



IL RITO DEL PANE

di Antonio Penzo



Quello del pane fatto nella casa del contadino era un vero e proprio rito, quasi una liturgia.

Il giorno dedicato al pane era il sabato, cosicché la domenica era fresco e doveva durare tutta la settimana.

Il venerdì sera, lavatesi le mani e indossato il grembiule bianco, la donna poneva nella madia tre misure di farina

di frumento e dell'acqua tiepida che versava lentamente impastando e sbriciolando una pagnottina gonfia, che aveva conservato in una pentola di coccio dal sabato precedente, unta con un velo d'olio per tenerla più morbida.

Sovente si faceva il segno della croce, pronunciando sommessamente una preghiera, lavorando continuamente fino a creare una collinetta di pasta che riempiva il fondo della madia. Indi la copriva con un spruzzata di farina, la pareggiava per darle una forma tonda e con la fede, dopo averla baciata, invocava la S.ma Trinità e segnava la pasta. Poneva un burazzo pulito sopra il tutto, copriva la madia con la sua asse e si andava a letto.

La mattina, di buon ora, in cucina, al tepore della cucina o del focolare, nel mentre si riscaldava l'acqua, si poneva il tagliere sul tavolo, con una paletta di prendeva farina dal sacco e si poneva sul tagliere formando un monticello, che rapidamente veniva aperto a mò di vulcano, poi si aggiungeva un po' di acqua tiepida e una manciata della pasta lavorata la sera prima, che nel mentre aveva quasi riempito la madia, gonfiandosi si procedeva impastando continuamente, fino ad ottenere la quantità di pasta necessaria. In di si passava alla gramola ponendo un filone di pasta sotto la trave-pressa e premendo con la leva, cercando di snervare la pasta. Dopo circa mezz'ora si aveva una bella pasta uniforme, elastica che veniva tagliata a pezzi uniformi dai quali ricavare le pagnotte.

Con le mani, ogni singolo pezzo veniva lavorato fino ad ottenere la forma oblunga caratteristica, che si poneva su un altro tagliere e sulla sommità si tracciava una croce.

Intanto si era fatto fuoco con due fascine di rami di quercia nel forno che era nell'aia, Quando le pareti raggiungevano il colore bianco, si spostava la legna su di un fianco del forno, mentre tutto il piano veniva pulito, lasciando un velo di cenere sul fondo. Le pagnotte venivano messe rapidamente una di fianco all'altra in più fila e si cuocevano fino ad un colore ambrato. Venivano tolte rapidamente dal forno mentre si spandeva un aroma appetitoso.

La donna si preoccupava di fare una pagnottella con la pasta rimasta, la modellava, la ungeva con un filo d'olio e la poneva nella pentola chiusa con il coperchio, per il pane della settimana successiva, previo avere recitato una preghiera e segnato una croce al centro della stessa.