerca scientifica.

Perché chiedete una pausa di riflessione?

Perché i rischi connessi con la sperimentazione clinica degli xenotrapianti riguardano tutta la popolazione e non spetta a noi ricercatori decidere se è giusto o no procedere. Le autorità nazionali e l'Organizzazione Mondiale della Sanità devono valutare la situazione e stabilire una politica comune.

Quali sarebbero i rischi di una sperimentazione clinica affrettata?

Il pericolo più serio è quello della trasmissione di zoonosi, in particolare di virus presenti nell'organismo degli animali, che a contatto con i tessuti umani potrebbero fare un salto di specie, infettare il paziente e poi diffondersi. È un'eventualità improbabile, ma non impossibile.

Abbiamo scartato l'idea di lavorare con le scimmie, che dal punto di vista filogenetico sono più vicine all'uomo dei maiali, proprio perché i loro virus potrebbe-

ro infettare più facilmente l'organismo umano. Con i suini abbiamo un margine di sicurezza maggiore, ma non possiamo escludere il rischio.

Non c'è modo di controllare che gli animali destinati ai trapianti siano sani?

Ovviamente, gli animali destinati alla ricerca sugli xenotrapianti vengono allevati fin dalla nascita in condizioni di isolamento e al riparo da ogni possibile infezione, ma c'è un problema che non possiamo risolvere in alcun modo: quello dei retrovirus. I retrovirus sono contenuti nel materiale genetico di tutti i maiali, anche quelli allevati in ambiente controllato, e pertanto vengono tra-

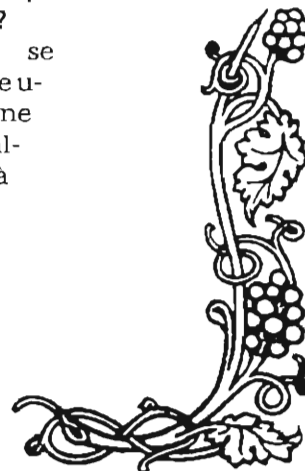
sferiti, insieme con il Dna delle cellule, nell'organismo del paziente. Allo stato attuale delle conoscenze, noi non siamo in grado di eliminarli.

Se le autorità decideranno di correre il rischio e dare il via agli xenotrapianti, dovranno stabilire delle procedure di controllo e monitoraggio non solo dei pazienti trapiantati, ma anche dei loro familiari.

I pazienti in lista per il trapianto dovrebbero impegnarsi a non fare figli, come è stato proposto in Inghilterra?

Sì, anche se può sembrare una condizione crudele. Un'altra possibilità è quella di consentire lo xenotrapianto solo alle donne in menopausa.

Per quanto riguarda il



problema del rigetto, a che punto sono le ricerche?

Per adesso abbiamo risolto solo il problema del rigetto iperacuto, cioè della crisi di rigetto che si verifica immediatamente dopo il trapianto, non appena il sangue del paziente inizia a scorrere attraverso le vene dell'organo trapiantato e il sistema immunitario identifica i nuovi tessuti come un corpo estraneo da distruggere. Per risolvere questo problema abbiamo introdotto nel Dna degli animali il gene di una proteina umana. La presenza di questa proteina nei tessuti dell'organo trapiantato blocca la reazione iperacuta del sistema immunitario.

Ma l'attacco del sistema immunitario non si esaurisce con la fase del rigetto iperacuto.

No. Ci sono fasi successive di rigetto, il rigetto acuto e quello acuto ritardato, che al momento non possiamo evitare con la modificazione genetica degli animali. L'unico modo per bloccarle sarebbe quello di sommini-

strare ai pazienti una quantità enorme di farmaci immuno-soppressori, che però comportano gravi effetti collaterali per l'organismo.

Servirebbe una quantità di farmaci maggiore di quella somministrata oggi per i trapianti da uomo a uomo?

Certo, una quantità di gran lunga maggiore, perché negli xenotrapianti il donatore appartiene a una specie diversa da quella del ricevente. Per questo io ritengo che la sperimentazione clinica non dovrebbe partire finché non vengono risolte tutte le problematiche del rigetto.

Oggi la legge proibisce il commercio di organi umani e impone che le donazioni siano gratuite. Un domani, con la disponibilità di animali allevati in serie per gli xenotrapianti, nascerebbe un mercato internazionale degli organi. Non c'è il rischio di un monopolio da parte delle grandi industrie?

Sì, il rischio c'è. Proprio per questo

noi abbiamo deciso di lavorare esclusivamente con finanziamenti pubblici. L'allevamento italiano di maiali transgenici, che è attivo dal 1996, si trova a San Cesario, presso l'Istituto sperimentale di zootecnia di Modena del ministero dell'Agricoltura. Tutti gli animali sono di proprietà del ministero e la tecnica di transgenesi che usiamo non è coperta da alcun brevetto commerciale.

Come fate a modificare il Dna dei maiali?

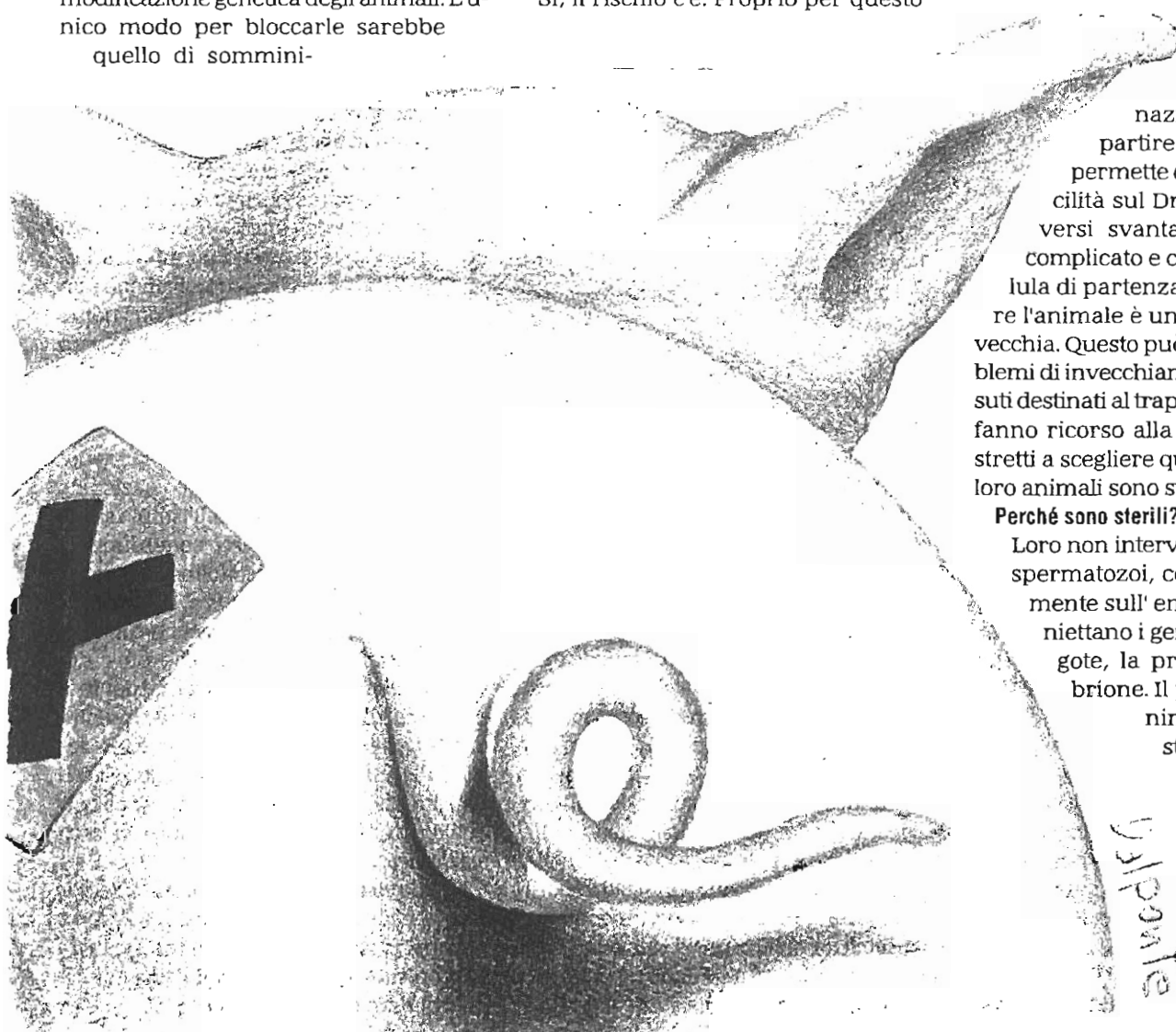
Preleviamo il seme dai maschi, mettiamo gli spermatozoi a contatto con il Dna transgenico che abbiamo prodotto in laboratorio e poi usiamo gli spermatozoi per fecondare le femmine. I piccoli che nascono hanno nel loro Dna il gene introdotto da noi e quando crescono e si riproducono, lo trasmettono anche ai loro discendenti.

Non clonate gli animali?

No, sia per motivi etici che scientifici. La clonazione dell'animale a partire da una cellula adulta permette di lavorare con più facilità sul Dna, però presenta diversi svantaggi. È un processo complicato e costoso. Inoltre, la cellula di partenza usata per riprodurre l'animale è una cellula adulta, cioè vecchia. Questo può comportare dei problemi di invecchiamento precoce dei tessuti destinati al trapianto. I ricercatori che fanno ricorso alla clonazione sono costretti a scegliere questa strada quando i loro animali sono sterili.

Perché sono sterili?

Loro non intervengono sul Dna degli spermatozoi, come noi, ma direttamente sull'embrione dei maiali. Iniettano i geni all'interno dello zigote, la prima cellula dell'embrione. Il problema è che gli animali manipolati allo stadio embrionale qualche volta sono sterili. Senza contare che con questo metodo la femmina che concepisce gli embrioni viene uccisa e la percentuale degli aborti è altissima. ■



Avvenimenti - 26 marzo 2000





ATTUALITÀ - MODENA: REPORTAGE DAL LABORATORIO

Dentro la porcilaia transgenica

Iniettano la proteina umana Daf nello sperma delle bestie. Cuori, reni, polmoni, fegato. Del maiale non si butta niente. Un legge che, trasferita alla biogenetica, significa: perché non fare dei maiali una riserva di pezzi di ricambio per l'uomo?

DAVIDE CARLUCCI

A Beccastecca, la fattoria dei maiali transgenici, si arriva dopo un rettilineo, lungo la strada fra San Cesario sul Panaro e Castelfranco Emilia. Il primo impatto è molto diverso dalla descrizione data di solito dai responsabili del centro: nessun gorilla a presidiare l'entrata, niente telecamere, sistemi di allarme o altri speciali sistemi di sicurezza. C'è un cancello un po' arrugginito e, questo sì, un catenaccio. Ma per entrare basta aggirare l'ostacolo e infilarsi attraverso uno dei due varchi che fiancheggiano l'entrata. Quindi, si percorre un corridoio lungo un centinaio di metri ed ecco, recintato, il capannone che ospita la porcilaia protetta dove grufolano gli speciali porcellini. A guardarli sembrano normali, e tutto sommato lo sono. Se non fosse per quel qualcosa di umano che è ormai entrato a far parte di loro.

Sono appese alla recinzione, ad asciugare, le tute utilizzate dai veterinari del centro. Sono loro a iniettare la proteina umana Daf nello sperma delle bestie, per far sì che producano organi utilizzabili per gli xenotrapianti, i trapianti da animale a uomo.

Cuori, reni, polmoni, fegato. Del maiale non si butta niente, si è sempre detto in questa terra generosa di zamponi, culatelli, ciccioli e salami. Un legge che, trasferita dalle cucine ai laboratori di biogenetica, si è così trasformata: visto che il maiale è l'animale degli organi più simili a quelli dell'uomo, e considerato che si riproduce con un'alta efficienza e a costi bassissimi, visto che il maiale è l'animale degli organi più simili a quelli dell'uomo, e considerato che si riproduce con un'alta efficienza e a costi bassissimi, perché non provare a farne una sorta di riserva di pezzi di ricambio per l'essere più evoluto della terra?

Così è nato, nel '96, il progetto di Becca-

stecca. A finanziarlo, con 6 miliardi, sono stati i ministeri dell'Agricoltura e della Ricerca scientifica. I capannoni concessi per la sperimentazione erano quelli di un vecchio e abbandonato Centro per il controllo genetico dei suini, dove un tempo l'Istituto sperimentale di zootecnia di Modena effettuava ricerche per il miglioramento delle razze dei maiali i cui risultati avrebbero potuto giovare la fiorente industria alimentare locale. Dal '96 a oggi i primi maiali a cui era stata iniettata la proteina umana sono cresciuti,



IL LABORATORIO - I capannoni dell'ex Centro per il controllo genetico dei suini a Beccastecca, Modena, dove oggi si tenta di produrre organi per trapianti da animale a uomo.

mettendo al mondo 35 cuccioli con organi già modificati geneticamente. Le bestie vengono tenute divise per sesso, in modo da evitare che si riproducano al di fuori dei programmi. Pochissime persone possono venire a contatto con i maiali e chi lo fa deve munirsi di cuffie, camici e stivali che vengono di continuo sterilizzati: virus e possibili contaminazioni sono sempre in agguato.

I cuori, i reni, i polmoni e i fegati dei maiali di seconda generazione sono stati testati in vitro. I risultati ottenuti sono, secondo i responsabili del centro, positivi: le cellule modificate degli organi a contatto con il sangue umano non vengono distrutte. Intanto, si

stanno effettuando altri test di tipo microbiologico per analizzare il comportamento dei batteri. Il passo successivo, consiste nella sperimentazione sui babbuini. In Italia era fino a poco tempo fa vietata. Da un po' di tempo, però, il ministero della Sanità ha dato il via libera agli esperimenti di xenotrapianti da maiali a primati effettuati a Padova da un consorzio pubblico-privato. E c'è chi ritiene che i "donatori" siano proprio i maiali di Beccastecca, ottenuta in gran segreto (come è avvenuto in passato) l'autorizzazione ministeriale.

Gianni Tamino, biologo all'Università di Padova, e membro del comitato nazionale per la sicurezza nelle biotecnologie, è molto scettico: «La sperimentazione sulle scimmie non darebbe alcuna informazione in più utile per l'uomo. Quand'anche si dimostrasse che i babbuini reagiscono bene al trapianto di organi con proteine umane, ciò non significherebbe che la stessa reazione potrebbero averla gli uomini, che hanno un organismo diverso». Inoltre, argomenta Tamino, il vero rischio degli xenotrapianti consiste nel pericolo della diffusione di virus. «Gli xenotrapianti potrebbero avere conseguente infettività simili a quelle che, molto probabilmente, hanno portato alla diffusione dell'Aids e dell'Ebola. Inserendo degli organi animali nell'uomo, infatti, si immetterebbero virus che altrimenti non verrebbero mai a contatto con l'uomo e che nel nuovo ambiente potrebbero rivelarsi molto più pericolosi. Il problema è che, se accadesse, ce ne accorgemmo solo dopo anni».

Le perplessità di Tamino sugli xenotrapianti è la stessa del Comitato nazionale per la bioetica. Ma, anche, dell'Istituto superiore della Sanità. Si capisce bene, dunque, perché, come hanno sottolineato spesso Verdi e Lega antivivisezionista, a Beccastecca non sia arrivata, finora, neanche una lira dal ministero della Sanità, che pure dovrebbe essere quello competente, dal momento che il fine ultimo delle sperimentazioni è quello di ottenere organi che resistano al «rigetto iperacuto». I soldi sono arrivati, invece, per vie traverse: dal ministero dell'agricoltura e da quello della ricerca scientifica.

Meglio continuare a far finta che a Beccastecca, nella nebbia che avvolge la pianura padana, si compiano disinteressate ricerche sul controllo genetico dei suini che non riguarderanno mai gli esseri umani. ■





CLELIA MARTIGNONI



Due ossessioni in prosa, i racconti del porco e del gatto

di Andrea Cortellessa

IL LIBRO d'esordio di Clelia Martignoni, sinora meglio nota come critica e storica della letteratura del Novecento, è un libro tardivo. Rispetto a qualche anno fa, quando l'industria editoriale fagocitava e «normalizzava» ogni tipo di epigonismo neoavanguardistico, le cose ultimamente sono alquanto cambiate; e sono tempi duri, insomma, per le scritture che si vogliono, in un modo o nell'altro, pur vagamente sperimentali. O «di ricerca», come si ama dire con tono compunto. Ogni epoca ha la sua *koinè*, certo: ma proprio per questo, e perché insomma nonno Sklovskij non lo abbiamo mai chiuso in soffitta, quei prodotti che di volta in volta da essa *koinè* abbiano il coraggio di distaccarsi richiamano su di sé un'attenzione particolare.

E quello di Martignoni è libro davvero, e risolutamente, antipodo rispetto alla *Koinè* narrativa media: per struttura, lingua, ritmi e toni della narrazione. Non recando oltre tutto il marchio di fabbrica del cannibalificio autorizzato, non può estendere neppure le stimmate scandalistiche (per lo più solo e sempre contenutistiche, peraltro) che oggi tendono a «normalizzare», a loro volta, qualsiasi eccesso, qualsiasi «estremo»: che possano beninteso fare scandalo e titolo sui giornali, e magari risolutivo passaggio tv.

Nulla di tutto questo, naturalmente. Sarà anche perché chi ha pubblicato questo libro, la Piero Manni di Lecce (meritoria promotrice di tante altre iniziative importanti degli ultimi anni: dalla «riscoverta» in tempi non sospetti di un poeta come Edoardo Cacciari allo spericolato postmodernismo sperimentale della *Crema acida* di Tommaso Ottonieri), al merito del coraggio e dell'idiomaticità delle proposte associa una sorta di letterario decoubertinismo che, nel tempo dell'industria culturale, decisamente non paga.

Ma sono i testi che contano, i valori formali di cui si sostanziano, la loro coerenza immaginativa e tematica. E, da questo punto di vista, *Il porco comodo* (introduzione di Cesare Segre, Piero Manni, pp. 78, £. 20.000) credo possa vantare un buon grado di provocatorio estremismo: più che lunghi racconti sono infatti, quelle del libro di Martignoni, due ossessioni in prosa. Due nevrosi in atto, percepite «dall'interno» (nel primo testo, che dà il titolo al libro) e «dall'esterno» (nel secondo, *Il gatto rosso*). Due testi, due animali

nel titolo, un porco, un gatto. Il primo se lo porta a casa l'io narrante, con la psiche devastata dall'abbandono coniugale, come psicotico sostitutivo di una figlia mai nata, abortita in un recente, traumatico passato. Al secondo si lega morbosamente la moglie dell'io narrante, il quale ne osserva il progressivo scollarsi dalla realtà, il graduale sparire nell'indistinto. Si sarà subito riconosciuto uno *stigma* della tradizione espressionista: l'animalizzazione. E che la presenza di questi due animali non sia casuale lo rivela l'insistenza con la quale col loro sguardo, uno sguardo «ontologicamente diverso», si confronta chi narra: ricavandone quel senso di minacciosa estraneità che è un po' il basso continuo del libro.

Della tradizione espressionista ci sono poi gli ingredienti più propriamente stilistici: dal periodo «lungo», che procede per accumulazioni paraipotattiche, alla compaginazione ritmata del dettato, dello *stream of consciousness* al pastiche di linguaggi non letterari (come quello burocratico dell'esordio), dalla sintassi nominale all'accensione analogica dei nessi sostantivo-aggettivo. Sino al più raffinato di tutti: l'ipertrofia delle parentesi, che scindono ogni volta la frase (il pensiero) in almeno due membri paralleli: a rappresentare la dissociazione di chi parla. Sono tutti artifici che fanno dei testi due «compagini statiche» liricizzanti, come certi momenti della *Cognizione del dolore* di Gadda (e Gadda è, con certi sperimentatori espressionisti di primo Novecento, il sicuro punto di riferimento di Martignoni).

Ma gaddiano è anche il proliferare di immagini allegoriche, che si stagliano violentemente nella psiche dei personaggi così come nella memoria dei lettori. La fine che fa il primo io narrante, che si riduce a condividere la pastura del porco, mentre ossessivamente si sforza di pulirne il corpo immane e il covile che ha ricavato nell'interno borghese della sua abitazione (finendo per immolarsi dando in pasto se stesso a quell'enorme macchina fagocitatrice), sembra alludere a una follia che non è solo quella privata del rapporto di coppia, ma anche la follia della quotidianità, del mettersi in relazione: la follia insita in ogni rapporto sociale. D'altro canto, l'unica citazione che nel testo si incornicia tra virgolette è proprio da Gadda, e suona: «D'intorno a me, d'intorno a noi, il mareggiare degli eventi mortiferi, il dolore, il lento strazio degli anni» (dove insomma credo conti la geminazione dei complementi locativi).

Certo, l'attenzione della narratrice è soprattutto sull'istituto della coppia, sulle sue dinamiche perverse. Non per caso i testi del libro sono due, e paiono risponderci per le rime. Una specularità imperfetta tra la condizione mentale del primo io narrante e quella di impotente spettatore del secondo, mette in allarme il lettore e lo sollecita a comparazioni e raffronti, tra le due situazioni, non rassicuranti. Ci si accorge allora che proprio lo strazio del *tu*, il rivolgersi della voce a un altro assente – tormentosa proiezione del soggetto all'interno delle pareti di contenimento dell'*intérieur* domestico – il protendersi dell'intonazione verso una relazionalità negata, quello che è insomma l'«argomento» delle due narrazioni, si riflette *en abîme*, nelle soluzioni stilistiche adottate e nella stessa confezione del libro da parte dell'autrice. Come fosse un antifonario malinconicamente deprivato di responsoria (e vengono alla mente certi allucinati deliri di un narratore troppo presto dimenticato, Carmelo Samonà).

L'eco di questa voce che interroga, che si inarca e si tende nel vuoto iperbarico del disagio mentale, risuona a lungo nel lettore del *Porco comodo*. Non un libro comodo, dunque: col negare al suo lettore l'attenzione svagata e annoiata propria della lettura *fast-food* di fine secolo, ci impedisce, insomma di fare il porco comodo nostro.





SOMMARIO

Pag.	2	Animali divini: culto, mito, folklore
	7	Alcune frasi dispregiative con riferimento al maiale
	8	Da animali sacri ad animali immondi
	13	I secoli narrano la lode al porco
	14	Un tempo, il maiale
	19	“Prosciutto, io ti tasserò”
	22	Novità in libreria
	23	Cane e maiale nel viaggio medievale
	24	L'ultimo arrivato
	25	Il cinghiale
	26	Il cinghialeto
	28	Un “pasticcio” rosa. “Babe va in città”
	29	Porcellini con le ali
	30	Beati, han la faccia da maiali
	32	Maialuomo nostrano
	34	Dentro la porcilaia transgenica
	35	Due ossessioni in prosa, i racconti del porco e del gatto

In copertina: Disegno di anTHEÓS tratto da "Il linguaggio della Dea" di Marija Gimbutas, ed. Longanesi & C., Milano, 1990 (Fig. 225).

L'animale sacro alla Dea Gravida è la scrofa, il cui corpo rotondo dalla crescita rapida era considerato incarnazione della fertilità. Questa maschera di maiale in argilla era probabilmente usata nei rituali del suo culto. Vinča Leskovica, presso Štip, Macedonia; 4500-4000 a.C. circa; alt. 19 cm.

Ringraziamenti

Ringraziamo i giornali e le riviste da cui sono tratti gli articoli. Un grazie a anTHEÓS per i disegni, a Fabio e Rosaria per le fotocopie, a Silvia e Alberto per la veste grafica e a Peppina da Letta (Antonietta), che ha permesso la realizzazione di questo numero mettendo a disposizione la casa.

La Redazione: Maura da Bianca, Maia da Peppina e Elena, isTERI da Rosaria, anTHEÓS da vioLETA e antiGONE*. Inverno 2611**

DONNE E RAGAZZI CASALINGHI, rivista di pratiche ludiche, n° G/b, inverno 2611 (2000).

Supplemento a AAM TERRA NUOVA, n°137 – Gennaio 2000.

Registrazione: Tribunale di Firenze, n°3287 del 13/12/1984.

Direttore responsabile: Marcello Baraghini - CP 199, via Don Sturzo, 19 - 50032, Borgo San Lorenzo (FI)

Movimento degli Uomini Casalinghi: c/o Legambiente - Via Bazzini, 24 - 20131 Milano - Tel. 02/70632885

* Nota: Questi sono i nomi che ciascuna si è data. Una delle nostre pratiche per liberarci dall'ideologia patriarcale è l'autodeterminazione dell'identità fondata sulla riconoscenza verso la madre e chi si prende cura dell'infanzia. Per approfondire questa tematica rimandiamo alle pubblicazioni precedenti, in particolare "homo casalingus" [primavera 2601 (1989)].

** Nota: Facciamo partire l'anno nuovo dal 21 marzo, cioè dall'equinozio di primavera e la cronologia storica dalla fondazione del Tiaso di Saffo.

Per comprendere quest'altra pratica di liberazione dall'ideologia patriarcale invitiamo a leggere la pubblicazione: "Saffo e Carla Lonzi" (Quaderni dei ragazzi casalinghi n°10, primavera 2607-1995).

£ 6.000