

## Pane fatto in casa

È ormai pacificamente accettato che, con il passar del tempo, i ricordi di vita vissuta, acquistano sempre più vivezza e prepotenza e che, inevitabilmente, sfociano nell'impellente bisogno di raccontare. Pertanto chiedo venia ai miei eventuali lettori, se di tanto in tanto, li annoio con rievocazioni nostalgiche e sdolciate del tempo che fu.

È altrettanto notorio che ad una certa età chi viene afflitto dalla gotta, chi da reumatismi, dolori lombari, arterio-sclerosi ecc. e chi invece è colpito da quello strano male delle rimembranze.

È un male quest'ultimo che, a tutto oggi resiste ad ogni moderna terapia. In sostanza esso è una acuta nostalgia del passato, dei ricordi d'infanzia, tipica di coloro che imboccano il viale del tramonto, quando cioè le capacità mentali non ce la fanno più a contenere la ressa dei ricordi<sup>1</sup> che prepotentemente straripano rifugiandosi sovente su di un foglio di carta.

Questa volta è la nostalgia del pane, di quello fatto in casa, pane di segala, la forte graminacea, comunemente coltivata nelle zone montane e particolarmente sul nostro acrocoro silano, sia per la sua resistenza alle rigide temperature, sia perché essa richiede minori esigenze culturali.

Con la farina di questa segala che ci forniva il buon pane integrale, il pane bigio, dalla spessa crosta solida, ma piena di sano sapore, il pane scuro simile alla nostra pelle saracena, noi siamo stati allevati. Quel pane il cui gusto cambiava a seconda di come veniva mangiato; fresco o rafferma. Aveva l'onesto profumo del pane casereccio che, con ostinata persistenza, rimane vivo nella memoria e nel desiderio di tutti coloro che, per ovvie ragioni, si sono trasferiti in città.

E la città li punisce costringendoli ad inghiottire, il pulito, elegante asettico, liscivato pane cittadino. Ciambelle, cornetti, chifelle, filoncini, belli a vedersi, ma che una volta mangiati, diventano indigesti mettendosi di traverso nello stomaco e perciò tanto difficili a digerirsi.

Tuttavia, restiamo lo stesso grati agli antichi Egizi che seimila anni fa inventarono la panificazione, sfruttando come materia prima, quel prodigioso chicco che tutti noi conosciamo. Ancor oggi, a dispetto della fantasia di alcuni dietisti, il pane troneggia incontrastato su ogni mensa, ad ogni desinare.

Pane, dal greco Pan, Divinità delle selve, dio dei pascoli, simbolo del cosmo e della natura. "Fare il pane", rito solenne che tuttora si celebra in molte nostre case. Quando la nostra massaia, si accinge ad eseguire "l'operazione pane", si trasforma in sacerdotessa per celebrare il sacro rito. Incomincia prima dell'alba col "crescente", fase preliminare, quanto mai dedicata ed impegnativa, perché dal crescente dipende la riuscita dell'intera "fatta di pane". Sbagliare una fatta di pane, non solo è grave jattura economica, ma anche grande mortificazione.

Ammassare il pane, invece è cosa più semplice, però più faticosa. Richiede braccia sode di donne giovani. "Scanare" invece è un divertimento. Dalle giocose mani delle nostre gagliarde ragazze, via via, uscivano pitte, culluri, muccellati e pane a getto continuo per essere adagiati sulle apposite tavole e religiosamente coperti con un panno.

Seguiva l'infornata, ma questa era esclusiva pertinenza della fornaia.

Infine l'epilogo, la conclusione dell'opera: la sfornata.

Che gioia, che allegria, che contentezza, vedere quei pani ancora scottanti fragranti e profumati. Alla svelta si riempivano ceste e "cùofini" per poi portarli in casa. Assieme al pane, entrava nelle nostre modeste abitazioni, un'ondata di ricchezza e di felicità che

---

1 Il testo originale riporta "ricorsi", ma si tratta probabilmente di errore di digitazione. [N.d.C.]

investiva la famiglia tutta.

*Udine, 1966*

[in: Via, Peppino, *Spezzano Grande, Storia Folklore e Nobiltà*, Edizioni Orizzontali Meridionali (OR.ME.), Cosenza, 1994, pp. 92-3 - selezione ad editing a cura di: Grottola, Pierluigi]