

La Schiacciata di Pasqua

“Levare il fumo alle schiacciate” non è un’operazione che tutti possono fare, bisogna essere molto abili, perché il leggero fumo (vapore) che esce dalle schiacciate appena sfornate è talmente esile e inconsistente, che davvero bisogna essere persone esperte per poterlo fare. Naturalmente la locuzione è un traslato che serve per definire le persone che riescono abilmente a destreggiarsi in tutte le situazioni. Comunque anche questo è un segno per capire che la cultura delle schiacciate pasquali era capillarmente diffusa.

Forse in molti si sono domandati, senza trovare una risposta, come mai la schiacciata di Pasqua si chiama schiacciata se poi, in effetti, è un dolce piuttosto alto, a volte anche alto come il panettone.

Per capire la cosa bisogna ancora una volta tornare indietro nel tempo, a quando nelle famiglie si osservava in maniera stretta la quaresima.

Il periodo di quaresima era costituito dai quaranta giorni che precedevano la Pasqua, durante il quale non solo non si poteva mangiare la carne, ma neppure i prodotti provenienti dagli animali; tollerato il latte, ma anche le uova erano vietate.

Non è che la differenza si notasse in maniera evidente, perché anche negli altri periodi dell’anno, le comuni mense non erano sovraccariche di vivande e la carne non si mangiava mai, tanto che si diceva che per i poveri era sempre quaresima.

Fatto sta che, comunque, le galline le

uova le facevano anche in quaresima e, specialmente nelle case dei contadini, visto che non si potevano mangiare, le uova si ammucchiavano.

La tradizione vuole che sia per questo motivo che, qualche giorno prima di Pasqua, queste uova venissero utilizzate per fare dei dolci pasquali e che quindi venissero schiacciate.

E siccome, di uova, ne venivano schiacciate davvero tante, il dolce in questione prese il nome di schiacciata. L’Artusi chiama la schiacciata di Pasqua “Schiacciata alla Livornese” e crediamo che l’appellativo possa essere giusto per vari motivi. Intanto Pellegrino Artusi, da giovane, aveva soggiornato per alcuni anni a Livorno, entrando in contatto, con usi e costumi locali.

Inoltre la schiacciata di Pasqua è tipica soprattutto delle zone di costa della Toscana granducale (da Montenero a San Rossore comprendendo Livorno e Pisa) e si spinge però anche nell’entroterra seguendo il percorso dei navicelli fino a Pontedera, a Santa Croce, a Fucecchio, ma più in là non va. A Firenze la schiacciata alla fiorentina è un altro dolce e nella Valdelsa, fino a Siena della schiacciata con l’anice non ne hanno mai sentito parlare.

Per questo pensiamo quindi che sia proprio vero che l’origine della schiacciata possa essere livornese e che sia stata esportata proprio sulla rotta dei navicelli che risalivano da Livorno il canale omonimo e poi l’Arno fino al “porto” di Santa Croce”, per trasportare lungo la via d’acqua le merci che potevano essere acquistate sulla grande piazza commerciale di Livorno.

Del resto il basso Valdarno, proprio per questo, si sente culturalmente legato alla città labronica, che per secoli e decenni è stata, molto più di Pisa, il punto di riferimento per le necessità commerciali delle zone interne.

La cucina toscana, si è sempre detto, è una cucina che si basa sul pane, e anche la schiacciata è un dolce di pane, un dolce che si faceva con gli ingredienti che c'erano in ogni casa, o almeno in ogni casa di contadino. In ogni casa c'era sempre il lievito. Ma non il lievito di birra, quello che si compra al supermercato, ma il lievito naturale, il panetto tolto dalla massa della pasta lievitata dell'ultima infornata che veniva conservato al fresco fra la farina in fondo alla madia e che costituiva il punto di partenza per la prossima infornata di pane. Il lievito era preziosissimo, perché costituiva una continuità, era come se il pane che ogni volta si mangiava avesse dentro di sé il sigillo dei microorganismi del pane dei propri avi. In casa c'era la farina, la farina che di volta in volta si andava a macinare al mulino e che era una farina grezza, granulosa di semolino, ma profumatissima. In casa c'erano le uova, tante uova, tutte le uova che la massaia aveva conservato durante la quaresima. In casa non c'era né lo zucchero né l'anice, bisognava comprarli a bottega e molto probabilmente venivano proprio da Livorno.

Per fare le schiacciate ci volevano giorni di attesa e di lavoro, perché, per farle venire più soffici possibile si impastavano e si facevano lievitare a più riprese. Si partiva da quel pezzettino di pasta che si teneva nella madia in mezzo alla farina e si cominciava ad impastarlo con altra farina, poi si metteva a lievitare e si aggiungevano alcune uova e poi si impastava e poi ancora uova e altra lievitazione e poi ancora uova, zucchero e semi di anice schiacciati e ancora lievitazione. Bisognava alzarsi anche la notte, perché quando la pasta era lievitata, bisognava impastarla con altra farina.

Di schiacciate se ne facevano tante in casa e ogni massaia aveva il suo segreto.

Le schiacciate si "incignavano" il giorno di Pasqua dopo che erano state sciolte le campane; prima non si potevano mangiare, perché era sempre quaresima; era però una sofferenza grande averle lì e non poterle assaggiare. Le schiacciate infatti venivano lavorate all'inizio della settimana santa e venivano cotte nel forno del pane il giovedì o il venerdì santo. Il profumo che si spandeva in giro durante queste cotture era una cosa indicibile, era irresistibile; le schiacciate poi venivano riportate a casa,

sformate dai contenitori di metallo in cui erano state cotte e venivano poi riposte in una stanza fresca e di poco transito, per non indurre in tentazione i componenti del nucleo familiare.

Nei paesi, chi non disponeva di un forno, doveva prenotarsi al forno "pubblico" per la cottura. Venivano presi dei veri e propri appuntamenti. Dall'ora tale all'ora tale del giorno tale; bisognava esser pronti con le teglie per portare le schiacciate a cuocere. Le donne si incontravano tutte davanti al forno e facevano i confronti, specialmente quando venivano sformate e anche a occhio si poteva valutare il grado di lievitazione di ciascuna.

Questo perché la lievitazione, oltre che ad essere influenzata dalle caratteristiche della farina era anche condizionata dalle varie fasi di manipolazione dell'impasto e quindi in base all'altezza della schiacciata in maniera empirica si poteva valutare l'impegno della massaia.

Quando poi finalmente il giorno di Pasqua si assaggiava la schiacciata era tutto un parlare e dare giudizi, se era soffice, se era lievitata, profumata ecc. ecc. C'era poi una grande curiosità per sapere come erano riuscite le prove degli altri, ma non era un problema, perché una schiacciata spesso rappresentava proprio il regalo di Pasqua che una famiglia faceva ad un'altra famiglia, ma che veniva contraccambiato con un'altra schiacciata. I bambini e i ragazzi poi facevano il giro di parenti e conoscenti proprio con l'intenzione di assaggiarle tutte.

A volte oggi ci capita di trovare al supermercato o dal panettiere le schiacciate nel sacchetto di plastica trasparente, con l'etichetta del produttore, con la lista degli ingredienti e allora, con la nostalgia dei tempi passati che ci attanaglia, ne compriamo una, in barba a tutte le colombe, e la portiamo a casa, ma spesso poi non la riconosciamo, né nella forma, né nelle dimensioni e quando si apre è diversa anche la grana della pasta, anche il profumo.

Le schiacciate di quando eravamo ragazzi erano ruvide asciutte, cristalline, non erano arrendevoli e mollicce come quelle di oggi.

È la farina che non è più quella di allora. Oggi si usano farine più fini, classificate 00, ma senza nerbo, senza forza e allora la nostra schiacciata diventa una sfoglia da signorine e non un pezzo di virile energia. PITINGHI