



IL PANE

dalla collana "Storie e Memorie"
di Luigi Paternostro



Il pane è sempre stato il principale alimento dell'uomo.

Nelle famiglie di una decina di persone, che erano poi le famiglie tipo fino agli anni quaranta del secolo scorso, si consumava circa un pane al giorno dal peso compreso tra i due e i tre chili.

La sua preparazione era legata ad atti di sacralità e ad antiche pratiche devozionali.

Sulla bocca del forno, ad esempio, si trovava incisa sempre una croce.

Prima di iniziare l'impasto la massaia si segnava e segnava poi pure i pani prima di metterli a cuocere.

Questi non dovevano stare mai rovesciati.

Quando si tagliavano se ne cadeva anche una briciola doveva essere subito raccolta, baciata e mangiata.

Ai ragazzi si diceva che dopo morti, al lume di una candela, avrebbero dovuto ricercare tutto il pane che avevano buttato prima di essere ammessi in Purgatorio.

In tempi in cui diversa era l'economia il pane veniva fatto in casa.

Era quindi indispensabile un forno¹. I più poveri costretti a vivere in un seminterrato o un sottotetto², utilizzavano quello dei vicini.

Torniamo al pane. Se ne preparavano in media da dodici a quindici che servivano per una decina di giorni.

Prima di tutto bisognava avere il lievito, *ù criscènti*, che consisteva in una pasta cruda conservata in un vaso di coccio e risalente all'ultima volta che si era panificato.

Tale pasta diventata acida, cioè piena di fermenti, era indispensabile alla preparazione del pane nuovo.

La sera prima si prendeva *ù limmu*³ e si riempiva con farina che s'impastava con il lievito ammorbidito e rinverdito con acqua tiepida.

Tale composto, coperto da un panno di lana, si lasciava a fermentare per tutta la notte.

¹Antiche e rigide erano le regole per la sua costruzione. Si dovevano adoperare mattoni capaci di assorbire e mantenere il calore e speciali cocci tenuti tutti insieme da calce di fornace di prima qualità.

² Ricordo stanze dalla muratura rustica, senza finestre, con le travi a vista coperte solo dai coppi. L'ambiente era pieno di fumo proveniente da un angolo ove si bruciava la legna su un rialzo di calce che fungeva da focolare. Si tinteggiavano, ogni tanto, solo i muri e il bianco assumeva un colore di cioccolata.

³ Dal greco *λίμνα*, latino *limmus*, vaso di creta senza manici e smaltato

Al mattino erano riservate le incombenze più faticose.

Per prima cosa occorre avere la farina che bisognava vagliare.

Si usava un gran setaccio che girava tra le mani quasi cantando per il loro sbattere sull'ampia costola di legno.

Appena riempita la madia⁴ vi si versava il fermento e s'impastava poi con acqua e sale.

Ancora sento il suono dei pugni chiusi che si ficcavano nell'amalgama che sollevano e rigiravano con forza.

Ogni tanto si aggiungeva dell'acqua per renderla più omogenea.

Finita tale operazione si stendeva sulla madia un lenzuolo ed una coperta per mantenere il caldo necessario ad agevolare la fermentazione per la quale occorre circa tre ore. D'inverno si usavano anche dei bracieri.

La pasta *cùgni*⁵, si diceva.

In attesa si pensava a scaldare il forno.

Questa seconda operazione era cominciata da almeno un paio d'ore.

Si adoperava legna secca e fascine di *salimmenti*⁶.

Grande era la cura nel riscaldare uniformemente le pareti interne spingendovi contro carboni ardenti e legni scoppiettanti.

Per sapere quando il forno era caldo al punto giusto si controllava il colore della sua bocca che diventava biancastra ai bordi per uno spessore di due o tre centimetri.

Ciò visto si *sc'canàva* cioè si staccavano con la *rasùlia*⁷ pezzi di pasta dalla madia dando loro la forma propria del pane e disponendoli su un asse, *sc'canatùru*, sul quale era posto un telo infarinato che veniva innalzato a piega tra un pane e l'altro per impedire che le forme si attaccassero tra di loro.

Si puliva poi il forno dai tizzoni con un tirabrace o fruciandolo, *ù scùpulu*⁸, che levava dal suo piano tutti i pezzetti di carbone che avrebbero potuto ficcarsi nella crosta. Per valutarne la temperatura, prima di posarvi il pane, si cuoceva a mezzo forno una pizzetta scondita, *nà pitticèddra*.

Se questa era pronta in circa un quarto d'ora, si poteva procedere. Se cuoceva prima, voleva dire che era troppo caldo. Se impiegava più tempo bisognava ritornare alla legna.

⁴ Occorrevano circa una quindicina di chili di farina

⁵ Lievita

⁶ Legna ricavata dalla potatura delle viti o degli ulivi

⁷ Radimadia

⁸ Dal latino *scupulum*. I comuni tirabrace avevano alla loro estremità una tavola fatta a mezzaluna. Lo *scùpolo* invece aveva legato in cima uno straccio che si bagnava in un apposito catino

Vagliate tutte queste cose, si infornava il pane con rapidità tirando la piega del telo con la mano sinistra, afferrandolo con la destra e depositandolo sulla pala precedentemente infarinata e tenuta a mezz'aria tra il bordo della madia e la bocca del forno.

Alcune volte ci si avvaleva di qualche aiutante che agevolava i movimenti e dimezzava i tempi.

I pani venivano posati prima intorno alle pareti circolari del forno, poi al suo centro e infine vicino alla bocca.

Alla fine il forno si chiudeva con la *chiudèrna*, lasciandovi però uno spiraglio, dal quale si osservava se *galàva la rosa*, se cioè il pane pigliava colore.

Dopo una ventina minuti si controllava la cottura.

Più tardi si spostavano i pani meno cotti, quelli vicini alla bocca, nelle zone centrali più calde.

Poi si chiudeva definitivamente fino al momento di sfornare.

I pani levati si poggiavano a coltello nella madia e si coprivano. Una volta raffreddati si collocavano nell'apposito stipo, il *minestràturu*⁹.

A volte capitava che durante la cottura due forme di pane erano rimaste a contatto provocando una traccia sulla crosta, *ì màsc'chi*. Questo pane, detto baciato, veniva consumato prima.

Il forno caldo veniva sfruttato per cuocere *ù panittèddru*, panino per i più piccoli, pizze, castagne, biscotti, dolci e per seccare definitivamente fichi e altri frutti che si riponevano poi in appositi sacchetti e finivano in casse che emanavano odori e profumi da cui venivano tenuti lontani i ragazzi che, quando potevano, riempivano le tasche di quel ben di Dio che sgranocchiavano come merenda o si portavano dietro in chiesa durante le lezioni di catechismo o i riti della settimana santa.

Si panificava il venerdì o il sabato per avere il pane fresco la domenica¹⁰.

Se il pane cadeva per terra veniva raccolto, baciato e mangiato mormorando il pater noster.

⁹ Credenza a muro

¹⁰ Chi non aveva potuto fare il pane andava ad acquistarlo presso *Pippina la Petraiola* o *dalla Lupicèddra*. Pippina à Petraiola, maritata Bloise, era la mamma di Nicola Bloise. La Lupicèddra abitava in via Scesa Laino. Aveva due figli. Uno, *mastro Pèppe Donnici* era fabbro e l'altro, *Giacomino*, un ottimo meccanico che sognava di scoprire il *moto perpetuo*.