



## IL FARE IL SAPONE

di Antonio Penzo



Nella famiglia nulla veniva buttato via, se era possibile riciclarlo. La massaia metteva da parte tutti i pezzi di grasso dei vari animali, le cui carni erano macellate o comunque utilizzate nella cucina. Dal maiale si otteneva la maggior parte dei grassi necessari. Anche dal lardo, che veniva riutilizzato più volte per friggere, si aveva una materia per fare il sapone. Il tutto veniva conservato al buio e in luogo fresco, lontano dai bambini. Quando si decideva che era giunto il momento di fare il sapone, e ciò avveniva quando la quantità di resti di grasso a disposizione consentiva una proficua lavorazione, si pesava il tutto e si acquistava la soda caustica necessaria. Gli uomini di casa, dopo che le donne, avevano allontanato con vari pretesti i bambini e per fare ciò le prime ore mattutine o le ultime della sera erano le migliori, preparavano il fuoco, sul quale ponevano il paiolo con una quantità di acqua doppia delle sostanze grasse a disposizione e vi immergevano detti i resti di grasso animale, facendo bollire il tutto, rimescolando con un bastone il tutto lentamente fino allo scioglimento del tutto. Si riduceva il fuoco e si iniziava ad aggiungere la soda caustica, nella misura del 20% delle sostanze a disposizione, lentamente ed in piccole quantità, rimescolando continuamente e stando attenti a che gli spruzzi non colpissero il volto o il corpo, in quanto ustionanti. La cottura durava circa un'ora e mezza. Si controllava l'acqua, che via via evaporava, aggiungendone di calda. La cottura dell'impasto era controllata estraendo il bastone e verificando se "filava" lentamente. Poteva accadere che dalla massa salisse del grasso liquido, in questo caso occorreva aggiungere della soda, oppure che l'impasto era granuloso, in questo caso occorreva aggiungere della sostanza grassa. Una volta che l'impasto aveva raggiunto un grado di filatura corretto, si allontanava il paiolo dal fuoco e lo si riponeva in luogo tranquillo, per un giorno. Ripreso il paiolo, si smuoveva la massa dell'impasto per consentire all'acqua che si era depositata in fondo od eventualmente alla soda in eccesso, di trovare un'uscita, piegando il recipiente. Anche in questa fase occorreva stare attenti agli spruzzi. L'impasto semidenso veniva scolato su di un piano dandogli una forma abbastanza regolare, che veniva tagliato a pezzi della grandezza voluta con un grosso coltello. I pezzi venivano separati fra di loro ed, una volta induriti, avvolti in carta oleata e posti in locale bui. Si era ottenuto il cosiddetto "sapone di marsiglia". Nella fase finale, quando già il prodotto si era parzialmente raffreddato, si potevano aggiungere dei profumi o delle foglie o dei fiori.