

La torta “purgatorio”

(Tratto da G: Guareschi, *Corrierino delle famiglie*, BUR)

La Giacometta domandò se poteva andare a dormire.

- Vai pure tranquilla, - la rassicurò Margherita. - Tutte le cose più importanti sono già a posto.

- E la torta con le nove candeline? - si informò la Pasionaria. - Mi piacerebbe che fosse un po' bella perché voglio figurare bene con le amiche.

- Sarà come deve essere, - dissi. - Domattina presto l'andrò a prendere in città.

- Non occorre, - affermò Margherita. - La torta la faccio io.

La cosa era grave e la Pasionaria e Albertino mi guardarono sgomenti.

- Margherita, non vedo davvero la necessità che tu ti affatichi ancora. Hai fatto già troppo, - osservai.

Margherita scosse il capo:

- Il primo dovere di una madre è quello di confezionare con le proprie mani la torta tradizionale per il compleanno dei figli.

La voce di Margherita aveva un tono quanto mai deciso e la Pasionaria e Albertino impallidirono.

- Dopo, se lavori troppo, - osservò la Pasionaria, - dici che ti fa male la testa e me mi viene il rimorso...

- Non dirò niente: una madre sa soffrire in silenzio. Appena avremo preso il caffè, voi ve ne andrete a letto e io preparerò la torta.

- Fai la torta «Paradiso?», - domandò cauto Albertino.

- No, - rispose Margherita.

- Magari fa la torta «Purgatorio», - borbottò la Pasionaria alzandosi da tavola e avviandosi verso la porta.

- Cerca di stare zitta, tu! - esclamò minacciosa Margherita.

- Sempre così! - protestò la Pasionaria. - Quando viene il mio compleanno tutti se ne approfittano. Però a lui la torta l'avete comprata per il suo compleanno!

- A te, invece, la farò io! E vergognati di ricambiare con tanta villania il mio gentile pensiero!

- Me non mangio il gentile pensiero, me mangio la torta! - replicò la Pasionaria uscendo.

Albertino la seguì senza parlare ma lo sguardo che mi lanciò era pieno d'angoscia.

Margherita terminò di fumare la sua sigaretta poi si alzò:

- Ho la ricetta per una torta speciale, - spiegò. - Una torta soffice come la bambagia e senza quei dannati grassi che rendono indigeribili le torte in genere. Solo uova, zucchero, fecola e un po' di lievito.

In verità, Margherita, per rendere ancora più digeribile la sua torta avrebbe dovuto evitare di usare anche le uova, lo zucchero, la fecola e il lievito: comunque non glielo dissi e mi limitai a domandarle quali fossero i compiti a me affidati.

- Tu devi semplicemente preparare la stufa in modo che il forno sia ben caldo. Prima, però, pesami lo zucchero e la fecola, le dosi sono in questo foglio.

Eseguii con diligenza poi misi legna nella cucina economica e stetti ad osservare con vivo interesse Margherita.

Margherita lavorava con estrema decisione. Non aveva esitazioni di sorta e chiunque non avesse mai assaggiato le torte di Margherita avrebbe esclamato: «Ecco una donna nata per fare delle torte!».

Ora, non è da dire che le torte di Margherita siano cattive. Sono semplicemente pessime, ma ciò dipende dal fatto che, anche nella confezione delle torte, Margherita si comporta come quando ragiona. Parte e, con una rigida logica tutta sua personale, arriva alla conclusione più logicamente illogica dell'universo.

Uova, fecola, zucchero: Margherita accetta la formula e parte, per esempio, con le uova e lo zucchero incominciando a sbattere il tutto dentro un tegame. Poi, ritenendo di dover diluire l'impasto, aggiunge marsala. E, ottenuto un impasto troppo fluido, lo

condensa aggiungendo biscotti savoiardi. Per amalgamare la poltiglia la passa con lo spremivverdura e via discorrendo.

È un po' l'Armstrong delle torte, in definitiva: il guaio è che, siccome le torte di Margherita a differenza degli arrangiamenti di Armstrong non si ascoltano ma si debbono mangiare, il risultato non è piacevole.

Margherita lavorò con estrema decisione per tre quarti d'ora quindi mi affidò una teglia piena fino all'orlo di qualcosa di delicatamente giallo e mi impartì le direttive del caso:

- Metti al forno e, ogni tanto, controlla forando la torta con uno stuzzicadenti. Quando lo stuzzicadenti esce perfettamente asciutto, toglila la torta e falla raffreddare. Poi, con un po' di questa crema e un po' di fantasia, completala con qualche decorazione, colloca per bene le nove candeline e metti al fresco.

Andò a letto tranquilla e io mi sedetti davanti alla cucina economica a far la guardia alla torta. E, ogni tanto, aprivo lo sportello del forno e controllavo.

Dapprima la torta rimase pressoché inerte limitandosi ad assumere un colorito tendente al bruno dorato. Poi, quando il lievito entrò in azione, incominciò a gonfiarsi fino a toccare la parte superiore del forno. Poi prese lentamente a tornare alla normalità. Scese fino al livello dell'orlo della teglia ma doveva avere sicuramente delle noie ai freni perché non si fermò lì e continuò ad andare sempre più giù.

Provai a forarla con uno stuzzicadenti, ma lo stuzzicadenti si spezzò perché la crosta era diventata tenace.

Con un chiodo riuscii a forarla e a saggiare le viscere della pasta. Il chiodo uscì bagnato e richiusi lo sportello.

In quel momento si aprì la porta della cucina ed apparvero Albertino e la Pasionaria in divisa da letto.

- Come va? - si informò la Pasionaria.

- Sta cuocendo.

- Che aspetto ha? - domandò Albertino.

- Non si può dire perché non si è ancora stabilizzata.

Aspettammo una decina di minuti e poi controllammo la cottura. La torta era discesa ancora più in basso e il chiodo stentò a forare la crosta. Ma uscì perfettamente asciutto. La torta era cotta.

Cavai la teglia e la misi sulla tavola.

- Sembra una frittata, - osservò cautamente Albertino.

La Pasionaria provò a pungere la torta col chiodo e non riuscì neppure a scalfire la crosta.

- Per infilarci le candeline ci vorrà il trapano, - borbottò.

- Si possono anche incollare con la colla da falegname, - disse Albertino.

- Non occorre, - spiegai. - Una volta guarnita con crema e qualche altra cosetta la torta farà la sua figura e le candeline staranno diritte benissimo.

Andammo in dispensa per mettere la torta nella ghiacciaia. Si raffreddò rapidamente. Capovolgemmo la teglia sul tavolo di cucina e la torta si staccò e, cadendo sul marmo, fece il rumore d'un coperchio di legno.

Era diventata una specie di focaccia gialla alta un paio di centimetri e, a piegarla, ritornava lentamente alla normalità perché aveva conservato un buon grado di elasticità.

Guardammo in silenzio quella che doveva essere la torta più soffice e digeribile del mondo. Poi la Pasionaria sospirò con un fil di voce:

- Povera mamma...

Aveva gli occhi pieni di lacrime e allora io intervenni.

- Non è il caso di drammatizzare: partiamo invece decisamente al contrattacco. E ricordatevi che voi non lotterete per una torta, ma per vostra madre!

Rimisi la torta nel fuoco e ve la lasciai fin che non fu diventata secca stecchita come una galletta.

Si trattava di ammorbidire la torta e io, staccatone un pezzetto, provai a intingerlo nel latte. Non assorbiva per niente. Allora col batticarne tritammo tutta la torta a pezzettini e macinammo i pezzettini nel tritacarne.

Raccolsi la polvere così ottenuta in un tegame e la stemperai con vino Moscato. Ne saltò fuori una pappetta languida che non prometteva niente di buono.

Aggiunsi farina, uova e zucchero e impastai ottenendo un blocco di roba molto rugosa perché la torta era stata solo approssimativamente macinata dal tritacarne.

- Si potrebbe fare una specie di sfoglia e poi stirarla col ferro elettrico, - consigliò la Pasionaria.

Questo mi suggerì un'idea brillante perché, tagliato il blocco a pezzetti, li passai uno per uno fra i rulli della macchina per fare la pasta. Laminato il lingotto e ridotto in fogli, impastai assieme tutti i fogli e ne ottenni un blocco compatto e la Pasionaria osservò:

- Se lo cuociamo così, diventerà un mattone.

- E poi è impossibile che possa lievitare, - aggiunse saggiamente Albertino.

- Giusto, - dissi. - La pasta è snervata dal rude trattamento del laminatoio: bisogna rigenerarla.

Facemmo asciugare un momentino il lingotto dentro il forno poi lo grattugiammo. Aggiungemmo un po' di latte e di marsala, spolverammo con lievito e impastammo in modo da ottenere qualcosa di molto morbido.

Imburrammo la teglia e, distesavi la neo-pasta, mettemmo la teglia nel forno.

Dopo qualche minuto la pasta dimostrò che aveva l'intenzione di lievitare con estrema energia, allora cavammo la teglia dal forno e vi assicurammo sopra un robusto coperchio legato con fil di ferro in modo che la pasta fosse costretta a contenere il suo impeto.

Rimettammo in forno ma, poco dopo, si presentò il problema dell'assaggio di cottura. Togliere il coperchio sarebbe stato come rompere un argine maestro del Po in piena.

La Pasionaria andò a prendere il trapano e forammo il coperchio in quattro o cinque punti. E usammo quei buchi per introdurre lo stuzzicadenti nella pasta.

Quando la torta risultò cotta togliemmo la teglia dal forno e la facemmo raffreddare. La liberammo dal coperchio e, con le forbici, tagliammo la pasta che s'era insinuata nella fessura rimasta aperta fra il coperchio e l'orlo della teglia.

«Per fare un bel lavoro bisognava saldarlo con l'ossigeno» osservò la Pasionaria.

Comunque la neo-torta pareva cotta: tuttavia si presentava malissimo perché la crosta era tutta rovinata in quanto parte di essa era rimasta attaccata al coperchio.

«Qui ci vuole proprio il ferro da stiro» affermò la Pasionaria, donna di idee chiare.

Perfezionai la trovata e spolverai abbondantemente farina di castagne sulla crosta deteriorata colmando ogni lacuna. Poi passai delicatamente il ferro da stiro ben caldo sulla farina abbrustolendola in modo da ottenere una crosta lucida e compatta.

Spolverammo con zucchero velato. Estraemmo con delicatezza la neotorta dalla teglia. Non aveva la morbidezza desiderata ma oramai niente poteva fermarci: Albertino andò a prendere sul mio tavolo da disegno lo spruzzatore e io feci cadere sopra la torta una rugiada leggerissima di vino bianco.

Passammo alla decorazione: crema, nocciole, confetti macinati, uva passa, frutti canditi. Tre uomini in gamba quali siamo Albertino, la Pasionaria e io ci mettono poco a cavar fuori un capolavoretto ornamentale.

Infilammo le nove candeline e mettemmo la torta in ghiacciaia.

Era l'alba e la stanchezza ci pesava sulle spalle. Però Margherita era salva.

Quando, alla fine del pranzo, la torta venne in tavola, fu un successo.