Dianora Fiorentino
Rino Salvestrini

Donne e ricette di una volta

Premessa

In questo lavoro si susseguono donne che hanno vissuto nella nostra parte della Toscana centrale, qui brevemente descritte in una realtà di *ieri*, ma che sembra *antica,* perché il mondo si è evoluto in tempi rapidi come mai era accaduto nella storia umana.

A queste donne, veramente esistite nella valle e sui colli che la delimitano, ma qui ricordate con nomi e luoghi diversi per il rispetto della privacy, si associano alcune ricette di quella cucina tradizionale toscana, a volte tipicamente valdelsana, basate su ingredienti semplici del proprio ambiente, senza eccessive manipolazioni, dai gusti squisiti, con aromi naturali e spesso con realizzazioni facili, ma sempre meticolosamente precise, che si tramandavano di madre in figlia. L'uomo di casa andava a lavorare, a caccia, a veglia all'osteria, al mercato, al *pallonaio*[1], invece la donna restava a casa e teneva tutto in ordine e poteva sfogarsi in cucina con le pentole sul focolare o sulla cucina economica, oppure sul semplice fornello a carbone.

Già, le donne restavano a casa, perché per loro era vergogna frequentare quei luoghi detti sopra, riservati agli uomini, escluso il lavoro nei campi, nell'orto, nel pollaio e nel lavatoio, perché lì non era vergogna; sarebbe stato una vergogna per gli uomini fare certe cose da donne. Così stavano (stavano?) le cose.

Perché questo libro? Per conoscere il passato con alcune figure di donne che potrebbero avere tanti nomi, quali agenti attivi in una società in trasformazione e riscoprire vecchi aromi e sapori di un'alimentazione dei tempi senza semicotti, semipreparati, sotto vuoto, prodotti di altre regioni italiane o di nazioni del mondo.

Insomma le donne e la cucina toscana di una volta.

Nostalgia di tempi belli? No, perché non erano affatto belli come si immaginano. Anche in cucina bisogna ricordare che la massaia doveva andare a prendere la legna e un po' di paglia come *avviume* per accendere il fuoco sul focolare e *focarile*; con la cucina economica occorrevano pezzi di legna segati e squartati e una pina secca per iniziare il fuoco; col fornello era più facile: bastava un po'di carbone e una palettata di tizzoni di fuoco presi sul focolare.

---

[1] Rettangolo concavo con tufo ben levigato per il gioco delle bocce grosse dette anche *palle*.

Non tutti andavano a bottega a comprare gli ingredienti, ma si cercava nell'orto, nel podere, nel pollaio, nella conigliera e si prendeva dalle riserve nella parte bassa della madia, nella vetrina, nella *moscaiola*[2], nel paniere al soffitto, sulle stuoie del castello, in cantina, nel granaio.

Tutti i pasti erano preparati con le mani sulla tavola, sull'acquaio e poi erano cotti in tegami sul focolare messi sui treppiedi con brace sotto. Ritorno al passato? E come faremmo senza supermercato, automobile, frigorifero, cucina elettrica o a gas, micro-onde, frullatore elettrico ecc.?

No, soltanto per la memoria perché non è giusto dimenticare. E poi bisogna ricordare che abbiamo buttato via troppe usanze (abbiamo gettato l'acqua sporca della conca e anche il bambino) e non sarebbe male ritrovarle o almeno riprovarle con il minor numero possibile di modifiche, in questo caso almeno in cucina.

La cucina economica

[2] Una cassetta di legno con lo sportello con la rete dove si mettevano gli alimenti deperibili al sicuro dalle mosche e di notte veniva messa fuori per approfittare del fresco. Non c'era il frigorifero e si sopperiva come si poteva. Per tenere in fresco il cocomero di calava nel pozzo.

Cesira

Cesira aveva una gran passione per gli animali del pollaio, che era il suo regno. Era rimasta orfana di padre e madre a 10 anni e dovette andare per *taccina*[3] da una famiglia di contadini: lavorava molto e non la pagavano, però aveva la sicurezza di tre pasti al giorno e qualche vestito smesso della figliola del padrone. Crebbe e si faceva sempre onore tanto che sposò Tonio il figlio maggiore dei padroni e dovette sopportare la *stagnata*[4], come si usava fare a quei tempi.

Alla morte dei vecchi, Tonio sarebbe diventato il *capoccio*[5] e Cesira la *massaia*[6], ma intanto lei aveva il "suo pollaio" con quindici galline, un gallo, una covata di pulcini, due paia di capponi, un *lucio*[7] e una lucia, due faraone, dieci nane mute e cinque paperi: un patrimonio! A questi poi bisognava aggiungere i piccioni che in estate si arrangiavano da soli, ma in inverno bisognava governarli, ed alche i coniglioli nelle gabbie che il marito le aveva costruito riutilizzando vecchie assi. Ogni giorno governava i polli, cavava le uova e soprattutto, la sera, contava i suoi animali quando andavano a letto.

Cesira faceva i suoi conti: un paio di polli al padrone come *ragalìa*, i paperi erano per il desinare della *battitura*[8] del grano quando bisognava mettere a tavola quaranta persone; sapeva bene che molti animali li doveva vendere per comprare i vestiti per il suo sposo, per il corredo della figliola, per i bisogni dei due figlioli che già lavoravano nel podere, e per sé, "Beh lasciamo perdere", era solita dire.

Infine un cappone doveva essere per il pranzo di Natale, senza contare i coniglioli ai quali doveva tirare il collo e farli fritti per i desinari e cene improvvisi.

---

[3] Garzona.

[4] La prima notte di matrimonio, un gruppo di giovinastri con bastoni e stagne andavano a far chiasso sotto la finestra delle taccine sposate al padrone e delle vedove che si rimaritavano.

[5] Era il capo patriarcale della famiglia, che curava gli interessi, stabiliva i tempi dei lavori, andava ai mercati, camminava quattro passi avanti alla moglie e aveva il posto riservato sul focolare.

[6] Era la *prima donna* che si occupava della casa, del pollaio e degli altri animali del cortile. A lei dovevano rispetto e obbedienza le figlie ed anche le nuore e tutti le davano del *voi.*

[7] Tacchino.

[8] Trebbiatura del grano.

Proprio in questi casi, cioè se arrivava senza preavviso, un parente o il padrone di casa e del podere, insomma qualcuno, o alcuni, ai quali si doveva dare un pasto anche di carne, la soluzione era sempre quella del conigliolo fritto: si andava nella gabbia, se ne prendeva uno, gli si tirava il collo, si spellava e si sbuzzava, cioè in pochi minuti era pronto per friggere e anche la frittura era un'operazione svelta che, tra l'altro era di buona riuscita, perché, come dice il proverbio *fritta è buona anche una scarpa!*

IL CAPPONE IN UMIDO

Un buon piatto, piuttosto ricco e costoso, che si preparava per le feste invernali, era il cappone[9] *in umido. Il cappone veniva lavato, spezzato a pezzi grossi, messo in un capace tegame (in antico usavano tegami di terracotta e di rame) con olio e un generoso battuto*[10] *di cipolla, carota, sedano. Andava cotto lentamente, rigirato spesso e quando era cotto, irrorato con vino rosso o bianco. Quando il vino era del tutto evaporato, bisognava unire poca conserva di pomodoro. Il sugo di cottura era speciale da "raccattarsi" con bocconi di pane.*

IL CONIGLIOLO FRITTO

Le parti migliori del conigliolo per friggere sono i due cosci fino ai lombi, ma nelle famiglie numerose o se si doveva mettere a tavola un buon numero di ospiti, si spezzava tutto il conigliolo. In una scodella si battevano alcune uova salate e vi si intridevano i pezzi prima ben infarinati in farina bianca. L'olio per friggere un tempo era abbondante nelle famiglie col "podere a olio"; gli altri facevano a miccino[11]*. Oggi si frigge anche con olio di arachide.*

---

[9] Polli castrati perché venissero più grossi e più teneri.
[10] Le verdure erano tritate con la mezzaluna sul tagliere di legno.
[11] Da mica, poi micca, briciolina.

La spellatura della lepre al ritorno dalla caccia.
I cani aspettano qualcosa dagli interiori.

Consiglia

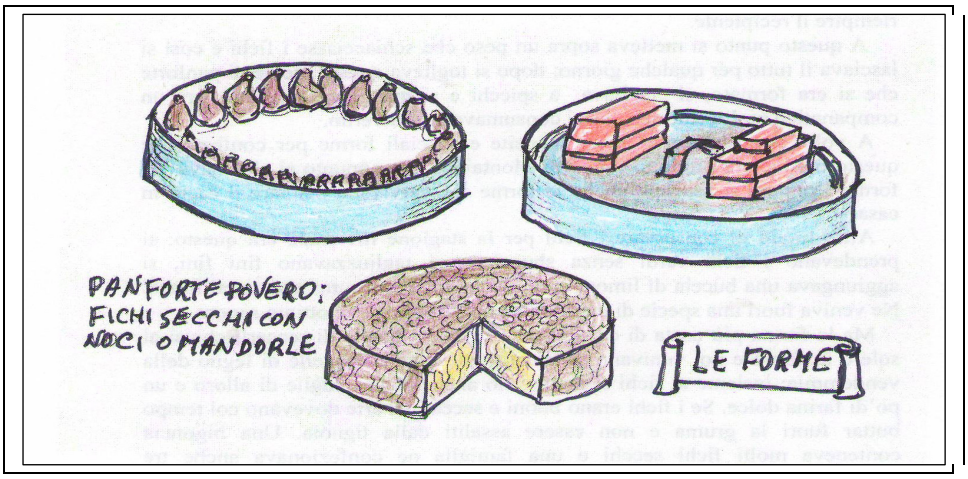
Consiglia, era figlia di un bracciante cioè di uno che lavorava nei campi dei contadini e delle fattorie, secondo le stagioni; in inverno le giornate per *opra* erano scarse e la miseria era proprio nera. A sedici anni Consiglia sposò Virgilio un giovinastro di Montaione che faceva il boscaiolo, ma soprattutto era un bracconiere nei boschi di San Vivaldo.

I due giovani erano figli di famiglie veramente povere tanto che per dolce nel pranzo di nozze gustarono una *forma*. Il nonno Nanni, gran burlone, davanti alla *forma* esclamò:

"Ecco come si fanno le nozze coi fichi secchi!"

LE FORME

Si prendevano i fichi secchi, si aprivano e si farcivano o con noci o con mandorle, magari con un po' d'anice. I fichi ripieni si mettevano in un tegame, ritti a cerchi concentrici, poi sopra un coperchio più piccolo del tegame e alcuni pesi sopra. Così per un po'di tempo e veniva una specie di panforte povero che si serbava all'inverno quando se ne prendeva uno spicchio per mangiarlo col pane. Si usavano anche le forme che servivano a fare il cacio e da queste hanno preso il nome.



I due giovani in pochi anni misero su ben otto figlioli (sei vivi) e ce ne voleva del cibo! Non avevano il podere e neppure l'orto e il bosco era del padrone della fattoria: certo che potevano contare sulla legna, sui frutti di bosco: more, corbezzole, funghi, ed anche qualche mela selvatica, ma per lavorare e per crescere i figlioli ci voleva la carne.

Allora Virgilio tirava fuori lo schioppo e con le cartucce ricaricate da sé andava a caccia di frodo specialmente *a balzello*[12] di notte e poi nel bosco tesseva una ragnatela di lacci per accaparrarsi qualche lepre e perché no un tasso o un cinghialotto.

Consiglia doveva dar da mangiare a quegli animali presi coi lacci e che teneva nascosti fino a che non erano belli grossi e grassi: raccattare le ghiande per il cinghiale, erba fresca per la lepre nel coppo, mele selvatiche per il riccio nello stabbiolo.

Consiglia si specializzò poi nel cucinare la selvaggina divenendo una cuoca raffinata, ma silenziosa: non poteva neppure raccontare le ricette alle amiche e parenti perché gli animali erano il frutto del bracconaggio e doveva essere accorta anche a sotterrare le penne dei fagiani per non farsi scoprire.[13]

LA LEPRE IN DOLCE E FORTE

Facevano un battuto con cipolla, rosmarino, aglio, prezzemolo, sedano, mettevano in un tegame con olio d'oliva, aggiungevano la lepre[14] *a pezzi e un po' d'acqua, salavano e facevano cuocere lentamente. Si poteva aggiungere brodo o vino per allungare la cottura e un po' di salsa di pomodoro per insaporire. Preparavano la salsa dolce e forte mescolando in una tazza aceto rosso, zucchero, uvetta, pinoli, cioccolato fondente grattugiato. Amalgamavano bene il composto e lo versavano nel tegame con la lepre. Facevano cuocere per altri venti minuti.*

---

[12] Il cacciatore di notte stava in piedi, immobile, col fucile spianato, su un possibile percorso della lepre. Attesa che poteva durare ore e a volte senza risultato.

[13] Non c'erano le associazioni di protettori di animali e neppure i funzionari della ASL, però c'era il padrone e per lui il fattore, il sottofattore, il terzomo, il guardiacaccia e i contadini ruffiani per ingraziarsi i predetti.

[14] La carne della lepre deve essere frollata, cioè tenuta in luogo fresco per 4 - 5 giorni.

Amalia

Era una signora bionda, alta, con qualche chilo in più del conveniente, dai modi gentili, educati, vestiva con sobrietà ed eleganza.

Amalia, figlia di un farmacista di Poggibonsi, aveva sposato il proprietario di una piccola proprietà fondiaria con quattro poderi dati a mezzadria nel Comune di Colle. Aveva quattro figli: Augusto era all'università, Patrizio invece era in seminario, Isabella e Maria erano dedite alla preparazione del corredo in attesa di un buon partito.

Non aveva grandi problemi Amalia, non lavorava, non andava a fare la spesa, usciva solo la domenica per andare alla Messa e raramente accompagnava il marito ai poderi. Anche per sfuggire alla noia, incominciò a appassionarsi ai fornelli, le piaceva cucinare da sola e alla Bettina faceva tenere a posto la casa.

Ogni anno i quattro mezzadri, secondo i patti colonici, dovevano portare al Signor padrone le *regalie*: un prosciutto, due salami, varie paia di polli, una parte del fegato di maiale e poi, non per obbligo, ma per buona convivenza, i capocci portavano alla padrona la frutta di stagione, i prodotti dell'orto, qualche paio di piccioni, un conigliolo ...

Amalia voleva trattare lei queste materie prime per le sue pentole, con le sue ricette, ereditate dalla nonna materna, con le relative degustazioni della famiglia e anche "sue", perché una buona cuoca è anche una buongustaia e quindi, spesso, anche rotondetta!

I FEGATELLI DI MAIALE

Per tre persone. Lavavano e tagliavano a pezzi come una patata media, mezzo chilo di buon fegato di maiale. Lavavano in acqua tiepida la "rete" grassa che accompagnava il fegato e la tagliavano in rettangoli lunghi circa dieci centimetri. In una ciotolina mettevano qualche cucchiaio di pangrattato, sale, pepe e semi di finocchio.
Rinvolgevano ogni pezzo di fegato nella miscela preparata e lo mettevano in un rettangolo di rete, avvolgevano e chiudevano con stecchini da denti. Sistemavano in una teglia di circa 20 centimetri di diametro, univano qualche cucchiaino di strutto di maiale, foglie di salvia o di alloro a gusto e facevano cuocere poco, meglio se in forno.

I fegatelli

Non c'era il frigorifero e neppure il congelatore, e per conservare i cibi, specialmente per la stagione invernale, si usava anche lo strutto, o lardo come si chiamava qui.

Per esempio si prendeva un vaso di terracotta smaltata, ci si adagiavano i fegatelli e si ricoprivano di strutto che, ghiacciando, li avvolgeva e li conservava.

Fegatelli sotto lardo.

Giulia

Si citavano spesso gli esempi di grande ospitalità, come quella dei frati che, mentre recitavano le preghiere prima del pasto, all'arrivo di un ospite esclamavano "Brodo lungo e seguitate!"; oppure come dicevano altri: "Aggiungi un posto a tavola" e ci si divideva quel che c'era, poco o molto che fosse.

Giulia, ormai anziana, aveva una piccola famiglia col marito, il figliolo guardia comunale a Castelfiorentino, la nuora *cifraia*[15] e ben quattro nipoti.

Era una brava donna di casa, teneva sempre in ordine il suo appartamento e non gradiva gli ospiti inattesi. Era scortese? Era poco altruista? Era poco ricettiva? No, voleva sapere per tempo l'arrivo di un ospite, in modo da aver tempo di fare tutti i preparativi indispensabili a far bella figura, per stare tutti comodi, per pulire tutta la casa, per preparare le porzioni giuste di cibo.

Giulia era una vera donna di casa come tante altre donne toscane.

MINESTRA IN BRODO, LESSO E CONTORNI VARI

Il lesso e la minestra in brodo sono tipici della cucina italiana e quindi anche toscana. Per fare un buon brodo occorrevano carni di pollo (nel periodo natalizio era tradizionale il cappone o la vecchia gallina[16]*, carne di bue e ossi da brodo.*
Bisognava unire: cipolla, carota, sedano, prezzemolo, pomodoro e sale. Doveva bollire un paio d'ore. Con il brodo colato si faceva la minestra e per secondo si serviva il lesso con i sottaceti e sottoli (verdure conservate per l'inverno in grossi barattoli con aceto, ma meglio con olio).D'inverno era molto gradito in contorno al lesso un bel tegame di patate cotte con pomodoro, aglio e salvia. In primavera le donne di casa facevano per contorno una teglia di carciofi, infarinati a fette, rosolati con olio e in finale conserva di pomodoro.

---

[15] Ricamatrice che rifiniva con le iniziali ogni capo del corredo delle fanciulle da marito.
[16] Il proverbio dice: *Gallina vecchia fa buon brodo,* sottintendendo anche altri significati.

Beppa

Era stata battezzata Giuseppa, come la sua nonna, da bambina era Giuseppina e da anziana era Beppa.

Era rimasta vedova molto presto ed aveva tre figlioli, che doveva tirar su con i guadagni della bottega di una frazione di Montespertoli, con generi *dell'ago al cannone*. Poi la famiglia crebbe con nuore e nipoti, tanto che se veniva qualche parente, la notte i ragazzi dormivano *da piedi*.

Era il tipo che voleva la tavola fosse sempre ben fornita al desinare e alla cena, perché era solita dire "Gioie o dolori, alle mie ore io mangio!" Ormai anziana era diventata un donnone e la figliola voleva che facesse una dieta a base di frullati di frutta e verdura con certe bustine integrative. Giuseppina disse alla figlia per accontentarla: "Va bene, prenderò questo *beverone,* ma quando, prima o dopo i pasti?"

Siccome Beppa aveva anche un appezzamento di terra davanti alla bottega, oltre la via maestra, coltivato a olivi, tanti olivi che davano l'olio per consumo di casa, ma, oltre le olive secche e in salamoia, ai tempi delle ristrettezze, cuoceva anche grandi tegamate di olive nere.

LE OLIVE IN TEGLIA

Al cader delle foglie con l'arrivo delle prime sere fresche nei mesi di ottobre e novembre, ecco un companatico povero a portata di mano, perché le nostre campagne sono piene di olivi: olive in teglia. Si prendeva circa un chilo di olive quasi nere e si lavavano bene. Si preparava una teglia con olio, salvia e aglio. Quando l'olio era caldo si mettevano le olive e si rigiravano bene nel condimento: Dopo circa un quarto d'ora, quando le olive si intenerivano, si aggiungeva conserva di pomodoro e si davano altri dieci minuti di cottura.

La famiglia di Beppa era numerosa e quindi tante le bocche intorno alla tavola a gustare il leggero amarognolo delle olive con il pomodoro. Si trattava di un piatto conviviale, povero ma nutriente, gradito perché caldo nelle cene autunnali. E dopo le olive... *sommommoli*.

Ulivo ultracentenario

Vecchio frantoio dismesso

Settima

Un tempo si mettevano al mondo molti figli, anche perché la mortalità infantile era una piaga senza rimedio, e i figli, maschi e femmine, *settimi,* erano abbastanza frequenti. Anche Settima, il nome lo dice, era una di quelle persone che avevano da sempre delle capacità negate alle altre.

Settima aveva ereditato la dote dalla nonna, Settima anche lei, perché non si doveva insegnare alle altre persone la formula della contraddizione. Già, la dote era che anche la nostra Settima, usando un linguaggio mormorato fra i denti con in mano un oggetto sacro per fare misteriosi segni sulla parte malata del paziente, contraddiceva i *bachi*[17], *l'orzaiolo*[18], il *fuoco di Sant'Antonio*[19], la *risipola*[20].

Queste pratiche erano molto seguite dalla gente e nessuno si poneva il problema che fossero pratiche magiche o stregonesche, tanto che perdurano anche ai giorni nostri.

Quando i bambini venivano portati quasi cadaverici a lei per i bachi, oltre la contraddizione consigliava alle mamme di far mangiare al bambino cibi con l'aglio e addirittura di mettergli una collana di spicchi d'aglio. Con l'aglio era famosa la fettunta, nata usando l'olio nuovo, quando i contadini la notte andavano al frantoio a spremere le olive che avevano colto di giorno.

LA FETTUNTA

Arrostivano alcune fette di pane casareccio, ci strofinavano sopra spicchi d'aglio,ci spargevano uno pizzico di sale e condivano con olio di oliva. Una ricetta semplicissima.
Oggi si dice anche bruschetta e varia anche la preparazione usando il pomodoro.

---

[17] Ossiuri (*Enterobius vermicularis*), colpivano, di solito, i bambini, causando o vermi nelle feci e difficoltà di respiro se questi *bachi* salivano verso la gola.
[18] Infiammazione delle ghiandole sebacee delle palpebre.
[19] L'herpes zoster.
[20] Propriamente erisipela: infiammazione della pelle, di solito del cuoio capelluto, della faccia e degli arti inferiori. Molto infettiva, prima dell'uso degli antisettici, era una piaga sociale.

La fettunta

Nota

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.

Al frantoio

Annina

Propriamente si chiamava Marianna, ma poi la chiamavano Annina, proprio come la nonna paterna *bonanima*[21]. Si maritò abbastanza giovane, a 17 anni, in una numerosa famiglia contadina di 15 persone con i nonni, i cognati, le cognate e i nipoti, che viveva ai margini del centro abitato di Certaldo. Annina, giovane e di fisico robusto, oltre i lavori nei campi (mietitura, vendemmia, raccolta della legna dopo le potature delle viti e degli ulivi, taglio dell'erba per i coniglioli, ed altro), aveva l'incarico di fare il pane ogni settimana.

Lasciamo da parte il rito della preparazione della pasta nella madia col lievito della settimana precedente, con la sistemazione dei pani sull'apposita tavola, la preparazione del forno e così via, per parlare delle specialità gastronomiche di Annina in quelle occasioni settimanali.

Le zonzelle o ficattole o pasta fritta.

[21] Aggiunta che si univa alla menzione di persone defunte.

LE ZONZELLE

Altra ricetta semplicissima: preparavano la pasta, aggiungevano pochissimo sale, facevano le strisce e le gettavano nell'olio caldo a friggere, cosa che avveniva velocemente e le mangiavano subito belle calde!
Chi volesse provare vecchi aromi per la frittura può usare lo strutto di maiale, come facevano molte donne di una volta.

LE SCHIACCIATE

Oggi impera la pizza ma un tempo sifacevano le schiacciate, cioé pasta lievitata, con l'aggiunta di pochissimo sale, cotta al forno e trattata in vari modi: schiacciata semplice senza alcun condimento da mangiarsi come pane; condita con olio e sale, con uva fresca aggiunta sopra, con uva secca messa nell'impasto e, di vecchia memoria, la schiacciata coi frizzoli.[22]

[22]Detti anche ciccioli costituiscono la rimanenza del grasso di maiale strutto per fare lo strutto e dalle nostre parti detto anche lardo.

Maria

Maria conobbe Nanni di Montaione, al tempo della Grande Guerra del 15-18 quando era crocerossina all'ospedale di Udine, era ferito ad una gamba. Si innamorarono e, a guerra finita, si sposarono.

Non fu facile per Maria nata nel Nord Italia, ambientarsi in queste terre delle quali sapeva solo che esisteva Firenze, ma non c'era mai stata.

Non era soltanto il suo dialetto che non era capito in Toscana, con parole ed accento diversi, ma la isolavano le usanze, la casa, gli arnesi di lavoro, insomma la vita, in particolare il modo di pensare e comportarsi secondo la religione: si andava a Messa ma non sempre e poi gli uomini tiravano certe resìe[23] da far accapponare la pelle.

Ma quando vennero i primi freddi e in casa si parlò di fare qualche polenta, allora Maria ritrovò se stessa.

Grande mangiatora di polenta, alimento che si usava tanto al suo paese del Veneto, Maria si appassionò alle ricette locali di questo alimento antico, imparando dalla suocera Dina; insomma fu l'arte di far da mangiare che la introdusse nella nuova famiglia e nella vita in Toscana, il resto venne di conseguenza.

LA POLENTA A PALLE (tipica di Montaione)

In un tegame con qualche cucchiaio di olio si cuocevano lentamente 3 o 4 porri, fino a che erano disfatti. Se si aggiungevano un paio di salsicce, la salsa veniva più saporita.

Si metteva poi la conserva di pomodoro e si faceva un bel tegame di sugo. Si preparava una polenta non tanto dura e quando era pronta si metteva a cucchiaiate nelle scodelle (ecco le palle!) e si condiva con i porri e, a piacere, formaggio parmigiano grattugiato.

[23] Bestemmie, dalla parola eresia.

Pietro Longhi:La polenta.

La polenta dolce fatta con la farina di castagne.

Ada

Ada viveva nel paese di Gambassi fin dalla nascita, era figlia di un sarto, aveva sposato un *treccone*[24], che andava col cavallo e il barroccino a giro nelle campagne a comprare uova, polli e quant'altro trovava, per rifornire le botteghe del paese.

Ada non lasciò mai il borgo per tutta la vita, era il suo mondo coi suoi abitanti, e quindi le usanze, le amicizie, le parentele e gli immancabili pettegolezzi.

Sue distrazioni erano le chiacchiere con le donne del vicinato con le quasi si intratteneva un poco quando andava al fontanello con le mezzine a prendere l'acqua; la messa della domenica mattina e il canto del maggio dalla vicina di casa Cesira.

Ada lavorava anche un po' di sarta, come suo padre, ma le richieste di vestiti nuovi erano rare e di solito la gente si avvaleva dei sarti di professione, allora Ada faceva accomodature, rigirava cappotti, tingeva indumenti con le scatoline della Super-Iride dei Benelli di Prato.

E non aveva come clienti le famiglie dei contadini e operai che dovevano accomodare gli abiti da lavoro, perché le donne di casa provvedevano direttamente a ricucire gli strappi e attaccare le toppe. Ada si dedicava molto ai suoi fornelli e qui si ricordano le ricette della pappa col pomodoro e la strana ricetta della carne cotta con i pomodori verdi.

LA PAPPA COL POMODORO

In nun tegame adeguato alle esigenze si mettevano: olio e spicchi d'aglio. Si faceva scaldare e si aggiungevano il pomodoro e foglie di basilico. Si faceva un po' cuocere e si metteva il pane raffermo tagliato a fettine. Si rigirava bene nel condimento e si tirava a cottura unendo piano piano acqua calda.

[24] Detto anche treccolone, col significato di uno che si approfittava delle contadine sempliciotte.

Antonia

Una casetta sulla strada che sul crinale delle colline fra Valdelsa e Valdera, attraverso boschi folti, portava in direzione del Valdarno, era il punto di sosta per i viandanti, a piedi, con la bicicletta, in calesse o col barroccio, specialmente all'ora del desinare.

Sulla porta un'insegna a bandiera diceva: *Da Batella.* Ma l'insegna era falsa, perché Batella era il marito e la cuoca del punto di ristoro era la moglie Antonia e i clienti lo sapevano bene, perché dicevano: "Fermiamoci da Antonia. Fa delle buone minestre!"

Questa cuoca aveva imparato le ricette da sua nonna Pia che per tanti anni era stata la cuoca dei padroni della fattoria che erano molto esigenti. Certo che, quando cucinava a casa sua non aveva tutti gli ingredienti in quantità e di qualità come quelli nella cucina dei padroni, ma seppe adattarsi e questo insegnò anche alla nipote Antonia.

Non solo alla locanda, ma anche in famiglia spesso si metteva in tavola una bella zuppiera di minestra e poi si poteva finire con i *sommommoli* (un cantuccio di pane accompagnato, secondo i tempi, da: due noci, una fetta di rigatino, un pezzetto di cacio, qualche fico secco, una manciata di olive secche, un cipollotto a pinzimonio ...)

MINESTRA DI FAGIOLI O CECI PASSATI CON LA PASTA

Si dice che sia di origine volterrana; forse già gli Etruschi facevano qualcosa di simile. Si passavano dal passatutto un ramaiolo di fagioli o ceci a persona, aiutandosi unendo il brodo di cottura dei legumi. In giusta pentola, secondo le persone, mettevano abbondante olio, tre spicchi d'aglio un po'schiacciato e tre rametti di rosmarino.
Facevano rosolare lento senza bruciare l'aglio e aggiungevano passata di pomodoro e facevano cuocere 10 minuti. Toglievano aglio e rosmarino e univano il passato di legumi in dose sufficiente alle persone. Cuocevano dentro la pasta; la tradizione popolare adoperava i "paternostri", ma ci stavano benissimo le tagliatelle all'uovo fresche o secche, un po'tritate.

LA ZUPPA LOMBARDA

Il tempo a disposizione era poco, la famiglia aveva fame, sul fornello c'era una pentola di fagioli già cotti e ancora caldi. Si decideva di fare la zuppa lombarda, una minestra veloce e appetitosa.
In ogni scodella si tagliavano fettine di pane raffermo, si condivano con olio e pepe e vi si rovesciavano sopra ramaiolate di brodo di cottura e un bel po' di fagioli lessi. Mentre si gustava si pensava all'origine del suo nome: lombarda in Toscana e perché?[25]

[25] Non si sa niente di preciso. Qualcuno sostiene che la facessero da noi le maestranza lombarde, che lavoravano alla costruzione delle nostre pievi romaniche. I maestri comacini erano i costruttori attivi nell'Alto Medioevo e primi a diffondere lo stile romanico.

LE MINESTRE DI PANE

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 più sapore.

LA RIBOLLITA

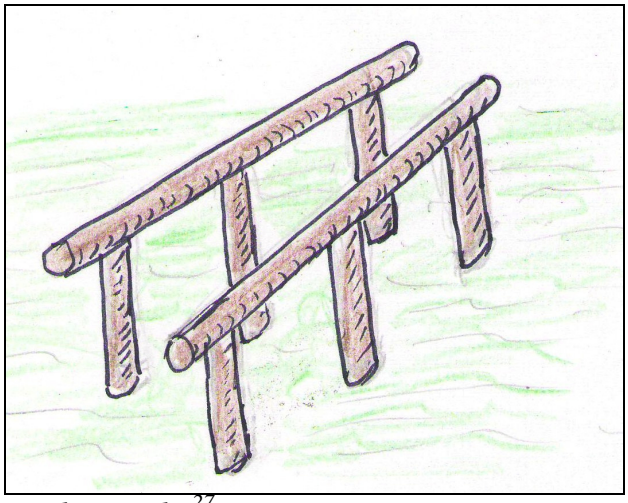
La stessa cosa della precedente, cioè la massaia ne preparava un bel po' e quella avanzata il giorno dopo la riscaldava e ci aggiungeva olio a crudo.

Marisa

Novaro[26] (un tempo si era molto prolifici!) era il maniscalco del paese: venivano da lui a far mettere i ferri al cavallo, il padrone della fattoria, il pievano, il dottore, ma il lavoro era poco, mentre la richiesta a domicilio dei contadini era abbondante.

Prendeva la sua cassetta degli arnesi, attaccava il cavallo al calesse e via per la campagna. Però i contadini quasi tutti mezzadri, non potevano spendere perché i soldi non giravano nelle loro tasche, allora si sdebitavano col maniscalco dando i prodotti di stagione.

Così col suo calesse Novaro andava per la vendemmia, per la trebbiatura del grano, per la raccolta delle noci, delle olive, al tempo dei cocomeri e dei pomodori ... e tutti i clienti davano qualcosa.



Il travaglio[27]

A casa nel quartierino sopra la mascalcia[28] Marisa aspettava la *paga* che portava il marito: certo che prima di tutto veniva il vino, l'olio, la farina da portare al pizzicagnolo in cambio di pane durante l'anno, ma poteva anche fare le olive secche, i sottaceti (cetriolini,

---

[26] Usavano anche altri nomi con i numeri: Primo, Secondo, Terzilio/a, Quinto, Quintilio/a, Sestilio/a, Settimo/a, Ottavio/a, Novilio.

[27] Due tavi fermate su grossi pali infissi al suolo, più strette su un lato, qui si immobilizzavano gli animali più recalcitranti perché il maniscalco potesse ferrarli.

[28] Il laboratorio del maniscalco.

poponcini[29], cipolline, scalogni ...), anche le marmellate che per risparmiare lo zucchero che costava caro, si faceva portare da Novaro anche qualche barbabietola. E così con quel poco che le veniva in casa, la Marisa metteva ottimamente in pratica l'arte di arrangiarsi e del tirare avanti dignitosamente.

LE MARMELLATE[30]

Fra gli alimenti preparati nell'estate-autunno per l'inverno ed oltre, bisogna ricordare le marmellate usando la frutta del podere e lo zucchero comprato, e per risparmiare un po'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.

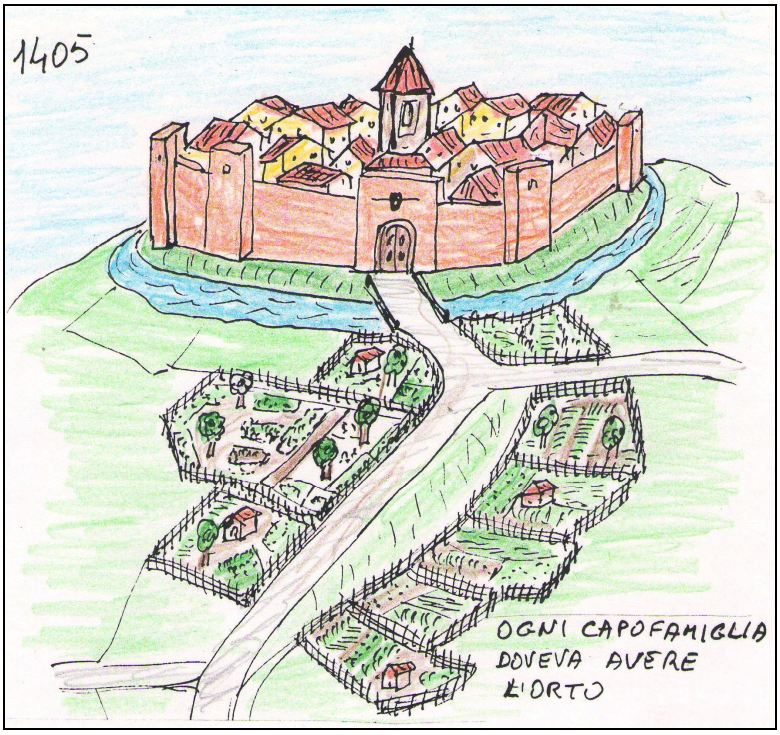
MARMELLATE POVERE

Chi non aveva terra e alberi da frutto, ricorreva al mercato settimanale dove poteva comprare a buon prezzo la frutta che avanzava al rivenditore, bastava togliere le parti marcite o quasi.
Oppure andava lungo le strade e nei boschi a cercare le more.

[29] I poponi, propriamente meloni, maturavano all'inizio dell'estate e le piante sembravano morire con i solleoni, ma a settembre-ottobre con le piogge le piante rinverdivano, facevano i fiori e i poponcini, che non arrivavano alla maturazione per l'arrivo del freddo. I poponcini in erba erano buoni sotto aceto in inverno.
[30] Dal 1982, l'Unione Europea ha stabilito che per *marmellata* si intende soltanto quella fatta con gli agrumi, mentre con tutta l'altra frutta si possono preparare le *confetture*. Però dalle nostre parti si sono chiamate sempre tutte *marmellate*.

Nella

La famiglia di Nella non era agiata, ma non mancava mai un boccon di pane col companatico, in casa c'era tutto l'occorrente per una vita dignitosa di Nella, del marito e dei tre figlioli ormai grandi oltre i vent'anni. Questo però prima della guerra, perché durante e il subito dopo fu un inferno. I tre figlioli furono chiamati alle armi, durante il passaggio del fronte le bombe demolirono la loro casa ridotta a un cumulo di macerie da sotto le quali si recuperò ben poco. Due figli non tornarono a casa, uno disperso in Russia, un altro caduto in Albania, il terzo tornò incolume e fu poi di grande aiuto per la famiglia.



Nota storica: l'orto obbligatorio di 600 anni fa.

Ordinato è, che ciaschuno capofamiglia sia tenuto di fare orto, et seminare almeno mezzo quarto di fave, e porre cavoli, agli e altre chose (almeno siano panora due), per tutto il mese di maggio; alla pena [per chi non fa l'orto] *di soldi venti, et sia il quarto della condannagione dell'Ufficiale.*

Cominciarono col sistemarsi in un garage di una casa del paese di Certaldo scampata alle bombe, pagando l'affitto.

Dietro il garage si trovava un pezzetto di terra ben esposto al sole e qui Nella fece il suo regno, qui lavorò sfruttando ogni centimetro di terra per gli ortaggi, cercando di aiutare a sopravvivere il resto della famiglia.

Il terreno libero di ogni inutile ingombro, era diviso in piccolissimi quadrati o rettangoli dove la Nella seminava il radicchio via via da scoltellare, piantava le cipolle, gli agli, i pomodori, il cavolo nero, i peperoni, l'insalata e così via.

Sotterrava gli scarti e gli avanzi per concimare il terreno e innaffiava con l'acqua usata per lavare la verdura o che tirava su dalla cisterna che il figlio le aveva costruito indirizzandoci le docce della casa.

ZUCCHINE TRIFOLATE

Otto zucchine medie molto fresche, meglio se hanno attaccato ancora il fiore, una cipollina, uno spicchio d'aglio, poco prezzemolo, olio, basilico, parmigiano, sale, poca passata di pomodoro e peperoncino. Tritavano cipolla, aglio, prezzemolo, basilico e peperoncino, rosolavano con olio e giusto sale senza bruciare, unendo sorsi di acqua calda. Quando tutto appariva cotto, univano circa due cucchiai di passata di pomodoro, facendo cuocere lento per dieci minuti.

Intanto tagliavano le zucchine ben lavate, non a fette, ma a tocchettini di circa tre centimetri avendole prima divise in due o in tre per il lungo. Le mettevano nel sughetto, le rigiravano ,le facevano cuocere e controllavano che non si attaccassero al tegame; ma ciò era difficile perché facevano la loro acqua. Le facevano cuocere finché non erano tenere. Venivano servite calde coperte di abbondante parmigiano.

Ci si poteva anche condire pasta tagliata o riso lessati. Erano ottime in contorno a uova al tegamino, formando così un piatto unico.

Amelia

Aveva avuto cinque figlioli e alla maggiore età ognuno andò per la sua strada: Tonino mise su una bottega di fruttivendolo, Angelo fu assunto dal Comune come bidello alle scuole, Giulietta sposò un legnaiolo[31] e Luisa un pizzicagnolo di una paese vicino.

Amelia allora, rimasta vedova, dedicò tutto il resto della sua vita, ormai avanzata, a Beppino che, *cantata Messa*[32], era diventato il pievano in una frazione del Comune di Poggibonsi.

Insomma fu la sua perpetua, che lo aiutava a tenere in ordine la chiesa, ma soprattutto si curava che il *bambino*, non prendesse freddo, che andasse vestito in maniera ordinata e conveniente, che mangiasse regolarmente cibi sani e nutrienti (perché tutte le mamme sono *nutrizionali* con i figli).

Amelia usava molto le uova che i parrocchiani regalavano al pievano, oltre a dargliele a bere, gli preparava lo zabaione.

LO ZABAIONE

Lo zabaione era considerato come una cosa dolce specialmente se si offriva accompagnato con biscottini.

Ma aveva più spesso un uso quasi terapeutico, perché quando le moderne medicine non c'erano l'uovo aveva virtù ricostituenti per le persone debilitate o con l'esaurimento nervoso (oggi si chiama depresione ed è caratterizzata, ora come allora, da un gran senso di malinconia).

Lo zabaione, anzi lo zabaglione, si faceva così: per due persone sbattevano 2 tuorli d'uovo con 2 cucchiai di marsala secca e un pezzo di scorza di limone. Mettevano sul fuoco e facevano addensare la crema senza raggiungere mai il bollore.

[31] Falegname.
[32] Officiata la prima Messa.

Iolanda

Si chiamava Iolanda perché la madre volle metterle il nome di una delle figlie del re d'Italia e poi non era una del popolo: figlia di un avvocato fiorentino, aveva sposato il proprietario di una grossa fattoria del Comune di Montaione.

Il marito si occupava della gestione dell'azienda, ma la casa era sulle sue spalle: dava ordini alla Gina la cameriera, per tenere in ordine le camere e la sala, alla Beppina per fare il bucato, stirare e riporre la biancheria; doveva controllare la signorina Teresa l'istitutrice che educava e istruiva i due figlioli, senza contare che c'era da controllare e far lucidare le stoviglie d'argento, far riporre i serviti di porcellana Ginori e così via.

Infine ogni giorno doveva preparare il menù per la cuoca Verdiana, tenendo conto dei normali pasti in famiglia, ma anche delle feste e delle colazioni e cene con gli invitati.

IL FAGIANO ALLA MONTAIONESE

Pulivano bene e lavavano un bel fagiano, meglio se femmina; lo tagliavano a quarti e lo mettevano, con giusto olio, in un tegame. Univano carota, cipolla, sedano tagliati fini, pepe, sale e una bella fetta di prosciutto crudo molto grasso. Facevano cuocere lento, senza arrostire e girandolo con delicatezza. Univano vino, facevano ben evaporare e finire la cottura con poca salsa di pomodoro. Lessavano tagliatelle fatte fresche in casa o comprate e condivano con il sugo di fagiano e parmigiano. I quarti di fagiano sarebbero stati poi un ottimo secondo.

Teresa

Fin da ragazzetta sotto i dieci anni, Teresa aveva cominciato a preparare qualcosa da mangiare per il giorno e per la sera ai genitori che facevano i barulli[33]: partivano la mattina presto, il babbo avanti e la mamma cinque passi indietro, con il corbello a uso zaino, e andavano a piedi per vie traverse e scorciatoie a trovare le case dei contadini disseminate sulle colline del Comune ed anche oltre.

Si fermavano verso mezzogiorno per mangiare un boccone che la mamma portava nella *pezzola* da fagotti e ripartivano fino al calar del sole. Teresa restava a casa con il fratellino più piccolo e oltre a tener a posto la casa, andare a scuola, preparava anche i pasti.

Voleva sempre mettere in tavola qualcosa di buono per la cena dei genitori che tornavano *stracchi morti,* ma doveva anche pensare al mangiare al sacco per il giorno dopo, con qualcosa che non risecchisse e che fosse nutriente. E questo le fu molto utile quando a diciotto anni si sposò con Battista il barbiere del paese, ma questa sarebbe un'altra storia.

[33] Andavano a vendere alle case lontane: rocchetti di refe, gomitoli di lana, aghi, trine, bottoni, piccoli capi di vestiario, qualche stoffa, insomma piccoli oggetti che non pesassero troppo nei corbelli e che fossero necessari alle massaie soprattutto per ripare indumenti.

LA BRUSCHETTA

Il pane arrostito e condito con il nostro olio, era sempre buono e appetitoso. Se veniva arricchito con: pomodori, verdurine, funghi trifolati, salsiccia, formaggi salsine alle olive ecc. era ancora più gustoso. In famiglia si poteva portare in tavola, specie a cena, come un secondo appetitoso ed economico.

Il barullo

Valeria

Era nata in una famiglia contadina *col podere di suo,* quella che oggi si direbbe famiglia di coltivatori diretti. Al tempo erano pochi i contadini così, perché quasi tutto il Comune di Montaione era diviso in poche grandi fattorie (Barbialla, Collegalli, Piaggia, Castelfalfi, Pozzolo, Sant'Antonio, Santo Stefano) e la terra era lavorata dai mezzadri.

Era ancora una ragazzina quindicenne quando si innamorò del figlio del pastore che portava il gregge a pascolare nel podere sui terreni che dovevano essere arati per le semine, in cambio di ricotta e formaggio. I genitori di Valeria erano contrari perché era un passo in dietro socialmente parlando, ma l'amore vinse e un paio d'anni dopo, tempo per riempire del tutto il baule col corredo, si fecero le nozze.

Gigi, propriamente Luigi, marito di Valeria, ben presto perse il padre e fu lui il pastore con circa 200 pecore più i montoni e i cani.

Il suo lavoro poteva sembrare leggero perché se ne stava inoperoso a osservare le sue pecore brucare l'erba o ruminarla dopo, mentre i cani pastori maremmani tenevano unito il gregge.

Invece il lavoro veniva sul finire della giornata a mungere tutte le pecore, e una volta l'anno a tosarle. Però c'erano anche tanti altri lavori da fare e ci pensava Valeria: ripulire l'ovile, lavorare il latte ricavandoci formaggio pecorino e ricotta e portare questi prodotti alle botteghe del paese. Da tener presente che le forme del cacio dovevano ogni giorno essere lavate, e rigirate. Inoltre doveva anche preparare il mangiare al marito e ai figli, mangiare che si basava molto sulle materie sue: latte, ricotta, cacio, carne di agnello e a volte di *pecora vecchia.*

FORMAGGIO CON LE PERE

Un vecchio detto: "Al contadino non far sapere com'è buono il cacio con le pere."

E viene a mente anche l'altro detto:" Panfresco e noci".

Cacio con la pera

Panfresco e noci.

Mirella

Figlia di braccianti, anche Mirella fu bracciante, pure da sposata perché anche Tonio era un lavoratore occasionale e stagionale.

I guadagni erano incostanti e nell'insieme abbastanza miseri, quindi bisognava *arrangiarsi*. Anche Mirella faceva la sua parte: andava nel bosco vicino per raccogliere la legna secca, cosa che era permessa; secondo i tempi raccoglieva i funghi, le more, le corbezzole, le pine, le castagne e le ghiande.

Forse fu anche la prima donna tartufaia: aveva un cane bastardino che, con tanto esercizio, imparò a trovare i tartufi, questi tuberi profumati che i signori di città pagavano molto bene. Non era facile trovarli, soprattutto quelli grossi.

Una volta ne trovò uno di quasi un chilo! Appena trovati i tartufi, Mirella correva da Beppino il procaccia[34] che ogni giorno andava a Castelfiorentino in bicicletta e col treno a Firenze.

Certo che le sarebbe piaciuto cucinare coi tartufi, ma non poteva permetterselo, solo in primavera con gli scorzoni[35] che non erano la stessa cosa dei tartufi bianchi, ne grattava uno piccolo sulla pastasciutta o lo tagliava a fettine nella frittata.

CON IL TARTUFO

Il prezioso tartufo meno cuoceva e più era buono.
Infatti veniva usato a fettine o grattato sulle uova al tegamino, su pasta o riso bianchi al burro, sulla pasta al sugo, sulle frittate e su tante altre pietanze.
Se lo grattavano sulle lasagne prima di dar loro la cottura nel forno, ne vemiva fuori un piatto veramente regale.

[34] Corriere che soddisfaceva a certi piccoli affari degli abitanti dei paesi lontani dalla città.
[35] Tartufi neri che si formavano in marzo, che non avevano il caratteristico aroma e penetrante profumo, che costavano molto meno.

Un bel tartufo bianco.

Pasta con fettine di tartufo

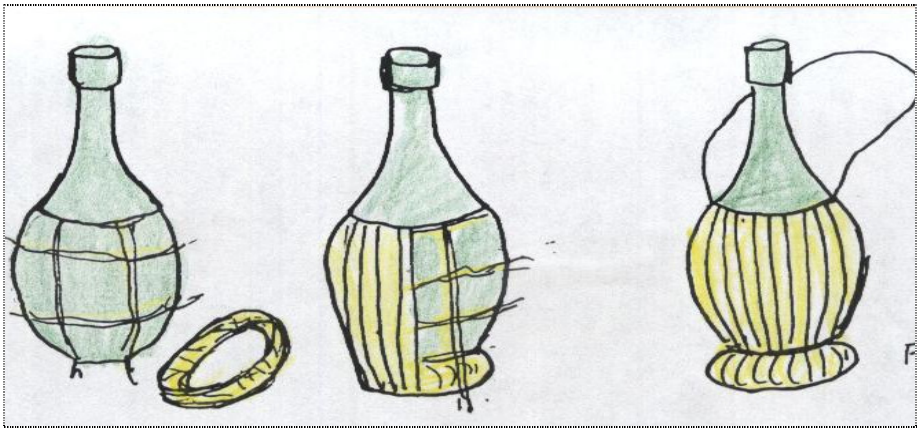
Tavina

Il suo vero nome era Ottavia, che poi diventò Ottavina e da grande semplicemente Tavina. Abitava in paese, Castelfiorentino, e aiutava le finanze della famiglia, il marito era barrocciaio, facendo la fiascaia. In un fondo a piano terra sulla via di mezzo lavorava con altre tre donne, a rivestire i fiaschi, sedevano su sedie basse (avevano segato parte delle gambe), in inverno avevano lo scaldino sotto la sedia, tenevano a lato la sala e il salicchio[36] inumiditi e coperti da una balla.

In fondo c'erano le ceste di salici coi fiaschi ignudi e accanto le masse dei barili[37] già rivestiti.

Venivano anche le ragazzette per imparare cominciando dal fare le *cordelline*, i *culi* e poi arrivavano a *strisciare*, ma i fiaschi erano sempre *messi su* dalle grandi.

Il tempo noioso col lavoro ripetitivo, veniva allietato non soltanto dalle chiacchiere fra loro fiascaie, ma quel fondo era anche un punto d'incontro, quasi un ritrovo di tante altre donne che, in orari diversi, facevano una capatina dalle fiascaie, dove era anche una panca di legno per sostare; non potevano certo andare all'osteria! E spesso il discorso incominciava: *Voi che cocete per cena stasera?* E giù ricette, confronti, critiche e chiacchiere.



Le fasi della rivestitura dei fiaschi.

[36]Erbe palustri.
[37] Un barile era composto da 12 fiaschi.

Nota storica: il baccalà

Fino a 50 – 60 anni fa il pesce fresco era mangiato dalle persone che vivevano e lavoravano lungo le coste. Nell'interno della Toscana, a causa delle difficoltà di trasporto, arrivava solo pesce conservato: salato, seccato sotto olio. Quindi la gente, specialmente per osservare le *vigilie* raccomandate dalla Chiesa, mangiava: stoccafisso, baccalà, salacchini, acciughe, aringhe e tonno sott'olio.

Parlerò del baccalà, protagonista di grandi tegamate familiari ed anche piatto unico nei giorni di venerdì da gustarsi anche nelle popolari osterie disseminate in tutto il teritorio. Si faceva in vari modi, e quasi sempre mentre rosolava nell'olio venivano aggiunti spicchi d'aglio e rametti di rosmarino; durante la cottura "bruciava" regolarmente dando alla pietanza un vago sapore amaro. A me piace così:

IL BACCALA'

Si tagliava, dopo averlo spellato, in forme quasi quadrate di circa 5 centimetri, si infarinava bene e si metteva a rosolare piano piano in una teglia grande con una buona quantità di olio. Quando era color dell'oro si toglieva, si teneva al caldo in un piatto e nella teglia con altro olio, si rosolavano, infarinate, 2 o 3 patate. Quando erano pronte si metteva di nuovo nella teglia il baccalà con le patate, si coprivano con salsa di pomodoro e si faceva sobbollire per circa un quarto d'ora e si portava in tavola nella teglia di cottura.

Emma

Emma era una zitella, nessuno le fece mai la corte, ma non se la prese più di tanto e cercò di reagire facendo qualcosa di suo. Viveva con i genitori, le sorelle erano andate a marito, e con un fratello che lavorava alla fornace di mattoni fra Certaldo e Castelfiorentino.

Emma aveva imparato molto bene a lavorare ai fornelli raggiungendo presto capacità superiori alla mamma.

Fu al tempo della sistemazione della strada che vennero da fuori molti operai che le chiesero di poter avere un pasto caldo a desinare. E così si mettevano a tavola con la famiglia per gustare i cibi di Emma la quale aveva comprato anche pentole e caldaie più capienti.

I clienti aumentarono e lo spazio si dimostrò insufficiente: fu allora che Emma pensò di aprire una porta nella cucina per metterla in comunicazione con un'altra stanza adiacente che ingombrò di vari tavoli da apparecchiare: aveva fatto una trattoria e i clienti non le mancarono: viandanti occasionali, lavoranti e impiegati che passavano gran parte della settimana lontani da casa, barrocciai e anche pellegrini che andavano a San Vivaldo a vedere il Sacro Monte.

Nei mesi freddi era pronta una zuppa calda e nei mesi caldi offriva anche una bella panzanella.[38] Sempre poteva essere improvvisata una bella frittata.

LA PANZANELLA

Bagnavano delle fette di pane raffermo con acqua fresca. A seconda dei gusti strizzavano e sbriciolavano il pane nell'insalatiera o lo lasciavano a fette spremute leggermente fra le mani.
Univano al pane pomodori affettati, cetriolo, cipolla a rondelle, foglie di basilico. Condivano con olio, aceto e sale.

[38] Sembra che sia nata dai pasti che i contadini facevano nei campi per non perdere tempo a tornare a mangiare a casa: stavano seduti sul ciglio della fossa, detta zanella, quindi *pane e zanella.*

La panzanella

LE FRITTATE

Le frittate sono state una gran risorsa per le famiglie. Le uova sono sempre costate poco e il contadino le usava mangiava e le vendeva. Le uova intere andavano sbattute con poco sale in una zuppierina o in una scodella se la famiglia è piccola.
Erano buone anche senza aggiungere niente o con un po'di parmigiano.
Le uova sbattute si versavano nella teglia quando l'olio fumava, se si coprivano non importava rivoltarle.
Si sbatteva, di solito, un uovo a persona, c'era chi ci scioglieva anche un po'di farina per risparmiare. Ma le frittate si facevano, di solito, con le verdure cotte in padella con olio.
Si facevano di carciofi, di zucchine, di patate, di cipolle, di funghi, di asparagi, di bietole o spinaci. In campagna si facevano spesso con gli asparagi selvatici o le punte tenere di vitalbe.

Leontina

Era una contadina di una famiglia che lavorava un podere di pianura nella valle dell'Elsa e data la fertilità del terreno, anche se a mezzadria, le cose non andavano male. Leontina però era figliola di un camporaiolo[39] e da giovinetta era andata a lavorare come aiuto-cuoca in casa della padrona della fattoria. Fu proprio in quell'occasione che imparò la "gastronomia" e in particolare la preparazione dei dolci.

Da maritata non poteva fare tanti dolci, ma qualcosa riusciva a mettere in pratica. C'erano le ricordanze della Pasqua, del Natale, del Carnevale, delle Comunioni, dei matrimoni e poi c'era da far felici i bambini che dovevano crescere, i quali si accontentavano di poco

Nel mese di giugno i contadini andavano a segare il grano, chini sotto il sole cocente, e avevano bisogno di energia; allora, verso le dieci arrivava la massaia con il *dottore,* un fagottino con i cantuccini, una bottiglia di vinsanto invecchiato nel caratello e un bicchiere che serviva per tutti.

Questi semplici dolci a base di uova e zucchero davano forza per continuare la mietitura fino all'ora di desinare.

I DOLCI

I Cantuccini

Per le ricordanze le donne di casa facevano un teglione di cantuccini senza le mandorle. L'impasto era semplice: farina, zucchero, buccia di limone grattugiata, uova e lievito per dolci.

Si faceva una bella pasta liscia, si divideva in rotoli lunghi che venivano infornati a fuoco dolce. Quando erano cotti e tiepidi, si tagliavano questi rotoli a fette in diagonale e si facevano seccare in forno sul solito teglione.

Si mantenevano per alcuni giorni, però non dovevano essere esposti all'aria, ma andavano chiusi in barattoli di latta o di vetro.

[39] Lavorava un piccolo appezzamento di terreno di una fattoria, senza avere i bovi, abitava nel paese e sul campo aveva solo un capanno. Il più povero dei lavoratori della terra. Camporaiolo voleva dire che aveva un campo, ma anche che campava a stento.

I cantuccini

I cenci

Un altro dolce casalingo da farsi in inverno, ma soprattutto per Carnevale, erano i cenci. Usavano in tutte le regioni con vari nomi: chiacchiere, frappe e anche nodi d'amore se venivano tagliati a nastri e annodati.

L'impasto era fatto così: farina, zucchero, uova, limone grattato, strutto di maiale. Si spianava la pasta, si tagliava a fantasia e si friggeva in olio caldo. In campagna si friggevano con lo strutto, erano buonissimi, ma bisognava mangiarli ben caldi.

I cenci di Carnevale

Isolina

Era una *ragazzetta* che viveva in campagna e faceva parte di una famiglia patriarcale di ben sedici persone. Ve lo immaginate lo spettacolo della tavola apparecchiata con sedici persone sedute davanti ad altrettanti piatti! Cosa poteva versare la nonna in quei piatti vuoti?

Bisognava arrangiarsi e spremere il cervello: le pentolone di minestra, le grosse frittate, i *panentinti,* le panzanelle e ricette simili.

Bisogna dire che in campagna anche i bambini lavoravano, certamente non andavano a vangare, a potare o a segare[40] il grano, ma erano impegnati in piccoli lavori: portare ai lavoranti nei campi gli ombrelli o le vecchie giacche quando c'era un temporale improvviso, far la guardia all'uva e ai cocomeri, scacciare i polli dall'aia sulla quale erano stesi a seccare il granturco, la saggina, i ceci e altri semi, dare l'erba ai coniglioli o le barbabietole ai maiali.

Ma fra le altre cose c'era anche la raccolta delle chiocciole.[41]

Isolina era specializzata in questo lavoro: la mattina presto, dopo una giornata di pioggia, prendeva un sacchetto di balla e andava per ciglioni o in altri terreni incolti a cercare le chiocciole: le piccole marinelle verdi, quelle bianche striate di marrone, e i grossi martinacci che riempivano velocemente il sacchetto.

Isolina faceva la ricerca la mattina presto prima dello spuntar del sole, perché a qual punto le chiocciole sparivano velocemente e misteriosamente. La ragazzetta si divertiva anche perché le piaceva andare per la campagna ed ogni occasione era buona.

Quando ritornava a casa metteva le chiocciole in una tinozza, le cospargeva di crusca e le tappava con una rete perché non scappassero.

Dopo tre giorni iniziava il trattamento: le lavava e rilavava molte volte, ci buttava un po' d'aceto per farle sbruffare e di nuovo lavature sempre cambiando l'acqua. A fine operazione Isolina portava le chiocciole alla nonna che le cuoceva.

---

[40] Si diceva così perché in antico le falci erano seghettate e non a taglio.

[41] In alcune regioni chiamano lumache le chiocciole, invece sono animali diversi. Le chiocciole si portano dietro il guscio che è la loro casa. L'elicicoltura è l'allevamento delle chiocciole.

LE CHIOCCIOLE IN UMIDO

Carne povera, ma proteica, fornita dalla natura senza spendere, le chiocciole venivano mangiate spesso. Oggi in natura sono rare e forse anche inquinate, se ne trovano di allevamento.
Le chiocciole andavano fatte spurgare e poi lavate bene e scottate con acqua e aceto.Si preparava una bella salsa con cipolla, aglio, odori, pomodoro, olio e sale, peperoncino e carne secca.
Quando era pronta ci si cuocevano dentro a lungo le chiocciole e si servivano ben calde.[42]

[42] Naturalmente le chiocciole si cuocevano con il guscio, ma c'era anche chi le scottava, le toglieva dal guscio e le cuoceva poi nella solita salsa.

Conclusione

Ci sarebbero ancora tante donne da ricordare e anche tante ricette di una volta, ma la cosa diventa troppo lunga ed è ora di chiudere.

Però bisogna aggiungere alcune considerazioni, anche a seguito dell'ultima ricetta, quella delle chiocciole, per ricordare la povertà di appena 50 anni fa. Oggi si usa definire *cucina povera,* quella di una volta, intesa come povera di grassi che faccia perdere la linea, ma era veramente povera perché c'era miseria e un tempo si cercavano i grassi, in quanto con le verdure e le erbuzze non si trovavano le forze per crescere e per lavorare.

Allora bisogna anche ricordare che la gente andava negli stagni a chiappare le rane che si spellavano e si cuocevano; si facevano le frittate anche con i teneri germogli dei rovi; si cuocevano i budellini ben ripuliti dei coniglioli; non si guardava che razza di uccellini erano rimasti nelle tagliole; ed erano cucinati anche i ricci, e non bisogna dimenticare che non era una leggenda che *gli osti cucinavano i gatti,* avvalorata dal motto popolare *per il giovedì grasso chi non ha ciccia ammazza il gatto!*

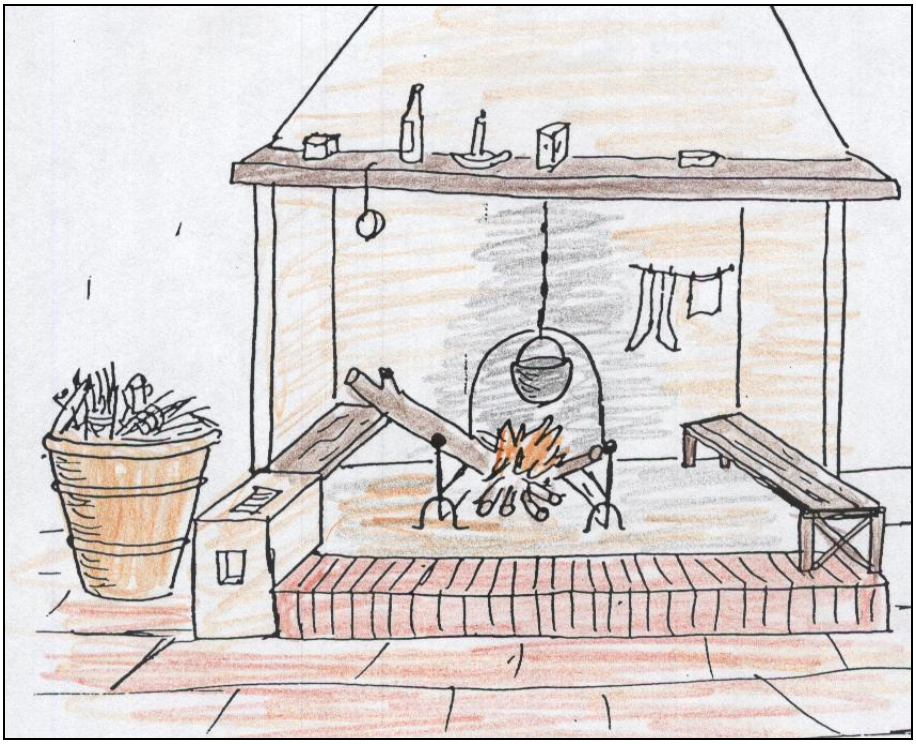
Comunque la ricetta più semplice era il pane zuppo.

IL PANE ZUPPO

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"[43]*. Una corteccina, che durava di più, bagnata nel vino e cosparsa di zucchero, 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.*

[43] Un antico detto popolare diceva: *Il vino è la puppa dei vecchi.*

Appendice: *Salviamo almeno la memoria*



Premessa

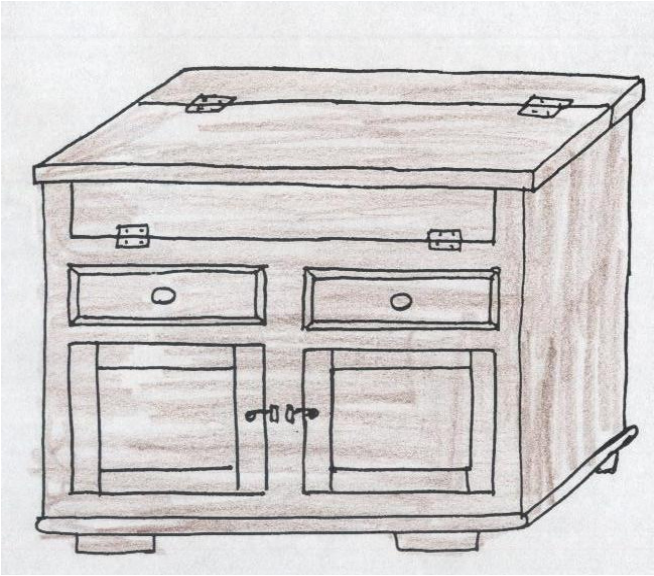
Quale simbolo della cucina di una volta prendiamo il focolare con le panche, il fornello, la conca con la legna, il paiolo al catenaccio, i panni piccoli ad asciugare. Ma c'era molto di più, soprattutto la pentola a brontolare sul fornello a carbone, i tegami sui treppiedi sul fuoco tirato avanti e soprattutto, specialmente a veglia, la famiglia e qualche vicino, seduti anche intorno su sedie impagliate, a scaldarsi e a raccontare storie di streghe o di fattacci cantati in piazza alle fiere.

Certamente ci sono sempre i caminetti, ma sono un'altra cosa. Qui seguono alcuni oggetti della vecchia cucina che sono spariti e che non è giusto dimenticare. Alcuni oggetti possiamo già trovarli in musei di etnografia, ma anche questo non è la stessa cosa.

Sarah e nonna Santina

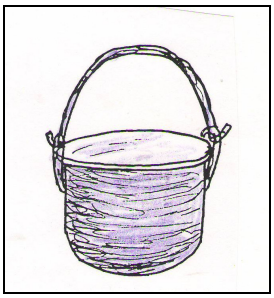
Siamo ai giorni nostri, nel nuovo secolo e millennio, ma certe cose ai bambini sembrano molto lontane, agli anziani soltanto di ieri.
Un giorno la piccola Sarah di undici anni è salita per la stretta e ripida scaletta in legno che porta in soffitta della villa, accompagnata da nonna Santina, ormai settantacinquenne.
L'ampio locale sottotetto, con alcune colonne che reggono le capriate, era ingombro di tutto un po', per fortuna non si urtava contro gli oggetti perché i due grandi lucernari, anche se velati dalle ragnatele, illuminavano con la luce del sole.
La bambina, entrata in un altro mondo, sconosciuto e con la curiosità tipica di quell'età, ha tempestato con tante domande su gli oggetti misteriosi, che la nonna Santina pazientemente ha cercato di spiegare, commossa spesso per la nostalgia di tempi passati.

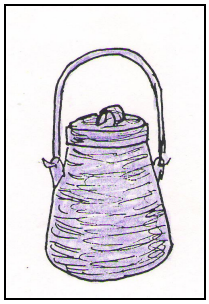
Come si chiama questo mobile?



Si chiama madia e serviva in cucina per impastare il pane una volta la settimana, con farina di grano, acqua e lievito, e poi si cuoceva nel forno.

E questi tutti neri?



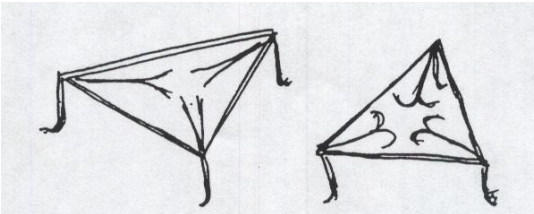


Non li toccare che ti sporchi, questo è il paiolo per cuocere la polenta e quest'altro è il calderotto che stava fisso attaccato nel focolare per avere sempre l'acqua calda.

Oh la vetrina! Questo mobile lo conosco.

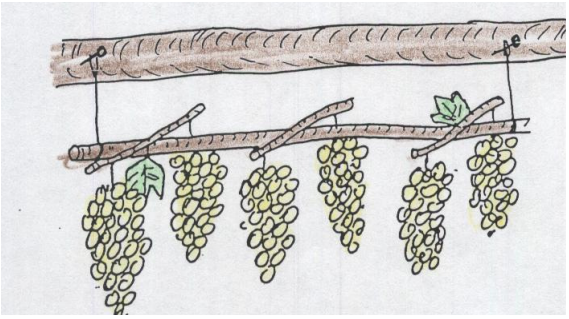
Già ora si va a ricercare come oggetto di antiquariato, qui stavano i piatti, i bicchieri, le tazze e i liquori in alto, nelle cassette le stoviglie e in basso i barattoli con i sottoli e sottaceti, con la conserva e le marmellate.

Questi ferri a tre gambe cosa sono?



I treppiedi; quando la legna nel focolare era bruciata, si tiravano avanti i carboni ardenti, sopra si metteva il treppiede e sopra a questo il tegame per cuocere il cibo.

Nonna perché al soffitto ci sono tanti chiodi alle travi?

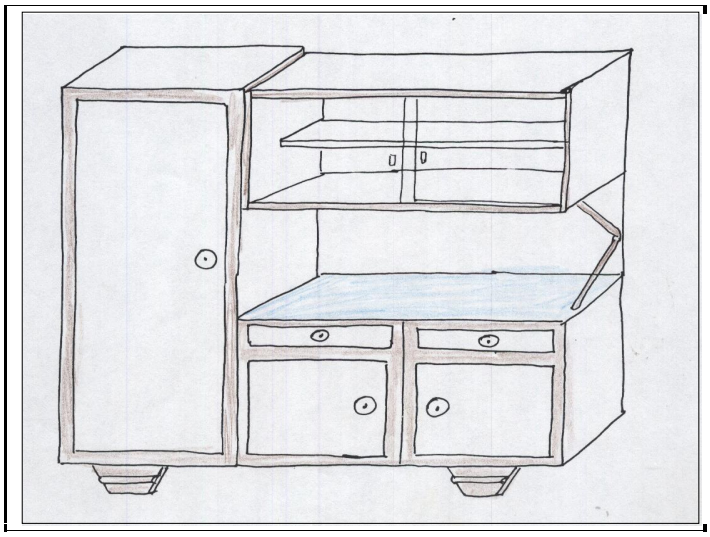


Servivano per attaccare i prosciutti, i salami, la vescica di maiale dello strutto, ed anche i *prenzoli*, due ciocche d'uva unite da un tratto di tralcio…..

E perché lassù, non era scomodo per prenderli?

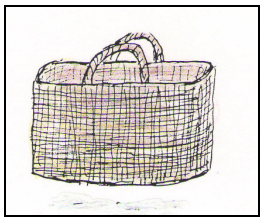
Lassù perché la ventilazione li conservava e poi erano al sicuro dai topi!

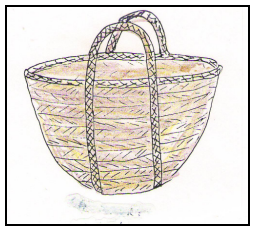
Il mettitutto! Uguale a quello che è nel garage del babbo di Grazia la mia compagna di scuola, ci tiene la collezione di conchiglie fossili.



Dopo l'ultima guerra cacciò la vetrina dalla cucina, era moderno, smaltato, igienico e soprattutto di moda. Poi è sparito anche questo.

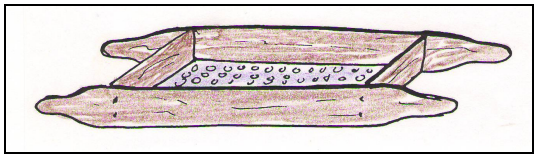
Queste sono borse?



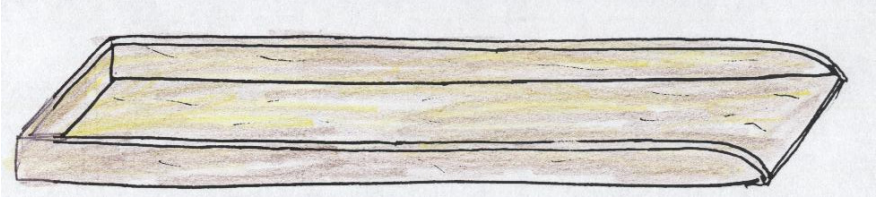


Sì: la prima è la borsina e serviva per andare a fare la spesa, allora non c'erano i sacchetti di plastica; l'altra è la sporta, più resistente e più grande, serviva per trasportare cose pesanti.

Buffi questi due, questo con due cannelli per mescere. E per riempirlo? L'altro forse serviva per colare tante cose, perché è grande.



Il primo è il tiraolio, il cannello curvo si infilava nel fiasco dove era in superficie un po'd'olio per conservare il vino, e il cannello ritto si metteva alla bocca e si aspirava l'olio che andava nel recipiente.
L'altro è il colino per prendere la polpa dei pomodori per farci la conserva.



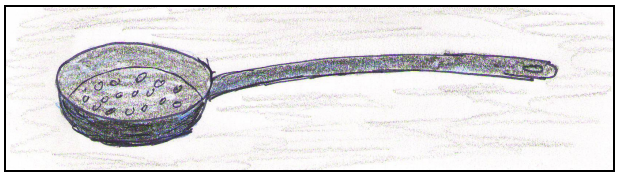
Prima che tu me lo chieda ti dirò che quest'asse è la tavola del pane: quando la pasta era pronta dalla madia si toglievano i pani e si allineavano su questa tavola per farli lievitare e per trasportarli al forno. Quando i pani erano cotti si mettevano di nuovo sopra la tavola per portarli in casa.

Ora, nonna, per piacere, raccontami di questi oggetti in coccio.

Dunque: qui abbiamo alcuni oggetti da cucina in terracotta, la pentola smaltata fuori e dentro, col testo, cioè il coperchio, sempre in coccio; lo scaldino dove si mettevano i carboni accesi presi dal focolare per tenere calde le mani o per mettere il calduccio a letto; la zuppiera smaltata di bianco dentro e fuori col coperchio per portare la minestra

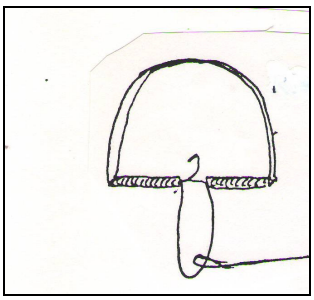
in tavola; questo è il catino smaltato solo dentro sempre di verde con striature di bianco per lavare le verdure, la carne e per rigovernare i ciottoli, mentre quello piccolo stava anche lui nell'acquaio in pietra, ma serviva per mescerci un po' d'acqua dalla mezzina per lavarsi le mani prima di andare a tavola; infine un tegame di coccio per cuocere le cose più varie, qui però manca il testo che si sarà rotto.

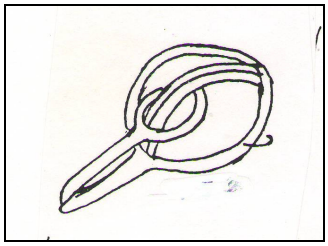
Questa è una padella, vero? Ma è tutta rotta, perché non l'hanno buttata via?



No, cara, non è rotta. Sì, era una vecchia padella non più adatta per friggere, ma quei buchi sono stati fatti per abbrustolire i chicchi d'orzo per fare il caffè. C'era anche la padella con i buchi fatti più grandi per arrostire le castagne.

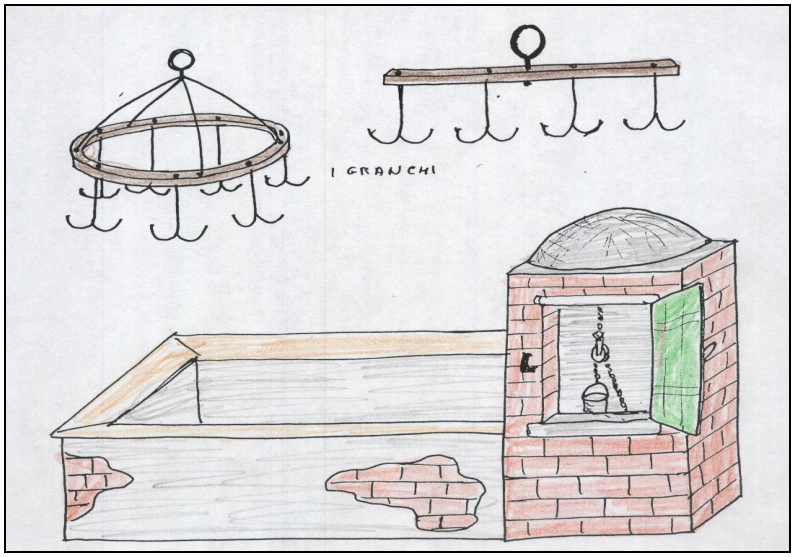
E questi ferri?





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

Buffo questo arnese con le punte. A cosa serviva?

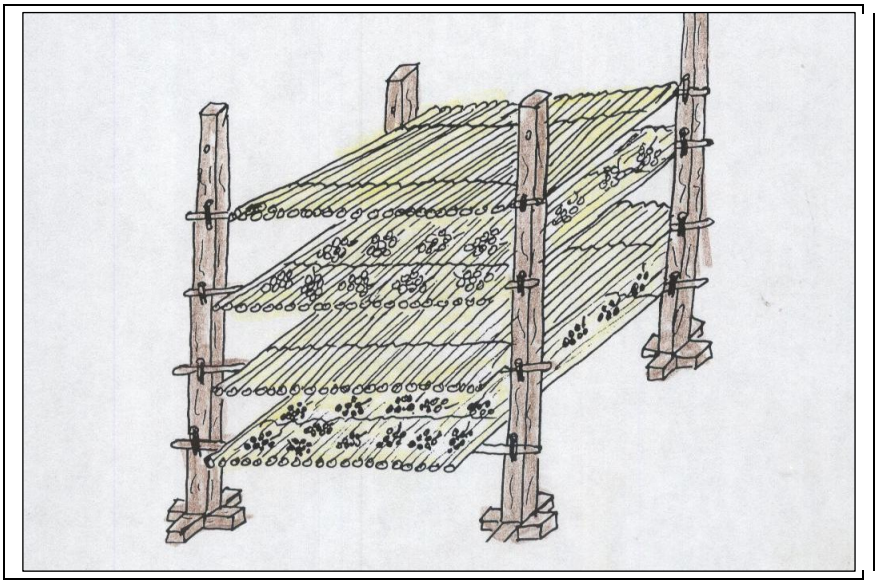


Si tratta di un granchio. L'acqua dovevamo andare a prenderla con le mezzine al pozzo, calando giù un secchio attaccato alla catena che scorreva nella carrucola. Talvolta la catena si rompeva e per ripescare il secchio occorreva il granchio.

Scusa nonna, ma questo fascio di canne a cosa serviva?

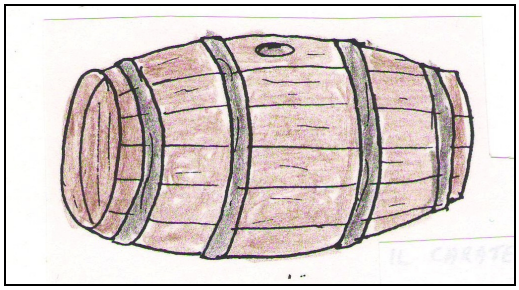
Il fascio se si apre e si stende viene una stuoia perché le canne sono tutte intessute. Lo adopravamo per ribattere la lana dei materassi, ma il vero uso delle stuoie era di stare su pertiche messe su quattro pali di

legno con i piedi: era il castello che serviva per mettere l'uva a stagionare per fare il vinsanto e anche per mettere il colorino, una qualità di uva che dava il colore al vino rosso. Noi lo usavamo poi per metterci le noci a seccare, le patate, le mele francesche. Era la dispensa.



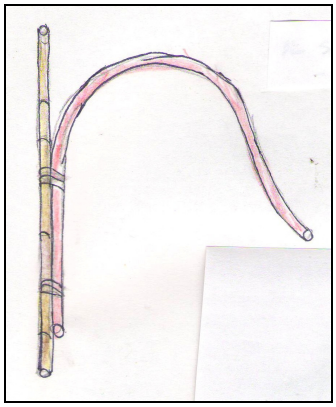
E questa botte perché è così piccola?

Non è una botte, ma un caratello, al tempo della vendemmia si sceglieva l'uva gialla più matura, si metteva a stagionare sulle stuoie, delle quali ti ho parlato avanti e poi si usava per fare il vinsanto, un vino quasi un liquore che doveva invecchiare vari anni in un caratello come questo.



Perché questo tubo è legato a una canna? Cosa serviva?

Si tratta di un sifone che fece tuo padre, serviva per infiascare il vino.
Il vino per il consumo della famiglia si metteva in damigiane e poi si travasava nei fiaschi da portare in tavola ai pasti.



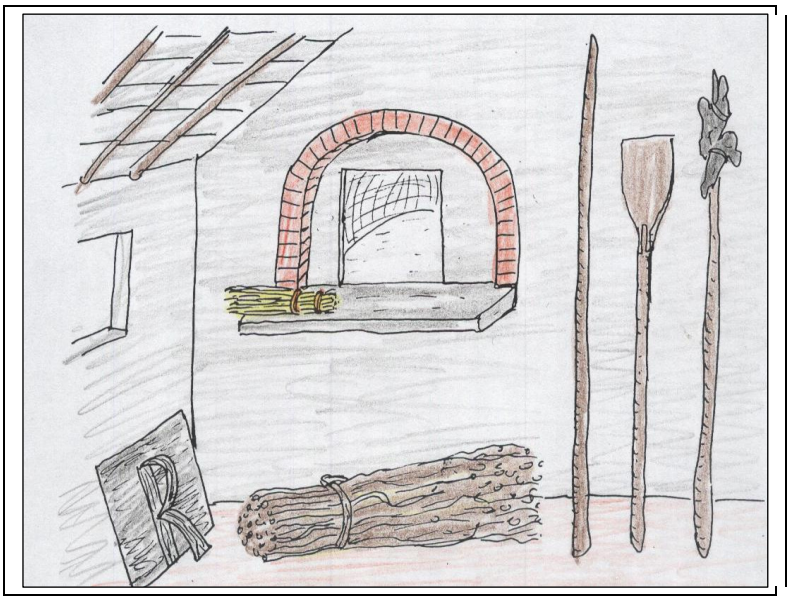
Nonna, ti chiedo un' ultima cosa e poi vado a fare i compiti e non ti disturbo più. A cosa serve questo lungo palo con uno straccio in cima?

Il lungo palo con lo straccio è lo *sfruciandolo*. Serve ancora per togliere le ragnatele ai soffitti, ma prima era un attrezzo per il forno…

Sì, conosco il forno nella stanzina dove il nonno tiene gli attrezzi per il giardino, io ci sono entrata anche dentro!

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.



No, non mi disturbi affatto, io ritorno giovane a vedere e ricordare questi oggetti di una volta, perché sono stati la mia vita da giovane. Ora tutto è cambiato, ma non dimentico niente.

"Nessuno dovrebbe dimenticare: io volevo fare la cantante, ma dovetii fare la moglie donna di casa, che mi piacesse o no. Ho conosciuto anche donne soddisfatte, ma avevano fatto vita fra i fornelli per loro scelta. Anche se bisogna aggiungere che neppure per grandissima parte degli uomini era impossibile fare scelte di vita e forse non è tutto facile neppure oggi per gli uomini e tanto meno per le donne."

Questo pensava nonna Santina senza parlare per non turbare la nipotina per la quale sognava un mondo più libero.
E qui sta l'errore della nonna, perché anche le bambine devono conoscere la storia delle nonne per vedere la strada percorsa e la strada da percorrere.

Per chiudere due immagini:

Scena familiare di una volta…

…e una di oggi.