



# L'AGGIUNTA

Estratto del libro *Cento grammi di pane nero*.

“C’era una volta un pane.” Anche così avrebbe potuto iniziare questa mia storia. La mia, in effetti, è una storia che ruota intorno alla sua presenza. I ricordi di quegli anni mi conducono spesso alla necessità di parlarne. La storia della nuova abitazione prende, appunto, inizio da uno sfilatino conservato come ricordo del nuovo insediamento domestico della famiglia. Per sottolineare nel tempo il significativo momento del nuovo evento fu deciso (chi l’abbia deciso, se mio padre o mia madre, questo proprio non saprei dirlo. Forse fu solo per rispettare una vecchia tradizione) di conservare un pane del giorno del trasferimento nella

nuova abitazione. e non solo. Il conservare un pane a ricordo indicava l'importanza che si dava alla sua presenza. D'altra parte rammento che mamma, ogni qual volta cadeva del pane per terra, dopo averlo raccolto, lo baciava o ce lo faceva baciare quasi con devozione. Quello che venne conservato era un pane comune, come quello che normalmente si mangiava in casa nostra, un grosso sfilatino, da due etti, di farina bianca, come allora venivano fatti quasi tutti i tipi di pane. In verità in numero inferiore rispetto alle varietà oggi offerte al consumo. Il panettiere dietro l'angolo della Via Cialdini, sulla Via turati, non era solo un venditore di prodotti di panificazione, ma un vero e proprio fornaio. Nel locale attiguo a quello di vendita si trovava un forno a legna che diffondeva sulla strada un delizioso e invitante profumo di pane appena sfornato che ne faceva presagire la fragranza, il gusto e l'aspetto giallo dorato o marrone quasi bruciato secondo i differenti tipi. Disposte sugli ampi scaffali di legno chiaro e grezzo del reparto vendite, alle spalle del panettiere che serviva al banco, vi erano anche grosse pagnotte di pane casareccio, dalle tipiche forme tondeggianti o allungate, di farina scura o semi bianca, salate e non, e poi rosee e gonfie rosette, del particolare pane ferrarese, dalle forme diverse e dalla consistenza morbida ma compatta, dal bianchissimo cuore, panini al burro e all'olio e del pane i cui singoli pezzi venivano chiamati 'fruste', e le più economiche 'ciriolo' dal prezzo calmierato. Il pane ferrarese, che si presentava come un ventaglio aperto, era il mio preferito perché nello spezzarlo si ottenevano bianche e sottili scaglie, simili a quelle della carne di alcuni pesci. Mi divertivano nel mangiarle mentre ne assaporavo con la sapidità anche una leggera e piacevole componente dolce, gradevolissima al palato. Le ciriolo erano il pane che in casa nostra si comprava giornalmente, nella misura di due chilogrammi. Lo si portava a casa in grandi buste di carta paglierina, abbracciandole come fossero piccoli bambini.

Qualche volta, poiché piacevano a mio padre, si acquistava anche qualche frusta, un pane che a differenza della ciriola risultava sempre ben cotto anche all'interno. Lungo e sottile aveva poca mollica. Disposte verticalmente, le fruste esponevano la loro estremità fuoriuscendo dalla busta ripiena di ciriolo a dimostrare con la loro lunghezza la loro superiorità. La panetteria, però, non vendeva solo il pane. Sistemati nei vari scomparti dello scaffale, accanto a quelli del pane, vi erano i diversi tipi di pasta allora in produzione. Le pezzature più piccole erano contenute in cassette, con la parte frontale in vetro, che mostrava le differenti qualità: pasta di formato piccolo o grosso; corta e semi corta. Accanto a quelli della pasta i cassette riservati a differenti qualità di riso. In scomparti profondi si trovava invece quella pasta formata da lunghi fili di composizione bianca o più scura secondo la farina adoperata, di spessori diversi e sempre più duri in relazione alla grossezza. I fili lunghi circa un metro e cinquanta curvavano su loro stessi, essendo stati essiccati a cavallo di lunghi pali. Il venditore con abilità li spezzava in quattro parti, con gesti decisi. Si sentiva allora un 'crack' somigliante al rumore di un frammento di vetro sgretolato sotto il peso di una persona che vi passasse sopra con le scarpe. Pesata la quantità richiestagli, il commesso che serviva al banco l'avvolgeva compatta e ordinata per i clienti con della carta tipicamente azzurra. Sembrava fasciarla. Questa carta si trovava già predisposta in fogli, in un certo numero, sul banco rispetto alla lunghezza dei fili di pasta posti sopra per traverso, per sfruttarne meglio la superficie e confezionarne un adeguato cartoccio. La carta che avvolgeva la pasta, chiamata 'carta da zucchero', leggermente spessa, resistente e lucida, in casa trovava un nuovo utilizzo. Serviva per foderare libri e quaderni allorché ben spianata, magari con il ferro da stiro, veniva recuperata. Allora si stirava con un attrezzo di autentico ferro nero, compatto, con il fondo ben levigato, più o meno grande, più o meno pesante che aveva un manico anch'esso di ferro tondeggianti che consentiva d'impugnarlo. Per riscaldarlo, così da

poter stirare a dovere, lo si doveva porre sul fornello a gas acceso e attendere che fosse ben caldo, moderando la fiamma adeguatamente perché non debordasse arroventandone l'impugnatura. Per poterne fare uso, evitando di scottarsi le dita o tutto il palmo della mano, lo si afferrava bollente con una spessa presina di stoffa, fatta in casa sovrapponendo più strati di tessuto, uniti e tenuti fermi tra loro da una 'impuntura'. Altro era il ferro che occorreva per stirare i colletti bianchi da uomo che dovevano essere prima ben inamidati per poter risultare rigidi come la moda del tempo imponeva. Quel ferro era particolare, più piccolo del normale e tondeggiante e ricurvo in su, in punta, dovendo dare la giusta rotondità al colletto, che occorreva risultasse rigidamente avvolgente il collo.

Per stirare un intero bucato si doveva ricorrere all'uso di due ferri che si avvicendavano. Mentre uno si scaldava, l'altro si adoperava per stirare camicie, abiti e biancheria fintanto che era sufficientemente caldo per effettuare bene il suo lavoro. Bollente, lo si poneva su un poggiaferro di metallo che doveva evitare bruciature agli strati di panni sottostanti: una coperta dismessa con sopra un telo bianco, parte di un vecchio lenzuolo, che ricopriva il piano del tavolo di legno della cucina. Comunque, se, nello stirare, il ferro bollente vi veniva trattenuto sopra troppo a lungo per una non improbabile distrazione dell'operatrice, la bruciatura frequentemente finiva per lasciare sugli strati di tessuto sottostanti un segno marroncino, che a forza del ripetersi dell'incidente, col tempo diveniva sempre più scuro, indelebile fino a distruggere i tessuti, già resi friabili come carta bruciata. La conclusione era la formazione di buchi che rendevano inservibile il tessuto o i tessuti che ricoprivano il tavolo. La cosa, inoccultabile, soprattutto se sulla biancheria, denunciava inequivocabilmente la stiratrice come maldestra casalinga. tra i reparti riservati al pane e alla pasta ve n'erano altri, almeno due, secondo la disponibilità dello spazio, che accoglievano vari tipi di pizza. Per lo più bianca, profumata d'olio d'oliva, con del sale semi grosso distribuito sopra, che le conferiva un gusto appetitoso, ben cotta al forno risultava particolarmente croccante perché sottile. e, ancora, un altro tipo, molto richiesto, dall'aspetto rosso, più morbido, cosparso di polpa di pomodoro, olio e origano che emanavano i loro inconfondibili e forti profumi. La pizza veniva venduta a peso e nello scomparto ne rimanevano sempre ritagli di misure diverse. A volte non mancavano, accanto alle focacce dolci, quelle salate a base di formaggio e il pane con i fichi o delle piccole pagnottine gialle dorate fatte con farina di mais. I fichi e l'uvetta di cui erano farcite conferivano loro un gusto moderatamente dolce molto gradito a noi bambini. L'offrire forme e qualità diverse di pane appartiene al tempo passato come a quello odierno, ma oggi tutto è meccanizzato e i forni sono elettrificati. Il profumo della panificazione non si diffonde più per l'aria a profumarla di fragranze inconfondibili. oggi, a differenza di allora, di fronte alle varie qualità di pane, non ci si sofferma nemmeno un poco a pensare a chi nottetempo comunque lavora ancora come nel passato, sia pure in maniera industriale, per far giungere il pane ancora caldo alla grande distribuzione. Qualche forno a legna ancora si trova, soprattutto nei paesi, ma in città è cosa rara. Il pane artigianale appena sfornato viene venduto come una specialità particolarmente apprezzabile. Nel tempo in cui ero bambina, passando lungo la strada davanti alle botteghe dei fornai, si era indotti dal profumo sprigionato, che dilagava all'esterno, a pensare a chi nottetempo vi lavorava dentro. A volte, al mattino, quei lavoratori li si vedeva, quando, a causa dell'eccessivo caldo aprivano le porte sulla strada. Indossavano regolarmente, sopra canottiera e comodi pantaloni bianchi, un'ampia 'parannanza', anch'essa bianca, che la farina depositatavisi sopra appesantiva e quasi inamidava, soprattutto se era stata a contatto con l'acqua. I panificatori si affacciavano sulla strada per prendere una boccata d'aria con i loro tipici berrettini bianchi, a bustina come quelli degli operai di una volta (oggi questi ultimi prudentemente devono portare il casco da lavoro). Se ne potevano vedere i volti, le mani e le braccia incipriate abbondantemente da farina che nascondeva il colore naturale della loro

pelle: uomini bianchi come spettri, mentre la fragranza dell'ultimo pane appena sfornato si diffondeva in strada. D'inverno, l'aria calda proveniente dai forni accesi o ancora caldi era gradita agli infreddoliti passanti che ne venivano investiti. Sul bancone delle vendite vi erano pure confezioni di paste dolci farcite di fichi secchi, nocciole e uva passa, che, consistenti e pesanti, riuscivano a saziare la fame di molti bambini e ragazzi, che li portavano a scuola per la merenda o li consumavano per uno spuntino pomeridiano. I maritozzi, più di ogni altro di quei prodotti, mi piacevano e mi facevano l'occholino. erano di pasta morbida o compatta, secondo il tipo, rigorosamente con uvetta e pinoli e avevano sulla superficie una spessa glassa di zucchero bianco che li rendeva ancora più gustosi. Sul bancone con i maritozzi facevano bella mostra di sé anche briosce, bombe e ciambelle di pasta fritta e soffice, con lo zucchero semolato sparso sopra e pesanti mostaccioli. Ma i prodotti dolciari, allora, raramente rientravano negli acquisti della famiglia. eravamo in otto e papà era l'unico a lavorare e pertanto c'era poco spazio per quel che non fosse indispensabile e i miei genitori non erano assolutamente inclini a viziarmi. Quando ero incaricata dell'acquisto del pane il mio sguardo andava bramoso alle diverse qualità di pizza che vedevo spesso comprare da grandi e bambini. tra le altre, una si presentava più alta, morbida, soffice come una focaccia e dolce per lo zucchero che sopra vi era sparso. Di solito, il garzone del bancone mi chiedeva se, per aggiustare il peso, volevo l'aggiunta'. una domanda attesa che era assolutamente inutile farmi. "Certo che la voglio l'aggiunta!" Quando questo era possibile, mi ritenevo fortunata. Si trattava di un pezzo di pizza, quale che fosse, più o meno grande, che nella busta si nascondeva tra gli sfilatini. Se piccolo, toccava di regola a chi aveva fatto l'acquisto e in quel caso veniva degustato nel breve tragitto che conduceva a casa. Salendo le scale ne assaporavo ancora, ben fusi tra loro, il gusto del sale con l'olio con quello della pasta sul quale erano sparsi, o il pomodoro o il dolce dello zucchero, secondo il tipo della pizza, e per quel giorno mi era andata bene avendo ricevuto la mia paga. ero piccola, magra e gracile e in casa i genitori avanzavano il sospetto che avessi il 'verme solitario'. Mio padre diceva che mi si contavano le costole. Avendo sempre una gran fame, mi alzavo da tavola con l'appetito insoddisfatto. Così il compito o meglio il privilegio di raccogliere con un pezzo di pane i residui di sughi e salse dai piatti da portata, tegami e padelle mi era riservato. Quando il pane non consentiva una sufficiente pulizia del piatto interveniva la lingua a perfezionarla. A otto anni presi l'iniziativa di risolvere il problema dell'appetito affrontandolo decisamente in maniera di assicurarmi di poterlo soddisfare. e detti avvio all'abitudine, tornando dalla scuola, di afferrare uno sfilatino fresco e fragrante per consumarlo e gustarne il sapore ancor prima del pranzo. Il mio appetito non poteva aspettare che tutta la famiglia si ritrovasse radunata intorno alla tavola apparecchiata. In un periodo in cui erano chiuse le scuole qualcuno notò come io avessi il bisogno di mangiare di più. Incredibilmente fu una persona estranea alla famiglia, una donna che veniva la mattina a fare i servizi a ore. Spontaneamente allora iniziò a portare, proprio per me, provenendo dal mercato dove una parente aveva il bancone, un piede di lattuga o un cetriolo freschissimo, o ambedue, che io mi affrettavo a consumare con o senza olio, dopo aver dimostrato alla generosa donna la mia gioiosa gratitudine con un abbraccio.

*Cento grammi di Pane Nero è un libro di Letizia Rocchi pubblicato da gruppo Albatros Il Filo srl - viale Libia 167, 00199 Roma - Tel. 06.90289732 - Partita IVA: 07276551004*