

Della farina e delle sue forme

Da piccola, a volte, io e mia cugina passavamo le vacanze invernali insieme dai nonni materni, in una piccola casa in campagna, non distante dalla città dove siamo nate a 4 anni di differenza. Certe volte, prima che calasse la notte, nonna usciva di casa con un catino di legno tra le mani. Io intuivo già dove stava andando! Da cugina più grande avevo il dovere morale di intrattenere la piccola ragazzina che mi avrebbe seguito in ogni dove sotto qualsiasi tempo. Avvolgevo di corsa un vecchio scialle di lana sulle sue spalle, le facevo infilare gli stivali nei piedi, a volte il destro al posto del sinistro e viceversa, e la trascinavo nella neve dietro di me nel cortile. "Vieni, vieni, ti faccio vedere una magia

Ci avvicinavamo in silenzio al granaio e con l'indice davanti alla bocca chiedevo l'assoluto silenzio: non dovevamo farci scoprire.

Con un cenno le facevo capire di seguire i miei movimenti: appoggiare la fronte alle astine fredde di legno delle pareti del vecchio granaio e guardare dentro.

La nonna, leggermente chinata sul catino, setacciava la farina con movimenti regolari e ondeggianti. Canticchiava una canzone di cui non ho mai saputo le parole, una canzone d'amore diceva, quando sarai grande te la insegnerò, parla di un soldato e della sua futura moglie che aspetta il suo ritorno dal fronte.

Gli ultimi sprazzi di luce che il sole infilava timidamente tra le saette e la polvere di farina mossa dai suoi movimenti, la avvolgevano in una nuvola dorata e cangiante. Troppo piccola mia cugina per capire che non era magia e con le labbra silenziose sussurrava incantata: " Nonna è diventata una fata."

i suoi occhi si riempivano di meraviglia.

Sorridendo la riportavo di corsa in casa per non farci sorprendere.

Con un salto eravamo sul divano dove con i piedi a penzolini aspettavamo impazienti il rientro della nonna.

Erano le nostre impronte nella neve e le guance arrossate dal freddo a tradirci. Lei sorrideva nascondendo la bocca dietro al suo scialle e continuando a canticchiare appoggiava il catino con la farina su una sedia vicino alla stufa avvolgendolo con una tovaglia pulita.

All'alba si alzava e in silenzio accendeva una piccola lampada a petrolio.

Rinfrescava il fuoco buttando qualche pezzo di legno sui carboni ancora accesi e toglieva la tovaglia che aveva ricoperto il catino.

La luce gialla e la polvere di farina ricreavano un'altra nuvola che avvolgeva la donna minuta e lievemente curva nella sua magia. La luce tremolante e i rumori sordi mi svegliavano e cambiavo posizione nel letto strisciando come un gatto in agguato sotto le coperte, in modo da trovare l'angolazione giusta per non perdermi nessun passaggio di quel che stava per accadere.

Nonna iniziava a compiere dei piccoli rituali: legava intorno alla vita il grembiule bianco a fiori rosa, si lavava le mani, controllava con le dita che l'acqua riscaldata sul fuoco non fosse troppo calda, mormorando qualche parola faceva il segno della croce e iniziava ad impastare.

Con le mani creava un "vulcano" di farina, sotto nascondeva il sale e in mezzo iniziava a versare il lievito sciolto nell'acqua calda insieme a qualche cucchiaino di miele.

All'inizio l'impasto rimaneva incollato alle sue mani e lei con movimenti decisi e l'aiuto di altra farina lo faceva ritornare nel catino, continuando a mescolare, stringere e lavorare con forza tutta quella massa bianca e morbida.

Il profumo iniziava a riempire la casa, profumo di pasta lievitata, legna che brucia e calore.

Mi riaddormentavo sognando pulcini e gattini che correvano per il cortile e il vento tra le foglie del vecchio noce.

Al nostro risveglio era tutto pronto: un grande asse di legno ricoperto di farina, piccoli pezzi di impasto che ci aspettavano per prendere le più bizzarre e svariate forme e le teglie unte e

infarinate pronte per il forno. Facevamo colazione in un soffio con latte, pane e miele, gli occhi luccicanti fissi sui pezzi di pasta che ancora riposava sotto canovacci di tela pulita.

Una volta finito di masticare e deglutire quasi interno l'ultimo boccone ci mettevamo all'opera. Sollevavo mia cugina e la sedevo inginocchiata su una sedia morbida; io di fianco a lei in piedi: ero più grande... Iniziamo a modellare con cura i nostri impasti.

Guardavo le piccole manine con le dita grassocce affondando nella pasta morbida stendere, tirare, annodare e i suoi occhi grandi e blu che si aprivano e chiudevano ripetutamente.

"Vedi..." le dicevo: "Vedi che nonna è magica? Hai visto cosa ha fatto diventare la farina che ha portato in casa ieri sera?"

Sgranava ancora di più gli occhi e, mordicchiandosi le labbra tra i denti, continuava a lavorare l'impasto morbido.

Lei formava sempre delle colombe, io delle ciambelle intrecciate che spennellavamo poi con l'uovo e infornavamo insieme al pane. L'attesa che il calore del forno trasformasse la pasta in cose buone da mangiare era interminabile! E alla fine la nonna apriva lo sportello e il profumo di pane cotto invadeva la casa. Ognuna mangiava poi la sua creazione, egoisticamente, orgogliosamente, lodandone la bontà.

Stessa farina, stesso forno, forme diverse, gusti diversi per ognuna di noi... Diversi come diversi erano i nostri occhi che guardavano le stesse magie.

...Ci pensavo giusto l'altra sera, mentre mia cugina impastava nella sua cucina.

"Facciamo le colombe?" mi ha chiesto.

"Tu ti ricordi come si fanno? Io non ne sono sicura, eri tu l'esperta!"

Solleva gli occhiali e sposta una ciocca di capelli poi si mette al lavoro, modella, tira, intreccia...

"La mia è più graziosa" le dico ridendo qualche minuto dopo osservando le due creazioni di pasta bianca con due piccoli occhi di pepe nero..

Lei ride divertita: "Certo! La mia è incinta. Come me."

Aspetta il secondo figlio la piccola bambina curiosa...E mentre la guardo toccarsi amorevolmente la pancia con la mano aperta, cerco di ricordarmela da piccola, e mi vengono in mente la meraviglia dei suoi grandissimi occhi azzurri.

Ramona Hanachiuc