# Natale in Romania: Ignat, il rito pagano e il maiale divino

Se penso a me bambina e al Natale in Transilvania, mi assale una tempesta di ricordi indomabili.  Sono quelle sensazioni forti e contrastanti che, quando vivi lontana dalla tua terra, impari a tenere a bada perché sai che hanno la forza di farti sentire fragile e vulnerabile, in un modo spesso devastante.

Natale è il profumo inebriante di resina e bosco che avvolgeva il tepore della casa, quando portavamo l'abete appena tagliato.

La mattina della vigilia andavo con mio nonno nel bosco,  su una slitta tirata dai cavalli, che faticavano a farsi strada tra la neve che scendeva incessante. Mi affascinava guardare dietro e seguire le nostre orme sparire all'istante; mi spaventava il pensiero che avremmo potuto perdere la strada del ritorno.

Natale è anche l'odore del pane appena sfornato che lasciava nell'aria una scia fumante, nel tratto che mia nonna percorreva tra il cortile e la cucina; il profumo amaro dei semi di papavero ammorbiditi nel latte e la vaniglia, che riempivano i *cozonac*, i nostri dolci natalizi; l'odore penetrante della legna su cui i fiocchi di neve tracciavano i

propri disegni ghiacciati, che scomparivano davanti al calore del camino.

Tra tutti i ricordi della mia infanzia c'è ne uno forte e violento, che ho chiamato il mio "*silenzio degli innocenti*" (dopo aver visto il film omonimo, con *Jodie Foster* e *Anthony Hopkins*). Mi rivedo con le mani che mi coprono le orecchie

mentre corro in cantina a nascondermi per non sentire tutto il trambusto che animava il cortile dei miei nonni il 20 dicembre, il giorno di *Ignat,* in cui, per tradizione millenaria, avveniva il *sacrificio del maiale*. In realtà non mi nascondevo solo per non vedere e sentire il povero animale che veniva ucciso, ma anche perché gli anziani del villaggio credevano che il maiale faceva più fatica a morire se in giro c'era qualche anima compassionevole. Rivedo il cortile grande, sommerso dalla neve insanguinata…

La tradizione di ammazzare il maiale nella giornata di *Ignat* (un santo della chiesa ortodossa che si festeggia il 20 dicembre, il cui nome proviene dal latino "ignis", fuoco) ha le sue radici nel rituale precristiano degli antichi Daci.
Nel giorno del solstizio d'inverno, sacrificavano il maiale perché simbolo della divinità delle tenebre, capace di indebolire la luce del sole nella giornata più corta dell'anno. Il sacrificio era un modo di venire in soccorso al

sole.

Era credenza comune che il maiale non sacrificato in questo giorno non sarebbe più ingrassato. Ignat era una sorta di ultimo giorno suino!

Non sono convinta che le motivazioni antropologiche possano aiutare a capire il significato di un rituale apparentemente barbaro in cui l'animale veniva benedetto con acqua santa, poi sgozzato davanti a tutta la famiglia, compresi i bambini, in un'atmosfera di grande festa.

Dopo aver ammazzato l'animale, lo si gira verso est coperto con della paglia e si fa un grande fuoco per eliminare il pelo. Successivamente viene lavato con acqua calda, raschiato con un coltello e infine tagliato. Prima però si fa il segno della croce sulla fronte dell'animale e si pronuncia la frase "*Dio, aiutaci a mangiarlo in salute!*". Qualche volta, la pulitura è preceduta dalla tradizione di coprirlo con una coperta in modo che i bambini possano salirci sopra e saltellare perché si crede che in questo modo cresceranno belli e sani.

Forse vi starete chiedendo se anche io ci saltavo sopra oppure preferivo restare chiusa in cantina tutto il giorno… beh, a cinque anni è ragionevole supporre che volessi crescere bella e sana! In più, l'occasione di mangiare un pezzo di orecchio o

di coda che i più piccoli si contendevano era un’imperdibile delizia…

Con i prodotti del maiale, le donne preparavano i cibi tradizionali per la cena di Natale: *cârnați* (salsiccia), *caltaboși* (un tipo speciale di salsiccia), *jumări* (ciccioli), *slănină afumată* (lardo affumicato). Alcune di queste specialità si affumicavano secondo metodi trasmessi da una generazione all’altra.

Calata la sera, il capofamiglia imbandiva la tavola e offriva la cena chiamata *pomana porcului* (una specie di dono per l’anima dell’animale), a base di carne fresca di maiale e tanta grappa bollita con pepe nero macinato. Alla cena venivano invitati non solo tutti quelli che avevano aiutato alla preparazione dei cibi, ma anche i vicini.

Molto tardi, nella notte gelida, sentivamo i passi traballanti dei vicini che affondavano nella neve ghiacciata, sommersi dai fumi dell’alcol e del…lardo.