

VERSO SERA

È tardi, per cena, comprerò i cassoni dalla Magda. Arrivo trafelata al parcheggio, occupo l'unico posto libero, mi avvicino al chiosco della piadina e mi metto in fila: sono l'ultima di cinque clienti. Rassegnata ad un'attesa accettabile, ripasso mentalmente l'ordinazione e nell'attesa mi concedo al ricordo; ripenso ad uno dei giorni trascorsi dalla nonna. Era un pomeriggio di fine giugno...

La pietra degli scalini mi mordicchia i piedi, mi sono alzata di soppiatto lasciando, nella penombra fluida del camerone, i cugini immersi nel sonno pomeridiano.

La casa è silenziosa, gli uomini sono nei campi, il nonno è sotto il portico, le donne sono in cucina dove impastano malumori e stanchezze.

Il chiavistello della porta non fa resistenza, la barretta di bloccaggio ricade con uno schiocco leggero. Il portico mi accoglie con il suo disordine contenuto, una polvere bionda flotta dentro i fasci di luce che si ritagliano nelle sue aperture. L'aia, troppo grande per i miei passi, ma appropriata al mio sguardo, mi si spalanca davanti inondata di luce.

Questa sera mangerò dalla nonna e sono felice.

I miei cugini si sono alzati e, strillando, sono già sgattaiolati in fondo all'aia, mi sono passati accanto senza curarsi di me. Io sono la cugina che viene dal paese, che parla solo l'italiano, che non può sporcarsi e non è scalmanata come loro. Ora gridano e si rincorrono fra i pagliai; nel frattempo il cane abbaia stratonando la catena, una gallina esce dal pagliaio lanciando con un coccodè indispettito, l'Isora piange.

Sotto il portico incontro il nonno con un fascio di sarmenti¹ sottobraccio, preparerà il fuoco per cuocere la piadina. Entro in cucina, una penombra sfatta confonde le figure: la nonna è al tagliere, versa la farina e ne fa una montagna con un buco in mezzo². Appoggiata al lavello c'è la zia Lea che batte³ le rosolè⁴ per i cassoni di questa sera, le sovrappone nella zuppiera smaltata, dove le condirà con l'aglio e l'olio. La zia Anna, accostata alla finestra dell'orto, sbotta: <<Jè, bròt sti radecc⁵>> ed esce per pulire le verdure sul pozzo, dove sarà più facile lavarle. Il ritmo sostenuto dal coltello sulla battilarda⁶ e il mormorio scocciato della zia rompono il silenzio quaresimale della cucina. A questo punto, senza troppo entusiasmo pregusto le portate della cena: cassoni con le erbe, radicchi e cipolla con la piadina. Il nonno è inginocchiato sulla "ròla"⁷ e sistema la fascina. Mi avvicino al tagliere, la nonna si gira, e mi dice... <<Ah sei qui?>> Con me parla solo in italiano, sono la nipote che viene dal paese e che frequenta l'asilo; le frasi che conosce in italiano sono pochissime e spesso "strafocchia"⁸ le parole. Mi accosto al tagliere e la osservo mentre aggiunge il sale e una spolveratina di bicarbonato⁹ sulla farina, poi mette lo strutto nel cratere del vulcano, aggiunge un po' di acqua e comincia a impastare raccogliendo un po' di farina alla volta. Guardo le dita della mano destra, sono velocissime e ben addestrate, sembrano mosse da un pensiero autonomo. Raccolgono la farina ai bordi del cratere, il palmo le asseconda poi prende il sopravvento sull'amalgama; nel frattempo la mano sinistra fa scivolare altra farina e l'impasto di farina, acqua e strutto diventa una massa informe e sbriciolata. La nonna, per

¹ Sarmento: tralcio, ramo residuo della potatura della vite o di altre specie arboree.

² Mucchio a fontana.

³ Sminuzza

⁴ Papaver rhoeas

"arosli" in dialetto romagnolo.

farina a fontana.

⁵ Sono brutti questi radicchi.

⁶ Piccolo tagliere solitamente di legno, su cui si battono la carne e le verdure...

⁷ focolare

⁸ Dal dialetto strafucè, pasticciare raffazzonare.

⁹ Bicarbonato di sodio

impastare con più vigore sale sul poggiapiedi dello scaldino. Io guardo ammirata le sue mani che lavorano all'unisono, artigiano l'insieme rugoso che si è appena costituito, lo girano, lo pressano, gradualmente l'impasto si leviga. Con il granatello raccoglie e incorpora nell'amalgama le briciole sparse sul tagliere. Guardo con tenerezza l'instancabile "azdora"¹⁰: è piccola, curva e rassicurante; sulla vestaglia scura spicca il bianco della parananza¹¹ e dei manicotti infilati negli avambracci. Ora lavora di braccia, afferra l'impasto ai lati e lo riporta al centro, poi con una spinta del polso affonda la mano, lo smussa e ripete l'operazione fino a quando il panetto che si è formato si arrotonda e si rifinisce. Ormai la piadina è pronta, la nonna con una pressione leggera delle mani allunga la forma che da rotonda diventa oblunga, la taglia in parti uguali e con ogni pezzo prepara tante pagnottine che mette su un lato del tagliere: sono dieci. Con il coltello raschia bene il legno del tagliere, mette le briciole di farina nel palmo, improvvisa un segno di croce e le butta nel fuoco; si sfila la parananza e i manicotti lasciandoli cadere sul tagliere, li userà la zia Lea quando stenderà la piadina per i cassoni. Esco con lei, il portico è percorso da un vorticare di voci, ritornano anche gli zii dal campo, sono accaldati, sfiatati e soddisfatti. Seguo con lo sguardo la nonna che caracollando si dirige verso il pollaio per fare rientrare le galline; è ormai sera, il sole in fondo alla cavedagna si è fatto tutto rotondo.

Vicino al portico i cugini maschi rumoreggiano cercando di improvvisare una tavola con le casse dell'uva: ne pongono due verticali a distanza appropriata per collocarne una in orizzontale. L'Isora corre in cucina e torna con uno strofinaccio a rigatino: sarà la tovaglia. Noi bambini mangeremo sotto al portico, dentro ci saranno i grandi: le donne ceneranno sedute al tagliere e gli zii e il nonno accomodati a tavola. Dalla cucina arriva l'odore crepitante della piadina che cuoce sulla teglia di terracotta: "il nero testo di porosa argilla"¹² ci spiegava

¹⁰ Reggitrice

¹¹ Grembiule da cucina

¹² Giovanni Pascoli

proprio ieri la maestra. Seguo la traccia olfattiva e impetto nella penombra della cucina, il baluginare del fuoco illumina solo l'angolo della ròla¹³; in un controluce spietato la figura della zia diventa nera. La vedo armeggiare con il coltello e con le mani intorno alla teglia rovente. Mani che si sollevano, si girano, poi planano sulla teglia senza ustionarsi. Il nonno seduto sulla panca sotto la finestra controlla la brace. Solitamente è lui che cuoce la piadina, ma i cassoni si rompono facilmente e così sono le zie che li cucinano.

La luce rossastra del tramonto entra dalla finestra e si blocca, confidenzialmente sulle gambe del tavolo. È ora di mangiare, la zia chiama tutti i bambini: noi grandi mangeremo sotto al portico, i due piccoli verranno imboccati dalla zia Anna in cucina. Mi siedo con i miei cugini che ridono, strillano, sogghignano mostrando, per me che sono abituata al silenzio dei figli unici, un entusiasmo smodato. Loro sbraitano ma io guardo l'aia che con silenziosa compiacenza, accoglie il mio sguardo. La luce è così trasparente che dilata lo spazio svelando quell'orizzonte che la luce del giorno smorzava; ora la collina di Ribano si staglia nitida su un cielo violetto. Mi sporgo per vedere se il sole è ancora là, in fondo alla cavedagna ... ma non c'è più...

Noto i due alberi altissimi abbracciati, e stretti dall'edera. Dietro di loro il cielo gocciola rosso come un melagrana succosa, la luce residua filtra fra i rami con la consueta promessa del *"rosso di sera bel tempo si spera"*. Sono felice e appagata, non vorrei tornare a casa mia, sto bene qui, coccolata dalla benevolenza della nonna e dalla natura che mi si offre quieta e odorosa di foglie, frutti e fiori.

La zia Lea arriva accaldata e distribuisce i bicchieri, l'acqua la prenderemo direttamente dal pozzo; dietro di lei la nonna porta i cassoni, li appoggia in mezzo alla "tavola" e silenziosa se ne va. All'unisono afferriamo un pezzo di cassone e lo addentiamo. Il portico è tornato silenzioso: zitti tutti, adesso si mangia.

¹³ focolare