

SAPORI ANTICHI

Farina, farina di mais, latte, burro, zucchero, cannella e sale

di Verena Depaoli

È una sera di pioggia battente, il rumoreggiare indispettito degli zinchi non permette neppure di sentire le voci.

Ed il nonno incomincia a ricordare: quando, lì nella baita, si mangiava la mosa. Il sapore del burro fuso mischiato allo zucchero e alla cannella. Allora era quasi un disonore mangiarla. Era cosa da poveri. Ma ora la ricorda con una tale malinconia.

I tre cuginetti giocano ignari del turbinio di sensazioni che il nonno sta vivendo. Lo vedono lontano assorto nei pensieri, ma non se ne preoccupano. L'importante è essere insieme, felici con il loro nonno. Finalmente in Gaggia. La scuola è finita. Da oggi si può giocare con la nebbia, con le rocce, con il sole.

Ma il nonno sta rivivendo sensazioni grandi, importanti.

Seduto sulla panca ridipinta di verde, quasi accovacciato, ripiegato sui suoi ricordi, riassapora la delicatezza di aromi e rivive di sensazioni credute perse.

Lo zago basso, schiacciato dal peso dei secoli, incurvato e appesantito da lustrini di notti insonni, svegli a lottare contro la fatica atavica delle ossa. Desti a smaltire o programmare giornate di fienagione e caccia.

Il tavolo è lì, vecchio e sgangherato, con la tovaglia di plastica rosicchiata dai topi, che traballa sul pavimento in terra battuta e speroni di roccia. Lì è il suo mondo. Lì si sente a casa, protetto, sereno, nulla può scalfire quella gran pace interiore. Ogni piccolo particolare contribuisce a rendere l'atmosfera avvolgente.

Quella stufa che da sempre non permette al camino di accogliere il fumo, ed esso, di riflesso ne rigurgita tutto il suo contenuto che si divincola rabbioso verso il tetto.

La sera la baita conteneva una quantità inverosimile di aromi, odori, profumi. Gli occhi pizzicavano e cangiavano nel luccichio tremulo del-

la lampada a carburo. Il bruciaticcio della mosa che aveva quasi terminato la cottura e borbottava ininterrottamente contribuiva a rendere tutto ancor più intrigante.

Il nonno deve far capire ai suoi nipoti quanto fosse buona, quanto poteva divenire appagante mangiare la mosa, insieme, in una sera di pioggia scrosciante. Quando il mondo fuori si dimostra tanto inospitale e la baita diviene tanto accogliente e rassicurante.

Rammenta i giochi nati mentre con i fratelli si spartivano la mosa. Quella padella è ancora appesa ad un chiodo sopra la stufa, ammaccata, con il manico screpolato che graffia le mani e le sporca di fuliggine.

La fuliggine alberga ovunque. È l'essenza principale di ogni pietanza.

Il fumo dei mughi, è denso, oleoso, aromatico, si insinua in ogni dove, nei vestiti, nei capelli, nei cibi, nelle coperte, nelle unghie, nelle ossa, nella mente, si insedia nella memoria a lungo termine, divenendo così patrimonio personale di ognuno di noi. L'autentica magia è che nessuno se ne vuole liberare! Lo conserva dentro di sé. Talvolta, la fragranza riemerge inaspettata... fiutiamo l'aria, cerchiamo di estendere all'infinito le nostre capacità olfattive per percepirne la provenienza, ma è solo un ricordo. Il flashback di un'esalazione, forse anche solo una reminescenza di chi ci ha preceduto. Ma comunque è l'odore delle centenarie radici che con orgoglio e tenacia ci sostengono. Il profumo del fumo dei mughi.

Che bello posare la padella in mezzo al tavolo, appoggiarla su quel tagliere rotondo dipinto con i colori d'avanzo dei mobili usando stecchette di legno masticate ad un'estremità a guisa di pennello. Disegnare con un coltello sulla superficie appena raddensata della pietanza degli spicchi, tanti quanti i commensali. Ognuno aveva la propria porzione.

Ma non era facile, era bollente!

Chi mangiava prima mangiava di più. La mosa è semiliquida e se finisci il tuo “spicchio” dai tuoi “confini” ti cola la parte dell’altro e poi il burro fuso e la cannella scendono dove prima si crea la depressione. Il più smalziato ed esperto creava dei leggerissimi, inavvertibili solchi paralleli lungo la superficie, affinché il prezioso untuoso laghetto superficiale colasse impercettibilmente ma inesorabilmente all’interno del proprio posedimento.

Regola fondamentale non raschiare la crosta sul fondo della padella. Quella rappresentava la leccornia finale. Da degustare in religioso silenzio, crostina dopo crostina, mischiata a qualche granello di zucchero superstiti ed a qualche “occhietto” di burro scampato all’assalto iniziale. Doveva essere spartita equamente, era l’apoteosi della cucina. Tutto si tramutava in un gioco, in abile strategia. Si dovevano studiare bene le mosse. Forse proprio questo rendeva il pasto così buono. L’allegria che scatenava non è certo paragonabile a mangiare un’asettica cotoletta o un insipido cosciotto di pollo.

Quale altra pietanza può innescare un tale turbi-

nio di divertimento, di sensazioni, di percezioni? Assaporare tutti insieme, da uno stesso tegame questa miscellanea di sapori ed emozioni rafforza e rinsalda gli affetti. Scatena una tale intimità, una tale forza, che rimane custodita per anni nei cuori di chi l’ha provata.

Il burro fuso che caramella lo zucchero, la cannella che si insinua nella vellutata armonia del latte e farina, la farina di mais che persuade il candore a volgere ad un pallido paglierino. Le sgobbate della giornata appena lasciata che si concedono di perdersi nell’avvolgente seduzione di quella dolce, morbida, saporitissima cucchiata di pura, semplice e rassicurante quotidianità culinaria.

Tutto questo quel nonno doveva farlo intendere ai suoi nipoti.

Adesso aveva capito cosa avrebbe donato loro.

Cosa avrebbe lasciato per quando i suoi occhi avessero cessato di lacrimare arrossiti dal fumo di quella vecchia amica stufa. Questo era lo scriigno ricolmo d’amore che i suoi nipotini non sarebbero mai stati in grado di esaurire e neanche avrebbero mai dimenticato:

“Popi, stasera magnen mosa!”



Acquerello di Pietrina Cosseddu