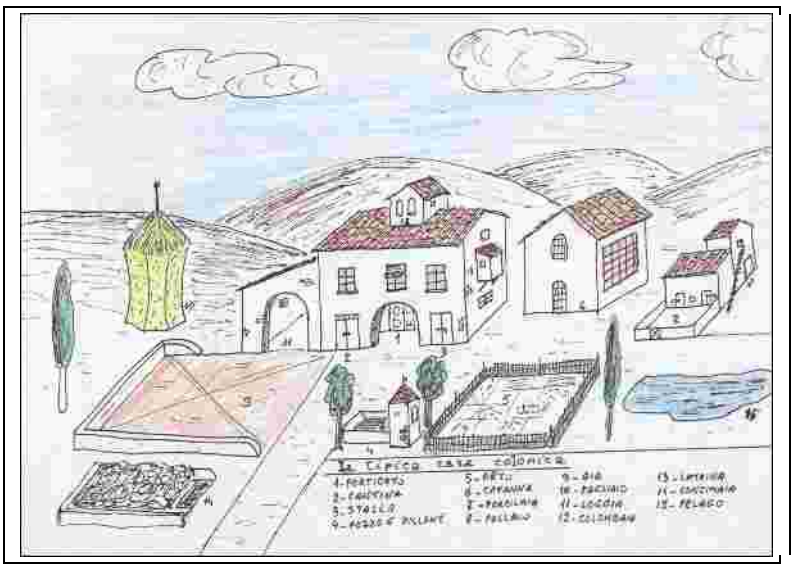
Rino Salvestrini

In campagna come una volta



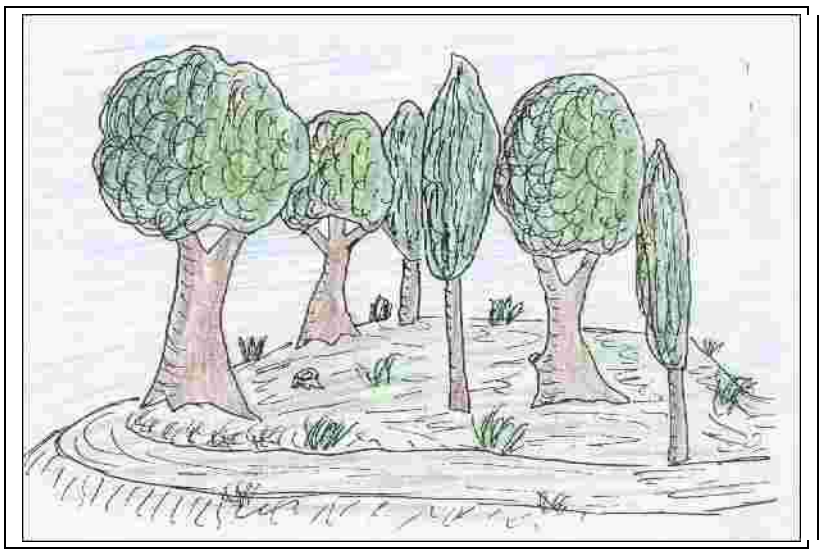
Vieni, c'è una strada nel bosco

Introduzione

Rispetta il bosco. Non andare nel bosco a prendere quel che ti pare e soprattutto non abbandonarci le cose che non ti servono più.

Non accendere il fuoco, perché con un pezzettino di legno potresti distruggere migliaia di grossi alberi. Godi del bosco: della sua aria ricca di ossigeno, del suo fresco, dei suoi colori che variano con le stagioni, dei suoi profumi, della sua pace. Ti chiediamo troppo?

Questi pochi disegni con le didascalie raccontano la storia dei nostri boschi, come erano migliaia di anni fa al tempo dei nostri antenati, così come erano ancora cinquant'anni fa al tempo dei nostri nonni. La conoscenza della storia ci porterà a conservare i boschi anche per i nostri figli e pronipoti. Grazie.



Il bosco folto

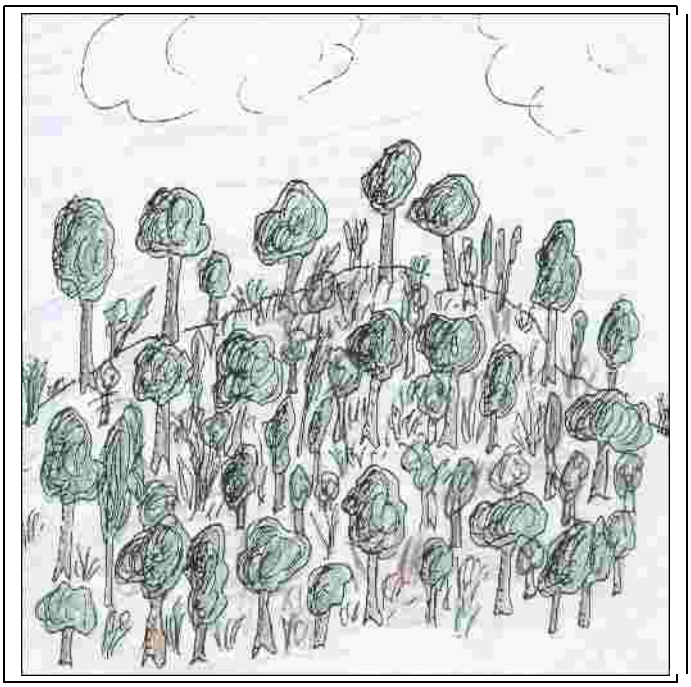
Si può chiamare *bosco, selva, foresta, boscaglia, macchia, albereto, giungla, parco,* o più specificatamente *pineta, pioppeta*, *castagneto, faggeta* secondo le piante che prevalgono.

Dalle nostre parti si chiama comunemente *bosco,* ed è ricco di querce. lecci, corbezzoli, castagni, pini, gatteri, sorbi, agrifogli, scope, ginestre, ginepri, tassi e anche rovi, vitalbe, rose selvatiche, ornielli e altre centinaia di specie della flora mediterranea.

I nostri boschi non sono a fustaia, ma cedui, cioè ogni dieci anni hanno bisogno di essere tagliati. E così l'uomo ha sempre fatto secondo usanze tramandate di padre in figlio prima e con severe leggi del Comune nel Medio Evo e dopo. Molti boschi erano comunali e tutti potevano prendere i suoi frutti e la legna, seguendo rigorose regole e pagando una gabella.

Anche oggi i boschi sono tornati importanti perciò molto protetti, perché danno ossigeno e con l'inquinamento delle macchine, della fabbriche e delle case, ce n'è veramente un bisogno notevole.

Si ritorna al bosco per funghi o per altro, anche alla ricerca di pace, di tranquillità necessaria quanto l'ossigeno.



Il bosco stipato

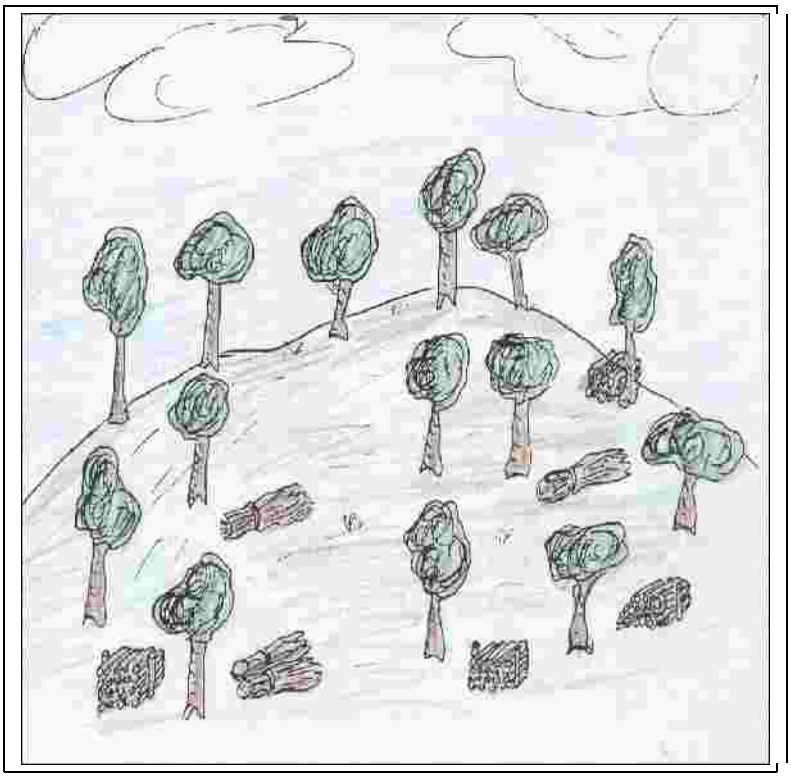
Il boscaiolo stipava il bosco folto, lo ripuliva togliendo le piante del sottobosco, tagliava i polloni e abbatteva le piante grandi per

svecchiare o per diradare, lasciando con sapiente cura le piante che avrebbero mantenuto il bosco nel suo nuovo butto.

Si formavano i frasconi (fascine), le cataste di legna per bruciare, i pali per le vigne, il legname per costruzione, la legna per fare il carbone.

In uno spiazzo circolare i boscaioli ammucchiavano la legna con molta cura, poi coprivano il monte con la terra e accendevano il fuoco all'interno, fuoco che non doveva far fiamma per carbonizzare il legname.

Un boscaiolo, a turno sorvegliava la carbonaia anche di notte, perché se questa prendeva aria da una falla nella fiancata. il legno sarebbe diventato solo cenere. Così nascevano il carbone, la brace, la carbonella, e anche la polvere (sinigio) veniva utilizzata.

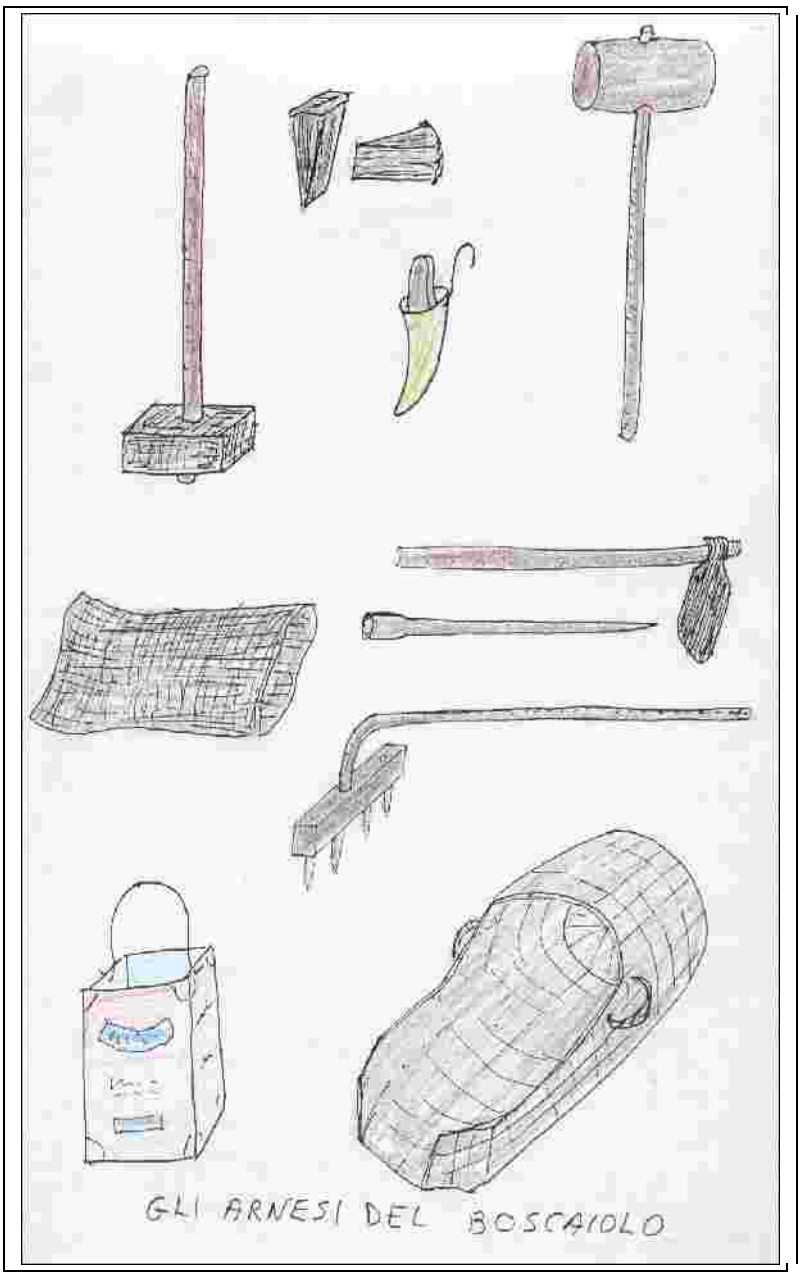


Il boscaiolo

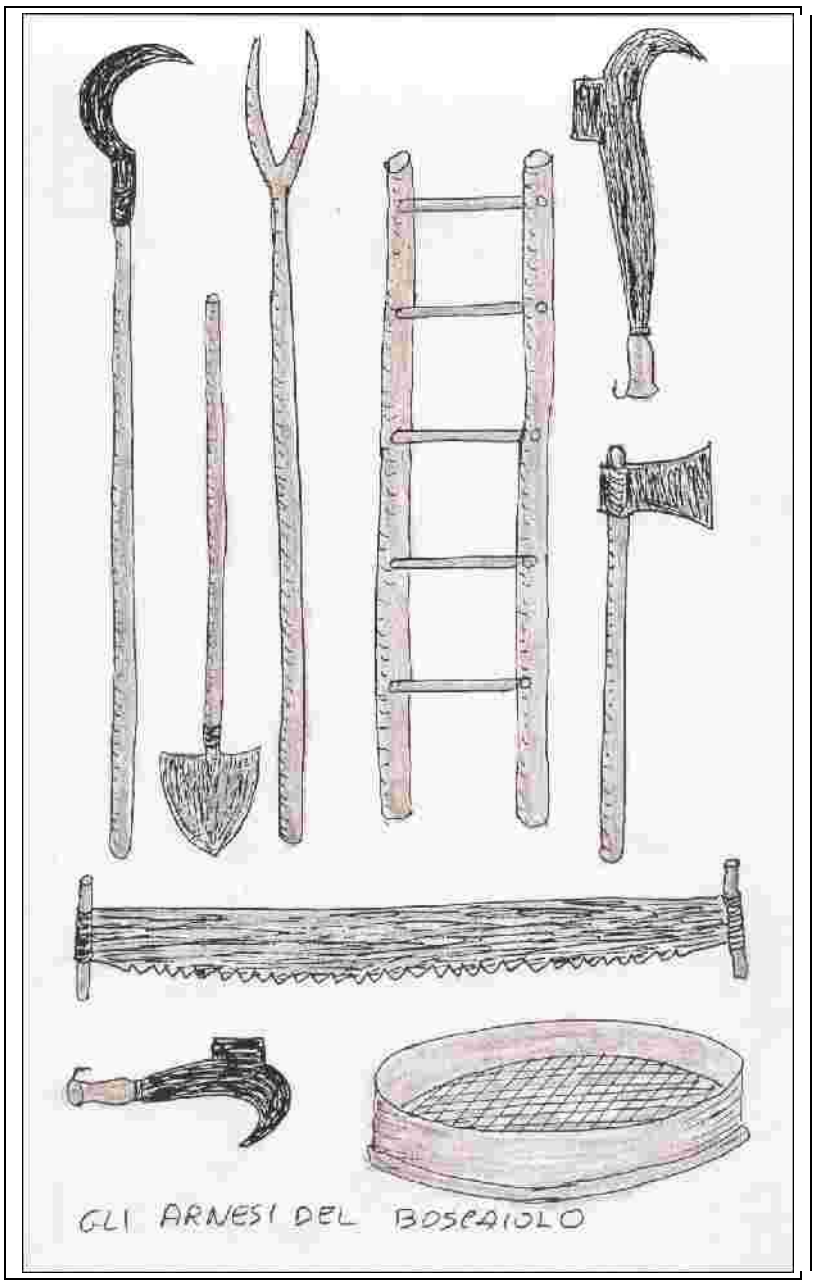
Il boscaiolo era il custode, il coltivatore del bosco. Costruiva la sua capanna con grossi pali ben piantati, la rivestiva con le frasche e infine la ricopriva con le pellicce di terra.

Ci dormiva, ci si riparava dalle intemperie, ci mangiava, se fuori faceva freddo o pioveva; ci mangiava spesso la polenta gialla o la polenta dolce che faceva da sé e condiva con un po' d'aringa. Questo perché non sempre poteva tornare a casa e allora passava la settimana nel bosco cercando di avere di che sopravvivere. Si racconta che i più poveri attaccavano l'aringa nella capanna e a turno ci fregavano le fette di polenta per insaporirla un po'.

Il boscaiolo non aveva molti arnesi, ma aveva bisogno soprattutto di molta forza perché erano strumenti manuali: *il forchicchio, la roncola e il pennato col manico lungo* per tagliare le macchie di rovi o di spino, *la scure e il segone* per abbattere gli alberi, *la scala* per metter su e per controllare la carbonaia, *il vaglio* per levare il sinigio alla brace, *le balle* per metterci il carbone.



Il mazzuolo di ferro, i cunei, la pietra per affilare, il mazzuolo di legno, la balla, la zappa, la punta, il rastrello, la stagna, il raccogli- carbone.



La roncola col manico lungo, la pala, il forchicchio, la scala, il pennato lungo, la scure, il segone, il pennato, il vaglio.,

Il mulo

Il mulo era (perché oggi non si trova quasi più) un incrocio fra un asino e una cavalla e di questi aveva le doti: la frugalità e la resistenza di un asino, la forza e la statura del cavallo; aggiungendo poi un grande senso dell'equilibrio tutto suo.

Era il mezzo di trasporto del boscaiolo per smacchiare la legna. cioè per portarla sulla soma, dall'interno del bosco alla strada dove poi passava il barrocciaio a caricare.

Questo animale è entrato nella storia quale mezzo per trasportare le armi sulla montagna in tempo di guerra, ma è più giusto ricordano per il suo insostituibile lavoro nel bosco.

Oggi è quasi scomparso e comunque per il trasporto delle legna nel bosco si usano mezze meccanici che però hanno bisogno di tracciati nel bosco.

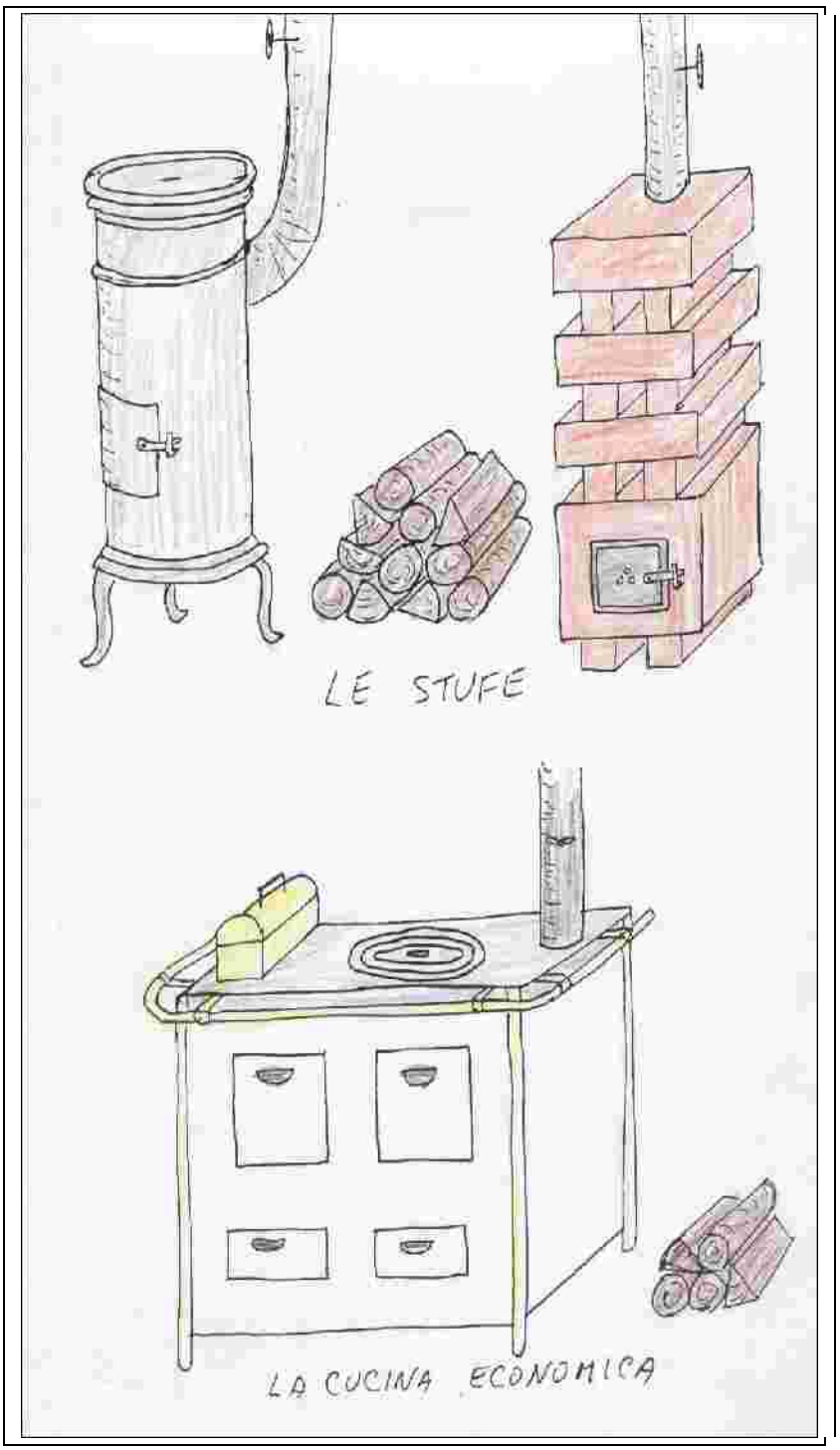
Legna da ardere

Il bosco era indispensabile soprattutto per l'energia che si poteva ricavare dalla combustione del suo legname.

I pezzi della catasta, dimezzati con la sega e squartati con la scure, si bruciavano nelle stufe di ghisa o di laterizio che riscaldavano le case, le scuole e gli uffici dei paesi e delle città.

Si alimentava anche la cucina economica che era in ogni cucina per riscaldare la casa, per cuocere i cibi e avere sempre l'acqua calda per lavarsi.

Sia le stufe che la cucina economica si accendevano con un po' di carta o una pina secca e qualche fuscello o scaglia di legno. quando aveva preso si mettevano i pezzi della catasta che davano molto calore specialmente se erano di quercia.


LE STUFE
LA CUCINA ECONOMICA

Le fornaci

Fino a pochi anni fa, le fornaci erano molto piccole e numerose, tutte a livello artigianale.

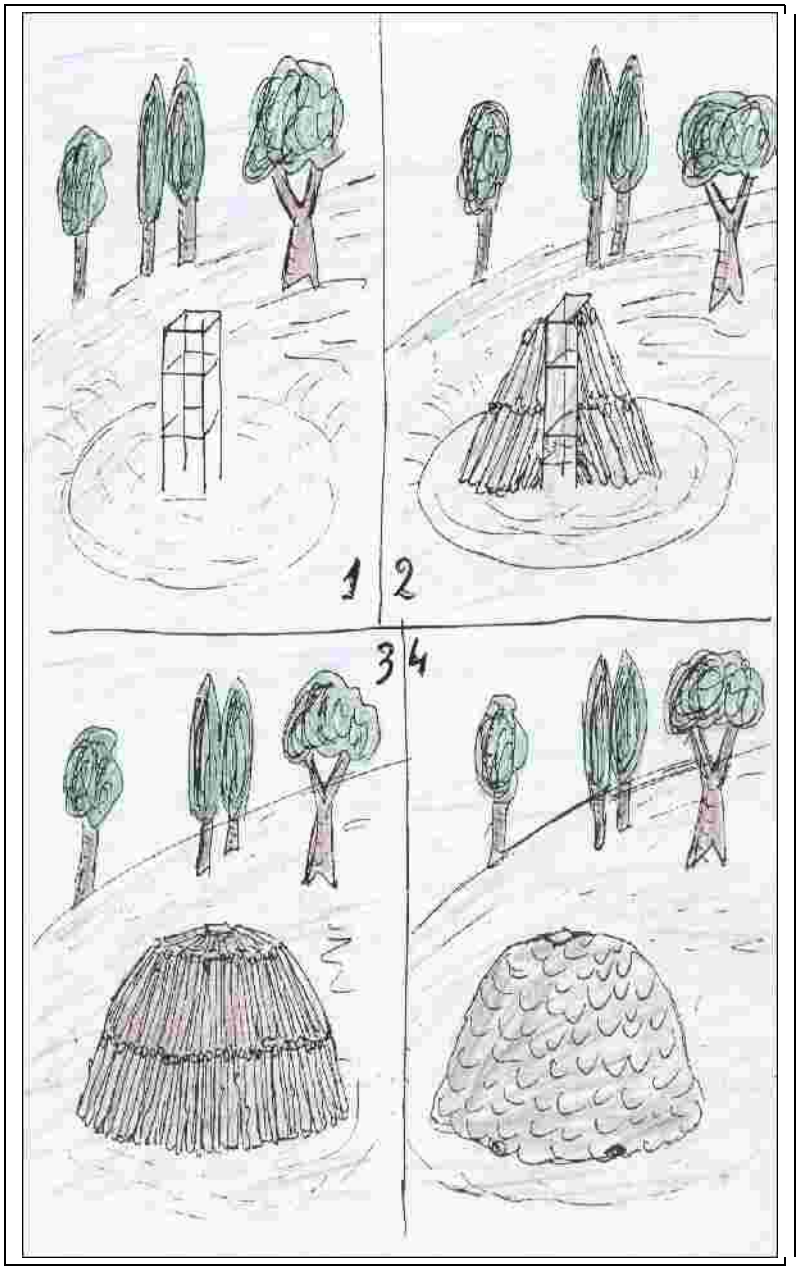
Le fornaci di mattoni e tegole si trovavano nel bosco o vicine al bosco: una buca in terra rivestita di mattoni refrattari sopra un ciglione e poi un tunnel ai piedi del ciglio che entrava nel forno e dal quale si faceva fuoco.

Intorno un piazzale per i frasconi, per i mattoni a seccare e per le pile di materiale cotto.

Simili erano le fornaci di orci, coppi e altro materiale in laterizio, anche se più rare delle prime e simili erano anche le fornaci dove si cuocevano le pietre per fare la calce, quella calce viva che si spengeva con l'acqua e si univa alla sabbia per fare la malta per murare.

Anche le fornaci di vetro si facevano nei boschi, perché era più facile trasportare la silice che non la grande quantità di legna che era necessaria per fondere il vetro.

La carbonaia

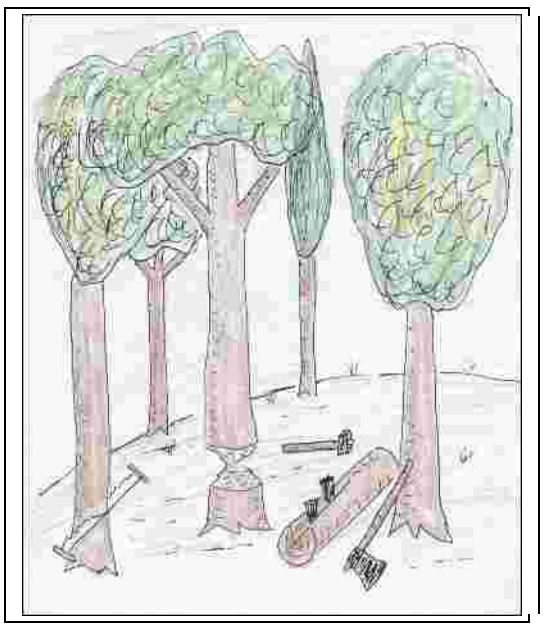


Il legname da costruzione

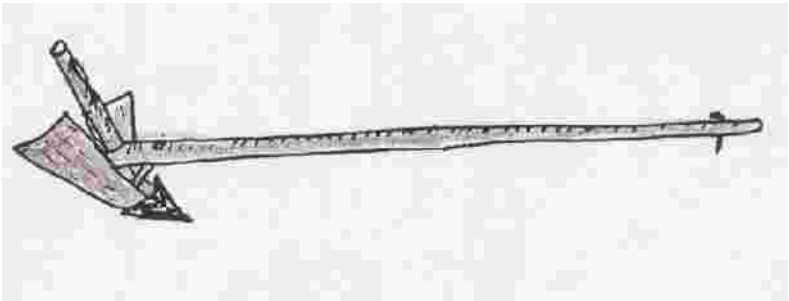
Gli alberi più grossi (abete, pino, quercia, rovere, castagno, pioppo e cipresso in particolare) si abbattevano con la scure o col segone, poi si trasportavano alla segheria. Il legname si usava molto più di oggi, non soltanto per costruire i mobili di casa.

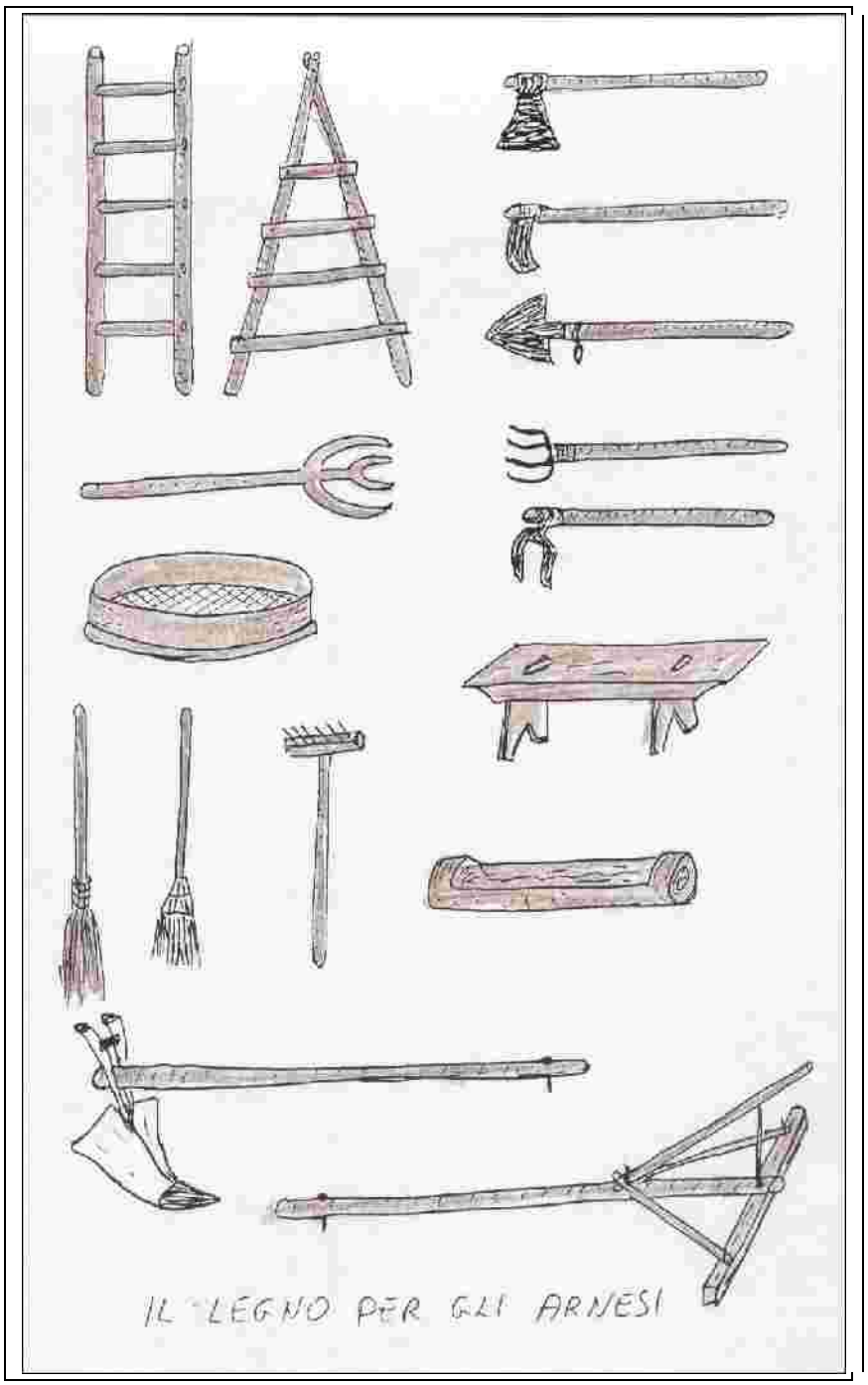
Tutti i recipienti che stavano in cantina e quasi tutti gli arnesi per lavorare sia in campagna che nelle botteghe artigiane erano interamente o parzialmente di legno. I tetti e i solai delle case avevano bisogno delle travi e dei travicelli, senza contare le impalcature per tirar su gli edifici che erano necessarie ai muratori. I mezzi di trasporto erano di legno: la carriola, il carretto, il carro colonico, il barroccio e il calesse.

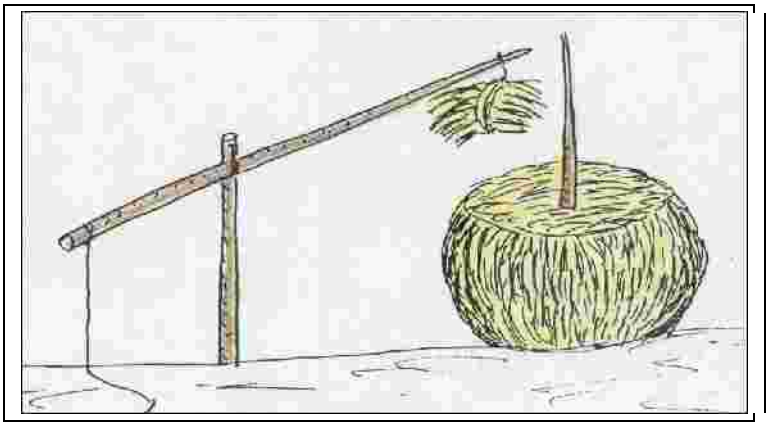
Fin dall'antichità i mezzi che andavano per mare erano di legno, dalle piccole barche alle grandi navi a vela. Si costruivano in legno le capanne e anche i ponti. La vite non sta in piedi da sola, quindi o stava in filari fra i "chioppi" quali sostegni vivi, oppure nelle vigne con i pali di castagno, dritti, resistenti e duraturi se la parte interrata veniva un po' bruciacchiata.

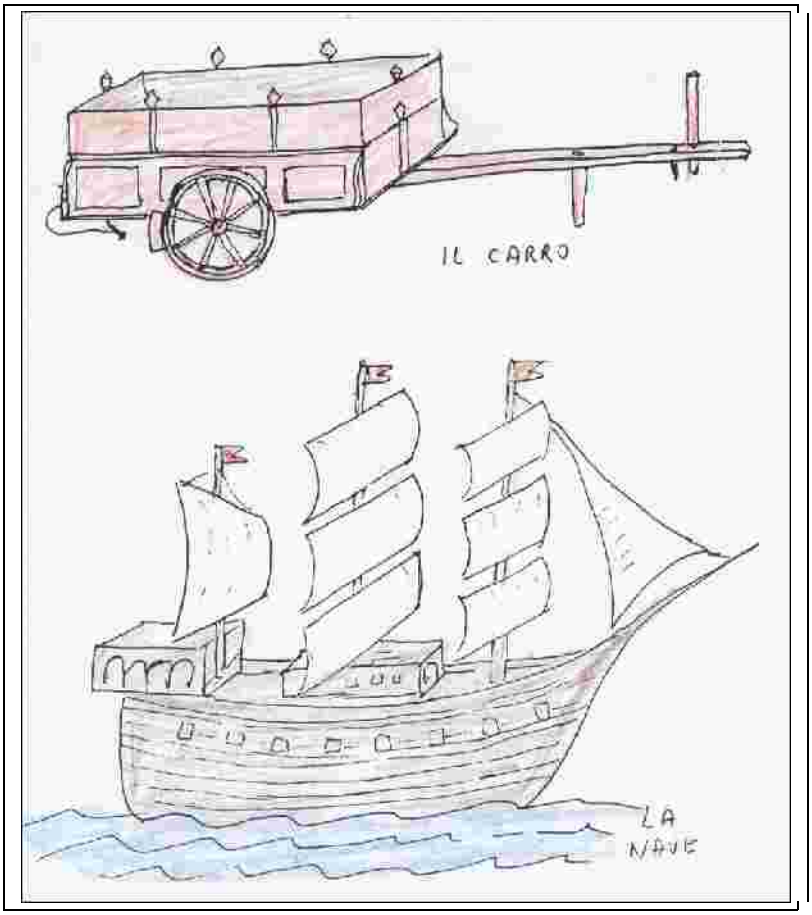


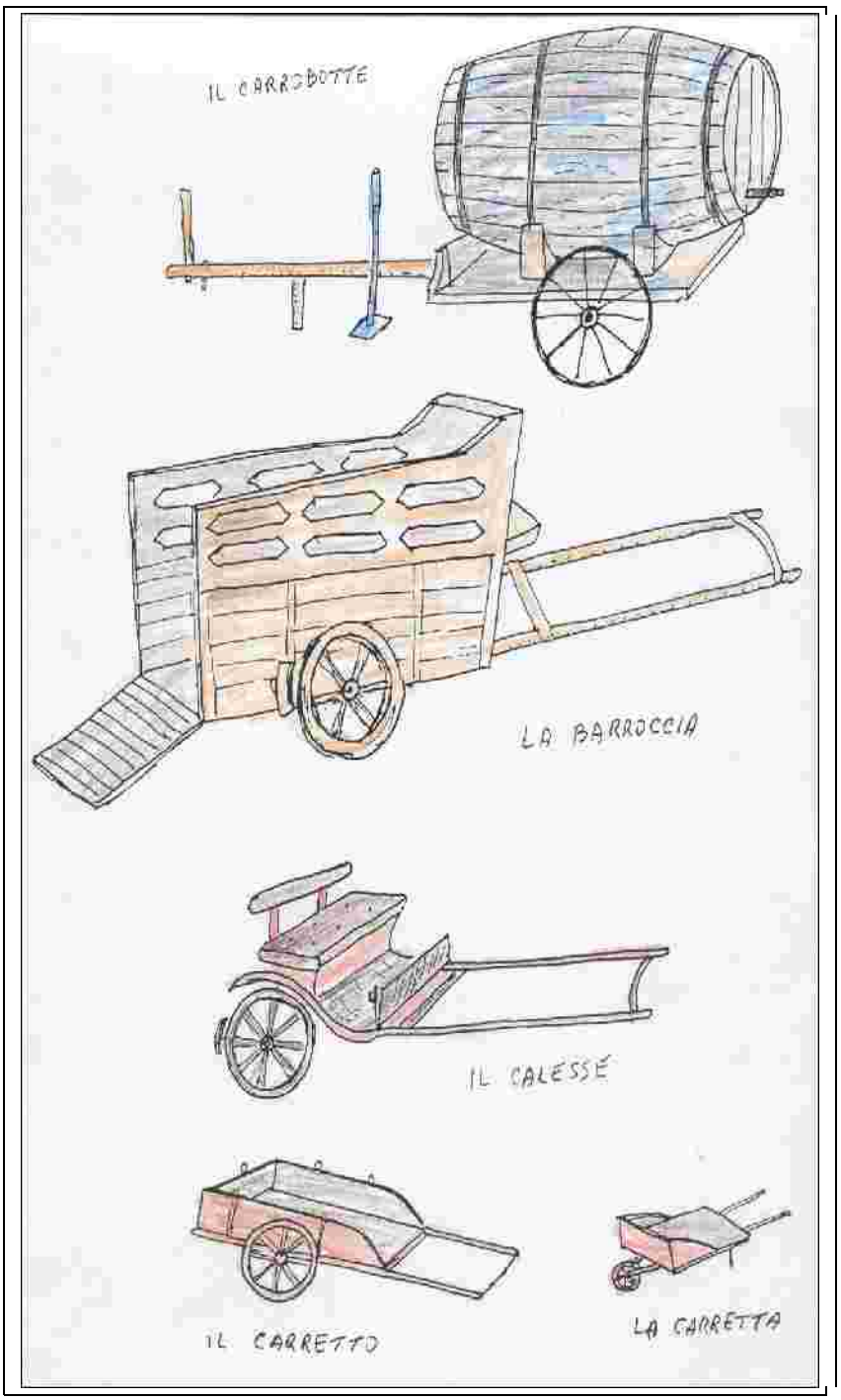
IN CASA
IN CANTINA




IL LEGNO PER GLI ARNESI



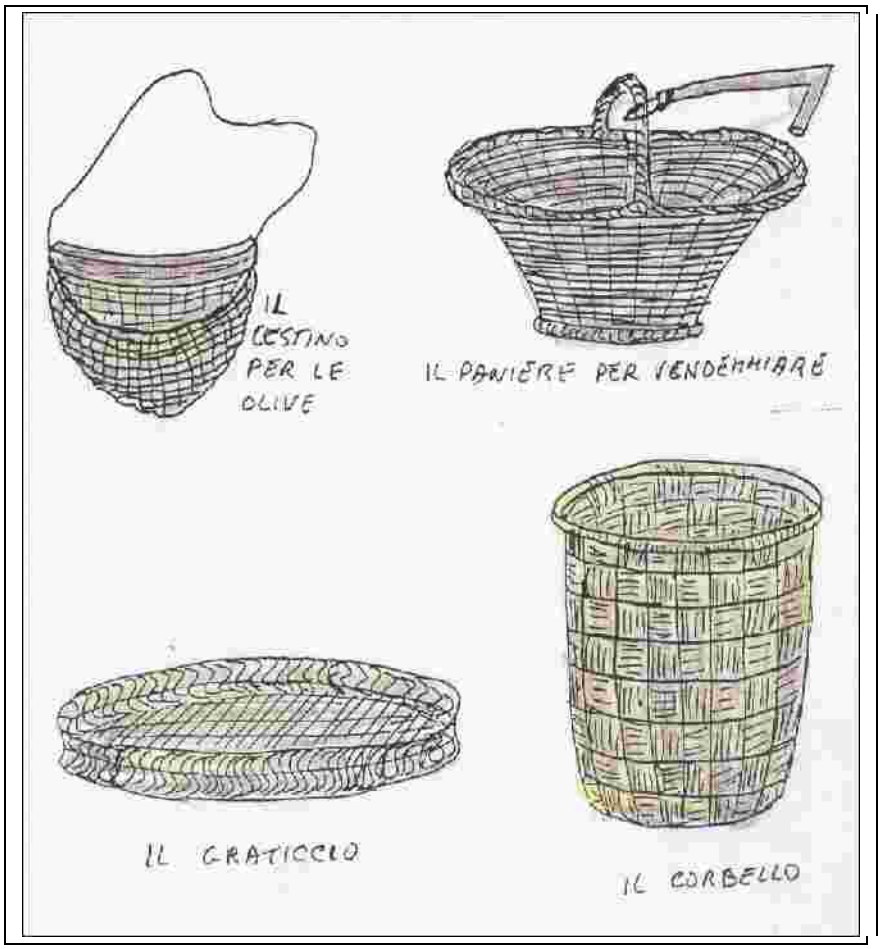

IL CARRO
LA NAVE


IL CARROBOTTE
LA BARROCCIA
IL CALESSE
IL CARRETTO
LA CARRETTA

Per intrecciare

Nel bosco crescono spontaneamente le piante più varie e fra queste si arrampica la vitalba con le sue lunghe corde come liane nella foresta. Si usava per intrecciare i graticci, recipienti allungati e bassi, usati per mettere frutta, pomodori e altro. Con i pali del castagno, sapientemente strisciati, si costruivano i corbelli e corbellini, quali recipienti per trasportare le merci più varie, anche la calce e il carbone, non dimenticando i venditori ambulanti che a piedi e con il corbello a zaino percorrevano le campagne.

Con i sanguinelli e i vinchi si facevano i panieri di ogni misura.



I funghi

Molta gente ancora va nel bosco, ma solo al tempo dei funghi, non per necessità nutritive come una volta, ma per bisogno di stare a contatto della natura, in un luogo non urbanizzato.

Però i funghi bisogna tagliarli lasciando le radici attaccate al terreno e quindi al micelio che darà ancora funghi; bisogna pulirli nel bosco lasciando cadere le spore; non bisogna assolutamente raschiare il terreno; non si devono sciupare i funghi non mangerecci e infine bisogna raccogliere soltanto i funghi che si conoscono per non prendersi un'intossicazione o anche peggio.

Re dei funghi è il porcino o moreccio se del cerro, ma sono ottimi anche le penneggiole, gli ovoli, i lardaioli bianchi e rossi, i giallerini, i pettinini, i leccini, le bubbole e anche la ditola e le rosselle. Infine i profumatissimi cimballi che vengono all'inizio dell'inverno in luoghi che pochi conoscono e non lo dicono ad altri.

Non è male andare per funghi nei boschi, ma soprattutto non bisogna lasciarci immondizie, oggetti di plastica e inoltre bisogna lasciare le automobili sulle strade principali e non entrare nelle viottole interne.

Le pine e le ghiande e altri frutti

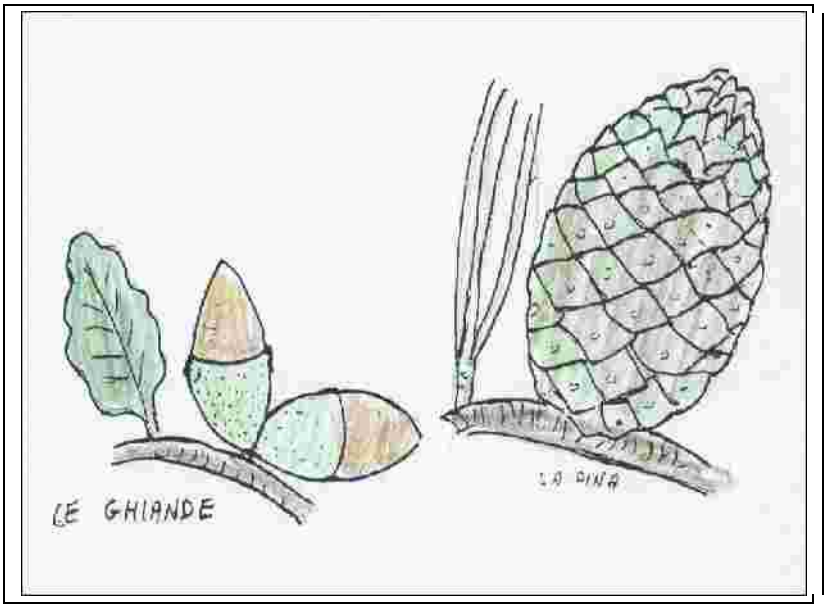
Le pine si coglievano ancora chiuse, perché i pinoli non si potevano raccogliere nel bosco; a casa si mettevano al fuoco per farle aprire e togliere i pinoli. Tolti dal guscio, i pinoli, si mangiavano e si usavano anche per guarnire il castagnaccio e i dolci fatti in casa come il ciambellone per le feste grosse.

Anche le pine usate per fare il carretto con una canna, quando il balocco era venuto a noia, venivano aperte per prendere i pinoli.

Le ghiande erano un alimento ricercato per i maiali che si portavano nel bosco a pascolare sotto le querce e i lecci; sennò si andava a raccogliere questi frutti per poi macinarli e dare la nutriente farina agli animali, in particolare nella broda dei maiali.

Il proprietario del bosco ne era geloso quasi come delle castagne e guai andare a raccoglierle o portarci i maiali!

La ricerca dei prodotti del bosco occupava le giornate fra l'autunno e l'inverno, ma qualcosa si trovava anche in primavera, come gli asparagi e poi le fragole e in certe annate anche i funghi (il buon fungo fra maggio e giugno).

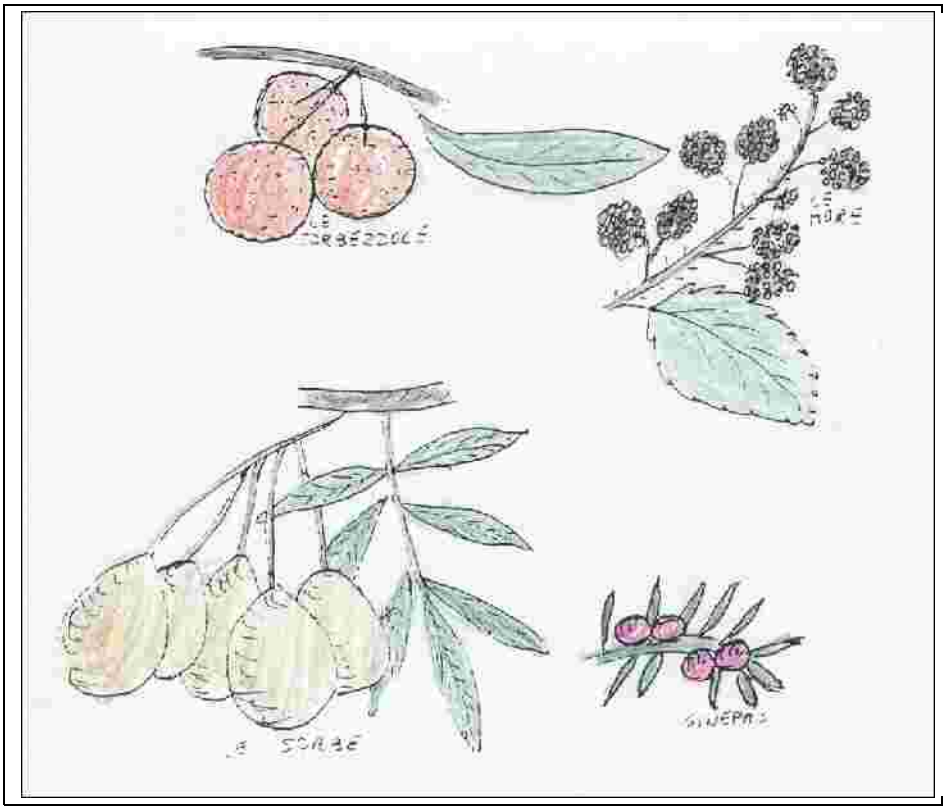


Altri frutti

Ci sono altri frutti che il bosco produce spontaneamente, frutti che nessuno più raccoglie, ma un tempo tutto ciò che era commestibile veniva preso. Le more che i rovi producono in grande quantità erano ricercate non solo da mangiare appena mature, ma anche per farci una buona marmellata da consumare in inverno. Si mangiavano anche le corbezzole quando erano molto mature e quindi morbide, così come le sorbe, specialmente se uno aveva la diarrea.

Le coccole di ginepro erano usate per certe pietanze, per decotti medicinali con altre piante e per mettere nei liquori. Ancora ricercate le pine per i pinoli da mettere nel pesto o nei dolci

Un tempo erano preziose anche le ghiande per ingrassare i maiali, ora sono cibo dei cinghiali che la notte scorrazzano nei boschi.



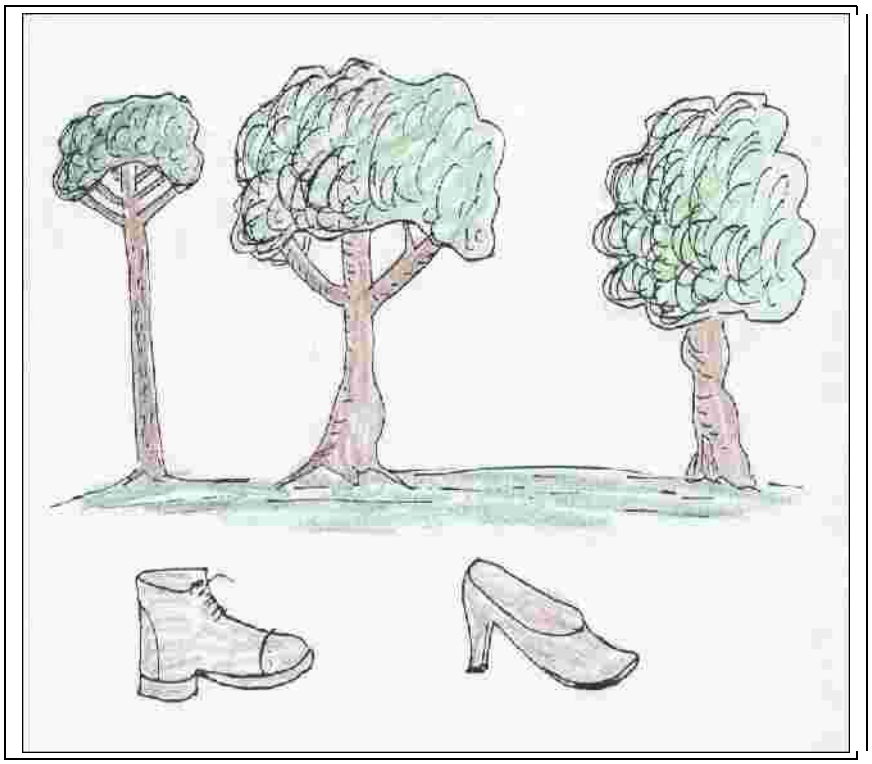
Il tannino

Non tutti sanno che per conciare la pelle degli animali per preparare scarpe, borse, cinture e quant'altro di cuoio, ci sono due modi con due materie diverse:

1) Il moderno uso del cromo che poi resta anche nei fanghi dei depuratori e va a inquinare spesso le falde acquifere.

2) I1 vecchio tannino che si ricava dalla corteccia di alcuni alberi del bosco e cioè il pino, il castagno e soprattutto la quercia, una sostanza naturale che non inquina.

Ricordiamo che i boschi di Montaione si trovano vicini alla zona del cuoio di Ponte a Egola, Fucecchio e Santa Croce.



Gli animali selvatici

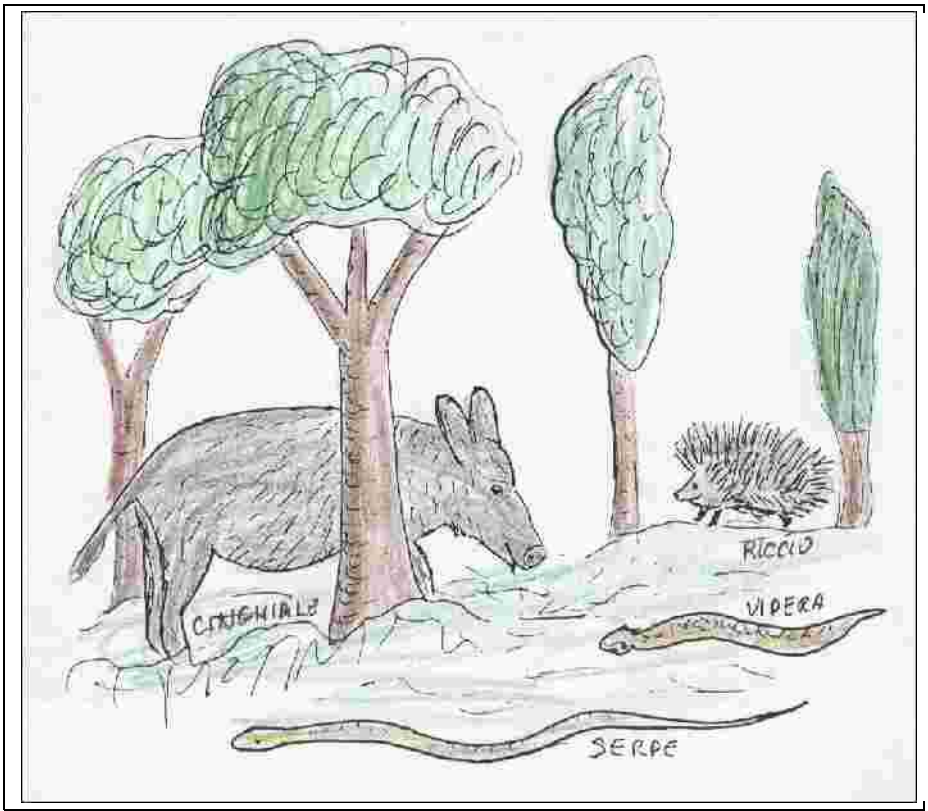
Molti animali vivono nel bosco non soltanto perché ci trovano il

cibo, ma anche perché è un rifugio per nascondersi e sopravvivere, specialmente dal fucile del cacciatore.

Il cinghiale è il re del bosco, ma ci vivono anche altri mammiferi come il tasso ora abbastanza raro, l'istrice aculeato, il riccio o spinoso, la furba volpe, la lepre, la feroce donnola, lo scoiattolo con la coda più grande del resto del corpo e la cieca talpa.

Fra gli uccelli il fagiano, la tortora, il merlo, la crestata upupa, la poiana, la cornacchia, il pettirosso, il luì, il cuculo e tante altre specie.

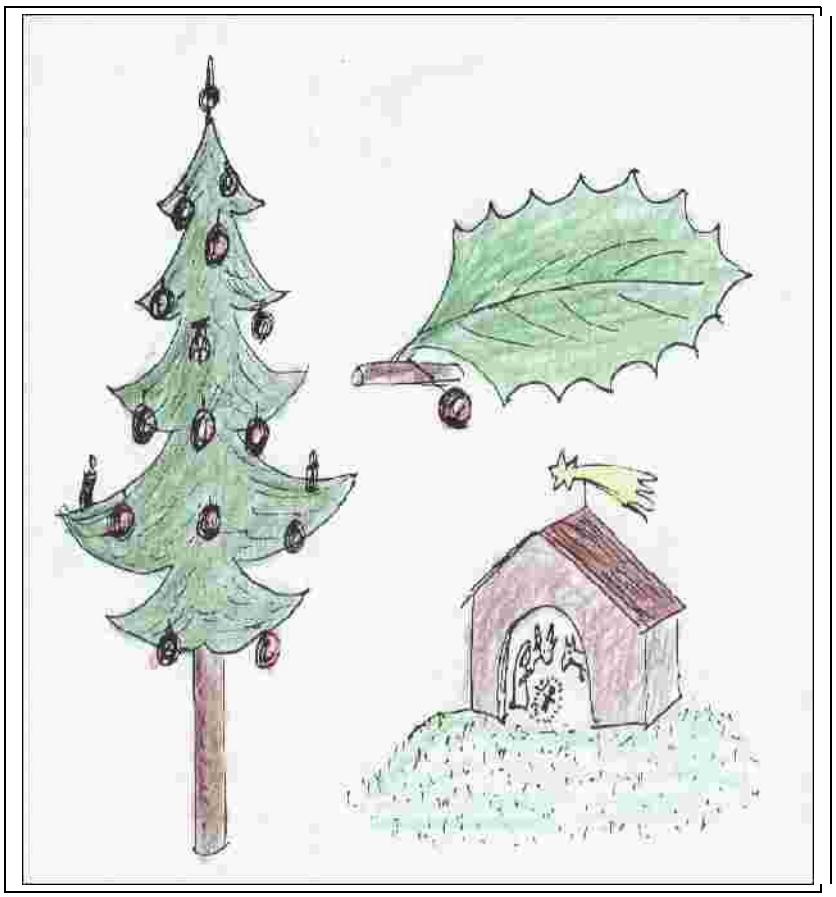
Per terra poi è un brulicare di animali più o meno piccoli che vivono qui indisturbati perché il terreno non viene smosso per la lavorazione: le innocue serpi, le pericolose vipere, gli orbettini, i rospi, le lucertole, i ramarri, i tafani, le lumache, le farfalle ecc. ecc. in un ecosistema meraviglioso.



Per Natale

Il bosco donava alla povera gente anche il materiale per abbellire e non solo per soddisfare le necessità primarie. Per esempio a Natale i ragazzi andavano (oggi è proibito) a cercare la borraccina (muschio) per fare la capannuccia (presepe) secondo la ricostruzione francescana.

Si cercava anche un abete o un pino per fare l'albero di Natale, e per adornare la casa si coglieva anche il vischio coi pallini bianchi che cresceva parassita su alcune piante; così come l'agrifoglio con i pallini rossi e se non si trovava ci si accontentava di altre due piante coi pallini rossi: il pungitopo e il libo (tasso).



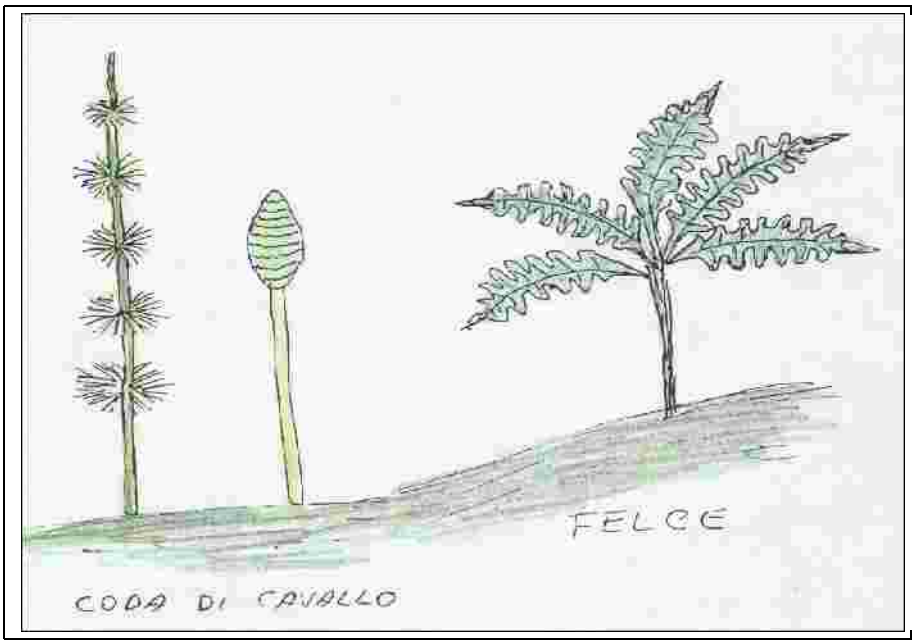
Milioni di anni fa

Il genere umano è sulla terra da poco più di due milioni e mezzo di anni fa, ma nel bosco possiamo trovare piante ben più antiche e che sono rimaste come al tempo) dell'origine.

Tutti conoscono una pianticella verde che cresce nei luoghi umidi del bosco, si chiama *equiseto* ma è più nota come *coda di cavallo,* ebbene questa pianta, in misura un po' ridotta, era sulla terra oltre 200 milioni di anni fa.

Ancor più comune nel sottobosco è la *felce* che spesso copre larghe zone formando un folto fogliame: questa pianta è ancor più antica perché era presente nel carbonifero cioè qualcosa come 350 milioni di anni fa.

Felci fossili si trovano sul poggio di Iano.



La Selva di Camporena

Dal 1300 al 1500 i Comuni di Montaione, San Miniato, Volterra, Castelfiorentino e San Gimignano si contesero la Selva di Camporena (un bosco) ancor più grande di quello di ora, che si estendeva da Montaione a Castelfalfi, da Camporena a Montignoso.

Il legname era il "petrolio" del tempo, perché serviva a riscaldare

le case, a costruire arnesi e mezzi di trasporto e soprattutto era indispensabile alle fornaci di laterizi, di calce e di vetri.

Malgrado le contese, la gente godeva del bosco che era comitale (uso civico), ma i Medici nel XVI secolo confiscarono la Selva di Camporena e la cedettero a pochi privati.

Il bosco era diviso in quattro parti e ogni anno si tagliava la metà di una parte, così il bosco ceduo si rinnovava ogni otto anni. Era proibito accendere fuochi, entrare nel bosco con arnesi da taglio se non autorizzati e dopo aver pagato la gabella al Comune, era proibito anche tagliare i giovani castagni che venivano innestati da parte del Comune, non si dovevano portare a pascolare le bestie nel bosco tagliato per i primi tre anni.

Il capitano nominava le guardie per controllare la selva, e se una guardia chiudeva un occhio e veniva scoperta, doveva pagare lui la multa che avrebbe dovuto pagare il contravventore.

Una leggenda dice che tra Montaione Gambassi c'era una foresta di piante tanto grosse che un giorno alcuni giovani montaionesi per scommessa salirono su una quercia e passando di ramo in ramo senza toccare mai la terra, andarono a Gambassi.

A parte la leggenda, una volta il bosco intorno a Montaione e Gambassi era veramente folto tanto che la sera al tramonto suonava una campana per orientare le persone che ancora non erano rientrate nei castelli.

Il libo

E' veramente caratteristico l'insediamento naturale di taxus baccata detto anche tasso barbasso oppure soltanto libo nei pressi Iano. E' una pianta comune usata in tanti giardini e soprattutto nei cimiteri, che si usa anche per addobbi natalizi perché ha i pallini rossi e somiglia all'agrifoglio, ma a Iano vive allo stato spontaneo in una vallata oltre le Carbonaie. E' una pianta che sopporta bene la potatura e spesso nei giardini e cimiteri se ne vedono nella forme più varie (vedi cimitero di Montaione capoluogo con il viale che all'imbrunire sembra un corteo funebre di incappucciati).

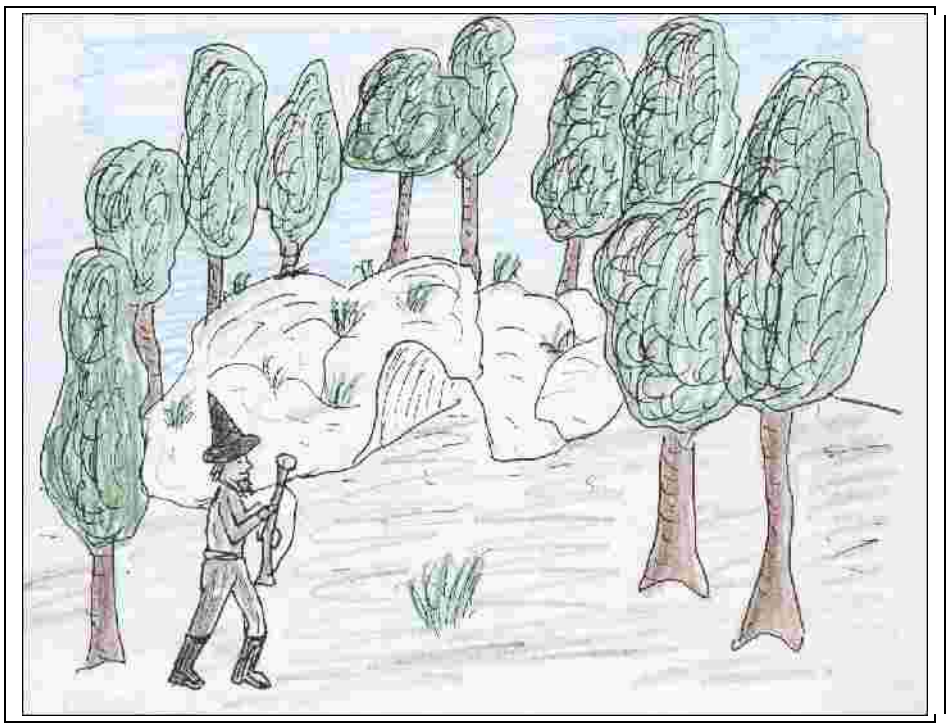
Il tasso è conosciuto da tempo immemorabile come pianta velenosa perché su questa non ci sono mai insetti; infatti contiene la tassina una sostanza tossica, in tutte le sue parti esclusa la polpa del suo frutto. Era ed è chiamato anche *albero della morte*. Gli uomini primitivi l'usavano per costruire gli archi e gli Egizi per costruire i sarcofaghi dei morti. Il poeta romano Ovidio scrive che il tasso ombreggiava la strada del mondo dei morti ed era sacro alle Furie. Durante il Medio Evo si diceva che la dea Luna apparisse, di notte, alle streghe e ai maghi con torce ricavate da questa pianta.

Briganti, banditi e fuorilegge

Il folto del bosco è sempre stato un nascondiglio sicuro per chi non si voleva far trovare e neppure far vedere, specialmente di notte quando nessuno osava avventurarsi nel nero della foresta.

Perciò il bosco è sempre stato rifugio di banditi, briganti e questi fuorilegge nelle grotte o nei capanni facevano i loro covi. Sono rimasti famosi Musolino, il Passatore, lo Zoppo e Tiburzi tanto per citarne alcuni. Non tutti i fuorilegge erano dalla parte del torto e l'esempio antico più famoso è Robin Hood, ma nella storia recente possiamo ricordare i partigiani, uomini e donne che *si davano alla macchia*, si spostavano continuamente anche nei boschi da Montaione a Siena e a Grosseto, per sfuggire ai tedeschi e ai fascisti.

In tutta Italia durante l'ultima guerra mondiale, i partigiani combatterono per la libertà e per riscattare l'Italia dal disonore fascista.

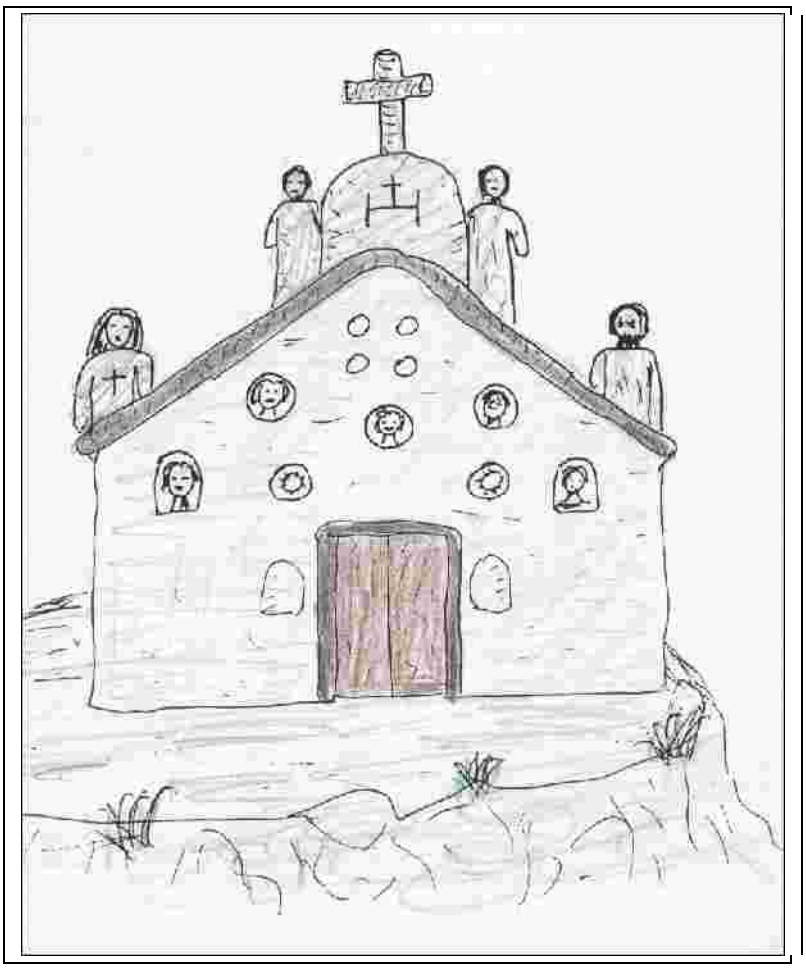


Santi e eremiti

Gli eremiti, erano uomini che abbandonavano il mondo abitato e si ritiravano solitari nei boschi più impervi per pregare Dio, per meditare, per vivere con semplicità e stenti.

Poi, sempre nel folto delle boscaglie, vennero i monaci con i loro monasteri, dove vivevano in comunità, ma con regole rigide e sempre molto isolati dal resto del mondo.

Per noi è famoso l'eremita, poi Beato, Vivaldo che viveva in un tronco cavo di un castagno dove morì circa settecento anni fa. Un eremita più recente di questa zona era Maurizio che viveva in una grotta nella valle del Casciano, che non solo non fu beatificato ma addirittura scomunicato.



Il bosco fantastico

Secondo gli antichi Greci nei boschi vivevano le ninfe Driadi e il dio Pan che aveva le forme di un uomo con le gambe, le orecchie e la barba di caprone, il quale rincorreva la ninfa Siringa. I Romani lo chiamavano Fauno e Silvano.

Ci viene in mente *la selva oscura* di Dante Alighieri nell' *Inferno*, e fra i ricordi di bambino *Cappuccetto Rosso* che incontra il lupo, oppure *Biancaneve* con gli amici nani boscaioli. *Genoveffa di Brabante* con figlio che vive in una grotta con una cerva. *Pollicino* che semina sassolini per ritrovare la strada di casa e il bacio del

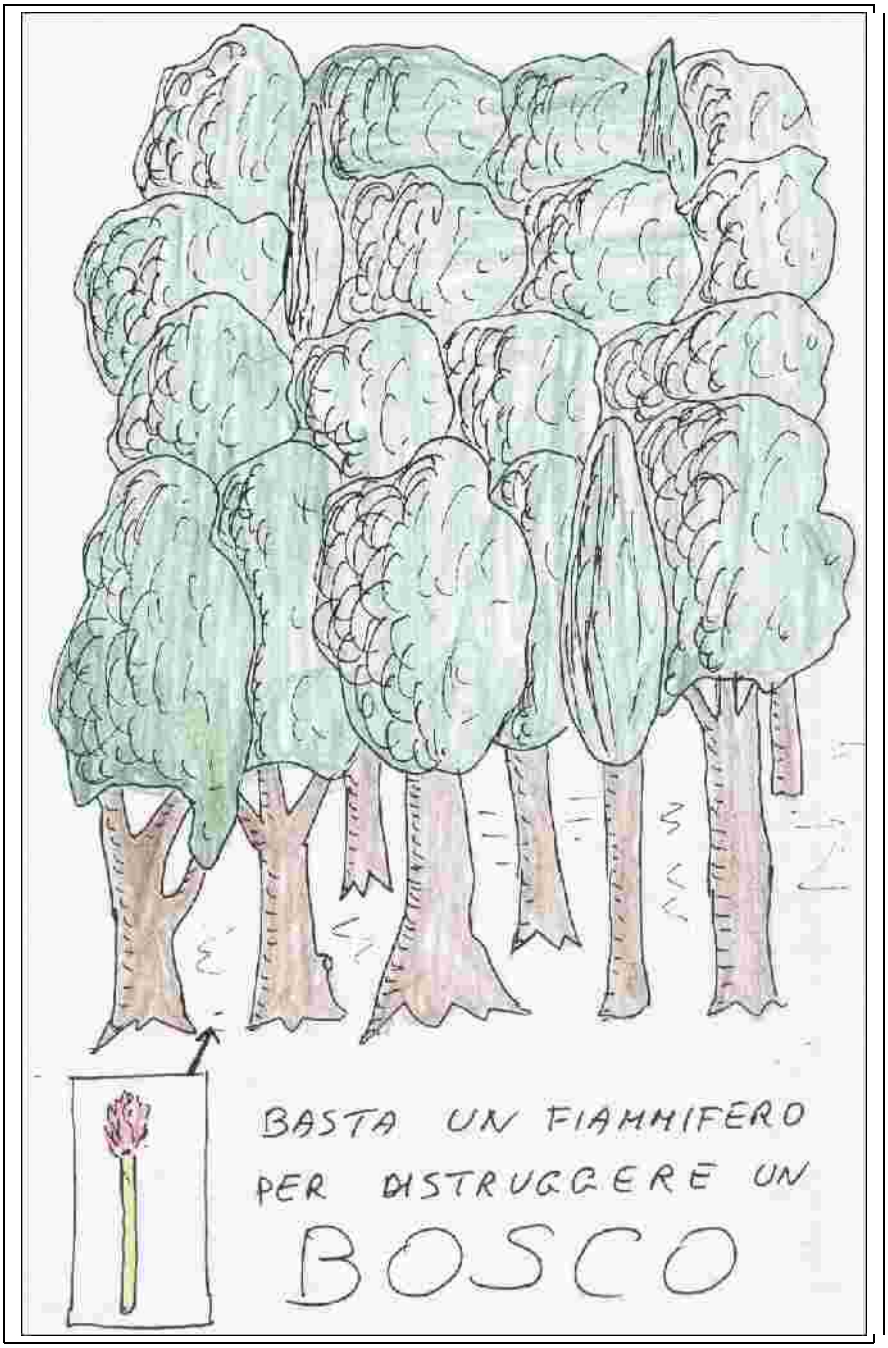
principe alla *Bella addormentata nel bosco*.

Infine immaginiamo nella notte profonda con la luna piena, un sabba di streghe intorno ad un fuoco che invocano Satana con gatti neri, pipistrelli e serpenti !

Le immondizie

Devi andare nel bosco a respirare ossigeno, a fotografare le sue bellezze, a ritrovare te stesso, magari con una buona carta dei percorsi per non smarrirti, ma ricordati di rispettare il bosco.

Prima non succedeva, anche perché si buttava via poco, ma oggi vediamo boschi cosparsi di cartucce di cacciatori, lavandini sbreccati, poltrone sfasciate, gomme d'automobile, water, siringhe di tossicodipendenti, incarti di insulse merendine, borsine di plastica, lattine di cattive bibite, giornali comprati e non letti, abbondanti avanzi di merende per chi non aveva fame. Vergogna!


BASTA UN FIAMMIFERO
PER DISTRUGGERE UN
BOSCO

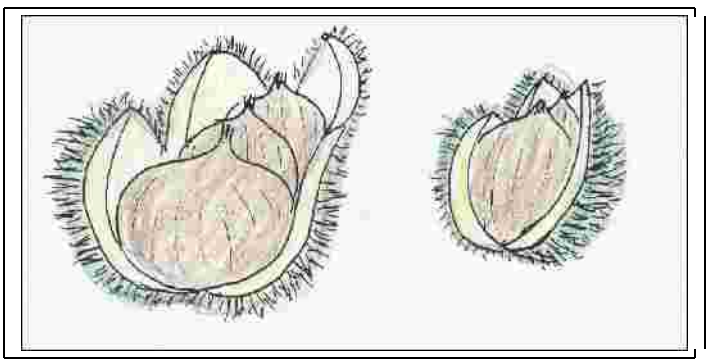
Storia della castagna, ovvero il pane dei montanari

Introduzione

Al tempo di Plinio, scienziato romano vissuto quasi 2000 anni fa, esistevano otto varietà di castagni, oggi sono molte di più e soltanto in Italia se ne conoscono circa trecento, appartenenti alle due principali famiglie: quello che dà le *castagne domestiche* e quello dei *marroni*.

Il castagno è una pianta mediterranea e caratteristica dell'Europa meridionale, che ha sfamato tante persone nei vari periodi della storia, specialmente durante le carestie.

Le castagne erano dette *il pane dei montanari*, perché sono state sempre state proprie di certe altitudini, ma oggi hanno un ridotto utilizzo nell'industria dolciaria e sono attrattive in certe sagre. La castagne, allo stato fresco contengono poco meno del 60% di acqua e ben il 37 % tra zuccheri ed amidi. Il resto è dato da azoto, cellulosa, grassi, sali minerali e idrati di carbonio.

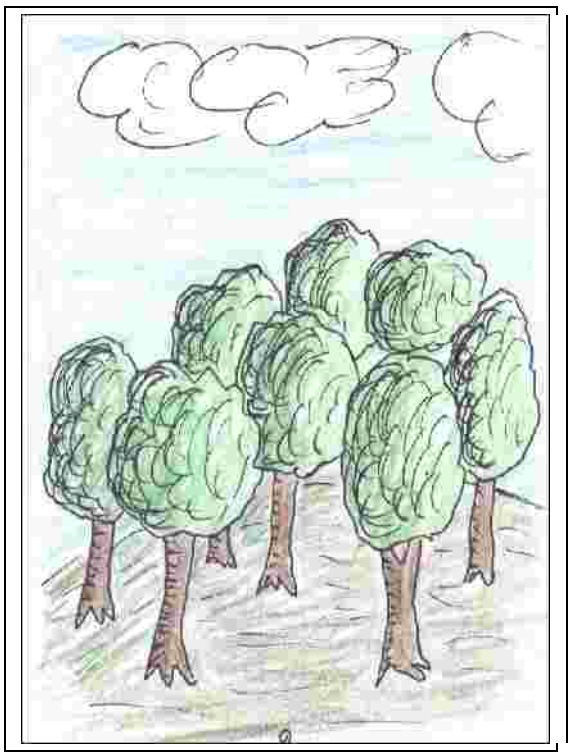


Il castagneto

Il castagneto era un bosco che si riconosceva da lontano, perché non aveva il sottobosco, in quanto il suolo era tenuto pulito per raccogliere bene le castagna al momento della bacchiatura.

Si lasciavano le piante a una certa distanza l'una dell'altra in modo che non si danneggiassero una volta divenute grandi e grosse.

Le piante dovevano essere innestate per avere un prodotto di buona qualità e nel Medio Evo era compito del Comune. I punti di soli castagni da frutto erano anche recintati perché non venissero raccolte la castagne del proprietario o di chi aveva pagato al Comune per avere il diritto di raccolta.

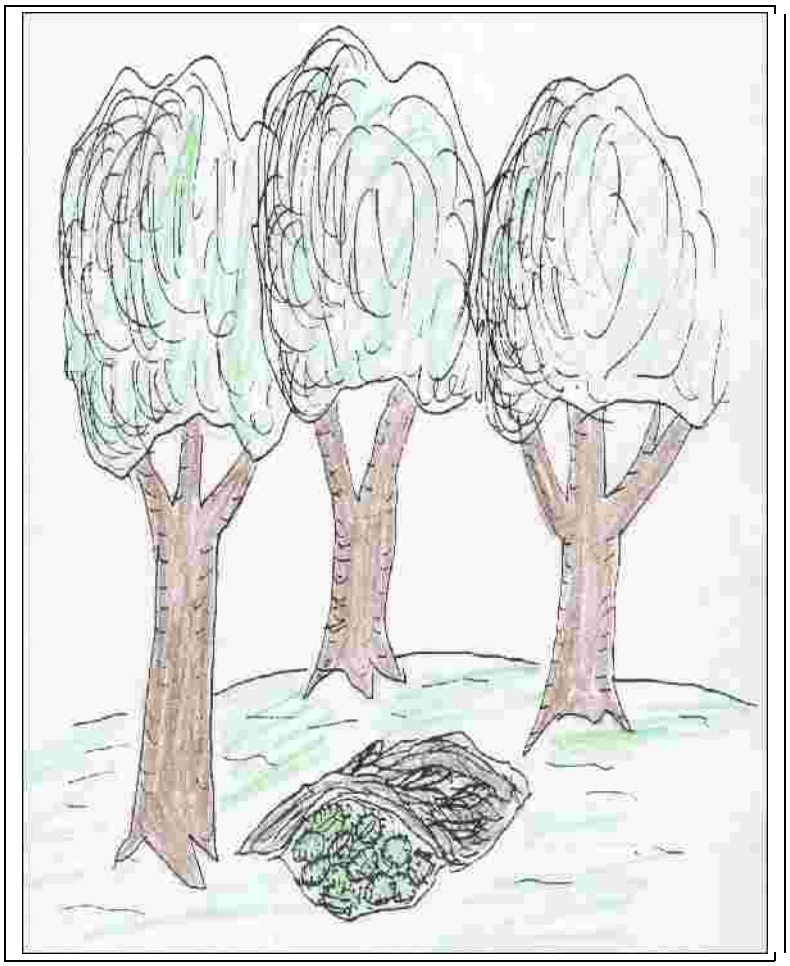


Parte del castagneto era tagliato a bosco ceduo per avere poi i polloni per ricavarci i pali per le vigne, e per costruzione: manici di attrezzi, mobili, recipienti come i corbelli e molto altro ancora (vedi capitolo apposito più avanti).

La ricciaia

Si cercava una leggero avvallamento nella castagneta, ci si radunavano le castagne ancora nel riccio appena abbacchiate e poi si coprivano con terra e foglie.

Qui le castagne si conservavano per mesi e quando si andavano a riprendere erano come appena colte.

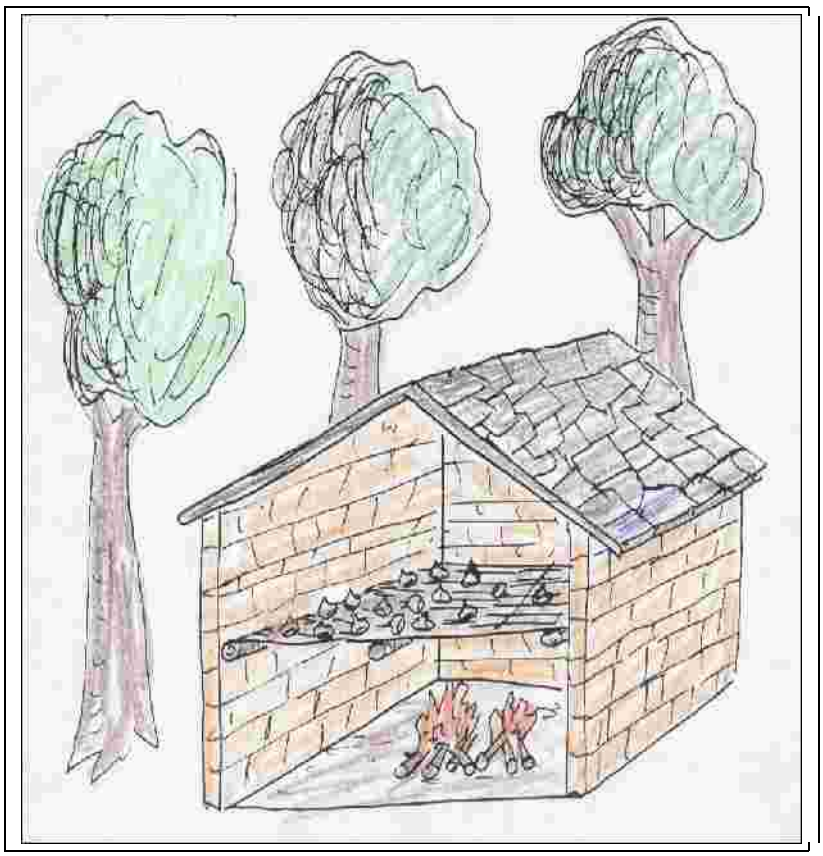


Il metato

Era una costruzione di mattoni e pietra, ma anche di legno, che si trovava nei boschi di castagni.

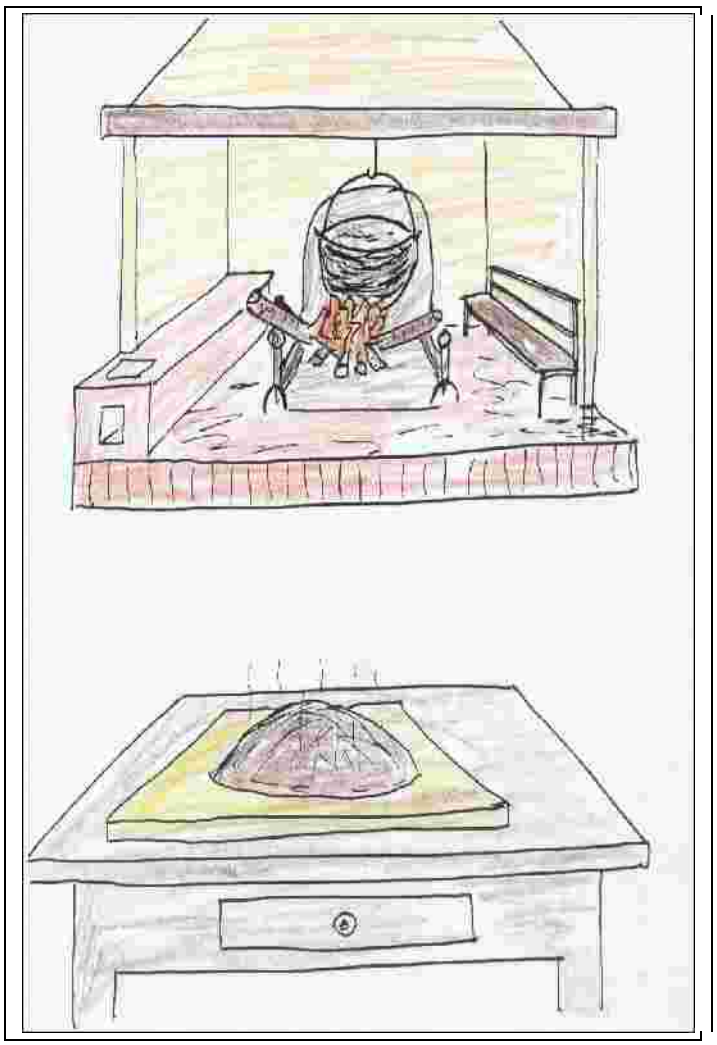
A terra si accendeva il fuoco e a metà della costruzione (per questo si chiamava "metato") c'erano le travi che reggevano grandi stuoie sulle quali si mettevano le castagne a seccare.

Le castagne secche naturalmente erano per fare la farina dolce, ma un tempo usava anche venderle nelle bancarelle insieme ai semi di zucca, i lupini le nocciole e la liquirizia, specialmente alle fiere



La polenta dolce

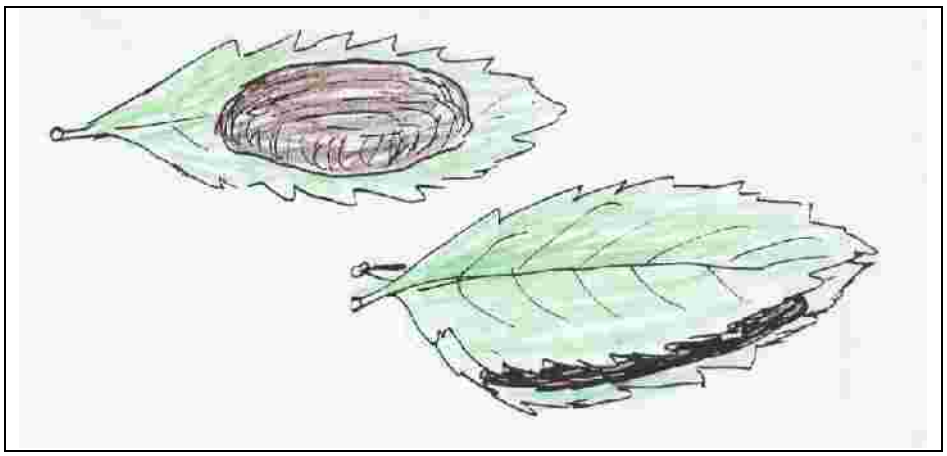
Si faceva come la polenta gialla di granturco, mescolando la farina con l'acqua nella caldaina al focolare, poi si scodellava sulla spianatoia. Era un po'stuccosa, ma nutriente. Meglio quando era ghiaccia. C'era chi la faceva soda e quindi veniva molto alta e si tagliava con un filo di refe.



La pattona

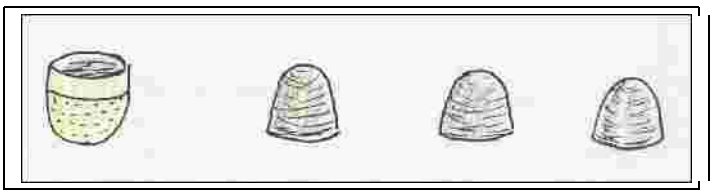
Si faceva una pastella soda di farina dolce e acqua, se ne metteva un po' su una foglia di castagno, ci si metteva sopra un'altra foglia e poi si cuoceva in forno. Dal latino *pactus*, participio passato di *pangere* = *congiungere* (qui le due foglie)

.



Gli anellini

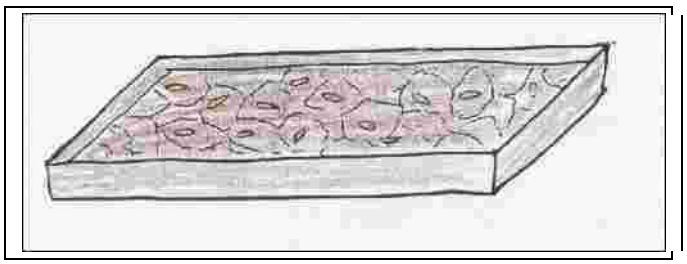
Si prendeva un anello di quelli per cucire (il ditale), si riempiva di farina dolce e si infilava nella cenere calda del focolare e si faceva cuocere, poi si capovolgeva e veniva un anellino di farina dolce.



Il migliaccio

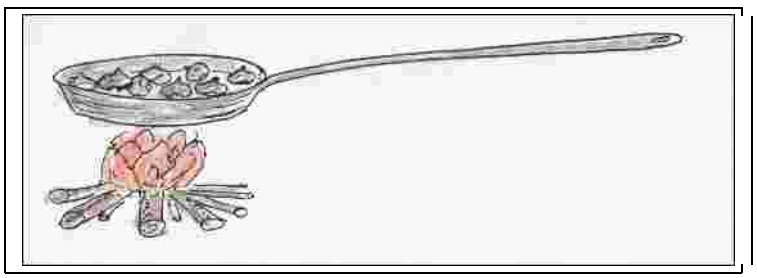
Il migliaccio o più propriamente "castagnaccio" (il migliaccio poteva essere anche di farina bianca e di sangue di maiale), usa anche oggi. E' una pastella di farina dolce e acqua con l'aggiunta di uva secca o pinoli, condita con olio d'oliva e cotto in forno.

E' un dolce un po' rozzo, come dicono i nomi al peggiorativo, ma di buon sapore e molto nutriente.



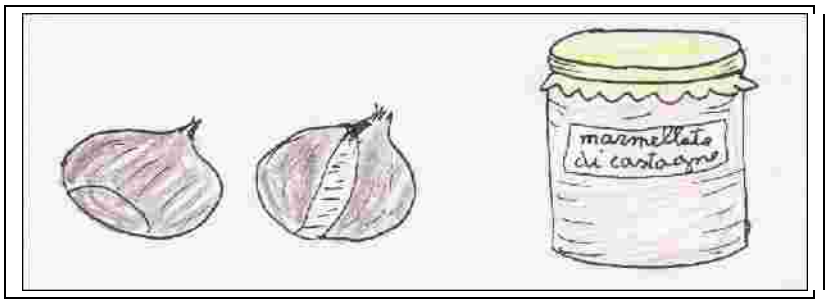
Le bruciate

Oggi sono conosciute come caldarroste. Si cuocevano in casa con una vecchia padella bucata, dopo averle castrate perché non scoppiassero. Da un po' di tempo sono tornate di modo: vengono abbrustolite e vendute calde per le strade dei paesi e delle città.



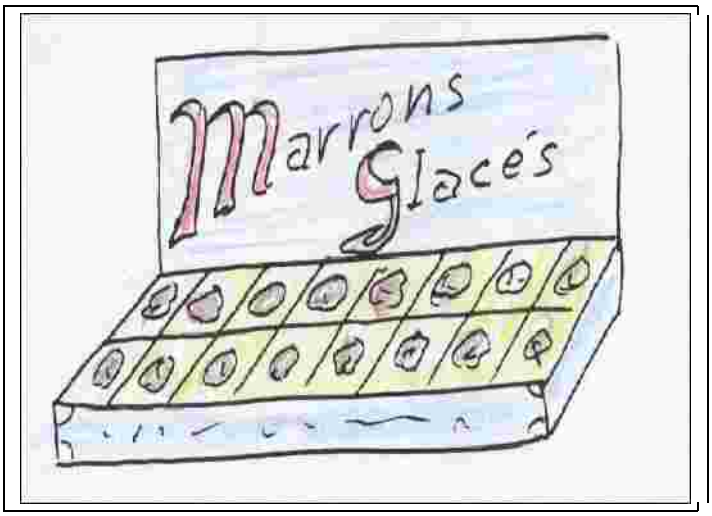
Le ballotte e la marmellata

Era il modo più semplice per cuocere le castagne lessandole in acqua. Si potevano mangiare così, anche ghiacce, o si potevano adoperare per fare la marmellata di castagne.



Marrons glacés

Anche questo prima era un dolce per ricchi, oggi per fortuna non più. Sono marroni canditi, cioè cotti in uno sciroppo di zucchero. Si vendono in confezioni come i cioccolatini.



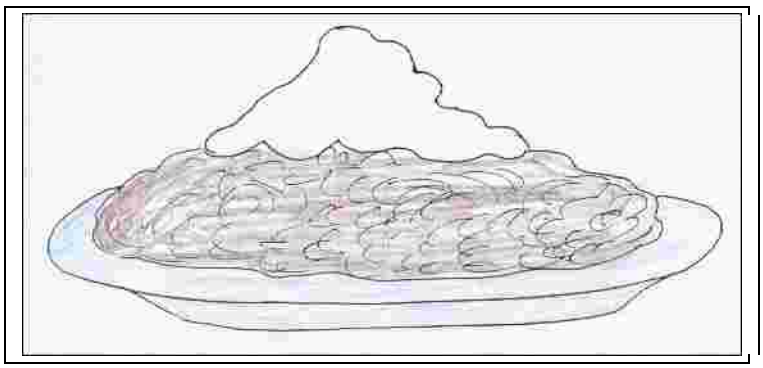
Il Monte Bianco

Prima era un dolce per i ricchi, oggi non più. Questa la ricetta:

Togliere la prima buccia ad un chilo di castagne, meglio se i marroni e lessarle in una pentola coperte d'acqua con un pizzico di sale.

Sbucciarle ancora calde. Sciogliere in mezzo litro di latte caldo un cucchiaio colmo di cacao amaro ed un bicchierino da yogurt pieno di zucchero, rovesciare sulle castagne sbucciate e bollire ancora per qualche minuto. Aggiungere una tazzina da caffè di rum e passare al passaverdura su un piatto adatto cercando di dare la forma di un monte.

Guarnire la cima con un fiocco di panna montata e servire con altra panna.



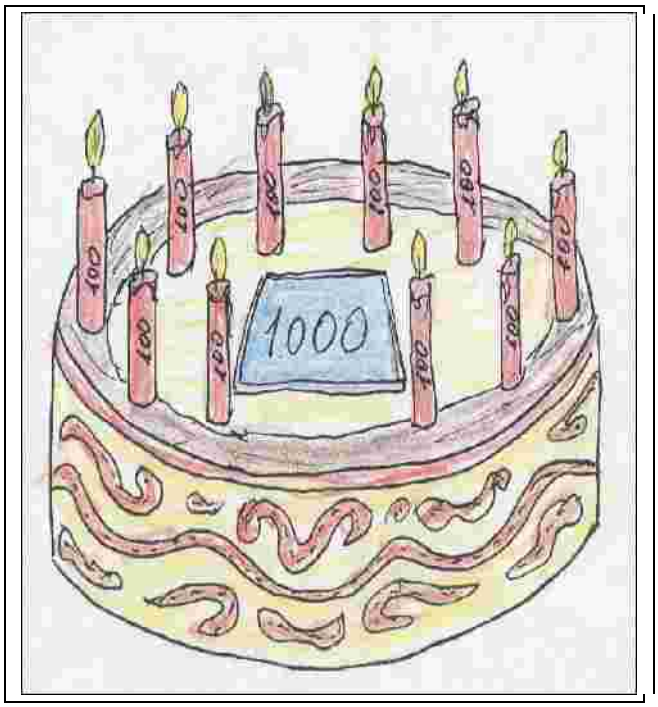
San Vivaldo

San Vivaldo eremita nella selva di Camporena viveva in un castagno, dove morì nel 1320. Il castagno in poco tempo sparì perché tutti andavano a prenderne un pezzetto come reliquia.

Togliere le castagne dal fuoco. Incarico non gradito.

Prendere in castagna, sorprendere sul fatto, anzi sul misfatto.

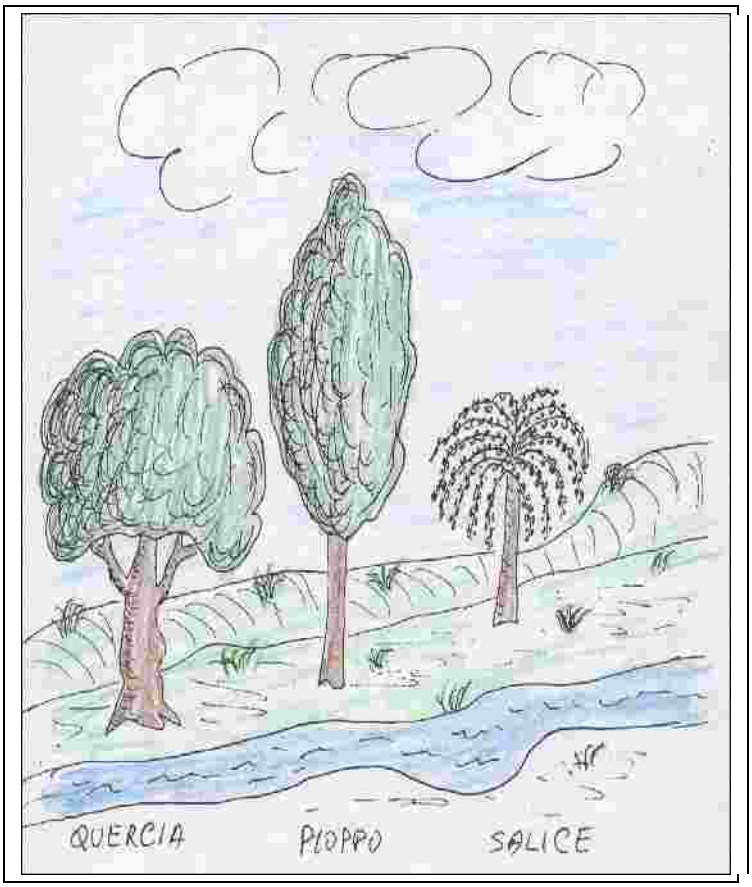
Un augurio: che possiate vivere quanto un castagno!



Storia della tartufo, ovvero il cibo degli dei

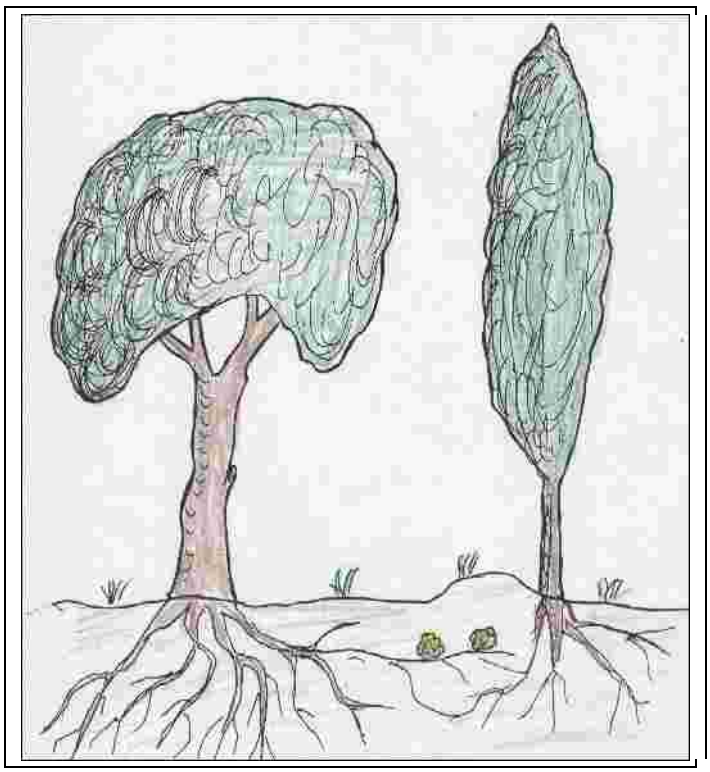
Cos'è il tartufo?

Gli antichi credevano che il tartufo fosse un tubero nato da un fulmine a contatto con il terreno. Invece è un fungo sotterraneo (ipogeo) che vive in simbiosi con le radici di alcune piante dotate di clorofilla, come: la quercia, il tiglio, il salice, il pioppo, il nocciolo, il faggio...



Micorriza

Il rapporto fra la radice sottile della pianta superiore e il tartufo si dice MICORRIZA, da questo rapporto di amicizia ne traggono vantaggio tutti e due.



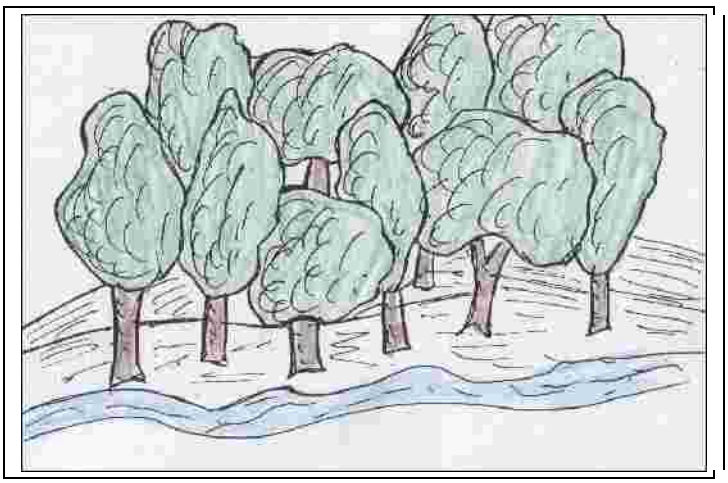
Le tartufaie

Dicesi *tartufaia* il luogo con particolare terreno e con particolari piante dove si trovano i tartufi. E' questa una zona da proteggere, perché vale oro. Poi ci sono le tartufaie artificiali: sono luoghi adatti dove si piantano talee di piante tartufigene dopo essere state micorrizate (cioè in laboratorio ci sono state iniettate spore di tartufo).

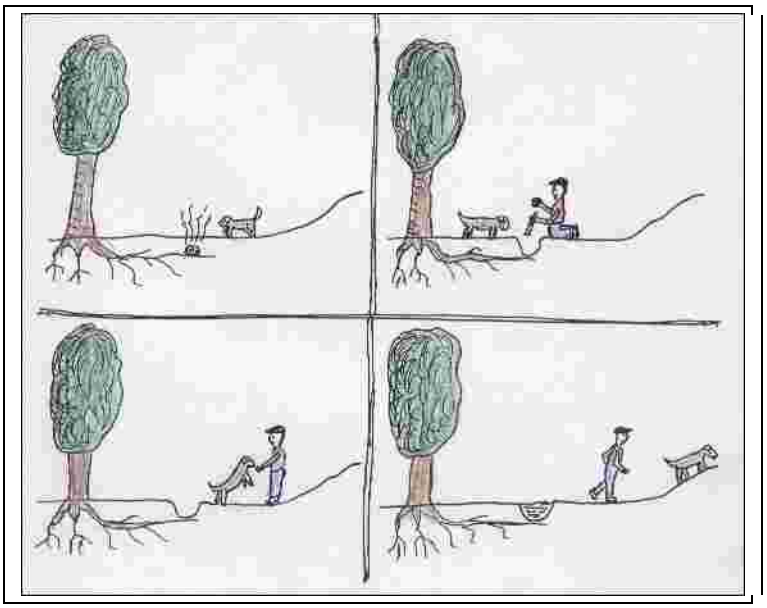
Sembra funzionare per i tartufi neri e non è sicuro per i tartufi bianchi, comunque si hanno maggiori probabilità che ci nascano i

tartufi, in quanto si aiuta la natura.

Con questa operazione si rimboschiscono terreni incolti e questo è un gran bene per l'ambiente e se poi ci nasceranno anche i tartufi, tanto meglio!



La ricerca

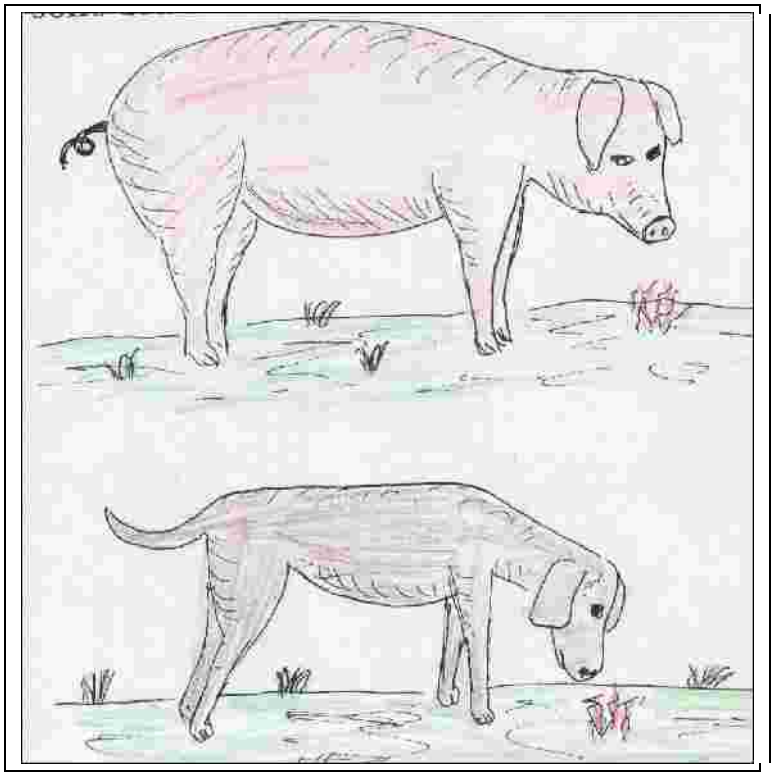


Il tartufaio si alza presto, ma non di notte, prende il cane e va nelle tartufaie che lui conosce e che non dice a nessuno.

Se i tartufi sono maturi il cane ne sente il profumo. 11 ricercatore scava con il suo vanghetto, prende i tartufi, dà un pezzetto di pane in premio al cane e ricopre la buca per non sciupare il micelio.

Il cane da tartufi

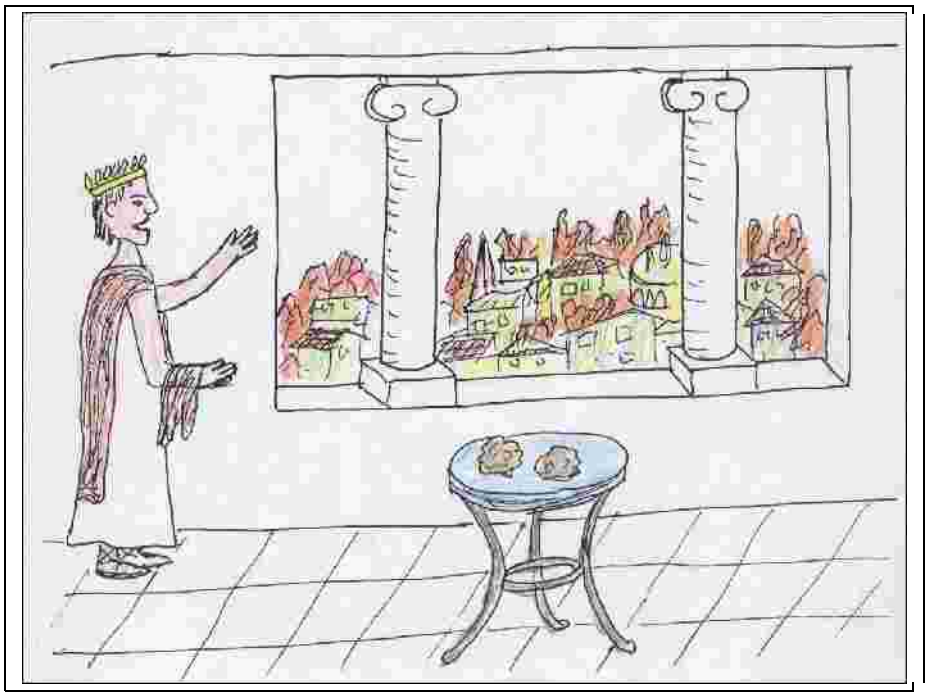
Quando il tartufo è maturo emana un profumo che fuoriesce dal terreno, ma soltanto alcuni animali sono in grado di fiutare: i maiali, che non sono pratici nella ricerca, e certi cani addestrati fin da piccoli. Nelle nostre zone i cani da tartufi sono bastardi addestrati per questa ricerca, non sono di una razza particolare, ma hanno una "qualifica professionale", che li rende superiori e anche costosissimi se sono bravi.



L'imperatore Nerone

Roma bruciava e Nerone cantava e mangiava tartufi. Gli antichi Romani facevano scorpacciate di tartufi, potevano permetterselo perché erano i padroni di tutto il mondo allora conosciuto.

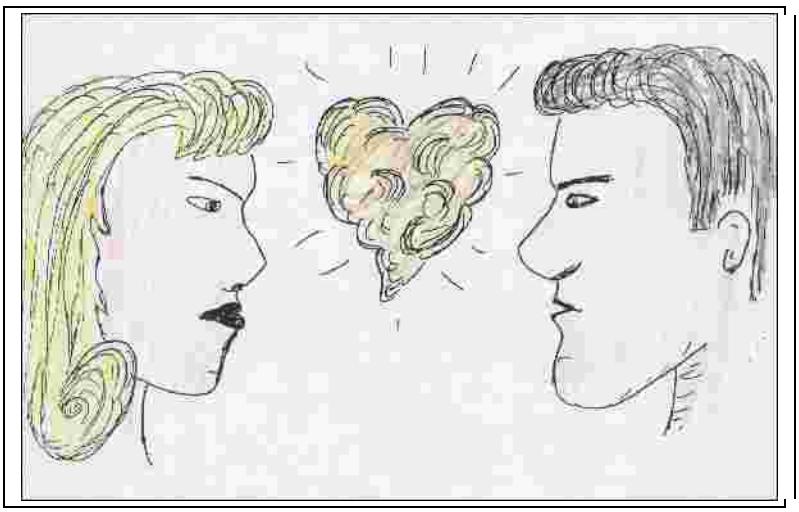
Però il troppo fa male e a volte ne morivano, per questo chiamavano il tartufo FUNUS AGENS (portatore di morte).



Nerone: Roma brucia e lui mngia tartufi

Afrodisiaco

Gli antichi Greci dedicarono il tartufo a Venere dea della bellezza, che loro chiamavano Afrodite. Comunque, ora come allora, tutti pensano che il tartufo renda le donne più tenere e gli uomini più amabili.

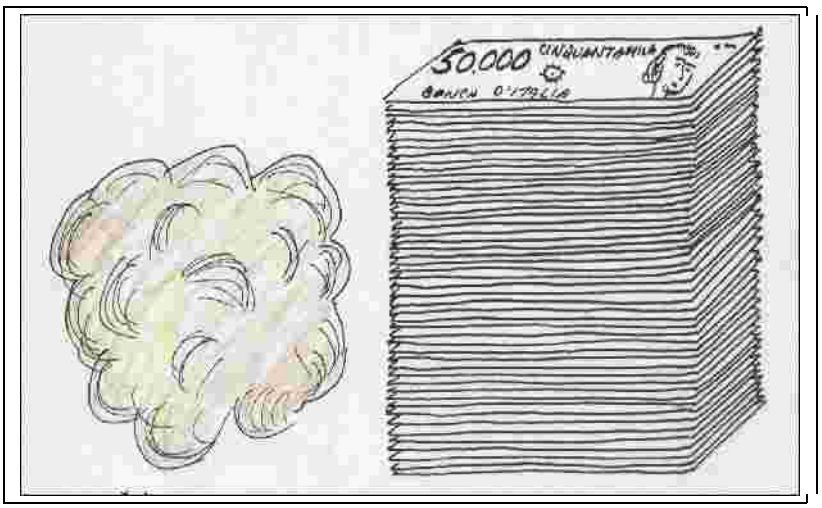


Costan cari

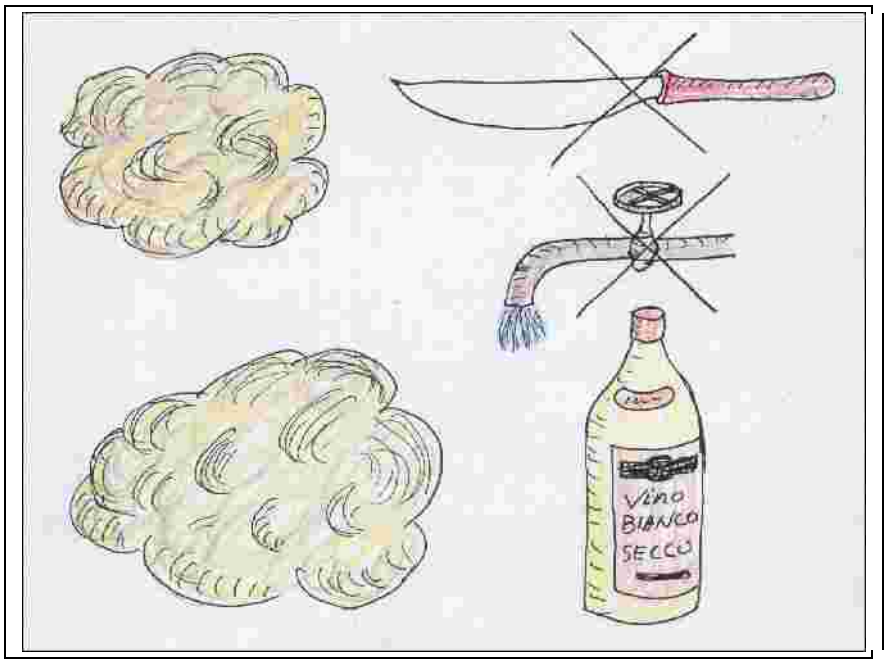
Se l'annata è buona i tartufi costano un po' meno e viceversa se la raccolta è scarsa aumentano di prezzo, tanto che il totale resta invariato.

Negli ultimi anni venivano pagati *2 mila Euro al chilo* al ricercatore, figuriamoci poi quanto costavano al consumatore!

Ogni anno in Italia per i tartufi c'è un giro di oltre *1.000 milione.*



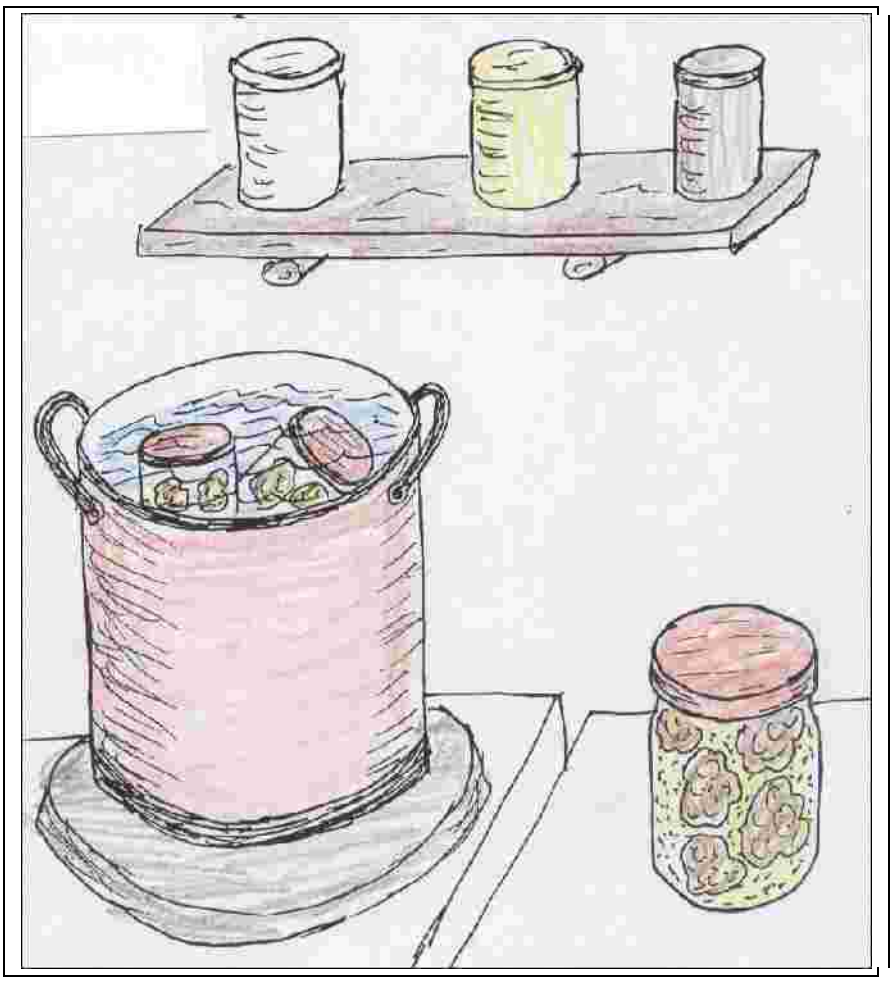
Come si puliscono



I tartufi meno si puliscono e meglio è! Prima di tutto non si devono lavare con l'acqua e soprattutto bisogna evitare di sbucciarli per non buttar via il meglio. Se proprio si vuol levare la terra residua, si possono lavare con il vino bianco secco e grattare con uno spazzolino.

La conservazione

Gli antichi erano soliti conservare coprendoli di segatura asciutta. Oggi mettiamo i tartufi in un vaso di vetro con il riso, oppure nel vino bianco barattoli bolliti a bagnomaria. Meglio ancora conservarli uno rinvolti in carta porosa (gialla, cambiando spesso la carta che si inumidisce.



I tartufati

Il tartufo quando è maturo profumo che può essere alcuni prodotti alimentari conservazione. Così abbiamo l'olio d'oliva tartufato, i formaggi al tartufo e anche creme impreziosite dal forte aroma di questo particolare fungo.

Il tartufo bianco (Tuber magnatum Pico)

E' il tartufo più pregiato (magnatum = dei magnati!), molto profumato e.... costoso. Si trova nei terreni con querce, pioppi, tigli e salici. La raccolta è consentita dal l° ottobre al 31 dicembre.

Il bianchetto o marzolo (Tuber Borchii)

E' ricercato per antica tradizione, ma è inferiore al tartufo bianco sia per gusto che per profumo. Si trova in terreni con pini. La raccolta è autorizzata dal 15 gennaio al 30 aprile.

Il tartufo nero (Tuber melanosporum)

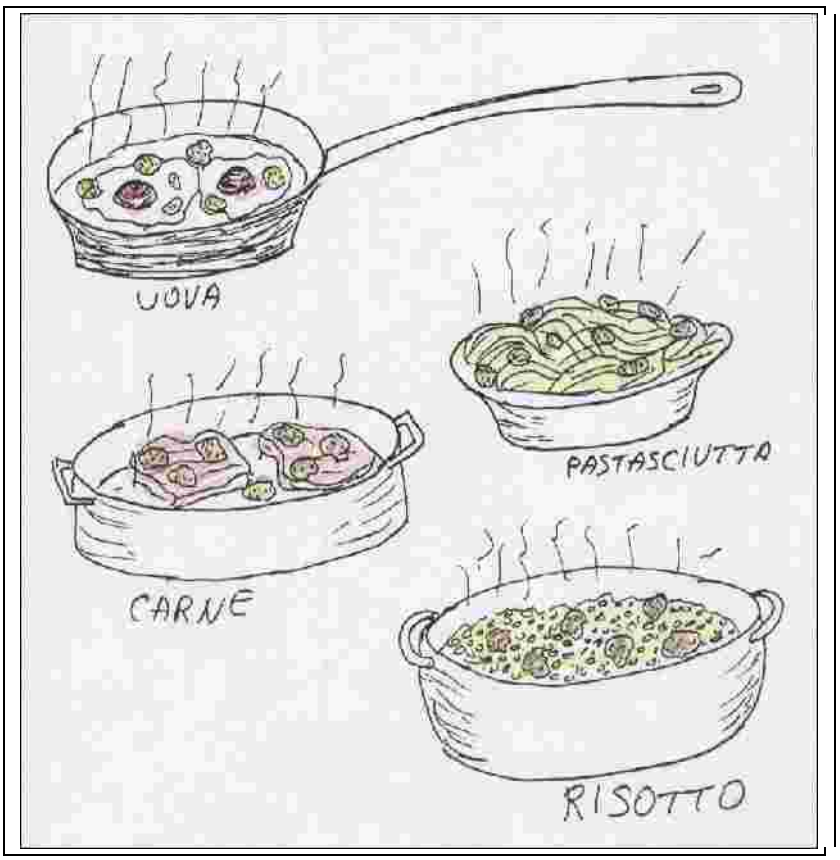
E' un tartufo di valore buono e abbastanza commercializzato. Si trova in terreni con lecci, roveri, noccioli e carpini. Deve essere sbucciato e cotto per essere assaporato. La raccolta è consentita dal 15 novembre al 15 marzo.

Lo scorzone o maggengo (Tuber aestivum)

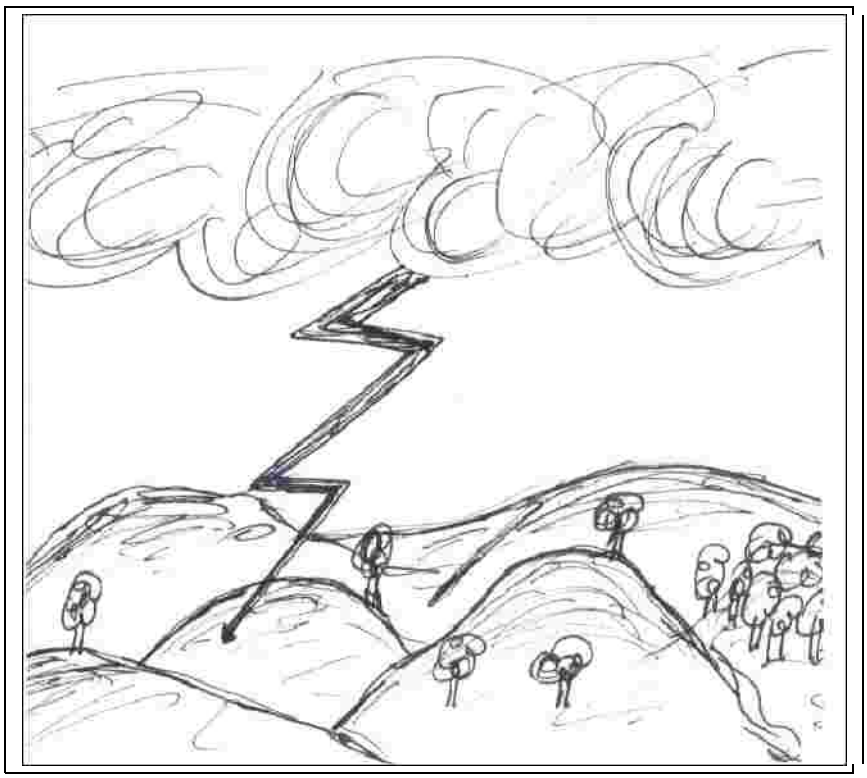
E' un tartufo estivo, nero ma inferiore al precedente. Si trova in terreni con latifoglie e conifere. La ricerca è autorizzata dal 5 marzo al 30 novembre.

A tavola

11 tartufo insaporisce quasi tutti i cibi, in particolare si mette nell'insalata di ovoli, sui crostini e sulle tartine, nei risotti e nelle pastasciutte, nonché sugli gnocchi, sulle pizze, sui filetti di carne, sulle uova strapazzate, nelle frittate e anche sulla selvaggina.



Per concludere: l'aroma molto forte e penetrante del tartufo, come un fulmine in cucina, cioè come credevano gli antichi: il tartufo nasce dal contatto di un fulmine con il terreno!

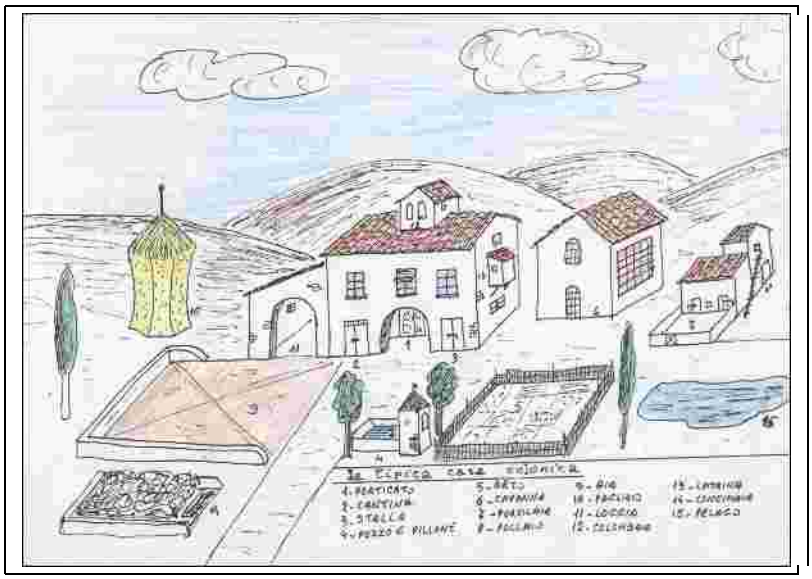


La vecchia agricoltura

Premessa

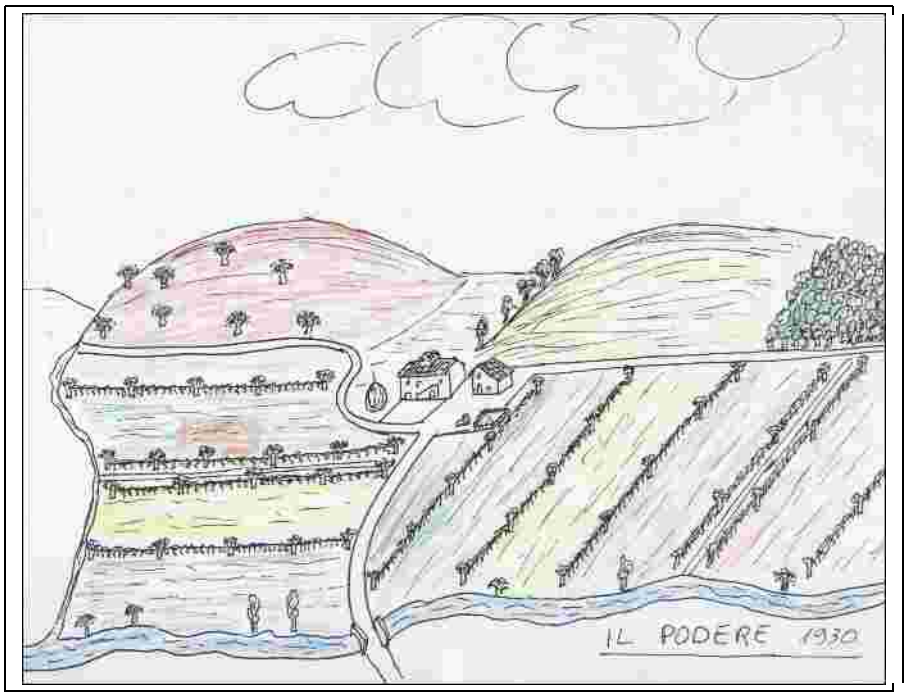
Negli ultimi cinquant'anni del XX secolo il vecchio mondo contadino è cambiato radicalmente. Quella cultura povera che perdurava, quasi uguale, da tanti secoli, all'improvviso è morta lasciando il posto, in un primo tempo al nulla con la fuga dalla terra, poi ad una nuova cultura tutta diversa. La bigoncia di legno e il paniere di vimini che da millenni erano rimasti immutati per la vendemmia, ora sono scomparsi per lasciare il posto ai leggeri e poco costosi recipienti di plastica. I bovi che avevano lavorato per l'uomo fin dai primordi della civiltà, sono stati cacciati dal robusto trattore che mangia soltanto quando lavora.

Insomma è finito il tempo del contadino artigiano e anche artista della terra che produceva nel suo podere tutto quello di cui aveva bisogno, e è iniziato il tempo dell'imprenditore agricolo con le coltivazioni specializzate, le macchine e la produzione su larga scala, a volte anche con prodotti transgenici.



La tipica vecchia casa colonica

Oggi le case sono vuote e cadenti oppure ristrutturate uso ville per il turismo; gli arnesi e gli utensili sono, quando va bene, nei musei, diversamente sono proprio buttati via. Nel primo disegno possiamo vedere un quadro d'insieme della casa colonica tipica delle nostre zone, che era ubicata al centro del podere: la parte superiore era occupata dall'abitazione, al piano terra erano la stalla e la cantina; davanti c'era l'aia a mattoni o sterrata, la loggia, la capanna, la concimaia, la porcilaia, il pollaio, il pozzo e l'orto.



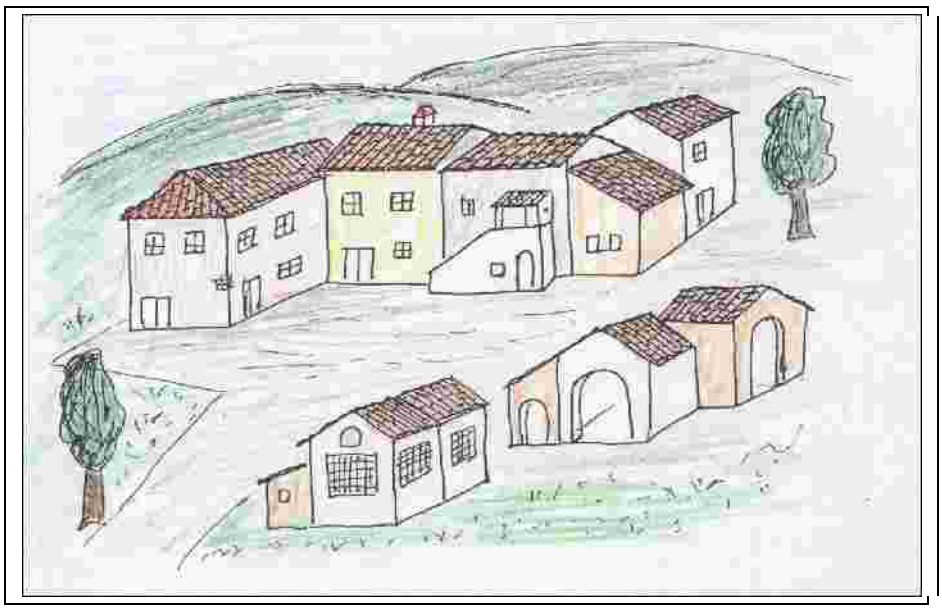
Il podere era diviso in rettangoli con i filari laterali se in piano, con piagge libere o olivate.

La superfetazione

La casa colonica di solito nasceva piccola per i costi che comportava, ma col tempo veniva ampliata con aggiunte successive apportate con apparente casualità, però via via si andava formando un insieme armonico e gradevole alla vista che oggi si definisce caratteristico. Se un figlio si sposava, aumentando la famiglia, si tirava su una stanza per una camera in più.

Se i figli grandi erano due con le relative mogli e poi anche la prole, si comprava altra terra, si ampliava la casa, perché si formavano due nuclei familiari, con due poderi e creando la necessità anche di altri annessi agricoli.

Poteva anche verificarsi il cambio di colture o l'ampliamento delle stesse, come nuove vigne o olivete, oppure più bestie nella stalla. Ed allora erano necessari nuovi annessi. Il contadino si arricchiva e allora trasformava la sua casa in villetta padronale e accanto tirava su la casa per il mezzadro che avrebbe lavorato il podere.



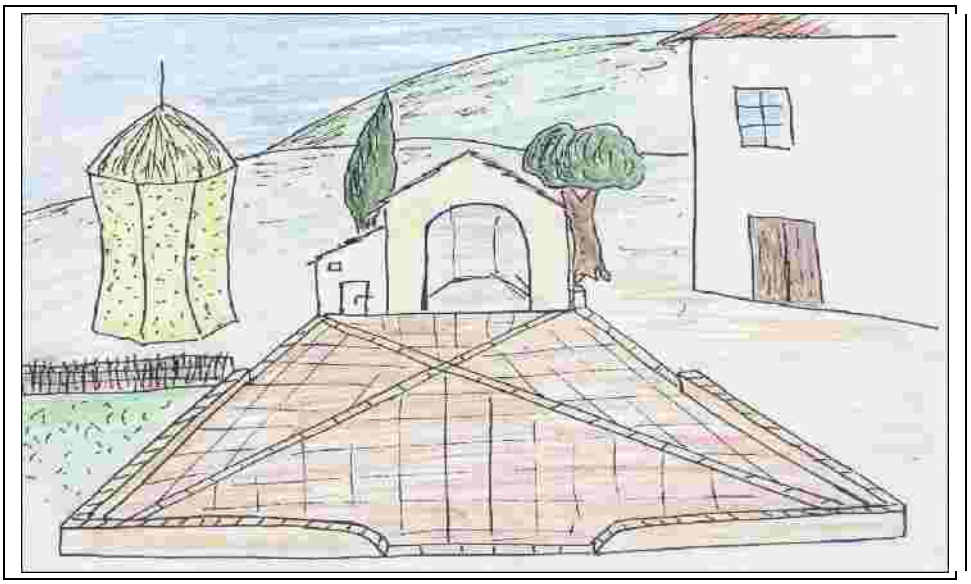
L'aia

Pulita nella stagione buona e coperta di paglia in inverno per salvare i mattoni dai ghiacci, era il centro della vita del contadino. Ci radunava il grano, l'orzo e l'avena per la trebbiatura; ci batteva anche le fave, i fagioli e i ceci; ci faceva le feste da ballo con la fisarmonica, ci scartocciava il granturco, ci giocava al calcio con una palla di carta legata da un liccio; sul muretto ci si riposava accendendo la pipa e ci ammazzava il maiale.

E ancora: ci riparava gli arnesi, ci metteva a rinvenire le bigonce prima della vendemmia e ad asciugare dopo. Da lì partivano e poi

ritornavano i carri, gli aratri, gli erpici, perché ci si affacciava la loggia; ci beccuzzavano i polli cercando i resti dei semi della battitura.

Chi non aveva l'aia a mattoni, la faceva estemporanea pulendo bene il terreno e poi spalmandoci con una grenata vari secchi di escrementi di vaccina allungati con acqua, formando, una volta asciugato, una belle verniciatura.



Le piazze

Oltre all'aia, intorno alla casa colonica c'erano ampi spazi che si chiamavano "le piazze". Sul davanti era il maggiore spazio con la strada di arrivo la massa delle legna, la porcilaia, il pollaio e la capanna; qui si vedevano carri, arnesi, ragazzi a fare i balocchi, polli a razzolare, il cane alla catena.

Non mancavano neppure i tentativi di abbellimento, la caratteristica pergola con l'uva salamanna e poi i vasi di gerani in vecchie stagne, dai colori vivaci dovuti alla ruggine dei vasi.

La parte "dietro casa" aveva la porta della stalla e della cantina e anche un buono spazio per le manovre con i carri e le bestie per lo strame, per l'uva in vendemmia.

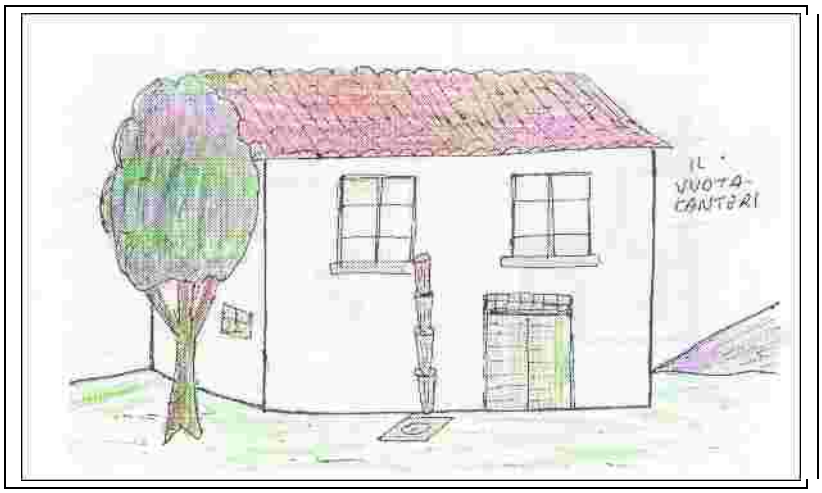
Una parte era riservata al gallinaio dove rinchiudere i polli dopo le semine, prima della vendemmia e quando i cereali erano ad asciugare stesi sull'aia. Infine sulle piazze di solito si affacciavano l'orto e il pozzo.

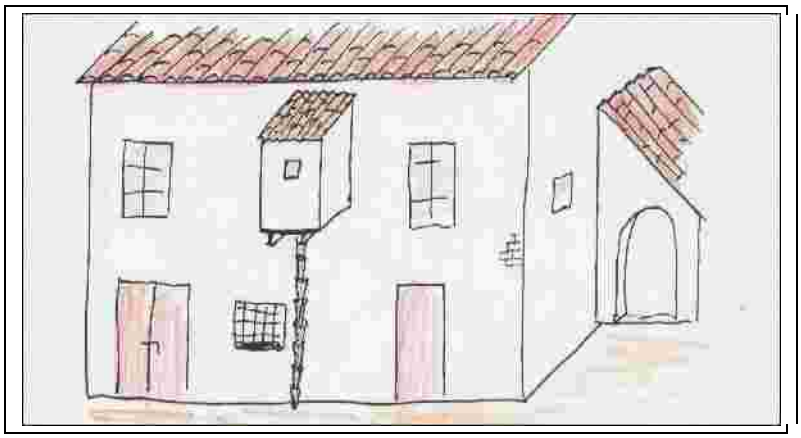
La latrina

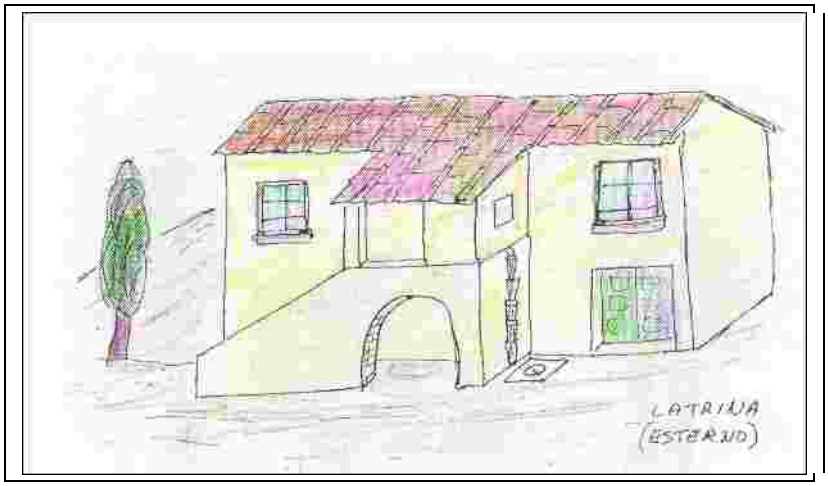
Nelle case coloniche non c'era il gabinetto fino all'inizio del Novecento, c'era soltanto un capanno presso la casa con una botticina interrata, oppure una conduttura fuori dalla finestra. Poi fu costruita la latrina rubando un pezzetto di terrazzino in cima alle scale o aggiungendo in aggetto uno stanzino su una parete esterna: due longarine nel muro, un pianerottolo, pareti in foratini leggeri, un minuscolo finestrino e una conduttura esterne in coccio che portava alla buca del bottino. Finalmente in casa c'era il *gabinetto*, la *latrina*, il *luogo comodo* e semplicemente il *logo*.

All'interno c'era un rialzo a mattoni e sopra un marmo con una buca e un tappo. Sotto la latrina c'era il deposito a mattoni interrato e chiuso da una botola.

Ogni tanto di sbottinava per dare alle piante dell'orto questo prezioso concime naturale, migliore del concio e non troppo forte come la pollina. Con lo zuccotto, un boccale di ferro (forse prima era una zucca vuotata, con un manico lungo, si tirava su il bottino o pozzo nero, si metteva nelle stagne che un tempo erano state usate per le sardine o i salacchini, e si trasportava sul terreno da concimare; oppure si usava il bigoncione, una specie di bigoncia coi manici e un palo con due ganci che però richiedeva la forza di due uomini.







Il pozzo

Oltre gozzo in terra per gli animali, ogni casa aveva il pozzo per l'acqua potabile, con la catena e la carrucola attingeva con un secchio e se si rompeva la catena bisognava ricorrere al granchio per ripescare il secchio. Non si sprecava l'acqua, si usava per bere, per lavare le persone, gli abiti e gli ambienti ed anche per innaffiare l'orto.

Unito al pozzo si trovava il pilone per sciacquare i panni del bucato e per i ragazzi, in estate, era anche una piccola piscina.

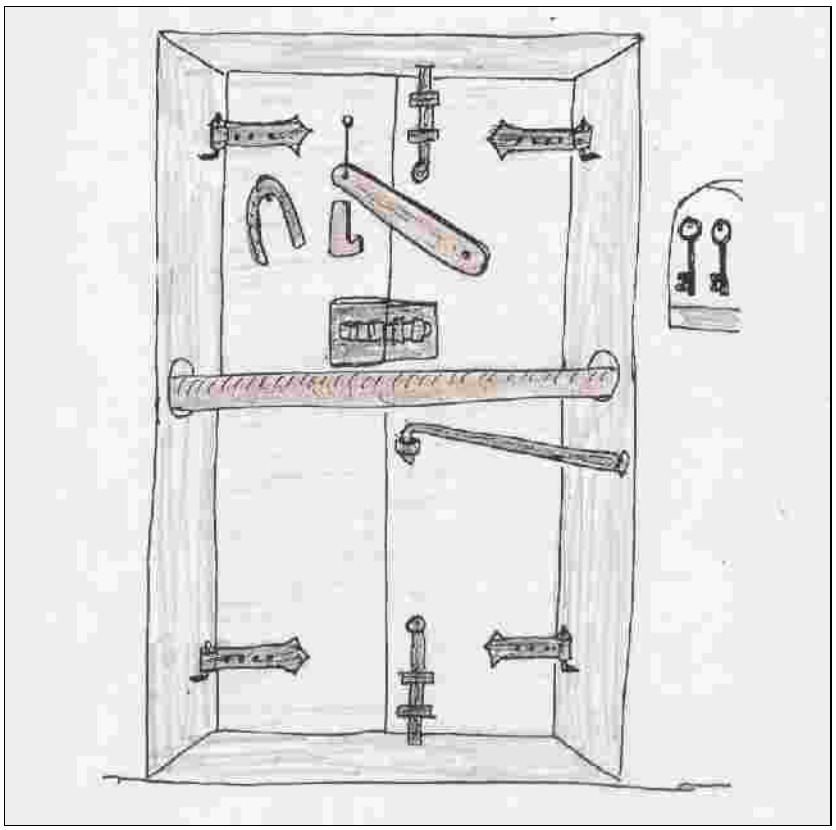
Quando la catena si rompeva, si ripescava il secchio con il granchio che aveva particolari uncini per agganciale il manico del secchio.

La porta di casa

La porta di casa era di legno massello e massiccia, ma all'interno era interessante la ricerca delle sicurezza: due stanghette fermavano a terra e sopra la parte dell'uscio quasi fissa, la quale aveva anche un contrafforte di ferro. C'era, naturalmente, anche la toppa con la serratura, poi gli arpioni e i cardini ben visibili e robusti.

Due accorgimenti erano particolari: la nottola, una chiusura provvisoria per il giorno, tanto per non tenere l'uscio spalancato che faceva entrare gli animali, che si chiudeva e apriva con una cordicella con il capo all'esterno; per la notte invece si metteva il paletto, che entrava in due buche nel muro che rendeva la porta inespugnabile.

Quando la famiglia era tutta in casa, si diceva "Metti il paletto" come dire mettiamoci al sicuro. Comunque dietro la porta stava anche il ferro di cavallo, per portare fortuna, e per questo si metteva anche alla porta della stalla. Dove era il patrimonio del contadino



Il focolare

Nella casa, così si chiamava la cucina quale parte più importante dell'abitazione, il punto centrale era il focolare (focus ad lares = numi protettori della casa presso gli antichi Romani) oppure focarile come si diceva in dialetto. Un piano basso con il fuoco centrale sotto al paiolo attaccato al catenaccio, una panca e un fornello ai lati, i treppiedi appesi al muro e magari i panni stesi ad asciugare, un tronco che si consumava lentamente appoggiato su un alare.

Al momento della preparazione del pasto il posto libero era poco, perché gran parte del focolare era occupato dai treppiedi con i tegami, le pentole e le teglie del mangiare a cuocere.

Sopra era la grande cappa, con la cornice con i fiammiferi, le candele, i lumi a olio e altri piccoli oggetti utili; a lato del focolare si trovava la conca con la legna da ardere e un po'di paglia per avviume e dietro a questa la stagna per raccogliere la cenere per fare il bucato.

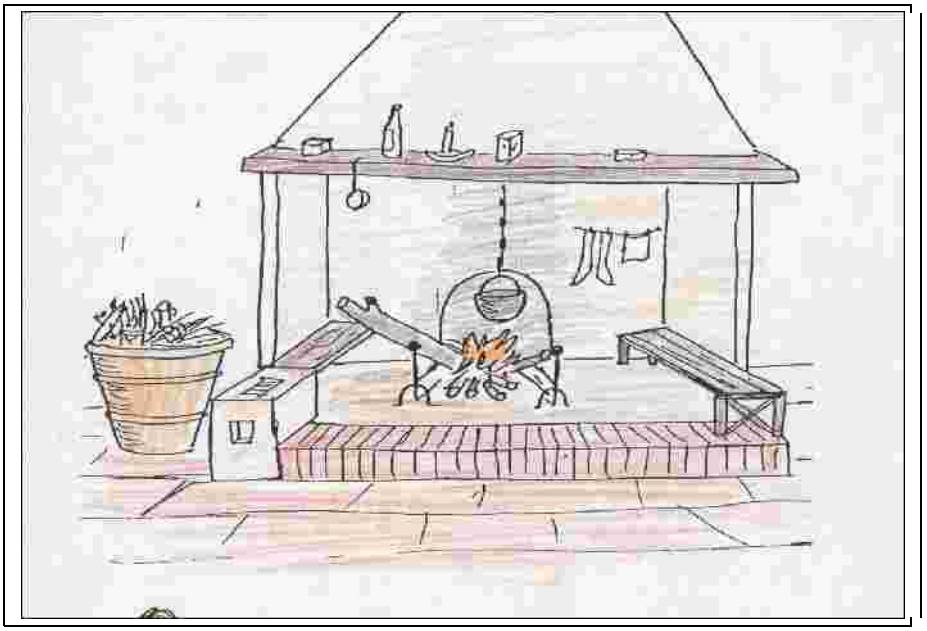
Le sedie venivano messe davanti a semicerchio e lì si riuniva la famiglia a veglia, magari a luce spenta per risparmiare, perché bastava il chiarore del fuoco.

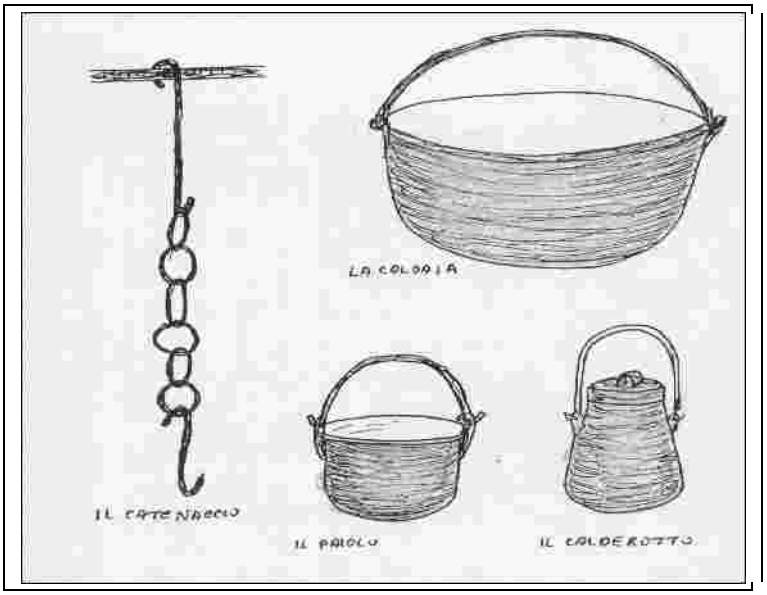
Nel mezzo c'era il catenaccio con un gancio e una catena a campanelle grosse per regolare l'altezza della caldaia per cuocere le cose grosse come il capofreddo (soprassata), la caldaina per la polenta, del calderotto per l'acqua calda che era sempre presente.

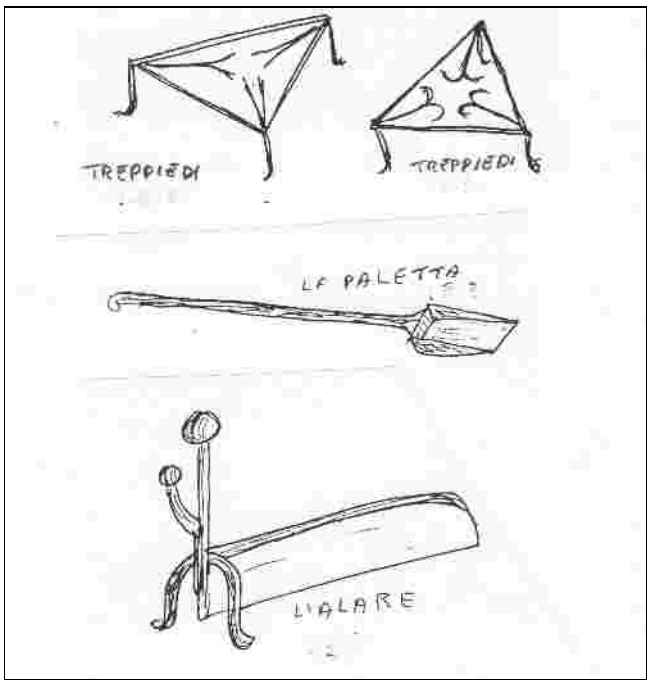
Gli alari delle case coloniche erano molto semplici e non artistici come quelli dei camini dei palazzi dei signori.

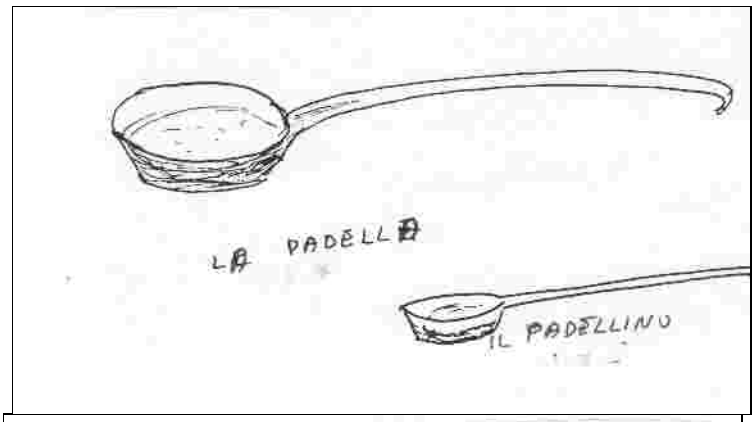
Altri utensili erano la paletta, la ventolina per ravvivare il carbone nel fornello, i treppiedi per metterci i tegami. Il girarrosto lo avevano in pochi e se uno ne aveva bisogno andava ad accattarlo. Alla fiamma si friggeva con la padella, e si usava anche il padellino per cuocere un uovo oppure per fare il soffritto per la minestra di pane. Se la padella era vecchia e sciupata, non si buttava, ma si usava per tostare l'orzo per fare il caffè o ci si facevano i buchi per arrostire le castagne.

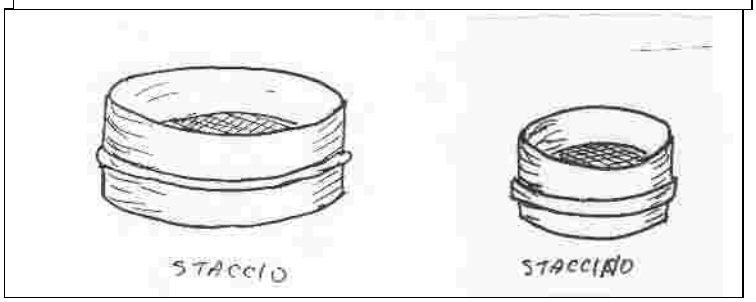
Sul tetto spuntava il camino del focolare e per trovare caldo ci covava la civetta, ma veniva subito allontanata perché il canto portava male, era addirittura nunzio di morte.




LA COLOMBA
IL CATENACCIO
IL PAIOLO
IL CALDEROTTO


TREPPIEDI
TREPPIEDI
LA PALETTA
LA LARE





L'acquaio

Dopo il focolare, per importanza, veniva certamente l'acquaio. Di solito stava in un angolo con l'acquaio vero e proprio che era un monoblocco di pietra sorretto da due muriccioli. Dentro stava il catinino di coccio per lavarsi le mani e il catino grande per la rigovernatura, su un lato stavano le due mezzine di rame i i secchi di lamiera per andare ad attingere l'acqua al pozzo.

Sopra di solito c'erano alcune mensole per riporci le pentole, i fiaschi, i barattoli della liscivia e della rena per rigovernare, il colino dei pomodori per fare la conserva.

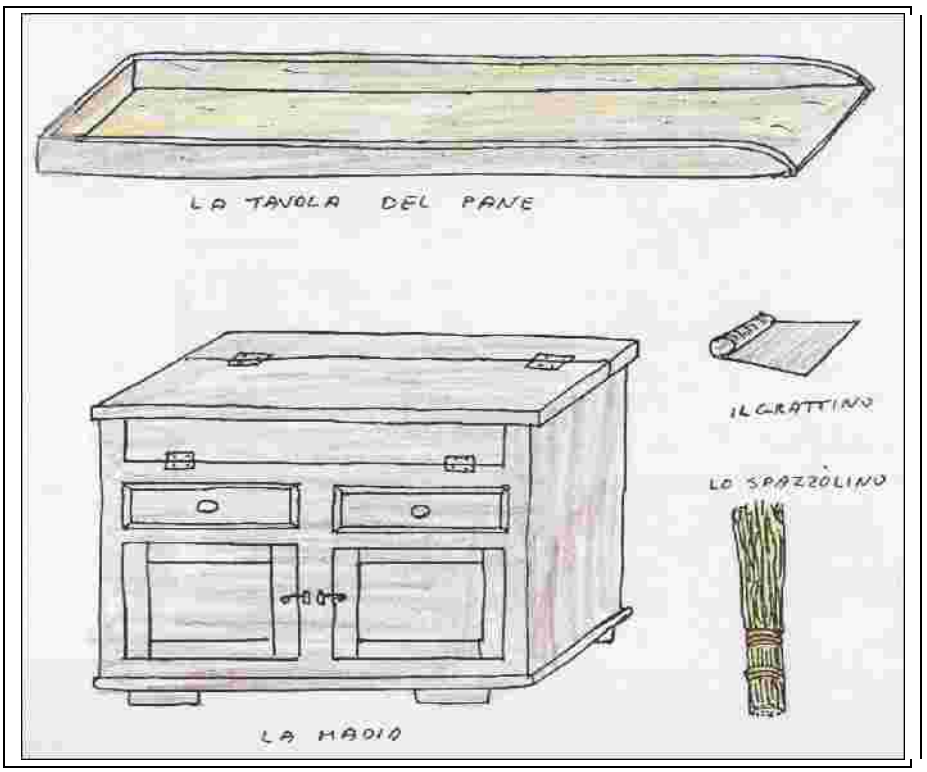
Sotto, chiuso da una tendina a fiori sorretta da un filanciano, serviva per metterci le cose da nascondere come la pentola con le cotenne e simili per fare il sapone. Al lato stava appeso l'asciugamano normale o a rullo.

Alcuni sopra l'acquaio tenevano la piattaia oppure l'attaccaciottoli e attaccarami. Questo era un telaio di legno con molti ganci per appenderci i ciottoli di casa dopo la rigovernatura: le teglie e i tegami di vario diametro, la padella, il padellino, le tazze, i boccali, i ramaioli.

I ciottoli erano a giorno, ma per evitare la polvere e soprattutto le mosche sempre numerose, ci poteva essere messo un velo che copriva tutto. Si diceva che quando un contadino cambiava podere e sgomberava, doveva togliere un pezzetto di pietra all'acquaio, portava bene!. Lo scarico finiva fuori senza canali, si disperdeva subito perché l'acqua buttata era poca in quanto non c'era la cannella, ma le mezzine faticosamente trasportate dal pozzo che poteva essere anche distante.

La madia e la vetrina

La "casa" o meglio la cuc ina, aveva un grosso tavolo (le famiglie erano numerose) con due panche e alcune seggiole impagliate e soprattutto due mobili importanti: la vetrina e la madia. La vetrina della cucina e l'altra era nel salotto, erano i pezzi più belli dell'arredamento della casa colonica, tanto che oggi sono ricercate come pezzi d'antiquariato e i nipoti rimproverano di averle buttate via.



Nella parte bassa c'erano due sportelli chiudibili con i nottolini e dei due ripiani trovavano posto le stoviglie, i piatti pari, le scodelle, i barattoli dei sottaceti e della conserva, le pentole; sopra erano due cassette una per forchette, cucchiai e coltelli e nell'altra le tovaglie e la pezzola da fagotti per andare a fare la spesa.

La parte superiore era a vetri con varie mensoline con la carta trinata che si cambiava una volta l'anno per l'acqua santa della Pasqua.

Qui si mettevano i pezzi migliori, perché in vista, come i serviti buoni in porcellana, le zuppiere, i bicchieri, i barattoli del sale e dello zucchero, la bottiglia del vinsanto da offrire agli ospiti e il cartoccio della "Vecchina" per fare il caffè con l'orzo tostato.

Quando non era giornata del pane, la madia ospitava su un lato il lievito per il pane futuro, il pane a mano e gli avanzi dell'ultimo pasto. C'erano anche lo spazzolino di saggina e il grattino per ripulire la madia. Sotto c'erano du cassette come quelle della vetrina con le candele, i sugheri, lo spago e altre cianfrusaglie. Ancora più sotto due sportelli con dentro il fiasco e l'ampolla dell'olio, la bottiglia dell'aceto, i barattoli delle marmellate.

Una volta la settimana si faceva il pane. C'erano anche madie più grosse col buratto per stacciare la farina, che negli altri casi si faceva con gli stacci attaccati al muro sopra la madia.

La camera

Il letto era con due panchette di ferro e varie tavole di legno per il pianale, sopra veniva messo il saccone ripieno di sfoglie di granturco, che si rinnovavano ad ogni raccolto; sopra a questo era la coltre di piume e due guanciali ugualmente di piume, le bande erano di ferro nero o marrone con vari motivi. Sopra i lenzuoli e le coperte fatte al telaio e in inverno il coltrone.

Ai piedi del letto era la cassapanca, più tardi il baule, per riporre la biancheria e il corredo della sposa. Su un lato l'armadio a due ante, le cassette in basso e le mele francesche sopra per la frutta dell'inverno.

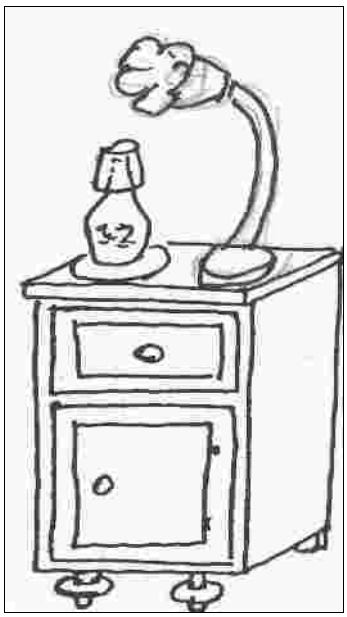
Ai lati del letto due comodini, con il servino sopra, il cantero nello sportello sotto, e la piccola pila dell'acqua santa al muro.

Il cassetto nella parete in condo al letto con varie cassette, il marmo, la spera coi cassettini e la sveglia sul centrino sotto la campana di vetro.

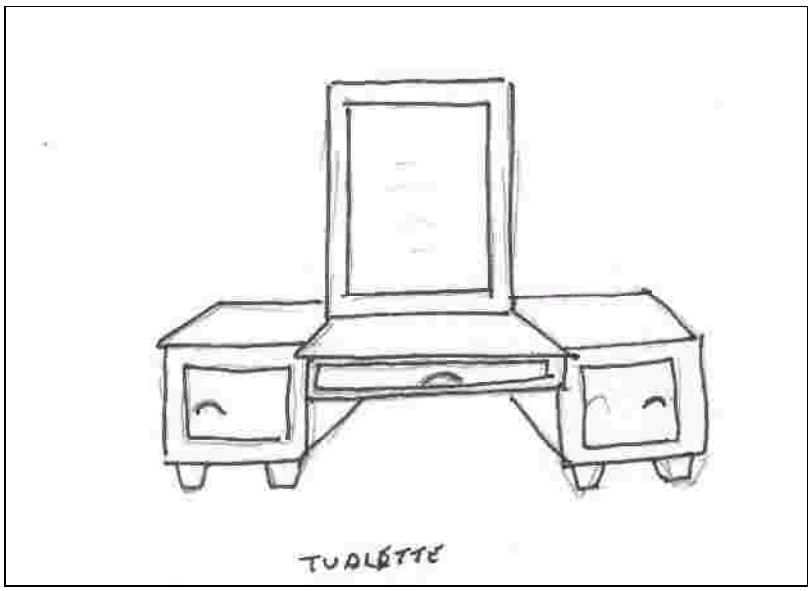
Le camere erano fredde in inverno e allora si metteva il calduccio: un po' di carboni dal focolare con uno spruzzo di cenere per non bruciacchiare le lenzuola, attaccato al trabiccolo e infilato nel letto.

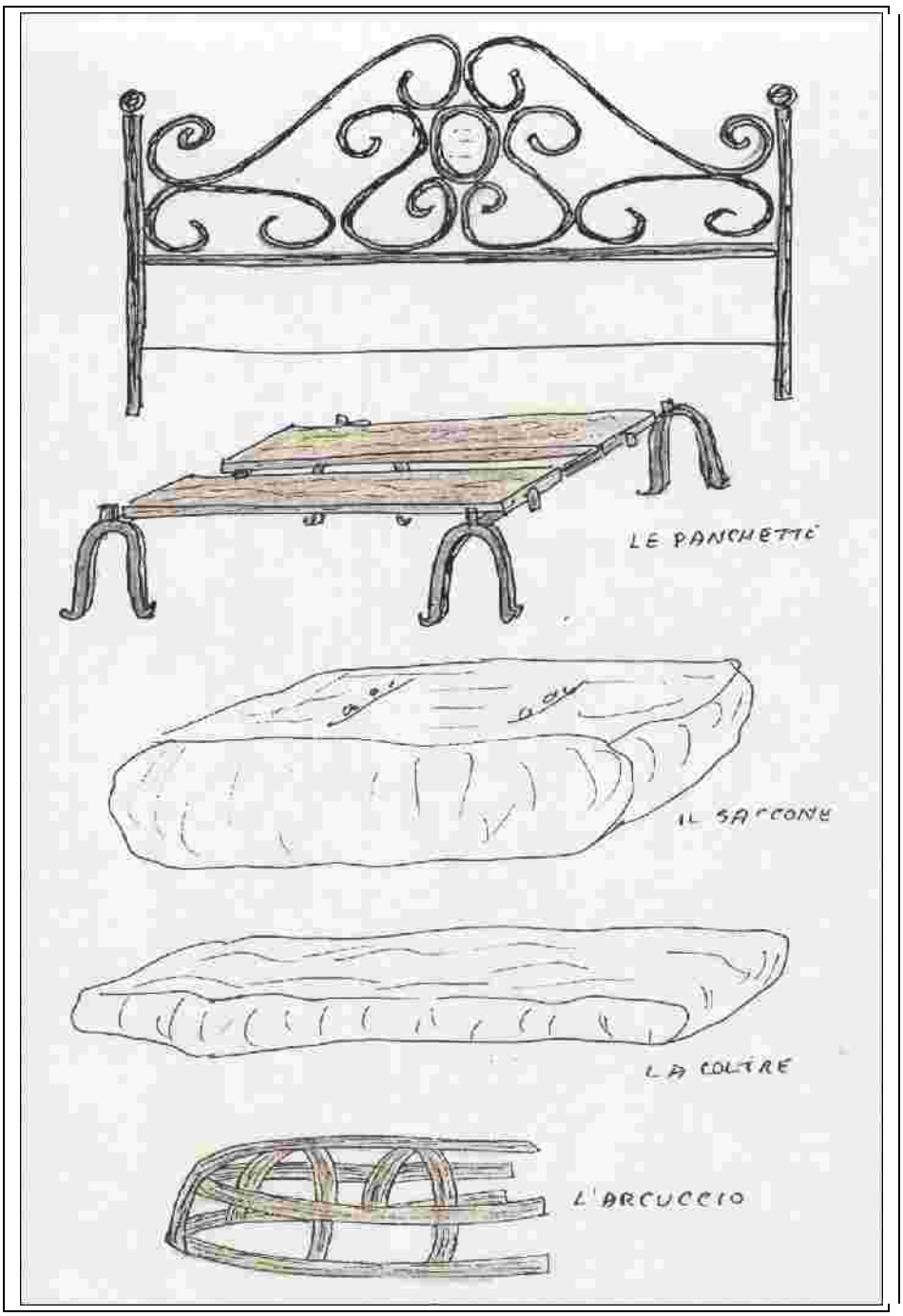
Il trabiccolo o scaldaletto, o prete poteva essere a losanga o tondo, da non confondere con l'arcuccio che serviva a tenere alte le coperte dei bambini appena nati. I caldani o scaldini erano di lamiera o di coccio e servivano anche per tenere in mano sotto il grembiule delle anziane e in terra fra le gambe per le impagliatrici di fiaschi.

Completava l'arredamento il lavamano col la catinella, il bricco e l'asciugamano.

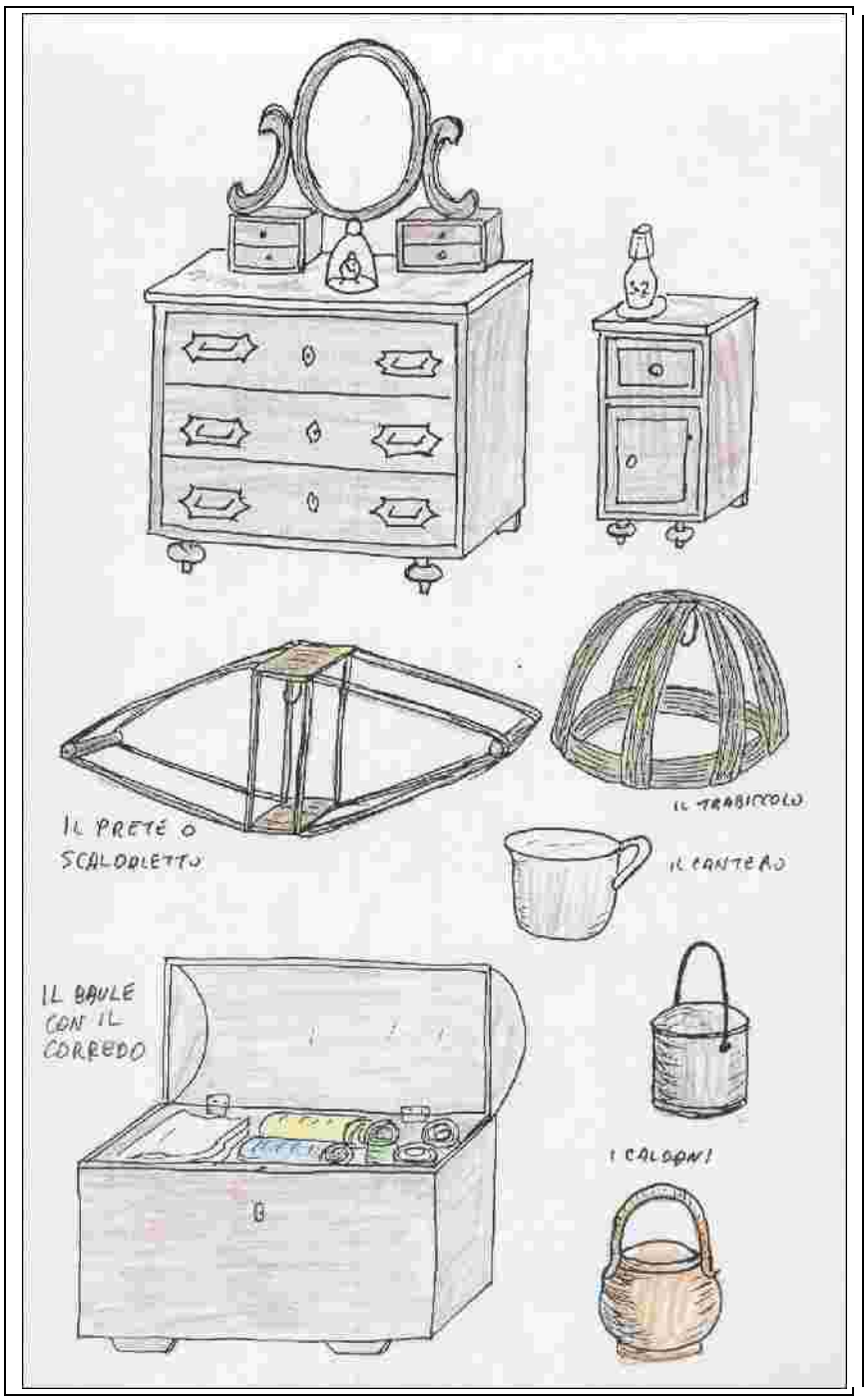


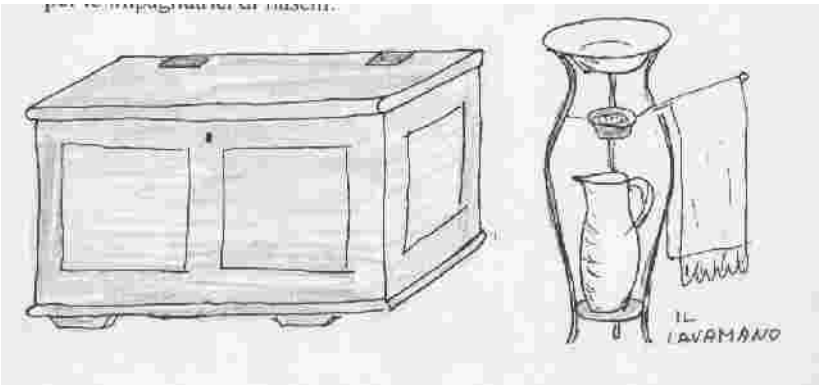
Il comodino col servino e poi anche la luce.



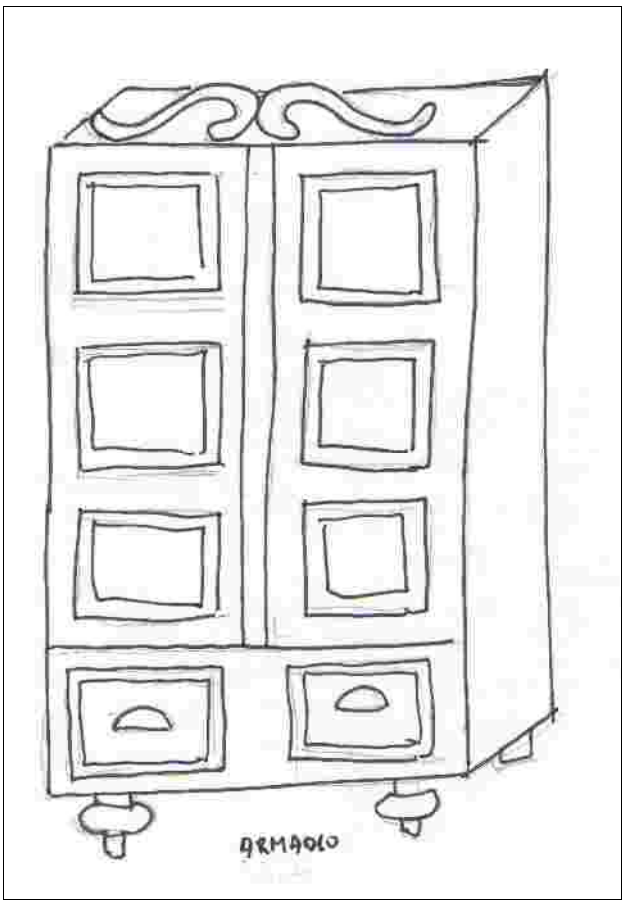


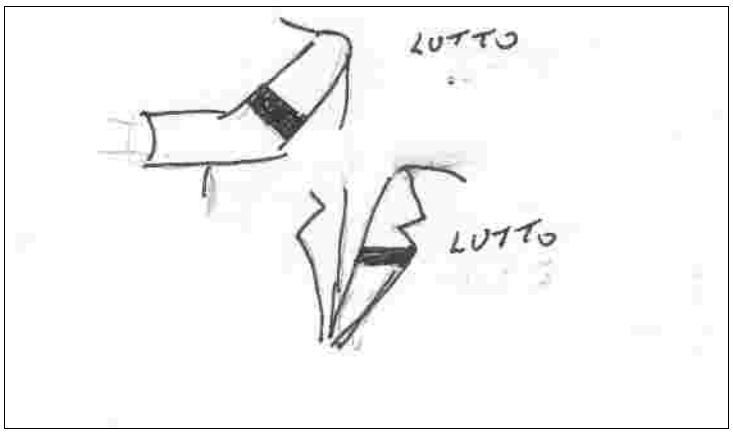
Il letto.


IL TRABICCOLO
IL PRETÉ O SCALDALETTO
IL CANTERO
IL BAULE CON IL CORREDO
I CALDAI



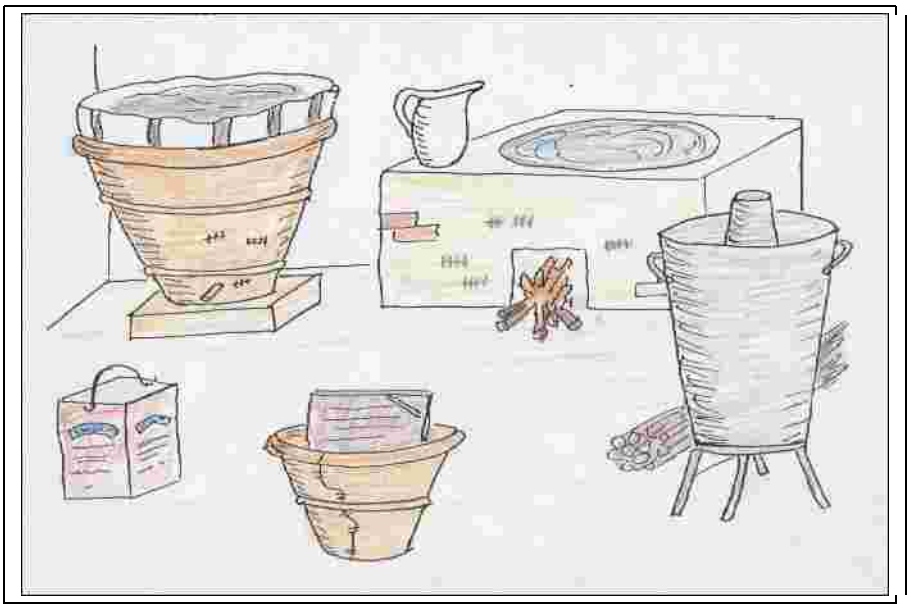
La cassapanca e il lavamano




LUTTO
LUTTO

LA FILATRICE

La stanza del bucato



Si poteva chiamare così, ma non era soltanto per questa faccenda. C'era la conca grande su un predellino di mattoni, il cenerone e le stecche per fare il bucato di panni bianchi e lenzuola nella conca; più in là era la grande caldaia di rame murata per scaldare l'acqua da buttare sulla cenere per fare il ranno.

C'era la conchina con la tavoletta, il bruschino e il sapone fatto in casa per i panni colorati e i capi più piccoli e poi la fascina della legna e il fastello degli stocchi di granturco da ardere. Un secchio e una stagna erano per andare a prendere l'acqua al pozzo, un bricco per travasare il ranno.

Per altri usi si usava il bollitore alimentato dai tutoli di granturco gettati nel camino: l'acqua calda serviva per dar da bere alle bestie nel periodo invernale, per fare la broda al maiale e per lavoro questo quando veniva sgozzato.

I vestiti

Con la rocca e il fuso si filava la lana di pecora e poi si usò l'annaspo per la filatura meccanica (si fa per dire). Il contadino seminava anche la canapa che usava anche per le

coperte, ma soprattutto per le fune e i canapi. Con l'arcolaio si passava dalla matassa al gomitoli e con i ferri si facevano le pesanti camiciole, i calzini e le solette. Per le coperte c'era il telaio che prendeva molto spazio.

Si stirava col ferro scaldato al fuoco o con i carboni dentro. Ogni donna di casa aveva la sua balla dei cenci ricavati da vecchi abiti disfatti e le servivano a rattoppare i vestiti che si logoravano. Il contadino però non riusciva a soddisfare i suoi bisogni per intero, molti abiti doveva comprarli specialmente quelli della domenica.

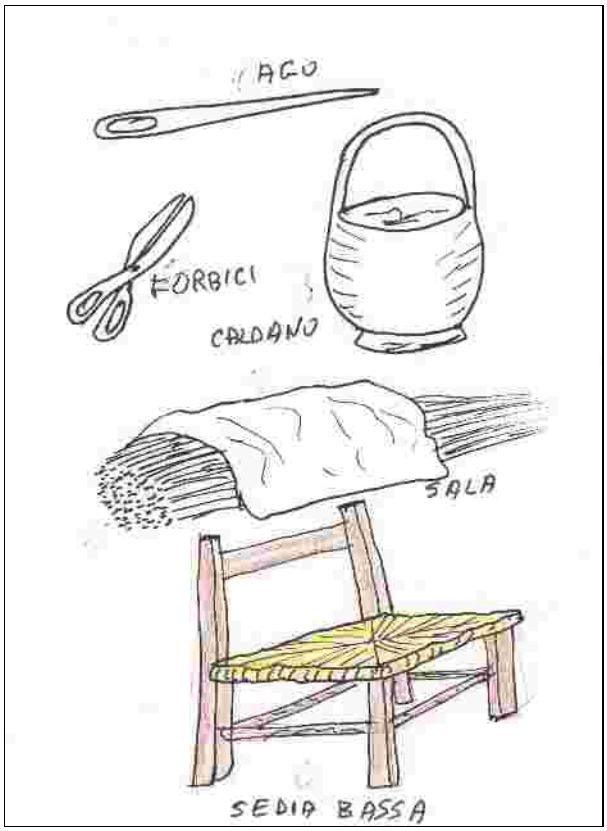
Allora si cercava di comprarne il meno possibile per risparmiare soldi. I vestiti dei ragazzi venivano comprati a crescenza e poi passavano al fratello minore e nelle famiglie numerose quando arrivano al più piccolo erano in uno stato pietoso e infine si usavano per fare le toppe o lo spaventapasseri.

A volte si rigiravano i vestiti o si disfacevano per farne altri oppure si tingevano con le scatoline di superiride sciolte nell'acqua bollente nella caldaia .

Da aprile a ottobre, cioè dal primo canto del cuculo a tutta la vendemmia, i contadini andavano scalzi e semmai calzavano dei sandali fatti in casa con vecchi copertoni d'automobile. La calzatura principale erano gli zoccoli col sotto di legno e sopra di vacchetta, si calzavano con le pezze da piedi e dopo averli unti ben bene con la sugna del maiale; erano adatti per stare sulla scala a pioli a potare. a vendemmiare e a cogliere le olive, poi per vangare e per andare nei campi se era bagnato per la pioggia recente o per la guazza mattutina.

Le scarpe di cuoio per non consumare la suola, quindi per evitare costore risolature, erano ben chiodate con chiodi a punta per quelle da lavoro e con bullette a capo tondo per le scarpe della domenica che però poi furono sostituite dal salvatacchi. Solo il capoccio aveva i gambali per la domenica.

A avanza tempo, nelle gioornatacce, le contadine rivestivano i fischi per casa e per guadagnare qualcosa.

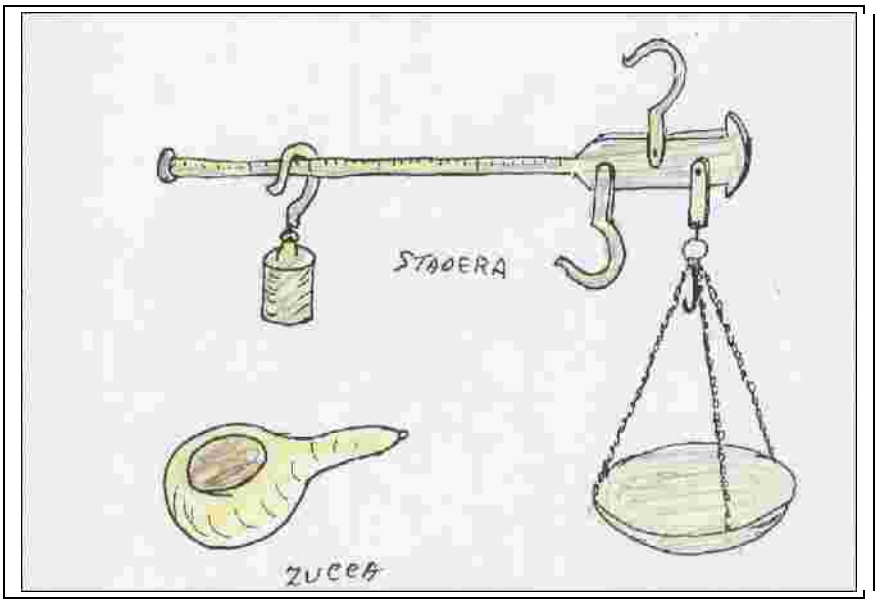


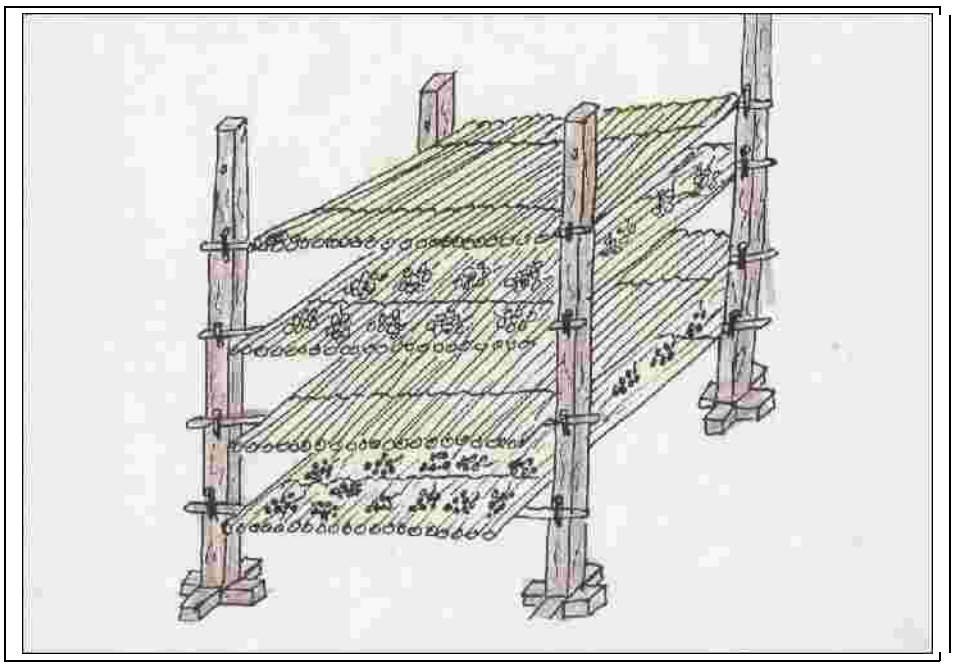
Il granaio

Era una stanza molto importante al piano superiore della casa del contadino perché ci riponeva il grano per il pane di tutto l'anno, le biade per gli animali, il grano e altri cereali per la semina dell'anno dopo, e poi le patate, i legumi senza dimenticare gli arnesi come le forbici, la sega, le falci ecc.

La porta e le finestra del granaio dovevano stare ben chiuse per evitare che entrassero i piccioni, i polli e i topi, ma bisognava stare attenti anche ai temporali e mettere secchi e tegami dove il tetto faceva acqua, sul grano, sui sacchi di farina o dei fagioli.

Quando si riponeva il grano nuovo bisognava trattarlo contro gli insetti e dopo aver dato l'anticrittogamico si chiudeva la stanza ermeticamente con fogli di giornale incollati con la colla di acqua e farina. In un certo periodo dell'anno c'era anche il castello: forse erano i quattro ritti agli angoli a farlo sembrare un maniero. Nei correnti,, su pioli infilati, stavano le pertiche a reggere le stuoie a strati sovrapposti. Sulle stuoie si metteva il colorino per il governo del vino, l'uva scelta per fare il vinsanto. Qui potevano trovare posto ad asciugare anche le noci, le olive, le patate e la frutta.





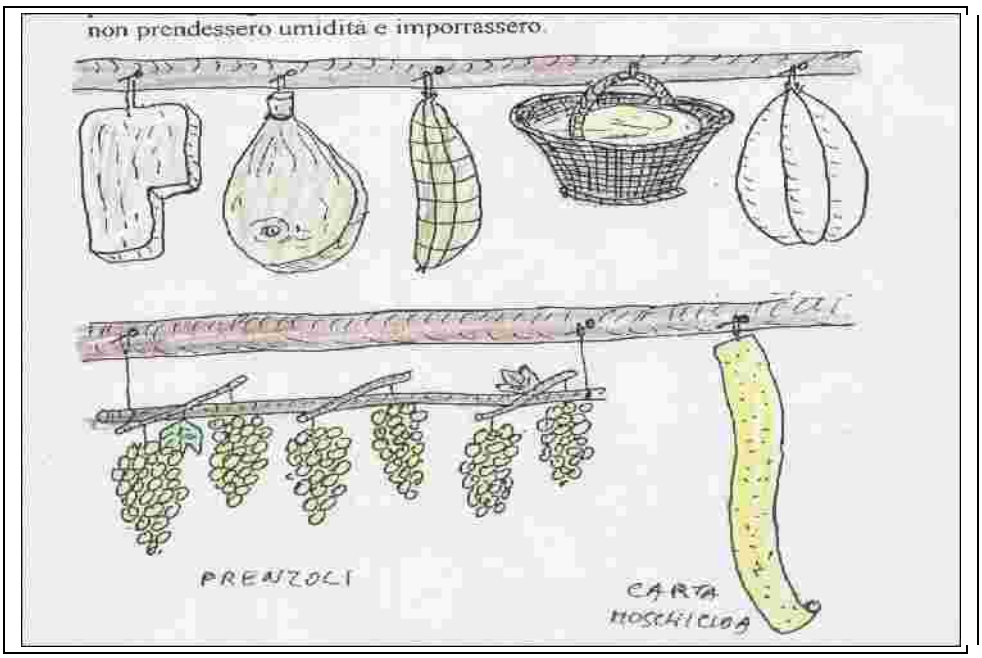
Al soffitto

Il soffitto a travi e travicelli delle case coloniche era un luogo strategico per stagionare, per conservare e per mettere in salvo dagli animali, i topi in particolare, certe provviste come i salami, le spalle, i prosciutti, le sugne, le salsicce, la vescica del lardo ed altro.

La sospensione garantiva anche la buona aerazione per le lunghe pertiche con i prenzoli d'uva messe anche nelle camere, per il paniere con l'uva secca, per il cesto dei cantuccini preservandolo dall'assalto dei bambini che di "chicchi" ne gustavano pochi e raramente.

Si attaccava anche la carta moschicida per catturare le mosche che abbondavano.

Anche le biciclette venivano attaccate al soffitto appese con la ruota davanti, perché non ingombrassero troppo e perché i fascioni e le camere d'aria non prendessero umidità e imporrassero.



Il forno del pane

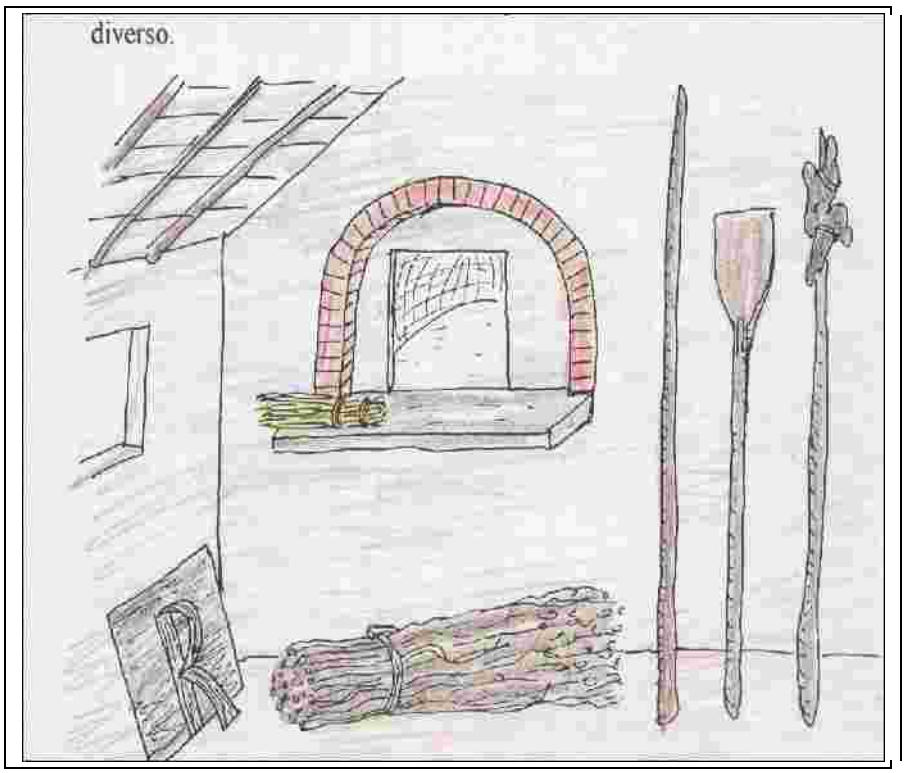
Ogni casa di contadino aveva il forno per cuocere, una volta la settimana, il pane per consumo di casa. Ci si poteva anche cuocere i dolci o seccare l'uva, i fichi e le olive.

Quando il pane era già stato levato dalla madia e messo a lievitare sulla tavola del pane, si accendeva il forno e ci si bruciavano soprattutto i frasconi, le grosse fascine di bosco.

Si attizzava il fuoco con la pertica, si ripuliva il piano con lo sfruciandolo ammucchiando la brace tutta da una parte.

Prima si cuocevano le schiacciate da mangiarsi subito, schiacciate a sale e olio**,** con i ciccioli, con l'uva secca e anche fresca, secondo la stagione.

Poi si infornava il pane con la pala. Quando i pani erano cotti, si mettevano ancora sulla tavola del pane a ghiacciare dopo averli spazzolati con lo spazzolino di saggina per levare la cenere attaccata sulla parte di sotto.

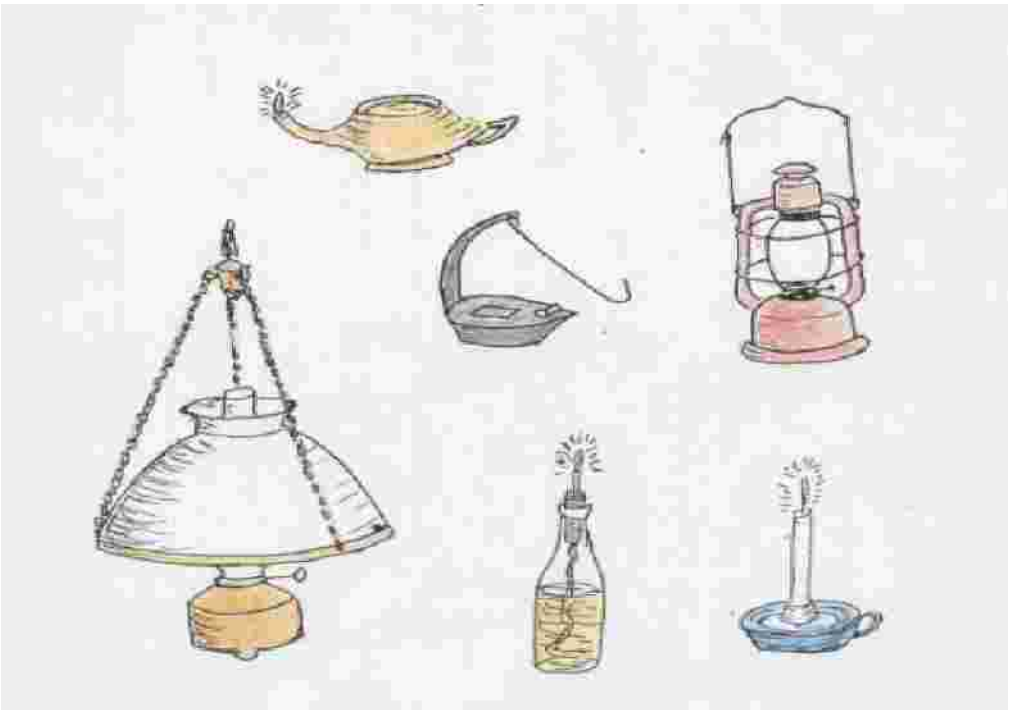


L'illuminazione

Per stare a veglia in inverno bastava il chiarore del fuoco del focolare, ma prima per cenare occorreva il lume a carburo con l'opalina e il lucignolo. Per spostarsi nelle altre stanze c'era la candela sulla bugìa o il lume a olio come nei tempi antichi.

In tempo di guerra, quando non si trovava la cera e l'olio costava caro, si usavano i lumi a petrolio che invece si poteva trovare fra i militari.

Il lume a petrolio era facile a costruirsi: una bottiglia con il petrolio, un sughero, un cannello di latta infilato nel sughero e un lucignolo nel cannello. Facevano molto fumo e puzzavano, ma facevano luce.



La stalla

La stalla era il luogo dove il contadino aveva il suo maggior patrimonio: i bovi, le vacche, le mucche, i vitelli e i giovenchi, a seconda dell'età e dell'uso.

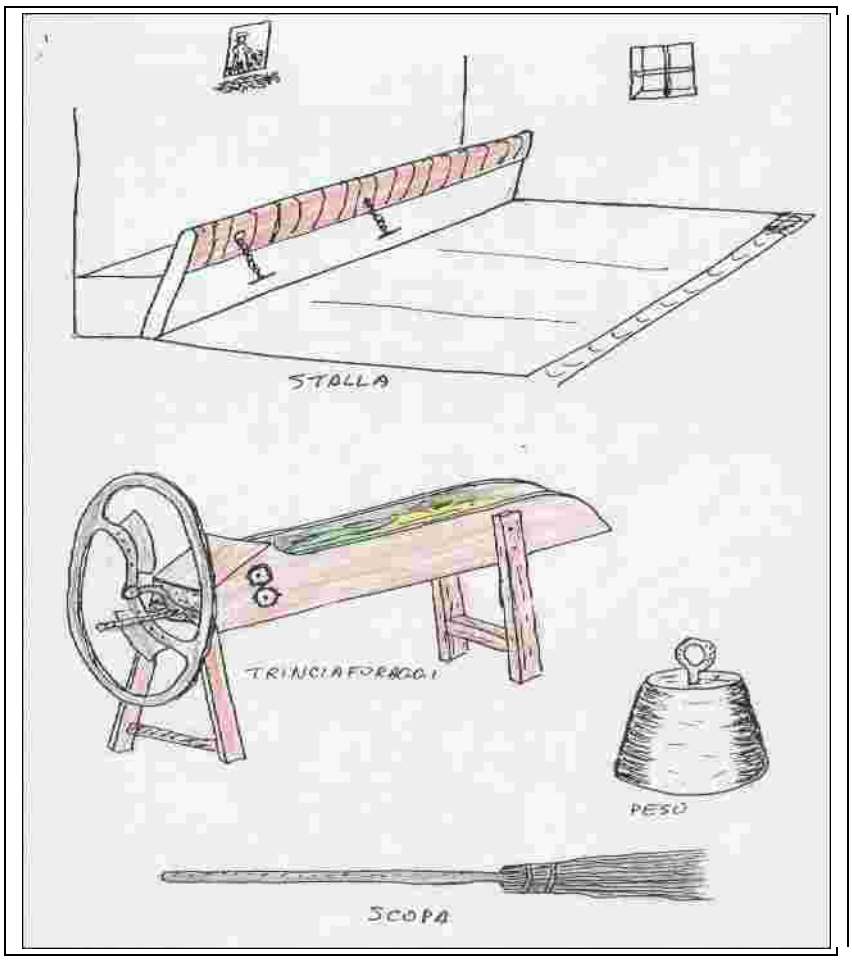
Simbolo dei bovi al lavoro era il giogo, un monoblocco di legno ben lisciato sul punto che andava sul collo delle bestie, corredato da alcune parti metalliche. La frusta era costruita direttamente dal contadino. C'erano le nasaiole per impedire alle bestie di fermarsi a mangiare erba durante il lavoro. Il contrappeso si attaccava nella parte finale della stanga quando il carro era in salita e aveva bisogno di accollo. Le bestie vaccine erano legate con una catena alla mangiatoia.

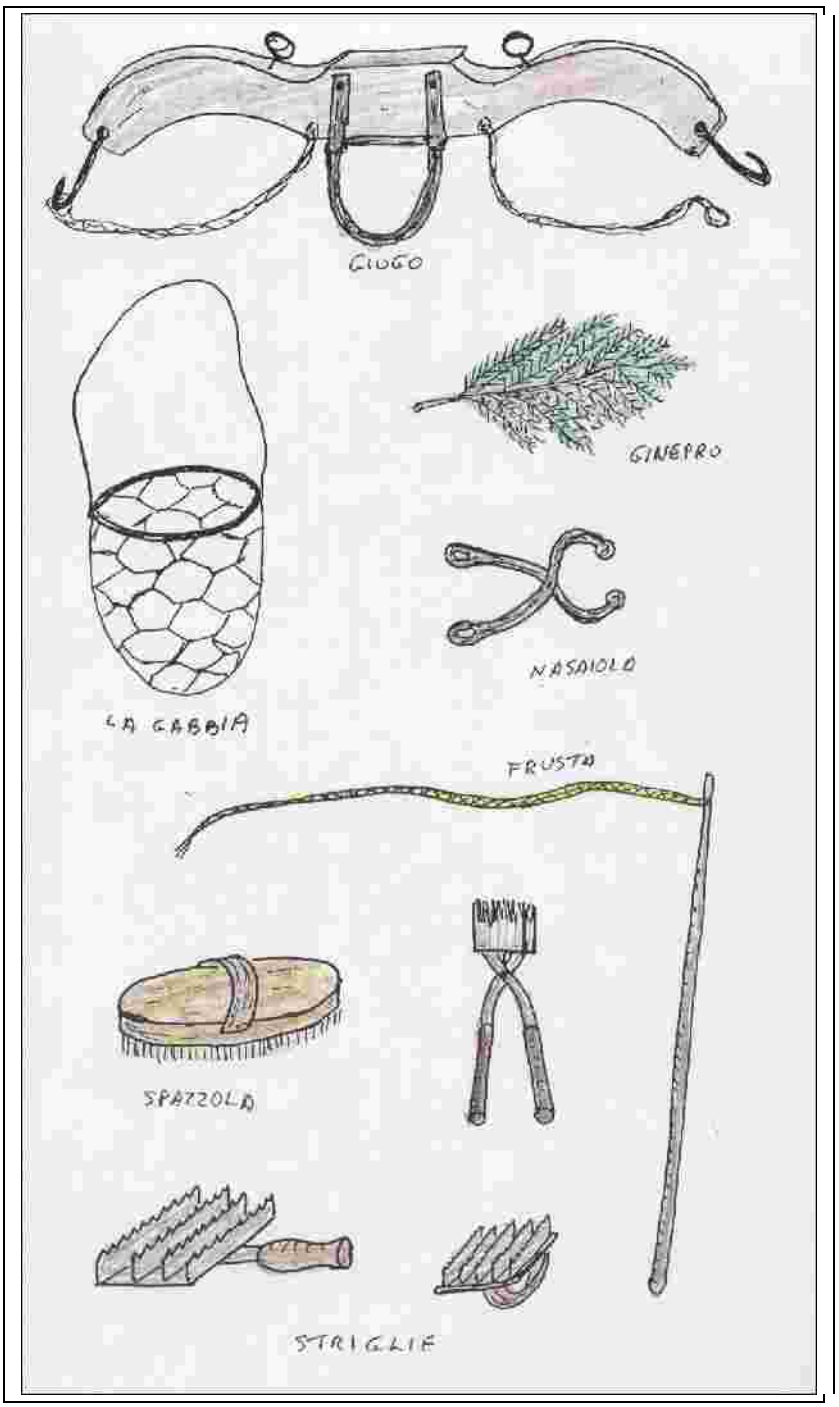
Il pavimento era in leggera pendenza per far scorrere il piscio nel deposito; per terra c'era il patto, paglia rinnovata ogni giorno, perché diventava letame prezioso per concimare. Sulla parete c'era il quadretto con Sant'Antonio protettore degli animali e un ramo di

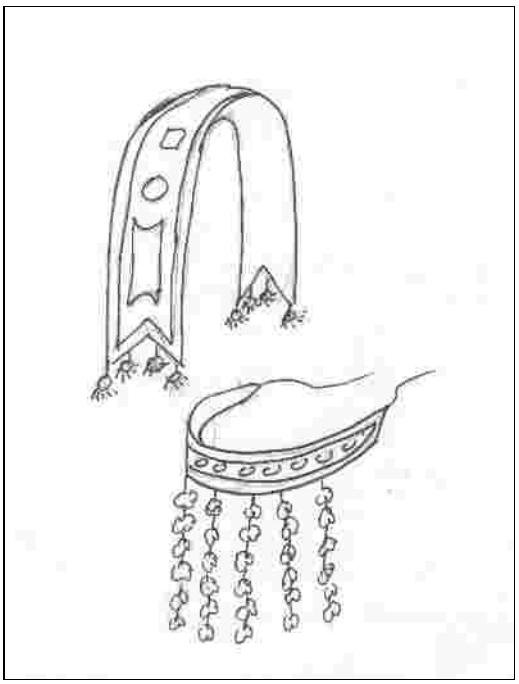
ginepro contro le streghe: Il contadino si aggrappava a tutto per difendere il suo patrimonio.

La striglia era per pulire le bestie e c'era anche una macchinetta per tagliare i peli in certe parti come la coda in occasione della fiera quando i vitelli si addobbavano con fronzoli rossi.

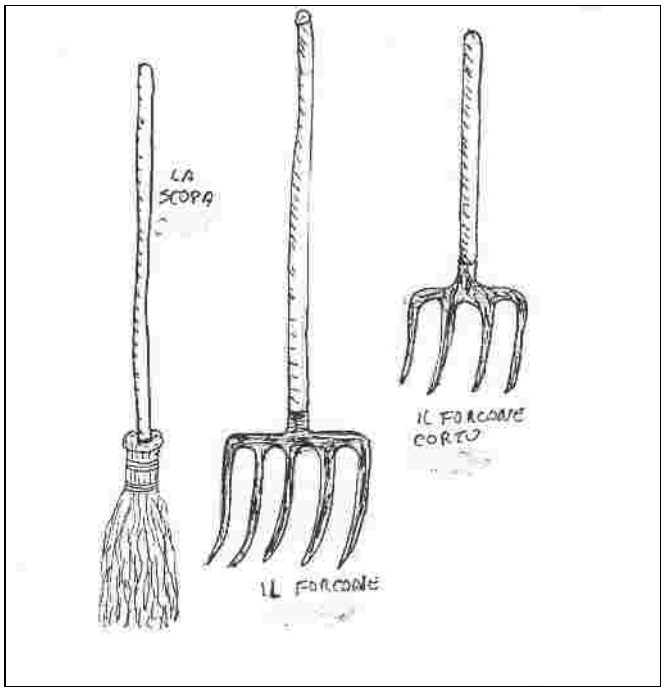
Prima di arrivare alla stalla si trovava il segatoio, una stanza dove si ammucchiavano, paglia, fieno e erba, foraggi che col trinciaforaggi venivano tagliati minuziosamente e dati con la cestina alle bestie nella mangiatoia. La sera prima di cena quando gli uomini avevano lasciato i campi, si riunivano nella stalla per fare il segato: uno lavorava alla manicciola del falcione e gli altri con una fune aiutavano all'unisono a azionare il trinciaforaggi

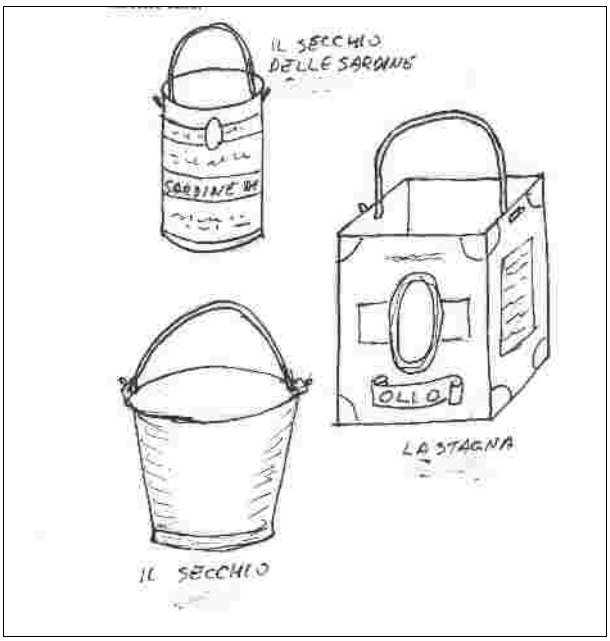



GIOGO
GINEPRO
NASAIOLO
LA GABBIA
FRUSTA
SPAZZOLA
STRIGLIE



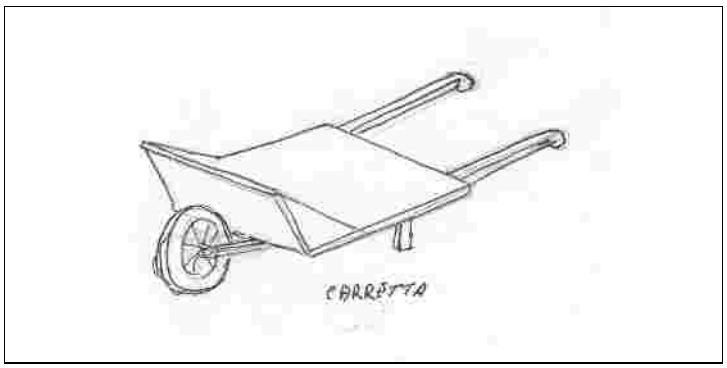
Addobbi per i vitelli ingrassati per Pasqua.



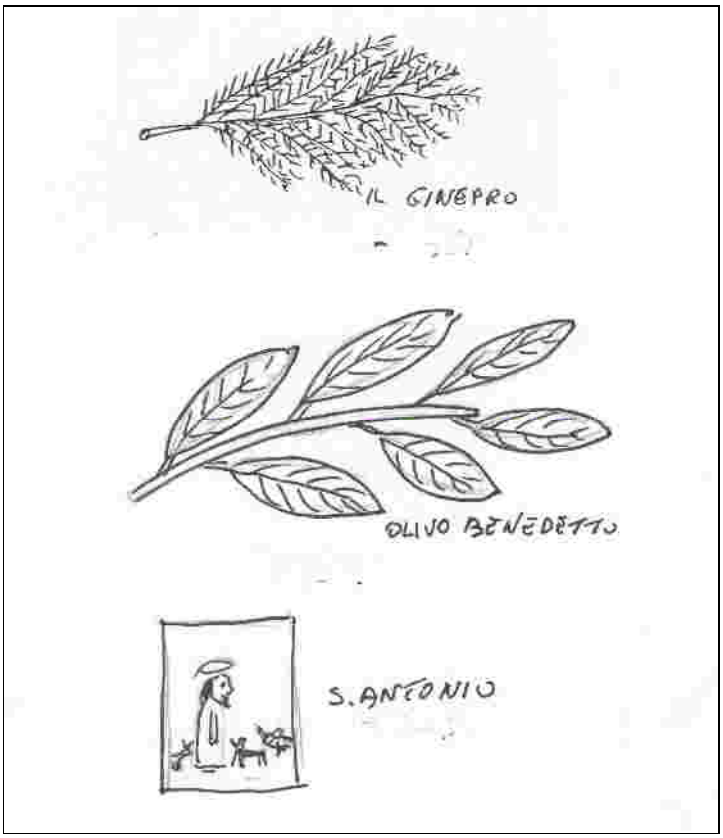


Anche riutilizzo di contenitori presi all'appalto.

Per scaldare l'acqua alle beste vaccine in inverno.



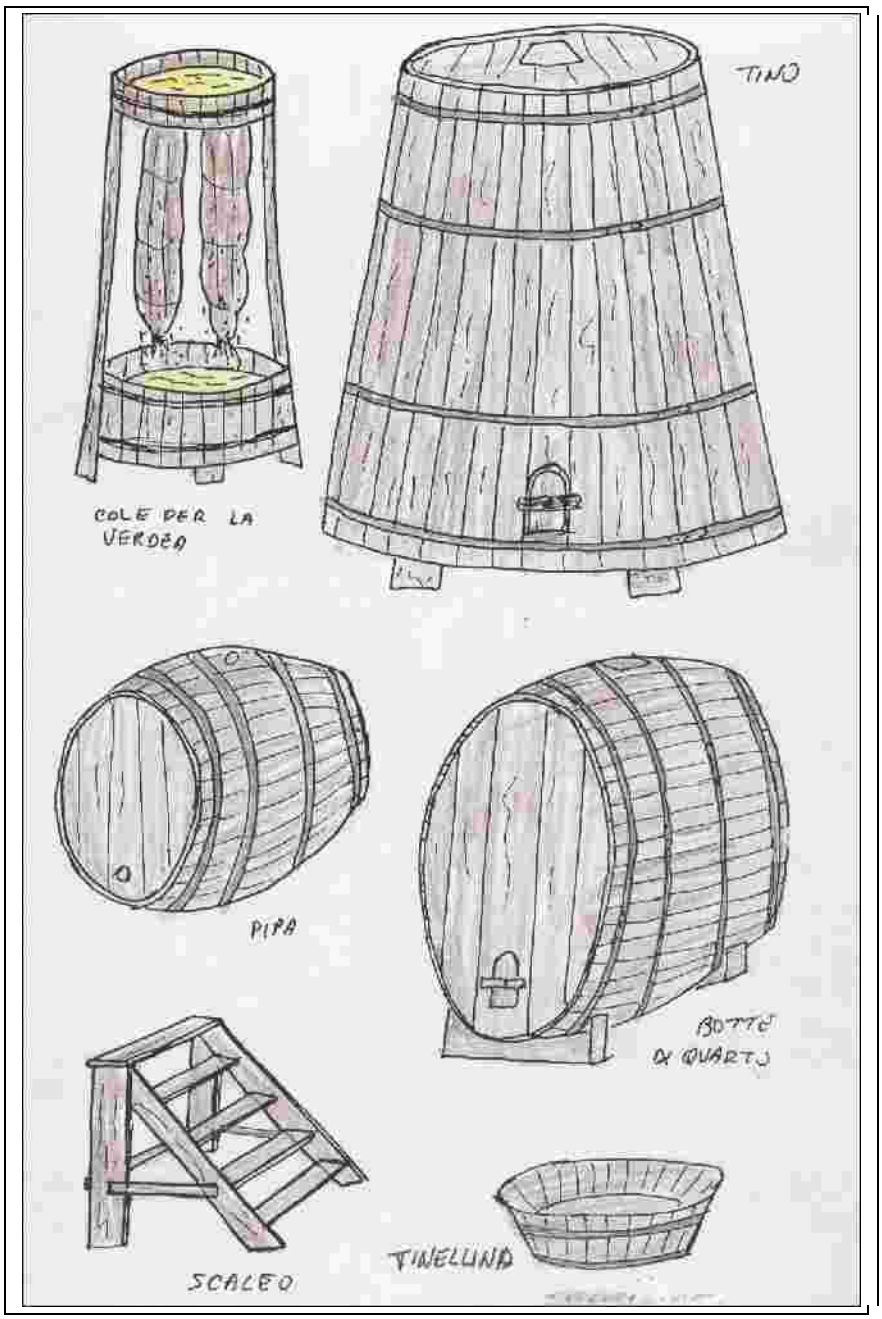
Per trasportare il concio dalla stalla alla concimaia

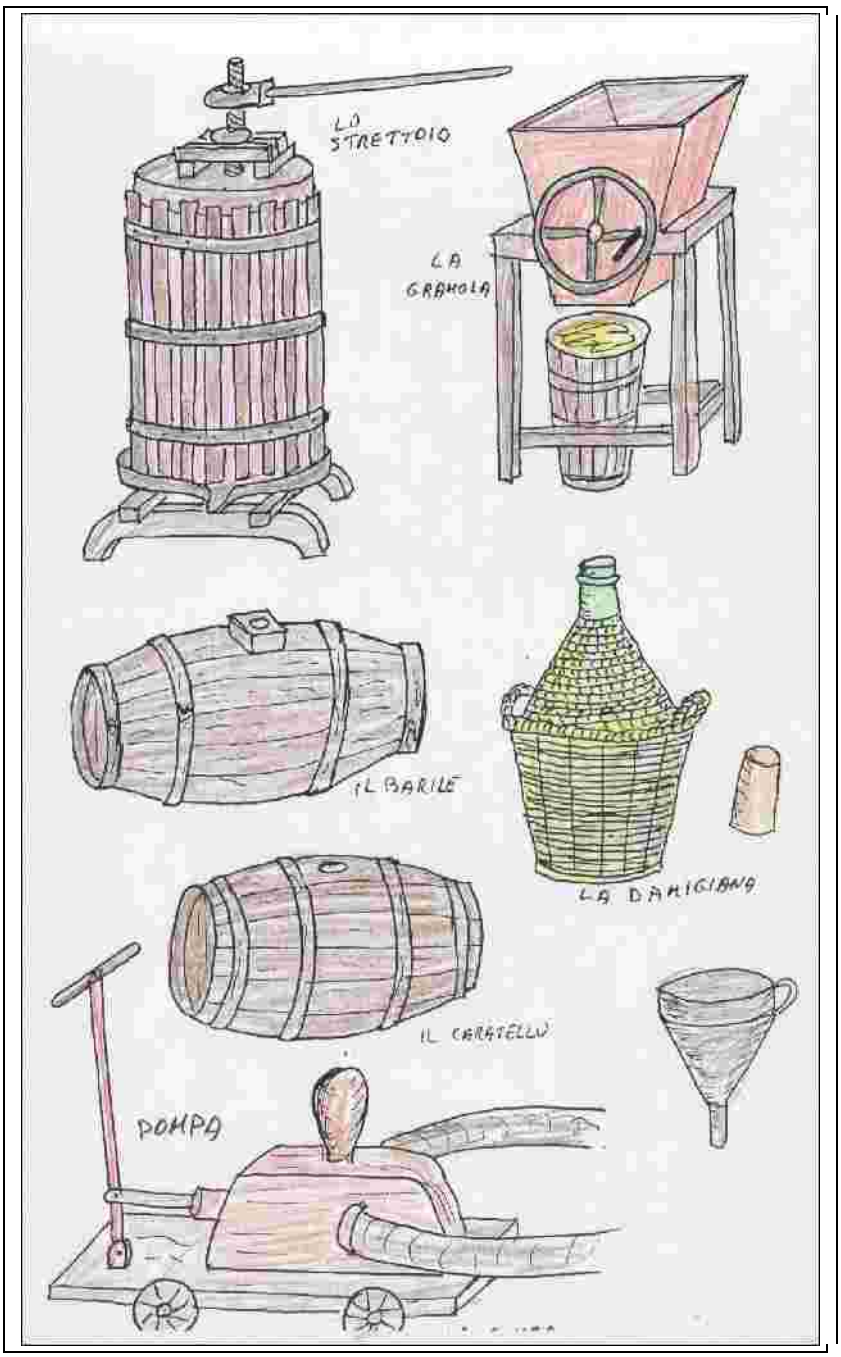


Sempre presenti nelle stalle per proteggere le bestie che erano un capitale: ginepro contro le streghe, olivo benedetto nella domenica dell'ulivo e S. Antonio protettore degli animali.

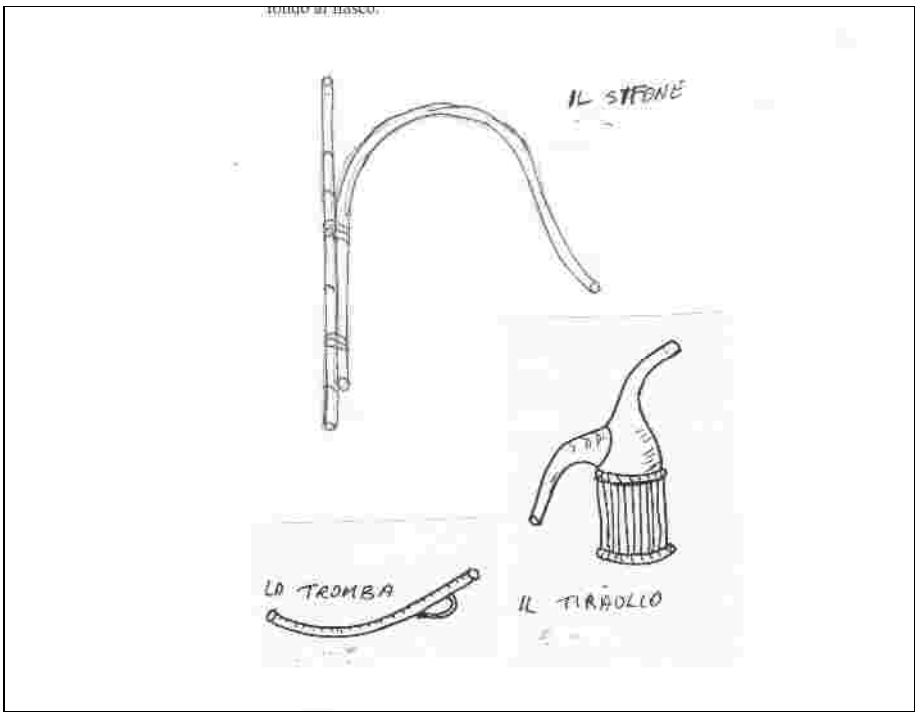
La cantina

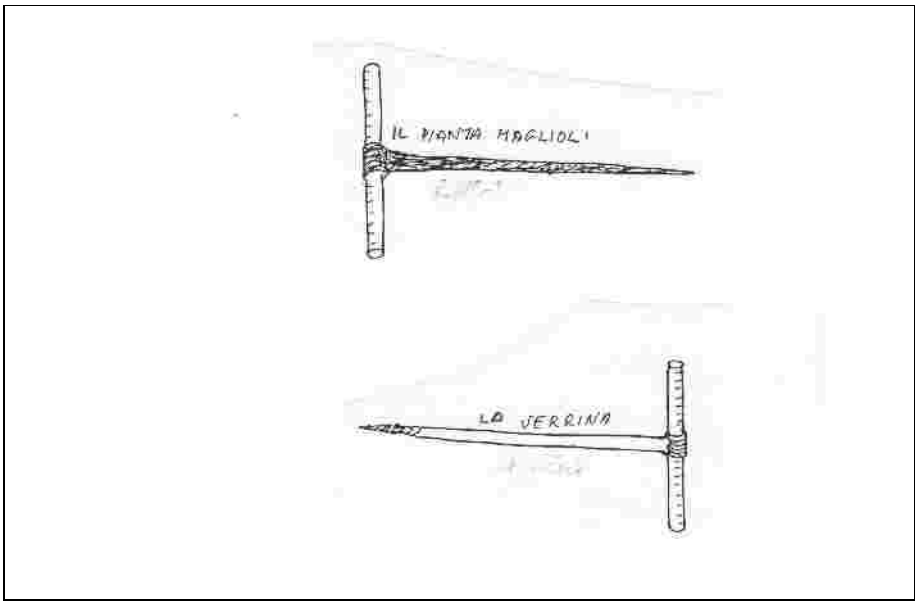
La cantina era sempre a piano terra come la stalla e meglio se interrata, anzi a volte si scavava in un ciglione per fare la cella dove la temperatura era costante. Nelle nostre zone da sempre si è coltivato la vite e questi gli strumenti principali: il tino grosso di legno per metterci l'uva appena vendemmiata, prima di quelli in cemento; le botti di legno di quarto per serbare il vino; la pipa, botte più piccola e movibile che serviva sia in cantina che per il trasporto del vino col carro o il barroccio e poi col camion; la bigoncia, il pigio e il paniere per vendemmiare; il barile e la damigiana per trasportare piccole quantità; il caratello per far invecchiare il vinsanto; la pera un imbuto di legno per le botti; il marchio a fuoco con le iniziali del capoccio per marcare i recipienti in legno; e oggetti minuti come i cappellotti da mettere sulle damigiane per impedire che finissero i topi, i fiaschi e la tromba per travasare il vino dei fiaschi, il tiraolio e un attrezzo particolare per colare il mosto per fare la verdea, un succo d'uva dolcissimo.


TINO
COLE PER LA VERDEA
PIPA
BOTTE DI QUARTO
SCALEO
TINELLINA

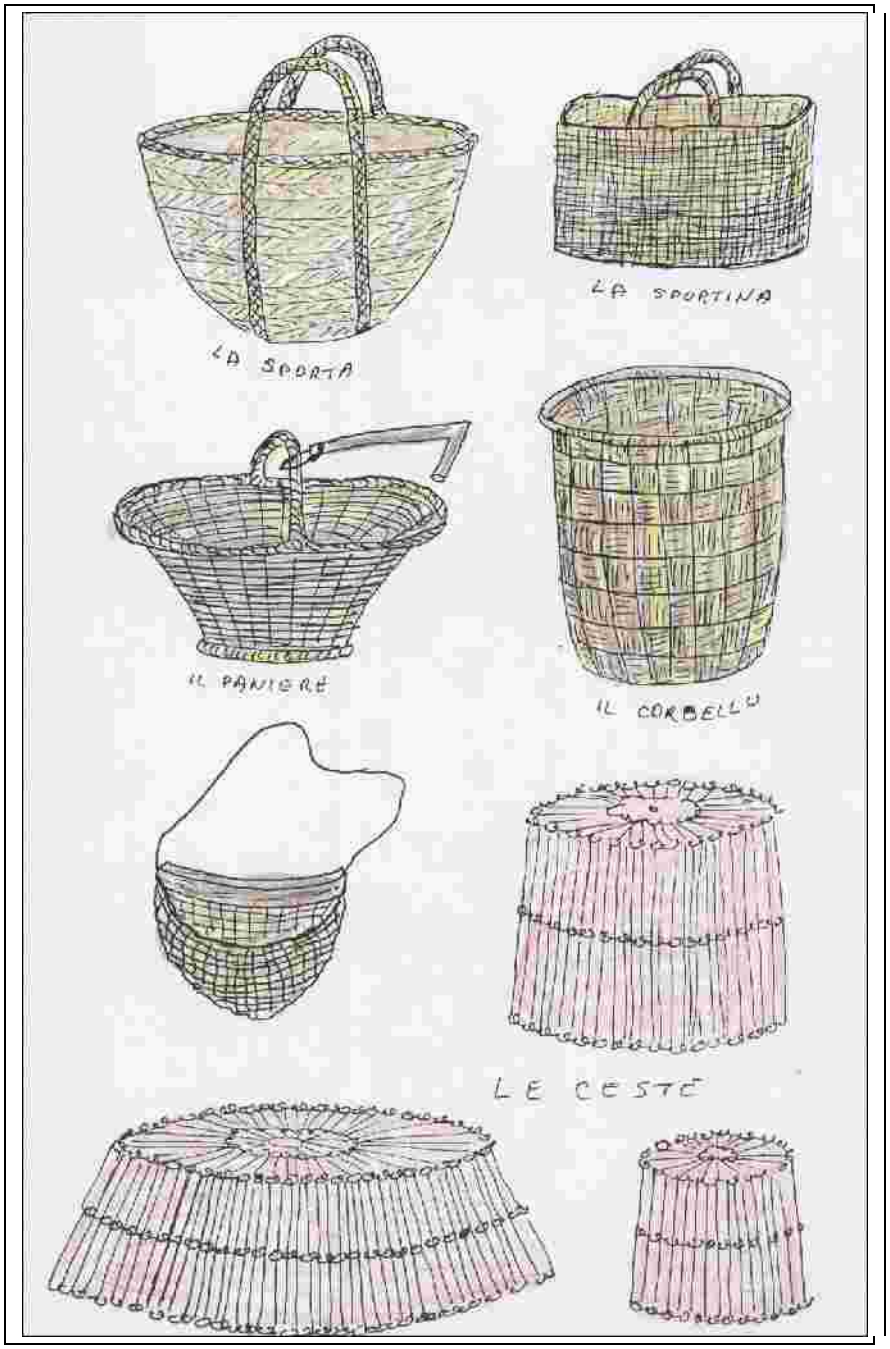

LO STRETTOIO
LA GRAMOLA
IL BARILE
LA DAMIGIANA
IL CARATELLO
POMPA

FIASCHI
TROMBA
TIRBOLLO
IMBUTO
MARTELLO
MARCHIO
CF
PIRIO
BUGANCIA
PERA


IL SIFONE
LA TROMBA
IL TIRAOLLO


IL PIANTA MAGLIOLI
LA JERRINA

I recipienti intrecciati



Il contadino costruiva vari recipienti intrecciando piante, lo faceva sotto la loggia in inverno quando pioveva e non poteva andare nei campi.

Sparpagliati nel podere in autunno si vedevano i ciuffi rossi dei salici che avevano perdute le foglie. Il contadino andava a tagliare tutti i rami di un anno e li portava a casa dove una persona anziana, perché era un lavoro leggero, ripuliva i salici con le forbici e i ragazzi operavano la cernita secondo la lunghezza: lunghi per legare le fascine di bosco, medi per le fascine di legna potata nei campi, piccoli per certe verdure; secondo la lunghezza erano usati soprattutto per legare le viti al chioppo e i tralci delle viti alle canne; come pure per intrecciare recipienti come le ceste di varie misure secondo le necessità d'uso: per la paglia, per l'erba, per il segato ecc.

Il corbello era fatto di strisce di polloni di castagno e serviva per trasportare un po'di tutto e con due cinghie era portato a uso zaino specialmente dai venditori ambulanti che andavano di casa in casa a vendere aghi, bottoni, nastri, rocchetti di refe e così via.

Intrecciando vinchi e sanguinelli di bosco il contadino costruiva panieri di varie misure: grandi con un uncino per vendemmiare, più piccoli per la frutta e anche piccoli piccoli per portare le uova a benedire per Pasqua. Il cestino per cogliere le olive aveva una forma particolare perché era tenuto con una cintura al collo e doveva aderire alla pancia. Con le vitalbe del bosco si intrecciavano graticci per mettere certa frutta a seccare al sole o in forno, oppure per tenere al chiuso, ma aerati, le noci, l'uva, i pomodori, le mele e così via.

Per fare la spesa, per trasportare oggetti piccoli, anche mettendole al manubrio della bicicletta, si usavano la sporta e la sportina di stiancia, ma di solito erano comprate.

Non tutti erano capaci a intrecciare, ma solo qualcuno della famiglia, dove ognuno aveva una specializzazione.

Le terrecotte

Il materiale più usato dal contadino per i suoi arnesi era il legno che poteva lavorare da solo, poi il ferro, ma per i recipienti di liquidi usava la terracotta e per questi due materiali ricorreva all'acquisto.

C'erano i grossi orci o coppi per l'olio e i più piccoli per l'aceto; la conca grande era per fare il bucato e quella piccola per lavare i capi più piccoli. Le conche potevano rompersi e allora veniva l'addetto che

col trapano, il filo di ferro e cemento, rimetteva insieme i pezzi e si andava avanti. Se si rompeva un coppo non si poteva accomodare e allora si metteva sdraiato per la cuccia del cane e se proprio era mille pezzi si buttavano i cocci in una buca nella viottola a far da massicciata: non si buttava via mai niente.

In cucina erano non solo i piatti, ma anche i catini e i barattoli smaltati per i sottoli, sottaceti, conserva, fegatelli sotto lardo; le terrine erano per la minestra di pane, le zuppiere bianche per le minestre in brodo. Di terracotta erano anche i caldani.

Naturalmente i tetti avevano tegole e coppi, ma di terracotta erano anche le condutture degli scarichi, tubi infilati uno nell'altro, dell'acquaio e della latrina.

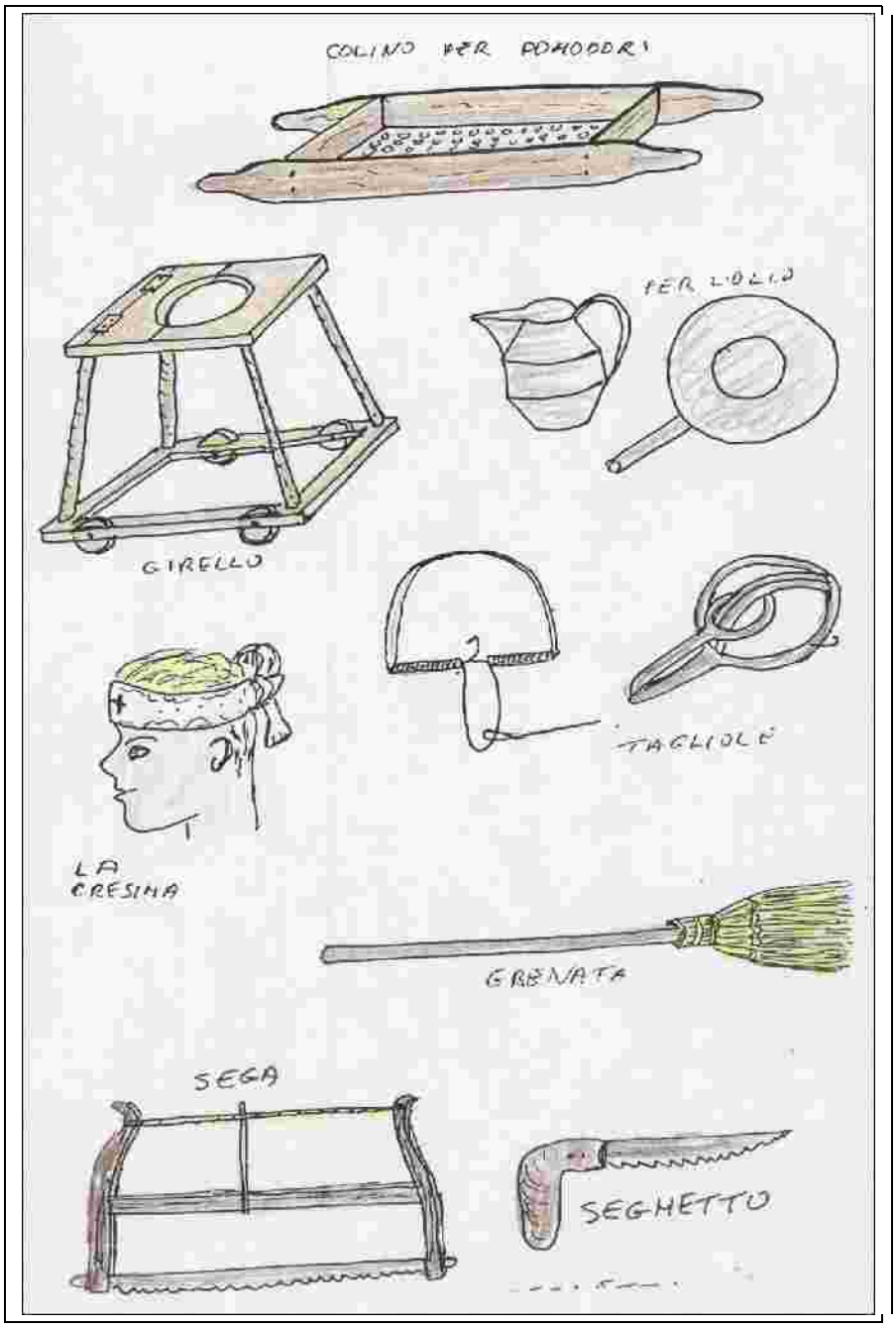
Oggetti diversi

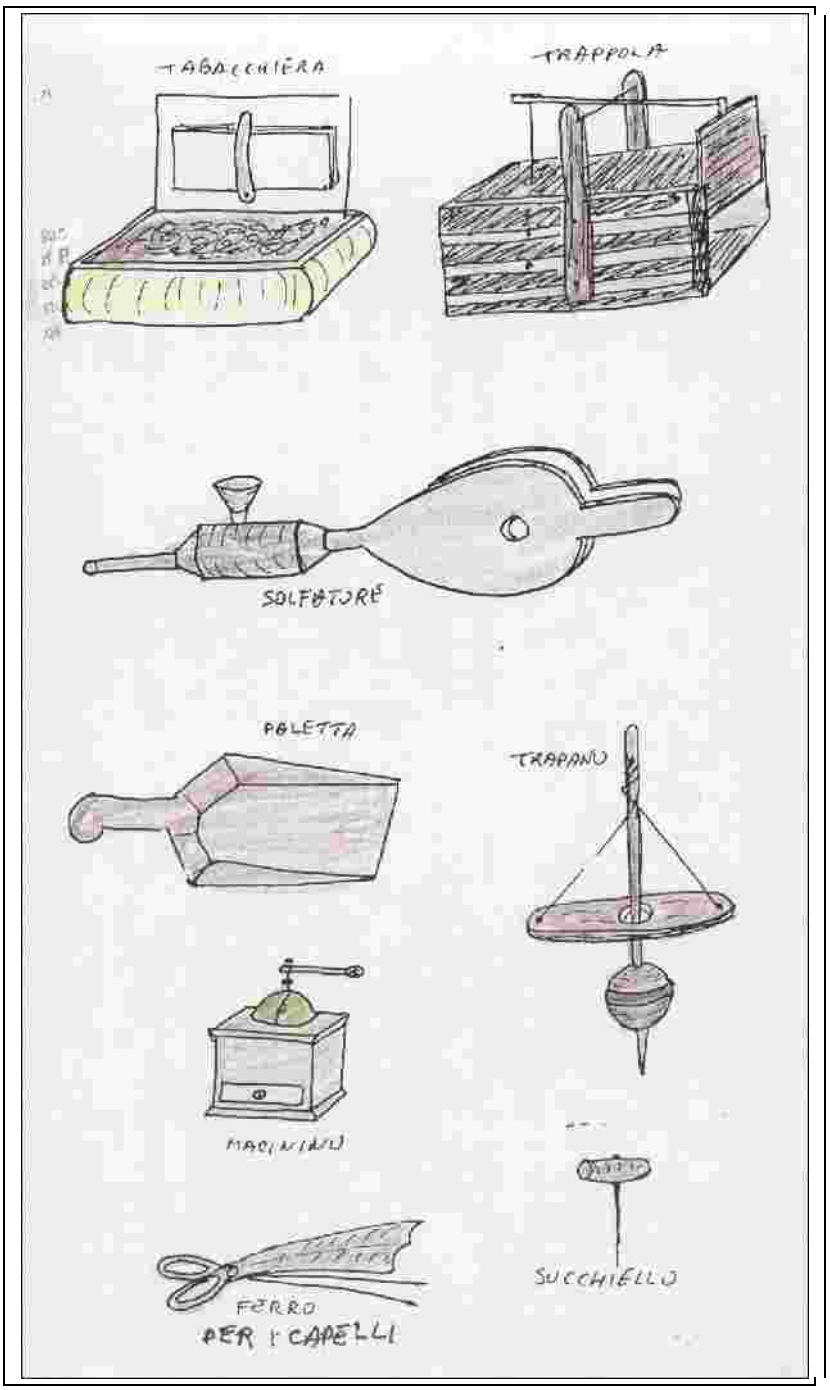
L'elenco degli oggetti non è mai completo e qui se ne rammentano soltanto alcuni: il macinino del caffè, la fascia che si metteva ai cresimati, il ferro per arricciolare i capelli dopo averlo scaldato al fuoco, il boccale e il piatto da tenere sotto per prendere l'olio dal coppo, la particolare zucca svuotata e seccata era un ramaiolo naturale, il girello di legno fatto artigianalmente per insegnare a camminare i bambini piccoli.

La grenata di saggina per spazzare la casa, costruita dal membro specializzato perché non era facile realizzarla. E ancora la trappola artigianale per chiappare i topi che costituivano il flagello dei granai, il soffietto per dare lo zolfo alle viti; la sega, il seghetto e il segone, secondo le necessità; la stadera per i pesi grossi, e la staderina per pesi piccoli (a volte c'era anche la basculla, ma di solito era in fattoria.

Le tagliole per chiappare i topi, ma anche gli uccellini nei campi appena lavorati dove andavano a cercare bachini o negli spiazzi liberati dalla neve. Il colino dei pomodori per fare la conserva, il trapano per accomodare le conche.

Da ricordare la tabacchiera con la chiusura a scatto che conteneva il trinciato (scarti di lavorazione che costava meno)e le cartine per avvolgere le sigarette a mano ogni qualvolta se ne voleva fumare una.


COLINO PER POMODORI
PER L'OLIO
GIRELLO
TAGLIOLE
LA CRESIMA
GRENATA
SEGA
SEGHETTO


TABACCHIERA
TRAPPOLA
SOLFATORE
PALETTA
TRAPANO
MACININO
SUCCHIELLO
FERRO
PER I CAPELLI

Il legno

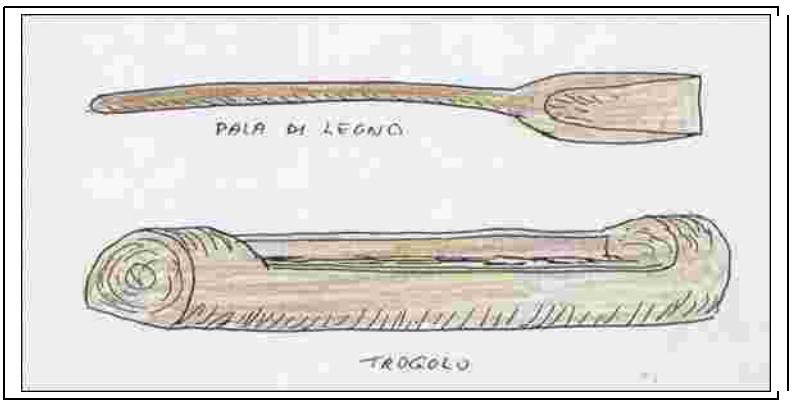
Il contadino usava molto il legno per costruire i suoi arnesi, perché lo produceva nel podere e perché aveva gli attrezzi per lavoralo, nonché la capacità tramandate di generazione in generazione.

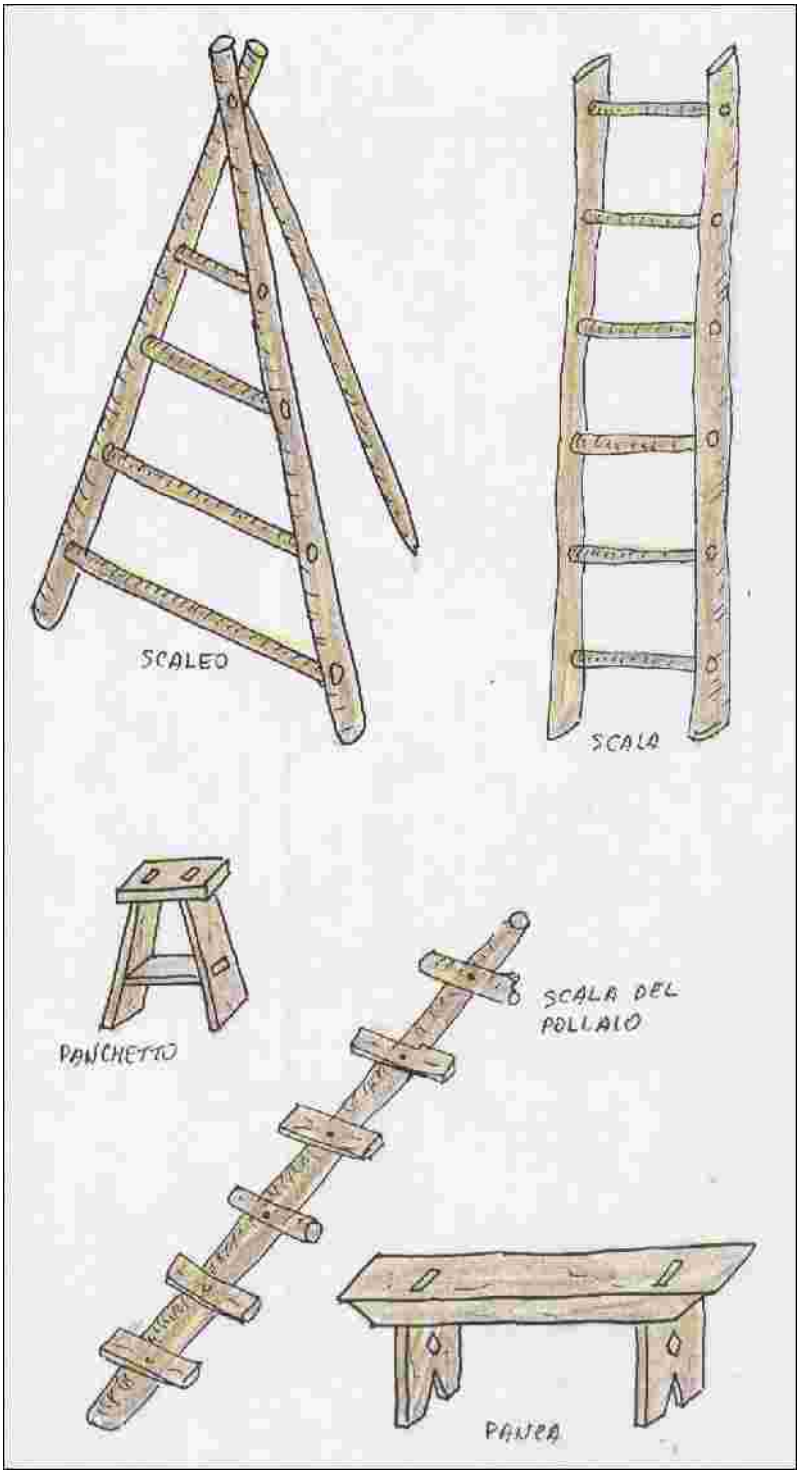
Si costruivano i manici di vari arnesi, l'aratro per assolcare, i rastrelli, le forche, le gabbie per i coniglioli, le cassette dei piccioni.

In solo legno, un tronco scavato, era il trogolo per la broda al maiale e la pila per abbeverare i polli; lo sgabello e le panche alla tavola di cucina, la scala del pollaio

Inoltre tutte le scale di varie misure per vendemmiare, potare, cogliere le olive, tagliare i salici, per salire sul pagliaio e sul tetto, in casa per montare sui soppalchi e per appendere alle travi prenzoli, i salami ecc.; per alzare il maiale appena ammazzato per pulirlo e aprirlo.

Una particolare scala era lo scaleo a forma di triangolo con l'aggiunta di un palo per l'appoggio, utile soprattutto per vendemmiare le viti che erano salite sul chioppo, perché trovava un appoggio più sicuro della scala normale.




SCALEO
SCALA
PANCHETTO
SCALA DEL POLLAIO
PANCA

Gli arnesi

Le zappe

Ogni operazione aveva bisogno della sua zappa, si andava dal marrone (zappa grande) alla zappa media, alla piccola per zappare le prode, per ripulire le fosse, per sarchiare il granturco e le bietole. Per i terreni sassosi c'era il bidente. Per zappare in strisce di terreno strette c'era lo zappino e anche la zappa forata per sarchiare e non smuovere troppo la terra.

La famiglia delle forche

Erano monopezzi di legno: la forca a quattro rebbi per la paglia e il fieno, il forchino a due rebbi e col manico corto per fare il pagliaio, il forchicchio col manico lungo per caricare i covoni di grano sul carro e buttarli nella trebbiatrice alla battitura.

Il forcone di ferro e col manico di legno era per il concio, il forchetto particolare era per sbarbare le barbabietole senza sciuparle, il forcaccio era applicato sul carro per caricare molto di più, e il forcaccino della fionda dei ragazzi terminava la famiglia delle forche.

Il contadino adocchiava le piante adatte a ricavarci una forca, a luna dura le tagliava e le metteva in forma a far prendere la piegatura necessaria e infine le ripuliva e appuntiva.

Le falci

Si andava dal roncolino per vendemmiare, al falcino per fare l'erba ai coniglioli, dalla falce per segare il grano, alla frullana o falce fienaia per tagliare il fieno. C'erano anche la falci per i mancini.

Per segare la paglia del pagliaio si usavano falci speciali. Per affilare le falci c'era la pietra che veniva inumidita con l'acqua nel corno appeso alla cintura e semplicemente con lo sputo. Ogni tanto bisognava ribatterle col martello apposito e la piccola incudine.

Altri arnesi da taglio

Il più caratteristico era il pennato che serviva per potare insieme allo forbici, poi la roncola col manico corto e quella col manico lungo per i rovi del bosco, quindi l'accetta e la scure per spaccare la legna, per abbattere gli alberi. Tutti arnesi in ferro col manico di legno.

Altri arnesi ancora

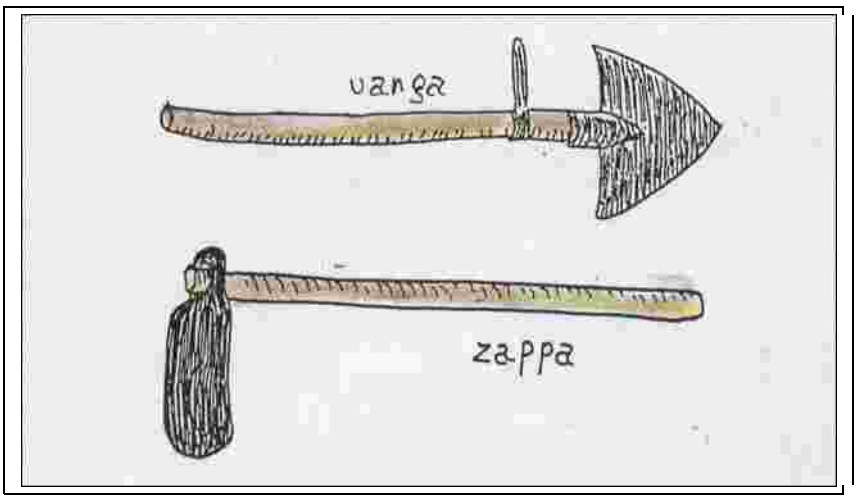
Il segone per tagliare i tronchi, la gruccia per piantare i maglioli, il succhiello e la verrina per fare i fori nel legno, lo slupatore per ripulire i tronchi degli olivi. Infine la vanga arnese simbolo del vecchio contadino, aveva una manico ben calibrato, una buona punta e serviva per vangare le prode, l'orto, la carciofaia e fare lo scasso per nuove prode di viti, per sotterrare un animale morto o piantare un palo nella vigna.

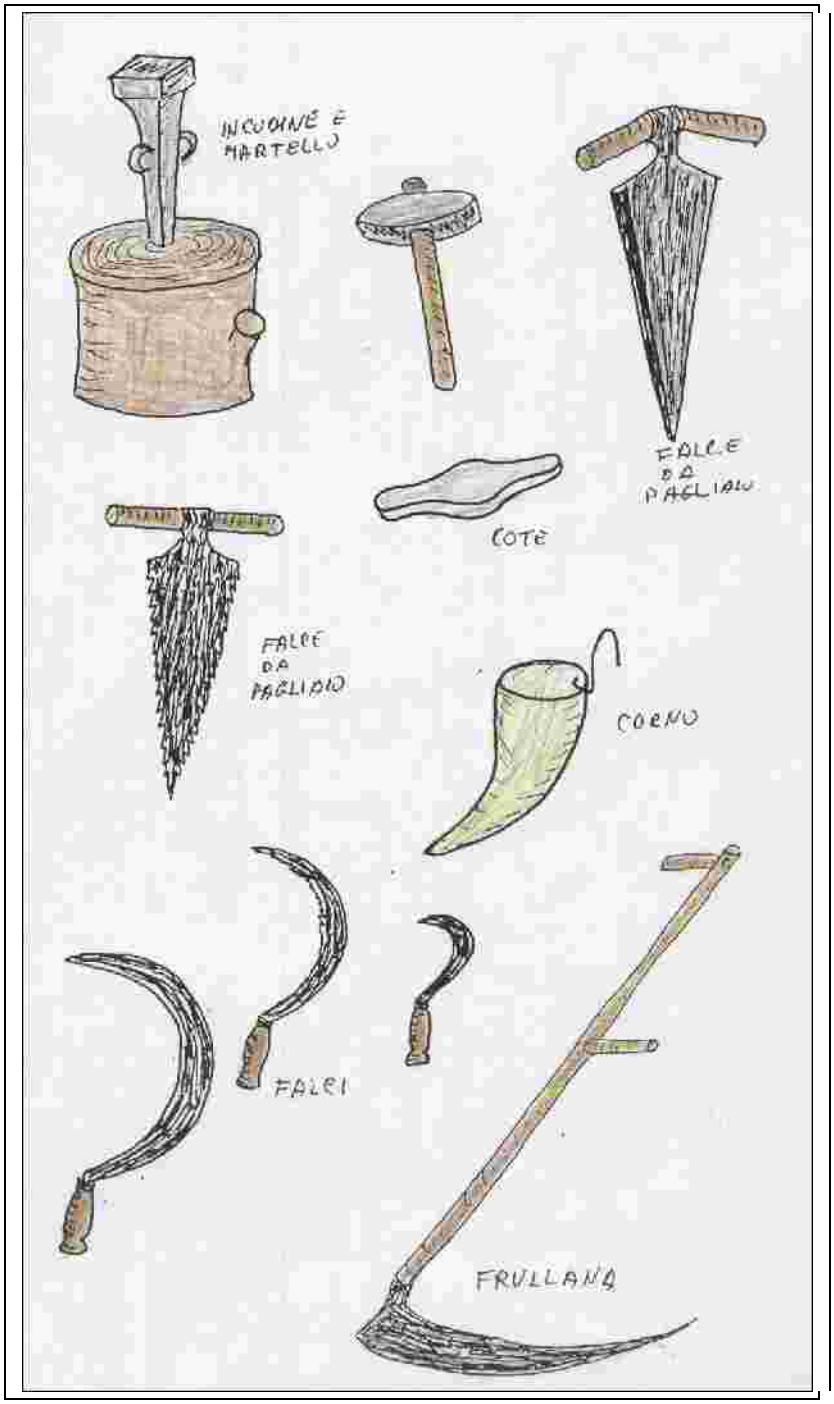
I vagli

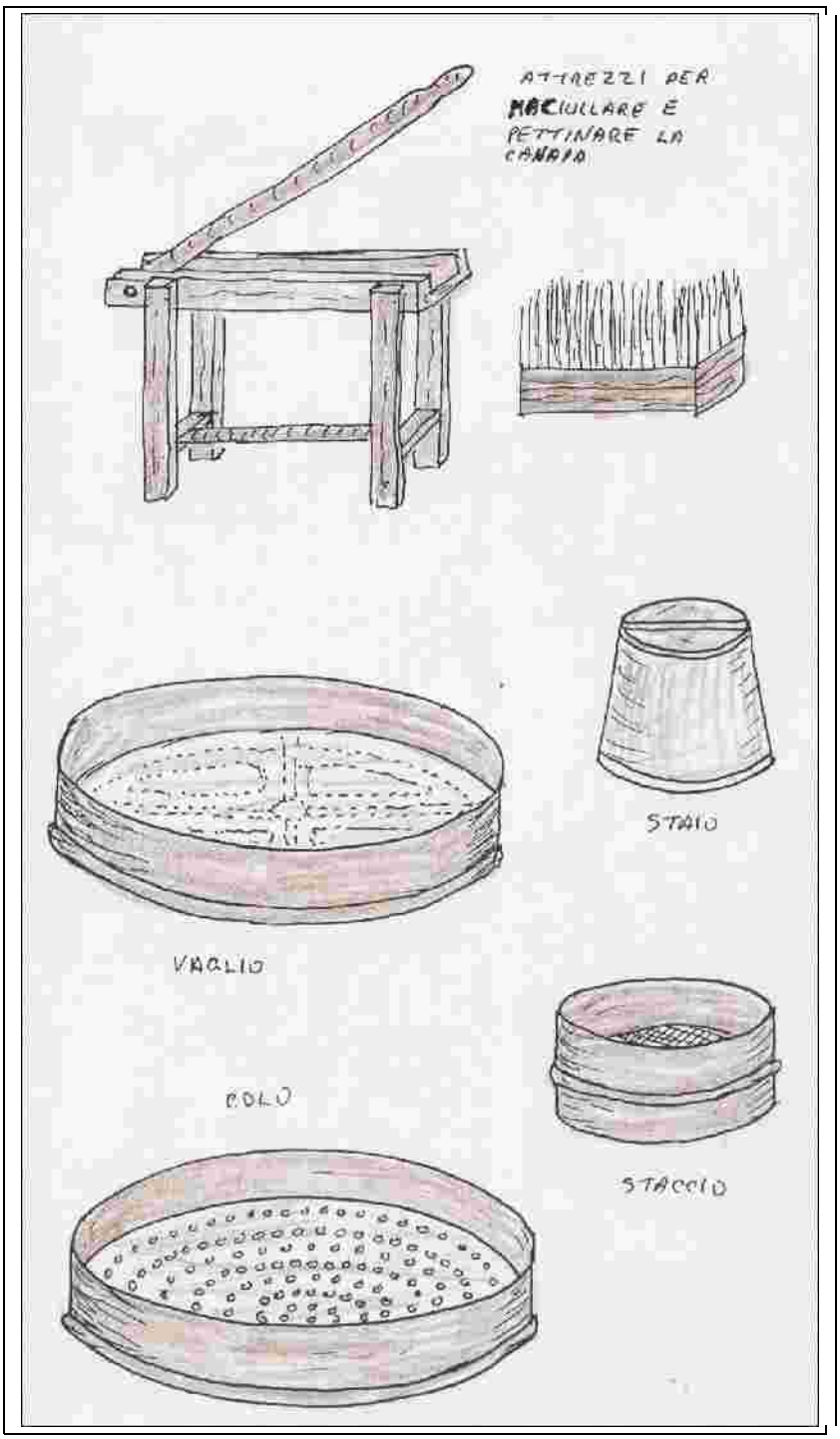
Il più conosciuto è certamente lo staccio più o meno fitto e di vari diametri che era usato in cucina per togliere le impurità e per togliere la crusca quando si volevano fare i dolci. Stavano attaccati sopra la madia. Poi c'era il vaglio con una serie di fori da formare un disegno e il colo con buchi più grossi e tutti uguali, servivano per ripulire il grano, i fagioli, i ceci, le fave ecc.

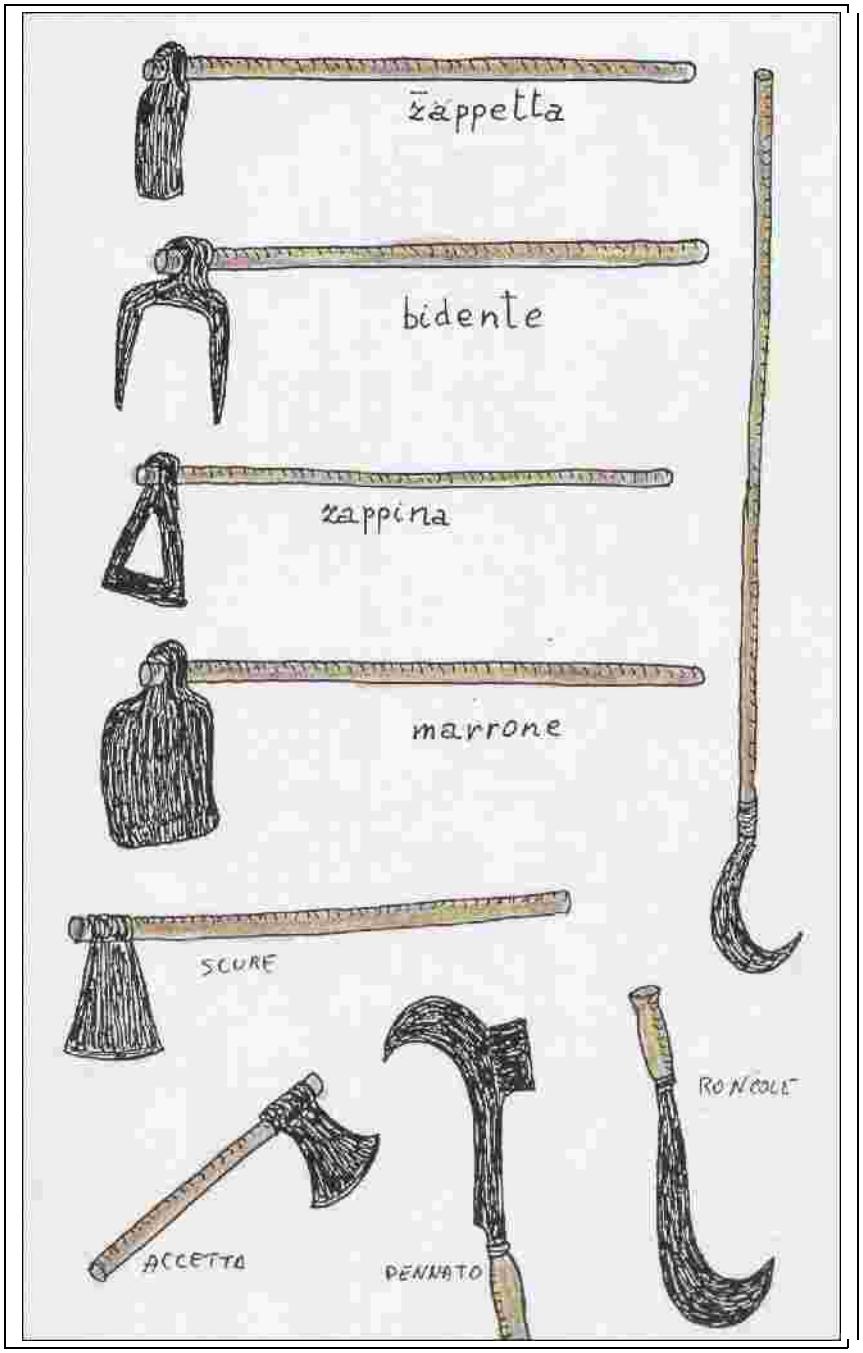
I rastrelli

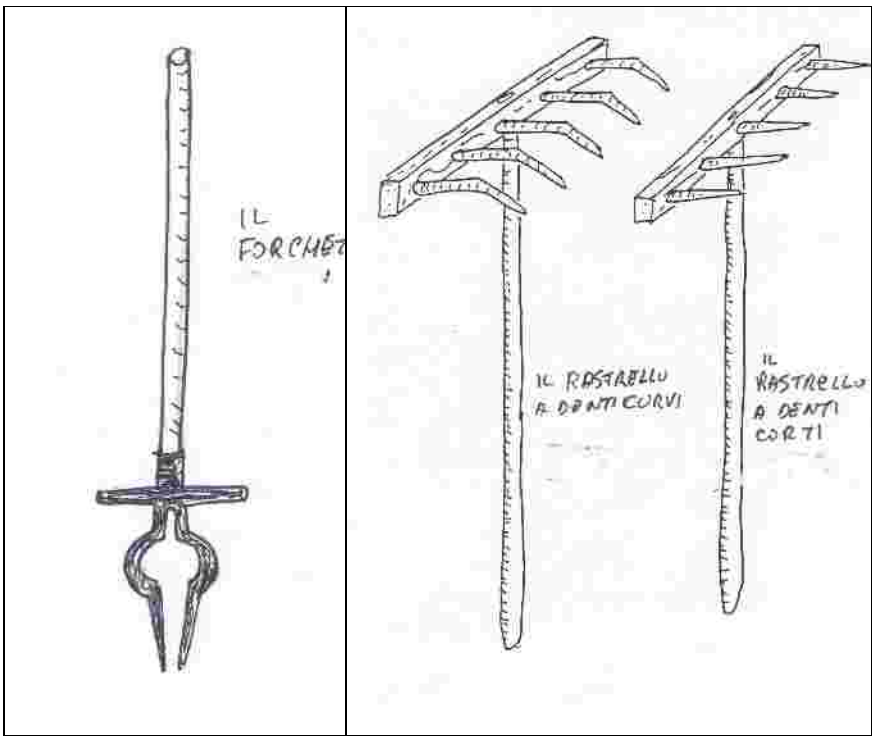
I rastrelli erano di varie misure e forme, di solito erano completamente in legno con rebbi piegati o dritti, come pure c'erano di ferro con il manico di legno. Erano usati secondo i particolari lavori come ammucchiare il fieno, radunare l'erba, sarchiare il terreno ed altri usi.



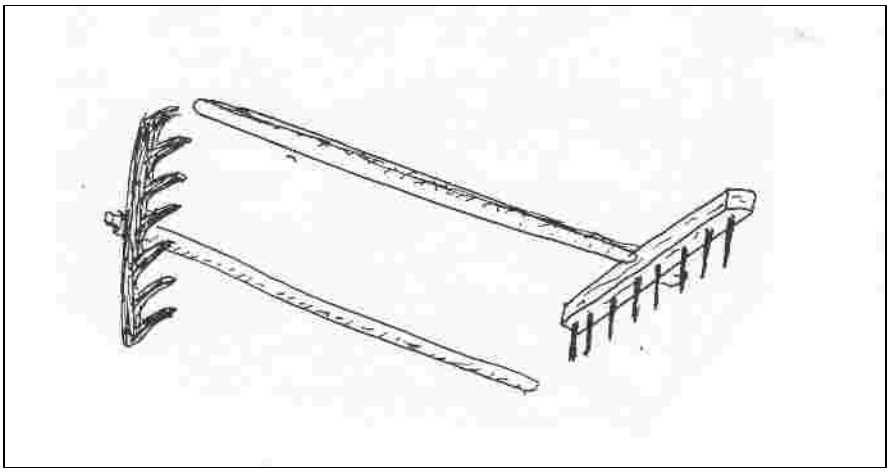

INCUDINE E MARTELLO
FALCE DA PAGLIAIO
COTE
FALCE DA PAGLIAIO
CORNO
FALCI
FRULLANA

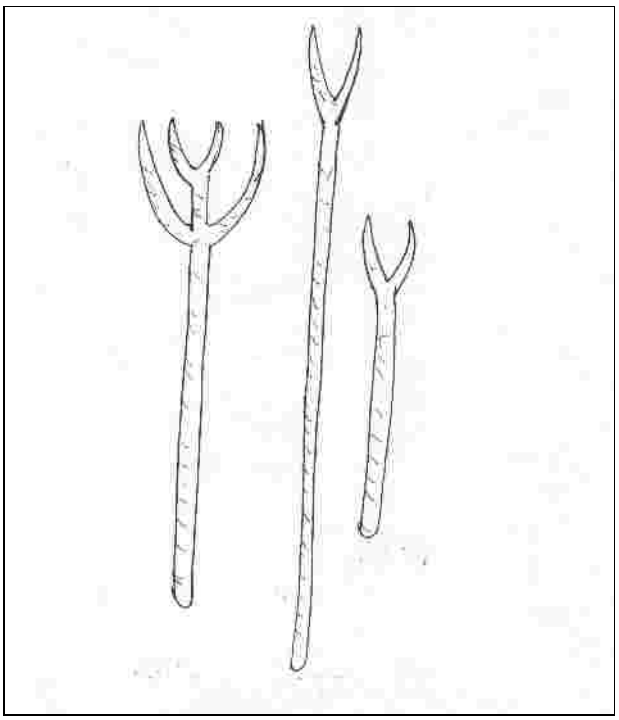

ATTREZZI PER
MACIULLARE E
PETTINARE LA
CANAPA
STAIO
VAGLIO
COLO
STACCIO


zappetta
bidente
zappina
marrone
SCURE
ACCETTA
PENNATO
RONCOLE

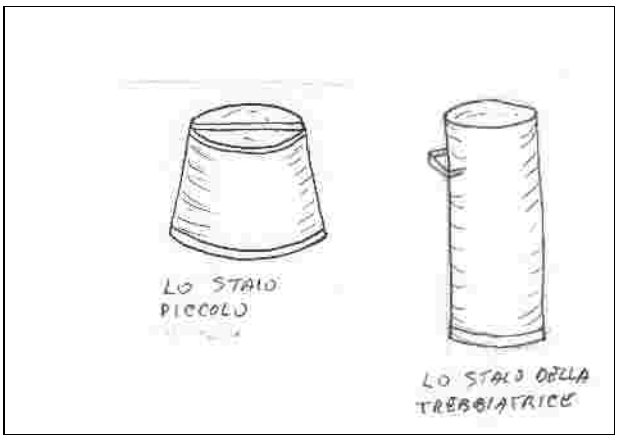


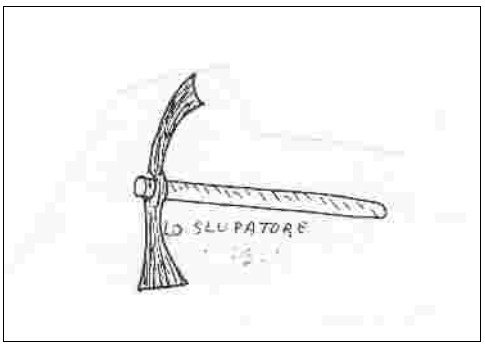
Forchetto per cavare le bietole, e quattro tipi di restrelli a mano per gli usi appropriati (tutto legno con rebbi piegati, idem con rebbi dritti, rastrello in ferro con manico di legno e tutto legno con rebbi di ferro.



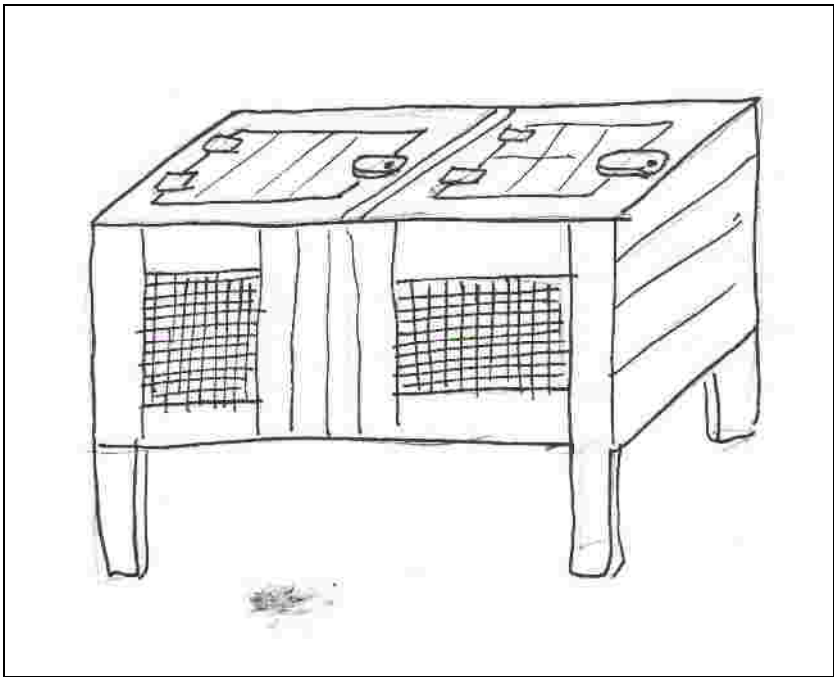


Forca, forchiccio e forchetto.





Per ripulire i gambi degli ulivi per togliere il marcio.



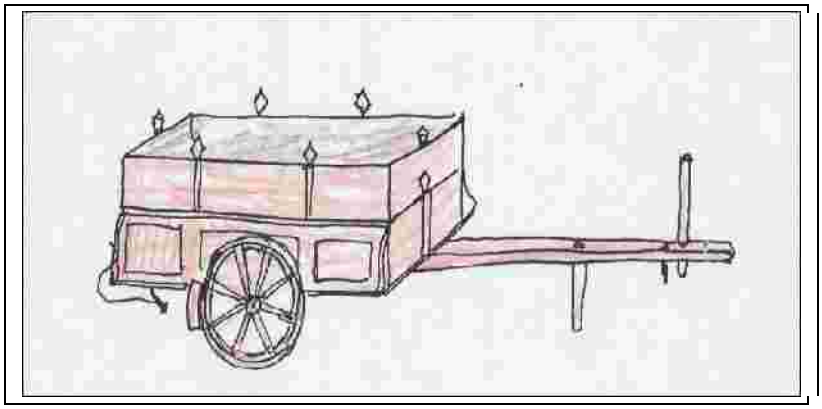
Gabbia per allevare i conigli che il contadino costruiva da sé, come tante altre cose e arnesi, nelle parti in legno.

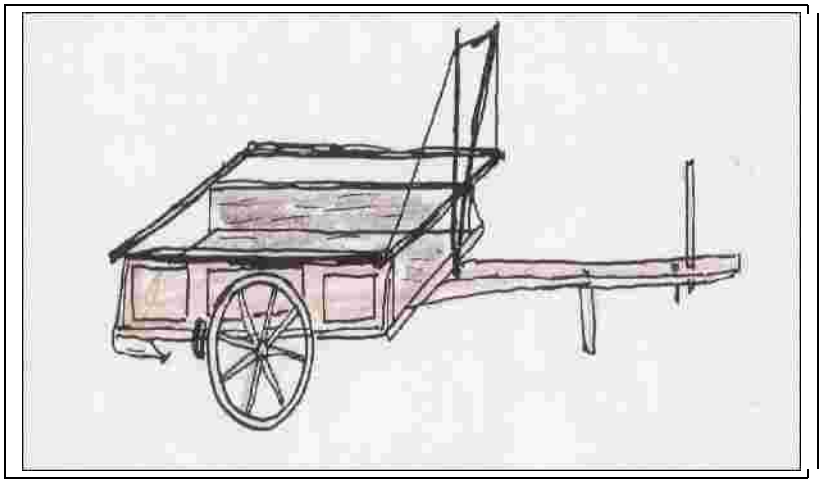
I carri

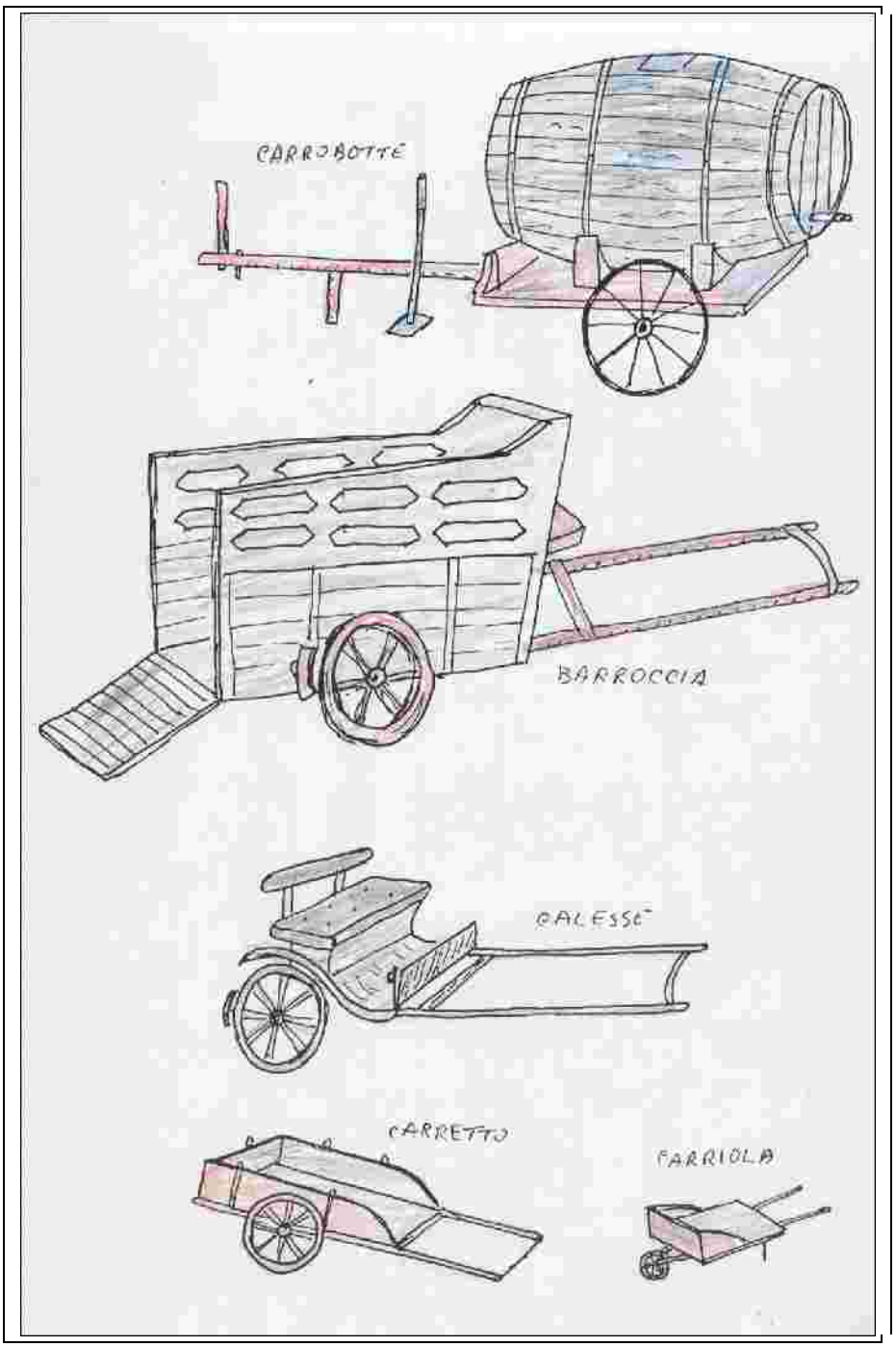
Il principale mezzo di trasporto era il carro trainato dai bovi nei poderi di poggio e dalle vacche in quelli di piano. Poteva essere in versione solo cassino, con gli uscioli aggiunti per caricare di più e infine in versione carratura col telaio e il forcaccio.

C'era il carrobotte per l'acqua della ramatura e il bottino.

La barroccia serviva per trasportare le bestie grosse. Direttamente trainati dalle persone, il carretto per trasportare l'erba dei coniglioli, le damigiane, le piante e altri piccoli carichi; la carretta per portare via il concio dalla stalla.

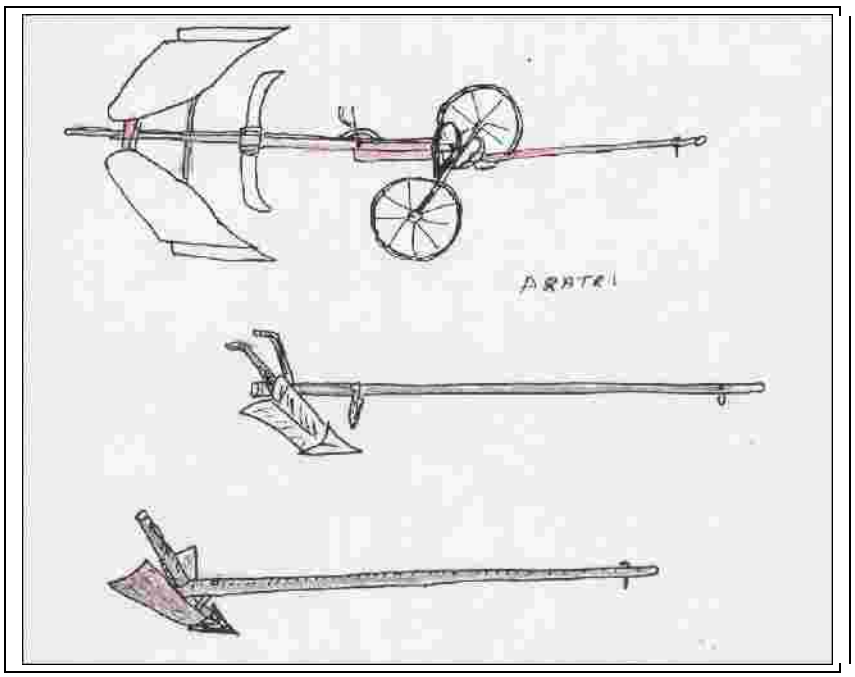





CARROBOTTE
BARROCCIA
CALESSE
CARRETTO
CARRIOLA

Le macchine

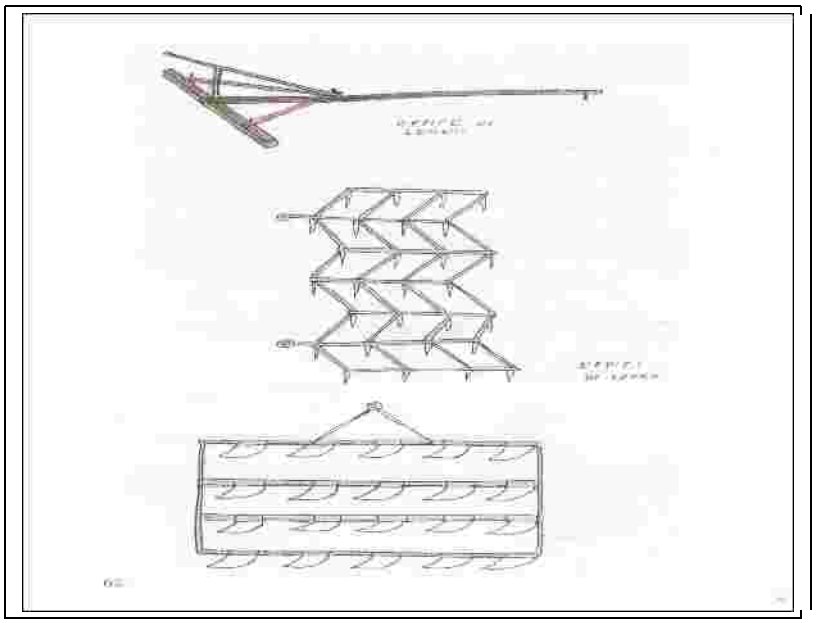
L'aratro più usato era quello a voltaorecchio, piccolo e maneggevole, con la lunga stanga di legno e il resto metallico. L'assolcatore era tutto di legno, solo la punta che incideva il terreno aveva la punta metallica, cioè la vangheggia. Esisteva anche una versione molto ridotta che serviva a seminare le bietole ed era tirato da due persone. Più grossi erano gli aratri o coltri con le ruote, tutti in ferro con strumenti per regolare la larghezza e la profondità della fetta di terreno, anche con due orecchi fissi o rigirabili. Quando arrivarono i trattori c'erano aratri a tre orecchi contemporanei e andavano più in profondità, ma ormai era tardi e i contadini erano andati via.

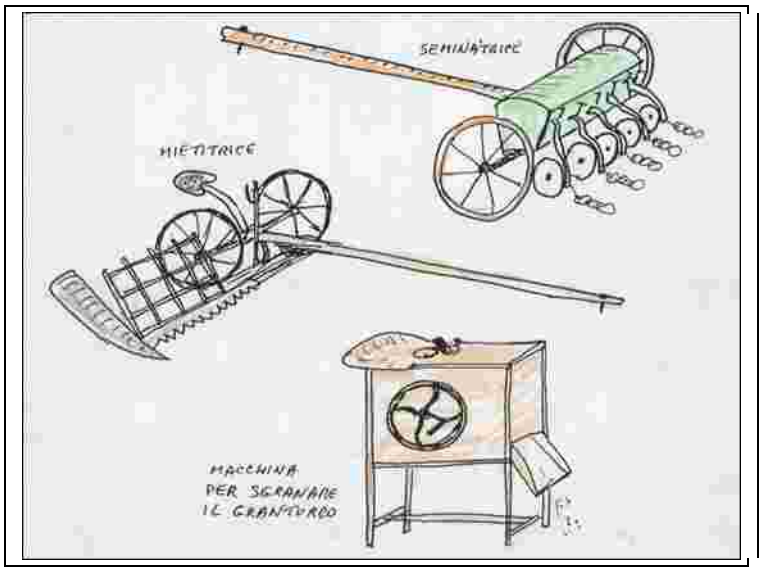


Gli erpici servivano a tritare le zolle e a spianarle dopo l'aratura e semina, erano di ferro con lame oppure solo in legno e in questo caso costruito dal contadino. Sulle colline si è sempre seminato a mano, il contadino col grembiule pieno di seme spargeva con gesti uguali e sapienti, ma in pianura si usava la seminatrice. Il grano e gli altri cereali si tagliavano a mano (la segatura perché le falci antiche erano

seghettate), poi arrivò la falciatrice trainata dai bovi e azionata dal contadino, altri andavano dietro a legare i covoni se era grano, se no era abbandonato a seccare se era fieno.

Infine c'era la macchina per schiccolare il granturco azionata dall'uomo, bisognava infilare una pannocchia per volta.



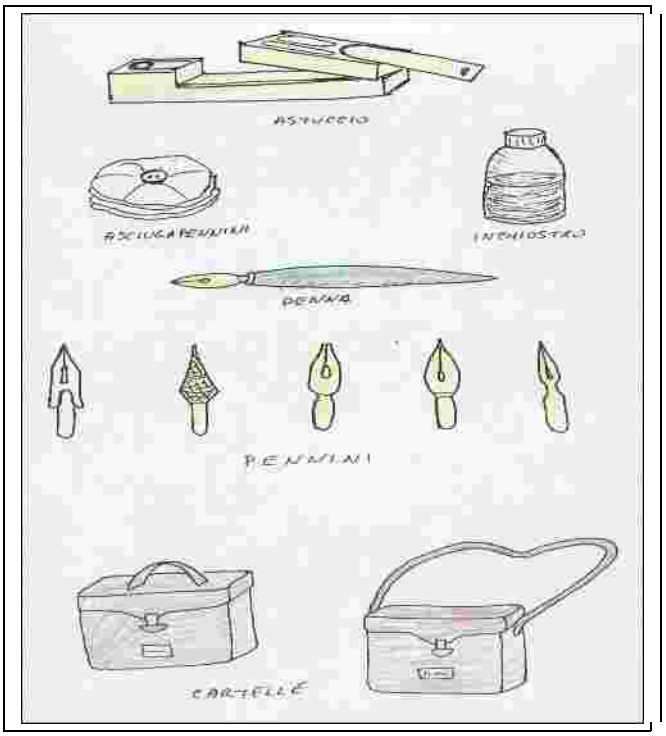


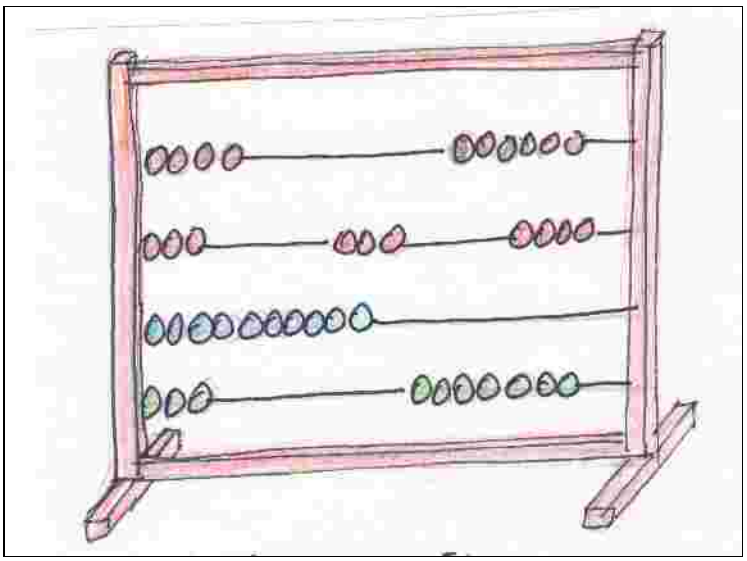
La scuola

Quando, piano piano, le scuole erano arrivate anche in campagna, si verificò la fuga dalla terra e queste rimasero vuote. I banchi erano di legno con i calamai per l'inchiostro, la cattedra stava su una pedana e i maestri avevano la bacchetta per darla sulle mani sugli scolari cattivi o ciuchi.

Questo era il corredo dello scolaro: il libro di lettura e il sussidiario, i quaderni con la copertina nera e la cartasuga (carta assorbente), l'astuccio di legno a uno o due piani per il lapis, l'appuntalapis,la penna, i pennini, l'asciugapennini, la gomma da lapis e da inchiostro, le matite colorate. Il tutto messo nella cartella di fibra, a mano per le bambine, a tracolla per i maschi.

A casa usava il boccetto con l'inchiostro che si riempiva con l'ampolla della scuola.





Il pallottoliere

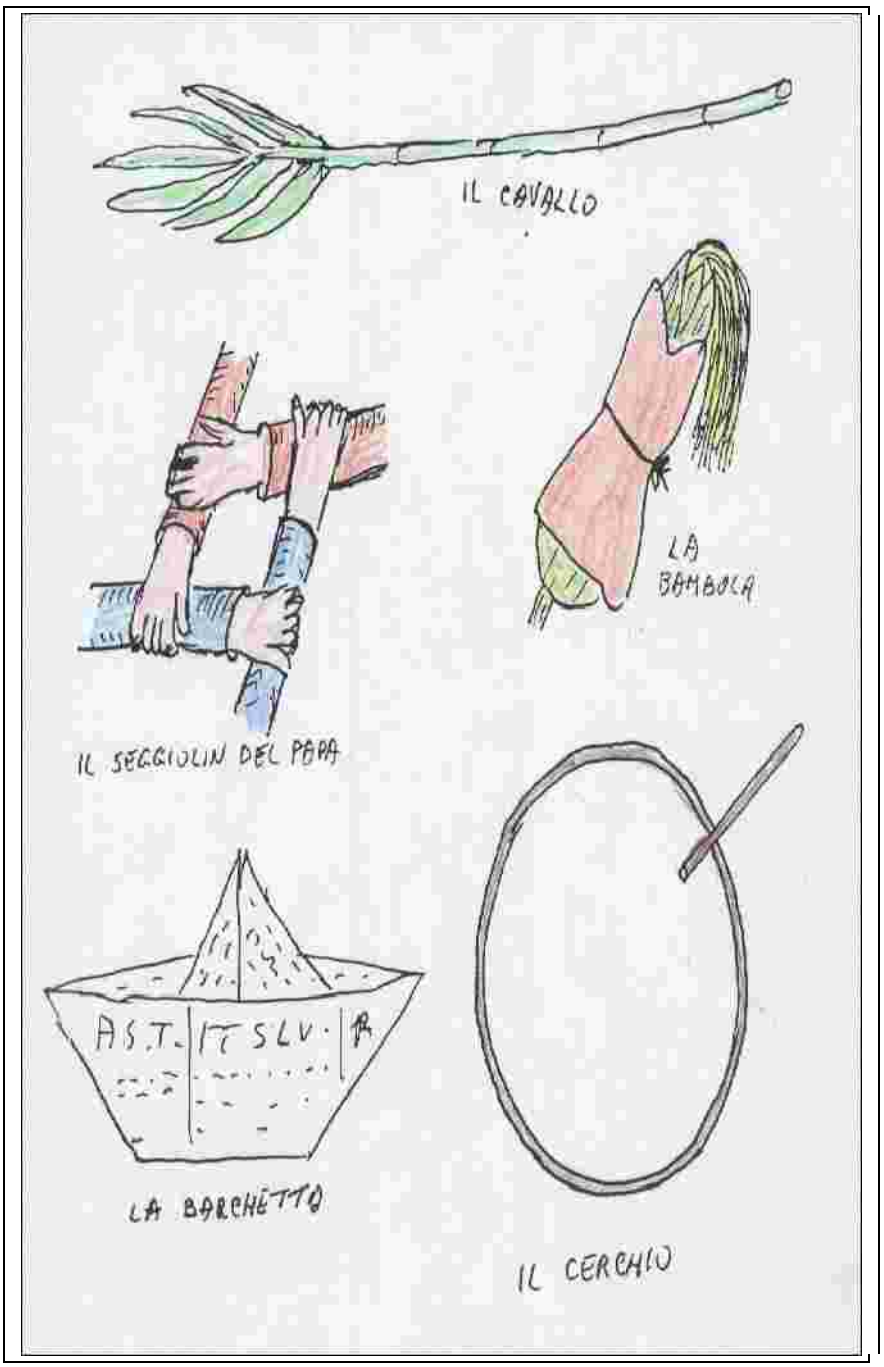
I balocchi

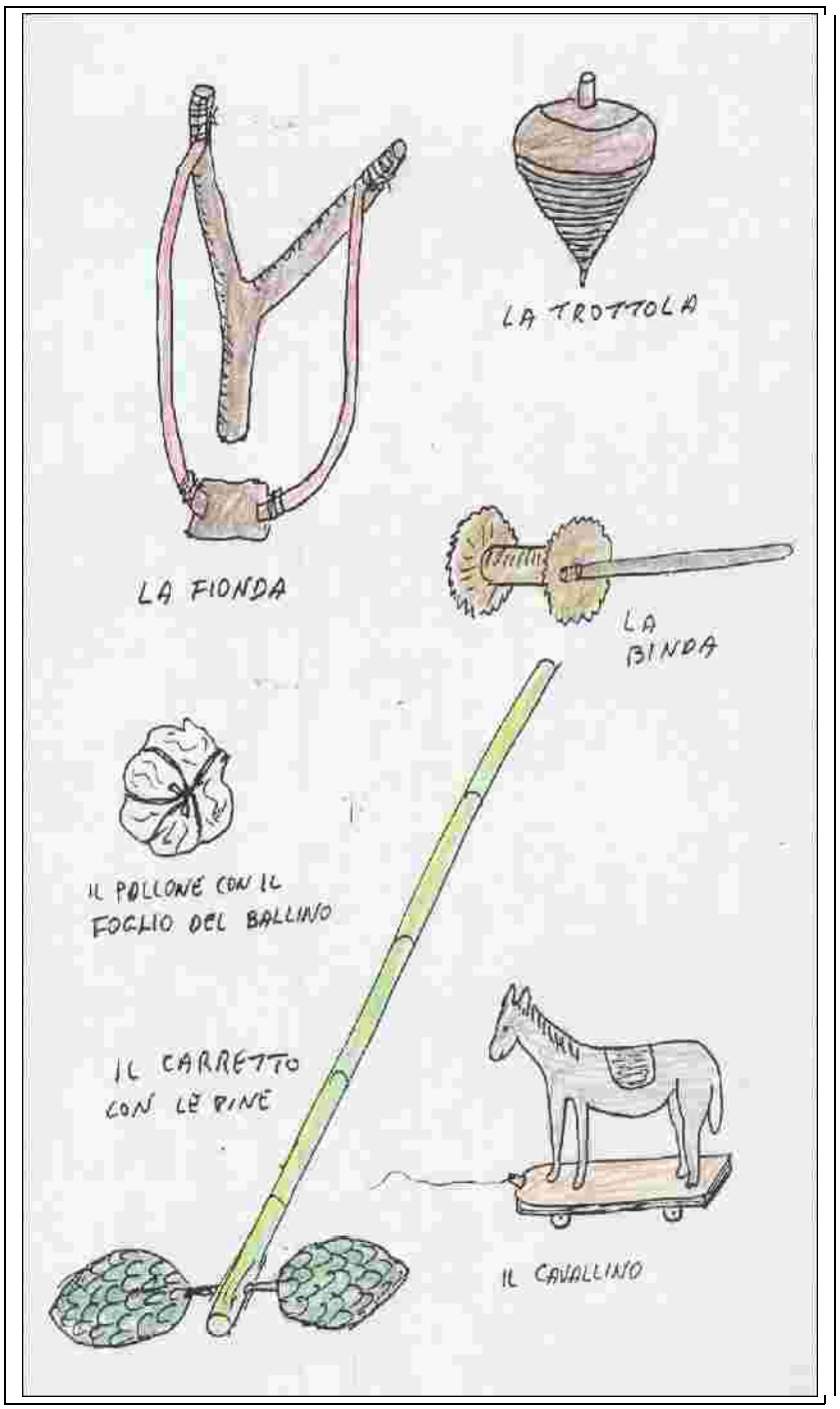
I bambini dei contadini incominciavano molto presto a lavorare e a rendersi utili con piccole mansioni e spesso, le femmine non venivano mandate a scuola; i maschi sì, da grandi e alle scuole serali di notte, le femmine no perché come potevano uscire di notte!

Però un po'di tempo lo trovavano anche per baloccarsi magari mentre facevano la guardia all'uva, o al granturco steso a asciugare sull'aia.

I balocchi erano semplici costruiti da soli o con l'aiuto dei nonni: la fionda, il carretto con le pine, la barchetta di carta, il pallore di carte legate con lo spago, la bambola con la spiga di granturco, il trattore con il rocchetto del refe e un elasticino per farlo muovere da solo, la trottola, ed altri balocchi dei quali rari quelli comprati alla fiera.

Da non dimenticare le pistole che sparavano elasticini, il telefono coi bussolotti i fucili fatti con con le canne,


IL CAVALLO
LA BAMBOLA
IL SEGGIOLIN DEL PAPA
AS.T.
IT SLV.
R
LA BARCHETTA
IL CERCHIO


LA TROTTOLA
LA FIONDA
LA BINDA
IL POLLONE CON IL FOGLIO DEL BALLINO
IL CARRETTO CON LE PINE
IL CAVALLINO

LA TROTTOLA
IL PALEO
IL TELEFONO
FUCILE CON LA CANNA
PISTOLA E FUCILE A ELASTICINI

Le piante del podere

Il grano

Dove era stato fieno, in ottobre il contadino arava la terra e prima di natale ci seminava grano. I ragazzi con un fascio di stocchi di granturco andavano avanti a mettere i segni al seminatore, il quale a manciate uniformi spargeva il seme che teneva nel grembio retto con l'altra mano. Poi il bifolco coi bovi rastrellava con i ragazzi sull'erpice a far da peso.

Il timido verzicare invernale diventava un mare d'erba a maggio e oro in giugno. A questo punto il contadino ribatteva le falci, tirava fuori i corni con le pietre per affilare e poi dava il via alle squadre per la segatura fatta a mano. A sera tutti, uomini e donne, vecchi e ragazzi inanellavano i covoni per l'esperto che erigeva la barche rotonde.

Dopo aver fatto un'accurata revisione del carro ungendo le ruote, controllando la martinicca e aggiungendo il telaio col forcaccio, il contadino faceva la carratura radunando le messi sull'aia. Si batteva a mano, gli uomini sbatacchiavano i covoni sui panconi inclinati e le donne rifinivano il lavoro picchiando con bacchetti sulle tavole posate su alcune bigonce arrovesciate. Tolta la paglia il contadino mondava il grano lanciandolo sapientemente con la pala di legno contro la brezza della sera per togliere la loppa.

Col progresso arrivò la trebbiatrice con il trattore per battere il grano molto velocemente: il contadino con la carratura portava tutto il grano sull'aia, poi veniva la tebbia e in mezza giornata batteva il grano. Però occorrevano una quarantina di persone, una per famiglia dai poderi vicini: alcuni coi forchicchi stavano sulla massa a buttare i covoni sulla trebbiatrice, dove due donne con il falcino tagliavano i leghi ai covoni per l'imboccatore.

Alla bocca dove usciva la paglia alcuni con un funicello facevano grossi fastelli che trascinavano al pagliaio, qui un paio di uomini robusti con l'antenna portavano i fastelli sul pagliaio (il portapaglia meccanico arrivò dopo). Qui un esperto faceva il giro di fuori del pagliaio e altri sistemavano la paglia all'interno fino allo stile.

I ragazzi portavano via le ceste piene di loppa e aiutavano una sposa di casa che ogni tanto passava a portare vino e acqua fresca. I capocci erano alle sacca, posto di responsabilità.

A battitura finita tutti andavano, dopo una sommaria lavatura, a mangiare su tavole improvvisate con porte messe sulle bigonce arrovesciate. Il grano veniva portato nel granaio e nelle giornate di maltempo, quando non poteva andare per il podere, il contadino caricava sul carro le balle piene di grano e di biade, e i sacchi vuoti per la farina e andava al mulino.

Il pane fatto in casa

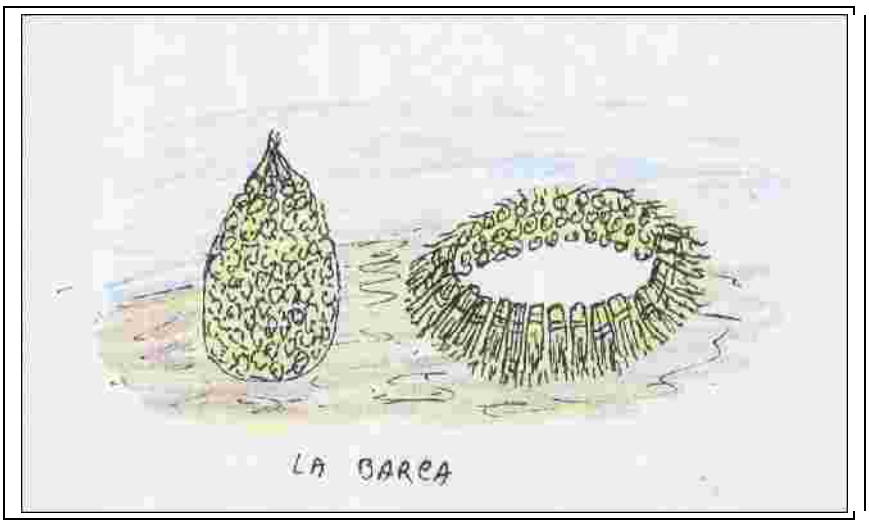
Una volta la settimana nella vecchia casa contadina entravano in scena la madia, la tavola del pane, lo sfruciandolo e il forno. La madia era il mobile principale della casa e per casa si intendeva la cucina con il focolare, la famiglia ci teneva giornalmente il pane a mano e i cibi avanzati, ma soprattutto ci impastava il pane. In un angolo stazionava per tutta la settimana un po'di pasta dell'ultima infornata che faceva da lievito alla nuova pasta, c'era lo spazzolino di saggina per radunare la farina e il grattino per raschiare la pasta rimasta attaccata alle pareti della madia.

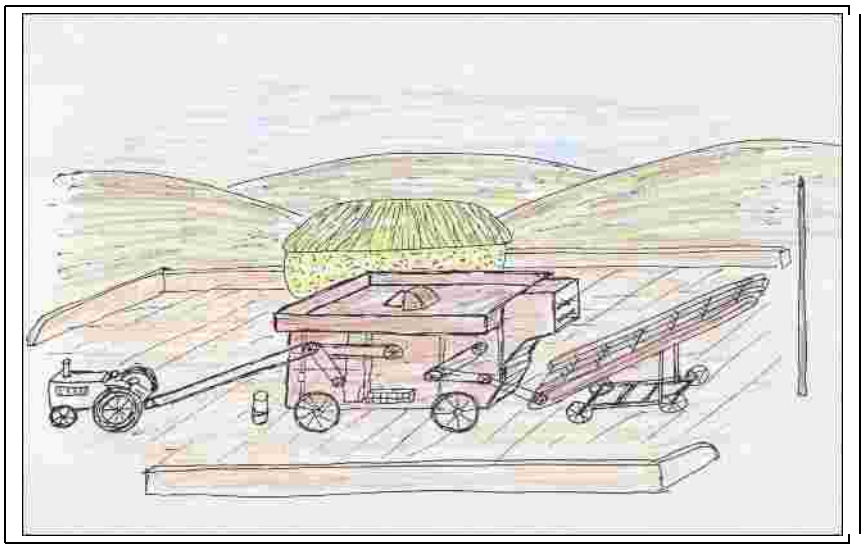
Una volta la settimana la massaia ci impastava la farina dopo aver buttato giù lo sportellino lungo per lavorare meglio. Era un lavoro lungo e faticoso per portare la pasta al punto giusto. Il primo utilizzo di un po'di pasta era per le ficattole e schiacciatelle o zonzelle, ci aggiungeva un po' di sale e si buttava in padella a friggere col lardo di maiale strutto, a forme rotondeggianti o allungate. Belle calde erano squisite specialmente in inverno.

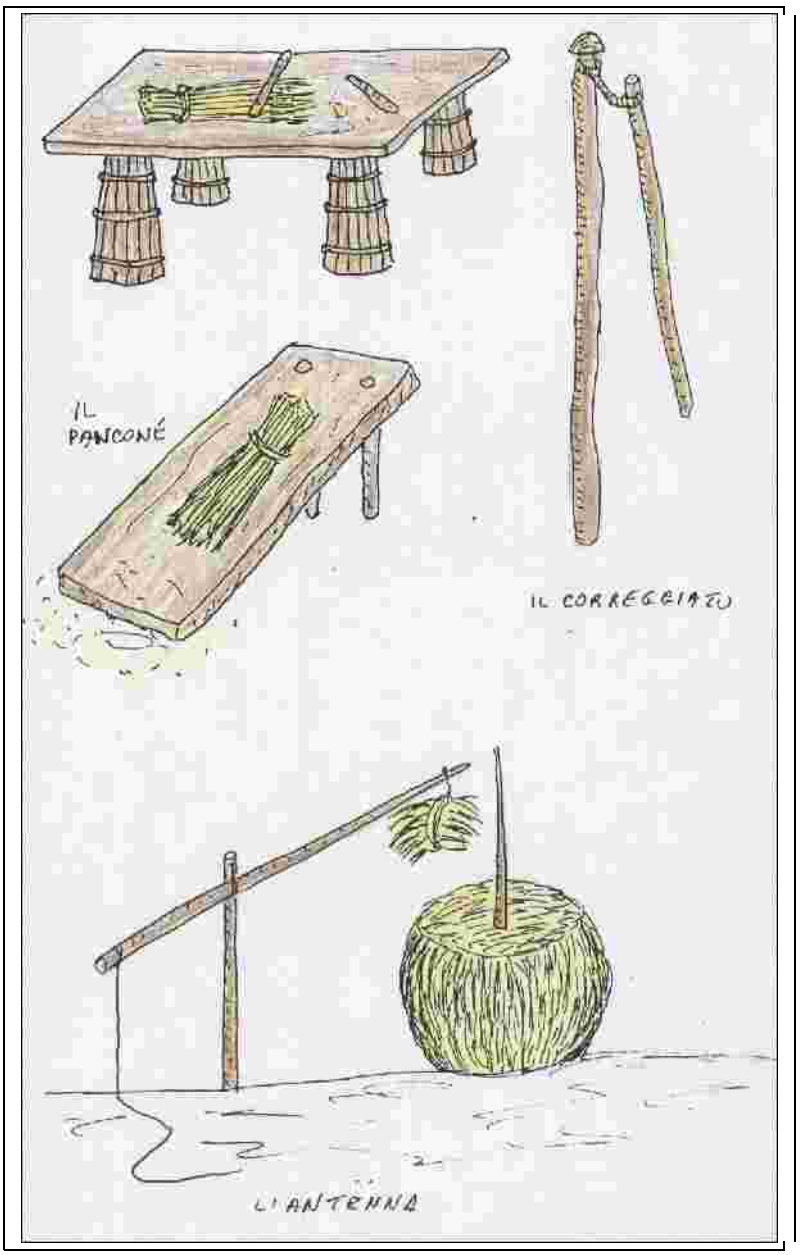
Poi una donna staccava i pani e un'altra li arrotondava ben bene e li disponeva tutti allineati sulla tavola del pane sopra un telo bianco. Intanto un'altra donna di casa aveva acceso il forno, buttando nella buca fascine di sermenti di viti, di stocchi di granturco e soprattutto i frasconi di bosco, ben attizzati con la pertica.

A forno caldo, mentre i pani allineati lievitavano sotto le coperte di lana, l'addetta al forno prendeva lo sfruciandolo e puliva il forno attizzando da una parte la brace: era allora che dalla casa veniva giù la pasta per la schiacciata: a sale e olio, coi frizzoli o ciccioli di maiale, con l'uva secca e anche con l'uva fresca a seconda della stagione. Il profumo si spargeva in tutto il casolare e annessi: arrivava il bifolco dalla stalla, il cantiniere, il bambino che smetteva i balocchi e anche il garzone che era a governare i maiali. Tutti prendevano uno spicchio di schiacciata stroncato con le mani senza badar troppo all'igiene, e riprendevano l'attività interrotta.

Ormai il pane era lievitato e la brava massaia, uno alla volta infornava i pani con la pala di legno e chiudeva la bocca del forno con la turatoia. A cottura avvenuta, sempre uno alla volta, la contadina cavava i pani a bollore, li spazzolava col grenatino di saggina, li metteva sulla tavola del pane a ghiacciare, scacciava i ragazzi che venivano a sbocconcellare i "baci" e a sera portava il tutto in casa, insomma in cucina.






IL
PANCONÉ
IL CORREGGIATU
L'ANTENNA

L’olivo

L’olivo, o ulivo; è una pianta antica, basta guardarlo tutto scorzoso e contorto. Si dice originario del Caucaso, ma nei fossili delle nostre colline viveva, come la vite, milioni di anni fa prima che gli uomini arrivassero sulla terra. L'livo è una pianta longeva, vive migliaia d'anni e se muore il fuori terra, dalla sua ceppa rinascono i nuovi polloni. In questa zona ogni 25-30 anni viene una gelata, i contadini lo sanno e rassegnati e fiduciosi piantano nuovi ulivi o rallevano nuove piante dai butti.

L'olivo ha bisogno di molte cure per l'attecchimento, la protezione dai roditori e dalle malattie, per la concimazione ecc., ma soprattutto per la potatura, un'arte per avere piante che producono, che facilmente si colgono i frutti.

Da noi e olive si colgono e non si aspetta che cadano da sole e neppure si bacchiano. Un tempo il contadino si armava di cestino a tracolla e scala e brucava gli olivi fra la fine della vendemmia e le feste di Natale. Oggi per velocizzare stende un telo per terra e ha anche rastrellini elettrici evitando l'uso delle scale.

Le olive vengono portate al frantoio dove macine con grosse pietre, oggi come in antico, schiacciano e ne ricavano olio, magari con torchi meccanici, ma mai con mezzi chimici

L'olio da sempre è usato per friggere, per preparare sughi, gli arrosti, a crudo per insalate, panzanella, verdure lesse, per la ribollita e il pinzimonio. Si usa anche per conservare funghi carciofini ecc. Un tempo se ne metteva un po' nei fiaschi per conservare il vino che poi si toglieva col tiraolio. Inoltre serviva per ungere certi attrezzi e gli arpioni delle porte e per i lumi prima della luce elettrica. Si dice addirittura che l'olio rende morbido il cuoio, pulisce il legno, fa crescere i gerani; cura il fegato, la tosse, la stitichezza, le ulcere e il diabete; l'olio fa bene ai malati di cuore, alle donne in gravidanza, ai bambini e agli anziani perché ha un'azione protettiva nei confronti dell'invecchiamento delle ossa!

La vite

La vite da sempre vive su queste colline, già la coltivavano gli antichi Romani e ancor prima gli Etruschi, i quali furono i primi abitanti civili di queste zone, ma addirittura si trovano foglie di vite

nei fossili presso Iano risalenti a milioni di anni fa, quando ancora gli uomini non erano comparsi sulla terra.

Fino a poco tempo fa non c'era l'invasione delle vigne come oggi, ma si vedevano i filari paralleli e distanti con i campi nel mezzo per altre colture o con la fossa centrale per lo scolo degli stesso. I contadini con la vanga facevano lo scasso per metterci le barbatelle e poi i chioppi (aceri) quale sostegni vivi ai filari di viti. Seguiva l'innesto e poi al terzo anno iniziava la produzione. In inverno vangava le prode e toglieva le radici superflue, poi potava e piegava i tralci migliori, a primavera ramava con solfato di rame e e anche zolfo. A settembre la vendemmia

La vendemmia

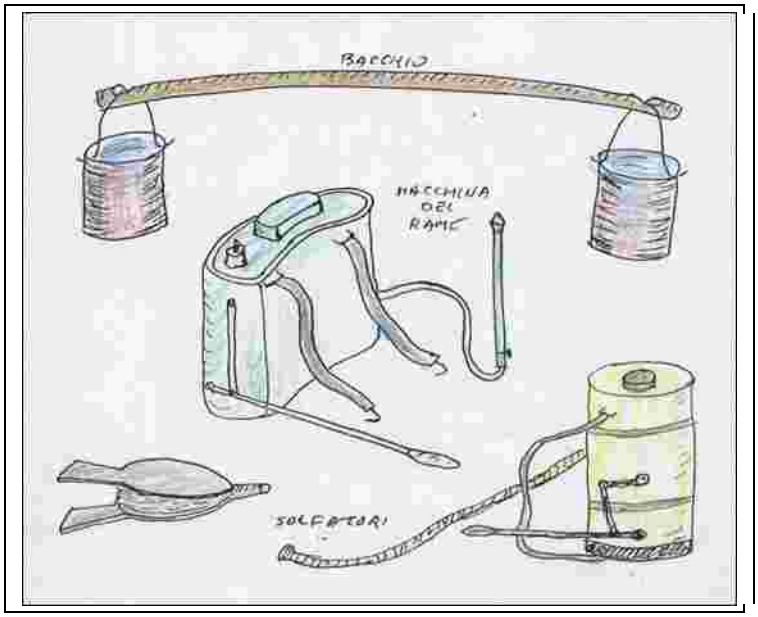
Nei mesi di settembre e ottobre il contadino affrontava la vendemmia, tirava fuori tutti gli arnesi necessari e impegnava tutta la famiglia. La squadra, perché le famiglie erano numerose, con panieri, roncolini e scale affrontava le prode, le ciocche mature riempivano i panieri e il bigonciaio li vuotava pigiando un poco nelle bigonce e quindi passava il bifolco col carro tirato dai bovi o dalle vacche, che caricava le bigonce o le svuotava nella tinella che aveva sul sul carro, poi proseguiva per la cantina a riempire i tini.

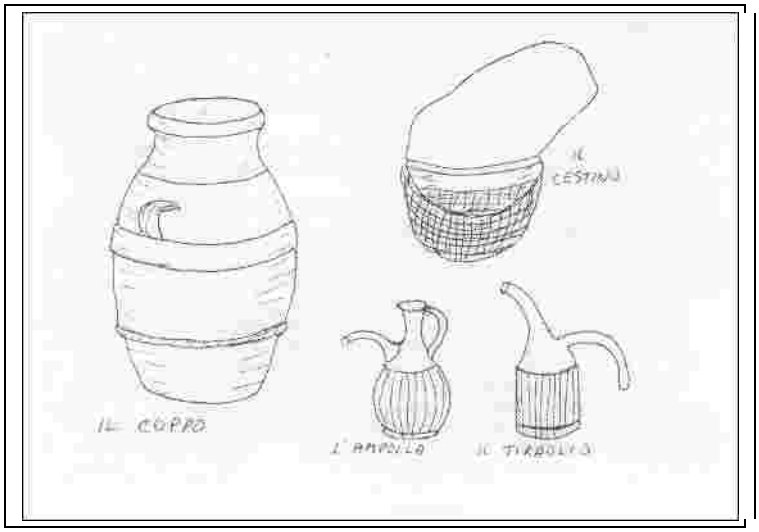
Finita la vendemmia i ragazzi vagavano per il podere per il ribruscolo a cercare i ciocchetti non visti dai vendemmiatori e col passar dei giorni erano più dolci e si vedevano meglio col cascare dei pampini. In tempo di vendemmia passavano gli artigiani a prendere un paniere d'uva per farsi il vino per consumo della famiglia: il ferratore (maniscalco) l'arrotino, il falegname, il fabbro, il biciclettaio....

Il vino era la risorsa del contadino per le altre spese, in quando vendeva gran parte del prodotto della metà di sua spettanza, ma quello messo da parte per uso di famiglia a volte non bastava e allora alle prime ciocche mature faceva la chioccia, una specie di acquetta che bolliva di nascosto come una chioccia. Le migliori ciocche erano per i prenzoli, per il vinsanto e per la verdea. Dall'uva si ricavava anche l'uva secca e la marmellata magari liquida in fiaschi che inzuppava la fetta del pane duro rendendolo mangiabile. Il colorino invece andava sul castello per governare il vino dopo la svinatura.

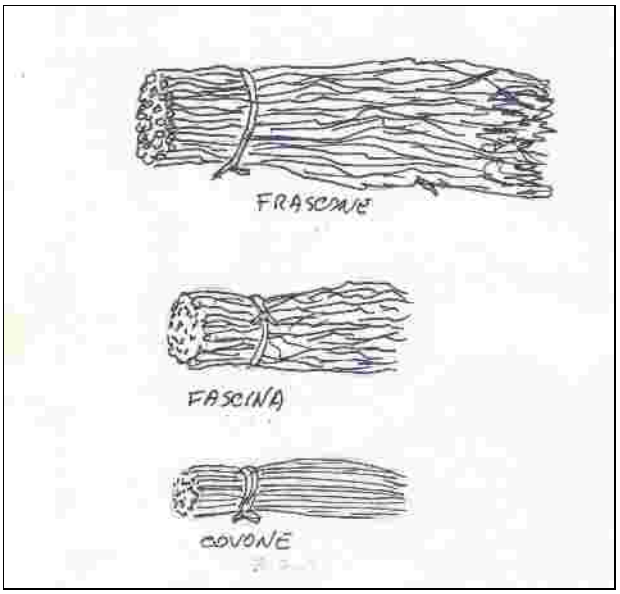
La svinatura era un lavoro al coperto, il mosto andava in altro tino e la vinaccia era pressata con lo strettoio per prendere tutto il liquido possibile. Una botte era per casa e quando si doveva riempire il fiasco si levava lo zipolo oppure si riempiva una damigiana

infiascandola poi e mettendo un po'd'olio nel fiasco perché non prendesse il foco, e si dovesse farne aceto.





Era nelle terre lontane da casa e caratteristico dei camporaioli.



Gli altri prodotti del podere

Il contadino ricava dal podere tutto quello di cui aveva bisogno o quasi, con un'autarchia impressionante e il sovrappiù dei prodotti lo vendeva per acquistare quello che non era capace di fare da sé.

Naturalmente non è che il contadino fosse agiato anche se aveva il podere di suo, se poi era mezzadro che doveva dividere tutto a metà col padrone, allora se la ripassava abbastanza miseramente. Soltanto la sua ingegnosità lo faceva sopravvivere.

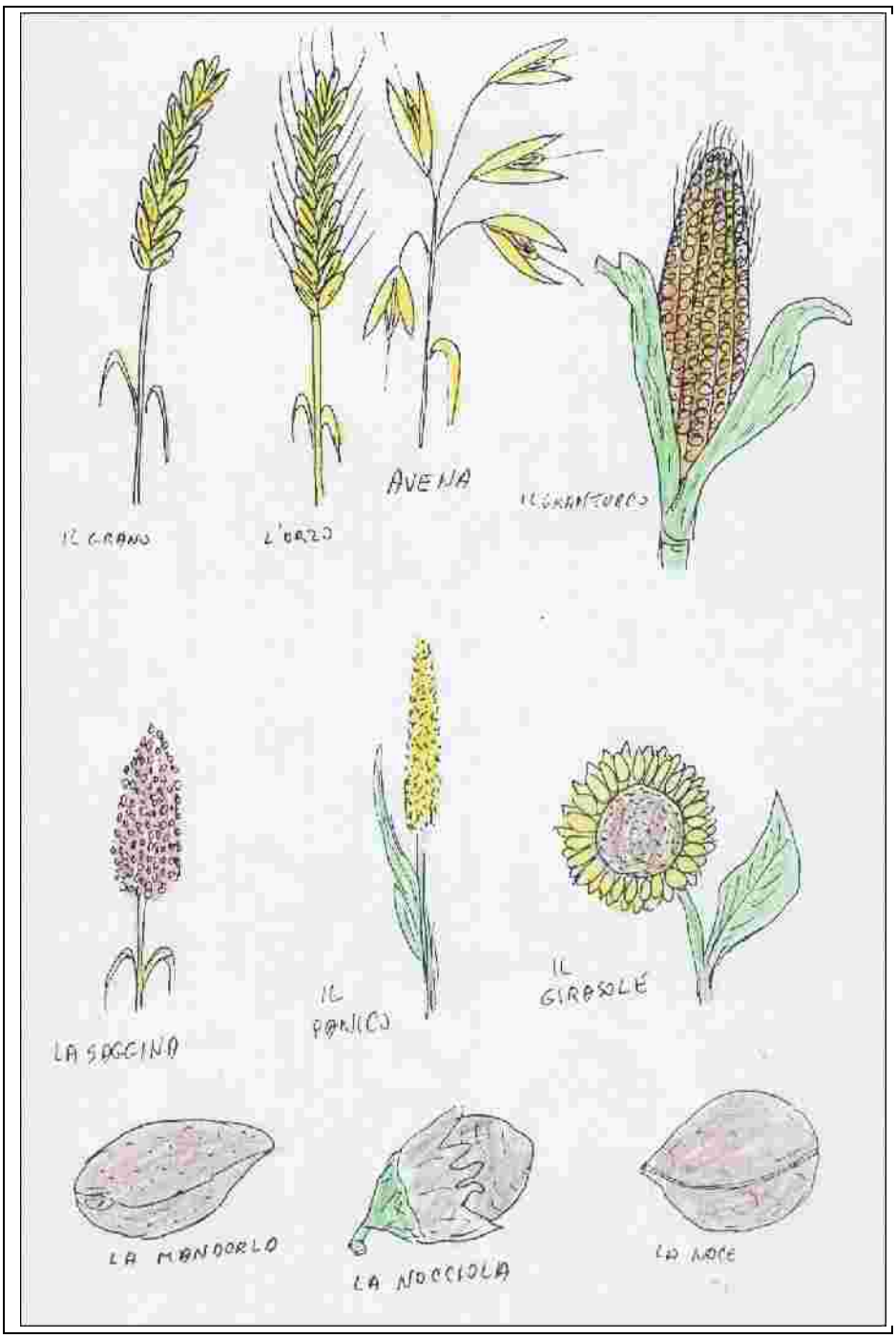
Ogni pezzo di terra era ben studiato in modo empirico e generazionale: lì andava grano e poi fieno, là venivano bene gli olivi e laggiù la vigna, sul ciglio era la carciofaia, nel terreno fresco i cocomeri, gli alberi da frutto erano sparsi nel podere e ogni in stagione c'era qualcosa da mangiare, nell'orto cresceva tutto quello che era possibile.

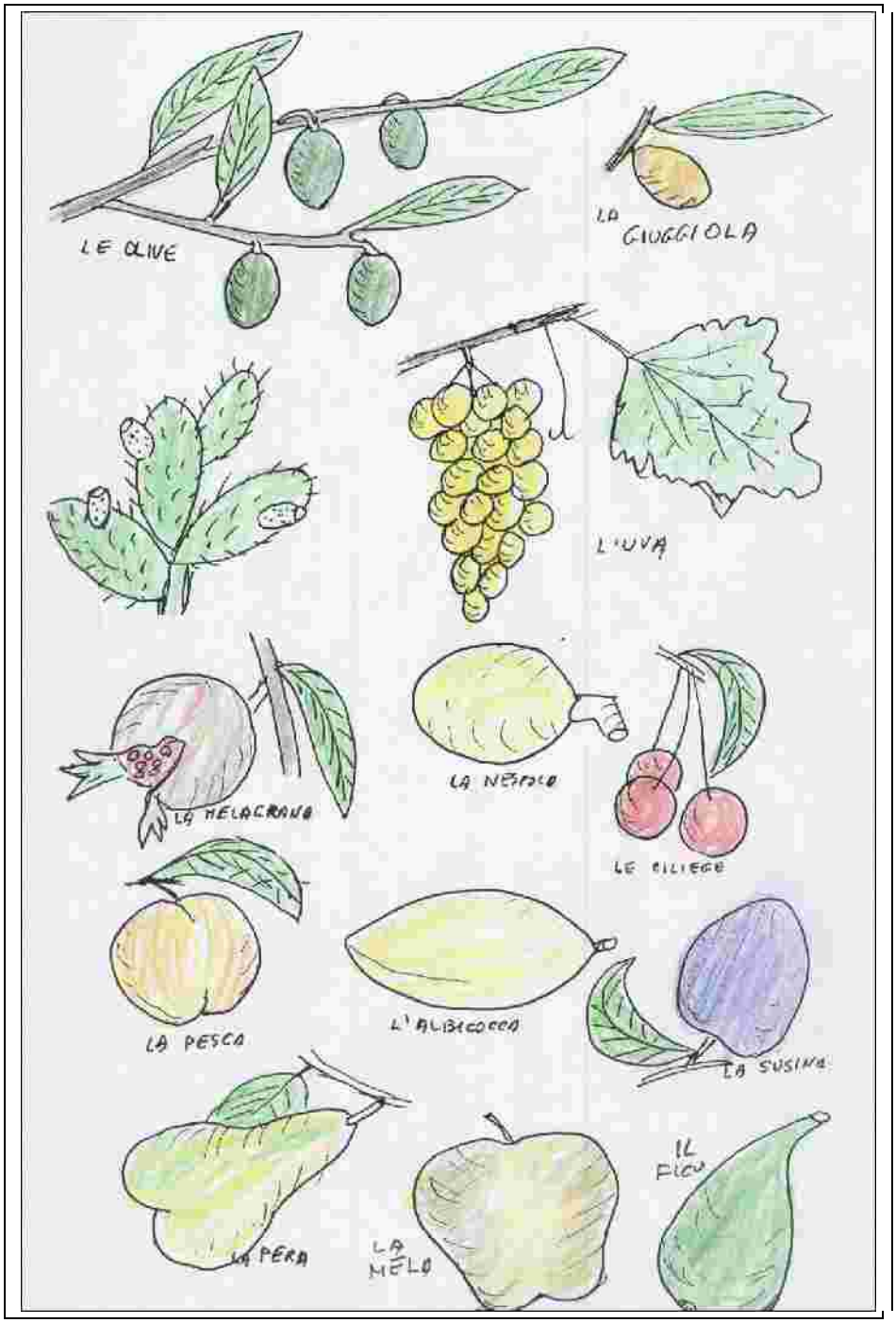
Di solito la verdura e la frutta erano per il consumo della famiglia, qualcosa per le spese extra il contadino lo prendeva dalla vendita del vino, del grano, del tabacco dove era possibile coltivarlo, e il bilancio allo scrittoio, se era mezzadro, cercava di pareggiarlo con il fruttato della stalla.

Erano sconosciuti i prodotti esotici, ma i nostrali erano sempre presenti sia di stagione che conservati secchi, conserve, marmellate, farine, poi sotto sale, sott'olio, sotto aceto, sotto lardo, sotto cenere.

E per finire con le piante bisogna ricordare l'erba medica, la lupinella, il trifoglio, il fiengreco, le cicerchie.

Poi le piante per costruire utensili come i salici, i giunchi, ra rafia, le canne, le canneggiole, le vitalbe, i sanguinelli; senza dimenticare gli odori come il rosmarino, la salvia, il prezzemolo o le medicinali come la malva, l'erba querciola, la muraiola, la ruta e così via.

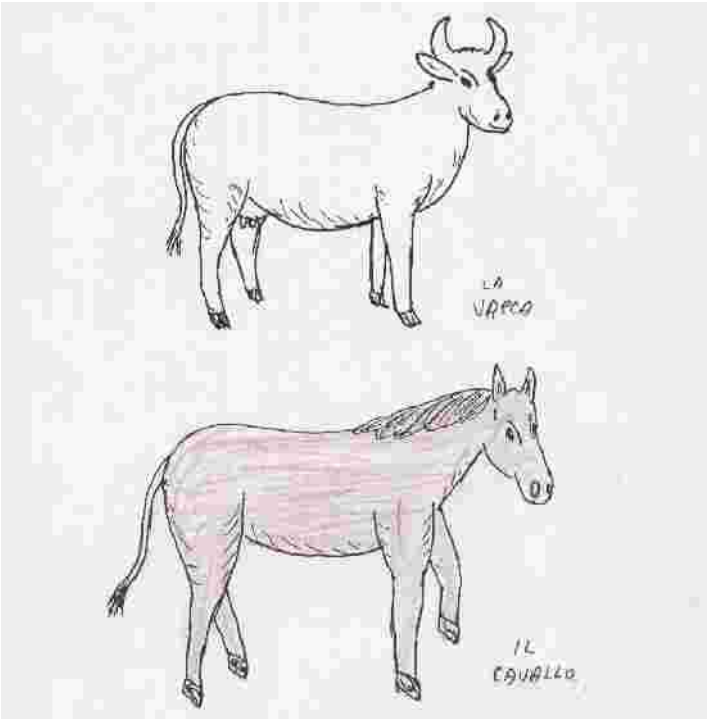

IL GRANO
L'ORZO
AVENA
IL GRANTURCO
LA SAGGINA
IL PANICO
IL GIRASOLE
LA MANDORLA
LA NOCCIOLA
LA NOCE

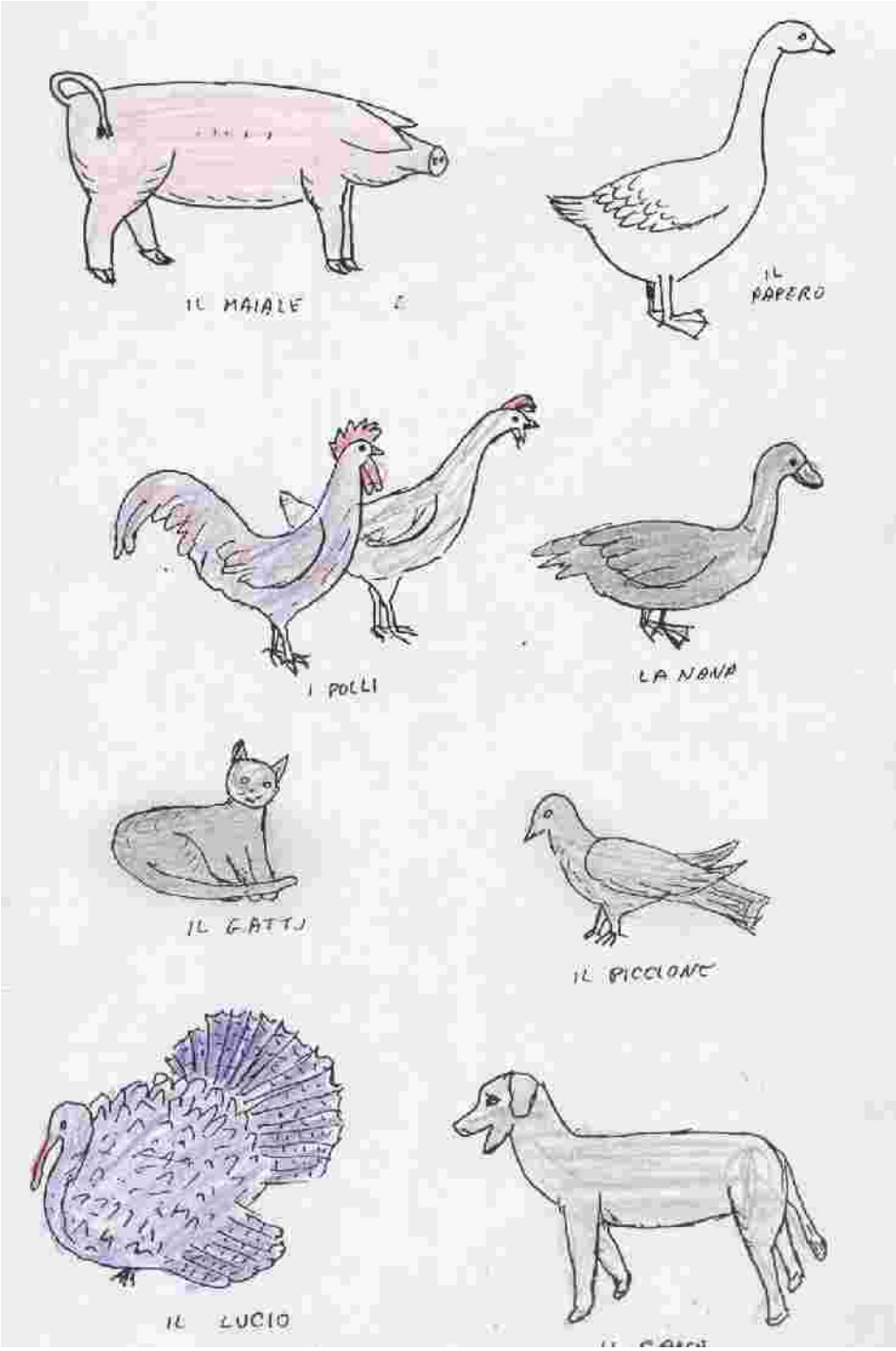

LE OLIVE
LA GIUGGIOLA
L'UVA
LA MELAGRANA
LA NESPOLA
LE CILIEGE
LA PESCA
L'ALBICOCCA
LA SUSINA
LA PERA
LA MELA
IL FICO

Gli animali del podere

Quando si parlava di bestie si intendevano quelle della stalla:buoi, vacche, mucche, vitelli, redi, giovenchi, tori. Erano gli animali per i lavori nel podere e la ricchezza del contadino per fare qualche soldo e pareggiare i conti allo scrittorio col padrone, se era mezzadro.

Qualcuno aveva il cavallo per tirare il calesse, come dire l'automobile oggi, e qualcuno per i lavori umili poteva avere anche il ciuco, o addirittura la capra e qualche pecora per avere il latte e il cacio. Altri animali erano comuni a tutte le famiglie contadine: il maiale per la carne di tutto l'anno, i paperi per il desinare della battitura, poi le nane di varie specie, le galline, i tacchini, le faraone, i coniglioli, i piccioni, il cane per fare la guardia e il gatto per chiappare i topi.




IL MAIALE
IL PAPERO
I POLLI
LA NONA
IL GATTO
IL PICCIONE
IL LUCIO

Il progresso

Il mettitutto o riponitutto arrivò alla grande nell'ultimo dopoguerra a sostituire la vetrina: era bianco e smaltato, simbolo del pulito, ci si poteva mettere di tutto, appunto, tutti i ciottoli (non più all'attaccaciottoli alle mosche e alla polvere), i piatti, i bicchieri, le stoviglie, le bottiglie, le tovaglie.

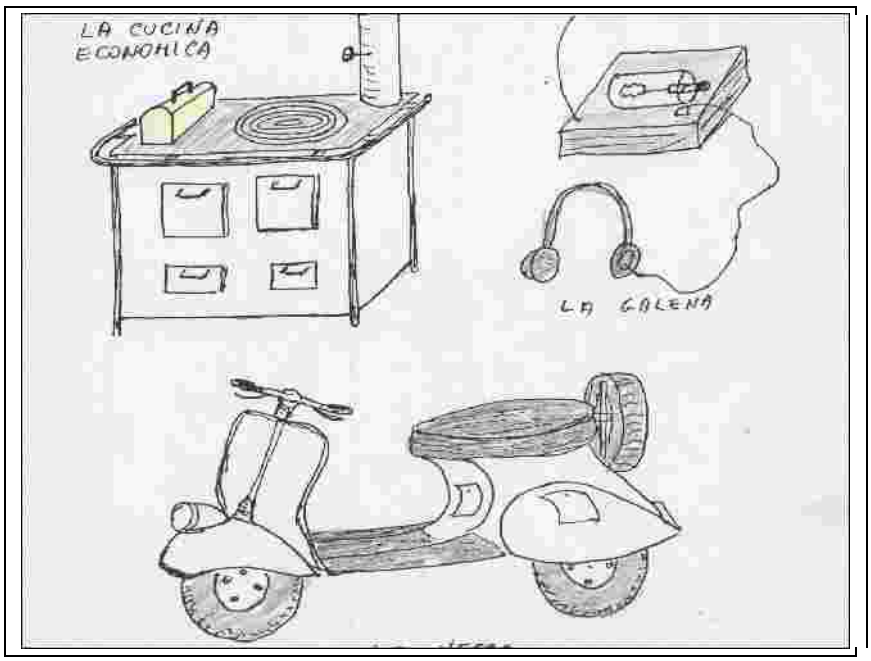
Era molto capiente e fu una nota di luce, tanto che si buttavano via i vecchi mobili in legno massello per questo in gran parte di compensato. Ma per dare luce alla cucina e non solo a questa, si smaltò tutto il possibile: le vecchie tavole divennero bianche sopra e marroni nelle gambe, si smaltò anche la madia, quando rimase, bianche furono le sedie e tutte le porte delle stanze e anche le finestre.

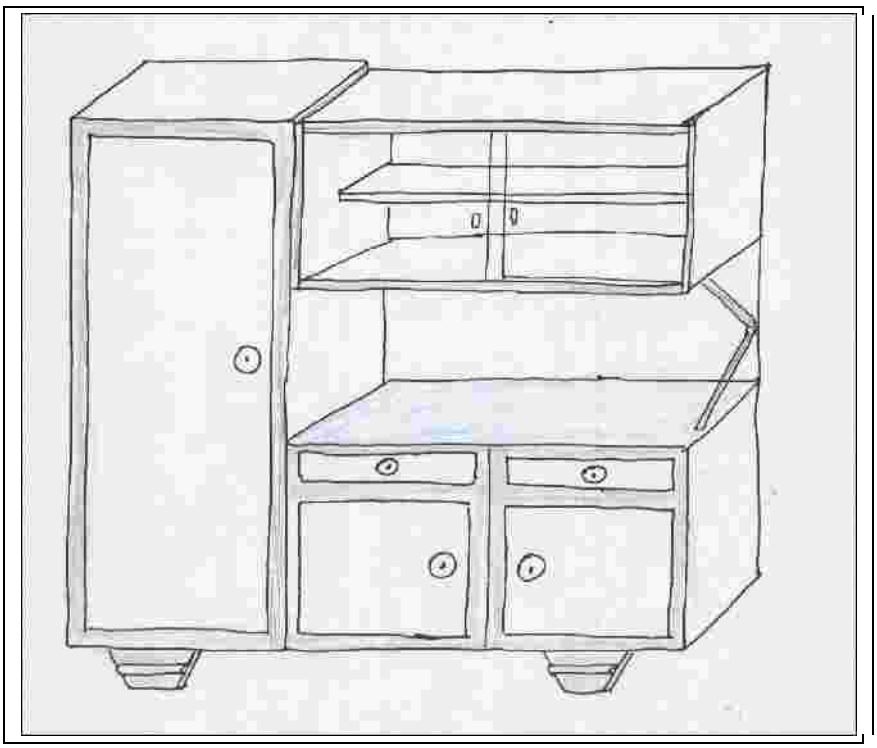
Forse fu un ripulitura a seguito della guerra con gli sfollati, la vita nei rifugi, la morte ad ogni passo. Dopo il mettitutto vediamo altri tre simboli di un mondo che cambiava, che portava le novità del progresso, delle quali il contadino riceveva le briciole e che invece i cittadini godevano quasi totalmente e soprattutto per primi. Altro motivo per lasciare la terra fu anche questo.

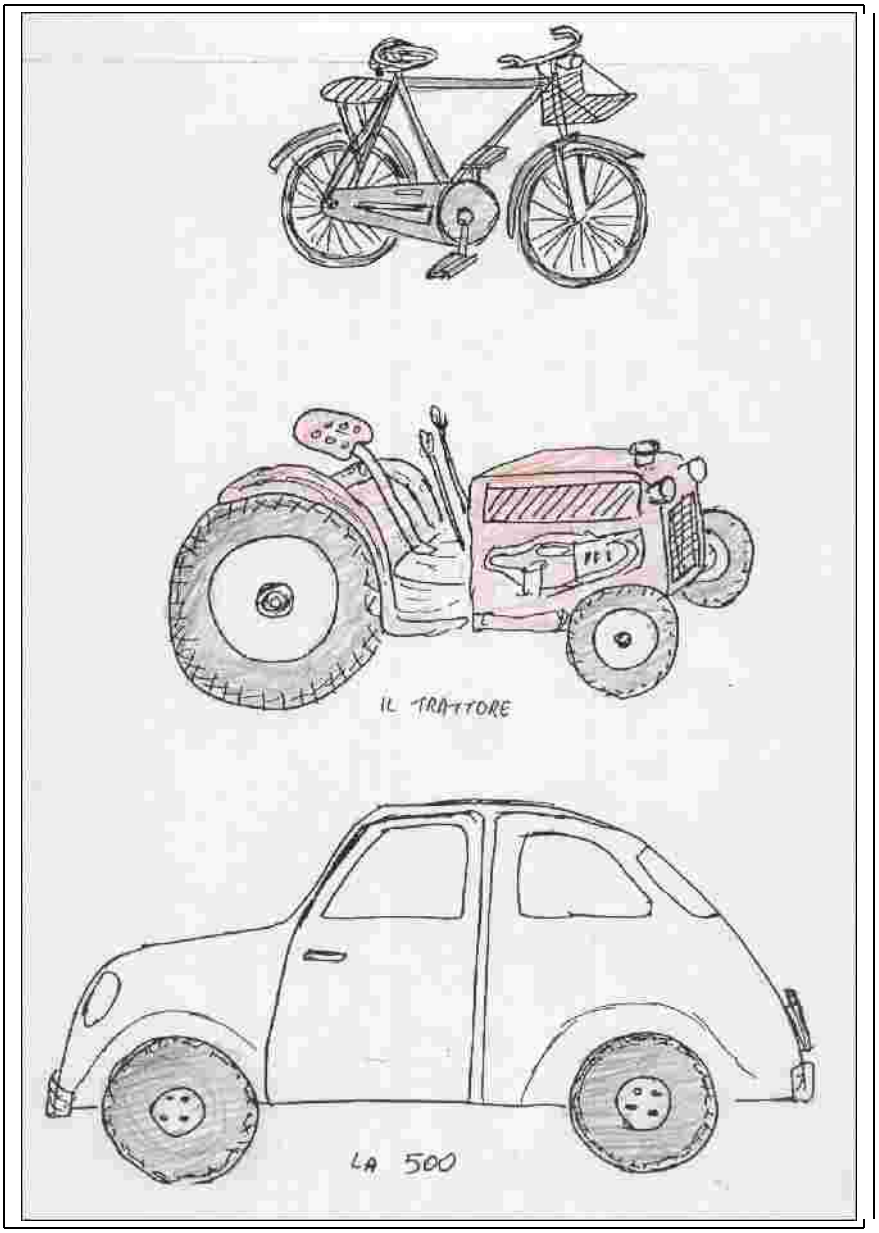
La cucina economica più composta e pratica si sostituì al vecchio focolare ingombrante; si incominciò a interessarsi a quello che succedeva nel mondo e arrivarono le galene, seguite dalle radio; alle biciclette si aggiunse il motorino tipo Mosquito e poi la Vespa e la Lambretta, e addirittura le motociclette come la MV, la Laverda e la Gilera.

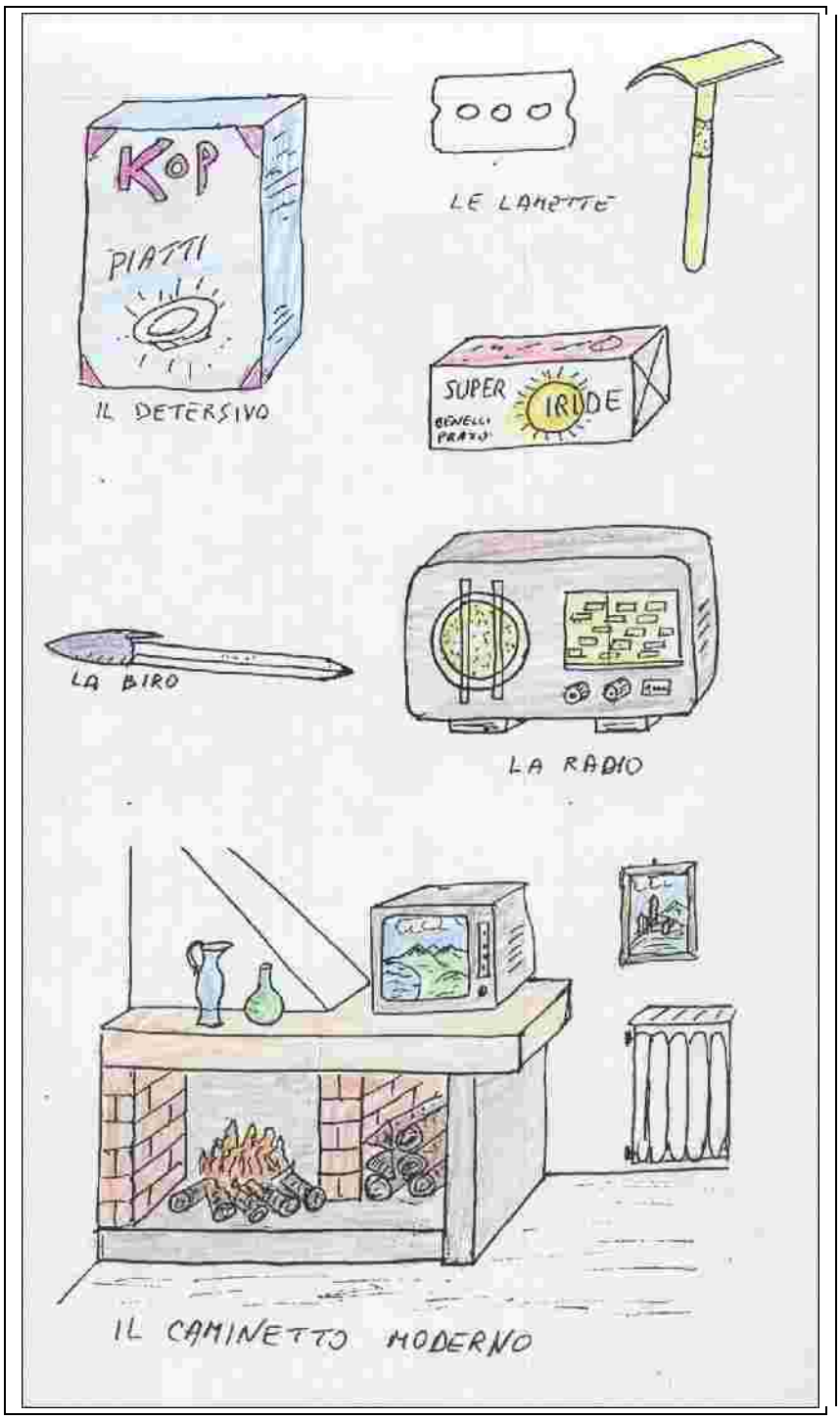
Incomiciarono anche i primi detersivi per rigovernare sostituendo la liscivia, nelle case vicine ai centri abitati arrivò anche la luce elettrica, le lamette da barba mandarono in pensione il vecchio rasoio, le penne biro sostituirono le penne coi pennini e i calami annessi, qualche trattore incominciò a rombare nelle campagne.

Ma tutto fu inutile, o arrivò troppo tardi, quando negli anni Sessanta del Novecento, si diffusero le Cinquecento e le Seicento, le campagne erano già state abbandonate.

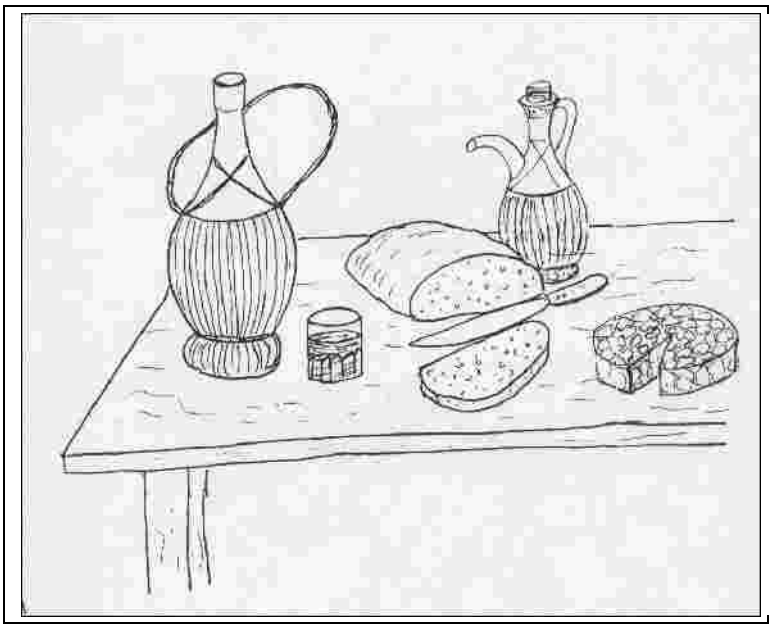

LA COCINA
ECONOMICA
LA GALENA




IL TRATTORE
LA 500


KOP
PIATTI
IL DETERSIVO
LE LAMETTE
SUPER
IRIDE
LA BIRO
LA RADIO
IL CAMINETTO MODERNO

La semplice e sana cucina contadina



Premessa

Certamente è vero che la cucina dei contadini nelle nostre zone, come in tutta la Toscana, era povera, dovuta alla miseria dovuta agli scarsi redditi del lavoro quasi sempre da dividere col signor padrone, per agli scarsi scambi perché si consumava quello che il territorio produceva e poi si consumavano i prodotti di stagione.

Però, sarà per la semplicità delle ricette, sarà per la genuinità dei prodotti che ricavava dai suo podere, sarà per l'indole schietta e senza complicazioni della gente toscana, rimane il fatto che oggi si cerca di ritornare alla cucina contadina perché semplice, dietetica, salutare.

Vediamo brevemente cosa si mangiava in campagna fino a poco tempo fa, diciamo fino alla metà del Novecento, prima della fuga dalla terra e l'inurbamento nelle città e nei paesi grandi, in questo caso per

fare nomi: Firenze, Pisa, Empoli e Medio Valdarno, Castelfiorentino Certaldo. Incominciamo naturalmente col principe degli alimenti.

Il pane

l pane era alla base di ogni pietanza, anche la pastasciutta si mangiava col pane e si doveva metterne molto in contrapposizione al companatico del quale si doveva fare " a miccino" perché costava di più "di paglia o di fieno, basta che il corpo sia pieno".

Ma non era solo accompagnatore ai pasti, era l'elemento principale di una serie di ricette semplici, gustose, nutrienti e dietetiche: pane bagnato nell'acqua e zucchero; pane bagnato nel vino e zucchero; pane con pomodoro strusciato, sale e olio; pane e marmellata; pane e mela; pane e cacio; pane, anzi panfresco, e noci; pane e baccelli; pane e uva; pane e rigatino..... fino a pane e coltello, cioè pane solo mangiato a tocchetti tagliati col coltello che gli dava un certo sapore di ferro, e non ridete, perché sulla miseria non ci ha mai riso nessuno.

A proposito di miseria, ma anche di alimento dietetico, bisogna ricordare che in momenti di carestia, il pane si faceva con farina di grano mescolata a quella di fave, vecce, cicerchie, granturco, miglio, saggina, panico, orzo, segale e di quel che si riusciva ad avere.

Il pane in casa si faceva una volta la settimana e negli ultimi giorni era duro e allora si ricorreva a ricette particolari: panzanella in estate, minestre, pappe e zuppe in inverno.

Altro modo di usarlo era fare il pan grattato, e il pane arrostito con una salsiccia o una fetta di rigatino arrostite.

Il pane di una volta era dietetico perché aveva molta crusca, poi venne bianco come simbolo di ricchezza, ma oggi si sta tornando al pane integrale, quello da poveri! Il pane toscano vero non ha il sale, ma è ugualmente saporoso perché mette in risalto i sapori del companatico.

In epoca moderna sono arrivate le varianti, tutte sul dolce: **pan** di ramerino con lo zibibbo, **pan** co'santi, **pan**forte di Siena, **pan** di Spagna, **Pan**doro di Verona, marza**pane**, **pane**ttone di Milano, **pan**pepato; però questi sono dolci, il pane è un'altra cosa, il pane è.... il **pane!**

Con il pane o la farina

Minestra di pane con fagioli e cavolo nero.

Questa ricetta ce la propongono ancora nei ristoranti, perché era la minestra simbolo della tavola contadina: brodo di fagioli, pane duro, cavolo nero e per un po'di sapore si metteva il soffritto cotto a parte nel padellino. Oggi apportano alcune modifiche per dare un po'di sapore.

La ribollita

La stessa cosa della precedente, cioè la massaia ne preparava un bel po' e quella avanzata il giorno dopo la riscaldava e ci aggiungeva olio a crudo.

La zuppa lombarda

A parte il nome si tratta di cucina toscana, una famiglia di qui doveva ospitare delle persone che venivano da Milano e per far cosa gradita la massaia preparò la zuppa lombarda, ma gli ospiti dichiararono di non averla mai sentita nominare. Forse la importarono i muratori lombardi che lavoravano in Toscana per certi periodi. La ricetta: fette di pane nella scodella, condimento di sale, olio e pepe e poi sopra una ramaiolata di fagioli con il relativo brodo di cottura.

Pappa col pomodoro

Pane affettato con aglio, pomodori, sale e acqua. Far cuocere il tutto quanto basta. Magari aggiungere sul piatto un po di cacio.

Fettunta o bruschetta

Si prendeva una fetta di pane si arrostiva sul treppiede sui carboni del focolare, con un po' d'olio, sale e magari dopo aver strusciato la fetta con uno spicchio d'aglio. In autunno si coglievano le olive, di giorno e la notte si andava a frangerle al frantoio: si portava un pane, si tagliava a fette e si arrostiva sulla brace che si faceva anche per scaldare l'ambiente, poi un bel filo d'olio d'oliva appena stretto e si gustava il più semplice e il più appetitoso cibo contadino.

Panzanella

Si prendeva un po' di pane duro, si inzuppava bene nell'acqua poi si strizzava, si aggiungevano cipolla, pomodori e basilico e si condiva con sale e olio. Era preparata per i contadini che in certe occasioni estive desinavano nei campi e si sedevano fra due prode con le gambe nella fossa (zanella). Modernamente si possono aggiungere, secondo la disponibilità carne o tonno in scatola, lesso avanzato, oppure uova sode per dare un po' di sostanza. Questa versione moderna sembra però che si facesse anche prima e si definiva "panzanella della "sora padrona".

I crostini

Su piccole porzioni di fette di pane arrostito si metteva l'impasto di fegatini di pollo e budelline di gallina, cotto con sale olio, cipolla, prezzemolo e un pochino d'aglio e di pomodoro, capperi e acciughe.

Pane zuppo

In un bicchiere di vino con un po'di zucchero dove si inzuppava il pane, era un energetico per riprendere forza, specialmente per gli anziani anche perché "non masticanti". Una corteccina, che durava di più, si dava anche ai bambini piccoli che stavano per terra su una coperta. Una variante era lo zuppo in un bicchiere di verdea o si buttava il pane in una tazza di caffè d'orzo tostato e macinato in casa.

Zonzelle

Mentre si aspettava che il pane lievitasse sulle apposite tavole sotto le coperte, con la pasta si facevano alcune strisce e si friggevano nella padella con olio e più spesso col lardo o strutto. Erano le zonzelle o ficattole, veramente ottime se mangiate calde.

I migliaccini

Basta sciogliere la farina in acqua, aggiungere un po'di sale e bella fluida si buttava in padella col lardo, che gli dava sapore.

La farinata o paniccia

Una ricetta per bambini quasi spoppati, per malati e per anziani senza denti. Semplice: acqua, farina, un pizzico di sale e poi olio sopra e magari un po'di cacio.

La pasta fatta in casa

E quindi le minestre e le pastasciutte col sugo, la pomarola e la pasta al forno sono arrivate molto dopo.

Era arrivata una piccola macchinetta che si girava a mano e si spianava la pasta fatta in casa facendola passare fra due cilindri. Un pezzo aggiunto permetteva di fare le tagliatelle e gli spaghetti. La pasta così tagliava si metteva a seccare su una canna orizzontale.

La ciccia

La carne di maiale

Il maiale dava la carne per tutto l'anno, ogni famiglia ne ingrassava uno e a volte due se era numerosa, per esempio di oltre 15 componenti. Si consumavano per primi: le rostinciane; il sangue per farci i migliacci magari con un po' d'uva secca; il paracore (polmone) in umido; il fegato per farci i fegatelli mangiati caldi, o si mettevano sotto lardo serbandoli ai mesi successivi dopo averli riscaldati e accompagnati da erbe cotte rifatte con l'intingolo.

Altri ricavati erano poi da mangiare in un breve periodo: la salsicce di solito arrostite e con i fagioli; il buristo e la soppressata. Altri prodotti si consumavano in tutto l'anno tenendo conto delle priorità sempre in base ai tempi di conservazione: il rigatino (perché ha le righe rossastre su carne bianca), ma detto anche pancetta e oggi addirittura becon; la gota o guancia, tutti messi sotto sale; poi toccava alla mortadella, alla spalla, al salame e per ultimo al prosciutto.

All'ammazzatura del maiale col sangue si facevano anche i migliaccini, il resto del sangue andava per il buristo. Nella lavorazione le parti grasse che nel maiale "ben ingrassato" erano molte, si facevano i tasselli da mettere nel salame, si toglievano le sugne che servivano a ungere le scarpe e le ruote del carro, il resto si struggeva al fuoco e si metteva nei barattoli e nella vescica ben pulita. Era il lardo o strutto, e i frizzoli o ciccioli che restavano servivano a fare la schiacciata.

Le uova, le galline lesse, i polli e i capponi

Ogni casa colonica aveva l'immancabile pollaio su in alto per difenderlo dalle faine e dalle donnole. A sera i polli salivano la scala e andavano a dormire sui bacchi. Primo prodotto giornaliero erano le uova che si consumavano per le frittate, per i dolci, per la pasta fatta in casa, per il fritto e poi cotte da sole al tegamino con olio e sale, oppure con la conserva, o semplicemente sode.

Con le uova si facevano molti tipi di frittate di solito a base di verdure, ma non solo, per esempio con il rigatino. Inoltre l'uovo oltre che per i dolci si usava molto per le fritture, di carne o di verdure come i fiori di zucca. Le galline quando non facevano più le uova si facevano lesse, perché dure, e davano un ottimo brodo per minestra, come dice il proverbio "Gallina vecchia fa buon brodo". Era indicato per puerpere, che di solito partorivano in casa.

I polli si faceva arrosto, ma di rado perché di solito i contadini andavano al mercato a venderli e compravano vestiti, scarpe o altro che non producevano. Però per Natale si faceva il cappone in umido, era una ricorrenza grande.

I coniglioli

Si tenevano in grosse cassette di legno con parti in rete e si governavano tutte le mattine, con erba, purché non fosse fiengreco altrimenti la carne era cattiva. Era la carne della domenica e soprattutto per gli arrivi improvvisi di ospiti: si prendeva un conigliolo della covata al punto giusto, gli si tirava il colo, si spellava, si sbuzzava e si buttava in padella. Risolveva sempre la situazione d'emergenza. Certo che si poteva fare anche in altri modi come in umido o arrosto, ma non lesso, a meno che non fosse per un malato. La pelle si riempiva di paglia e poi si vendeva al pellaio.

Le nane e i paperi, il tacchino, la faraona

Il tacchino con la consorte (il lucio e la lucia) si tenevano per il pranzo a Carnevale e per le uova che erano molto grosse e adatte per fare frittate e dolci; la faraona era un piccolo lusso.

Le anatre o nane, di varie razze, specialmente le nane mute, si allevavano perché formavano una numerosa brigata che dava carne alternativa per molto tempo; le oche o meglio i paperi invece si preparavano per il pranzo di battitura, perché erano grossi e davano carne alle quaranta persone impegnate in questo lavoro.

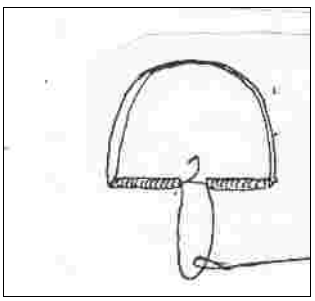
I piccioni,

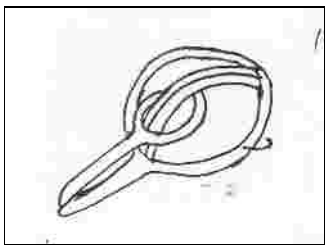
Una vecchia canzone popolare diceva rivolta ai "signori: *E' l'ora di finirla di mangiar polli e piccioni…* Oggi il pollo si mangia tutti, anzi è venuto a noia e i piccioni sono quasi introvabili. Anche prima si cucinavano, ma quando stavano quasi per lasciare il nido, che erano morbidi e non duri come i vecchi che proprio non si rodevano. I contadini tenevano le cassette in luoghi alti nelle logge, con piccole entrate e alcune case avevano anche la colombaia. Il piccione era fatto arrosto e più spesso venduto per le spese di casa.

La selvaggina

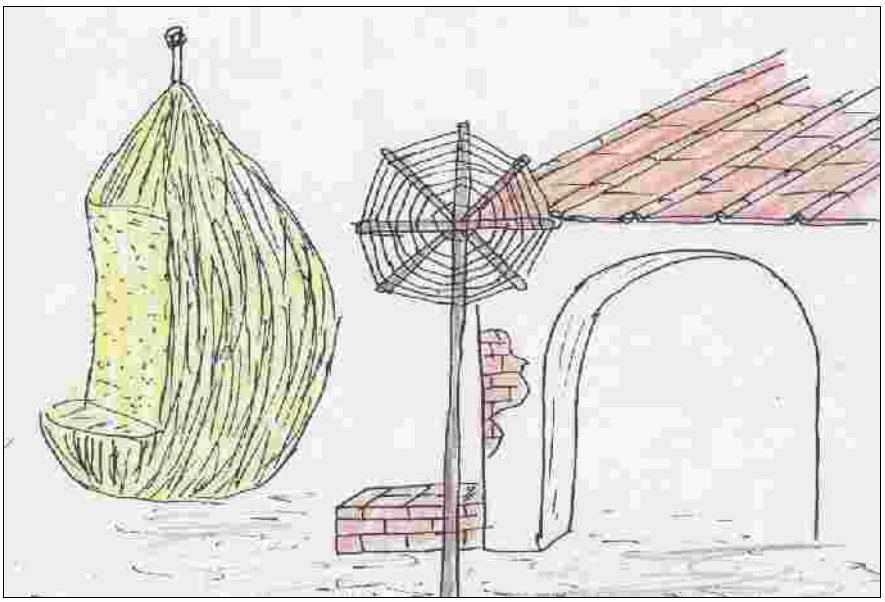
Spesso era carne di frodo, era l'arte di arrangiarsi: uccellini con la stiacciola, e dai nidi individuati e non toccati per non sdegnarli, sui tetti, nelle macchie, sugli alberi, cavati al momento giusto; un avvenimento era portare in tavola il fagiano, la lepre, le starne, più comuni i merli le tortore e i tordi. Si predisponevano le trappole e i lacci fatti con crini di coda di cavallo, si tendevano le tagliole nei campi appena lavorati e negli spiazzi ripuliti nel terreno innevato, oppure si usavano il diavolaccio, la pania, il paretaio e le reti. Il fucile era sempre presente e molti col cane da penna e da lepre andavano a caccia la domenica.

Si facevano gli arrosti girati, magari facendosi prestare il girarrosto da un vicino di podere. La lepre era spesso cotta col dolce e forte, e ci si facevano anche le pappardelle.





Le tagliole per catturare uccellini e anche lepri per avere carne da mangiare.



Il diavolaccio fatto col legno e spago impaniato: al tramonto si avvicinava al pagliaio o al tetto facendo schiamazzi per far scappare i passerotti che restavano impaniati.

Carne a tutti i costi, chiocciole, rane ed altro

Quando pioveva, i ragazzi andavano a far chiocciole, le marinelle, quelle bianche e anche i martinoni che erano più grossi; erano messi per tre giorni sotto una bigoncia cosparsi di semola, poi seguivano le grandi lavature e i cotti sonanti nei tegami con i gusci croccolanti, in salsa di pomodoro e odori.

Le rane che si prendevano nei gozzi erano spellate subito buttando via le teste e poi messe nell'acqua a far le cosce, quindi fritte in olio d'oliva.

Il lesso era per la domenica, o se uno si sentiva male. Per le ricorrenze come per la Pasqua, si poteva preparare l'agnello o il capretto. Era più frequente il cacio e la ricotta avuti dal pastore vicino. Non si usava il parmigiano e il burro, si usava il latte di pecora, di capra che si riteneva il più simile a quello di mamma, e soprattutto di mucca o vacca che si gustava quando la vacca aveva figliato e si poteva levarne qualche bicchiere per i vecchi e per i bambini.

Il granturco

Oltre che ingrassare gli animali serviva anche per l'alimentazione delle persone. Prima di tutto la polenta cotta nella caldaina, condita con cacio e olio, con lo zucchero, con la salsa di pomodoro e ancor meglio con carne di maiale (per esempio le salsicce), ma si poteva fare anche col porro.

Mescolando la farina gialla con un po' di quella di grano si faceva anche il pane giallo che, fresco, quasi direi caldo, non era male e comunque era una cosa diversa dal solito. I chicchi gonfiati, oggi si dice pop-corn, erano un divertimento dei ragazzi nelle sere invernali intorno al focolare (piacevano gli scoppi, più del prodotto).

La frutta

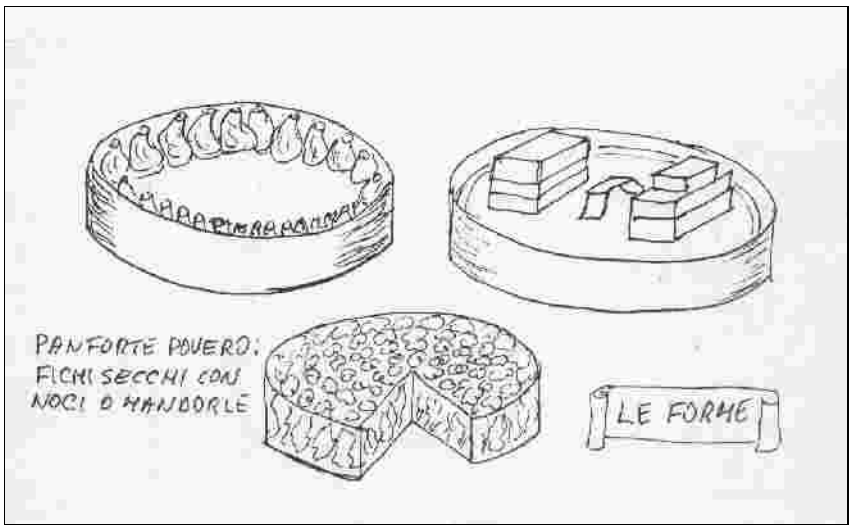
La frutta fresca

Pere, mele (francesche sull'armadio), uva (prenzoli) sul castello, al ribruscolo. fichi Per le castagne vedi capitolo del bosco. cocomeri, poponi. ciliege, i kaki dopo la guerra.

La frutta secca

Senza frigoriferi e congelatori, si ricorreva molto alla frutta secca sempre del podere: prima di tutto le noci, si incominciava a razzolare ai piedi della pianta alla ricerca dei bacocci, cioè delle noci bacate nel mallo che a volte erano sane all'interno.

Dopo la bacchiatura si riempiva la balla e si mettevano in casa per l'inverno. L'uva si seccava, come pure le olive e i fichi e a proposito di questi ultimi bisogna ricordare le "forme": si prendevano i fichi, si aprivano e si seccavano al sole, poi si chiudevano dopo averci messo dentro uno spicchio di noce o una mandorla e magari un po'd'anice; quindi si sistemavano in un tegame ritti a cerchi concentrici fino a riempire il recipiente; a questo punto occorreva un testo che entrasse dentro il tegame e si mettevano sopra dei pesi, di solito dei mattoni.



Dopo del tempo si toglieva questa forma rotonda che si mangiava a spicchi come il panforte, infatti era un "panforte povero", che era appetitoso e costava poco.

Altra frutta secca: le mandorle, le nocciole, i semi di girasole, e di zucca come divertimento (i semi di zucca si vendevano anche nei chioschi nei paesi), i pinoli, i funghi (anche sotto sale o sottolio).

Le marmellate

Fra gli alimenti preparati nell'estate-autunno per l'inverno e ed oltre, bisogna ricordare le marmellate usando la frutta del podere e lo zucchero comprato, e per risparmiare un di questo, si aggiungeva alla frutta anche la polpa di barbabietola.

Quindi marmellata di pere, mele, albicocche, fichi, pesche, uva (nei fiaschi). Nei barattoli si usava mettere un po' di liquore sopra per non farla andare a male.

Le verdure

Si mangiavano molte verdure crude o cotte: i cavoli, i peperoni piccoli, le zucche (anche per l'inverno), i fagiolini, le patate (anche per l'inverno), i ceci, i piselli, i baccelli e fave per lo stufato, le insalate (dell'orto e di campo), i cetrioli, i poponcini, gli scalogni, le

cipolle, gli agli, i carciofi (anche cardi e gobbi), gli spinaci, il rosmarino, la salvia, il sedano, il prezzemolo, le carote, le rape, ...

I contadini seminavano molto terreno a patate, frutto che poi conservavano per tutto l'anno: patate lesse, fritte, cotte sotto la cenere, in umido, arrosto.

Le reste

Intrecciando le foglie si facevano le reste, di cipolle e agli e si attaccavano al soffitto, ma non al chiuso. Così era anche per le picce dei pomodori e le filze di peperoncini.

Sottoli e sottaceti

I sottoli erano più rari perché l'olio era prezioso e se lo potevano permettere i contadini che avevano molti olivi. La produzione del vino invece era comune a tutti in notevole quantità e quindi abbondava anche l'aceto nel coppo. In barattoli di vetro o di coccio smaltato all'interno, si conservavano per l'inverno i peperoni, i cetriolini, gli scalogni, le cipolline e anche i poponcini, quelli che nascevano dopo l'estate alle piogge settembrine, e che non arrivano alla maturazione per l'arrivo del freddo. Costituivano i contorni per il lesso.

La conserva

La conserva di pomodoro si faceva in casa, passando il succo dei pomodori cotti in forno sui graticci,dal colino e poi o messo in fiaschi per averla liquida, o più soda in barattoli, oppure fatta seccare in piatti messi al sole per avere le cialde. Nella conserva si metteva la "presa" per la conservazione e nei fiaschi si aggiungeva un filo dolio.

La verdura secca in sacchi nel granaio: i fagioli, i ceci, l'orzo per fare il surrogato di caffè.

Dopo la guerra, la seconda, arrivarono anche le lenticchie.

Il farro da noi era sconosciuto, ma usava in altre parti come la Garfagnana, ultimo retaggio medievale di tutta la Toscana..

I dolci

Forse i più usati erano i cantuccini, che si preparavano soprattutto per la segatura del grano, lavoraccio che aveva necessitava

di un energetico per i lavoranti. Il ciambellone invece per per le feste così come la sportellina e la schiacciata di Pasqua (schiacciata perché bisognava schiacciare molte uova). Fra i dolci anche il castagnaccio in inverno (vedi capitolo del bosco), croccante fatto in casa, i cenci di Carnevale e le frittelle (anche di farina dolce), al tempo dell'olio nuovo.

Uno sfizio era quello di preparare lo zucchero fuso mettendoci poi le mandorle vere e proprie e anche di noccioli di albicocca e di pesca: insomma il croccante fatto in casa.

Le uova

Il contadino aveva sempre un nutrito pollaio con tante galline che in certi periodi facevano molte uova. Certo che molte si vendevano, alcune erano per ponere per fare i pulcini, ma molte si rompevano in cucina per i dolci, ma soprattutto per friggere e fare le frittate. Frittate con l'uovo e basta, con le patate, con gli spinaci, con le cipolle, con le punte di asparagi di bosco, ed altro.

Si faceva anche l'uovo sodo, specialmente se si doveva andare lontano e mangiare al sacco, oppure si bevevano, soprattutto chi doveva riprendere le forze. Oggi è proibito tenere i polli nelle città, ma fino a non molto tempo fa, nei paesi, magari nella case un po' in periferia, si tenevano le galline proprio per avere a disposizione questo alimento poco costoso e molto nutriente, specialmente adatto ai bambini e ai lavoratori. Usava molto l'uovo a bere per rinforzare nelle convalescenze.

Non dal podere

Gli alimenti erano in grandissima parte tratti dal podere, o dall'orto quei pezzetti di terra anche nei paesi, che producevano veramente tanti alimenti. Solo alcuni generi si compravano all'appalto come il baccalà, le aringhe, le acciughe, le sardine, i salacchini, gli

sgombri piuttosto del tonno, e per Natale i dolci di Siena, panforte e cavallucci, perché i ricciarelli erano troppo cari. La pasta secca, il riso, le castagne e la farina dolce.

Conclusione

Si stava meglio quando si stava peggio? Non scherziamo sulla miseria, sugli stenti, sulle privazioni di un tempo, perché nessuno tornerebbe veramente indietro, neppure di 50 anni.

A tutti piacerebbe avere qualche anno in meno, ma questa è un'altra faccenda. Certamente, bisogna riconoscerlo, prima c'erano certi valori che si stanno perdendo e che invece bisognerebbe riscoprire, ma poi non andiamo a fare discorsi ipocriti, perché oggi si sta meglio.

Questi disegni e le poche righe vogliono essere soltanto una piccola testimonianza di una cultura, che dopo migliaia di anni è morta, così all'improvviso che quasi non ce ne siamo accorti.

Per questo è bene ritornare indietro con la memoria, per non dimenticare e per scrivere nella storia della civiltà umana, anche il grande silenzioso apporto del bistrattato mondo contadino.

Indice

Il bosco . . . . . Pag. 2
La castagna . . . . . “ 32
Il tartufo . . . . . “ 43
La vecchia agricoltura . . . “ 54
L’antica cucina. . . . . “ 137

L'**autore:** Rino Salvestrini è nato a Certaldo, diplomato all'Istituto Magistrale di Siena, ha insegnato per oltre 20 anni nel Comune di Montaione, dove ha ricoperto la carica di Sindaco dal 1980 al 1995. Ha pubblicato:

EDITI: Storia di Certaldo dall'Unità alla Resistenza, (1992) [con altri]. *Storia di Montaione,* (1992). *Montaione, il paese del turismo verde. Der Ort für Ferien im Grünen,* (1996) [con altri]. *Montaione e la sua storia,* (1997). ***Il Castello di Tonda. Die Burg Tonda,* (1997).** *Gente poca, parecchi contadini,* (1998). *Montaione e la sua storia,* vol. 2°, (1999). *La storia del Vivo sull'Amiata,* (2000). *Dalla vanga al computer,* (2000). *La storia di Castelfalfi,* (2002). *Che facevano i tu'nonni?* (2003). *La Valdelsa nel tempo,* (2005). ***Il perfido giacobino Dottor Chiarenti,* (2009).** *La storia di Villamagna* (2011).

Altri lavori inediti (1995- 2016), anche su CD, sono disponibili presso l'autore, (quelli in **neretto**) sono PDF su **"www. montaione.net"** e i sottolineati si trovano nella Biblioteca Regionale "Pietro Leopoldo"**:**

MONTAIONE*: I luoghi della fede a Montaione. Il Parco Benestare: Montaione.* *I da Filicaia. Bibliografia di Montaione e Gambassi Terme. L'Orto. La Pieve. Le Querciole.* ***Santo Stefano, La Sughera****. Vignale. L'anello di Montaione.* ***I Mannaioni e il loro palazzo. Giuseppe Beccari. San Vivaldo: il beato, il convento, i frati e la frazione****.* ***Montaione al tempo dell'ultima guerra****.* ***Miscellanea storica di Montaione 1****,2,3,4.* ***San Regolo****. Pittori a Montaione. I* ***Montaionesi nella storia di Montaione****.* ***Scipione Ammirato il Giovane. Iano. Figline. Le Mura.*** *Barbialla. Collegalli. Storia di Montaione coi disegni. I Valtancoli. Alberi.* ***San Biagio e Fuso****.* ***Da case a ville. Donne di Montaione****.* ***La Nunziatina. Pietro Ciulli e la balena della Casina*** **(con Silvano Pucci).** ***La famiglia Figlinesi.*** *Adolfo Taddei. La biblioteca dei frati di S. Vivaldo. Soiano. Maris Baldini. Pietro Municchi. I Bardini di Piaggia. Sigiano. Piaggia.* ***Vecchie foto.***

VALDELSA*:* *I Del Bene in Valdelsa. Personaggi di Valdelsa. La Casa del Popolo di Certaldo. I Bagni Termali di Mommialla.* ***Castelnuovo Valdelsa. Pulicciano****.* ***Catignano e Varna****.* ***Donne e ricette di una volta (con Dianora Fiorentino).****Oliveto. Camporbiano, S. Vittore e Larniano.*

VALDERA: *Meglio Palaia! Giovanvettorio Soderini. Lajatico. Villa Maffei a Villamagna. Biondi Arturo castratore. Peccioli.*

VAL DI CECINA: *La storia di Libbiano e Micciano (Pomarance).*

CURATELE: PUCCI SILVANO*, Storie di miniere e sorgenti nei comuni di Montaione, Gambassi Terme e dintorni. I vecchi acquedotti di Gambassi, Montaione e Castelfiorentino*. CETTI IOZZI BRUNA*, La mia movimentata vita*. IDA E LORENA, *Le poesie nei ricordi di scuola di due nonne.* TOMMASO MATI, *Lo zibaldone.* FAMIGLIA FILICAIA, *I condannati a morte in Toscana.*