

FABIO FORMA

CARNE DA DEMOLIZIONE

a Adriano

*Il pubblico ha un'insaziabile curiosità di conoscere tutto,
eccezion fatta per quello che vale davvero la pena di conoscere.*

Oscar Wilde

Il macello oggi

Lunedì. Ore sette del mattino. Santino sta già bestemmiando. Con incedere furioso trascina, dalla trappola dei vitelli alla stalla dei maiali, una pompa gialla lunga quaranta metri. All'altro capo Fabio, un operaio nuovo che tiene a malapena il passo: un ex studente che stenta a credere, dopo gli anni ovattati dell'università, di essere finito con una pompa in mano a inseguire un vecchio che corre più di lui, in questa immensa fabbrica di carne. Il passo non è breve, dai banchi dell'Università di Comunicazione a Milano alle sale di un macello in una zona industriale al centro della Sardegna, lontana da tutto e tutti.

Il sole, ogni tanto, fa capolino fra goffe nubi bianche. Il vento spazza via la polvere dal vecchio asfalto e increspa la grande pozzanghera che ormai si è impadronita del rettilineo interno del macello, quello che parte dal peso e giunge fin sull'orlo della minuscola discesa che conduce alle stalle. Solo i muri perimetrali, bianchi e azzurri, resistono alle intemperie da ormai venticinque anni. E quell'uomo che trascina la pompa rappresenta la personificazione di questo stato d'ordine voluto, sul caos espresso dalla natura che incessantemente si para davanti agli occhi, benevola a volte, bastarda altre.

Un vecchio proverbio recita: quando la gatta non c'è i topi balzano. Qui vige il principio opposto: quando i due fondatori ci sono – ovvero sempre – tutti gli operai corrono da una parte all'altra, come bandiere di un circo itinerante. Ma il loro spostamento, per quanto complesso, risponde a precise regole matematiche, elaborate da Costantino e Santino, i patriarchi. Sono loro a dare l'input mattutino per avviare questa grande macchina artificiale che ingoia in gran numero maiali, agnelli, pecore e vitelli, rigettando carne lavorata.

Fabio è colui che presto dovrebbe raccogliere il testimone di questa staffetta, insieme a Federico, figlio di Santino, che già ci lavora da quattro anni. Quando Fabio disse a Federico che anche lui avrebbe cominciato a partecipare alla vita aziendale, senza fare una piega Federico aveva risposto: "Ti sei deciso".

Ma il testimone che Fabio raccoglie fisicamente è quella pompa, affidatagli per ripulire a dovere la stalla dei maiali. Santino impugna saldamente l'arnese, cominciando a spruzzare il suolo¹ della stalla ancora ricoperto da uno strato indefinito, alto qualche centimetro. Guarda Fabio dritto negli occhi, con un'espressione a metà fra l'autoritario e il paterno, e dice:

«Abbaida, incommintza a ammoddigare tottu, poi bi torras a passare cariane su poddighe po faghère pressione, gai risultasa a nde bogare tottu sa merda. Los bides cussos toffos? La faghès calare tottu igue».

(Ecco, prima ammorbidisci tutto, poi ci ripassi schiacciando il pollice per fare pressione, così riesci a togliere tutta la merda. Le vedi quelle feritoie vicine al muro? La fai scendere tutta lì).

¹ Pavimentazione costituita da grate di cemento armato che presentano feritoie parallele utili a favorire lo smaltimento delle feci prodotte dalle bestie.

Fabio comincia ad ammorbidire la coltre scura, dirigendo il getto prima vicino, poi allungandone la traiettoria di qualche metro. A quel punto Santino, che stava a qualche passo, controllando che il lavoro fosse svolto in modo adeguato, gli strappa la pompa di mano e comincia a muoversi velocemente per la stalla, dirigendo il getto dell'acqua sotto pressione a non più di qualche decimetro dai suoi piedi. Si ferma, lo guarda e gli fa: «Impara a tribbagliare cazzu! Si infundese a tesu non bogasa nudda!».

(Impara a lavorare cazzo! Se spruzzi lontano non togli niente!).

Allora comincia a fare come ha detto Santino, che intanto esce bestemmiando e rapidamente si dirige verso il macello dei vitelli. Fabio si assuefa in pochi minuti all'odore sgradevole emesso dai mucchietti di feci di maiale appena smossi, e le zaffate si fanno più sopportabili man mano che procede con la pulizia.

Si rende subito conto che qui il tempo per pensare non manca di certo, che le giornate possono essere veramente lunghe, se prese nel modo sbagliato. E a prenderle nel modo sbagliato non ci vuole poi tanto, quando chi è superiore si accanisce contro una mancanza di questo o quell'operaio, o quando semplicemente ha i coglioni girati di suo. Certo, la fabbrica è un organismo complesso e mandarla avanti richiede un certo sforzo intellettuale, tanta pazienza e "manico" da vendere. Purtroppo la pazienza non rientra nel novero dei pregi della famiglia Sanna, quella che dirige il macello, la famiglia di Fabio. E quindi sono gli operai a dover sopperire a questa mancanza: quelli che oltre alla falda, gli scarponi, l'acciaino e i coltelli, devono armarsi di un senso del dovere non comune che gli permetta di andare avanti nel lavoro, senza badare alle frasi cattive che gli dicono i loro capi.

I due fondatori del Mat.su.bo.ov.s.² hanno caratteri e *modus operandi* molto diversi. Si pensi a due motori: un grosso turbo diesel e un benzina pompato. Santino è il diesel, con un'erogazione costante, corposa e piatta. Ha litigato col cielo qualche decennio fa e non si è ancora riappacificato. Getta indistintamente bestemmie, imprecazioni e insulti, verso il santo o l'operaio di turno. I novizi restano sconcertati dal suo modo di fare, ma si abituano presto, scambiando un "Muoviti testa di cazzo" detto di lunedì mattina, con un "Buongiorno! Com'è andato il weekend? Benvenuto a lavoro", magari avendo ancora in mente il bacio della moglie prima di uscire di casa. Invece Costantino è il motore a benzina: scarsa coppia ai bassi regimi, ma esplosione di potenza quando richiesto, con un grido animalesco che rimbomba per tutte le sale del macello se qualcosa non va.

Con gli avambracci intorpiditi, dopo due ore passate a trasformare la stalla in una sala da ballo principesca, Fabio decide che è ora di dirigersi verso l'ufficio per fare merenda. All'altezza dello scarico degli scarti di macellazione, sulla piccola terrazza che si affaccia sull'officina meccanica "OMNI" antistante, scorge un uomo con camice verde e berretto rosso inclinato da una parte: Santino. Lo guarda e tuona:

«Inue sese andande?».

(Dove stai andando?).

«In bagno».

«Non la podiasa faghère a fora de s'istalla? Si lu ogasa sos bitteloso immandraoso no s'ingruggiana! Itte asa giai finidu de pulire?».

²Mattatoio suini, bovini, ovini sardi.

(Non la potevi fare fuori dalla stalla? Se lo togli, i vitelli nel recinto non arrossiscono! Cosa hai già finito di pulire?).

«Lo strato sottile. Ma la merda solidificata l'ho ammassata negli angoli in mucchi. Va caricata in carriola, non scende nelle feritoie».

«Tocca giae bi mando a Chicco. Beni chi m'azzuasa a fugliare sas concasa de sos bitteloso».

(Ci mando Chicco. Vieni che mi aiuti a buttare le teste dei vitelli).

La macellazione è già finita, per oggi. Gianpaolo, detto "Bronzetto" per la sua somiglianza coi famosi manufatti di epoca nuragica, sta ripulendo il pavimento, strategicamente dipinto di rosso porpora, dal sangue delle bestie passate a miglior vita.

In mezzo alla sala, poggiate a terra, stanno otto grosse teste di vitello con aria imbronciata e sguardi magnetici. Fabio comincia da quella nera più vicina all'uscita. La impugna a due mani per le corna e con un colpo di reni la tira su, adagiandosela sullo stomaco. Fino a dieci minuti fa quello era il capo di una bestia da sei quintali, che sarebbe stato quantomeno sconveniente portare a quel modo. Ora il peso unitario della cosa che Fabio tiene in mano si aggira intorno ai quindici chili, e, se non ci si fa caso, è come trasportare una valigia poco convenzionale, provvista di maniglie ossee. Mentre cammina sente la testa ancora calda, che emette un sommesso: "smosh-smosh-smosh". È la mandibola del vitello che, al ritmo dei passi dell'operatore, preme sulla mascella, e il poco sangue restante scivola a fiotti sulla falda. Giunto sopra il cassone dell'immondezza lancia la testa, che ondeggiando brevemente si assesta su un mucchio di intestini ripieni. Fabio si avvia per trasportare le altre, che la seguiranno presto.

Dalla pelle alla carne

Un rumore discontinuo giunge da oltre il passaggio forzato, là dove ancora il sole del mattino indugia, l'ultimo che quelle fameliche bestie possono ancora assaporare. Nati dal ventre di una vacca, accolti in un abbraccio infinito d'erba rigogliosa di primavera, maturati sotto un sole cocente, ora si apprestano a percorrere l'ultimo passaggio obbligato della vita, attraverso una gabbia di tubi d'acciaio fredda e inviolabile, come un gelido braccio della morte di un qualche paese lontano. Santino e Costantino aiutano il commerciante di turno a far scendere il vitello dal rimorchio. Con lunghi dardi, che un tempo sono stati rami rigogliosi di bosco, punzecchiano la bestia, con l'intento di farle infilare il muso e poi tutto il corpo all'interno dell'angusto corridoio che inevitabilmente la condurrà alla morte. Appena l'animale oltrepassa col posteriore l'inizio della corsia, Chicco lo sollecita poggiandogli col braccio sinistro un pungolo elettrico sotto la coda, esattamente sul deretano, unica area sensibile perché priva di pelo e maggiormente irradiata dal sistema nervoso. Il vitello avanza con un balzo repentino, slittando con le zampe sul pavimento ricoperto dalle feci che i suoi predecessori hanno lasciato, quasi avessero intuito la triste fine che li attendeva.

Santino lo osserva e dopo aver salutato il cliente, gli dice:

«Cambia manu! Cun cussa non bi devves faghère nudda! Este cun sa 'e destra chi devvese leare su puntorzu. Capito m'hai?».

(Cambia mano! Con quella non ci devi fare niente! È con la destra che devi impugnare il pungolo. Capito m'hai?).

Chicco non dice niente, ma sa che usando la destra o la sinistra il risultato non cambierà, almeno fin quando non troverà un toro particolarmente agile e scaltro da spappolargli con un calcio la mano. Anche in quel caso comunque la sua fine sarà certa, forse addirittura aggravata da una corrida improvvisata – atroce vendetta nei confronti di quella furbizia, che deve rimanere geloso retaggio del genere umano.

Appena la bestia giunge al capolinea, la trappola si chiude alle sue spalle tramite una saracinesca armata che scende fulminea come una ghigliottina e gli nega ogni possibilità di retrocessione. Il “ciaff” fragoroso emesso dal meccanismo idraulico ne annuncia la chiusura. Ora tutti i presenti possono assistere all'antico rituale della morte, celebrato dalla mano ferma di Federico, che, in questo contesto, veste i panni del boia.

Due veterinari stanno alla base del patibolo con camici immacolati, simbolo della loro condizione di colletti bianchi. Antonio, uno dei due, aspetta di trascrivere sul taccuino il codice identificativo dell'animale. Federico lo annuncia e il numero suona come la pronuncia di una condanna a morte scandita a voce alta, in un rito che si consuma ormai fin dalla notte dei tempi, sempre uguale, rappresentando la desolante messa in scena della morte.

La bestia ansima, dimena il capo in cerca di una possibile via di fuga. La mano destra di Federico si solleva, arrivando all'al-

tezza della spalla. Impugna una pistola specifica, dal particolare meccanismo. All'interno dell'arma sta infatti un perno d'acciaio, che, a seguito della pressione della polvere da sparo, fuoriesce rapidamente dalla canna, rientrando poi altrettanto rapidamente nella sua sede naturale. La bestia è grossa, imponente, temibile pur nella sua condizione attuale. Per abbatterla ci vuole fegato, sangue freddo, rapidità d'esecuzione; perché una cornata in extremis del condannato potrebbe essere fonte di non pochi guai a chi sta per togliergli la luce.

Più che un boato è un “pam”, seguito immediatamente da un rumore più grave, baritonale. Il vitello cade a terra, con la velocità meccanica di un corpo inanimato, e rapidamente si appresta a diventare carne, pelle, grasso, ossa.

Qualche animale passa alla morte nella frazione di tempo che intercorre fra lo sparo e il cadere a terra: un battito di ciglia. Altri recalcitrano nelle oscure tenebre, in cui i loro occhi si smarriscono, emettendo un muggito greve che risuona per tutte le sale, l'ultimo concessogli.

Da lì in poi il pavimento è rosso. I coltelli, ripuliti e riaffilati con gran frequenza dagli operai addetti alla macellazione, scintillano sotto le fredde luci artificiali.

La paratia laterale si spalanca e il capo scivola pesantemente più in basso, all'altezza del pavimento. Gianpaolo aggancia la zampa posteriore sinistra a una carrucola, poi la posa sull'argano che tirerà su il corpo, fino a sollevarlo da terra e farlo scorrere lungo la guidovia, la più alta del macello. Comincia il giro di tutte le sale di lavorazione, una casa degli orrori molto più vera di quelle propinate al luna park.

Qui non siamo ai reality o ai video game: qui la carne è carne, autentica, sanguinolenta.

Chicco ha il volto illuminato, mentre col coltello aguzzo stacca le porzioni di pelle che circondano le zampe posteriori. Lui potrebbe avere un altro lavoro, ma un giorno ha confessato agli altri operai il motivo per cui ogni santa mattina giunge fin qui da Montresta:

«Io lo faccio per passione. Vedere il sangue mi eccita».

Lo dice aggrottando le sopracciglia ripetutamente e paleando, con un candore che non gli si addice, qualcosa di anormale. Ma nel macello ormai è difficile trovare qualcuno, o qualcosa, che altrove sarebbe ritenuto “normale”. Lui almeno ha la faccia, il coraggio di dirlo; altri no. In fondo tutti qui dentro posseggono quel gusto sottile, quella piccola perversione che gli riempie gli occhi nel vedere il sangue a fiumi, la carne senza più la pelle: carne carne.

Dopo che Chicco ha terminato il suo lavoro, è ora di scuoiare del tutto la bestia. Se per gli agnelli si procede a mano, non senza gran fatica, per privare della pelle un toro ci vuole un macchinario. La ditta Sanna ne utilizza uno particolare. La macchina è dotata di due catene che, una volta agganciate ai primi ritagli di pelle delle due zampe posteriori, effettua una robusta trazione sulle medesime, con un movimento verso il basso e poi rotatorio. Questo violento strappo determina il distacco della spessa epidermide dalla zona delle spalle e del collo. Sui due lati dell’impianto stanno anche due pedane simili ad ascensori, che salgono e scendono tramite un meccanismo ad aria compressa. Le pedane mobili sono destinate ad accogliere i due operatori che vigilano sulla scuoiatura meccanica, effettuando, di tanto in tanto, piccoli tagli fra la pelle e lo strato di grasso sottostante, per facilitarne la separazione.

Fabio sale sulla pedana di sinistra, per apprendere dal padre Costantino l’arte della scuoiatura del vitello. È un lavoro di precisione, molto delicato. L’esperienza in questo particolare compito è fondamentale, e un occhio minimamente allenato può riconoscere subito il taglio preciso fatto da Costantino, che di esperienza ne ha parecchia, da quello frastagliato effettuato da Fabio, il nuovo arrivato.

Sulla pedana di destra invece sta Santino, simile a un demone della superstizione popolare. La sua mano destra effettua piccoli, precisi tagli lungo tutta la superficie di distacco; l’altra viene tenuta semichiusa e poggiata sul fianco. Il piede destro aziona lo stantuffo che permette alla piattaforma di discendere, mentre il sinistro è l’unico vero appoggio su cui sorregge tutto il suo peso.

Tre metri più in là Marco, il capo salumiere, l’operaio con più anzianità di servizio di tutta la fabbrica, sta spaccando in due un altro capo. Il rumore che si sente sembra quello ritmico di un martello pneumatico sul cemento armato, ma un po’ più acuto nei suoi toni alti. In realtà un’enorme scure con una lama da mezzo metro sta spaccando la salda colonna vertebrale di un ruminante, il cui ultimo pasto presto sarà visionato da un altro operaio.

Le interiora cascano su un nastro trasportatore che le conduce in tripperia, la sala degli orrori per eccellenza in questo stabilimento, che già in generale si impegna a sconvolgere improbabili visitatori della domenica. Qui stomaci e budella vengono liberati dal cosiddetto “mazzimmene”, ciò che qualche ora prima era erba e che non è divenuto ancora merda, anche se ne ha tutto il puzzo rivoltante. Per lavorare all’interno del macello ci vuole stomaco, ma per lavorare dentro la tripperia ci vuole

stomaco forte e vuoto, per evitare che quanto mangiato dal lavoratore faccia ben presto compagnia al pasto del ruminante dipartito. L'operaio di turno, con espressione schifata, ma con decisione, infila il pugno chiuso all'interno del caldo ventre, fino all'avambraccio, ritraendolo poi con foga pieno della ributtante verde materia. È uno spettacolo abominevole, ma un bovino è fatto anche di quello, e il compito è ingrato ma da qualcuno dev'essere assolto.

Due stanze ancora ed è già avvenuta la trasformazione stupefacente: la carne del vitello è libera, pulita, pesata e controllata. Adesso le mezzene, ormai frammenti discontinui di un'unità irripetibile, sono pronte per finire in cella. Ciò che prima era vivo e fertile ora non lo è più; quel che pascolava bellamente ora sta a pezzi, addormentato in una cella; il vitello che muggiava e scalciava ha mutato stato; e il nostro sguardo si è rapidamente spostato, in una mattina qualsiasi, dalla pelle alla carne.