

L'età del pane



Era il tempo del vivere e del sopravvivere.

Quel forno di casa, portato a temperatura giusta dalla perizia delle donne,
era il grembo del pane.

Profumava di macchia mediterranea, di farina e di lievito.

Una famiglia costruiva la sua cordialità attorno a quel fuoco e a quell'impasto,
e guardava il gonfiarsi dorato del "pane fine", del "pane grosso", del "pane povero".

La fragranza era sempre quella: un felice incontro di profumi e di amore, di solidarietà e di festa.

Quando il pane veniva generato dal forno, iniziava la sua peregrinazione sacra.

"Questo a nonna, questo a Giovanna così le evitiamo di chiederlo passando di porta in porta.

Questo al parroco e questo al viceparroco, che gradiscano la buona volontà!

Anche il dottore è venuto a curare il nostro vecchio. Non ha certo bisogno del nostro pane.

Ma noi sappiamo dire "grazie" così.

In casa di comare ci sono tanti figli: un piccolo aiuto in pane fragrante farà certamente piacere!".

Il pane di casa, diventava il pane delle case.

Così facevano tutti, in uno scambio naturale a tal punto, che non poteva venire se non dal cuore.

Anche dopo tre giorni quel pane era ancora buono. La "pastadura" durava fino a sette.

Quando induriva, il pane, veniva utilizzato per un piatto di pasta succulento e atteso.

Era l'età del pane. Tutto prezioso fino all'ultima briciola.

Tutto sacro, a tal punto che le donne di casa ci dicevano di baciarlo

se ci cadeva per terra. Niente doveva andare perduto, niente doveva essere profanato.

Gesù stesso faceva così a suo tempo.

Oggi è sempre l'età del pane. Ma un'età decadente. Tanto se ne spreca. Molto se ne butta.

E a milioni non hanno pane.

Nelle mense si raccolgono chili e chili di pezzi. Da pattumiera.

E' meglio che l'affamato lo cerchi dentro la pattumiera piuttosto che riceverlo in mano con un sorriso?

Betlemme significa "casa del pane". Quel Bambino è "pane di vita". Gesù distribuisce il pane.

Noi siamo superiori: se non c'è pane, c'è tanto surrogato di pane per sostituirlo!