

Una tradición italiana

La Fiesta del Cerdo



En los meses de diciembre y enero, cuando la temperatura se hace especialmente rígida, en cada familia, primero o después, se mata el cerdo. La podre bestia, que durante el año ha tenido todos los cuidados y las atenciones para crecer y engordar bien, enfrenta ahora el “sublime” sacrificio para asegurar a los dueños el beneficio de los buenos salames, jamones, manteca de cerdo y todo lo bueno que se puede obtener del mismo. Acontece, por esta razón, un gran fuego en la chimenea, sobre la cual se colocan a hervir grandes calderas u ollas de hierro con agua; se afilan las cuchillas; se preparan los ingredientes y los diferentes recipientes. Cuando el agua está por hervir, los hombres preparan una especie de tina de madera de forma rectangular, cerca de la chimenea. Sobre esta batea se desliza el cerdo y, mientras algunos hombres lo sostienen fuertemente por las patas, otro, el más experto, le efectúa un corte en el pescuezo, penetrando el cuchillo hasta herir el corazón. Después se extrae el cuchillo y de la herida, más bien pequeña, brota humeante y espumosa la sangre que va a caer en un recipiente colocado debajo para ello.

Mientras el cerdo se desangra emite fuertes gritos, que al principio parecen humanos, se debilitan y al final se transforman en un suspiro de agonía. El cerdo queda moribundo por un cierto tiempo y con los párpados entreabiertos, bajo los cuales se entrevén los ojos con una mirada no del todo consumida.

Luego se recubre rápidamente el cerdo con agua hirviendo para ser pelado en cada una de sus partes por medio de cuchillos para esto.

Cuando está bien pelado se le practican dos agujeros en las patas posteriores, en los cuales va enhebrado el "tapet" (arnés de madera en forma de bastón curvo), por medio del cual es levantado desde el techo con una soga que corre a través de un grueso anillo de hierro clavado en el techo (casi todos los techos de las casas están munidos de estos anillos). Una vez colgado, el cuerdo del cerdo es cortado completamente en dos, desde el pescuezo a la cola. Se extraen las tripas y restos, se enjuaga y se deja hasta el día siguiente.



La casa, con este cerdo colgando al centro, pierde el aspecto de miseria que tenía antes, y parece así devenir imprevistamente en una casa rica. Todos recortan trozos de carne del cerdo y de la mejor parte, que comen ávidamente después de haberlos asado sobre las brasas con improvisados asadores, y acompañan los exquisitos bocados con vasos de buenos vinos conservados, desde hace tiempo, para la ocasión. Así, a la noche, se reúnen todos en torno a las brasas de la chimenea, cansados y satisfechos, dando la espalda al cerdo desgarrado que, todavía, siente las miradas ahora a través de los párpados entreabiertos, con el semblante casi satisfecho, como si comprendiese que su extremo sacrificio ha servido a hacer un poco más felices, una vez cada tanto, a sus patrones.

El día siguiente, a punta de cuchillo, se reduce la carne a trozos, con los cuales se hacen deliciosas salchichas que serán colgadas cerca de la campana de la chimenea, donde permanecerán para secarse con el humo y las corrientes de aire por una veintena de días. De la parte gorda se extrae la "sugna", entre la cual irán conservadas las salchichas. De la extremidad se hace la "saladura o incantarata" (se conservan sobre sal en recipientes de terracota). De los muslos posteriores se hacen los jamones. Del hígado y de otros órganos se hacen "i tumacelli" (envueltos), que se sumergen en aceite y después se conservan también en la manteca de cerdo.

Todo lo hecho constituye una especial provisión que será consumida en los días de fiesta durante el año.

Autor: Damiano Pipino, "Albano di Lucania ed suo folklore".

Traducción: Prof. Ciro Lalla.