

# I LONGOBARDI IN ITALIA

— I luoghi del potere (568-774 d.C.) —



## IL MAIALE, IL RE DELLA TAVOLA

Nel periodo dell'alto medioevo, tra le attività più diffuse c'era l'allevamento dei suini, che venivano lasciati pascolare nei boschi e nei prati incolti, in condizione di semi-libertà, sotto la sorveglianza del *porcarius*.

Si trattava generalmente di persone in condizioni del tutto simili a quelle dei servi della gleba, in quanto la loro vita era vincolata alla proprietà dell'appezzamento di terra o alla mandria di suini che avevano in custodia.

I maiali di età alto medievale erano fisicamente assai diversi da quelli allevati oggi: erano molto più magri e snelli, con un peso variabile dai 30 agli 80 kg, avevano zampe lunghe e sottili e una testa grande dotata di muso appuntito, orecchie corte, portate in posizione eretta, e pelle di colore scuro.

In base all'età dell'animale, venivano utilizzati dei termini differenti, di cui ogni abbiamo perso traccia nell'evoluzione della nostra lingua.

Ad esempio, il porcellino cresciuto, non più da latte ma non ancora adulto era chiamato *frisingus* o *frixingus*, l'esemplare di almeno un anno era detto *temporalis*, mentre il maiale adulto era indicato come *porcus*. Vi era poi la *scroa*, cioè la scrofa, il *verrum* (verro) e il *sonarpair*: parola longobarda usata per indicare il verro quando sta a capo di un grande gregge.

I calendari medievali giunti fino a noi ci hanno permesso di scoprire che ogni anno, Alla fine dell'autunno, tra Novembre e Dicembre, aveva luogo l'uccisione e la macellazione dei suini, secondo modalità ben precise.

Dapprima l'animale veniva stordito, poi ucciso con un colpo dritto al cuore inferto con un coltello appuntito o uno stilo, oppure con un colpo di coltello alla gola.

Era necessario dissanguare completamente l'animale, quindi si passava alla fase di pulitura *cum aqua* oppure *cum foco*.

Completate le operazioni di scuoiamento, il maiale veniva macellato.

Appeso per le zampe posteriori ad un gancio o a delle corde, era sventrato, svuotato delle interiora, che venivano subito riposte al fresco per impedirne il deterioramento; infine, la carcassa era tagliata a metà oppure fatta in pezzi.

La tecnica principale di conservazione era la salagione, talvolta seguita dall'affumicamento, pratica diffusa soprattutto nei paesi nordici.