

---

## LU SAMMUCCHJU

---



A. Siciliano - L'uccisione del maiale - da un pastello del 1988.

### LU SAMMUCCHJU

*Li ffamigli criscèvunu duji puórci  
a l'annu. Li purciéddri s'accattàvunu  
a la Croce e cc'èrna dà a magnàni  
caniglia e ffórna d'ólina primu  
e ppo' faritiéddru mmishcàtu  
cu ffarina d'uóriju e ffàve,  
picché cu li ffav'assilùte  
li minèvunu li rùcili.  
Si a nu purciéddru, tu li pisci 'n càpu  
– dicèvunu – quiddru véne sèmp  
appriéss'a tténi, nun ti lassa chjù  
e nun zi pèrde pi ffóre.  
A uttóbre, cu la difriscàta,  
li puórci si mittèvunu o lu 'ngràssu:  
li dévun'a magnàni farina  
di raudiniju assilùta.  
Nd'à lu vautóne, li duji puórci  
magnàvunu pi mmìdija e ssi vuttàvunu  
cap'e ccàpu l'unu cu l'atu,  
cu la vócc'apèrta.  
A Natale s'affilàvunu li ccurtèddra.  
Nu puórcu si vinnév'a lu mazziéru  
o a lu chjanchiéru; si pi mmiézzu*

### LA SALSICCIA DI SANGUINACCIO DOLCE

Le famiglie allevavano due maiali  
all'anno. I maialini si compravano  
il giorno della Croce e li alimentavano  
con crusca e foglie d'olmo prima  
e poi con tritello mescolato  
con farina d'orzo e fave,  
perché con la sola farina di fave  
comparivano grossi brufoli.  
Se a un maialetto, gli fai la pipì sul capo  
– raccomandavano – quello viene sempre  
appresso a te, non ti lascia più  
e non si perde in campagna.  
A ottobre, con la rinfrescata,  
i maiali si mettevano all'ingrasso:  
davano loro da mangiare farina  
di granturco pura.  
Nel trocolo, i due maiali  
mangiavano per invidia e si spingevano  
testa e testa l'uno contro l'altro,  
con la bocca aperta.  
A Natale si affilavano i coltelli.  
Un maiale si vendeva al mazziere  
o al macellaio; se tra le parti

*ci stéva lu zanzànu, s' éva pavàni  
 puru la zanzanarìja.  
 L'atu puórcu era pi cummilitàni  
 e ppi ffixsàni lu juórnu ca s' év' accìdi,  
 s' éva vidéni s' era criscènza,  
 mancanza o Santu Vastijànu, picché  
 sinnò facévunu li viérmi 'nd' à li pprisóttu.  
 Pi' lu juórnu ca s' év' accìdi,  
 si priparàvunu li ghjinéste 'nfurnàte  
 o paglia di jirimàle e ssi mmitàvunu  
 li pariénti e li cumpàri p' avé  
 na mani e ffà la festa.  
 La matina fissàta, arrivàvunu tutti quanta.  
 'Nd' à la cimminìja, si 'nfucàva  
 nu caudàru d' acqua; tiràvunu  
 lu puórcu da la róddra, lu minàvunu  
 'ncòpp' a la chjànca, chi lu tinéva  
 pi li piédi, chi pi la coda e chi  
 pi lu muss' attaccàtu cu na curdèddra.  
 La pòvir' animàla shcamàva forte  
 pi la paura, e ssi sintéva lu lèccu  
 l' allùcchi pi 'ccòpp' a li siérri.  
 Unu li 'nfilàva lu curtiéddru 'n ganna,  
 n'atu paràva lu sàngu, girànnu  
 cu na cucchjàra di lignàmu  
 'nd' à 'na tianèddra.  
 Dòppu l'ùtimu strèpitu,  
 abbruciàvunu li ssétuli cu la paglia  
 o li ghjinéste, lu spiddràvunu  
 e lu lavàvunu cu l'acqua càuda.  
 Agganciàvunu li piedi di rétu  
 a lu vammiéru e ccu ffuna e tiròzzila  
 lu tiràvunu sótt' a la làmmija.  
 Po' si spaccàva e ss'aprèvunu  
 li ppàcche; s' appinnèvunu la rézza,  
 lu fégutù e la vussìca abbuttàta.  
 Si mmisuràva lu llàrdù cu li ddéta.  
 Po' si magnàvunu pupini cu l'acìtu,  
 fritti cu' ppatàne e ffégutu  
 e s' abburracciàvunu di vinu.  
 Lu juórnu appriéssu, lu puórcu,  
 si era firràtu, si spartéva e a l' amici  
 si mmanàva cócche parzògna di carna.  
 Lardu, prisóttu, spàddre, vindrèshca,  
 capucúoddri e ffilètti si mittévunu  
 a la salamóla 'nd' à li ssècchje.  
 Si mittéva lu sàngu a la funèsta  
 'nd' à na caccavèddra di creta  
 puru pi na settimàna.  
 Si rattàvunu li rricatùre di li budèddre,  
 si facévunu li nnòglie, si mmacinàva*

vi era il sensale, si doveva pagare  
 anche la senseria.  
 L'altro maiale era per uso proprio  
 e per fissare il giorno dell'uccisione,  
 bisognava controllare se era crescenza,  
 mancanza o S. Sebastiano, perché  
 sennò si formavano i vermi nei prosciutti.  
 Per il giorno dell'ammazzamento,  
 si preparavano le ginestre infornate  
 o paglia di segala e si invitavano  
 i parenti e i compari per avere  
 una mano e fare la festa.  
 La mattina fissata, arrivavano tutti.  
 Nel camino, si scaldava  
 una caldaia d'acqua; tiravano  
 il maiale dal porcile, lo spingevano  
 sullo sgabello, chi lo teneva  
 per i piedi, chi per la coda e chi  
 per il muso legato con uno spago.  
 La povera bestia si lamentava forte  
 per la paura, e si sentiva l'eco  
 delle grida per le colline.  
 Uno gli cacciava il coltello in gola,  
 un altro raccoglieva il sangue,  
 girando con una cucchiara di legno  
 in una pentola larga.  
 Dopo l'ultimo strattone,  
 si bruciavano le setole con la paglia  
 o le ginestre, lo spellavano  
 e lo lavavano con l'acqua calda.  
 Agganciavano i piedi posteriori  
 a un archetto e con corda e carrucola  
 lo sollevavano sotto il solaio.  
 Poi si spaccava e si aprivano  
 le parti; si appendevano il peritoneo,  
 il fegato e la vescica gonfiata.  
 Si misurava il lardo con le dita.  
 Poi si mangiavano peperoni con l'aceto,  
 fritti con patate e fegato  
 e si tracannava vino.  
 Il giorno appresso, il maiale,  
 se era gelato, si divideva e agli amici  
 si mandava qualche porzione di carne.  
 Lardo, prosciutti, spalle, pancetta,  
 sottocolli e filetti si mettevano  
 in salamoia nei mastelli.  
 Si esponeva il sangue alla finestra  
 nella pentola di terracotta  
 anche per una settimana.  
 Si raschiavano i veli delle budella,  
 si preparavano budella da seccare, si macinava

la carna cu lu llardu e ssi jinchévunu  
sausicchi e ssuprissàte.

Si jinchévunu puru sausicchi  
di còtica e ppilimóne.

Nu càuciu a la jatta ch'arrubbàva  
cócche parziuncèddra di carna  
e na ciampàta a lu canu ca puzzava  
e stéva sèmp'attuórnu.

Po' si facéva la làjina pi li tagliulini  
pi ffà li maccarùni cu' lu sàngu  
e dintu ci cucévunu li sammùcchi,  
vudèddre chjéne di sangu, cannèlla,  
noci, zùccuru e cciculàta.

La cóca l'éva pónge  
cu nu fierru di la cauzètta, ca sinnò  
s'aprévunu trimènt ca cucévunu.

Li uagliùni ci jévunu matti!

la carne col lardo e si riempivano  
salsicce e soppresseate.

Si riempivano pure salsicce  
di cotenna e polmone.

Un calcio alla gatta che rubava  
qualche pezzetto di carne  
e una zampata al cane che puzzava  
e stava sempre attorno.

Poi si tirava la sfoglia per i tagliolini  
per i maccheroni col sangue  
e dentro vi cuocevano i "sammucchi",  
budella piene di sangue, cannella,  
noci, zucchero e cioccolato.

La cuoca doveva pungerli  
con un ferro da calza, per evitare  
che scoppiassero durante la cottura.

I ragazzi vi andavano matti!

**Testo di Angelo Siciliano tratto dal libro "Lo zio d'America", pubblicato dall'editore Menna di Avellino nel 1988.**

#### Nota

Almeno all'inizio della propria esistenza, il maiale viveva in simbiosi con la famiglia contadina. Era in semilibertà e seguiva i padroni nella campagna. Fattosi più grande, era necessario chiuderlo in un porcile, *róddra*, e qui, salvo brevi momenti di libertà, era recluso sino alla fine dei suoi giorni. Se tendeva a scavare la terra col suo grugno, gli veniva applicato un fil di ferro alla punta del naso e ciò lo scoraggiava dal proseguire nella sua innata voglia di dissodatore, perché quel ferro a ogni affondo gli provocava dolore. Il maiale era la riserva di proteine e di grasso per tutto l'anno per la famiglia contadina, grazie ai salumi, al lardo, alla ventresca e al guanciale salati, alle spalle, ai prosciutti e ai capicollini, che si appendevano ad asciugare alla pertica in cucina, e alle costine e soppresseate sott'olio o sotto sugna, buone anche in estate.

Sciogliendo parte del lardo, si ottenevano la sugna o strutto, con cui riempire vasi e vesciche, e, come scorie, *li cciguli*, i ciccioli. Con i ciccioli ancora si fanno *li ppizzi* e *li turtanièddri cu li cciculi*, pizzette e grosse ciambelle con i ciccioli, molto gustose.

Si diceva che del maiale '*n zi jittàva nienti*, non si buttasse nulla. Ed era vero. Infatti, anche la *cicia di lu puórcu màsculu*, uretra e pene del maiale maschio, non veniva salata e la si usava per ungere e ingrassare le scarpe di *currijàma*, di corame, che si adoperavano in campagna.

I lavori nei campi erano pesanti ed era necessaria un'alimentazione sostanziosa.

Poi la vita della gente è cambiata e anche i gusti. La civiltà contadina è svanita. Giustamente si è cominciato a badare di più alla salute e alla linea. E, nonostante i pregiudizi, dato che le donne ritenevano che l'olio le facesse *allintàni*, dimagrire, si è diffuso il suo uso anche alla mensa contadina. E oggi l'olio, per essere buono, dev'essere extravergine.

Negli anni Ottanta del Novecento cominciò a circolare la voce che il sanguinaccio avesse una sua seria tossicità. Fu un duro colpo per i patiti di questa autentica leccornia.

Nella seconda metà del Novecento, al Nord, grazie al congelatore, in alcune famiglie di paese il maiale fu sostituito dalla manza, giovane e tenera vitella, che era macellata e poi congelata in piccoli pezzi.

Le famiglie contadine, quelle poche che sono rimaste, ormai non allevano più il maiale per uso domestico e, oltre a questa usanza, s'è persa pure quella di fare il pane e i dolci pasquali nel forno di famiglia.

Delegati all'allevamento dei maiali sono ora gli allevatori. Gli insaccati sono prodotti da ditte artigiane specializzate, che hanno cercato di recuperare le antiche ricette.

Ma in alcune zone rurali della Calabria, ho potuto constatare recentemente che queste tradizioni resistono al mutare dei tempi.

Il *mazziéru*, compratore in proprio di bestie da destinare alla macellazione, nei mercati e nelle fiere dei paesi, girava con un lungo bastone clavato in mano, la *paròcchila*, come segno distintivo e con fare spesso arrogante verso i contadini, che offrivano i propri animali: *ciucci*, *mmarrùni*, *puórci*, *crape*, *pècuri* e *mmintùni*; asini, vecchi bovini, porci, capre, pecore e montoni.

La *nnòglia*, pezzo di intestino grasso del maiale, tagliato, salato e aromatizzato con aglio e seme di finocchietto selvatico, e asciugato alla pertica, era una specialità della gastronomia arcaica contadina, che si è tramandata sino a qualche decennio fa. La si arrostita sui carboni ardenti e la si serviva calda a tavola con vino fresco.

Pungere *li sammucchi*, salsicce di sanguinaccio dolce, col ferro con cui si facevano le calze in casa, era la cosa più semplice di questo mondo. Per indicare che qualche ragazza o donna del paese non era capace a combinare nulla di buono, si diceva: "*Nn'éja bóna mancu a ppónge sammucchi!*". (Questo testo, elaborato per la rivista on line *Irpinia ed Irpini* di Donato Violante, è nel sito [www.angelosiciliano.com](http://www.angelosiciliano.com)).

Zell, 20 gennaio 2010

Angelo Siciliano