

Il Pane	Lo pà
<p>E' notte, nel grande camino,  ci sono ancora tracce del fuoco,  che ha tenuto calda l'ampia sala.  Eccola seduta per terra sopra  un sacco di canapa vuoto,  col grande fazzoletto legato dietro la testa,  per tenere i lunghi capelli neri, mia madre.  Ha davanti un grande canestro,  con dentro un lungo e basso telaio,  al fianco un sacco con la semola grezza.  Ha due setacci uno per il semolato  e uno per per la semola  Mi avvicino, mi appoggio  al suo fianco e la osservo,  esegue quei gesti che ha imparato  sin da bambina e che si ripetono  uguali da migliaia di anni,  con velocità e destrezza  la osservo mentre col setaccio,  esegue quel movimento ripetuto,  avanti e indietro centinaia di volte.  La polvere di semola si spande,  le palpebre mi si chiudono pesanti,  mi risveglio l'indomani nel mio letto.  Sento un tramestio, rumori strani  come passi sul bagnato, mi alzo  assonnato, sbadiglio, nella sala  sulla grande "Mesa" usata solo per il pane  mia madre, sulla tavola lucida d'acqua  sta impastando la semola. Con forza,  con energia, con maestria, lavora l'impasto:  lo piega, lo spande, lo sbatte,  lo ripiega più volte, con rapidi movimenti,  poi lasciando la "Mesa" pulita,  lo adagia a riposare. E' già avanti col lavoro,  nella grande conca in terracotta riposa  l'impasto per il "Tondo", di semolato.  Giacché non si butta niente,  ha impastato anche un po' di crusca  e di cruschello, per saggiare il forno,  il resto per gli animali.  In quel momento sta lavorando "lu Panibonu"  il pane delle feste, siamo vicini ai Santi,  presto farà anche "li cozzuri" e "li pabbassini"  i dolci della tradizione.  La guardo estasiato, nelle sue mani prendono  forma queste bianche, eleganti, sagome  finemente decorate con forbici e coltello.  Poi un momento magico, con l'ultimo  pezzo dell'impasto realizza una palla  la adagia in una ciotola e mormorando una</p>	<p>Es nit, en lo gran camí  Hi són encara senyals del foc,  que ha tengut calenta l'àmpla sala.  Mil.la seguda en terra, a damunt  de un sac de cànapa buit,  amb el gran mocador lligat endrera del cap  per fermar los llong cabells negres, la mama.  Té envant un gran canistru,  amb a dins un teler baix i llong,  al costat un sac amb la sèmola grossa.  Té dos sedassos, u per la semoleta  i u per la sèmola.  M'acost, m'arrib al sou costat  i la mir,  fa aquellos moviments que ha emparat  finse de criatura i que se repitin  sempre mateixos de mirials de anys,  amb a llestresa i pratiguesa,  la mir mentres amb el sedàs  fa aquel moviment repetit,  envant i endrera, centenars de vegades.  La pols de sèmola s'espargina,  les parpelles me se tanquen pesantes,  me despert lo sendedemà al meu llit.  Entenc un trepitjar, remors a fores  com passos a damunt del banyat, me n'aixec  encara prés del són, casc, en la sala  a damunt de la mesa gran, amprada sol pel pà,  la mama, a damunt de la taula lluenta de alga  és empastant la sèmola. Amb a força,  amb energia, amb a maestria, treballa l'empasto:  lo plega, l'espargina, l'esbatora,  lo torna a plegar encara, amb a mosses llestres,  lego, deixant la mesa neta,  lo deixa a reposar. És ja envant amb a 'l treball,  en lo gran ribell de terracuita arreposa  l'empasto pel "Tondo", de sèmola.  I vist que no se gita arrés  ha empastat també un poc de segó  i de segonet, per provar 'l forn,  lo resto pels animals.  En aqueix momento és treballant "Lu Panibonu",  lo pà de les festes, sem a prop als Sants,  lego se poserà a fer també "Li Cotzuri" i los  "Pabassins", los dulços de la tradició.  La mir encantat, en les sues mans prenen  forma aquestes sàgomes blanques, elegantes,  decorades finement amb estisora i rasor.  A la fi un momentu màgic: amb l'últim bocí  De l'empasto crea una botxa,  la posa a dins de una escodella i murmurant</p>

<p>             preghiera esegue due tagli a croce,              la cosparge di semola, la copre con un telo bianco,              e la ripone in una cassapanca, al fresco.              E' la "Maddrigga" servirà per il prossimo pane.              Finalmente arriva il momento della cottura,              quello più bello, non mi muovo di lì,              non voglio perdermi niente.              Per prime tocca alle focacce di crusca e cruschello,              la casa si riempie del profumo del pane,              poi tocca al "Tondo", movimenti veloci              delle sue mani, formano una palla              che schiaccia leggermente sulla pala,              con tre dita stira un pizzico di pasta,              a formare "lu cuggoni" e via dentro              al forno molto caldo, uno appresso l'altro.              Che meraviglia i "Tondi" caldi,              sembrano tanti nanetti scuri,              alloggiati vicini nel grande canestro,              voglio assaggiarne subito uno,              di quel miracolo di grano duro.              Toca infine al "Panibonu",              il forno è meno caldo, vuol così              per non bruciare e deturpare,              il suo aspetto definito: bianco avorio,              con ceselli, "trappi e bicchi",              rifiniti in cottura, le loro due metà              ricordano nell'aspetto paffuti bambinelli.              La sorpresa finale, da sotto la cenere              ammassata davanti alla bocca del forno,              mia madre tira fuori a mani nude, delle patate,              e un mazzo di cipolle lunghe,              cineree, scottate e bruciacchiate,              che profumo!              Avvolge le patate in un foglio di carta straccia              e poi in un telo per tenerle al caldo.              Ho l'acquolina in bocca, ma devo aspettare che              mamma finisca di pulire il forno e la sala e              riponga il pane nel grande canestro,              basterà per una settimana.              Intanto mio padre è ritornato dai campi,              si lava le mani e aiuta mamma,              che bella con le guance arrossate dal forno.              Si mangia, a tavola il fagotto con le patate,              le cipolle, pecorino, salsiccia e le focacce croccanti.           </p> <p>             Mia madre mi sbuccia le patate e scherza              con mio padre, sono tanto stanchi, ma sono giovani              e hanno tanta voglia di ridere, di vivere.           </p> <p>             Salvatore Cocco              19/04/2020           </p>	<p>             una pregària fa dos talls a creu,              la espargina de sèmola, la tapa amb un tel blanc              i la arramuni a dins de un caixabanc, al fresc.              És la Madriga, servirà per 'l pà que se farà.              I finalment arriba lo momento de la cuitura,              lo més bell, no me moc de en allí,              no me vull perdre arrés.              Per primer toca a les coques de segó i segonet,              la casa se ompli del perfum del pà,              lego toca al "Tondo", mosses llestres              de les mans formen una botxa              que esquitxa a poc a damunt de la pala,              amb tres dits estira un pessic de pasta              a formar "Lu Cuggoni" i... passa a dins,              a forn calent assai, u a fato a l'altro.              Que cosa bella los "Tondos" calents,              pareixen tants nanutxos obscurs,              essatirats acostats en lo gran canistru,              ne vull assatjar lego u              de aquell miracle de forment dur.              A la fi toca al "Panibonu",              lo forn és un poc més fred, vol així              per no brujar i arruinar              la sua quitja definida: blanc de avori,              amb a disinys, "trappi e bicchi",              refinit en cuitura, les dues meitats              arrecorden a la vista criatures puradoses.              La sorpresa final: de sote de la cendra,              amuntonades en fatxa de la boca del forn,              la mama treu a fores a mans nunues, pomes de              terra i un maç de cebes llongues,              color de la cendra, bruscades i torrades,              que perfum!              Embolica les pomes de terra en un full de paper              estratxo i lego en un tel per les mantendre calentes.              Ne tenc un gran desig però tenc de aguardar              que la mama acabi de netejar lo forn i la sala              i estoji lo pà en lo gran canistru,              té de bastar per una setmana.              En tant lo babo és tornat de fores,              se renta les mans i ajuda la mama,              que bella amb les barres empodades del forn...!              Se menja! A la mesa lo fagot amb les pomes de              terra, les cebes, pecorino, saltitxa i les coques              torrades.              La mama me despoliga la poma de terra i esquerça              amb 'l babo, són assai estracs però són joves              i tenen tanta gana de riure, de viure.           </p> <p>             Salvador Cocco              19/04/2020           </p>
--	---