La Panificazione a Guardia Sanframondi

Silvio Falato

Nella vita dei nostri nonni la panificazione rivestiva un ruolo di primaria importanza. Sì, perché, fino agli anni ’60 del secolo scorso, prima che si verificasse il boom economico, il pane non veniva, come oggi, preso al negozio, ma era fatto in casa da tutti, sia da quelli che appartenevano ai ceti più elevati sia dai più poveri.

E “**la fàtta de pàne**”, così si diceva, veniva ripetuta ogni otto-dieci giorni; infatti se ne consumava tanto sia perché rappresentava l’alimento principale del tempo sia perché le famiglie erano molto numerose. Ogni casa aveva il suo forno, e la sera prima del giorno della panificazione veniva prelevata la farina necessaria dall’apposito contenitore (**re sàqqwe**) e si procedeva alla stacciatura (“**se cernèva**”).

La farina setacciata veniva lasciata a riposo nella madia per tutta la notte e si preparava da parte in un grosso recipiente di creta l’ammasso per la lievitazione (**s’ammassàva re levàtə). La mattina successiva, molto prima dell’alba, si era già pronti e la madre di famiglia, aiutata** dalla figliola più grandicella, versava l’impasto della lievitazione nella madia insieme a tutta la farina e preparavano, lavorando a forza di olio di polso, la pasta per il pane (**s’ammassàva**). A lavoro ultimato, si copriva la madia con coperte e cappotti affinché l’impasto, al calduccio, lievitasse. Si accendeva intanto il forno con buona legna secca e si preparavano canestrini e tovaglioli infarinati, destinati alle panelle, che si disponevano in ordine sul tavolo. Quando la prima lievitazione era completata, si riempivano i canestrini, formando così le panelle, e si tenevano ben coperti affinché avvenisse la seconda lievitazione. Quando il forno era pronto, se ne ripuliva ben bene il fondo, tirando avanti sulla bocca tutta la brace col forcone e strofinando accuratamente col fruciandolo (**rə mùnnərə**) e s’infornavano una alla volta le panelle con la “**panàra”, la pala del fornaio. Si chiudeva quindi ben bene la bocca del forno con l’apposita porticina, preo**ccupandosi di tenere sempre ben alimentato il focherello nel finestrino laterale (**r’alləmarjéllə)**, che aveva una doppia funzione, quella di consentire il controllo delle panelle e quella di mantenere sempre stabile la temperatura del forno.

Passate due ore, quando un profumo fragrante di pane cotto si diffondeva per la casa, la mamma effettuava l’ultimo controllo dallo spioncino e, constatato dal colore che il pane era pronto (**lə pànə akkògljə**) procedeva all’ultima fase, quella di sfornare il santo e benedetto alimento quotidiano di tutta la famiglia.

La fàtt'e pànə

'Na vòt'évanə ghròssə lə famìgljə
e də pànə ognùnə s'abbəttàva;
n'asəštévənə tànta ləkkarìgljə
e lə pànə sə facèv'e 'nz'akkattàva.

Una volta erano numerose le famiglie
e di pane ognuno si saziava;
non esistevano tante leccornie
e il pane si faceva (in casa) e non si comprava.

Ogn'òttə jwòrnə, ént'a ògnə kàsa
də ggéntə bbeneštànt'o pəvərélla,
d'attrezzatùrə vədìvə ggjà 'na špàsa:
S'évən'a fa djécj'o dùdəcə panélla.

Ogni otto giorni, in ogni casa,
di gente benestante o poveretta,
di vari attrezzi vedevi una distesa:
Si dovevano preparare dieci o dodici panelle.

Rə jwòrnə prìma s'èva fàttə 'ncétta
d'àqqwa frèška e də lèna pə rə fùrnə
e la sèra màmm'e fìglja, la chjù 'nfétta,
pront'a cérnə a la faccjatòra 'ntùrnə.

Il giorno precedente era stata fatta la provvista
di acqua fresca e di legna per il forno
e la sera, madre e figlia, la più vispa e capace,
Pronte a vagliare intorno alla madia.

Vintùnə zəppəréllə də farìna
vjéngwənə prelevàt'a rə sakkònə
e, passàtə ku 'na sèta fìna fìna,
ku fatìka sə n'è ffàttə 'nə məntònə.

Ventuno zuppiere di farina
vengono prelevate dal grosso sacco
e, vagliate con uno staccio a rete sottile,
con fatica se ne è fatto un grosso mucchio.

G. DF. - S. A. per www.vesuvioweb.com

Fənùt'e cérnə, rə scjòrə nən zə tòkka,
pə' tùtta la nəttàta šta a rəpòsə,
ka la matìn'apprjéss'o chjòv'o scjòkka,
per bènə s'ann'a fa' tùttə lə kòsə.

E prìm'ankòra kə rə wàllə kànta,
ggjà tùtta la famìglja šta auzàta
e chjànə chjànə ku 'na pacjénza sànta
la fàtt'e pàn'é ggjà tùtt'ammassàta.

Sə kòprə ku kupért'e ku kappwòttə
e s'ašpétta la prìma sərəjətùra;
méntrə r'ammàssə akkumìncj'a sə fa' cjwòttə,
ku lə krùcə màma ascjògljə la fattùra.

Ent'a n'àttəmə rə fùrnə è appəccjàtə
e sə prəpàrənə salvjétt'e kanəštréllə;
r'ammàss'è n'àta vòta škupərchjàtə
e ku la pàšta sə prəpàranə panélla.

Terminata la stacciatura, la farina non si tocca (più),
per tutta la nottata sta a riposo,
ché la mattina successiva, o piove o fiocca,
per bene bisogna fare ogni cosa.

E prima ancora che il gallo canti
già tutta la famiglia sta in piedi
e piano piano con una santa pazienza
tutto l'ammasso è già ben impastato.

Si copre con coperte e con cappotti
e si aspetta la prima lievitazione;
mentre l'impasto comincia ad ingrossarsi,
con i segni di croce la nonna fa gli scongiuri.

In un attimo il forno viene acceso
e si preparano tovaglioli e canestrini;
l'impasto viene di nuovo scoperto
e con la pasta si preparano panelle.

G. DF. - S. A. per www.vesuvioweb.com

La sekònda sərəjətùra è kumplətàta
e rə fùrnə sə po' ddìcə k'è ggjà pròntə
e maméllа ku la panàra 'nfarənàta
'nfòrna, e kàccja àqqwa da la fròntə.

Panéll'e pìzzə so' ggjà tùttə pjazzàtə
e la vòqqwa də rə fùrn'è ggj'abbarràta;
r'alləmarjéllə šta bbwònə 'nkaləmàtə
e fa vədè ògnə pagnòtta bbòn'auzàta.

Méntrə sə fa pə' tùttə pələzzìglja,
sə fa rə sègn'e kròcj'e 'na prehjéra;
kakkòsa pə' magnà ognùnə pìglja
da màma kə tènə pronta la zəppjéra.

Dòj'òrə so' passàtə da la 'nfernàta
e maméllа 'n'àta vòta fa lə špìgljə:
Lə pàn'akkògljə, la kàs'è 'mprəfəmàta;
'na frahànza kə tə fa venì rə wrìgljə!

La seconda lievitazione è completata
e il forno si può dire ch'è già pronto
e la mamma con la pala infarinata
informa, e versa sudore dalla fronte.

Panelle e pizze sono già tutte piazzate
e la porta del forno è già ben chiusa;
lo spioncino sta bene infiammato
e consente di vedere ogni pagnotta bene alzata.

Mentre si fa dappertutto pulizia,
si fa il segno della croce e una preghiera;
qualcosa da mangiare ognuno prende
dalla mamma che offre prontamente la zuppiera.

Due ore sono passate dall'infornata
e la mamma di nuovo guarda attraverso lo spioncino:
Il pane è cotto, la casa è piena di profumo;
una fragranza che ti fa venire la voglia!

Fatəkòsa è štàta la jernàta,
sakrəfəkàta pə' tùtta la famìglja,
ma qwàndə wàrdə po' kèlla šfərnàta,
rənghràzj'a Dìgljə e dìcə: "E così sia!"

Faticosa è stata la giornata,
piena di sacrifici per tutta la famiglia,
ma quando guardi poi quella sfornata,
ringrazi Dio e dici: "E così sia!"