

# L'ANTICA ARTE DEL SALAME

## a cura di Antonietta Gioia

Il salame è sempre stato, nei paesi agricoli, una fonte di nutrimento a basso costo. Si comprava il maialino, lo si nutriva con i prodotti della terra, tra parenti ed amici si faceva il salame, si metteva a curare e poi questo riempiva le tavole.

Il tutto iniziava verso marzo quando si comprava, nella fiera di san Giuseppe a Castelluccio Inferiore, un maialino ( purciddruz ), lo si teneva ad ingrassare fino a gennaio, febbraio per poi farne il salame.

Cosa mangiava il maialino? Patate, barbabietole tutto rigorosamente cotto in un pentolone sul fuoco del camino, generalmente di sera. Questi bolliva per ore. La sera dopo cena la famiglia si riuniva vicino al fuoco a parlare, a pregare, a ricamare, a fare i calzettoni di lana ( i pidul' ) con 4 ferri sottili ed insieme ad essa c'era il pentolone per il maiale e la pignata piena di fagioli e cotiche che serviva per cucinare il giorno dopo.

Dopo la cottura gli ingredienti del pentolone , il giorno dopo si impastavano e si condivano con la crusca ( scapizzon' ) ed il grasso dei piatti e delle pentole lavati con acqua calda senza detersivo ( a iotta ); poi si versava tutto in un recipiente di cemento ( a gavita ).

Il maiale fino a gennaio e febbraio doveva solo mangiare e riposare.

La macellazione del maiale diventava una festa tra parenti ed amici. C'era una persona esperta delle parti del corpo del maiale che veniva chiamato per ucciderlo (u cuccir' ) e poi la sera successiva doveva anche suddividerlo senza fare sprechi..

Alla festa si invitavano gli amici ed i parenti maschi e nella stanza in cui avveniva la macellazione c'era un pentolone pieno di acqua che bolliva perché serviva a spennare, dopo morto, il maiale. Anche perché la pelle serviva per le cotiche.

La stanza era intrisa di vapore sprigionato dall'acqua calda del pentolone, dal fumo del camino e dal vociare continuo degli invitati che si raccontavano storie vecchie e nuove e si stuzzicavano a vicenda. Nei momenti che precedono la macellazione si mangiano biscotti secchi ad otto cannaricoli, fatti per l'occasione ma anche perché in genere la macellazione coincide con il carnevale, e si beve il vino.

Poi con coraggio gli uomini entrano nel recinto e prendono l'animale e lo trascinano su un appoggio concavo di legno retto da 4 piedi ( u scann' ) e con un solo colpo con il coltello ben affilato precedentemente lo uccidono. Mentre gli uomini stanchi per lo sforzo si riposano mangiando ancora biscotti e cannaricoli per riprendere le forze, la padrona di casa mette una bacinella sotto il collo dell'animale e raccoglie il primo sangue che esce perché le servirà per preparare il dolce tipico del periodo invernale: il timpallo ( u timbin' ).

Dopo aver tirato su il maiale legato per le zampe posteriori al soffitto a testa in giù, si divide in due parti ( i minzin' ) e la testa a parte. U cuccir' estrae un pezzo di carne vicino al collo del maiale, molto gustosa, che consegna alla padrona di casa che dovrà

far friggere ed offrire ai partecipanti alla macellazione con peperoni verdi ( a scannatur' ) , il tutto sarà servito durante la cena.

Dopo cena il lavoro per le massaie non è finito, mentre gli uomini si intrattengono a discutere e a raccontarsi attorno alla tavola, queste provvederanno a lavare le budella del maiale che serviranno per insaccare la carne e farne il salame.

Le budelle saranno svuotate , lavate e rivoltate con un ferro più volte e poi resteranno a riposo in acqua calda con sale e limoni fino al giorno dopo perché saranno nuovamente rilavate.

Il giorno dopo la macellazione la carne riposa , solo la sera arriva il signore esperto che ha compiuto l'omicidio ( u cuccir' ) a fare a pezzi il maiale ed a selezionare la carne ( a stuzzinii a carn' ) che servirà il giorno dopo per fare il salame.

Cosa si ricava dal maiale?

- la sugna, che servirà per il condimento e per conservare il salame ( infatti i proprietari del maiale erano felici quando il maiale era ricco di lardo ).

Sciogliendo il grasso, quindi ricavando la sugna, ciò che rimaneva dei pezzetti di lardo si chiamavano *Frittuleddr'* che venivano consumati in famiglia con il pane ( i bambini ed i ragazzi a casa litigavano per questo cibo);

- le bracirole di carne,
- le bracirole di fegato,
- le costatele,
- le cotiche ( vecchierelle)
- i capicolti,
- prosciutti,
- guanciaie ( u vuccular' : in mezzo al grasso c'è uno strato di carne; questo in forma rettangolare, viene salato e pepato ed appeso a curarsi per essere poi consumato durante l'anno).
- La carne per il salame.
- Pancetta ( longareddra)

Il salame veniva fatto dopo due giorni dalla macellazione del maiale. Anche questo era un momento di festa : amiche e parenti ( rigorosamente donne ) venivano invitati a lavorare la carne.

Queste non si pagavano il lavoro perché veniva scambiato ( a ritenne ). Le donne, molto esperte, si mettevano attorno ad un tavolo ( u shcanatur' ) con sotto un braciere perché la stanza doveva essere piuttosto fredda altrimenti la carne poteva andare a male.

Attorno al tavolo mentre si lavorava, si discuteva di tutto e di tutti, si rideva e si scherzava per tutto il giorno.

La mattina le " operaie" portavano ognuna il proprio coltello affilato per tagliuzzare la carne. A metà mattina si faceva colazione.

Il pranzo consisteva di pasta con sugo particolare: ossa di filetto del maiale , cioè poca carne e tanto sapore.

Dopo aver sistemato la carne si cenava. La cena consisteva in una minestra di verza con polpettine di carne

(bisognava mantenersi leggeri perché si era rimasti seduti per tutto il giorno).

A pranzo e a cena si arrivava anche ad essere 20 – 30 persone perché venivano invitati anche i mariti ed i figli delle "operaie".

Il giorno dopo, siamo al 4° giorno dalla macellazione, si mettevano alcuni prodotti sotto sugna.

Cosa si metteva?

- Le costatele,
- Le bracirole

Si fasciavano i capicollì, si salavano i guanciali e soprattutto si appendeva il salame ricavato dalla carne del maiale. La stanza doveva essere fresca e buia per i primi giorni e poi ogni tanto si andava ad aprire, poco alla volta, le finestre per poco tempo al giorno.

La temperatura esterna doveva essere umida e non secca perché altrimenti il salame si asciugava troppo presto e non si curava bene.

Per farlo asciugare molti, quando avevano nelle proprie case le travi di legno, appendevano il salame al soffitto dove si metteva un'asta di legno (a virig'), così il salame si poteva asciugare con il calore ed il fumo del fuoco del camino (allora le cucine erano tutte annerite dal fumo). Dopo qualche mese anche le salsicce venivano conservate per poi essere consumate durante l'anno.

La salsiccia, né troppo dura e né troppo morbida, veniva fatta a tocchetti, veniva fritta nella sugna sul fuoco in una padella molto grande, veniva messa nei vasi di terracotta oppure nella vescica, lavata ed asciugata, riempita ed appesa al soffitto ad asciugarsi e ad addensarsi.

Cosa è rimasto oggi di tutto questo?

La maggior parte della gente va in macelleria a comprare la carne di maiale (per evitare le cotiche, il grasso ecc.) per fare un po' di salame tra poche persone perché la carne viene macinata con le macchine elettriche, per cui non occorre molta mano d'opera.

Si è perso il gusto dello stare insieme lavorando perché *non si ha più tempo*.

Le nuove generazioni consumano il salame comprandolo nei supermercati, perché non lo si sa fare oppure perché *non si ha tempo*.

Per molti questa antica arte è vista come qualcosa di sporco e non necessario.

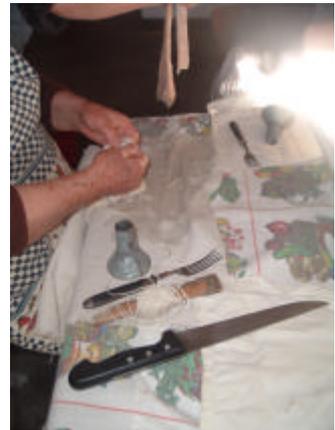
## Gli attrezzi per il salame



La padella per assaggi



lo zafferano macinato - coltelli, imbuti, spago, forchette



Budella



bicchieri per pulire il tavolo dopo gli impasti



## SUGNA Lardo a pezzetti e Frittuleddr



Si mette in un pentolone sul fuoco ed adagio, adagio si scioglie. Si mette nei vasi di terracotta e viene usato cucinare ma soprattutto per mettere le salsicce, le costatele, le bracirole sotto sugna per conservare il salame per tutto l'anno. Un tempo ciò che restava della sugna sciolta ( frittuleddr ) veniva consumato con il pane.

## PANCETTA ( longareddra)

### *Ingredienti:*

- Pacetta
- Sale
- Zafferano
- Finocchio
- Spago

Si spiana la pancetta e si mettono sale, zafferano, finocchio e si arrotola. Si lega con lo spago e si appende al soffitto.

## CAPI COLLO (COPPA)



### *Ingredienti:*

- Sale,
- Pepe in grana

La parte del maiale adatta si sala e si mette il pepe nero in grana; poi si arrotola e si mette nella pelle essiccata, si cuce, si lega con lo spago e si appende per la cura  
Guanciaie ( Vuccular)

Si sparge di sale grosso e fino e resta in salamoia per 20 giorni. Poi si toglie dal sale e si lava.

Si aggiunge zafferano e pepe e si mette a seccare. In passato si metteva in cucina e si lasciava affumicare con il fumo che produceva il fuoco.

## BRACIOLE DI FEGATO



Si fa il fegato a fettine, poi si aggiunge un pezzetto di polmone, una foglia di alloro ed uno spicchio d'aglio; va avvolto in una membrana ( lo scialle) e va legato con lo spago. Si possono gustare arrostiti sulla griglia.

## VECCHIERELLE (cotiche)

### *Ingredienti:*

- Cotiche crude
- Prezzemolo

Dopo aver pulito le vecchierelle, sia eliminando i peli rimasti che il grasso in eccesso, si cospargono di zafferano, prezzemolo e qualche spicchio d'aglio , si arrotolano e si legano con lo spago.

Si possono conservare in due modi:

- a) si soffriggono nella sugna e si mettono in un vaso di creta coperti da sugna bianca;
- b) si appendono al soffitto e si lasciano seccare.

## BRACIOLE di carne



### *Ingredienti:*

- carne ( muscolo - *lacirt* )
- sale e pepe
- Prezzemolo
- Zafferano, aglio

La carne si fa a fettine e si aggiunge il sale, il pepe, il prezzemolo e l'aglio a fette. Poi la carne si arrotola, si lega con lo spago si soffrigge nella sugna e si conserva in un vaso coperto di sugna. Si usano per dare sapore al sugo per condire la pasta fatta in casa.

## SALSI CCI A BUONA



Tagliuzzare



aggiungere: sale



Zafferano



acqua



riempire le budella



### *Ingredienti:*

- Spalla,
- Pancetta
- Sale fino
- Zafferano
- Semi di finocchio
- Peperoncino ( secco frullato) a piacere

Tritare gli ingredienti del maiale. Stendere il macinato sullo *schcanaturu* ed aggiungere sale, zafferano, semi di finocchio, peperoncino ed un po' d'acqua ed impastare il tutto. Poi si prende un po' di carne con le mani , si mette in un pentolino e si fa cuocere sul fuoco; dopo, a turno, le massaie, sempre con le mani, strofinano un

pizzico di carne cotta sul fondo del tegamino e l'assaggiano, solo così riescono a capire se la carne è stata condita bene per potersi curare ed essere mangiata in seguito. Poi si infila nel budello lungo e stretto con la pressione del pollice.

## SALSICCIA GRASSA ( 'NNGLIA )



### *Ingredienti:*

- guanciaie
- scannatura
- nervi ecc.
- sale
- zafferano
- peperoncino
- tutti gli scarti del maiale
- le cotiche cotte
- finocchio

Dopo aver macinato i pezzi del maiale si aggiunge il sale, lo zafferano, il peperoncino, il finocchio ed un po' di acqua tiepida. Il tutto si impasta con le mani energicamente. Poi si prende un po' di carne con le mani, si mette in un pentolino e si fa cuocere sul fuoco; dopo, a turno, le massaie, sempre con le mani, strofinano un pizzico di carne

cotta sul fondo del tegamino e l'assaggiano, solo così riescono a capire se la carne è stata condita bene per potersi curare ed essere mangiata in seguito. Poi si infila nel budello lungo e sottile.

## SALSICCIA DI FEGATO



### *Ingredienti:*

- fegato,
- polmone,
- cuore,
- reni
- milza
- alloro, pepe, aglio
- sale, zafferano, peperoncino

Tritate gli ingredienti del maiale. Stendere il macinato sullo *schcanaturo* ed aggiungere un battuto di alloro, pepe, aglio, preparato precedentemente, ed impastare il tutto. Poi si aggiunge il sale, lo zafferano, il peperoncino ed un po' d'acqua per amalgamare il tutto. Poi si prende un po' di carne con le mani, si mette in un pentolino e si fa cuocere sul fuoco; dopo, a turno, le massaie, sempre con le mani, strofinano un pizzico di carne cotta sul fondo del tegamino e l'assaggiano, solo così riescono a capire se la carne è stata condita bene per potersi curare ed essere mangiata in seguito. Poi si infila nel budello lungo e sottile.

## SOPPERSATA



### *Ingredienti:*

- parti del prosciutto
- filetto
- sale, pepe a grana,

Tritare gli ingredienti del maiale. Stendere il macinato sullo *schcanaturu* ed aggiungere sale, pepe a grana, un po' d'acqua ed impastare il tutto. Poi si prende un po' di carne con le mani, si mette in un pentolino e si fa cuocere sul fuoco; dopo, a turno, le massaie, sempre con le mani, strofinano un pizzico di carne cotta sul fondo del tegamino e l'assaggiano, solo così riescono a capire se la carne è stata condita bene per potersi curare ed essere mangiata in seguito. Poi si infila nel colon con la pressione del pollice.