

LA PIADA

di Giovanni Pascoli, in *Nuovi poemetti*

I

Il vento come un mostro ebbro mugliare udii notturno.
Errava non veduto tra i monti, e poi s'urtava al casolare

piccolo, ed in un lungo ululo acuto fuggiva ai boschi,
e poi tornava ancora più ebbro, coi suoi gridi aspri di muto.

L'udii tutta la notte, ed all'aurora, non più. Dormii.
Sognai, su la mattina, che la pace scendeva a chi lavora.

Or vedo: scende. Scende: era divina l'anima.
Il cielo tutto a terra cade col bianco polverio della rovina.

Non un'orma. Vanite anche le strade.
La terra è tutto un sol mare e onde bianche, di porche ov'erano le biade.

Resta il mio casolare unico, donde esploro in vano. Non c'è più nessuno.
E solo a me che chiamo, ecco risponde il pigolio d'un passero digiuno.

II

Sul liscio faggio danzi corra voli, Maria, lo staccio! e trepicchi giocondo,
vaporando il suo bianco alito fino, che si depone sul tuo capo biondo.

O lieve staccio, io t'amo. Il tuo destino somiglia al mio:
tener la crusca; il fiore, spargerlo puro per il tuo cammino.

E fai codesto con un tuo rumore lieto, in cadenza:
semplice ma bello per l'orecchio del pio lavoratore.

Ma triste, sotto mezzodì, per quello del viandante,
che rasenta i triti limitari del lungo paesello:

ch'ode un danzar segreto, ode tra i diti di donna sola, in ogni casa,
andare te, casalingo cembalo, che inviti lo sciame errante al tacito alveare.

III

Taci, querulo passero: t'invito. Sempre diventa il tuo gridìo più fioco:
taci: or ora imbandisco il mio convito.

Il poco è molto a chi non ha che il poco:
io sull'arola pongo, oltre i sarmenti, i gambi del granoturco, abili al fuoco.

Io li riposi già per ciò. Ma lenti sono alla fiamma:
e i canapugli spargo che la maciulla gramolò tra i denti.

Nulla gettai di quello che non largo mi rese il campo:
la mia man raccoglie anche i fuscilli per il mio letargo.

Serbo per il mio verno anche le foglie aride.

Del granturco, ecco via via mi scaldo ai gambi e dormo sulle spoglie.

Ciò che secca e che cade e che s'oblia, io lo raccolgo: ancora ciò che al cuore si stacca
triste

e che poi fa che sia morbido il sonno, il giorno che si muore.

IV

Il mio povero mucchio arde e già brilla:

pian piano appoggio su due mattoni il nero testo di porosa argilla.

Maria, nel fiore infondi l'acqua e poni il sale; dono di te, Dio;

ma pensa! l'uomo mi vende ciò che tu ci doni.

Tu n'empi i mari, e l'uomo lo dispensa nella bilancia tremula:

le ande tu ne condisci, e manca sulla mensa.

Ma tu, Maria, con le tue mani blande domi la pasta e poi l'allarghi e spiani;

ed ecco è liscia come un foglio, e grande come la luna;

e sulle aperte mani tu me l'arrecchi,

e me l'adagi molle sul testo caldo, e quindi t'allontani.

Io, la giro, e le attizzo con le molle il fuoco sotto,

fin che stride invasa dal calor mite, e si rigonfia in bolle:

e l'odore del pane empie la casa.

V

Chi picchia all'uscio? Tu forse, Aasvero,
che ancora cammini per la terra vana, arida foglia per un cimitero?

Chi picchia all'uscio? ...E fioca una campana suona... Chi suona?
Forse un vecchio prete, restato a guardia della tomba umana?

E' solo; e ancora mezzodì ripete l'Angelus,
ed a rincasare invita, morti, voi, che sottoterra ora mietete.

Socchiudo l'uscio. Antica ombra smarrita, che in cerca erri del corpo;
ultima foglia, che stridi ancora dove fu la vita;

quel vento t'ha portato alla mia soglia, vecchio ramingo,
ultima foglia morta d'albero immenso che non più germoglia?

Ma tu sei vivo: hai fame! E qui ti porta necessità. Sei vivo: soffri!
Vivo sei: piangi! Ed ecco, dunque, apro la porta:
entra fratello, che ancor io ...si, vivo.

VI

Entra, vegliardo, antico ospite: ed ecco l'azimo antico degli eroi,
che cupi sedeano all'ombra della nave in secco

(si levarono grandi sulle rupi l'aquile;
e nella macchia era tra i rovi un inquieto guaiolar di lupi...):

il pane della povertà, che trovi tu, reduce aratore, esca veloce,
che sol s'intrise all'apparir dei bovi:

il pane dell'umanità, che cuoce in mezzo a tutti, sopra l'ara,
e intorno poi si partisce in forma della croce:

il pane della libertà, che il forno sdegna venale;
cui partisci, o padre, tu, nelle più soavi ore del giorno:

ognuno in cerchio mangia le sue quadre; più, i più grandi,
e assai forse nessuno; forse n'ebbe più che assai la madre,
cui n'avanza per darne un po' per uno.

VII

Azimo santo e povero dei mesti agricoltori,
il pane del passaggio tu sei, che s'accompagna all'erbe agresti;

il pane, che, verrà tempo e nel raggio del cielo, sulla terra alma,
gli umani lavoreranno nel calendimaggio.

Che porranno quel di sugli altipiani le tende,
e nel comune attendamento l'arte ognun ciberà delle sue mani.

Ecco il gran fuoco, che s'accende al vento di primavera.
ma in disparte, gravi, sulla palma le bianche onde del mento,

parlano i vecchi di non so che schiavi d'altri e di sè:
ma sembrano parole sepolte, dei lontani avi degli avi.

Guardano poi la prole della prole seder concorde,
e, con le donne loro e i loro figli, in terra sotto il sole,
frangere in pace il pane del lavoro.

La Piè (Il pane dei poveri)

di Marino Moretti

Sotto la luce che gli batteva nel mezzo, il tagliere parve abbagliare nella scura cucina.

Cristina portò il matterello della piada, ch'era più corto e più sottile, un granatello quasi nuovo, e lo staccio mezzano: era il vaglio più rado, quello che toglieva la crusca alla farina, ma lasciava il cruschello.

La Menghinina era d'avviso che un po' di cruschello desse miglior sapore alla piada.

E poi poteva mancare il cruschello al pane dei poveri?

Ella era una donna antica, un'azdora (la massaia) della tradizione e si mostrava contrarissima alle azdore giovani che facevano della piada una pizza, un dolce qualsiasi, adoperando - le schizzinose - il puro fior di farina, gramolando e impastando col latte, lo strutto e la chiara d'uovo, aggiungendo perfino alla miscela appiccicosa quell'altra porcheriola del bicarbonato!

La piada era la piada: era pane.

Stacciava ella ritmicamente sul tagliere candido, e il vaglio leggero come una piuma nella sua mano agile pareva quasi autonomo, pareva girar su se stesso prillando, rialzandosi a ritmo da una parte o dall'altra, divenendo aereo talvolta, cantando lievemente stridulo nella danza concentrica: ma di mano in mano che la farina vagliata sfuggiva di sotto allo staccio sparpagliandoglisi a poco a poco torno torno, il canto si faceva più debole, s'attutiva, si smorzava come un passo su un tappeto, sull'erba o sulla polvere.

Ecco fatto, - disse infine la Menghinina e parve più vecchia, perché un altro po' di bianco le s'era posato sui capelli, sul corpetto, fin sulle ciglia.

Prima d'impastare, pensò al fuoco.

Per cuocere la piada occorre la fiamma, la bella fiamma caduca, la vampata, il falò.

Il grande testo rotondo, grande quanto lo staccio, deve riscaldarsi così prima che vi si adagi la pasta.

La Menghinina sa che per ottenere questa fiamma occorrono cannarelli che prendono subito, che s'incendiano con un solo fiammifero; e, oltre ai cannarelli, quelle pigne rade, vuote e leggere che si chiamano sgòbole e che son più resistenti e finiscono di cuocere la pasta quando la fiamma è caduta.

La vecchia s'appressò al camino solennemente come il sacerdote all'altare, preparò le tre pietre che dispose a triangolo sull'arola alta, sotto la cappa: erano le tre pietre affumicate che dovevano reggere il testo.

Preparò il fuoco, pigne e cannarelli, facendo una gran buca nel centro, perché poi le fiamme salissero agli orli del testo e non bruciassero in mezzo la sfoglia sottile; si pulì le mani col grembiule che aveva sotto la parananza e ritornò al suo tagliere.

Intanto la vecchia era riuscita a render la pasta più compatta sotto la gagliardia delle sue mani che parevan puntarsi sul tagliere con tutto il polso, mentre la sua persona aderiva allo sforzo ritmicamente, curvandosi, con un'ostinazione penosa che dava un leggero dondolio alla testa abbassata tanto da lasciar la povera nuca scoperta, e un piccolo tremito alle spalle.

Ecco: il più era fatto: la pasta era ben lavorata, pronta per il matterello.

La Menghinina si drizzò tutta come per togliersi l'indolenzimento di dosso: la schiena le doleva, povera vecchia.

Afferrò un coltello, divise la pasta in tre parti uguali, a occhio, per le tre sfoglie.

Ma prima di spianarle col matterello diede l'ordine alla padroncina di accendere.

La fiamma sorse subito, gaia, scoppiettante, crepitante, schiacciata dal testo; sempre nuove fiammelle ne lambivano gli orli, quasi curiose di vedere se la piada cruda era già stata distesa, un po' più piccola del testo arroventato.

Si udiva tratto tratto una sgòbola scoppiare nella fiamma, e la fanciulla aveva la sensazione dello scoppiare d'un mortaretto in lontananza per una festa di domani.

Ma ecco la Menghinina avanzare solennemente, appressarsi all'arola con le sue gote infossate di vecchia, rosse di fatica e di caldo.

Teneva sulle due palme aperte, così come si tiene una cosa ricca, la prima candida sfoglia che ricadeva floscia dalle sue mani in pieghe molli di stoffa morbida e spessa.

Con abilità sorprendente, di colpo la gettò sul testo facendovela ricadere senza una piega, perfetta.

Cristina, entusiasticamente, abbracciò la sua serva.

Mi lasci, mi lasci stare! - gridava la Menghinina divincolandosi.

Mi lasci stare quando lavoro!

Ecco, la piada si brucia!

Bisogna voltare la piada!

Mi lasci, mi lasci! -

Si sciolse in tempo da quell'abbraccio furioso: la piada non s'era bruciata, ma bisognava voltarla. Aveva fatto un po' di crosta indurendosi agli orli ed era già picchiettata di bruciaticcio; bollicine si sollevavan qua e là nel calore giusto della terracotta, si colorivan leggermente, taluna si bruciava e scoppiava.

La vecchia insinuò il coltello da cucina fra testo e piada perché questa non cuoceva troppo nel mezzo, e chinatasi, soffiò sulle sgòbole che si disfacevano ardendo senza quasi più fiamma.

D'un tratto giunse di lontano un suono strano, caratteristico, quasi lugubre, di oggetti di rame o di bandone sbattuti ritmicamente, a pause, simile al suono di una campana a martello di cui si propagasse l'eco dall'una all'altra riva, nel silenzio notturno.

Cristina si alzò spaventata.

I barchetti entrano in porto col pesce - spiegò la Menghinina.

Sente?

Devono battere la secchia; a quest'ora!

La prima piada era fatta.

Ella la ritirò col coltello, la prese poi col pollice e l'indice incalliti, che non temevano le scottature, la mostrò con orgoglio alla padroncina tenendola sollevata in alto, bella, tonda, compatta, fantastica, religiosa, miracolosa, come una grande ostia da spezzarsi nel rito domestico: la portò poi sulla credenza e la mise lì, ritta contro il muro, dietro i candelieri, perché non rinvenisse.

Si finisce di cuocere - mormorò poi con dolcezza, riprendendo il matterello.