



Il maiale nella vita popolare

Olivia Averso Pellis

*Toni boni cul di fiar
se farin chist inviar?
Coparin il purzelut
lu mangiarin cul pironut...*

Sono versetti di una filastrocca infantile che lasciano intravedere vecchie ansie: la necessità di accantonare provviste in vista del lungo inverno, il desiderio di propiziare l'antico e festoso rito dell'uccisione del maiale. Antico perché l'animale fu, nei trascorsi millenni, venerato o immolato a qualche deità; allevato e consumato. Festoso per la famiglia del contadino perché il sacrificio del *purzel* segnava, assieme ai raccolti, la felice conclusione di un ciclo. Di lì a poco il *ciot* avrebbe ospitato un altro maialino, mentre carne e ossa salate, insaccati e grasso dell'ucciso avrebbero assicurato un minimo di proteine animali da abbinare ad un'alimentazione essenzialmente basata su *farina di sorc*, fagioli, *crout*, *repa*, verdure e patate.

L'uccisione del maiale avveniva in periodi in cui, tenuto conto del calen-

dario religioso, erano consentiti lauti pasti a base di carne, pasti gioiosi che riunivano parenti ed amici, tanto da essere detti in Veneto «nozze del porco» (TASSONI 1973, pp.305,313); da S. Martino a S. Andrea e dall'Epifania al Martedì grasso (1). Il primo periodo era detto Carnevale di S. Martino o piccolo Carnevale perché segnava, con la complicità dell'estate di S. Martino e la disponibilità di denaro che seguiva la chiusura dei conti agrari, un momento di feste e di baldorie (allegre riunioni con vino nuovo e castagne, questue, matrimoni ecc.). Il secondo assicurava alla famiglia il cibo tipico del grande Carnevale, periodo nel quale, fra bisbocce e feste di nozze, troviamo la ricorrenza di S. Antonio abate legato al *purzel*. Macellare il maiale nel periodo di S. Martino voleva dire avere le carni insaccate sufficientemente stagionate per le feste di Natale. A segnare sia il periodo migliore, sia il limite da non oltrepassare in vista delle feste di fine anno è rimasto il detto *a S. Andrea il purzel su la brea*.

Sono ormai poche le famiglie che allevano il maiale da ingrasso per il proprio consumo, ma l'inchiesta rivela che l'antico concetto di economia domestica non è del tutto scomparso nel Goriziano. Il maiale è un formidabile divoratore di scarti (crusca, acque di cottura dei cibi, verdure e patate di poco conto) che trasforma in ottima carne e grasso da condimento. *Il purzel 'l è una musina* dice un vecchio detto e non a caso, fino a qualche decennio fa, al salvadanaio da regalare al bambino si dava l'aspetto di un porcellino. In molte famiglie si allevavano due maiali: uno per il proprio consumo, l'altro destinato ad essere venduto; con i proventi di quest'ultimo si pagavano i debiti contratti per ingrandire la proprietà.

Nella maggior parte dei casi la famiglia acquistava il porcellino appena svezzato e castrato, di preferenza in primavera, quando la stagione volgeva al caldo, affinché la bestiola, oltre al disagio del cambiamento di padrone, non avesse da soffrire anche per il freddo. Lo si ospitava prima nella

affidato ai veterinari, ma un tempo non era così. La visita dei suini nei mercati di bestiame era esercitata da «intenditori» occasionali, che al momento della vendita si offrivano di controllare la bestia. L'infezione da scoprire era quella che oggi va sotto il nome di «panicatura» (4) e che, a causa di un gioco di parole (in francese antico la panicatura del maiale era detta «ladrerie» ossia lebbra (5)) veniva sospettata di diffondere il terribile morbo. La panicatura si credeva rilevabile nell'animale vivo da una serie di piccoli ingrossamenti bianchi da ricercare dietro le orecchie del maiale e sotto la lingua. Platealmente l'incaricato esaminatore, dopo aver concordato un compenso con l'acquirente, atterrava l'animale, infilava un bastone fra i denti e, facendo leva sulle mascelle riusciva, aiutandosi con un pezzo di tela rosso, a tirar fuori la lingua per esaminarla. L'operazione, fatta con grande disinvoltura mentre il maiale urlava, era di grande effetto sul pubblico. L'animale trovato affetto avrebbe dovuto essere marcato all'orecchio da un taglio, con conseguente perdita di valore. Ma troppo

spesso mercanti ed esaminatori erano d'accordo e i timori rimasero a lungo anche quando fu noto che una lunga cottura, una buona salatura e stagionatura erano sufficienti ad eliminare ogni pericolo; né si fugarono quando, nel 1708, furono nominati ispettori sanitari addetti al controllo della vendita dei maiali.

II PURZEL E LA PURZITA DAI SANROCARS

Spesso i contadini curavano in proprio non solo l'allevamento dell'esemplare da ingrasso ma anche la riproduzione. A S. Rocco era il caso dei Bressan, dei Paulin e di qualche altro. Al mercato settimanale di via Rafut acquistavano una giovane scrofa che doveva avere molti capezzoli, condizione essenziale per l'allattamento della numerosa prole. Una buona femmina poteva partorire fino a diciotto piccoli, ed ognuno doveva poter aver una mammella che rimaneva sua, dal momento in cui vi si attaccava per la prima volta fino allo svezzamento: i porcellini in soprannumero,

perciò, erano destinati a morire a meno che qualcuno non si prendesse l'impegno di nutrirli con il biberon. Avvenne in casa Paulin che un porcellino rimasto senza mammella fosse salvato da sicura morte dalla *Buschina de la repa* (6) che lo nutrì con latte di mucca. Le scrofe hanno l'abitudine di allattare i loro piccoli ad intervalli regolari di giorno e di notte: quando viene l'ora della poppata si sdraiano sulla schiena e chiamano la «cucciolata»: quando è l'ora di smettere allontanano i piccoli voltandosi a pancia sotto. La *Buschina* che si era improvvisata nutrice teneva sempre pronto il poppatoio per accorrere ai lamenti dell'orfano di capezzolo il quale, diventato più grandino e mentre i fratelli si recavano dalla madre, non solo rincorreva la sua benefattrice fino in cucina per reclamare il suo latte, ma trovava il modo di svegliarla anche di notte con i suoi richiami. E la *Buschina* non lo faceva attendere.

La scrofa era un investimento, la si faceva crescere, accoppiare e figliare; si allevavano i piccoli che si vendevano. I maschi destinati all'ingrasso do-



Tipico porcile (ciot, kliu) in muratura con porta bassa e trugolo aperto verso l'esterno. Fratta di Romans.

vevano essere castrati appena svezza-
ti (6/8 settimane dopo la nascita) es-
sendo la castrazione ritenuta un'ope-
razione essenziale per rendere l'ani-
male mansueto, immunizzarlo dai ci-
clici periodi «di calore», il che garan-
tiva allo stesso tempo una buona qua-
lità alla carne. A S. Rocco l'esperto
castratore di porcellini maschi era
l'*Agnul Bressan*. Settimanalmente i
porcellini venivano portati al mercato
del bestiame di Rafut dove esisteva il
reparto riservato ai maiali, ed un con-
trollo veterinario sugli animali che
per legge, dal 1909, dovevano essere
muniti di «passaporto» sanitario (7).
Proprio perché gli animali non sfug-
gissero al controllo veterinario, il re-
golamento vietava ogni contrattazio-
ne e vendita al di fuori del recinto del
mercato o prima dell'apertura ufficia-
le che veniva annunciata dallo sven-
tolare della bandiera con i colori del-
la città (8).

La scrofa in età di figliare doveva
essere fecondata dal verro, animale
talvolta enorme, violento, al quale
spesso si doveva applicare l'anello al

grugno per evitare che sfasciasse lo
stabbio. Le prestazioni del verro, che
erano a pagamento, esigevano che la
purzita vi fosse condotta nel momen-
to più adatto del ciclo recettivo che si
presentava ogni ventuno giorni e che
durava non più di quarantott'ore.
Infine vi era, da parte del proprietario
della scrofa, la scelta del verro il qua-
le doveva avere una buona reputazio-
ne in fatto di capacità riproduttiva e
non doveva fecondare due volte la
stessa femmina. Nei ricordi di *Ana da
la Vertoibiza* (9), l'esperienza vissuta
assieme alla cognata *Fani* negli anni
Quaranta quando a S. Rocco vi erano
solo due verri, quello dei Paulin e
quello dell'azienda del manicomio
(un bestione che oltrepassava i due
quintali) e il capofamiglia dei
Bressan, Antonio, scelse per la sua
purzita il verro di Vertoiba.

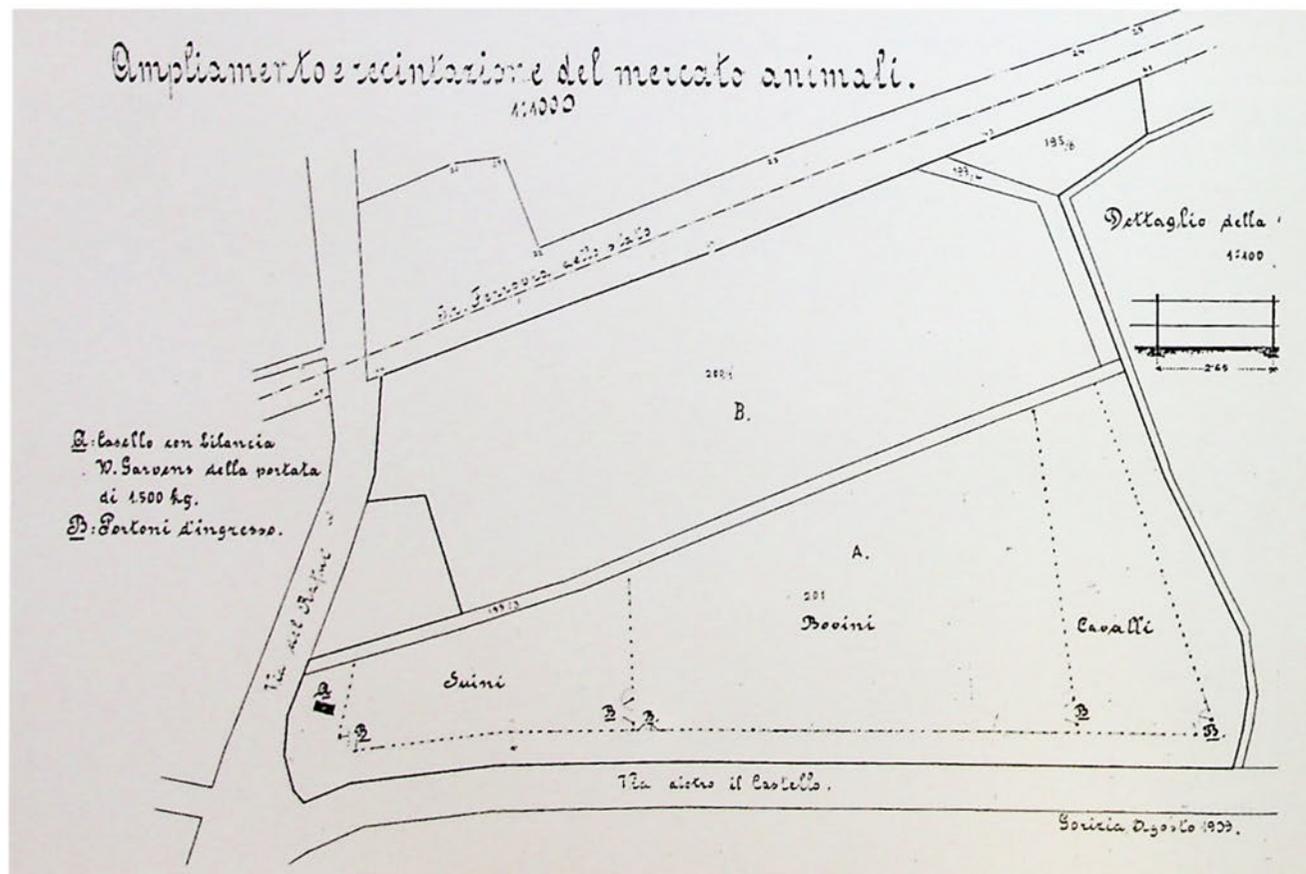
*In chel di che la purzita scoreva vin
dovùt menàla cal mas'cio e ca di
nualtris chist jara compit da li' dos
gnoris che jarin in ciasa.*

*Vin metùt la s'ciepula davant da la
puarta dal ciot e cu 'na panola vin fat*

*entrà dentri la purzita. Dopo, cuatri
ons jan metùt la s'ciepula sul ciaruz
parzeche la purzita jara pesanta, ve-
va un cuintal e passa!*

*Alora jo e la Fani si vin ciapàt e
via, una tegniva il temon, una sburta-
va. Azin, azin jù par via San Pieri e jù
par daùr a Vertoiba. Jarin diviaris
stradis par rivà, ma vin ciapàt ché
plui curta. Il ciaruz sdrondenava...
pol crodi, jara la strada dulà che là-
vin i ciars, veva ungrun di busis, di
baloz, di gleria e nualtris rucavin ma
il ciaruz no lava indavant. Ogni tant
si fermavin e polsavin e di grazia che
no jara ploja!*

*Insoma rivin jù a Vertoiba seconda
che jara ché plui lontan, ma là vevin
un purzel plui stagionàt e plui sigur,
almanco cussi disevin. Sin entradis ta
cort, vin clamàt il paron, vin tiràt jù
la s'ciepula e menàt la purzita vizin il
moros. E hro-hro, hro-hro, pol crodi
si jan compagnàt dos voltis e dopo vin
spietàt che la purzita si stabilissi. Po
vin dati un mùzul ta bocia parzeche la
purzita no uareva vegnù indaùr cun
nualtris e cussi vin fata entrà ta s'cie-*



Pianta del mercato degli animali di via Rafut con recinto riservato ai suini 1909 (ASG, ASCG, B. 1425, fasc. 3107, doc. 8757/1910).



Maria Urdan in Tausani (1890) detta Juti da la Vertoibiza, nutre la sua scrofa e i suoi 7 porcellini. Con lei il famiglia Umberto Negro detto Berto Resian, il custode del sanatorio e il piccolo Luciano Tausani.

pula, ciariada sul ciaruz; a plane a plane, un poc cun sodisfazion, un poc cun pazienza sin rivadis a San Roc. Graziant Dio dut 'l è làt ben, parzeche la purzita jara plui cujeta, prima jara come un ciaval. Ja spietàt i soi mes e dopo son nassitù vot bieì purzeluz (10).

Fin dall'uscita dal grembo materno i porcellini sono capaci di sgambettare allegramente correndo il pericolo di infilarsi sotto il corpo della madre intenta a partorire e di rimanere schiacciati. Per questo motivo, anche se la scrofa è per natura capacissima di accudire ai suoi piccoli, era consigliabile che una persona raccogliesse i nuovi nati in un cesto (*la cofa*), tagliando loro il budello, per poi liberarli al momento del pasto. In seguito veniva creata una separazione fra l'abitacolo della madre e quello dei maialini affinché questi potessero liberamente raggiungere la loro nutrice quando questa li chiamava.

Veniva poi il momento di sacrificare anche la scrofa la cui carne era poco commerciabile (11), ma indicatis-

sima, perché più compatta, per la confezione di salami. Si poneva allora il problema della castrazione (12) che richiedeva, trattandosi di una femmina alla quale si dovevano asportare utero ed ovaie, l'intervento dello specialista: il *cialzumit*. Era questi un girovago che sapeva fare molti mestieri. Periodicamente si presentava nei paesi con la sua cassetta di strumenti: faceva lo stagnino, aggiustava ombrelli, castrava i porci, segava o estirpava loro i canini troppo lunghi, applicava anelli al grifo (13) degli animali irrequieti.

Il periodo di ingrasso, che durava qualche mese (14), aveva le sue regole. Crusca di cereali (mais o frumento) nei periodi freddi, mescolata a resti di cibi, acqua tiepida e, secondo la stagione, verdure dell'orto (cavoli, rape, barbabietole), erbe di campagna come i rampicanti *vidulis* o altre, espressamente coltivate, come i trifogli dai fiori rossi e bianchi (*jarba rossa, cragnolin*) da aggiungere ai resti di cucina (*lavaduris*). Chi allevava più di un maiale prendeva accordi con

trattorie, collegi, caserme, dai quali giornalmente l'allevatore, spingendo la sua *burela*, andava a prelevare i resti di cucina e le acque di cottura. Infine la dieta era studiata in modo che l'animale fosse in grado di fornire una pancetta intramezzata da spessori di carne per favorire i quali, nei due mesi precedenti la macellazione, il truogolo (*laip*) veniva riempito, per un mese intero, di solo granoturco sgranato a mano e macinato grosso (ne servivano almeno cinque chili per animale); poi il mese successivo di sole patate che, a differenza di altri alimenti, dovevano essere cotte:

l'argel de li' bafis veva la rìa da li' mangiaduris; la metàt interna dongia da la panza jara da li' patatis e la metàt dongia la erodia jara dal sore (15).

In autunno era tempo, per le famiglie che non potevano procedere in proprio alla macellazione, di prendere accordi con il norecino (*purzitar*, un tempo detto «scorticatore» di maiali) le cui prestazioni erano tanto richieste da fare passare in secondo piano per-



Maialatura in casa Sossou (1989).





Maiolatura in casa Sossou e Paulin (1991).



fino al problema delle fasi lunari (16) e del calendario religioso. Il mestiere veniva esercitato da contadini, liberi nella stagione invernale da impegni agricoli e già pratici macellatori di maiali per uso personale; nella memoria dei sanroccari è vivo il ricordo della coppia *Michi Ghendro* (che aveva fatto un lungo apprendistato con il padre *Toni*) e del suo aiutante Bruno Cumar detto *Perator*.

Il *purzitar* si recava al lavoro spingendo la *burela* appesantita dalla *brea* (il solido tavolaccio fatto tutto d'un pezzo che doveva reggere il peso dell'animale) e dalla cassetta degli ordigni contenente gli affilatissimi coltelli fra i quali vi era la larga lama detta *falzon* (poi sostituita dal tritacarne meccanico). Acqua bollente, recipienti vari, aiuti ed altri apprestamenti lo attendevano: il caffè gli dava il benvenuto.

Il colpo mortale era inferto in presenza di soli uomini mentre le donne fuggivano tappandosi le orecchie per non sentire le grida dell'animale nel momento in cui veniva costretto a

uscire dal *ciot* ed immobilizzato; ma la rapidità e la sicurezza dei gesti del norcino, il coltello (17) nel cuore un tempo, il colpo di pistola oggi, riducevano al minimo questo momento di angoscia. Scattava poi velocemente l'operazione della raccolta del sangue che vedeva impegnata la donna più anziana ed esperta della famiglia anche se a S. Rocco, l'usanza era quella di raccoglierne solo una parte. La lavorazione del sangue, sempre molto impegnativa, doveva essere fatta da persona in menopausa (18) e non soggetta alla naturale avversione che spesso s'impadroniva delle giovani nel momento drammatico in cui questo sgorgava dalla carotide. Per non andare perso il prezioso liquido doveva essere accuratamente agitato (*mes-sedàt*) col braccio o col mestolo da polenta (*polentar*, *ciaza*) al fine di asportarne la fibrina che si presentava come un ammasso di filamenti (*venutis pizulis*) aggrovigliati intorno alla mano o al bastone e la cui eliminazione era condizione essenziale per la lavorazione dei sanguinacci.

Raccolto il sangue, iniziava l'operazione di raschiamento dell'epidermide che in generale si faceva aiutandosi con abbondante acqua bollente, ma che altri preferivano compiere passando sulla pelle dell'animale un batuffolo di stoppa infiammata. Nel primo caso si conservavano i peli che potevano essere venduti per esempio ai calzolai che usavano i più lunghi, quelli della criniera, per cucire le scarpe. Il metodo della bruciatura dei peli invece, che era in uso in collina dove l'acqua scarseggiava, si dice conferisse alle carni un gusto molto particolare ed apprezzato.

Una volta ben ripulito della peluria ed asportata la testa, l'animale doveva essere vuotato dai visceri. Alcuni *purzitar* (l'*Agnul Bressan* in particolare) usavano aprire il corpo tenendolo accovacciato su se stesso e tagliando le ossa lungo la colonna vertebrale, pratica che permetteva di staccare subito le costole ed ottenere una pancetta intera; altri usavano appendere il pesante corpo per le zampe posteriori, sventrarlo e squartarlo successivamente.



La rete (ret).

Di solito una coscia posteriore era destinata a diventare prosciutto crudo, pezzo pregiato che, in caso di bisogno, la famiglia poteva vendere, mentre l'altra serviva a confezionare salami; una spalla veniva accantonata per le feste di Pasqua (*spadula di Pasca*); con l'altra, alla quale si aggiungevano carni tenere come il lombo e il carré, si confezionavano le salsicce: le parti dorsali e ventrali fornivano pancetta e lardo (*bafis di argel*); con i ritagli, muscoli, cotenne ecc., si riempivano i cotechini (*crodeghins*). Tutte le parti da conservare intere (cosce, spalle, ossa) dovevano essere messe sotto sale e sotto peso per un tempo che veniva calcolato in base al peso (un giorno per chilo di carne), poi appese e conservate in ambiente fresco secco ed arieggiato. Il grasso che non entrava nella lavorazione dei salami e delle salsicce nei quali doveva costituire il 20% del peso della carne, veniva fatto sciogliere a fuoco lento, assieme all'omento delle interiora detto anche rete (*ret*) per ricavarne i ciccioli (*fri-zis*). Ma questo era già lavoro di donne alle quali spettava anche la preparazione delle *morcelandis* (19), medaglioni di fegato/polmone/rognoni/ spezie accuratamente avvolti nella rete e che servivano a preparare intingoli per pasta, polenta o patate. Così pure i *sanganei* e le *mule* (sanguinacci dolci e salati, ai quali solo i macellai davano la forma di salsicce (essendo la cottura di tali preparazioni particolarmente delicata), mentre in famiglia ci si accontentava di cuocere il sangue in una pentola e di portarlo in tavola come fosse una minestra o uno sformato.

I sanganei nualtris ju clamavin mulis. Par fàjù metevin in ta zita di tiara il sanc. li' droghis, pignui, canela e zibibo, farina e ancia sain, no ricuardi ben! Vegniva come una polenta plui clara, come un purè fissut. Jara un goloset; mangiavin i ons par mairinda, li' feminis mangiavin café cul pan (20).

Tradizionali erano i due momenti di sospensione del lavoro: la richiesta, da parte del *purzitar*, del bicchierino di grappa (*petes par disinfetà*) quando era stata aperta la pancia al fine di

neutralizzare gli odori, nonché la merenda di metà mattina nel corso della quale veniva consumato il primo pezzo dell'animale ucciso, l'*ombul* o filetto insaporito con aglio e prezzemolo che le donne avevano il compito di cuocere appena estratto dalla bestia. Era il pezzo più piccolo ma prelibato, che spettava di diritto a chi lavorava le carni; era l'assaggio e segnava la conclusione del rito dell'uccisione.

La preparazione delle salsicce, dei cotechini e dei salami era preceduta dalla triturazione più o meno minuta della carne, operazione che oggi viene effettuata con il tritacarne, ma che un tempo richiedeva l'uso del *falzon*, una larga lama tagliente, munita nella sua parte superiore di un'impugnatura a due manici che serviva a sminuzzare la carne precedentemente accumulata nel *casson*, un tagliere da macellaio dai bordi alti la cui funzione era di evitare ogni dispersione del tritato. Seguiva l'operazione di insaporimento delle carni con la *cunza* (vino nel quale, la sera prima, era stata messa a macerare una certa quantità di aglio e spezie) e che era diversa per ogni preparazione: salsicce, salami ecc. Risulta che i sanroccari usassero solo una parte delle budella recuperate dall'animale ucciso. Queste, previa lunga raschiatura e prolungati lavaggi con acqua e aceto, erano usate prevalentemente per la confezione di piccoli salami, delle *polmonesis* (polmone, carni del collo arrossate dal sangue (21), droghe); mentre l'intestino grosso detto *gentile* era ritenuto insuperabile per la confezione dei salami.



Morcelandis.



Il prosciutto di Pasqua che viene consumato con la pinza, in fondo le fule.



La zeladina dei Bressan.



Pancette, salami e salsicce.

Budella di erbivori già puliti e conservati sotto sale potevano (lo si fa tuttora) essere acquistati al macello.

Con la lingua e la testa allo stato fresco, o a suo tempo accuratamente salate, si preparava la *copa*, cibo che qualcuno amava consumare nelle scampagnate di Pasquetta. Era un salsicciotto nel quale veniva introdotta e pressata con uno speciale arnese, detto *canon*, la carne gelatinosa lessata e tagliata a cubetti.

I metodi di conservazione, di stagionatura delle carni e del loro utilizzo erano frutto di lunga pratica ed ogni famiglia aveva le sue regole. In generale diremo che nel Goriziano, ove il clima era secco e ventilato, non era necessario ricorrere all'affumicatura, processo che mirava a preservare le carni dalla formazione di muffe dannose (22). Per la buona stagionatura dei salami invece un certo grado di umidità era necessario ed era l'esperienza che doveva sopperire agli inconvenienti causati dalle condizioni atmosferiche che talvolta potevano portare alla perdita del prodotto.

La *panzeta* era il pezzo che veniva consumato per ultimo, all'epoca della vendemmia, quando già il ciclo dell'anno agricolo volgeva al termine e si guardava al prossimo sacrificio. Un trattamento speciale era riservato al *persut di Pasca* che doveva essere cotto in abbondante acqua, completamente immerso, ma appeso ad un asse, in modo che l'estremità

dell'osso rimanesse fuori. In casa Paulin, fino a qualche anno fa, se ne cuocevano diversi (per parenti ed amici), tutti insieme nella grande *cialderia* che serviva anche per il bucato e per il pastone degli animali. Il brodo di cottura veniva poi distribuito a chi lo richiedeva per cuocere le *fule*. La vescica (*bufula*), elastica e capace, era un buon contenitore per lo strutto a meno che non si preferisse utilizzarla come borsa dell'acqua calda oppure regalarla ai bambini che ne facevano una palla; a loro andavano anche le unghie quando queste persero la loro valenza di amuleto: appese ad un filo, si facevano roteare per aria ottenendo un suono che veniva definito «voce dei morti». Un altro strumento musicale detto *rombo* o frullo, molto diffuso in Veneto, era costituito da una falange della zampa perforata nel centro e infilata su un cordone che poi si faceva girare in diversi modi. La coda, che i maschietti in età di apprendistato dovevano reggere per familiarizzarsi con il momento cruento della morte, era accantonata con le ossa, per le minestre. La lunga mentula veniva fatta essiccare per ungere tomaie di zoccoli, scarpe e cuoi in genere, mentre il midollo delle ossa mascellari era considerato curativo dei reumatismi. Il grasso porcino infine era usato come rimedio sia nelle malattie dell'uomo che in quelle degli animali da stalla.

Il giorno del *purzel* doveva anche essere adeguatamente propiziato. Lo si faceva preparando scherzi, raccontando storielle che scatenavano il riso e distribuendo doni: un pezzo di fegato, di lombo e una salsiccia andavano a ciascuna delle persone che avevano imprestato strumenti di lavoro, contribuito con le *lavaduris* all'ingrassamento dell'animale, ai vicini che si sapeva essere meno fortunati; altre venivano a raccogliere il sangue in eccedenza e così via.

IL PURZEL DI S. ANTONI

Del porcellino che viveva per strada, al quale tutti sentivano l'obbligo morale di dare da mangiare e che poi veniva abbattuto per scopi benefici, i più hanno solo vaguamente sentito parlare. Era solitamente un lattonzolo offerto alla chiesa per grazia ricevuta da S. Antonio abate protettore del bestiame domestico, la cui effigie era presente in tutte le stalle. Il santo, il cui culto popolare si basa su racconti leggendari, il più noto dei quali narra della guarigione miracolosa di un porcellino zoppo che poi non lo abbandonò più, fu per buona parte della sua vita un eremita che dovette lottare a lungo contro le tentazioni del demonio. È considerato l'iniziatore della vita anacoretica; visse, operò e morì centenario in Egitto il 17 gennaio 356. I suoi seguaci divenuti nu-



S. Antonio abate in un affresco della vecchia chiesa di S. Vito al Torre XVI.



Statua lignea di S. Antonio abate, opera di Rodolfo Delmestri di Visco. Veniva tenuta in stalla a protezione degli animali (prop. del prof. F. Tassin).

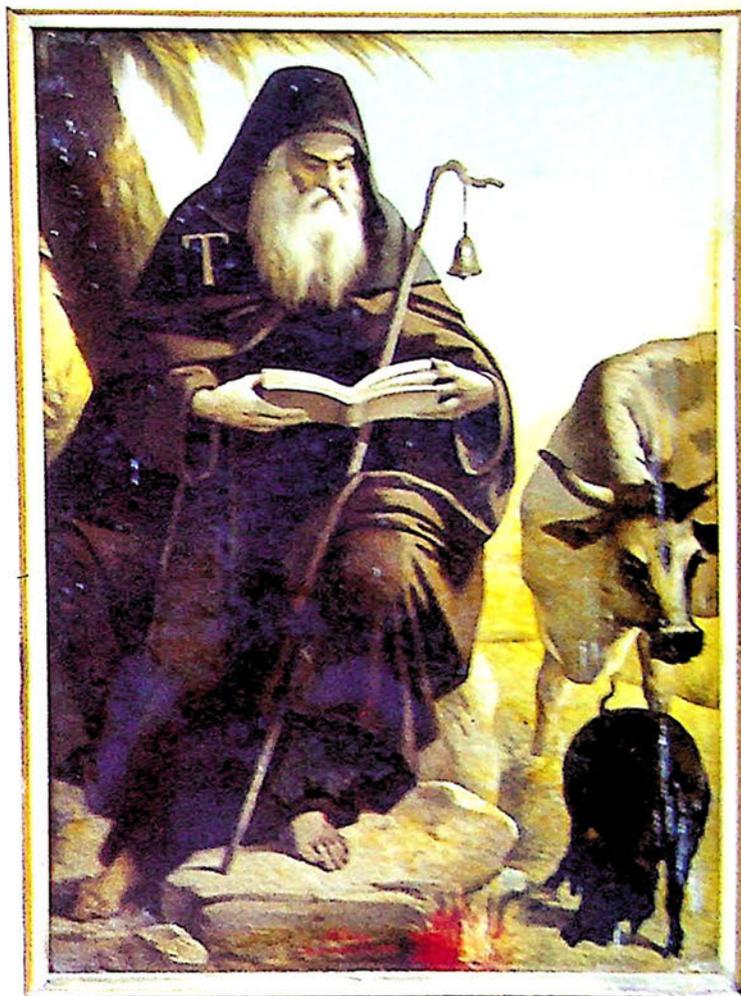


S. Antonio abate con porcello, fuoco e campanello (facciata della chiesa di Villa Vicentina).

merosissimi si sparsero in tutto il mondo, vivendo del loro lavoro ed assistendo i malati emarginati dalla società perché affetti da morbi epidemici come la peste e l'ergotismo canrenoso, una malattia dovuta al consumo di pane la cui farina conteneva il fungo della segala cornuta e che portava a gravi mutilazioni degli arti. Il culto di S. Antonio ricevette un grande impulso quando, nel X-XI sec. scoppiò in Francia una grave epidemia di ergotismo e si ebbero numerose guarigioni fra i fedeli a lui devoti. Sorse allora a Vienne nel Delfinato, per opera di un fedele danaroso, un ospedale per l'assistenza dei malati affidato a quelli che più tardi presero il nome di Canonici regolari di S. Antonio del Viennois, detti Antoniani. Vestirono di nero ed ebbero una «T» azzurra sul mantello (23). A partire dal 1095, avendo ottenuto uno speciale privilegio, si dedicarono anche all'allevamento dei maiali il cui lardo serviva loro per alleviare le sofferenze dei malati. Era uso allora lasciare i porci in libertà anche nei perimetri cittadini, ma nel Medioevo tale pratica degenerò al punto che le autorità dovettero emettere divieti. Il permesso di pascere ovunque fu lasciato invece ai porcelli dei monaci che si dedicavano all'assistenza dei malati, porcelli che, per essere riconosciuti, dovevano essere contrassegnati dalla *Tau* dei monaci o da un campanellino.

Col tempo i monaci si erano dedicati alla cura di altre affezioni della pelle come lo scorbuto, l'herpes zoster, malattie di origine diversa, ma accomunate nella mentalità popolare da sintomi analoghi come macchie rosse sulla cute, «dolori urenti» (ergotismo), forti bruciori (herpes zoster) tanto da essere tutte soprannominate *fuoco sacro* o *fuoco di S. Antonio*.

Ma se la malattia era spesso considerata una forma di espiazione del peccato e il fuoco richiamava l'idea dell'inferno, la fantasia popolare si dimostrò abilissima nel creare leggende. Ve n'è infatti una che vuole il santo, come Prometeo, rapitore del fuoco. Non avendo gli uomini posseduto il fuoco e avendone gran bisogno per scaldarsi e cuocere i cibi, S.



Parrocchiale di Visco: oleografia rappresentante S. Antonio abate con tutti i suoi attributi: la *Tau* sul mantello, il bastone, il campanello, gli animali da stalla di cui è protettore e, ai suoi piedi, il porcello e il fuoco. (Modena, Società litoleografica S. Giuseppe).

Antonio decise di scendere all'inferno per farselo dare dal Diavolo. Questi, più volte scacciato dal santo eremita che non aveva mai ceduto alle sue tentazioni, non volle neppure dargli ascolto. Ma prima che la porta si richiudesse il porcello del santo riuscì ad entrare, portando nel laboratorio infernale un grande scompiglio, liberando perfino le anime dei dannati che cuocevano nei *cialders*, al punto che il diavolo dovette pregare il santo di portarselo via concedendo in cambio un po' di fuoco. Altre varianti vogliono che il santo fosse riuscito a rubare qualche brace con l'estremità del suo bastone cavo, altre ancora che il porcello, brutalmente scacciato, avesse raccolto una scintilla con il ciuffo terminale della sua coda.

Fu così che l'effigie del santo, già rappresentato con animali domestici e l'inseparabile *purzel*, il campanello, il

bastone a forma di T(24) e colla T sul mantello, si arricchì di un altro attributo, il fuoco. Tradizionali sono pure i falò che si accendono nel giorno commemorativo della sua morte in molte regioni d'Europa, ed altre usanze come il divieto di uccidere porci il 17 gennaio, giorno considerato da molti non lavorativo. In suo onore si organizzano feste nelle quali i maiali ben strigliati e resi più rosei da abluzioni di acqua e aceto gareggiano in bellezza, si esibiscono in corse di velocità come si fa con i cani; si vendono all'incanto, a favore della chiesa, gli esemplari allevati dalla collettività i cui proventi servono ad aiutare i poveri e a dire messe per le anime dei morti. Con la stessa motivazione, laddove l'usanza di allevare il porcellino a beneficio dei poveri è decaduta, si fanno vendite al miglior offerente di piedi, orecchie, ossa e code di maiali,



Lavorazione delle carni in casa Sosson (1989).





Lavorazione degli insaccati in casa Paulin (1991).





Raschiatura dei peli nell'allegoria dei mesi attribuita a Tommaso da Modena (XVI sec., Biblioteca Comunale di Forlì).



L'uccisione del maiale: Le ore e i giorni, XIII sec. Calendario miniato turgino-sassone, Museo Archeologico Nazionale, Cividale del Friuli.



Bassorilievo: Verona, Teatro romano.

già salate e ben stagionate, parti dell'animale queste che si portavano in omaggio al santo (TASSIN, 1994, p. 130) e che trovavano nella fantasia popolare connessioni simboliche diverse. La festa del santo era anche un tempo occasione per sacre rappresentazioni, incentrate su episodi della sua vita leggendaria e dei suoi miracoli.

MITI E AFFRONTI

Oggi sappiamo che il maiale ha il fiuto più sensibile di quello dei cani e che lo si adoperava nella ricerca dei tartufi; è intelligente, facilmente addestrabile; ama l'acqua ed è un eccellente nuotatore tanto da essere stato protagonista di salvataggi di bambini che stavano annegando; soffre di noia e di nostalgia. Le malattie alle quali è soggetto sono guaribili e quelle che può trasmettere all'uomo si sono praticamente estinte. Ma un tempo...

Per il culto di cui l'animale è stato oggetto fin dal neolitico presso popoli diversi (25) e per il crearsi, come abbiamo visto, di miti contrari, il

maiale fu emblema ora di prosperità, fertilità, ricchezza, ora di sudiceria fisica e morale, avidità ed ingordigia; alle sue carni si attribuirono anche proprietà afrodisiache. La simbologia cristiana ne fece l'immagine dell'inettilità e del demonio (Gesù che esorcizza i posseduti (26)), riversando sul porcello di S. Antonio un'ombra ambigua, avvalorata dalla presenza del campanello che, come la ragnella, era uno degli oggetti rumorosi con i quali i lebbrosi dovevano annunciare la loro presenza (27). Lungi dal vietare il consumo delle carni suine allora ritenute facilmente deteriorabili perché frutto di sudiciume, la chiesa (Concilio di Antiochia III sec.) lo favorì, non solo, come si dice, per antagonismo ai tabù religiosi di altri popoli, ma perché la carne porcina era riconosciuta utile alla nutrizione delle fasce meno abbienti della popolazione; semmai fu consigliato alle persone «sanguigne» di limitarne l'uso. Altrimenti avevano disposto molto tempo prima islamici e semiti, non solo per ragioni igieniche come comunemente si crede (28), ma in os-

servanza alle vecchie scritture. Agli ebrei era vietato mangiare carne di maiale (Levitico XI, 3/7), trattandosi di animale a piede biforcuto, ma non ruminante, essendo la ruminazione considerata simbolo di saggezza, di memoria, di meditazione e perciò di innalzamento a Dio. Il maiale che ha l'unghia divisa a metà, ma non ruminava (29), era perciò considerato animale dalla carne impura (DOUGLAS 1981, pp.61/67). Un'altra fonte asserisce che per aver rifiutato di mangiare carne suina, risultato di un sacrificio dei greci alla dea Demetra (II sec. a.C.) i fratelli Maccabei morirono sotto tortura (FABRE-VASSAS, 1993, p.12) e, più tardi, Jacques Basnage scrisse che fra i popoli persecutori dei semiti (30) vi erano i cristiani il cui emblema era il maiale (BASNAGE, 1710, p.929). Per cui l'animale fu considerato «carne cristiana».

Da qui la diatriba che oppose, a livello popolare, cristiani ed ebrei con al centro la parola «porco» che rimbalzava da una parte all'altra: «porci» erano quelli che si cibavano delle lo-

ro carni. «porci» quelli che la ripudiavano ma alla quale per una serie di rimandi si videro assimilati (FABRE-VASSAS, 1993, pp.14,107/9).

Denigratorie ed oltraggiose nelle raffigurazioni del tema furono, nel XV secolo, certe incisioni tedesche rappresentanti la Sinagoga come una enorme scrofa intenta a nutrire i suoi proseliti, nonché numerose altre come quella del martirio del piccolo Simone di Trento (1475) diffuse anche in Italia. Nello stesso periodo, ad uso e consumo del popolo e facendo leva sulla sua ignoranza, il teatro proponeva le «Giudiate», farse carnevalesche (TOSCHI, 1955, p.279) incentrate, come vuole il termine, sui giudei. Così l'apostolo traditore, il cui simulacro veniva bruciato il Sabato Santo (anche nella vicina Slovenia: KURET, 1961, pp.1-6), divenne più che mai l'immagine dell'avidità di denaro, capace di qualsiasi bassezza e la parola «porco» fu ancora una volta considerata la più adatta per qualificare comportamenti abietti imputabili anche a cristiani.

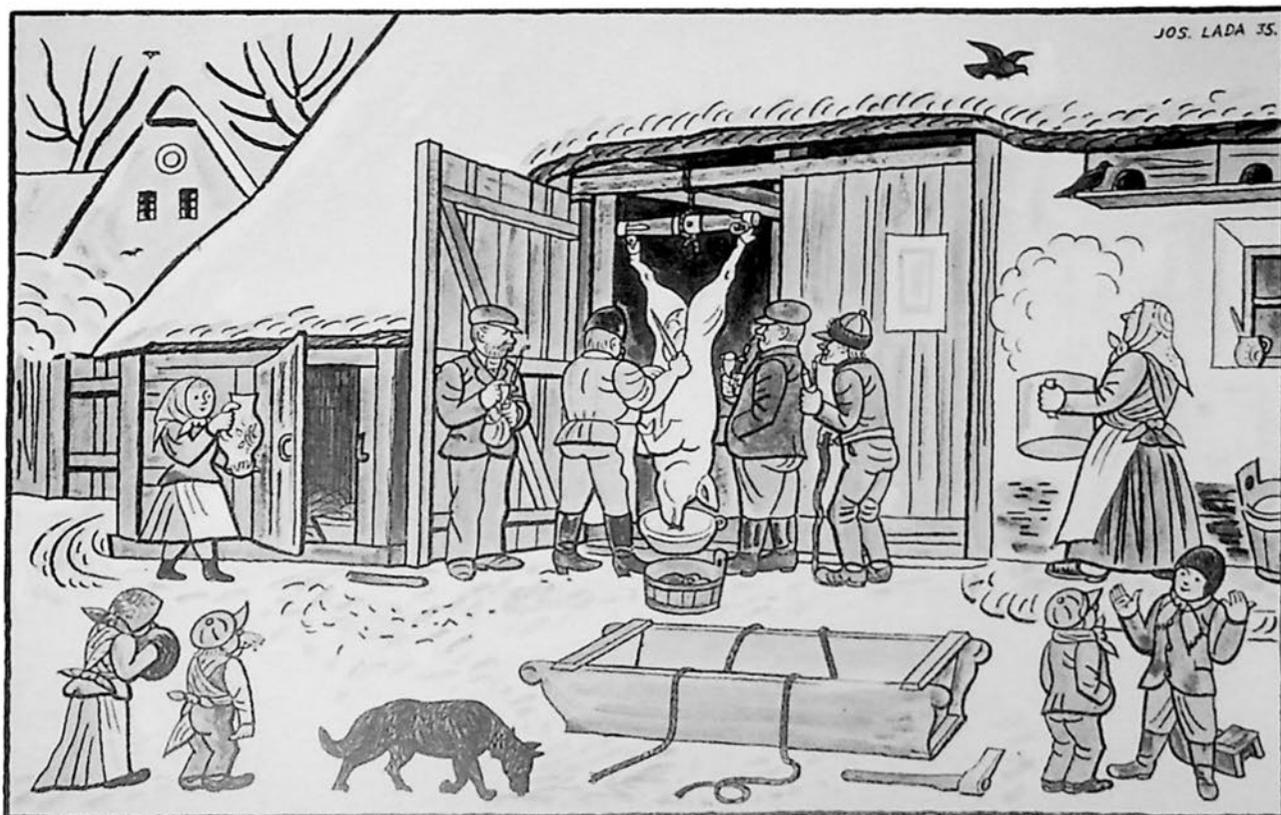
Ma il congegno discriminante sor-

to in nome del maiale non si fermò lì. I cristiani dei paesi freddi, che già ritenevano la carne salata utile per «purificare il fiato», il che poteva servire a tenere lontano il morbo della lebbra (31), adottarono il prosciutto in sostituzione dell'agnello pasquale (32), scelta per loro quasi obbligata, vista la non disponibilità degli agnelli. Derisi, a loro volta paragonarono le dita degli ebrei ai piedi biforcuti del maiale e dettero a certe ossa dell'animale il nome di giuda (33); si arrivò a confondere la circoncisione con la castrazione dei porcellini e si fece del taglio all'orecchio, imposto ai maiali affetti da cisticercosi (3), ai furfanti e, si dice (34), quale segno di riconoscimento ai semiti, un simbolo ebraico. Si tramandò così la credenza che i giustizieri di Cristo avessero tutti l'orecchio a punta o senza lobo (perché tagliato) il che generò l'abitudine di abbozzare, alla vista di un rabbino, un orecchio a punta usando un lembo della camicia o della giacca: gesto burlone questo, diffuso in gran parte d'Europa, Gorizia compresa.

Gesti, parole, offese ripetuti per secoli, senza capire.

SCHERZI, QUESTUE E MODI DI DIRE

Ben accetto o malfamato, come avviene per le cose di tutti i giorni, il maiale si porta dietro una scia di usanze, racconti e modi di dire legati a vecchi riti e credenze che lo volevano incarnazione dello spirito vegetale per i greci, del tempo d'inverno per i romani. Entrò nell'iconografia cristiana e, a partire dall'818 (calendario di Salisburgo) fu raffigurato nelle sculture delle cattedrali e nei preziosi libri d'ore. Per i russi era il simbolo del sole o porcellino cesareo che la tradizione voleva fosse consumato a Capodanno (PROPP, 1983, p.64) come, si fa ancor oggi, anche da noi, con lo zampone o il *muset*. È quanto resta degli antichi riti divinatori quando, la vigilia della festa di S. Andrea, ragazze e ragazzi tedeschi usavano ascoltare i grugniti del maiale addormentato che poteva in quella notte



Il tradizionale sacrificio del maiale in una cartolina cecoslovacca (prop. E. di Lecce).

particolare rivelare il nome del futuro sposo/a (FABRE-VASSAS, 1993, p.75); oggetto di presagio erano budella e milza dell'animale abbattuto: le unghie e i canini erano considerati talismani, le matrici di scrofe disseccate erano date alle donne sterili che se le legavano sul ventre: le ghiandole genitali del castrato erano fatte mangiare *in guazzetto* ai maschietti di casa onde ne traessero vantaggio nell'età puberale, in forza del noto principio omeopatico: *similia similibus evocatur* (TASSONI, 1986, p.59). L'uccisione del maiale era anche occasione di questue che in Veneto prendevano il via ogni volta che in paese vi erano una o più macellazioni. Si sapeva infatti che in quel giorno le persone erano particolarmente generose (35). Una di queste cerimonie condotta dai giovani del luogo si tiene tuttora a Dierico di Paularo la vigilia dell'Epifania, i proventi della quale tornano ad essere distribuiti ai bambini della comunità, forza lavoratrice di domani. La questua è animata da una canzoncina nella quale viene chiesto alla padrona di casa se è già stato ammazzato il maiale che in quei

— Contadina,
è proprio un maiale
che è entrato nella
mia camera!
— Devi essere felice,
questo porta fortuna!
(tratto da *Fliegende
Blätter*, München
1912, p. 311).



Il porcello cesareo a mezzanotte in una cartolina augurale spedita a Vienna nel 1902 (coll. Simonelli).

luoghi viene chiamato «temporâl».

Bine sere paronsine (...) veso copât il temporâl?

Se no lu vês copât! lu coparêsl cuin-ce luanie pui ch' a podêsl! (36)

La cottura dei sanguinacci era un'operazione delicatissima spettante alle donne che, per propiziarne il buon esito, avevano i loro rituali. Uno di questi consisteva nell'immergere i sanguinacci nel brodo di cottura pronunciando ad alta voce i nomi di tutti i cornuti del paese e, se erano pochi, anche di quelli dei dintorni. Da tale cerimonia erano esclusi gli uomini addetti alla lavorazione delle carni. Chi osava violare il tabù imposto dalle donne si ritrovava, appesa sulla schiena la coda del maiale, emblema del più indriò della coda del mas'cio o del marito tradito.

San Rocco ha conservato alcune espressioni tipiche, del resto riscontrabili in gran parte del Friuli: la *purzita di baba* era la donna che ricercava le compagnie maschili; la *purzita* invece era la striscia di segatura o di letame che univa la casa del fidanzato a quella della ragazza che aveva rotto il legame, mentre *dâ la purzita* era rompere il fidanzamento; il *cialzumit* era l'uomo che andava a donne; il *purzel di S. Antoni* era quello che amava scroccare un piatto di minestra ora qua ora là; *purzel* o *purzelut* è l'affettuoso rimprovero riservato al bambino pasticcione, mentre è noto che mercanti e maiali *si pèsin dopo muarz*.

E visto che siamo in tema di scherzi è il caso di chiudere citando quello che i cristiani fecero ai maomettani quando si trattò di trasferire il corpo di San Marco, patrono dei veneziani, da Alessandria d'Egitto, dove era stato trafugato, a Venezia. Incaricati dell'operazione erano stati due mercanti che, con grande astuzia, ricoprirono completamente il corpo del santo con carne di maiale fresca e salata. Il risultato fu quello atteso: alla vista di tanto orrore i doganieri si tapparono il naso gridando *Kanzir! Kanzir!* (maiale, maiale) e le reliquie del santo passarono senza difficoltà (GIORMANI, 1978, p.17).



1900



1915



1909

Cartoline augurali del primo decennio del nostro secolo, epoca in cui, in tutta Europa, il porcello riacquista le antiche valenze di abbondanza, fertilità, fortuna che condivide con quadrifogli, agrifogli, spazzacamini ecc. (coll. Simonelli).

NOTE

(1) - Con l'esclusione delle due Quaresime, l'Avvento e la Quaresima pasquale.

(2) - La fanghiglia asciugandosi sulla pelle dell'animale si screpolava e ricade asportando eventuali insetti annidatisi fra le setole e nelle screpolature della cute.

(3) - La *Trichina spiralis* e i cisticerchi o larve di tenia (*Taenia solium*) sono due parassiti che albergano spesso nelle carni suine e che si trasmettono all'uomo che consuma carne non controllata o poco cotta causando due infezioni diverse. La prima, detta *trichinosi*, presenta due stadi di sviluppo: intestinale con liberazione delle larve e successiva migrazione muscolare con febbre, dolori e sintomi di insufficienza cardiaca. La seconda, contratta con ingestione di carne «panicata» da cisticerchi, libera nell'intestino dell'uomo la *Taenia solium* (verme solitario) che vi si stabilizza, ospite definitivo, causando un forte deperimento fisico.

(4) - Da panico, nome volgare di una graminacea dai semi simili al miglio. L'infezione si manifesta con piccoli tubercoli bianchi annidati nella carne dell'animale.

(5) - Il vocabolo «ladrerie» (da «ladre» termine antico derivato dall'ebraico Lazarus, nome del povero coperto di ulcerazioni nella parabola di S.Luca) aveva ed ha in francese diversi significati: indica l'infezione di cui è portatore sano il maiale, la lebbra umana o il lebbrosario, l'avarizia più sordida.

(6) - Orsola Boschin detta *Ursa* aveva sposato il sanroccaro Anton Paulin; cfr. O.AVERSO PELLIS, *Le due Buschine* in «Bore San Roc n.1», Gorizia 1989, p.54.

(7) - Cfr. Regolamento per il mercato degli animali §§ 7.8.9, A.S.G., A.S.C.G., b.1425, fasc. 3107- doc.1182/1912.

(8) - idem §5.

(9) - Anna Bressan nata Urdan detta anche la *Bressana*.

(10) - idem.

(11) - La carne di scrofa era meno quotata sul mercato perché l'animale aveva ossa più grosse, carne più soda; inoltre si faceva differenza fra le scrofe giovani che non erano mai state fecondate, quelle che avevano figliato e quelle che erano state castrate.

(12) - Se la scrofa non era stata castrata si doveva calcolare di abatterla nel periodo (20 gg.) che intercorreva fra un ciclo di calore e l'altro evitando così che la carne della bestia avesse sapore di *pis* (urina). La castrazione delle scrofe, essendo più difficoltosa di quella dei maschi, spesso il *cialzant* si limitava ad introdurre nell'utero una certa quantità di piombini (cfr. E. BBRANCALEONI in *Il maiale nella tradizione popolare veneta*; «Quaderni del Lombardo Veneto», Padova 1982, p.19).

(13) - Il maiale in calore era violento ed era capace con il suo grugno di sfasciare il suo abitacolo se questo era di legno. Per evitare ciò gli si metteva un anello al grugno con punte che lo ferivano se tentava di scavare o rompere qualcosa. Mettere l'anello al grifo del maiale era detto in Veneto *sposare 'l mas'cio* (cfr. G. TASSONI, *La maialatura nel Vicentino*, Padova 1986, p.58).

(14) - La scrofa da riproduzione non doveva essere eccessivamente grassa, ma l'animale

da abbattere doveva raggiungere i 160/180 kg e *due lune d'agosto*.

(15) - Dalla voce di *Ana da la Vertoibiza*.

(16) - La fase di luna calante era il periodo migliore per macellare il maiale.

(17) - Bruno Cumar detto *Perator* usava, per trafiggere la carotide del maiale, una baionetta trovata sul S. Marco.

(18) - Le donne menstruate erano considerate impure e perciò suscettibili di alterare i processi di conservazione; le donne in menopausa erano più sicure.

(19) - Ogni famiglia aveva la sua ricetta per le *marcandels*, *marcundelis*, *mortadelis*. Con il nome di *marcundele* si possono acquistare ancor oggi in salumeria.

(20) - Dalla voce di *Ana da la Vertoibiza* il che conferma che, come viene rilevato in altri paesi, il cibo preparato con il sangue era riservato agli uomini.

(21) - Il dissanguamento della bestia permetteva di ottenere carne bianca, condizione essenziale, si diceva, per una buona conservazione; le parti intorno al taglio della carotide, che rimanevano intrise di sangue, entravano nella composizione delle *polmonesis*.

(22) - Metodo molto antico che provoca la coagulazione dell'albumina superficiale per azione del creosoto e di altri principi empireumatici, quindi la formazione di uno strato impermeabile all'aria.

(23) - Tau o crux commissa degli egiziani.

(24) - Il bastone a forma di T fu adottato come emblema dell'ordine degli Antoniani fra il 1160 e il 1180 in memoria del bastone che il santo usava in vecchiaia.

(25) - Nell'isola di Malta, in epoca neolitica, venne raffigurata una scrofa che allatta tredici porcellini; la dea germanica del Nord, Freyja, portava il soprannome di Syr (scrofa); presso i Celti, la «vecchia bianca» Ceridwen era una divinità suina, ecc. (cfr. *Enciclopedia dei simboli*, Milano 1991, p.283).

(26) - I demoni scacciati dai posseduti da Gesù vengono spesso raffigurati sotto forma di uno stuolo di 2000 maiali che vanno a gettarsi in mare (cfr. *Enciclopedia*, cit., p.284). Gesù disse: «Non gettate perle ai porci, potrebbero calpestarle»; Pietro disse che la scrofa appena lavata torna a rotolarsi nel fango...; i Padri della Chiesa sostennero che il porco che divora non conosce neanche il suo padrone...; i Padri del deserto lo deserissero come un peccatore che non può guardare il cielo avendo una conformazione degli occhi che non glielo permette...; infine M.Pastureau afferma che il porco è l'immagine stessa delle pulsioni inconscienti dell'uomo... (cfr. D.P. MIQUEL, *Dictionnaire symbolique des animaux*, Paris 1991, pp.225-226).

(27) - In certe incisioni l'animale portava il campanello appeso all'orecchio dietro al quale potevano nascondersi i segni di quello che si credeva fosse lebbra (panicatura).

(28) - Teoria espressa da Maimonide, medico andaluso del XII secolo, attualmente oggetto di analisi.

(29) - Questi gli animali la cui carne è vietata: il cammello, l'irace, la lepre, perché sono ruminanti ma non hanno l'unghia biforcuta; a questi si aggiunge il porco che ha l'unghia biforcuta, ma non ruminava. Così M.DOUGLAS,

De la souillure, Paris 1981, p.62. In realtà la lepre e il coniglio non sono ruminanti, ma animali considerati impuri o immondi, perché cicotofici (rimangiano le parti delle loro feci che contengono vitamina B). Impuro o immondo era considerato anche il maiale che frugava e si nutriva di immondizia.

(30) - I quattro popoli persecutori degli ebrei sono quelli che hanno per attributi i quattro animali considerati impuri dal Levitico: il cammello raffigura i Babilonesi, la lepre i Medi e i Persiani, il coniglio i Greci e i Romani, il porcello rappresenta i cristiani sotto i quali gli ebrei soffrirono più che sotto gli idolatri; cfr. J. BASNAGE, *Histoire des Juifs*, Amsterdam 1710, t.V, p.929. Per il coniglio e la lepre si veda la nota 29.

(31) - Il campanello o la raganella di cui erano muniti i lebbrosi serviva a fare allontanare le persone sane affinché non fossero contagiate «dal fiato».

(32) - Per i cristiani l'agnello pasquale è Eucaristia, è simbolo della vita che trionfa sulla morte: Resurrexit. Il consumo dell'agnello quale cibo pasquale era molto ridotto nei paesi del Nord dove gli agnelli nascevano più tardi. Sulle tavole borghesi l'agnello pasquale fece la sua apparizione sotto forma di dolce.

(33) - Si dette il nome di Giuda anche all'«osso» del gomito umano che, se colpito, strappa un grido di dolore.

(34) - Che agli ebrei venisse segnato l'orecchio non si è tuttora trovato conferma. La mozzatura dell'orecchio era condanna infamante: in Francia fu inflitta anche ad un ministro di Luigi XI.

(35) - Il dono era un gesto propiziatorio. Si dava soprattutto in nome dei morti.

(36) - Buona sera padroncina / avete ucciso il maiale?... Se non lo avete ucciso / lo ucciderete / grasso e salsicce più che potete!

BIBLIOGRAFIA

- ASCG - Archivio Storico del Comune di Gorizia.
ASG - Archivio di Stato di Gorizia.
O.AVERSO PELLIS, *Le due Buschine* in «Bore San Roc n.1», pp.39-61.
F.CANADE SAUTMAN, *La religion du quotidien*. Firenze 1995, pp.106-111.
A.CICERI, *Petit paté de foie, ovvero marcundela*. Passariano 1992.
A.DEL COL-P.GOI, *Il fuoco di S.Antonio, una proposta di lettura in Religiosità popolare in Friuli* a cura di L.CICERI Pasian di Prato 1980, pp.65-74.
M.DOUGLAS, *De la souillure*, Paris 1981, pp.61/67.
C.FABRE-VASSAS *La bête singulière. Les juifs, les chrétiens et le cochon*, Mesnil-sur-l'Estrée 1993, pp.12, 14, 75, 107/9.
V.GIORMANI, *Kanzir, kanzir!* in *Il maiale nella tradizione popolare veneta*, «Quaderni del Lombardo-Veneto», Padova 1982, pp.15-20.
Manuale Hoeppli, *Il maiale*, Milano 1923.
V. PROPP, *Feste agrarie russe*, Bari 1983, rist. pp.64-65.

- P. RIZZOLATTI, *A sant'Andrea il purcù su la brea*, in *Vita tradizionale in Val Pesarina* a cura di A. Ciceri - P. Rizzolatti, Udine 1991, vol.2, pp.298-310.
- N.J. SAUNDERS, *Les animaux et le sacré* Paris 1995.
- F. TASSIN, *La situazione religiosa ed ecclesiastica del Goriziano negli atti della curia Patriarcale (1570-1616)* in *Riforma cattolica e Controriforma nell'Austria Interna 1564-1628*, Wien-Köln 1994, p. 130.
- G. ŠEBESTA, *Il lavoro dell'uomo nel ciclo dei mesi di Torre Aquila*, a cura della Provincia autonoma di Trento, 1996, pp. 189-193.
- G. TASSONI, *La natalità nel Vicentino*, in «Quaderni di scienze antropologiche», Padova 1986, pp.57-70.
- G. TASSONI, *Folklore e società*, Firenze 1977.

- G. TASSONI, *Il maiale nella tradizione popolare veneta* in «Quaderni del Lombardo Veneto» Padova 1982.
- G. TASSONI, *Arti e tradizioni popolari*, Bellinzona, 1973 pp.305,313.
- P. TOSCHI, *Le origini del teatro italiano*, Torino 1955, p.279.

Informatori

- Gino Bisiani detto *Juram* (1918)
 Clemente Bressan detto *Silvio* (1941)
 Marcella Brumat (1920)
 Bruno Cumar detto *Perator* (1914)
 Giorgio Paulin detto *Pinco* (1937)
 Anna Urdan detta *Ana da la Vertoibiza* (1916)

Si ringraziano inoltre le signore Edda Cossar e Anna Madriz, il dott. Giovanni Cossar, il dott. Egone Tomba e il prof. Ferruccio Tassin.

La grafia dei testi in friulano è stata curata dall'insegnante Anna Madriz.

I documenti contrassegnati con le sigle:

ASG ASCG B. 1425 fasc. 3107 doc. 8757/1910
 ASG ASCG B. 677 fasc. 1088/II n. 8691
 sono stati pubblicati su concessione dell'Archivio di Stato di Gorizia, prot. n. 2245/IX. A.2. del 24/10/1996

Foto dell'autrice.



Coll. Simonelli.