

I GIORNI DELLA DOLCEZZA

Lorena Battistoni - 2° Premio

La donna era china sulla pietra del focolare. Con colpi netti, infallibili, divideva in due le noci che estraeva da un grande sacco di iutaritto accanto a lei. I gusci si aprivano lasciando andare polposi gherigli, che finivano nel grande piatto di coccio.

Anche gli involucri venivano accuratamente conservati, ammassati via via dentro una delle nicchie ai lati del camino. L'indomani mattina sarebbe stato facile accendere il fuoco.

Era il tramonto, ma la grande cucina risplendeva ancora dell'unica fonte di luce proveniente dal focolare. Fuori il debole, anche se limpido, sole d'autunno lasciava presto svanire le sue tiepide carezze. La dolce campagna umbra, quasi ormai terminati lavorazioni e raccolti, si preparava al lungo riposo rigeneratore dell'inverno, lasciando che anche i suoi custodi ritemprassero le forze, seppure negli stenti della stagione fredda.

La bimba entrò, e non ebbe bisogno di guardare il calendario per capire che giorno fosse. Era già il ventotto di ottobre!

La nonna la guardò con occhi carichi di affetto: sembrava che sulle sue palpebre, calate al limitare dei sopraccigli come panni bagnati, pesasse tutto il dolore dell'universo. Ma la bambina non vi badò, o forse sì, ma non disse nulla, lo sguardo fisso alla madia sulla parete opposta, immersa ormai quasi nel buio. All'improvviso un brivido le era corso lungo la schiena: si era rivista, ancora più piccina, quando, nel tentativo di sollevare il coperchio per impossessarsi di un pezzo di pane da inzuppare nel miele, qualcuno dei fratelli più grandi la aveva terrorizzata informandola di macabre presenze all'interno del mobile. Ora sapeva che era stato soltanto uno scherzo crudele, ma ogni tanto, guardando la madia, non sapeva impedirsi di ripensare a quel giorno: quante merende andate di traverso da quella volta!

Le due donne erano assortite nelle loro occupazioni, ciascuna in piedi davanti ad uno dei lati lunghi del tavolo. La più anziana schiacciava le noci con il mattarello sulla spianatoia: con la precisa rotazione del polso, di chi è avvezzo a stendere metri di sfoglia, pigiava e radunava al centro del tavolo i frammenti di gherigli, sempre più piccoli ed uguali fra loro.

Era il ventinove, il giorno della mollicata. Gli ultimi raggi del sole al tramonto allungavano in ombre infinite i gesti antichi. Occhi avvezzi ad un'oscurità tetragona, che non temeva l'attacco di assai deboli lumi e lucerne, vagavano sicuri tra oggetti e parole non dette, ma chiare.

La giovane, intanto, aveva riempito per quasi un terzo la terrina grande di pane grattugiato, straordinaria invenzione per non buttare nulla della grazia di Dio, neanche quando questa diveniva immangiabile.

La bimba sedeva a capotavola, in silenzio, gli occhi attenti a carpire tutti i segreti di un'arte che un giorno sarebbe stata sua.

Nessuno lo aveva detto apertamente, ma da quella volta in cui la nonna si era diretta verso l'angolo della cucina in cui erano custoditi gli strumenti per tirare la sfoglia, lasciando intendere che sarebbe stata la figlia ad occuparsi del resto; da quel giorno, appunto, in famiglia era accaduto qualcosa di speciale, una sorta di passaggio di consegne, di portata ben più vasta di quanto la preparazione di un piatto, pur rituale che fosse, lasciasse a prima vista intuire.

Ma la bimba lo aveva capito, come lo aveva ben inteso anche sua madre, la quale aveva accettato l'incarico con un misto di orgoglio e tristezza. Il tempo era passato, un'età mutava, nuovi pesi e doveri si approssimavano, e per qualcuno il declino.

Nella terrina la giovane donna versò il trito di noci, e poi, mentre la madre grattugiava la scorza del limone, si occupò della noce moscata. Le unì al pane, aggiunse cacao e miele ed iniziò ad amalgamare lentamente con il cucchiaino di legno. Ecco allora apparire le magiche bottiglie di alchermes e rosolio alla cannella, a cui era demandato il compito di legare quel miscuglio ancora incerto. Era importante trovare il giusto equilibrio tra mollezza e solidità del composto, solo mani ed occhi esperti potevano riuscire. Senza assaggiare. Già, le donne facevano tutto così, ad occhio.

La bimba, invece, restava lì zitta e buona, come il gatto quando la padrona frigge il pesce in padella, perché ben sapeva che ai piccoli era delegato il ruolo di assaggiatori di mollicata e, guarda caso, si rendevano sempre necessarie ripetute prove prima che si raggiungesse il perfetto grado di dolcezza.

Anche quella volta andò così, e solo dopo molti aggiustamenti ed altrettanti cucchiaini di dolci briciole, la grande terrina poté essere collocata a riposare per l'intera notte nella madia del mistero.

Era finalmente il giorno della pasta. Questa volta il lavoro fu eseguito nel primo pomeriggio, appena terminato il pranzo, così da poter risparmiare un po' di

tempo facendo cuocere i rigatoni mentre la famiglia mangiava. Bisognava lasciarli in acqua più del solito, scolarli solo quando fossero quasi scotti, perché poi le lunghe ore trascorse immersi nella mollicata li avrebbero fatti indurire.

Sulla scelta del tipo di pasta si apriva sempre una disputa, cui partecipavano con foga anche gli uomini della famiglia: alcuni sostenevano che si dovessero utilizzare tagliatelle fatte a mano; secondo altri, proprio l'eccezionalità del giorno di festa richiedeva un sacrificio e l'acquisto della pasta alla bottega.

In effetti i "maccheroni dolci" erano proprio questo, un misto di nuovo e di antico, di locale e di esotico, a metà tra il rispetto della tradizione e la trasgressione, che molti potevano permettersi soltanto nei giorni davvero speciali.

Ecco dunque spiegato l'impiego, anzi il riciclo, del pane duro grattugiato; ecco il miele scelto al posto dello zucchero, quest'ultimo raro e costosissimo; ecco le noci, che tante volte, insieme ad una fetta di pane, erano il solo companatico che accompagnava un'intera giornata di lavoro nei campi.

Il cacao, la cannella, la noce moscata, l'alchermes costituivano, invece, la componente esotica, che sanciva lo speciale statuto di giorno di festa. Il medesimo effetto ricercato con l'inconsueta mistione di dolce e salato: forse per dar vita ad un mondo alla rovescia, come a Carnevale? Il giorno in cui i morti tornano tra i vivi doveva essere celebrato invertendo anche in cucina l'ordine naturale delle cose? Chissà se qualcuno si sarà mai posto delle domande. Forse, come spesso accade, i più piccini.

Finalmente il trentuno, giorno eccezionale nel periodo di vigilia ed astinenza che precede e segue la commemorazione dei defunti. Le antiche credenze contadine, che nelle campagne umbre assumevano un valore ed un volto a metà tra la profonda religiosità cristiana ed una ancestrale superstizione pagana, pretendevano una rigorosa astinenza dai cibi ricchi e preziosi, la carne in primo luogo. Perché un antico timore faceva supporre che, in caso di disobbedienza a tale prescrizione, qualcuno della famiglia avrebbe seguito i morti nel regno delle ombre. Ma quello era un giorno speciale, la festa prevedeva che si abbondasse nella qualità e nella quantità degli alimenti. Non per deliberata volontà di profanazione, ma per un uso antico, di cui allora si ignoravano certo le radici, affondate nei culti di una religiosità pagana in grado di leggere anche nella morte un momento della vita.

Consumare, tutti insieme, spesso dallo stesso grande piatto posto al centro del desco familiare, una delizia di aromi e dolcezze non solo donava sollievo al

corpo e all'anima fiaccati da una vita di fatiche e stentata alimentazione, ma univa e riconduceva vicino chi aveva condiviso in passato quel rito alimentare e spirituale al tempo stesso.

Erano, quelli, giorni di profondi pensieri per i più grandi. Gli occhi della nonna faticavano ancora di più a sostenere il peso del loro stesso sguardo. Chi ha più strada alle spalle, ha un fardello più ingombrante raccolto lungo il cammino, e spesso il peso di ciò che si è perso grava più di ciò che si reca ancora con sé.

Per la bimba, invece, era un momento dell'anno come tutti gli altri, ovvero di indagini e scoperte, sebbene anche lei avvertisse chiaramente che l'aria portava con sé un che di misteriosamente intrigante, intriso di dolore e dolcezza.

Ma era comunque, anzi soprattutto, tempo di domande. Per lei era il tempo della ricerca, della comprensione, dell'illusione che a tutto si possa dare una risposta, che i grandi abbiano quella risposta, e che essa non sia mai dolorosa. Chi sono? Dove sono andati? Perché? È vero che tornano? Che ci vedono, che ci parlano, che portano doni?

La bimba tornò soltanto dopo molto tempo in quella casa che era stata sua. Ma bambina non era più e il grande edificio dalla lunga scala esterna, immerso nel verde ordinato e ferace dei campi coltivati, non era più quello che aveva conosciuto. Non solo perché era ormai in abbandono, aggredito da edere spietate, spampanate su tutte le pareti, intrufolatesi tra infissi umiliati dal tempo e dalla solitudine. Tutto sembra grande e maestoso ai piccoli, e quando si torna in un luogo dell'infanzia, la sensazione più triste è la scoperta dell'esiguità di ciò che appariva immenso. Allora la mente corre verso altre immensità: i valori, il coraggio, la sapienza dei padri... erano anch'essi così piccoli come questa casa? È stato tutto un inganno, un abbaglio, una distorsione ottica?

Domande a cui a volte è più semplice replicare con un rassegnato monosillabo, che affrontare a viso aperto il vero che è in noi.

La bambina di un tempo entrò nella grande cucina ormai deserta: non più il tavolo, non più le sedie, il camino vuoto e gelido, non più la madia con i suoi profumi buoni...

Eppure era di nuovo il trentuno di ottobre, era il giorno dei maccheroni dolci. Vagò per le stanze disabitate, scese nella stalla deserta. Non vi era segno di vita e d'improvviso si sentì sola in un luogo freddo ed ostile.

Quel giorno, però, prima di lasciare per sempre la casa, si sedettero ancora una volta tutti insieme attorno al tavolo, in un'ultima effimera efflorescenza dell'antica famiglia patriarcale.

La meridiana fuori, sulla parete a mezzogiorno, continuava ad ammonire, lugubre: “*Sicut umbra dies nostri*”. Chissà come era finito, quel saggio di erudizione classica, sulla fronte di un’abitazione di poveri contadini? Ma ormai non importava più.

Tornò a casa e si mise all’opera. Riscopri gesti, sapori e profumi, apparentemente dimenticati, ma che certo, ben nascosti in un angolo della mente - o del cuore - avevano resistito all’aggressione dei lunghi anni.

La cannella, il cioccolato, i liquori... avevano perduto per lei ogni gusto inconsueto ed esotico: sprigionavano ora atmosfere familiari che, promanando dal piccolo angolo cottura, permeavano di sé l’intero appartamento.

Mentre gustava il suo cibo, ricordò giorni ancor più lontani, persi nella notte dei tempi, ricostruì antichi *Feralia*, depose, avvolta in un fine panno purpureo, latte, miele e dolci mandorle sulle tombe di sconosciuti affetti. Era scivolata indietro nei secoli, si sentiva parte di un tutto misterioso ed amico insieme.

Capì che era giunto il suo tempo, un nuovo, definitivo passaggio di consegne era maturato. Era lei, ora, la depositaria del passato, guida verso il futuro per chi un giorno sarebbe arrivato.

Chi c’era stato, era ancora accanto a lei. No, i morti non erano tornati a visitarla e non le avevano mai portato doni. Ma vivevano nei gesti, nelle parole, nelle flebili tracce che avevano impresso in lei e che erano assurte, pian piano, impercettibilmente, a segni distintivi, ancorché involontari, spesso inavvertiti.

Non tutte le domande avevano ricevuto risposta, anzi restava insoluto il grumo più denso di dubbi e timori, e tale forse sarebbe per sempre rimasto.

Ma la bambina di un tempo avvertì il gratissimo peso di un’ascendenza infinita, eredità, impalpabile ma preziosa, di tesori ideali. Si sentì parte di un tutto che, se non si estendeva a dismisura nello spazio, affondava però nel tempo radici antichissime.

E di quel mondo, che era il suo, avvertì l’infinita dolcezza.

Lorena Battistoni è nata a Todi (Pg) nel 1970. Vive a Mentana (Rm), dove è docente di Lettere nella Scuola secondaria. Giornalista pubblicista, collabora con varie testate locali e nazionali, avendo maturato anche esperienze di direzione. Nel 2003 ha fondato la casa editrice “Edizioni dell’*Anthurium*”, che ha diretto fino al 2015.