

Quando il pane si faceva in casa

Rumori e fruscii entrano piano nella camera ancora buia, mi alzo, vado verso la finestra dove piccoli bagliori rosso e gialli si fanno strada fra i tagli dello scuro. Un'odore di legna arsa che sa di giovane pino: mi fermo, un attimo, esito a guardare fuori, raccolgo i pensieri, muovo membra ancora addormentate, poi un lampo la memoria mi ritorna oggi è "il giorno del pane". Apro la finestra, esplose la luce del mattino, un'esplosione intensa, ancora non trova il tempo di catturarmi completamente, i miei occhi stanchi faticano ad appropriarsi per intero del giorno. Su in alto ci sei tu compagna rondine che sei alla ricerca del cibo per bocche affamate che reclamano affacciandosi dal foro del nido. Ora abbasso lo sguardo per proteggermi, ma giù un'altra instabile invasione di luce mi prende. Giù nel giardino pare la terra camminare leggera, è l'illusione dell'alba che gradatamente si appropria del tempo e disegna onde di luce nel terreno ancora baciato da fresca rugiada. Comincio a distinguere ora la porta che si apre nel muro della bassa costruzione, che mai legno a conosciuto. Altri bagliori, lingue di fuoco aperte alla vista quando la possente figura si muove davanti ad essa, movimenti repentini, veloci e pronti a servire la legna alla bocca del forno. Va e viene dalla meta ove aveva riposto in misurati manelli la trita legna raccolta nella calda primavera prima del completo risveglio del bosco.

Fare il pane in casa inizia da lontano.

Oggi se passi vicino a case di campagna lassù sparse nella collina vedrai le scale che portano al piano superiore un arco sorreggerle e il muro soprastante di colore annerito posato sui mattoni e la pietra. Non è una ferita ma il segno che ha lasciato il fuoco del forno che ivi si affaccia, tanti saranno gli anni che li è stato usato per fare il pane della famiglia che li abita. Forni a volte piccoli come piccola la famiglia, altri grandissimi perché servivano per i sette giorni avanti un podere condotto da famiglie patriarcali composti di numerosi fratelli e cugini che allora consumavano i pasti nella grande cucina ove allegri bambini facevano il girotondo attorno ad un lungo tavolo di legno. Una grande tavola ove al centro sempre era posato un profumato pane che con rispetto veniva trattato, sempre posato dalla giusta parte con il segno il alto rivolto e sempre pronto ad essere offerto ben accompagnato all'ospite gradito. Molti sono oggi i forni con la bocca volutamente lasciata spalancata e abbelliti da fiori e edere cadenti, alcuni rifugio interno di qualche attrezzo usato, o come altri caldo rifugio del gatto di casa. Chissà perché ma molti

forni nella nostra vallata sono conservati e restaurati anche se oggi non più usati, nelle case interne al paese il forno è sì trasformato, anche perché dalla casa era separato, come una piccola casetta ha un piccolo spazio aperto sul davanti e un muro di rossi mattoni che racchiude il suo perimetro. Guardi all'interno della piccola casa e la bocca del forno è chiosata da una lastra di nero ferro abbrunito, all'interno ultima cenere è rimasta, mai tolta forse per religioso rispetto dell'ultimo fuoco fatto. Continuiamo il nostro viaggio (... volo!) recandoci ora a inizio primavera o tardo inverno ove veniva raccolta la legna per alimentare il forno. La legna veniva scelta con cura in maniera da fare manelli ove si poteva distinguere il tipo di albero a cui apparteneva, questo perché si dava anche un aroma particolare al sapore del pane aromatizzandolo con legni di rosmarino, scopa, castagno ecc. La famiglia partiva presto per il bosco portando con sé la colazione e gli attrezzi essenziali: l'accetta per i grossi tagli, la roncola per defogliare, lo spago con il quale legare i rami in manelli ad occhio misurati e composti da mani esperte adatti al grandezza della bocca del forno dalla famiglia usato. Si perché spesso si recava al bosco tutta la famiglia: mogli con in braccio i piccoli marmocchi, gli anziani di casa, tutti assieme per "prendere l'aria" e per strada si cantava, si raccontavano le barzellette, ci si intratteneva con il racconto dell'ultima bravata (sic!) dei giovani. Gli uomini di casa svolgevano il lavoro pesante. A metà mattinata sosta per la colazione: non c'erano 'paste fraganti e cappuccini caldi, ma fette di pane e formaggio magari qualche avanzo della cena serale, una bottiglia di caffè di orzo e immancabile un fiasco di vino per gli uomini grandi. Per i bambini la mortadella era la preferita e magari un pezzetto di cioccolato, quello a tranci grossi. Si tornava presto dal bosco perché ancora corte erano le giornate. Ci si incamminava per la strada del ritorno tutti in fila, davanti le donne con i bambini in braccio seguivano gli uomini e il carro carico di legna che l'anziano di casa conduceva con perizia e soddisfazione che traspariva dal suo volto rugoso e dalla pelle cotta dalle stagioni dal sole preso durante il lavoro dei campi. Il carro veniva trainato dai buoi di casa o anche dal cavallo del podere, ancora erano pochi coloro che potevano usare un mezzo meccanico, il ritorno non era meno faticoso del lavoro fatto perché i sentieri del bosco (che loro chiamavano macchia) erano cosparsi di buche e piccole frane. Arrivati a casa si iniziava ad ammucchiare le fascine nel cortile della proprietà, queste venivano accatastate e formavano così la "meta" in un posto il più vicino possibile al forno. In certe case coloniche questa veniva fatta vicino alla concimatura in modo da costituire un

ulteriore riparo al “casino esterno” che nelle famiglie più povere era il lussuoso bagno all’aperto. Finiva in questo modo la prima preparazione del processo utile per fare il pane in casa. Da qui in avanti saranno le donne di casa a gestire le operazioni necessarie per arrivare a posare in tavola il profumato pane.

Ancora lei la mia compagna rondine con il suo stridulo canto mi riporta alla realtà e torno con lo sguardo in basso ove ho lasciato quella nera figura intenta ad alimentare il fuoco che arde nel forno. Alle prime luci dell’alba è sceso nel cortile ed ha acceso la legna che la sera prima aveva preparato all’interno del forno, facendo così la legna era più asciutta quindi più facile la sua accensione. Da una accensione all’altra del forno in genere passava una settimana ed esso rimaneva così sempre tiepido. Il forno medio di una famiglia in genere conteneva dieci dodici pagnotte di media grandezza, quello più grande aumentava di concerto alla grandezza del casato o podere. Struttura dalla forma semisferica schiacciata è la forma del forno rivestito esternamente di mattoni o pietra in modo da farlo apparire come una piccola casetta delle bambole e senza porta di accesso, alla sua costruzione provvedevano mani di muratori esperti che si dedicavano a questo lavoro e alla costruzione di pozzi artigiani, il forno doveva essere capace di trattenere a lungo il caldo e di mantenere la struttura integra alle alte temperature. Questo doveva essere riscaldato con una minima quantità di legna, importante era anche la apertura del camino esterno alla bocca che doveva assicurare una buona evacuazione dei fumi prodotti. Quando la colorazione delle pareti interne della calotta del forno assumeva un calore bianco uniformemente distribuito si toglievano i residui di legna e cenere. I carboni incandescenti si raccoglievano in un recipiente chiuso da un grosso coperchio a tenuta. Questa operazione permetteva di fermare il processo di combustione e generava la carbonella (legna semibruciata nera) che servirà a rendere appetitose le vivande che verranno cotte “alla brace”. Questa brace faceva il suo ingresso da regina specie nella cottura della carne durante la cena del maiale quando in inverno si dava corso alla sua preparazione. Il forno a questo punto si pulisce con uno straccio bagnato legato ad un palo e viene richiuso con un pesante sportello di ferro sul quale erano incise scene di caccia o iniziali della famiglia.

Ora sono le donne di casa a prendere possesso e dirigere le operazioni per la cottura del pane, non pensate però che queste fossero sedute in attesa già

dalla sera prima erano in opera. Si perché la sera erano intente alla preparazione dell'impasto di farina. In una grande pentola si metteva la farina o si usava la parte superiore della madia di casa per fare la lievitazione della stessa che si otteneva aggiungendo acqua tiepida e lievito lasciato maturare per riusare oggi. Mani callose e ruvide stringevano l'impasto, lo rivoltavano e rivoltavano fino a farlo diventare molle e compatto, le mani sembravano essere ora diventate leggiadre tanto accarezzavano dolcemente l'impasto. Ora l'impasto è uniforme e consistente per cui si lascia riposare all'interno della madia. Gli attrezzi usati per questo primo lavoro vengono con religioso modo riposti, non prima di avere spolverato di farina l'impasto e avere tracciato su di esso il segno della croce. Al mattino il forno ormai è pronto e allora la nostra massaia si appresta a capovolgere sulla capiente spianatoia (tavola) l'impasto, lo prende con esperienza non ha bisogno di pesate e plasmandolo ne ricava tante forme rotonde, poi piano piano le allunga e le dà la forma e il volume voluto. Ad una ad una vengono depositate in una tavola stretta e lunga dai bordi rialzati, separate da un bianco panno in modo che non si tocchino fra loro, un piccolo taglio sulla parte superiore per favorire il rigonfiamento durante la cottura. Portate giù al forno poste ora al suo interno non resta che aspettare di vedere il risultato della cottura. Un caldo vapore profumato esce dal forno, la donna sa ora quando è il momento di recuperarle, il suo viso è bagnato dal sudore ma un largo sorriso dice la sua gioia di chi sa che ancora una volta porterà nella sua tavola la fragranza di un pane sincero ai suoi cari radunati attorno al grande tavolo. Il pane è lì nel forno posto a semicerchio si sta colorando di oro ancora un poco, mani esperte lo depositeranno accarezzandolo e scrollando qualche piccolo residuo di cenere nella cesta per portarlo al deposito nella parte inferiore della madia. Oggi il pane non si fa da noi più così, diventa anche un fastidio portare a casa quel pane di bottega quando ci viene consegnato ancora caldo, non c'è più il sorriso che lo avvolge, ma una carta ispessita su cui una marca ci sta scritta. Il forno non sai più dove sta, la dietro la bottega oppure lontano, non ci sono più mani imbiancate ma lucide pale di acciaio a mescolare l'impasto lievitato, il vecchio fornaio e la dolce massaia il loro posto hanno lasciato, non più piccolo forno di casa puoi vedere acceso. Pochissime oggi sono le case ove ancora si fa questo pane, pochi anche i fornai sopravvissuti e tenaci a tenere bottega, il progresso li ha soppiantati, ma quando il suo pane hai tra le mani lo guardi felice e ringrazi.

IL PANE DI CASA

Bagliori di luce, un caldo fuoco,
quel legno legato, stretto, abbracciato,
nel forno dal fumo costretto, non fa rumore,
nessuno scoppietto.
Silenzio che brucia nel bianco bagliore,
la parete rovente attende il suo bacio.
Ha il profumo, di molto gradito, piano piano si spande
come fieno sul prato di fresco tagliato.
Altro tempo è passato ormai è finito.
O dore, colore, simpatico e amico.
Lo prendi, lo assaggi, lo gusti, lo tocchi...
E' ospite gradito che mamma ti ha portato,
con tutto l'amore te lo ha presentato.
In esso c'è ferito, il campo arato,
in seme per terra lasciato,
il frutto del gambo reciso ora al mulino è portato.
Schiacciato,
nel sacco calato,
in tua presenza portato, lo hai accarezzato,
tenuto con mano lo guardi, la vita ci vedi,
un occhio bagnato da corso al pensiero fugato.

Rincorri i colori senti i sapori con il volto bagnato.