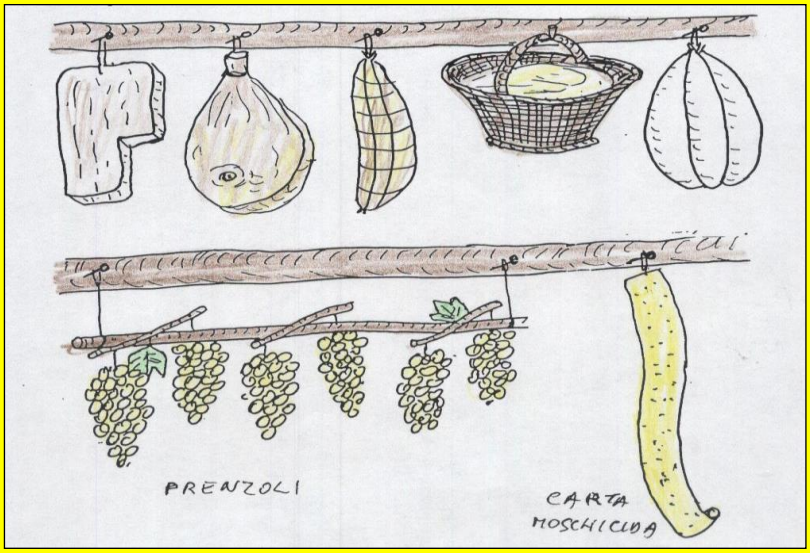
Rino Salvestrini

Dalla vanga al computer

Ovvero la storia di una famiglia contadina nella Toscana centrale che nel XX secolo è passata dalla mezzadria al podere di suo e poi all'agriturismo



A mia moglie e a mio figlio

Premessa

Non è la storia di una famiglia in particolare, ma di una ipotetica presa a campione, per rappresentarne tante altre simili vissute realmente nella Toscana centrale del XX secolo.

Mi sono soffermato, per ricostruire la vita di questa famiglia, in tre periodi.

Primo: la famiglia mezzadrile negli anni Trenta con la vita semplice, arcaica e misera, quella vita che perdurava da secoli uguale o quasi.

Secondo: nel periodo della crisi degli anni Sessanta con la fuga dalla terra e l'abbandono delle case coloniche e dei poderi, alla ricerca del guadagno sicuro e maggiore nelle fabbriche dei grandi centri.

Terzo: nella riscoperta della campagna degli anni Novanta con la meccanizzazione, le monocolture, l'agriturismo e la vita tranquilla lontano dai rumori e dalla congestione.

Quindi è la storia di una famiglia come migliaia, che dopo secoli di vita uguale si è trovata nella grande rivoluzione di questa seconda metà del secolo XX, che prima ha ridimensionato la vita nell'agricoltura quasi ad annullarla e poi ha saputo riscoprire, in forme diverse, l'antico ambiente più consono perché a contatto della natura e a dimensione umana, dove ancora si guarda l'ora col sole e la notte si vedono le stelle se non è nuvolo!

Questa famiglia non ha un cognome perché, in toto o in parte, molti sanno quale cognome mettere; viveva in Valdelsa, i nonni dicevano che erano stati di podere in varie fattorie da Empoli a Colle val d'Elsa, ma a un certo punto si fermarono nel centro con un buon podere che aveva una parte in pianura e una parte in collina.

E' qui che viveva questa famiglia negli anni Trenta di questo secolo, al tempo del capoccio Nanni. Come tanti anni prima si compravano i lunari, ma nulla cambiava mai, il tempo era scandito dai lavori nei campi che rispettavano le lune più che i mesi, e dalle generazioni che segnavano gli anni.

Poi avvenne la grande trasformazione nella seconda metà del Novecento: dalla mezzadria all'agriturismo, una rivoluzione repentina, che mise in crisi tante persone, non per il tenore di vita che crebbe a dismisura, ma per le riflessioni sulla loro storia, sul loro essere e sul loro futuro.

Ed è questo il succo della storia che si potrebbe intitolare anche **"Son contadino e me ne vanto", " Contadino scarpe grosse e cervello fino", "La rivincita della terra",** oppure **"Dalla mezzadria all'agriturismo".**

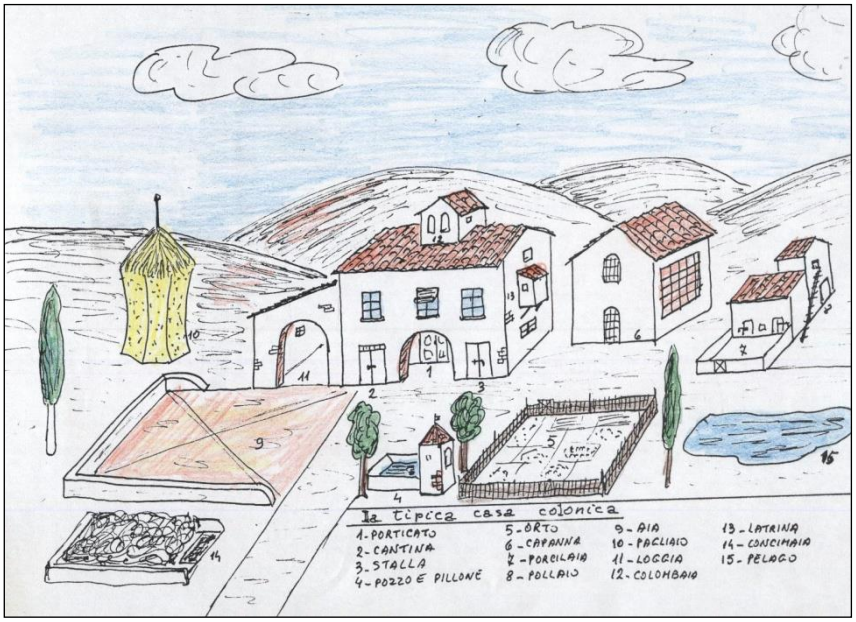
Un tempo, all'inizio di questa storia, i contadini vangavano le prode e anche i campi, disponendosi in riga di 5 o 6, ognuno con una striscia di terra da vangare. Oggi per regolare le settimane dei turisti negli appartamenti il contadino usa il computer. Ecco perché il titolo **"Dalla vanga al computer"**, due mondi lontanissimi, ma distanti nel tempo solo di mezzo secolo appena.

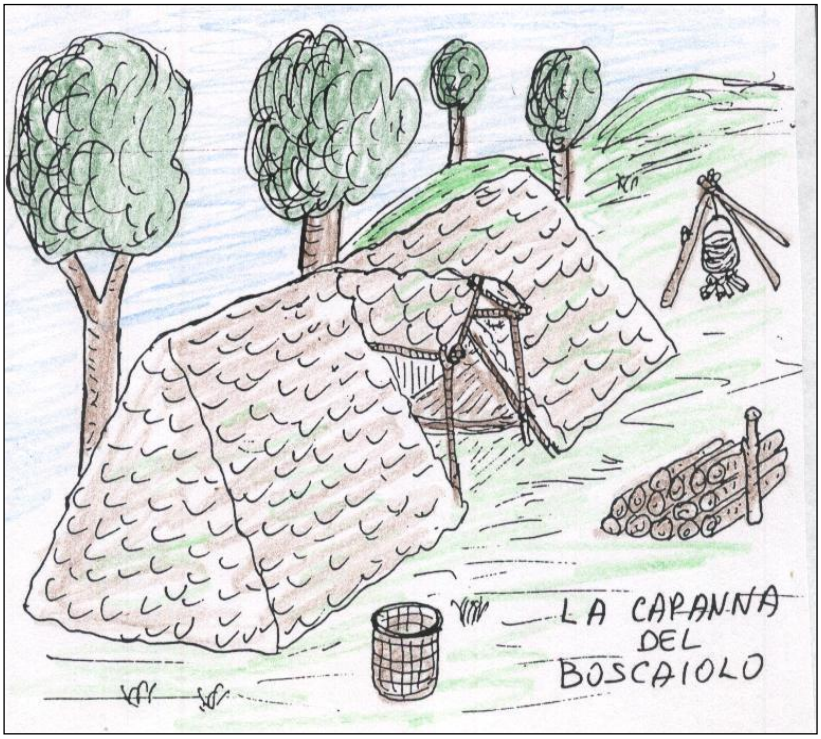
Un quotidiano locale tempo fa ebbe a scrivere questo trafiletto :

Incidente a Certaldo, feriti un uomo e un contadino (!).

Ecco perché, dopo il libro "*Gente poca, parecchi contadini*", scrivo ancora sulla vita in campagna, con queste pagine in forma facile e comprensibile e con la veste di racconto, perché i contadini, quelli di una volta, non andavano a scuola per niente (specie le donne) o poco.

Non si tratta quindi di un saggio complicato per i sapienti, perché è una cosa che non ho voluto e che non mi sarebbe riuscita, perché sono un contadino anch'io.


la tipica casa colonica
1-PORTICATO
2-CANTINA
3-STALLA
4-POZZO E PILLONE
5-ORTO
6-CAPANNA
7-PORCILAIO
8-POLLAIO
9-AIA
10-PAGLIAIO
11-LOGGIA
12-COLOMBAIO
13-LATRINA
14-CONCIMAIO
15-PELAGO


LA CAPANNA
DEL
BOSCAIOLO

Prima parte:
Anni Trenta

Personaggi principali

NANNI, anni 65, capoccio.
SETTIMA, anni 63, moglie di Nanni, massaia.

CECCO, figliolo di Nanni e Settima, anni 40, bifolco.
CESIRA, moglie di Cecco, anni 35.
TONIO, figliolo di Nanni e Settima, anni 30, addetto alla cantina.
GINA, moglie di Tonio, anni 25.
VIRGILIO, figliolo di Nanni e Settima, anni 24, scapolo.

GASPERO, figliolo di Cecco e Cesira, anni 12.
BEPPINO, figliolo di Cecco e Cesira, anni 10.
MARIA, figliola di Tonio e Gina, anni 7.
ANGIOLO, figliolo di Tonio e Gina, anni 3.
DANILO, figliolo di Tonio e Gina, anni 1.

CONSIGLIA anni 38 e IDA anni 34, figliole di Nanni e Settima, maritate.

SESTILIO, garzone, anni 16.
OTTAVINA, taccina, anni 15.

Capodanno

Quella mattina Nanni si alzò molto presto anche se era il primo dell'anno, perché lui la sera di S. Silvestro non era andato a veglia come il figliolo maggiore Cecco il bifolco; si vestì al buio per non svegliare Settima sua moglie, scese nella stalla e dette le prime cestine di segato alle vacche, sciolse il redo per farlo puppare, impugnò il forcone e cominciò a ricavare il concio.

Mentre usciva all'aperto con la carretta piena di letame per portarlo alla concimaia, Settima gli fece cenno dalla finestra di andare a far colazione. Nanni si dette una veloce lavata alle mani e passò in cucina che era a piano terra fra la stalla e la cantina, si sedette sulla panca e mangiò due tocchi di pane con salame e prosciutto, bevve un paio di bicchieri di vino rosso e accese la pipa caricata col trinciato forte.

- *E così è incominciato un altr'anno, speriamo sia meglio di quello passato*.

- *L'uva si mangia a desinare, così si diventa ricchi,* rispose Settima.

- *Anche l'anno passato si mangiò l'uva, ma non s'è visto il becco d'un quattrino. L'acqua ci fece cascare il grano nella valletta, la grandine ci sciupò l'uva e poi la morte dei due vitellini ci ha portato a essere in debito allo scrittoio*[1] *e chissà quanto ci vorrà per rimettersi in pari!*

- *Via non è il giorno per piagnucolare e ricordare le cose brutte dell'anno vecchio,* lo interruppe la nuora Cesira , moglie di Cecco, *ora vi preparo un pranzo di capodanno coi fiocchi con ..... no, non ve lo dico, perché deve essere una sorpresa!*

Settima stava molto attenta al tempo dei primi giorni di gennaio, i calendi[2], perché così poteva sapere come sarebbe stato il tempo per tutto l'anno. Glielo aveva insegnato la sua mamma quando stavano di casa vicino a S. Lucchese di Poggibonsi.

Per esempio commentava:

---

[1] All'amministrazione della fattoria.

[2] Da Kalendae, primo giorno del mese nel calendario romano.

- Ieri era il 5 e è stata una bella giornata, allora maggio sarà brutto, maggio ortolano molta paglia e poco grano. Oggi è il sei e è una giornataccia e allora giugno sarà bello per la segatura.

Nanni non ci credeva e ribatteva:

-Ma stai zitta, i calendi sono una bischerata, io guardo il lunario di Barbanera o il Sesto Caio Baccelli, quelli sono scientifici!

La potatura

La potatura delle viti era un lavoro riservato agli uomini: si munirono di forbici infilate nel corno, di pennato e di seghetto e tagliarono i tralci che non servivano, ne lasciarono due o tre per ogni vite che poi sarebbero stati piegati e legati alle canne e al filanciano con i salici per far scorrere più lentamente la linfa, erano le capaie. Naturalmente potarono anche i chioppi[3] che ogni dieci passinate[4] reggevano il filare.

Le donne, cioè Gina e Cesira, col pennato passarono dopo, lungo le prode a raccattare la legna, la sistemarono in fascine che legarono coi salici. A fine settimana Tonio e Virgilio raccolsero le fascine e ne fecero una massa sulle piazze[5].

- *Non è difficile potare le viti,* diceva Nanni a Virgilio il più giovane dei figlioli, *e vedo che te la cavi bene; però potare gli ulivi è più difficile, se si vuole un buon raccolto: bisogna riconoscere il vecchio dalla messa dell'ultimo anno, tenere bassa la chioma per cogliere meglio le ulive, ma guai a non lasciare in cima i rametti ritti per il tiraggio! Io ho imparato dal mio nonno che era nato e visse tutta la sua vita a Vinci, la zona dell'ulivo.*

Anche la potatura degli ulivi era un lavoro da uomini e anche qui le donne raccattavano i rametti tagliati, li mettevano nelle

---

[3] Aceri.
[4] Passi.
[5] Terreno fra la casa e gli annessi agricoli.

ceste e una volta portati sull'aia li dicioccavano[6] col falcetto per darli alle vacche.

Naturalmente l'ulivo aveva altri bisogni : con una speciale accetta, detta slupatore, levarono la parte marcia del tronco, tagliarono i polloni al piede e sul tronco, li zapparono e li concimarono con gli scarnicci[7] delle conce del cuoio di Ponte a Egola.

Sotto la loggia a intrecciare

Lungo il borro spiccavano i ciuffi rossi dei salici; nel boschetto crescevano i vinchi, i sanguinelli[8], le vitalbe e i polloni di castagno; ai bordi del pelago c'erano le piante della stiancia.

Nelle giornate invernali di brutto tempo ci si dedicava alla preparazione di recipienti con questi materiali. I salici, potati ogni anno, fornivano molte lunghe mazze per legare le fascine, i rametti più corti erano per legare le viti al tempo della piegatura e i salici di grandezza media servivano per intrecciare ceste e cestine; coi vinchi e i sanguinelli si facevano i panieri e i cesti da damigiane; con le vitalbe si intessevano i graticci; con i polloni di castagno, ridotti a strisce si facevano i corbelli, mentre con la sala e la stiancia del gozzo[9] si costruivano le sportine e le sporte, il cappello delle damigiane e si fermavano le canne delle stuoie.

Nonno Nanni era l'esperto e sapeva intrecciare tutto, ma non faceva più niente, era attento soltanto a osservare i lavori degli altri, criticava, suggeriva e dava consigli.

- *Devono imparare i giovani*, diceva fra una tirata e l'altra della pipa caricata di solo tabacco, in quanto in inverno non poteva aggiungerci la scorza di vite o di vitalba perché era umida.

---

[6] Togliere i rami più grossi e duri e lasciare quelli fini, teneri e con le foglie.
[7] Carne tolta alle pelli per la concia.
[8] Rami lunghi e flessibili di piante simili ai salici.
[9] Buca grande in terra.

- *Va bene così nonno?* domandava Gaspero mostrando il suo panierino piccolo che poteva servire per portar le uova sode a benedire per Pasqua.

- *Non c'è male,* rispondeva Nanni dopo un'occhiata veloce di persona esperta, *però deve essere più strinto; poi ricorda che fare le cose piccine è più difficile che fare quelle grosse.*

Così venivano fuori recipienti piccoli e grandi, rustici ma robusti:

Le ceste grandi per trasportare il fieno, la paglia, l'erba, la loppa[10] e per metterci sotto i polli, a volte anche i bambini piccoli, donde il detto "Che sei nato sotto la cesta?", poi le cestine per trasportare l'erba ai coniglioli, per portare il segato nella mangiatoia delle bestie vaccine.

I graticci servivano per conservare la frutta, e per mettere in forno per seccare l'uva o i fichi, ma anche per asciugare i pomodori prima di fare la conserva.

I corbelli di varie misure servivano per trasportare i prodotti raccolti (patate, frutta, cipolle ecc.) e anche la pollina per concimare forte.

Con i vinchi e i sanguinelli si costruivano varie pezzature di panieri, dal panierino per trasportare le uova e tante altre cose per andare al mercato e per metterci la spesa fatta all'appalto; poi i panieri più grandi per vendemmiare e per raccogliere le patate e la frutta, il paniere per l'uva secca e i cantuccini da appendere alla trave al sicuro dai topi.

Con la stiancia e il salicchio si costruivano le sportine per la spesa e le sporte più robuste per portarci pesi maggiori per esempio le lame del trinciaforaggi a affilare o le zappe, le vanghe e le vanghegge[11].

La rivestitura dei fiaschi era un'altra cosa che facevano le donne nei momenti di minor lavoro nei campi. La più brava era Cesira che a Avane aveva incominciato da bambina a rivestire i fiaschi.

---

[10] Pula,rivestimento del chicco di grano.

[11] Punta di ferro per l'aratro di legno.

- *Da principio mi facevano fare le corde, poi incominciai a strisciare i fiaschi; soltanto da grandicella imparai a metterli su.*

Il redo

- *Stanotte dormo nella stalla,* disse Cecco a tavola per la cena, *la vacca coca*[12] *ci sta che stanotte figli. Son bell'e passati nove mesi da una settimana e come le donne non lo porta di più, se ci sarà bisogno vi do una voce.*

Ma la vacca coca non figliò, così Cecco dormì nella stalla anche la notte dopo e soltanto alla terza nottata verso le due vide sciogliersi le acque e chiamò anche Nanni e Tonio. Non ci volle molto per vedere sbucare le zampine davanti di un bel vitellino, tutto andò per il verso giusto e anche la seconda[13] venne fuori senza problemi.

- *Ero un po' in pensiero,* disse Cecco, *avevo paura che succedesse come l'anno scorso che la vacca marritta*[14] *ne figliò due, tutti e due morti e meno male si salvò la vacca.*

- *O che devono succedere tutte a noi,* commentò il capoccio, *questo diventerà un bel vitello da ingrasso, vedi che gambe lunghe che ha?*

Intanto il vitellino incerto e barcollante si era alzato e istintivamente si diresse verso le mammelle della mamma in cerca del latte.

- *Segno bono,* volle dire la sua anche Tonio mentre ritornava a letto seguito dal babbo, mentre Cecco si distendeva di nuovo sul mucchio della paglia, sognando prima di addormentarsi:

- *Sarà un bel vitello, lo farò bello grasso e poi tutto lucidato e infiocchettato di rosso lo porterò alla fiera di Pasqua e ci si prenderanno tanti soldi....*

Cecco si addormentò e continuò il bel sogno che aveva cominciato da sveglio.

---

[12] Con le corna rivolte verso il basso.
[13] Placenta.
[14] Quella attaccata a destra nel paio al carro o all'aratro.

La latrina

Finalmente il padrone aveva deciso di fornire di latrina le case coloniche della sua fattoria. Anche nella casa di Nanni fu costruito lo stanzino attaccato sul retro della casa con la porta dal granaio: due longarine infilate sull'esterno della parete, tre paretine a foratini leggeri, un finestrino; dentro un rialzo con un marmo, la buca e un tappo. Da lì scendeva una tubatura in laterizio direttamente nel deposito del bottino.

Cesira commentò:

- *Era l'ora! Ormai ce l'hanno tutti, e noi si doveva sempre scendere a vuotare i vasi e i pitali che impuzzivano tutta la casa.*

- *Il fattore,* disse Tonio, *voleva fare la latrina prendendo mezzo terrazzino in cima alle scale, come ha fatto fare alla casa del podere di Poggio Grosso, ma io gli dissi di no, perché ci veniva troppo stretta, rimpicciniva troppo il terrazzino e poi bisognava uscire fuori dall'uscio di casa per andare a fare i bisogni e d'inverno o di notte non era una bella cosa.*

- *Preparerò una tendina a fiori per il finestrino,* aggiunse Gina, *e poi bisognerebbe mettere una stanghettina di dentro per chiudersi quando uno fa le sue cose.*

Nessuno commentò oltre, ma tutti erano coscienti della grossa novità.

Le scarpe

- *Marzo, chi non ha scarpe vada scalzo,* Nanni fece un tirata della pipa e lasciò uscire una nuvola di fumo che si perse su per il camino insieme a quello del ciocco che bruciava pigramente appoggiato sulla panca e su un alare, poi continuò, *ma ne tenga di conto perché il freddo è sempre pronto*.

Gina che stava ancora rigovernando i piatti e i ciottoli della cena, disse la sua:

- *Mi pare troppo presto per andare scalzi, i ragazzi potrebbero ammalarsi, meglio aspettare il canto del cuculo.*

Settima come ogni domenica dopo cena aveva chiamato i ragazzi :

- *Portatemi tutte le scarpe da giorno di lavoro, guardate bene sotto i letti!*

Poi si era messa sulla panca del focolare, toglieva la mota, le spolverava con uno straccio e poi ungeva ben bene la vacchetta e le lanciava sotto la tavola. La mattina dopo tutti i componenti la famiglia avrebbero frugato nel mucchio informe alla ricerca delle proprie scarpe o dei propri zoccoli. La sugna manteneva morbido il cuoio e lo rendeva impermeabile all'acqua.

- *Bisogna chiamare il calzolaio,* continuò Settima mentre lanciava ancora le scarpe unte sotto la tavola, *ce n'è per una giornata di lavoro.*

- *Mercoledì quando vo al mercato, ci passo io,* la rassicurò il capoccio mentre attizzava il ciocco che si era un po' consumato.

Il calzolaio venne la settimana dopo, la mattina presto con la sua sporta piena di arnesi e si mise subito al lavoro sulla sedia a gambe basse che serviva anche alle donne per rivestire i fiaschi.

Presto gli furono portate tutte le scarpe che avevano bisogno del suo intervento; erano solo riparazioni e lui lo sapeva, perché l'ordine di un paio di scarpe nuove era molto raro e poi gli avrebbe portato via tutto il giorno, quindi certi ordini si facevano per tempo e lui avrebbe fatto il paio di scarpe nuove nel suo botteghino chiacchierando con i vecchi che gli andavano a far compagnia.

Una toppa alle scarpe di Nanni, i chiodi agli zoccoli di Cecco e Virgilio, le bullette pari alle scarpe della domenica di Tonio e così via, ma soprattutto erano stati tirati fuori i sandali per vedere di che cosa avevano bisogno visto che si avvicinava la primavera e poi l'estate.

Una volta Nanni, tornando dal mercato, aveva portato un copertone di automobile e ora lo dette al calzolaio:

- *M'hanno detto che ci si possono fare due paia di sandali, di quelli che non si consumano alla svelta.*

- *Sicuro, ve li preparo prima di andar via, capoccio.*

Lavorò tutto il giorno e la sera i ragazzi erano lì intorno a vedere come avrebbe fatto i sandali con la ruota di automobile e a sentire i racconti del calzolaio che era stato in Maremma, quel

giorno era un po' diverso per loro che vivevano molto isolati in campagna ed erano sempre fra di loro della famiglia.

Un momento emozionante per i ragazzi era quando il calzolaio faceva i correggioli[15]: prendeva un disco di cuoio di circa cinque centimetri di diametro, lo intaccava col trincetto che poi teneva verticalmente fisso sul dischetto e con l'altra mano tirava velocemente il capo e ne veniva fuori in un attimo un correggiolo.

Il calzolaio non aspettò la cena della famiglia, mangiò qualcosa prima, due uova al tegamino con la salsiccia e un paio di bicchieri di vino, poi rimise nella sporta la forma, la lesina, il trincetto, la pece, e tutti gli involtini con le semenze, le bullette, i chiodi, e a piedi s'incamminò per la viottola verso la strada maestra che lo portava al paese.

La Pasqua

Ormai si era alla vigilia della benedizione delle case, Settima non si limitava a dare ordini e consigli, ma aiutava le due nuore Cesira e Gina a terminare le pulizie di Pasqua. Già avevano tolto con lo sfruciandolo[16] le ragnatele dai soffitti e dalle pareti, avevano dato il cinabrese sui mattoni del pavimento rendendoli come nuovi con quel rosso acceso stando attente a non macchiare le gambe dei mobili e avevano spolverato dappertutto.

La sera si misero a coprire tutti i letti con le belle coperte bianche lavorate da loro al telaio nelle giornate di pioggia quando non dovevano aiutare gli uomini nei lavori dei campi, poi tolsero dal soffitto le carte moschicide ormai piene e ci attaccarono le nuove, sostituirono la carta trinata ai ripiani della vetrina e adornarono la mensola con l'immagine della Madonna e la tavola di salotto con due bei mazzi di fiori di pesco e di ciliegio.

---

[15] Lacci di cuoio per le scarpe.
[16] Pertica con uno straccio in cima.

- *Prepara una serqua*[17] *d'ova per il priore,* disse Settima a Gina, *e tu vai a dire a Cecco di pulire bene le vacche e i vitelli domattina prima della benedizione, che si ricordi che l'anno scorso abbiamo avuto quella disgrazia dei vitelli,* aggiunse rivolta a Cesira.

Ma Cecco aveva già provveduto a ripulire anche il quadretto di Sant'Antonio con gli animali e ci aveva rinnovato anche il ramo di ginepro contro le streghe.

-*Non so che c'entri con la benedizione, ma i nostri vecchi hanno sempre fatto così per salvare il patrimonio della stalla,* pensò Cecco.

Per Pasqua nessuno lavorò a parte Cecco che governò le bestie sistemando la stalla e Settima che dette il becchime ai polli e ai piccioni, portò l'erba ai coniglioli, buttò due bietole ai maiali e un pezzo di pane al cane e naturalmente preparò il desinare aiutata da Gina e Cesira.

Tutti andarono alla Messa, Settima alla prima, quella delle sette come tutte le massaie, Gina, Cesira e tutti i ragazzi meno Angiolo perché troppo piccino che rimase con Settima dentro il girello, andarono a quella delle dieci e gli uomini a quella di mezzogiorno dopo essere stati all'appalto[18] a comprare un po' di tabacco e le cartine e anche a chiacchierare con gli altri contadini.

Tutti avevano indossato i vestiti delle feste tanto che sembravano dei signori, meno i ragazzi che avevano vestiti con le maniche troppo corte o troppo lunghe in quanto erano cresciuti troppo in fretta, oppure non erano ancora pronti a prendere gli abiti dei fratelli maggiori.

Però erano giovani e a farli contenti bastavano cinque centesimi per comprare un nastro di liquirizia che si erano meritati, perché erano andati loro la sera del venerdì santo a legare coi salici tutte le piante da frutto sparse nel podere: meli, peri, ciliegi, noci, susini e così via e alle dieci della domenica di Pasqua, quando le campane venivano sciolte, erano corsi a slegare le piante.

---

[17] Dozzina.

[18] Rivendita di sale e tabacchi e molti altri generi quando era in campagna.

A tavola si cominciò con un bel piatto di minestra di grandinina bucata nel brodo della gallina che faceva le stelle gialle in superficie, portato in tavola da Gina in una bella zuppiera Ginori; seguì il lesso con i peperoni, i cetriolini e i poponcini[19] sotto aceto preparati dalle donne e conservati nella cella; a questo punto arrivò Cesira colla teglia grande con l'agnello in umido.

Seguì la frutta a base di noci e fichi secchi; il desinare in casa finì per la gioia dei ragazzi e dei grandi, con la sportellina, i cantuccini e una bottiglia di vinsanto che era stato imbottigliato e chiuso con la ceralacca pochi giorni prima , dal caratello dove era invecchiato per dieci anni.

-*Bisognerebbe mangiare sempre così, tutti i giorni,* disse Gaspero alla cugina Maria che gli sedeva accanto sulla panca.

- *Allora si sarebbe signori come il padrone o il dottore,* rispose questa.

Il nonno che aveva sentito i discorsi dei nipoti, dall'alto della sua saggezza di capoccio, seduto a capotavola, concluse:

- *Non vi lamentate, non è poco mangiare così anche per le ricordanze. Duralla!*[20]

L'Ottavo[21]

-*Per l'Ottavo tutte le spose tornano a casa sua,* diceva Settima, *ma io ormai non ce l'ho più perché i miei genitori sono morti.*

Cesira e Gina invece partirono la mattina presto della domenica dopo Pasqua, l'Ottavo appunto, con i mariti e i figlioli coi vestiti delle feste:

- *Gnamo*[22] *si va dagli altri nonni.*

---

[19] Con le piogge di settembre i poponi facevano una seconda buttata, ma i piccoli poponcini teneri, che non potevano crescere e maturare per il sopraggiungere del freddo, venivano mangiati col sale o messi sotto aceto.

[20] Magari continuasse così, ma non sarà possibile.

[21] La Domenica dopo la Pasqua.

[22] Andiamo.

Settima invece aspettava le sue figliole, Consiglia sposata a Pietro un mezzadro come loro di una fattoria del Fiano, ma soprattutto Ida che aveva sposato Maso un operaio che stava a Firenze, perché lavorava in una vetreria e pertanto la vedeva soltanto una paio di volte all'anno.

Le frasi erano le stesse o quasi, in tutte le case:

-Tu sei ingrassata, o quanto mangi?

- Sì, "Bella grassa" l'ho sempre sentito dire," Bella secca" invece no.

- Ma guarda il bambino com'è cresciuto, non si riconosce!

- Com'è venuto il vino quest'anno?

- L'avete bell'e presa la Messa, sennò andate a quella di mezzogiorno.

- Nonna, l'avete fatta la sportellina?

E in tutte le case per festeggiare il ritorno si imbandiva una bella tavolata con tante portate e in quell'occasione le mamme non dicevano ai bambini:

- Metti il pane, perché bisogna fare a miccino con il companatico.

Anzi raccomandavano sotto voce:

- Mangia la ciccia, non ti riempire di pane!

Cesira con i suoi doveva percorrere molta strada e lei la faceva tutta a piedi, ma Cecco con la bicicletta mise Beppino sulla canna e in poco tempo era arrivato, quindi tornò indietro a prendere Gaspero.

La sera tutti facevano la stessa strada per tornare, stanchi ma soddisfatti, anche i ragazzi perché sapevano che la mamma portava un tovagliolo legato per le cocche con dentro diversi pezzi di sportellina che le aveva dato la nonna per "quei ragazzi".

La ramatura

- Queste gocciole continue portano la malattia, diceva Nanni, *domani bisogna ramare.*

La mattina dopo tirò fuori le bestie e le attaccò al carrobotte e andò al borro, in un tonfo fatto a posta per fermare l'acqua, lo aspettava Virgilio e in tutti e due col secchio riempirono la

botte; tornati sull'aia ci buttarono il solfato di rame e la calce, fecero la prova della cartina di tornasole e poi tutti a ramare.

Una proda ogni due, uno da una parte e uno dall'altra, con la macchina del rame Cecco, Tonio, Virgilio e Sestilio, le donne Cesira, Gina e Ottavina coi bacchi portavano i secchi di poltiglia bordolese ai ramatori per riempire la macchina. La zolfatura invece venne fatta, come ogni anno con due macchine e un aiutante, lavoro più leggero, ma noioso per il vento che buttava lo zolfo negli occhi, per cui dovevano portare gli occhiali e la sera sempre pronta con la catinella del lavamano sull'acquaio, Settima diceva:

- *Forza, venite a lavarvi gli occhi con l'acqua di ruta!*

L'ospedale

La notizia arrivò a Nanni in piazza al mercato del Mercoledì: il marito di Consiglia era all'ospedale, l'avevano portato d'urgenza per operarlo d'appendicite. Il giorno lo stesso Nanni si mise in cammino presto per raggiungere a piedi la stazione, di lì prese il treno per Empoli e andò a far visita al suo genero Pietro.

Passò dal corridoio delle camere a pago[23] e si diresse nella camerata degli uomini.

Gli portò, come era usanza, un chilo di zucchero, quattro aranci e un pacchetto di marie[24] che aveva rinvolto nella pezzola da fagotti.

- *L'hanno ripreso per i capelli!*, disse concitata Consiglia, *l'appendicite stava per diventare peritonite. Il professore ha detto che se arrivava un'ora dopo non c'era più nulla da fare. E' vivo per miracolo!*

Nanni era un bel po' di tempo che non entrava in un ospedale, più di dieci anni. C'era stato due settimane nel 1917, quando era militare per una scheggia che gli era entrata in una gamba, come si poteva vedere ancora dalla cicatrice.

---

[23] A pagamento.
[24] Biscotti.

- *Quando mi fa male vuol dire che cambia il tempo,* soleva dire.

I garzoni

Sestilio si chiamava come il suo nonno paterno bonanima, era nato da una povera famiglia di camporaioli di poggio, aveva patito la fame, ma era un male comune a tanti, comunque tirava avanti con i suoi genitori.

Era figlio unico perché non potevano permettersi altri figlioli, ma la disgrazia avvenne quando Sestilio aveva 14 anni, un'epidemia di tifo petecchiale colpì tutta la valle e in due settimane perse la mamma e il babbo.

Nessuno si prese cura di lui e soltanto una parente alla lontana, figlia di una cugina della nonna materna, si interessò per farne un "nocentino" nell'orfanotrofio degli Innocenti, ma non fu accettato perché ormai era troppo grande e allora fu mandato per garzone.

Nanni lo prese volentieri perché aveva i nipoti piccoli e perciò bocche da sfamare, ma non braccia per lavorare e il garzone gli sarebbe costato poco, infatti oltre il mangiare gli dava qualche lira ogni tanto per comprarsi i vestiti.

Ma Sestilio era contento di mangiare tutti i giorni e di aver ritrovato una famiglia: insomma era un aiutarsi fra poveri. Faceva di tutto, doveva fare di tutto, ed era contento quando pioveva perché i lavori dei campi non potevano essere fatti .

-*Tempo da garzoni,* gli diceva Tonio quando lo vedeva sotto la loggia a baloccarsi con la trottola insieme a Gaspero, perché per Sestilio il tempo dei balocchi era passato troppo alla svelta.

Ottavina invece aveva tutt'e due i genitori e anche altri due fratelli e tre sorelle, tutti più grandi di lei, si chiamava appunto Ottavina perché era l'ottava in quanto due fratelli erano morti per dissenteria prima dei tre anni.

Il babbo e la mamma erano braccianti, lavoravano a giornata quando capitava e perciò non erano in grado di campare sei figlioli e così tre erano stati mandati per garzone anzi per taccina, perché era toccato alle ragazzette fra le quali Ottavina quando aveva appena compiuto quindici anni.

Era una ragazzina sveglia e carina che già aveva aggomitolato[25], si era molto attaccata a Sestilio quale compagno di sventura, ma era gentile con tutti, tanto che la trattavano come una figliola, quasi sempre. Ottavina provava simpatia per Sestilio, ma era un garzone e quindi non ci faceva certo un pensierino, invece guardava con interesse Virgilio della famiglia, di 24 anni e ancora scapolo.

- *Sarebbe un buon partito anche se non è molto bello e la prima notte dopo il matrimonio bisognerà sopportare la stagnata come quella che fanno alle vedove che si risposano; dopo, tutto si calmerà e io sarò una della famiglia, avrò i miei figlioli...*

Le capitava spesso di fantasticare e di sognare anche cose più belle come l'essere la figlia del padrone con bei vestiti e anche i servi e soprattutto sognava di andare a scuola per diventare una maestra o una balia, e intanto nei momenti di pausa seguiva i compiti a casa di Beppino tanto che aveva in poco tempo imparato a leggere, perché era dotata anche di una buona intelligenza Ottavina la taccina.

La cosa non piaceva tanto al capoccio che brontolava seduto al posto riservato a lui sul focolare:

- *Le donne stanno bene a casa e i pantaloni[26] li devono portare gli uomini. La bonanima della mi'mamma non sapeva leggere e allevò dodici figlioli.*

Gina la nuora più giovane stava per dire che a ottobre avrebbe mandato la sua Maria alla scuola del Comune che avrebbe aperto vicino a casa, ma non ebbe il coraggio di aprir bocca e pensò:

- *Glielo dirò dopo la battitura e poi sarà bene parlarne prima con la suocera.*

Le nozze

[25] Le si erano formate le puppe.

[26] I pantaloni erano il segno del comando, proprio perché li portavano gli uomini.

- *Il fattore ha detto che manderà i muratori per tirar su un'altra stanza,* disse Nanni a tutti mentre desinavano, ma guardava dalla parte di Virgilio che era fidanzato da un anno e prima o poi si sarebbe sposato con Dina di Poggibonsi, *così si può avere più posto nella stalla e sopra ci viene un'altra camera.*

Il diretto interessato, tradendo un po' l'impazienza domandò:

- *Dove la farà costruire?*

- *A fianco della stalla dalla parte della loggia e al piano di sopra ci sarà la porta in fondo al corridoio. Sarà esposta a mezzogiorno e d'inverno non ci farà freddo.*

Certamente era ancora presto, ma il capoccio era previdente e ci pensava molto prima alle cose, non gli piaceva improvvisare e poi era contento che anche Virgilio si sposasse.

- *Un tempo,* pensò, *non tutti gli uomini potevano sposarsi e il padrone non gli dava il permesso, invece Virgilio non farà lo "zio pinzo"*[27]*. Ora il padrone gli costruisce anche la camera, forse sarà che Mussolini vuole parecchi "balilla". Intanto se si sposerà, Virgilio non pagherà più la tassa sugli scapoli!*

Intanto Dina, la fidanzata, stava finendo il corredo per riempire il baule.

Le nozze ci sarebbero state l'anno di poi, una cosa semplice, ma dignitosa come era stato fatto per gli altri figlioli: tutti coi vestiti delle feste fatti nuovi, un bel pranzo perché "non si fanno le nozze coi fichi secchi", una bella cerimonia in chiesa e un giro di nozze a Firenze e anche di più, perché la gente non doveva dire "Hanno fatto il giro del pagliaio!"

---

[27] Rimasto celibe o zittello.

Il camporaiolo

Rutilio era il camporaiolo[28], lavorava un pezzetto di terra a confine con il podere di Nanni, era un ettaro circa, un piccolo podere in miniatura: un doppione e altre quattro prode di viti, cinque ulivi, un pezzo a orto e il resto era a grano o granturco. Ci ricavava da vivere ma senza scialare. Viveva a pigione e lo aiutava la moglie e nei momenti delle faccende più importanti veniva anche il figliolo che lavorava in vetreria.

Beppino ogni tanto andava a trovarlo, gli piaceva il capanno di Rutilio, gli sembrava l'ideale dei capanni, quelli che cercava di costruire anche lui per farci i balocchi, ma non gli stavano ritti perché bastava un colpo di vento a farlo franare.

Il capanno del camporaiolo era stabile, parte in muratura e un'aggiunta coi pali infilati nel terreno, le pareti rivestite di canneggiole belle fitte non facevano entrare il caldo né il freddo e neppure il vento; la paglia del tetto era ben sistemata che non c'era mai passata una gocciola di pioggia; un bel solco tutto intorno non faceva entrare l'acqua che scorreva al suolo e un lucchetto chiudeva l'uscio di legno.

Dentro ci teneva gli arnesi, le ceste, il corbello, le patate, le reste delle cipolle e degli agli e anche i pomodori a gocciola. Inoltre ci aveva ricavato in un angolino un tavolino con due sgabelli per starci a mangiare lui e la moglie e anche un paglericcio per distendersi per un riposino.

All'esterno appoggiati al capanno c'erano i fastelli delle canne e i pali per le viti, la legna da portare un po' per giorno a casa per accendere il focolare, una panca sotto la pergola di uva salamanna per fumare in pace la pipa nei momenti in cui doveva soltanto sorvegliare le sue cose che maturavano nei campi.

-*Qui ci sono tutti i comodi, non mi manca nulla,* diceva e Beppino ci credeva, perché sarebbe piaciuto anche a lui avere un capanno tutto suo.

---

[28] Lavoratore di un pezzo di terra a mezzadria, senza casa sul fondo e soprattutto senza le bestie vaccine. Per i lavori più grossi chiamava il contadino vicino con le bestie e poi pagava con il lavoro delle sue braccia.

Il fieno

Con l'acqua delle abbondanti piogge di fine inverno e col sole di maggio, l'erba medica e il trifoglio erano cresciuti e fecero fieno.

- *Annata buona,* disse Cecco, *le mie bestie quest'inverno mangeranno da signore: più fieno che paglia nel segato!*

- *Se il sole ci secca l'erba e ci dà il tempo di rimetterlo in capanna,* rispose Nanni che era sempre un po' pessimista o come diceva lui: *Non dire quattro finché la noce non è nel sacco;* oppure: *Chi fa i conti senza l'oste li fa due volte.*

Le fienagioni invece andarono bene, due sulle piagge e tre nei campi a fieno in pianura, senza contare che molta erba veniva tagliata continuamente per darla alle bestie e ai coniglioli.

La segatura

- *E' piovuto abbastanza in aprile,* disse Nanni sfilandosi la pipa di bocca e continuò come era suo solito coi proverbi, *e d'aprile ogni goccia mille lire! E poi maggio è stato asciutto, perché maggio ortolano dimolta paglia e poco grano. Insomma quest'anno si dovrebbe avere un buon raccolto di grano.*

- *Alle piagge non è ancora giallo, ma non è più verde,* intervenne Cecco, *la prossima settimana bisogna incominciare.*

Il giorno dopo, Nanni infilò per terra l'incudine e cominciò a ribattere le falci rifinendo il lavoro con una passata con la pietra che teneva accanto nell'acqua del corno. E la settimana dopo incominciò la segatura[29], partirono tutti i grandi la mattina molto presto per sfruttare le ore fresche.

Attaccarono la piaggia dal basso e presa una fascia per uno cominciarono a salire lasciandosi dietro i covoni. Colazione alle sette seduti sui covoni messi in circolo e una breve sosta verso le undici quando Settima con un ragazzo portò il dottore[30].

---

[29] In antico le falci erano seghettate e non a taglio, e il termine segatura del grano era rimasto.

[30] Un rinfreschino con qualche cantuccino e un po' di vinsanto.

Per il desinare tornarono tutti a casa anche per fare un riposino distesi sul letto, ma alle quattro erano di nuovo sulla piaggia fino alle sette di sera quando arrivò la cena che fu consumata sempre seduti sui covoni in circolo.

E poi al lavoro fino a che il giorno lo permetteva, però l'ultimo atto era il rimettere assieme: tutti radunavano i covoni in certi punti formando un cerchio nel mezzo al quale Tonio faceva la barca.

La segatura durò un paio di settimane e tutto filò liscio come disse Cecco, mentre si arrotolava una sigaretta con la cartina tenendo la tabacchiera sulle ginocchia, seduto sotto la pergola d'uva salamanna sulla panca accanto all'uscio della stalla :

- *Quest'anno l'acqua non l'ha buttato giù e si fa più alla svelta e poi è piovuto quando tutto era abbarcato. Ora bisogna prepararsi alla carratura.*

I giorni seguenti furono dedicati dagli uomini a revisionare il carro: ungere le ruote, mettere il telaio e il forcaccio, riguardare la martinicca; si cercarono i forchicchi col manico lungo.

Il bifolco da giorni raccoglieva lo sterco delle vacche, ne aveva riempito un bel bigoncione e prima di incominciare la carratura, presero il bigoncione, ci buttarono anche un po' d'acqua e con le grenate di scopa verniciarono tutta l'aia per togliere la polvere.

Sembrava nuova e liscia, e Virgilio commentò:

- *Così non si perde neanche un chicco di grano, come se l'aia fosse a mattoni!*

Intanto le donne, che in questi giorni non avevano molto da fare, dopo aver tagliato e portata a casa l'erba per le bestie e per i coniglioli, dopo aver ripulito il maiale, governato i polli, fatto il bucato e il pane, tanto per rammentare alcune faccende, si sedevano sulle seggiole basse e rivestivano i fiaschi.

La carratura impiegò quasi una settimana e sull'aia campeggiò la grande mole della massa del grano da una parte e dall'altra le due masse piccole delle biade (nel mezzo sarebbe venuta la trebbiatrice).

Nelle ore di attesa della battitura gli uomini all'ombra sotto la loggia, pronosticavano le sacca, facevano il conto delle persone necessarie e proponevano le famiglie da interessare.

Nanni raccontava ancora come si batteva ai suoi tempi:

- Oggigiorno battere il grano è da signori con la macchina che fa ogni cosa, ma prima si batteva a banco un covone per volta sbattendolo sul pancone e le donne rifinivano con un bacchetto su un uscio messo su quattro bigonce rovesciate. Poi alla brescia[31] *della sera tardi o della mattina presto bisognava mondare lanciando le palate contro vento.*

- Si fa anche oggi, lo interruppe Tonio.

- Sì, però solo per avere qualche covone di paglia per abbruciacchiare il maiale quando s'ammazza, o per rivestire i porri, ma prima si batteva così tutto il raccolto.

La battitura

La trebbiatrice arrivò una mattina verso le sette, ma un'ora fu necessaria per piazzarla, livellarla, attaccare tutte le cinghie alle pulegge, posizionare il trattore e mettere il cinghione.

Nel frattempo nonno Nanni dette le disposizioni per i posti di lavoro: l'esperto faceva il cerchio più largo del pagliaio aiutato da altri scelti da lui, due donne sulla macchina a sciogliere i covoni col falcino e le altre sulla massa, i ragazzi a portare via le ceste di loppa, altri ai fastelli cioè a portare i fastelli di paglia dalla bocca della trebbia al pagliaio, due uomini robusti all'antenna[32], due capocci con lui alle sacca, posto di responsabilità, l'imboccatore era sempre uno della ditta della macchina.

Verso le otto la macchina incominciò a trebbiare e durò per tutta la mattina , ogni tanto una donna di casa aiutata da Maria o da Ottavina, lasciava la cucina e passava a rinfrescare i battitori con fiaschi di vino e d'acqua fresca presa dalla mezzina appena attinta al pozzo. Il desinare fu consumato piuttosto in fretta con

---

[31] Brezza.

[32] Un grosso palo piantato in terra e un altro fermato a T per portare la paglia sul pagliaio. L'antenna fu sostituita poi con il portapaglia. Però pochi anni prima non c'era neppure l'antenna e allora prendevano la scala e si passavano le forcate di paglia come una manetta.

tavole improvvisate mettendo usci sopra a bigonce rovesciate, poi le bianche tovaglie coprivano tutto.

Minestra di gallina e lesso, poi papero in umido. I paperi erano stati ingrassati proprio per questo perché venivano grossi e per sfamare quaranta persone ci voleva molta roba.

Dopo desinare si finì il resto della massa del grano che era rimasto, poi si passò a battere la vena e l'orzo e infine la piccola massa di grano di Rutilio il camporaiolo che aveva le terre a confine col podere di Nanni..

- *Ora si vedono i giovani robusti! Forza, sacco in spalla sennò non ci danno cena,* disse Nanni strizzando l'occhio al fattore che contava le sacca di grano battuto.

Così prima di chiuder la giornata gli uomini più giovani andarono alle sacca, mezze da caricare sui carri per portarle alla fattoria e mezze da portare in casa nel granaio.

Le sacca erano state tante, ammucchiate in castelline, ma quando mezze, la parte del padrone, partirono per la fattoria, sull'aia ne rimasero poche tenendo conto delle bocche da sfamare. Comunque il grano sarebbe stato sufficiente per vivere, ma non se ne poteva vendere punto.

A cena si mangiò pastasciutta e nana.

Il pane fatto in casa

Una volta la settimana facevano il pane con le antiche modalità che si ripetevano sempre uguali.

Settima la sera prese il mucchietto di pasta lievitata che aveva stazionato per una settimana in un angolo della madia e la ammorbidì con un po'd'acqua in un catino.

La mattina dopo di buon' ora le tre donne fecero il pane: Gina portò la farina dalle sacca nel granaio, Settima buttava acqua, la pasta del lievito e anche il ventino di lievito di birra che aveva fatto comprare da Beppino all'appalto, Cesira impastava il tutto nella madia.

Quando l'impasto fu al punto giusto Cesira incominciò a staccare i pani che Settima arrotondava e disponeva sulla tavola del pane; intanto Gina andò a accendere il forno e, mentre il pane lievitava, lo riscaldò ben bene con i frasconi, lo ripulì con lo sfruciandolo e chiuse la bocca del forno con la turatoia.

In casa facevano le ficattole[33] che mangiavano un po'tutti belle calde, giù nella stanza del forno arrivò la pasta per le schiacciate con i ciccioli[34] e appena uscirono dal forno tutti i componenti della famiglia scesero per prenderne un pezzo. Scesero anche le tavole del pane che Cesira portava sulle spalle e i pani furono infornati. A cottura avvenuta i pani uno ad uno come erano entrati, furono tirati fuori con la pala da Gina che li mise sulla tavola del pane a ghiacciare.

Settima e Cesira allora portarono i graticci di fichi per seccarli sfruttando l'ultimo calore del forno.

- *In agosto ci saranno i pomodori sui graticci, a settembre l'uva e a dicembre le ulive,* diceva Gina.

- *Ci saranno anche le schiacciate con l'uva fresca, con l'uva secca e a sale e olio,* pensò la piccola Maria che intanto mangiava quella coi ciccioli.

La conserva

I primi pomodori incominciavano a rosseggiare a maggio, si mangiavano in insalata, ma erano tutti maturi alla fine di luglio e ai primi d'agosto. Le due spose con la suocera e la taccina erano indaffarate in quei giorni, riempivano vari panieri di pomodori e cercavano di conservarli, nei modi più diversi, per la stagione invernale.

I pomodori a gocciola con tutta la pianta li attaccavano al soffitto, ma gli altri bisognava lavarli, dargli un colpo di forno e poi passarli al colino. I catini si riempivano di conserva molto liquida; parte di questa veniva bollita per levargli un po' d'acqua, poi messa nei fiaschi con una presa comprata all'appalto, un po' d'olio a chiudere il collo del fiasco, quindi un tutolo di granturco per tappo.

Le bucce di pomodoro rimaste nel colino andavano ai maiali, perché quelli mangiavano di tutto e poi i polli in quel tempo erano sparpagliati nei campi dove era stato segato il grano a cercare le spighe rimaste per terra.

---

[33] Pasta fritta in padella con il lardo.

[34] Resti dalla struggitura del grasso di maiale per fare il lardo.

Altra conserva invece la mettevano nei piatti che sparpagliavano al sole sui davanzali delle finestre, sul muretto dell'aia e sul carro fermo nelle piazze. La sera riponevano tutti i piatti in casa e la mattina dopo li rimettevano al sole fino a che la conserva era ridotta a cialde solide che Settima riponeva in barattoli smaltati di coccio.

La grandine

Quel giorno quasi tutti, come al solito, si erano distesi sul letto per il riposino dopo desinare, soltanto i ragazzi erano sotto la loggia a giocare a filone sull'usciolo del carro messo di traverso sulle sponde. Anche Settima riposava, ma seduta su una seggiola davanti al focolare spento.

All'improvviso un lampo accecante subito seguito da un tono secco svegliò tutti e impaurì i ragazzi. Fu il via a uno scroscio di pioggia che toglieva il respiro, faceva le gallore[35] sull'aia e colpiva i piccioni con l'ala alzata. Però l'acqua lasciò subito il posto alla grandine, prima a chicchi piccoli e fitti, poi a chicchi come ciliege e anche come noci.

Settima incominciò subito il rosario insieme alle nuore e alla figlia, un rosario in latino che non capivano, ma che credevano essere necessario per rivolgersi a Dio perché gli evitasse questa disgrazia. Nanni invece bestemmiava come un turco; non era irriverente, lui credeva in Dio, ed ora si rivolgeva a Lui con una litigata come faceva con il fattore e a volte con il padrone quando gli facevano cose che non condivideva; già litigava con Dio a suon di resie![36]

Forse per il rosario delle donne, forse per le parolacce di Nanni, la grandine cessò del tutto, dopo pochi attimi e i danni furono minimi anche perché la fociata[37] aveva colpito il boschetto e le piagge ormai ridotte a stoppie. Tutta la tempesta si risolse in una bella bussata di pioggia che rinfrescò l'aria e bagnò il terreno ormai risecchito dal solleone.

---

[35] Bolle.
[36] Bestemmie.
[37] Fascia di terreno in cui avviene un certo fenomeno.

La mamma dei poveri

- *L'estate è la mamma dei poveri,* diceva Nanni che di proverbi ne sapeva un sacco, uno e anche due per ogni occasione, *basta poco per vestirsi e si va anche scalzi e poi si raccoglie i frutti di un anno di lavoro.*

- *Sì, e come le formicole, si deve mettere da parte per l'inverno, perché chi di giorno mangia tutto la sera canta cucco, abbiamo capito capoccio, domani c'è da battere con il correggiato le fave, i fagioli, la saina*[38] *e i ceci,* disse Cecco con l'approvazione silenziosa degli altri.

Ottavina non osava parlare di cose grandi più di lei, ma le pensava, si sfogava a sognare a occhi aperti:

- *Quando sono andata a Empoli per operarmi della carne ricresciuta nel naso, dalla finestra dell'ospedale ho visto passare tanta gente, tutti con le scarpe lucide, bei vestiti nuovi, colorati, automobili e biciclette, e infondo si vedeva passare anche il treno con gente che andava a vedere il mondo. Ci sono altre cose oltre il mangiare!*

Ma fu richiamata alla realtà da Nanni che disse:

- *La settimana prossima si coglie il granturco, ci sarà da divertirsi sull'aia a scartocciare e poi passare le spighe dalla macchina per schiccolare. Dopo sarà compito dei ragazzi e di Ottavina stendere sull'aia il granturco tutte le mattine, assolcarlo coi piedi e ammonticarlo la sera e se minaccia di piovere.*

Già, l'estate era la mamma dei poveri e per il contadino era la stagione dei raccolti, ma anche dei lavori più faticosi.

I bachi

Settima si chiamava così perché i suoi genitori avevano avuto sei figlioli prima di lei e come settima nata aveva ereditato da

[38] Saggina.

una zia , settima anche lei, il dono di contraddire i bachi e le risipole con il segreto della formula da pronunciare.

Ormai la conoscevano in tutta la zona e capitava ogni tanto che mamme trafelate con un figliolo in collo svenuto e pallido come morto, apparissero in fondo alla viottola, urlando:

-*Settima! Settima, il mi'bambino ha 'bachi!*

La massaia non si scomponeva, manteneva la sua calma, faceva distendere il malato sul letto, poi prendeva un santino o la piccola pila dell'acqua santa che stava sul suo comodino o il crocifisso che era nella prima cassetta del cassettone e faceva strani segni sul malato pronunciando parole misteriose che solo lei sapeva e poteva insegnare soltanto ad un'altra persona settima. Il bambino si riaveva e il suo viso sbiancato come un cencio lavato si coloriva di nuovo.

Settima raccomandava poi alla mamma di dargli il pane arrostito con l'olio e l'aglio strusciato.

La dissenteria

Danilo stava male, febbre altissima e corpo sciolto, si pensò a un disturbo per qualcosa che aveva mangiato e gli aveva fatto male. Aveva già un anno e cresceva bene.

- *Sì, gli do sempre un po' di puppa, ma poi mangia di tutto, viene a tavola con noi,* diceva Gina. Forse fu l'acqua perché ebbero un disturbo di diarrea anche Maria, Angiolo, Beppino e pure Virgilio. Non si seppe mai la verità.

Tonio corse a chiamare il dottore il quale arrivò poco dopo con la sua "Balilla", visitò Danilo e poi disse che bisognava portarlo all'ospedale perché era dissenteria grave. Gina incominciò a piangere mettendo in una pezzola alcuni indumenti per il bambino e per sé, Settima si mise in ginocchio davanti all'immagine della Madonna che era in cucina e cominciò a pregare.

Tonio inforcò di nuovo la bicicletta e corse a chiamare la Pubblica Assistenza che portò via Danilo e la sua mamma percorrendo le piazze fra un'ala di persone, c'era tutta la famiglia, poi lentamente sparì in un nuvola di polvere nella viottola che portava alla strada maestra e dietro si diresse anche la "Balilla" del dottore.

Nessuno rivide più Danilo che morì in un ospedale di Siena, rividero solo la piccola bara bianca il giorno del funerale al quale parteciparono tutti i parenti e i vicini che Gaspero aveva avvisato casa per casa come si faceva in queste tristi occasioni.

-*Un altro angelo,* commentò il becchino quando vide la piccola bara bianca, *quest'anno ne ho bell'e sotterrati dodici!*

Il bucato

Raccolto e scartocciato il granturco e finito di cavare le bietole, le donne avevano un momento libero dai lavori in aiuto agli uomini nei campi in attesa del tempo della vendemmia.

- *Domani si fa il bucato,* disse Settima a Cesira e Gina.

La mattina dopo di buon ora incominciarono con il letto di Cesira: levarono la biancheria, misero nella coltrice altre piume di pollo e piccione che avevano messo da parte, vuotarono i due sacconi e li riempirono con sfoglie di granturco nuove.

Poi passarono ai letti delle due spose e qui disfecero le materasse di lana, per ribatterla e per lavare il guscio, lasciarono i materassi di vegetale per non dormire sulle reti, lo avrebbero disfatto e ribattuto la settimana dopo.

Restavano ancora i letti dei ragazzi e dei garzoni, decisero di disfare quello di Gaspero e Beppino, gli altri li avrebbero sistemati in un secondo tempo. Comunque cambiarono le lenzuola e federe a tutti, tanto che soltanto di biancheria si fece un bel monte per il bucato e a questo si aggiunsero altri indumenti bianchi.

Gina era già scesa nella stanza del bucato e aveva acceso il fornello bruciando gli stocchi secchi del granturco; misero i panni nella conca, coprirono col cenerone sorretto dalle stecche e lo riempirono di cenere che avevano messo da parte nei giorni precedenti, la mattina prima di accendere il focolare.

Quando dalla conca grande incominciò a uscire il ranno, in una conchina a parte, Cesira lavò i panni in colore con il sapone fatto in casa, mentre Settima ributtava il ranno nella conca grande e segnando sul muro con delle aste fatte col carbone, le volte che ripeteva l'operazione.

Gina invece andò al pozzo e cominciò a tirar su secchi d'acqua con la catena e la carrucola per riempire il pilone.

Quando arrivò il carretto carico di panni lavati, l'acqua era tiepida sotto il sole e il risciacquo fu piacevole. Poi di nuovo il carretto e la tesa fu fatta ai fili tirati dallo stile del pagliaio al mandorlo e poi sul verde della lupinella.

La frutta

- *In campagna non si patisce la fame,* soleva dire Nanni e nessuno lo contraddiceva, *un boccon di pane c'è sempre e il companatico anche, basta far due passi nel podere si trova sempre qualcosa da mangiarci un cantuccio di pane: si comincia coi baccelli, i carciofi, le pesche fior di maggio, le ciliege, i poponi, le pere zuccherine e cosce, i fichi, le noci, i cocomeri, l'uva lugliola prima e poi tutta quell'altra. .*

- *Però,* aggiungeva Settima che vedeva invadere il suo campo dal capoccio, *bisogna ricordare che l'inverno è lungo. Bisogna seccare i fichi e le ulive, preparare il sacco delle noci, riempire i barattoli di marmellata di ciliege, di more, di fichi, di pesche e di mele che quest'anno sembra ce ne siano parecchie, anche le cotogne.*

- *E quanto zucchero consumate?,* metteva saggiamente bocca Cecco che si atteggiava a futuro capoccio essendo il figliolo maggiore. Ma Gina andò in aiuto della suocera, non tanto per questo ma perché le marmellate piacevano ai suoi bambini:

- *Si potrebbe fare come due anni fa, ci si mette le polpe di barbabietole e metà zucchero e la marmellata viene buona lo stesso.*

E poi, se proprio si deve risparmiare sullo zucchero, vuol dire che quest'anno non si farà il croccante, anche se i ragazzi hanno bell'e schiacciato parecchi noccioli di pesca, di albicocca e qualche mandorla.

La vendemmia

Il raccolto dell'uva era stato abbondante anche l'anno passato, ma il vino era stato venduto quasi tutto e per consumo

di casa avevano lasciato soltanto una pipa[39]. Vero che Tonio aveva provveduto a strizzare poco un paio di gabbiate di vinaccia di nascosto al fattore e l'aveva messa nella botte di quarto con un po' d'acqua e aveva fatto un po' d' acquetta, ma l'anno era stato lungo.

Una sera a cena, ai primi di settembre, Tonio disse:

-*Col vino siamo agli sgoccioli, io direi di fare la chioccia. Domani sera, di notte, si coglie un po' d'uva nel doppione*[40] *del noce e un po' nella proda di mezzo nei Campi Bassi che c'è il trebbiano e il sangiovese più maturi.*

- *Sì, mi sembra il momento bono,* aggiunse Nanni, *il fattore è andato alla fiera del bestiame, ma quando ritorna non se ne deve accorgere, bisogna cogliere le ciocche qua e là a diradare.*

- *Domattina lavo la botticina in fondo alla cella*[41] *,* continuò Tonio, *così nessuno la sentirà crocchiare come una chioccia, quando bolle.*

E così fecero e dopo pochi giorni bevvero il vin novo, che proprio vino non era perché era allungato con l'acqua. Il fattore se ne accorse, ma non disse gran cose, capiva la situazione e poi gradì prenderne una damigianina per sé.

A parte la chioccia, ormai si avvicinava la vendemmia e tutti si misero a preparare gli arnesi e i locali. Tonio aiutato da Virgilio lavò i tini, gli altri uomini tirarono fuori e revisionarono i panieri (se gli uncini erano a posto), le bigonce (bagnatura e ribattitura dei cerchi), le scale (controllo degli scalini), i roncolini (da arrotare), il castello (da alzare e fornire di stoie che dovevano essere controllate e riparate).

-*S'incomincia dal piano, dove l'uva è più matura, prima si coglie il colorino e l'uva bianca per il vinsanto da mettere sulle stoie,* disse Nanni come ogni anno nella stessa occasione e Tonio anche lui ripeté come tutti gli anni la raccomandazione che tutti conoscevano bene:

- *State attenti a non macolare*[42] *il colorino e l'uva per il vinsanto, sennò marcisce.*

---

[39] Tipo di botte.
[40] Due prode ravvicinate con minor spazio del campo.
[41] Cantina scavata in un ciglione per avere una temperatura costante.
[42] Maculare, ammaccare.

Per la vendemmia c'era lavoro per tutti, vecchi e giovani e anche per i ragazzi meno Angiolo che aveva soltanto tre anni e stava con la sorella Maria di sette, la quale oltre a badare il fratellino coglieva le ciocche più basse.

Quando si cominciò a coglier tutto, i panieri si riempivano alla svelta e Virgilio che faceva le bigonce con il pigio non compariva a soddisfare ai richiami.

-*Virgilio un voto. Virgilio l'ho pieno. Virgilio portami un paniere.*

Se Virgilio tardava quello col paniere pieno non si fermava, o andava lui a vuotarlo in una bigoncia, oppure buttava le ciocche nel paniere del vendemmiatore più vicino.

Quando non pioveva era bello vendemmiare, ma quando i culi dei panieri diventavano pesi per la mota e le scale per cogliere l'uva alta affondavano nel terreno, la fatica era immane e poi le ruote del carro affondavano e bisognava caricare solo le bigonce senza le due tinelle.

Con un tempo o con un altro, bisognava vendemmiare perché tutti gli altri prodotti erano per campare, ma il vino era soprattutto per vendere e far fronte alle spese della famiglia che erano sempre tante.

- *Il vino sta nei chicchi!* gridava ogni tanto Nanni. E tutti capivano che voleva dire di raccattate i chicchi d'uva che cascavano in terra.

Virgilio alle bigonce per la sua forza di giovane ventiquattrenne e scapolo, ogni tanto urlava anche per darsi un tono di comando:

- *I pampani*[43] *non fanno mosto! Non posso levarli tutti io, sennò non comparisco.*

L'uva un po' ammostata arrivava alla tinaia dove bisognava prima passarla alla gramola e poi buttarla nel tino. Un tempo la facevano pestare ai ragazzi, ma con questa macchina i ragazzi erano impiegati a vendemmiare. Tutto il lavoro del trasporto e della sistemazione dell'uva nei tini era compito di Cecco il bifolco e Tonio il cantiniere.

---

[43] Pampini, foglie della vite.

Settima preparava il desinare e lo portava nei campi ai vendemmiatori, i quali interrompevano il lavoro, si lavavano le mani appiccicose per il mosto in una pozza del borro e poi seduti sulle bigonce messe per piano e in circolo mangiavano prendendo il cibo nel centro del cerchio, disteso su due tovaglioli. Settima mangiava dopo e intanto dava il suo contributo riempiendo un paio di panieri e, senza farsi vedere tanto, faceva una manciata di prenzoli[44] che portava a casa insieme ai ciottoli vuoti del desinare.

Nelle due settimane, tempo di solito necessario per finire la vendemmia, passava molta gente a prendere un paniere d'uva per fare un po' di vino per l'annata: il maniscalco che ferrava le bestie, il magnano che riparava secchi, l'accomodatore di conche, il fabbro, l'arrotino, il legnaiolo. Altre persone non passavano, ma l'uva gliela portavano a casa: al dottore, al fattore, alla balia[45]. Una ciocca da mangiare subito la davano al mendicante, all'operaio della fornace che fermava la bicicletta e alla ragazzetta figliola di un pigionale.

A buio rientravano a casa stracchi chiedendo:

-*Virgilio, oggi ci siamo arrivati a cento bigonce?*

- *Cinque di più!*

E tutti erano soddisfatti anche il capoccio, però non lo dava a vedere, forse per la stanchezza che ogni anno si faceva sentire di più.

Finita la vendemmia si riponevano gli arnesi e i recipienti, mentre i ragazzi si divertivano a passare e ripassare lungo le prode e i doppioni a fare il ribruscolo cercando i piccoli grappoli sfuggiti ai vendemmiatori, cosa più facile dopo qualche settimana quando i pampini arrossivano e cadevano, erano i chicchi più buoni perché i più maturi e zuccherini e anche perché erano gli ultimi.

---

[44] Due ciocche d'uva unite da un piccolo tratto di tralcio.

[45] Ostetrica.

La svinatura

Mentre era in corso la vendemmia Tonio aveva fatto scegliere un po' di bigonce d'uva bianca e le aveva buttate in un tino e il giorno dopo aveva tolto il mosto per fare il vin bianco in due pipe. Per il vino rosso si aspettò una decina di giorni di bollitura prima di svinare. Il vino passava dalla cannella del tino ai barili che venivano portati a spalle anche salendo sullo scaleo per vuotarli nelle botti di quarto.

Finita questa prima operazione si passò a levare la vinaccia dai tini e metterla negli strettoi per stringerla e levare tutto il vino possibile. Erano torchi a mano e la fatica non era poca, ma era un lavoro al coperto e non faceva caldo. Intanto con l'uva messa da parte, quella ben matura, Tonio aveva fatto una bigoncia di mosto che a boccali buttava nelle cole per fare la verdea. Un po' di vinaccia fu strizzata molto poco e messa da parte in una botte per farci il mezzone o acquetta con un po' d'acqua.

La svinatura era terminata, non restava che aspettare un po' di giorni per dare il colorino al vino e poi bisognava cambiarlo, travasandolo in altre botti.

Ognissanti e il giorno dei morti

Le belle nappe bianche e gialle dell'erba querce[46] spiccavano lungo la scepre[47] dell'orto, c'erano anche le rosse creste di gallo e i violacei malvoni, ma per il giorno dei morti si portavano ai cimiteri solo i crisantemi.

La sera della vigilia del giorno dei morti, Settima, come avevano fatto la sua mamma e la sua nonna, metteva in tavola una candela accesa, un tocco di pane e alcune noci.

- Stanotte tutti i morti di questa famiglia ritornano a casa a mangiare un boccon di pane con le noci.

---

[46] Crisantemo, tale nome perché la sua foglia somiglia a quella della quercia.
[47] Siepe.

I ragazzi tardavano a prender sonno quella sera, con gli occhi spalancati nel buio della camera vedevano fantasmi vagare per la casa e sentivano voci e rumori di noci schiacciate.

La festa, perché festa era, si faceva la Domenica dopo, perché non si doveva perdere un giorno di lavoro, faceva rimutare tutta la famiglia che andava al camposanto, la mattina a rimettere a posto le tombe e il pomeriggio a prender la benedizione e parecchio a chiacchiera, perché costituiva un'occasione di incontro di tutti i componenti la famiglia, i morti e i vivi, compresi i parenti che stavano di casa molto lontano e si vedevano nelle occasioni speciali, come quella o per la morte di qualcuno o le nozze di qualche altro.

I discorsi, dopo i convenevoli, erano sempre gli stessi:

- *Come sta la tu'mamma? Il bambino cresce? Quante sacca di grano avete avuto? Quanto vi grada il vino quest'anno? Avete incominciato a seminare?* E così via.

Il giorno dei morti Sestilio aveva il permesso di tornare al suo paese, preparava due mazzetti d'erba querce e si incamminava a piedi per andare a portarli sulle tombe dei suoi genitori.

La polenta

Quando l'aria si faceva fresca, quando si rimettevano le scarpe ai piedi e le rondini partivano, era il tempo di incominciare con la polenta.

Settima riempiva la caldaina con l'acqua, e quando questa era calda ci buttava lentamente pugnelli spolverizzati di farina gialla, mentre Cesira bordava. Quando la polenta si faceva soda Cesira metteva il tegolo appoggiato alla caldaina e la teneva ferma pigiandoci con un piede. Gina intanto andava a prendere la spianatoia e metteva i piatti e i bicchieri e sorvegliava il sugo di maiale che cuoceva nel tegame sul treppiede con sotto i carboni accesi.

Cesira rovesciò la polenta sulla spianatoia che era sulla tavola e chiamò i ragazzi:

-*Tocca a voi!*

I ragazzi armati di forchetta si misero a mangiare la polenta rimasta attaccata alla caldaina che, dicevano, era la più buona anche senza condimento, perché la più cotta.

Una parte della polenta ghiacciava e la mangiavano il giorno dopo arrostita sul treppiede con sopra un po' d'olio aspettando le salsicce e il rigatino che sarebbero venuti a Natale con l'ammazzatura del maiale.

La semina

Prima di tutto per semina si intendeva la semina del grano o comunque dei cereali quali la vena e l'orzo, perché erano i semi essenziali per la vita del contadino e dei suoi animali quali mezzo di lavoro. Si faceva a fine autunno dopo la vendemmia e impegnava soprattutto le vacche che dovevano rivoltare un bel po' di terra.

Era anche il periodo di Cecco che doveva approfittare del tempo buono quando la terra non era molle per lavorala e a volte l'autunno era piovoso.

- *Domani si butta grano alle piagge, lì la terra è più asciutta,* disse Nanni.

La mattina di buon'ora Cecco cominciò a coltrare la piaggia iniziando di fondo e salendo con le fette su verso l'alto a giropoggio. Ci vollero due giorni di lavoro con il coltro voltaorecchio per lavorare tutta la piaggia di fieno e quell'anno a grano; poi Nanni col grembiule pieno, tenuto con la sinistra, spargeva il seme con la destra con gesti uguali e calibrati seguendo le tracce che i ragazzi avevano segnalato con stocchi di granturco infilati nella terra.

Alla fine Cecco ripassò tutto col rastrello tirato dalle vacche e i ragazzi sopra a far da peso. Quando tutto fu terminato intervennero gli uomini a fare i solchi in diagonale per regimentare le acque, che dovevano scolare nelle fosse e poi nel borro, ma non sbrotare portando a valle la terra migliore, quella concimata che stava in superficie.

Così seminarono anche i campi di piano quelli che avevano dato bietole e granturco, però per questo si tirò fuori la seminatrice tirata dalle bestie, che aveva bisogno di stare in piano.

- *Anche quest'anno s'è seminato!* disse Cecco guardando le piagge dall'uscio della stalla, dopo che tutti gli uomini avevano fatto il segato. Nanni concluse coi suoi proverbi.

- *Sotto la neve pane, sotto l'acqua fame.*

- *Sarà meglio aspettare a far nevicare,* commentò Tonio, *c'è da cogliere le ulive e da potare le prode; e poi, visto che a voi garbano i proverbi "Se nevica prima di Natale, sette volte s'ha da rifare".*

La raccolta delle ulive

La raccolta delle ulive era più faticosa di quel che può sembrare, specialmente se tirava la tramontana. Prima di tutto bisognava stare ore e ore, giornate e giornate, anzi settimane e settimane su una scala a pioli a staccare le olive strusciando sui ramoscelli per farle cadere nel cestino legato in vita. Il freddo congelava e anchilosava le dita e i piedi dolevano anche se avevano gli zoccoli col sotto di legno che permetteva al piede di appoggiare su tutta la pianta.

E poi era noioso lo star chini a rompischiena per raccattare tutte quelle ulive che cadevano per terra.

- *L'olio sta nelle ulive!* ripeteva nonno Nanni mentre controllava se tutte le ulive erano state raccattate per terra.

Sì, era un lavoraccio, ma se il tempo era mite era più sopportabile.

Le ulive colte mezze mature e mezze verdi per avere un olio meno acido, venivano messe nelle balle , portate a casa e distese in terra o sulle stoie perché non ribollissero e funghissero; quando ce ne erano per un certo quantitativo si portavano al frantoio dove le ruote di pietra le frangevano e poi con lo strettoio si vedeva colare il bel liquido giallo che valeva come oro, non solo per insaporire i cibi, ma per vendere e prendere quei quattrini necessari alla famiglia.

Il lavoro della raccolta delle olive era per tutti, uomini e donne e anche ragazzi quando ritornavano dalla scuola. Il lavoro al frantoio era per gli uomini che dovevano pressare, caricare e scaricare dal carro le balle di ulive e i barili dell'olio.

Il lavoro del frantoio di solito era di notte, e le notti erano lunghe, per non perder tempo quando si doveva salire sugli ulivi nelle ore del giorno che erano poche. Si mangiava lì: da una parte si accendeva il fuoco, anche per scaldare l'ambiente, sui

carboni ardenti si arrostivano le fette di pane, si salavano, ci si strusciava l'aglio, e poi si condivano con l'olio nuovo.

- *La migliore fettunta è quella che si mangia qui con l'olio novo!* diceva Cecco, *però sopra non ci starebbe male anche una bella salsiccia arrostita!*

- *Quando si frangeranno le ultime ulive, avremo bell'e ammazzato il maiale e tu ci potrai mangiare anche la salsiccia,* lo consolò Tonio.

- *E magari tu ne porti due in più anche per me che non ammazzo il maiale,* concluse il frantoiano.

Uggiose giornate di pioggia

Quando capitavano quelle giornate piovose, con cielo grigio compatto che lasciava cadere una pioggia fina fina e continua, la vita nella casa di campagna si affievoliva, ma le attività c'erano anche per queste occasioni.

Settima tirò fuori dall'armadio la balla delle toppe, prese l'ago, il rocchetto di legno del refe e la scatola dei bottoni. Quindi cominciò a rammendare i vestiti specialmente quelli da lavoro e dei ragazzi.

Frugò nella balla e trovò una toppa che non contrastava troppo, da mettere nel culo dei calzoni di Nanni; riparò il sette nella giacchetta di Gaspero che si era fatto a cercare i funghi nel bosco; razzolò nella scatola dei bottoni per trovarne un paio simili per rimetterli al vestito di Maria; fece due pezze da piedi per gli zoccoli di Tonio.

Cesira coi ferri si mise a lavorare la lana cercando di finire la camiciola per Cecco perché dopo doveva fare i calzini a Beppino e le solette ai calzini di Virgilio; Gina frugò nel baule fra i rotoli del corredo alla ricerca di un pezzo di stoffa per fare un vestitino nuovo per la primavera a Ottavina che era cresciuta e non entrava più in quel vestituccio liso delle domeniche tanto che non andava più neanche alla messa, mentre per l'inverno aveva una cappa ancora passabile che copriva il sotto.

Tonio e Cecco lavorarono sotto la loggia con la sega, la pialla e la verrina per costruire scale e gabbie per i coniglioli, e soprattutto a fare le riparazioni usando avanzi di assi di legno e addirizzando vecchie bullette.

- *Metteteci la polvere di micio*[48] *nel barattolo delle bullette,* suggerì nonno Nanni che passava di lì.

Beppino e Maria la mattina erano andati a scuola e la sera fecero i compiti, il primo stando molto attento a non versare il boccetto dell'inchiostro, a non far le macchie asciugando subito lo scritto con la cartasuga[49] e riponendo poi penna e pennino nell'astuccio di legno a due piani. Maria non sapeva ancora scrivere, ma dovette riempire due pagine di fuscelli[50], però con il lapis.

Poi tutti e due si misero a fare i balocchi, Beppino con il carretto di pine, ma dovette smettere subito perché faceva troppo baccano e allora mandò la binda che gli aveva fatto Gaspero con un rocchetto vuoto del refe e un elasticino.

Maria andò presso la nonna e si mise a frugare nella balla delle toppe alla ricerca di un pezzetto di stoffa colorata da mettere come vestito alla sua bambola di cencio che Gina le aveva fatto l'inverno precedente.

La sera Sestilio disse:

- *Gaspero, Virgilio, gnamo si fa una partita a terzilia, visto che siamo in tre.*

Ottavina avrebbe voluto entrare nella combriccola di giovani e proporre di giocare a briscola in quattro, perché senza dare nell'occhio aveva osservato quando gli uomini giocavano a veglia e aveva imparato, ma non ebbe il coraggio: una donna che gioca a carte! Apriti cielo, Settima l'avrebbe cacciata di casa!

Allora prese alcuni rotolini di cartavelina colorata e si mise a fasciare il filo del lume a carburo ornandolo ogni due palmi di un bel fiocco di colore sempre diverso.

---

[48] Steatite finemente polverizzata usata come talco, per togliere le macchie d'unto dalle stoffe, per non far arrugginire oggetti di ferro e non far imporrare le stoffe e gli oggetti di gomma , a causa dell'umidità. Come pietra era usata dai sarti per marcare le stoffe da tagliare.

[49] Carta assorbente.

[50] Aste, quale esercizio preparatorio alla scrittura.

Il vinsanto

Ai primi di dicembre Tonio prese l'uva bianca che era stata scelta e messa sulle stuoie del castello a appassire, tolse i chicchi marci ispezionando ogni ciocca, poi la strizzò e ne ricavò un mosto veramente zuccherino.

Era il vinsanto, diciamo normale, un caratello da aggiungere agli altri a invecchiare per una decina d'anni, ben allineati in cantina. Il vinsanto era il prodotto di qualità dei contadini, poteva arrivare a 17 gradi. Poi Tonio volle fare anche un po' di vinsanto cotto.

- *Ne fo un caratellino più dolce per le donne e i ragazzi*, disse.

A veglia

In dicembre le giornate erano corte e le notti molto lunghe, allora dopo cena presso il focolare si riuniva tutta la famiglia o non proprio, perché i giovani andavano a veglia in altre case e altre persone venivano a veglia da questa nostra famiglia.

Quattro o cinque trovavano posto sulle panche e gli altri si sedevano sulle seggiole messe a semicerchio davanti al focolare. Si guardava la fiamma, i ragazzi facevano il granturco scoppiato e gli anelli di farina dolce, mentre i grandi parlavano.

Nanni raccontava di quando era sul Piave durante la guerra mondiale, ma tutti l'avevano sentita tante volte e i ragazzi ci si addormentavano.

Allora Gina e Cesira con la paletta scatizzavano il tronco che bruciava, riempivano di carboni ardenti i caldani, li velavano con un po' di cenere e andavano a mettere il calduccio con gli scaldaletti.

Fuori pioveva e non c'era la preoccupazione per i lavori nei campi da fare il giorno dopo, così si continuò a vegliare. Ad un certo punto il discorso cascò sulle paure e su quello che portava male o portava bene e sulle streghe e i malocchi.

Ne venivano fuori delle belle, era un argomento che appassionava tutti perché faceva provare delle emozioni forti.

Era più noioso stare a discutere dei pronostici dei raccolti, a parlare del tempo e a cicciolare sui vicini di podere.

Non si occupavano di politica, sapevano che c'erano i fascisti a comandare e basta.

-*Sono sempre gli stessi a comandare, sono i padroni, ci sono ora e c'erano al tempo dei miei nonni,* diceva Nanni, *noi siamo boni a lavorare per loro e ubbidire. Non siamo nati con la camicia.*

- *Ma i socialisti, dove sono andati a finire?* disse una volta Cecco. Nanni gli rispose:

- *Ssss! Stai zitto, se ti sentono siamo rovinati. Il mi' fratello Ovidio nel Venti stava coi socialisti che dicevano di difendere i poveri, i neri lo bastonarono e il padrone lo mandò via di podere e gli toccò tornare in mezzo ai boschi che quando veniva in paese non si sapeva se era un uomo o un cignale.*

- *Però non mi sembra giusto che decidano tutto i padroni,* insisté Cecco che come primogenito si poteva permettere di tener testa al capoccio, *per esempio loro vanno a scuola, poi allo scrittoio ci dicono che abbiamo tanti debiti, mi garberebbe saperci leggere.*

- *Io so un po' leggere e scrivere,* aggiunse Virgilio, *ho imparato quando andavo alla scuola serale, ma nei conti che fa il fattore, con tutti quei numeri, le colonne, il dare e l'avere, non ci capisco nulla come quando il priore parla in latino.*

- *Basta ragazzi, torniamo a parlare delle streghe e aspettiamo che cambi qualcosa, se cambierà,* sentenziò Nanni.

Ma nessuno parlò delle streghe, rimasero tutti in silenzio a riflettere, qualcosa, ma non sapevano cosa, stava maturando in loro. Alla spicciolata lasciarono il canto del fuoco e andarono a letto a dormire, ma anche a rimuginare su Ovidio il fratello di nonno Nanni che era stato bastonato e mandato via di podere perché stava con quelli che difendevano i poveri.

Il bosco

Nel podere avevano anche un piccolo bosco e in inverno quando le piante erano ferme, se ne stipava una piccola parte lasciando le piante grosse molto rade e tagliando tutto il resto: i quercioli per la catasta, i butti di castagno per i pali per reggere

le viti nelle prode e per costruire i corbelli, e poi tutta la legna raccolta in frasconi[51], e portata a casa per scaldare il forno il giorno del pane. Il bosco dava poco legname e non si poteva far la carbonaia e il carbone si faceva bruciando i pezzi più grossi buttando l'acqua sui carboni ardenti.

- *Guardate se ci sono i funghi,* diceva Cecco ai ragazzi, *invece di giocare con le gallore di quercia![52]*

I funghi non c'erano più, ormai i ragazzi e le donne, le quali in questa occasione si mettevano i calzoni da uomo, avevano razzolato dappertutto, però a volte nel vallino ci si trovavano i profumati cimballi e sotto i pini le ultime penneggiole, mentre i ceppatelli , i lardaioli bianchi e rossi, i pettinini e i giallerini erano già sott'olio nei barattoli [53].

Quando si doveva tagliare le piante, nel bosco o lungo il borro, per costruire una scala o uno scaleo, per fare il manico al forcone o alla vanga, per ricavarci una forca o un forchicchio, per scavarci il trogolo al maiale o per farci la scala del pollaio, per costruirci una panca o i ritti del castello o altro, nonno Nanni sfogliava ben bene il calendario per vedere se la luna era dura e sentenziava:

- *Se si taglia il legno a luna tenera poi intarla.*

L'ammazzatura del maiale

L'ammazzino arrivò molto presto, che era ancora barluzzo[54], aveva la sua sportina con gli arnesi, soprattutto una bella serie di lucidi e affilatissimi coltelli, ognuno per una specifica funzione.

Tutti gli uomini si diressero verso il porcile, agguantarono il maiale, bello grosso e robusto, ma anche molto grasso e impacciato; di forza lo trascinarono sull'aia fra le strida assordanti dell'animale che presagiva la sua triste sorte.

---

[51] Fascine di legna di bosco, usate soprattutto per scaldare il forno per cuocere il pane.

[52] Palline dure di un fungo della quercia.

[53] Penneggiola = agarico delizioso, ceppatello = porcino.

[54] Il momento che incomincia a schiarirsi leggermente a levante.

Lo distesero sul muricciolo e mentre lo tenevano fermo, l'ammazzino infilò un lungo coltello a punta nella gola grassa del maiale mentre Gina con il catino raccoglieva il sangue che fuoriusciva a fiotti caldi. Fra le lamentazioni sempre più fioche l'animale morì dissanguato: l'ammazzino guardò l'occhio e sentenziò che era morto, mentre Gina rimestava il sangue perché non si aggrumasse[55].

A questo punto portarono il maiale sull'aia e gli bruciarono le setole con fasci di paglia di grano battuto a mano, facendolo diventare tutto nero. Poi lo lavarono con acqua calda, gli fecero la barba, cioè gli tagliarono le setole rimaste con un coltello affilatissimo.

Quindi lo appesero a capo all'ingiù a una scala di legno a pioli appoggiata al muro della loggia e l'ammazzino iniziò a aprirgli la pancia: vennero fuori le budella, lo stomaco e il fegato. Cesira incominciò subito a pulire e sistemare le budella per insaccarci le salsicce e il buristo, per i salami e le mortadelle si compravano di bove dal macellaio.

Svuotato delle interiora, il maiale fu portato in casa e appeso a una trave dove rimase per un paio di giorni, e Cesira già cuoceva i migliacci di sangue con l'uva secca.

Due giorni dopo, la mattina di buon' ora, iniziò la lavorazione del maiale che durò fino a dopo cena con strascichi anche nei giorni a seguire. Divisero il maiale in due pezzi e mezzo per volta lo portarono sul tavolo di cucina, staccarono i prosciutti, le spalle, i rigatini, le gote, le sugne e le rostinciane.

- *Virgilio, un altro pezzo è pronto!*, gridava l'ammazzino e Virgilio portava i pezzi da salare su un tavolaccio retto da quattro bigonce capovolte, presso la parete dove passava la canna fumaria del forno.

A mezzogiorno si mangiò qualcosa in piedi, di solito le rostinciane arrostite alla brace, perché tutta la casa era piena di ciccia di maiale: sulla tavola monti di carne macinata per le salsicce, per la mortadella, per il salame; sulla madia tegami di strigolo e gli zampini: sull'acquaio le budella; al fuoco tegami di

[55] Coagulasse.

cotenne e parte della testa per fare la soprassata o capofreddo[56]; da una parte c'era il sangue e i grasselli pronti per il buristo.

Tutto un untumaio generale.

A sera i travicelli e le travi di cucina furono adornati di salami pendenti, luccicanti e grondanti gocce salate.

Cesira a fine giornata faceva il punto:

- *Resta ai prossimi giorni da struggere il lardo, da metterlo nei barattoli e nella vescica del maiale; poi nei tegami con i fegatelli da conservare fino all'estate.*

Ogni pezzo aveva la sua utilizzazione, si gettavano soltanto gli unghioli che bisognava sotterrare per non farli mangiare al cane. Era la carne per tutto l'anno.

La nevicata

La neve venne di notte, silenziosa, senza svegliare nessuno, e coprì tutto con circa venti centimetri di tappeto bianco. Quando il bifolco scese nella stalla vide un chiarore insolito oltre i vetri della finestra del segatoio[57] anche se erano contornati di ragnatele.

Cecco non svegliò nessuno, per il momento non c'era nulla da fare, dette le prime cestine di segato alle bestie, aprì con forza l'uscio della stalla e con la pala incominciò a fare un viottolo che gli permettesse di portare le carrettate di concio alla concimaia. Ci si divertiva anche a spalare la prima neve, gustando forse vecchi trastulli di quando era ragazzo.

All'improvviso dalle finestre che, prima una poi tutte, incominciarono ad aprirsi, sentì le più varie esclamazioni:

Settima: - *Gesù Maria, la neve !*

Nanni: - *Stamani hanno steso il bucato.*

Gaspero: - *Gnamo si va a fare le pallate!*

Tonio: - *Andiamo a aiutare Cecco a fare i viottoli per andare alla capanna, alla porcilaia, e agli stanzini dei coniglioli.*

Gina: - *E anche al pozzo per andare a prender l'acqua.*

Beppino: - *Oggi non vo a scuola!*

---

[56] Soppressata.

[57] Stanza dove si trinciavano i foraggi.

Sestilio garzone: - *Bene, per qualche giorno si riposa!*

Scesero tutti a provare la fresca ebbrezza di calpestare la neve con la scusa di liberare i vari passaggi, soltanto Ottavina la taccina restò a letto, non le importava un fico secco della neve. Nanni come al solito disse:

- *Sotto la neve pane, sotto..., ma insomma non c'è più rispetto per i vecchi!* La pallata di neve che Beppino aveva tirato a Maria aveva colpito in faccia nonno Nanni e gli aveva portato via la pipa ancora spenta.

Gaspero e lo zio Virgilio salirono in soffitta a cercare le tagliole, poi andarono nel podere, liberarono con la pala un pezzo di terreno facendo affiorare le erbe secche ancora con il seme attaccato, ci tesero le tagliole, ci lanciarono una manciata di panico e saggina che avevano messo in tasca e se ne tornarono a casa.

- *Quando gli uccellini avranno fame, domani al più tardi, verranno dove non c'è neve e noi faremo un bell'arrosto!,* diceva Virgilio al nipote.

La neve ci stette quasi una settimana e di uccellini ne presero una quindicina, molti di più di quando Tonio sparava ai passerotti in branco e ci faceva la "stiacciola" per non consumare troppe cartucce, che costavano care, anche se le ricaricava da sé.

Il Natale

Per i ragazzi il Ceppo[58] era atteso soprattutto per l'arrivo del ciuchino[59].

- *A te non ti porta nulla,* disse Gaspero alla cugina più piccola Maria, *perché non tu sei stata bona.*

- *E invece il ciuchino mi cacherà un monte di regali,* rispose piagnucolando la ragazzetta e rivolta a Gina, *vero mamma?*

- *Sì, quest'annata è stata buona, il ciuchino è grasso e porterà qualcosa a tutti, anche a chi ha fatto un po' il birbante,* concluse Gina con tono accomodante.

---

[58] Natale.

[59] I regali li portava il ciuchino e non Babbo Natale.

E la mattina di Natale i ragazzi si svegliarono presto e corsero in casa a vedere i regali sulla panca del focolare. Maria e Angiolo credevano ancora al ciuchino di Natale, mentre invece ormai sapevano la verità Gaspero e Beppino che erano più grandi, ma anche questi facendo finta di crederci, correvano a prendere i regali.

Si trattava di qualche arancia, una stringa di liquirizia, un mentone e qualche caramella, ma soprattutto era roba pratica, magari fatta in casa come un paio di calzini, una camiciola, a volte addirittura una scatola di matite "Giotto".

Era questa l'unica occasione per avere qualche regalo per i ragazzi che raggiungevano l'apice della felicità; sì, c'era anche la Befana con la calza, ma con la scusa del "cattivo" spesso c'era molto carbone e tuttalpiù una mela; infine c'era anche il giorno della prima Comunione, ma capitava una volta sola verso gli 11 o 12 anni, perché per la Cresima che si faceva intorno ai 6 o 7 anni, non c'era la festa e non c'erano i regali, ma solo una fascia alla testa dove il vescovo aveva fatto la croce e con tutti a dire:

- *T'hanno messo un chiodo in testa!*

A pranzo, quando si sedettero a tavola, Cecco vide un angolo di una busta sporgere da sotto il suo piatto, la prese e vide che era la letterina di Natale di Beppino. Come era usanza la passò al figliolo il quale in piedi aprì la busta, spiegò la letterina che aveva sulla parte alta della prima pagina una bella fiorettatura colorata e lesse a tutta la famiglia il contenuto che aveva scritto a scuola:

"Cari genitori,
in questo Santo giorno di Natale
che è nato Gesù Bambino,
io vi prometto di essere buono
ubbidiente e di studiare.
Io tanti auguri di salute e felicità.
Il vostro figliolo
Giuseppe"

Intanto Virgilio senza farsene accorgere guardava il piccolo calendarino profumato con le ragazze in succinti costumi che gli

aveva regalato il barbiere con la mancia delle feste, come ogni anno.

Vari mesi prima la massaia aveva portato due galletti a castrare, a levargli i fagioli e la cresta che poi cosse ai bambini a cena. I capponi come previsto erano in tiro belli grassi e grossi proprio per Natale e Settima li fece in umido, un rito che si compiva ogni anno. Questo era il rialzo[60] di Natale; per dolce c'era addirittura un panforte di Siena, ne toccò un piccolissimo spicchio per uno, ma lo gustarono veramente mentre Cecco diceva come ogni anno:

- *Con il foglio foderateci i libri di scuola.*

Nanni come tutti gli anni a fine pranzo disse il solito proverbio:

- *Natale con i tuoi e Pasqua con chi vuoi, ringraziamo il cielo di essere tutti qui,* e si prese il rimprovero di Settima, perché Gina si era alzata da tavola e era scappata in camera sua a piangere il suo bambino che non c'era più.

[60] Iniziativa per il festeggiamento di una ricorrenza o avvenimento importante.

Seconda parte:

Anni Sessanta

Personaggi principali

CECCO, anni 70.
CESIRA, sua moglie, anni 65.
GASPERO, figliolo di Cecco e Cesira, anni 42, muratore.
NELLA, moglie di Gaspero, anni 38, confezionista.
ANTONELLA, figliola di Gaspero e Nella, anni 16, parrucchiera.
MARCO, figliolo di Gaspero e Nella, anni 14, studente.
BEPPINO, figliolo di Cecco e Cesira, anni 40, calzaturiere.
RENATA, moglie di Beppino, anni 37, lavorante a domicilio.
GRAZIA, figliola di Beppino e Renata, scolara.

TONIO, fratello di Cecco, anni 60.
GINA, sua moglie anni 55.
ANGIOLO, figliolo di Tonio e Gina, anni 33, bottegaio.
LUCIA, moglie di Angiolo, anni 30, coadiuvante.
MASSIMO, figliolo di Angiolo e Lucia, anni 6, scolaro.

VIRGILIO, fratello di Cecco e Tonio, anni 54.
DINA, sua moglie, anni 50.
TULLIO, figliolo di Virgilio e Dina, anni 26, falegname.
SANDRA, moglie di Virgilio, anni 25, commessa.
SIMONA, figliola di Tullio e Sandra, anni 1.

Passa il tempo

Passarono trent'anni e ne successero di cose! Cerco di riassumerle in breve: fino al '35 fu il solito tran tran, ma in quell'anno Virgilio fu richiamato e mandato in Abissinia a conquistare un impero per l'Italia. Si era sposato da poco.

Ma il guaio più grande fu nel '40, perché andarono soldati anche Tonio e Sestilio. Fu un miracolo che tornassero a casa , specialmente Tonio che s'era dato alla macchia coi partigiani. Il marito di Consiglia non tornò, dissero che era disperso in Russia.

Durante il passaggio del fronte Nanni e Cecco scavarono nel ciglione del boschetto un rifugio insieme a altre famiglie vicine di podere e alcuni sfollati, per ripararsi dalle bombe e dalle cannonate.

All'inizio si rifugiavano nella cella, ma siccome aveva un'entrata- uscita sola, scavarono il rifugio che era a ferro di cavallo con due entrate e quindi due uscite nel caso che una bomba avesse ostruito un'uscita.

-*Sennò si fa la morte del topo!*, disse Nanni.

Nel mezzo del podere avevano ricoperto una parte di una fossa con travicelli, frasconi e terra, ricavandoci un paraschegge, questo per rifugiarsi se arrivavano le fortezze volanti all'improvviso, perché i lavori nei campi andavano avanti, dovevano andare avanti malgrado la guerra.

Gli sfollati dei paesi erano dappertutto: una famiglia nella capanna, una nella loggia, una nel segatoio, una in casa. I paesi erano mezzi distrutti e tanti si ricordarono di avere parenti contadini.

Erano passati molti soldati dopo l'8 settembre, avevano lasciato tanti vestiti e coperte militari per un paio di calzoni e una camicia in borghese. L'Italia era distrutta, ma si era anche svegliata, la gente, quella rimasta, capì cosa voleva dire libertà e democrazia, anche se i contadini si aspettavano di più, e forse non solo loro.

Si tornò a votare e molti lo fecero per la prima volta, votarono anche le donne. Ma la campagna era ancora la cenerentola della società, c'erano sempre gli stessi padroni e le novità non arrivavano in campagna e se arrivavano lo facevano

con notevole ritardo, in forma ridotta e magari quando ormai in città erano superate.

Ritorniamo alla nostra famiglia negli anni ‘60: Nanni e Settima erano morti, il garzone Sestilio era tornato in paese, aveva trovato lavoro in una vetreria, si era sposato e ogni tanto si faceva vedere.

Ottavina la taccina rinunciò a trovare un marito che fosse un buon partito e si mise a lavorare in una confezione, poi si mise in proprio e ora aveva una fabbrichetta con venti donne che cucivano per lei.

Gaspero, Beppino, Angiolo e Tullio si erano sposati e per casa c’erano anche cinque nipoti, cioè una famiglia di diciannove persone, un numero troppo alto, come alto era tutto il numero degli addetti all’agricoltura in Italia.

Qualcosa doveva succedere e qualcosa successe.

I vestiti

Gina all’appalto comprò due scatolette di “Superiride”, una nera e una turchina. A casa scaldò una caldaia d’acqua, ci mise i vestiti suoi e ci sciolse la scatolina nera, doveva portare il lutto alla sua mamma, la quale era morta la settimana prima al Ponte a Elsa.

Poi scaldò un’altra caldaia d’acqua, ci mise la scatolina turchina e le vecchie camicie, calzoni con toppe non sempre intonate e golfi un po’ stinti.

I vestiti venivano fuori con colori uniformi, come nuovi, o quasi.

Per qualche anno gli uomini andarono nei campi vestiti come soldati, erano le divise dei militari che dopo l’otto settembre erano scappati e chiedevano vestiti borghesi in cambio di quelli grigioverde.

Avevano lasciato anche vecchie coperte che in casa si usavano per mettere sulle tavole col pane a lievitare e sulle bestie molli che tornavano alla stalla.

Con le borracce e le posate di alluminio ci giocavano i ragazzi.

Alle scarpe delle domeniche non si misero più le bullette col capo tondo (i chiodi erano per le scarpe da lavoro), ma si

incominciò a farci fissare i salvatacchi dal calzolaio, perché le punte e i tacchi erano le parti maggiormente soggette a consumarsi.

I ragazzi grandi smisero i calzoni alla zuava e cominciarono a portare presto i pantaloni lunghi, mentre i più piccoli li portavano lunghi fino al ginocchio come quelli dei figlioli del padrone.

- *Sono veramente comode queste cravatte moderne col nodo già fatto e un elastico per fermarle al collo,* diceva Angiolo.

Una novità furono anche le camicie con i polsini e il colletto di ricambio, perché erano le parti che maggiormente si deterioravano, ma le tinte della stoffa non erano molto resistenti e i colletti ricambiati non erano del colore del resto della camicia. In una tasca dei vestiti nuovi mettevano anche alcuni bottoni di ricambio e una toppa della stessa stoffa per eventuali strappi da rammendare.

I giovani non portavano più il cappello, solo negli anziani rimase l'usanza.

Nonno Cecco brontolava:

- *Io non vo zucco!*[61] *Con queste modernità non so dove s'andrà a finire, ora anche le donne portano i pantaloni per andare a spasso*[62].

Le piazze

Le piazze iniziavano col vecchio noce, pianta che non stava mai nel podere, il perché si capisce dal vecchio detto

"*Ombra di noce e ombra di padrone, son du'ombre buggerone!",* cioè sotto il noce non cresceva niente. Lì, sulle piazze il noce dava ombra in estate e poi era facile raccattare le

[61] Senza cappello.

[62] Prima le donne non avevano pantaloni propri, indossavano quelli del marito solo per andare nel bosco a far funghi o legna e a raccogliere le olive se tirava la tramontana. Si diceva che solo nelle città le donne portavano i calzoni e erano donne di malaffare.

noci alla bacchiatura e anche i "bacocci"[63] nelle settimane precedenti.

Il cane, legato a una catena che scorreva su un filo teso dalla casa alla loggia, aveva un buon raggio d'azione per far la guardia abbaiando all'arrivo del forestiero e per divertirsi a rincorrere i polli, i piccioni, le faraone, i paperi, le nane e i luci.

Davanti alla stalla la sera stazionava il carro con l'erba da scaricare nel segatoio. Presso la cantina, a fine vendemmia, stavano ammonticate le bigonce ad asciugare prima di essere riposte.

-*Donne, ragazzi*, gridava nonno Cecco il sabato sera, *prendete le scope e pulite le piazze, domani è domenica.*

Qui sulle piazze si fermavano il treccone e il cenciaio, il maniscalco ferrava le bestie, il sole scaldava l'acqua nelle conche per darla a bere alle bestie o per lavare i panni, qui si facevano le fotografie per il matrimonio e per la prima Comunione, perché venivano bene al sole.

Le piazze erano sul davanti della casa e continuavano con l'aia formando un lungo piazzale dove i ragazzi giocavano al calcio segnando le porte con due mattoni e facendo il pallone con la carta del ballino del concime legata con uno spago, mentre Tonio gridava:

- *Le scarpe costan care!*

Ma sarebbe piaciuto anche a lui correre dietro quel vorgolo di carta sognando di essere Silvio Piola, magari dopo aver tolto le scarpe, per essere coerente con quello che aveva detto.

I prodotti del podere

Il podere dava alla famiglia ancora tutto il cibo di cui aveva bisogno, infatti anche durante la guerra in campagna un boccon di pane c'era per tutti, a meno che una famiglia lavorasse un

[63] I bacocci sono le noci prime a cadere perché hanno il mallo bacato e dentro hanno il gheriglio a volte sano e volte bacato: è quasi un divertimento vedere se si trovano le noci mangiabili, almeno in parte.

podere di quelli improduttivi in cui erano costretti in caso di disdetta oppure fosse colpita dal male[64].

Infatti anche i figli di Nanni continuarono questo modo di operare.

In autunno seminavano il grano, la vena[65], le fave, la lupinella, i piselli; in primavera seminavano il granturco, i fagioli, i ceci, le patate, l'erba medica, le barbabietole, la saggina; piantavano le cipolle, gli agli, i carciofi, il tabacco, i cocomeri, i poponi.

In estate e autunno ne raccoglievano i prodotti, naturalmente in aggiunta al grano, l'uva e le ulive che restavano i prodotti principali.

Da aggiungere naturalmente la frutta che maturava nell'estate e in autunno, secondo le qualità: ciliege, pesche, mele, pere, susine, noci, mandorle, albicocche, fichi, pomi; e anche tutti i tipi di ortaggi: peperoni, pomodori, cetrioli, cavoli, sedani, porri, melanzane, radici[66], zucche, carote, insalata, radicchio.

Nella loro dieta non abbondava la carne, solo quella del maiale, perché vendevano i polli, i piccioni i conigli, le nane, i luci e le gallinelle[67] per comprare i vestiti e le altre cose di cui non potevano fare a meno come le medicine.

A parte la carne di maiale, la domenica prendevano un po' di lesso alla macelleria e si cuoceva anche un coniglio o una nana se c'erano ospiti oppure se detti animali erano grulli[68] o restavano sotto le ruote del carro.

Tutto sommato avevano quanto bastava per sfamarsi, cosa non sempre facile per i braccianti i quali però stavano scomparendo perché impegnati nelle nascenti industrie dei paesi. Però piano piano le esigenze aumentarono, sia per i paesani che per i contadini, perché con i nuovi mezzi di trasporto e con la radio si allargarono i confini del loro mondo, i giovani per primi, videro e vollero. Non era sufficiente avere un

---

[64] Nel senso di malattie con ricoveri in ospedale e visite da specialisti.
[65] L'avena.
[66] Ravanelli.
[67] Nane = anatre, luci = tacchini, gallinelle = faraone.
[68] Non in perfetta salute

boccon di pane sicuro, occorreva ben altro, come vedremo nei prossimi capitoli.

Le macchine

La forza era sempre quella degli uomini e delle bestie, ma arrivarono alcune macchine che facilitarono il lavoro del contadino.

Sparì l'antenna per fare il pagliaio alla battitura sostituita dal portapaglia che con un nastro munito di denti portava la paglia direttamente dalla bocca della trebbia al pagliaio.

Arrivò la seminatrice tirata dalle vacche e il seme veniva sparso uniformemente sul terreno, però funzionava soltanto per i campi in pianura, non era possibile usarla sulle piagge.

Una macchina simile venne per segare il grano, bisognava fare le rotte[69] poi passava la falciatrice tirata dalle vacche e sebbene le persone dovessero passare a legare i covoni, portò lo sveltimento dell'operazione e minor fatica.

Un'altra macchina con la ruota e manovella azionata da una persona sgranava le spighe di granturco, c'era soltanto da togliere qualche chicco rimasto attaccato ai tutoli.

In cantina non si pestava più l'uva, ma si passava dalla gramola, una macchina azionata dall'uomo.

Per ultima arrivò la pressa che cacciò il portapaglia, attaccata alla bocca della trebbia pressava la paglia in balle squadrate che venivano ammonticate in masse come una costruzione e sopra un po'di paglia a far da tetto a due spioventi.

Questo nuovo metodo per serbare la paglia presentò qualche problema collaterale: le balle andavano a prenderle con la carretta del concio e le portavano nella stalla o per far la lettiera o per mescolare con l'erba e il fieno per preparare il segato da dare a mangiare alle bestie; siccome le balle erano legate col fil di ferro a volte finiva che andava nel trinciaforaggi e ridotto a pezzetti era mangiato dalle bestie. Per il contadino fu un incubo:

---

[69] Striscia mietuta a mano al margine del campo per permettere di entrare con la falciatrice e le vacche a fare la prima strusciata.

- *La vacca non sta bene, forse ha un ferro in corpo! Ho contato i rumini, ne ha fatti appena trentasei*[70] , diceva Cecco.

Altre macchine invece andavano in pensione come il vecchio telaio al quale generazioni precedenti avevano intessuto coperte, ormai si compravano coperte già pronte e poi quel grosso meccanismo di legno occupava una stanza e la famiglia era numerosa. Insieme al telaio finirono sotto la loggia anche l'arcolaio e l'aspo.

Il 60%

Da secoli i mezzadri avevano diviso i prodotti al 50% e poi anche le spese e le entrate della stalla, ma ora con la caduta del fascismo e le rivendicazioni dei rossi, si era ottenuto di dividere al 60% e per qualche tempo andò così. Poi con il lodo De Gasperi si scese al 53% e nelle campagne ci furono proteste, scioperi, manifestazioni alla fattoria con i carri, l'intervento della forza dell'ordine. I giovani erano i più accaniti, i vecchi, anche se la cosa era giusta anche per loro, erano più prudenti. Una volta sull'aia il padrone diceva a Cecco:

- *Ma Cecco ti sembra giusto tutto questo chiasso, prima andavamo d'accordo...*

- *Sa, signor padrone, questi giovani sono più esigenti.*

- *Ma la legge dice che si deve dividere al 53%, e bisogna rispettare la legge, sennò è anarchia. Se viene la legge che dice diversamente allora applicherò la nuova legge.*

Cecco con calma si tolse la pipa di bocca, come faceva Nanni suo padre e disse:

- *Ma le leggi le fate voi!*

[70] Le vacche essendo ruminanti mangiano velocemente e poi ritirano in bocca il cibo e lo masticano per inghiottirlo di nuove nel secondo stomaco; il cibo deve essere masticato almeno una quarantina di volte se l'animale si sente bene.

Il mettitutto[71]

Andarono Gaspero e Angiolo con il carro a prendere il mettitutto da Sandrone il falegname. Quando arrivò sulle piazze tutti corsero a vederlo. Gli uomini lo scaricarono e lo portarono in casa[72] e lo misero dove era la vetrina e l'attaccaciottoli che erano stati tolti e messi sotto la loggia, perché nessuno ebbe il coraggio di buttarli via o di bruciarli.

Era pulito ma Nella e Renata facevano a gara a strusciarlo con uno straccio candido. Dopo i commenti sulla bellezza e la pulizia, Dina aiutata da Nella e Renata incominciò a metterci le pentole, le teglie, i tegami, i bicchieri, i piatti, i fiaschi, i barattoli, l'ampolla, le saliere e così via.

- *Ma è proprio vero che ci si mette tutto, c'è chi lo chiama riponitutto,* diceva Sandra, ma Marco la prendeva in giro:

- *Attente donne, Nonno Cecco ci ripone anche le vacche, nonno Tonio ci porta le sue botti, i barili e le damigiane, e zio Angiolo ci lega il maiale!*

Tutti ci ridevano, ma le facce erano pronte al facile riso perché tutti erano soddisfatti di questo tocco di modernità che era entrato in casa, soltanto nonna Cesira non parlò e tutti capivano il suo dramma, non la chiamarono in causa e rispettarono i suoi ricordi rimasti sulla vecchia vetrina che era andata via dalla casa.

Il mettitutto era tutto verniciato di bianco e marrone e con questi colori a smalto furono verniciati per igiene e dar luce alle stanze la tavola, la panca, la parte in legno delle seggiole, la madia e anche gli usci. Tutto fu smaltato di bianco e con le rifiniture in marrone.

- *Sembra una casa da signori* , disse Grazia mentre mangiavano sulla tavola rinnovata in una casa tutta lucida.

Tonio, palpando la tavola, aggiunse serio:

---

[71] Alcuni lo chiamavano il *riponitutto* e anche il *tutto*.

[72] Chiamavano "casa" la cucina con il focolare, la stanza principale col fuoco, in antico nei censimenti per indicare le famiglie dicevano "fuochi" e per indicare le persone "bocche". Sarà la casa anche con la cucina economica.

-I contadini più ricchi prima avevano la tavola col marmo; era bella e non mettevano neppure la tovaglia, però era ghiaccia. Mi piace di più il legno.

- *Bisognava,* disse Cesira*, anche stare attenti a posarci le robe perché si poteva rompere il marmo, e anche i bicchieri bisognava posarli piano piano sennò si rompevano loro.*

- *Anche le case di paese hanno la tavola col marmo,* si intromise Angiolo, *ma sono tavole più piccine perché le famiglie sono più piccine.*

Gina era pensierosa, non disse niente, ma dentro di sé rimuginava tanti ricordi: il vetro rotto della vetrina per un piatto lanciato in atto di rabbia da Tonio mentre grandinava, le macchie d'unto sull'uscio della camera di Cesira per i pezzi del maiale messi sotto sale, la porta del granaio ricoperta dai giornali incollati quando medicavano il grano, l'attaccarami che cascò su un piede di Beppino... Già, ora i vecchi mobili erano stati portati via e la vernice voleva coprire tutto quello che era rimasto.

I ciottoli

Altra novità in cucina fu il cambio dei ciottoli: furono tolti tutte le pentole, i tegami, le teglie, le tazze, i ramaioli, che erano smaltati. Alcuni erano rossi di fuori e cinerini di dentro, erano i più robusti perché più massicci e avevano sul culo la marca Sansone e si vedeva Sansone che con una pentola demoliva una colonna del tempio.

Altri ciottoli erano di color turchino ed erano più fini e pertanto costavano meno. Tutti quanti col tempo con le cadute e gli urti inevitabili, presentavano molte scortecciature che apparivano come macchie scure e si diceva che facessero male i piccoli frammenti che si staccavano dalla invetriatura.

I ciottoli smaltati avevano sostituito, qualche decennio prima, i vecchi ciottoli di coccio che erano più fragili e se si rompevano non si potevano accomodare come le conche.

Gli ultimi recipienti da cucina con le loro scortecciature furono usati per dar da mangiare ai polli e ai cani o per piantarci i gerani, così come era successo a suo tempo ai ciottoli di terracotta.

Arrivarono tutti i ciottoli in alluminio, belli leggeri e con i manici di materia sintetica per non bruciarsi quando li prendevano. E' vero che dopo un po' si affittivano per le cadute e gli urti, riempiendosi di gobbe, ma non avevano scortecciature.

Anche le vecchie forchette, cucchiai e coltelli di ottone furono venduti al robivecchie e arrivarono quelli cromati belli lucidi, che assomigliavano quasi alle stoviglie d'alpacca e d'argento che usava il padrone per le feste.

L'arrivo della luce elettrica

I poderi di poggio della fattoria erano rimasti vuoti, nessuno ci tornava: i campi si riempirono di sterpi, le viti non potate si inselvatichivano e i ragazzi ci andavano a rompere i vetri delle finestre con la fionda. Il padrone allora portò la luce alle case dei piani e finalmente si misero in soffitta il lume a carburo, le bugie, le candele e i lumi a olio.

- *Che invenzione,* diceva Cesira*, clic e s'accende la luce!*

- *Se tornassero i nostri vecchi, non ci crederebbero, e direbbero che è una stregoneria. Ma chissà quanto si va a spendere, bisognerà stare attenti a non tener le lampadine troppo accese***,** raccomandava Gina, mentre Antonella faceva la saccente:

- *Ovvia, quanto la fate lunga, o che non avete mai visto la luce elettrica, vu avete visto proprio poco. Poi non vi preoccupate di spendere, perché con questi bruci*[73] *di lampadine, non si move neanche il contatore!*

Poi ognuno cercò di usare questa nuova forza per il lavoro che faceva, infatti Angiolo che come il suo babbo si occupava della cantina propose:

- *Si potrebbe comprare la pompa elettrica per il vino e poi si può mettere anche lo strettoio*[74] *a luce.*

Gaspero fu superiore, anche troppo, facendo storcere il naso a Cecco e non solo a Cecco:

---

[73] Brucio per bruco, è quello che in certi periodi emana una luce fioca e fredda come una lucciola, anche se maggiore e continua.
[74] Torchio.

- *Certi contadini hanno messo il motore per fare il segato, però penso che non serva, perché bisognerà comprare il trattore e smetterla con le bestie che mangiano anche quando non lavorano, invece il trattore consuma solo quando si adopra e poi vuoi mettere la forza e la velocità...*

Gaspero interruppe il discorso e nessuno lo riprese, non perché gli altri fossero contrari, ma perché sapevano che la cosa era scontata, e che intanto però ci si doveva godere la luce.

Un filo ciondoloni nel mezzo alla stanza un piattino smaltato e una piccola lampada che non faceva molta luce perché era da poche candele, ma bastava girare il pomello dell'interruttore e la luce in un attimo per quei fili esterni arrivava alla lampada! Niente fiammiferi, lampade a carburo o a olio che puzzavano anche se meno dei lumi a petrolio. E poi, da letto, pigiavano la peretta e si accendeva o si spengeva la luce.

La cucina economica

Anche il vecchio focolare, che però in famiglia chiamavano focarile, andò in pensione e fu smantellato, cappa compresa. Occupava troppo spazio nella casa, cioè nella cucina e doveva far posto ai primi elettrodomestici.

Il primo fu la bianca smaltata cucina economica con i suoi sportellini, i cerchi di ghisa che la coprivano, il fuoco imbrigliato all'interno, la vaschetta dell'acqua calda e il tubo per il fumo che saliva al soffitto. Il tutto in meno di un metro quadro.

A Cecco non piacque, ma non si mise a fare il retrogrado e l'antiprogressista, a lui piaceva vedere il fuoco, scatizzare il ciocco che bruciava, sentire il calore dei carboni accesi che Cesira tirava con la paletta quasi ai suoi piedi per metterci il treppiede e sopra la teglia con la frittata.

Cesira: - *Ma ora dove metto a asciugare i panni quando fuori piove?*

Nella: - *Bisogna mettere dei ferri al tubo della cucina economica che si alzano per tendere qualcosa a asciugare; bisogna farceli portare.*

Tonio: *Però il focolare...*

Non terminò il suo punto di vista perché fu sopraffatto dai giovani che incominciarono a decantare i vantaggi di questa nuova cucina, ma tutti, magari senza accorgersene, avvertivano il vuoto nella casa, come se fosse morto uno, uno vecchio vecchissimo che era ugualmente della famiglia e dispiaceva perderlo.

Sì, il focolare era uno di casa e quando faceva freddo tutti gli si stringevano intorno a prenderne il calore. Un vuoto anche fisico che però fu riempito dal frigorifero, dalla radio e in seguito anche dal televisione.

Anche l'acquaio in pietra fu tolto e fu sostituito da uno moderno tutto bianco.

La vecchia pietra fu messa nel gallinaio per far bere le galline, non fecero più il sapone con le cotenne messe da parte, non avevano più bisogno delle mezzine visto che c'era una cannella che dava l'acqua in casa senza dover andare a attingerla al pozzo. Sopra ci misero la piattaia, sempre di formica, togliendo le due vecchie mensole a muro.

Poco alla volta le cose cambiavano nella casa e nel podere, e non si era che al principio.

Il tabacco

Provarono anche a piantare il tabacco per veder di guadagnare di più, ci provarono per qualche anno, ma ormai bisognava ricorrere a colture che richiedessero meno manodopera e il tabacco era esigente al riguardo.

Ararono due campi nel piano, ci passarono col rastrello per rendere la terra senza zolle, poi con un rastrello con uncini a distanza di un metro l'uno dall'altro rigarono i campi per lungo e per largo rendendoli quadrettati.

A questo punto Tonio andò a prendere le piantine dalla stufa della tabaccaia che furono messe a dimora.

Il tabacco crebbe e mise grandi foglie, siccome era tabacco da sigari, i famosi sigari toscani, le piante furono scapate all'altezza di un metro perché non si sfogassero in altezza ma nelle foglie che dovevano essere larghe al massimo.

Un anno piantarono invece il tabacco da sigarette e quelle piante crescevano liberamente facendo molte foglie ma piccole, tanto poi sarebbero state trinciate.

C'era molto controllo, veniva un incaricato che contava le piante ed era un'operazione facile: larghezza per lunghezza, ma procedeva anche per linee trasversali contando il numero delle foglie di varie piante e poi faceva un calcolo approssimativo con la media delle foglie e il numero delle piante.

Se alcune foglie nel piano più basso erano piccole o rotte o sporche di terra, venivano tolte e alla presenza dello stesso incaricato venivano sotterrate.

Quando le foglie, partendo al basso, dal verde cupo tendevano al giallo, venivano colte, contate, caricate sul carro e portate alla tabaccaia.

Via via restavano i gambi delle piante con meno foglie e poi semplici bastoni. In quell'operazione le mani diventavano macchiate e solo il tempo poteva cancellare.

- *Se ci fosse stato nonno Nanni,* commentava Tonio, *qualche foglia l'avrebbe presa, perché insieme al tabacco nella pipa ci metteva anche la scorza di vite e di vitalba.*

La scuola

Il Comune costruì le scuole in campagna, perché migliorassero le condizioni dei contadini e perché non lasciassero la terra. Anche per Massimo e Grazia ci fu la scuola elementare a due passi da casa, mentre Marco e Antonella per andare alle superiori dovevano alzarsi presto, percorrere quattro chilometri in bicicletta prendere il treno e andare a Empoli.

Antonella aveva frequentato la Scuola Media perché negli intenti dei genitori sarebbe stata una maestrina intelligente e sensibile, mentre per Marco era intervenuto babbo Gaspero che lo vedeva bene all'Avviamento a imparare un mestiere, per avere insomma un pezzo di foglio di specializzazione per trovare un buon lavoro sicuro.

Marco volle andare alla Scuola Media:

-*L'Avviamento è una scuola di serie B, ha detto il mio maestro, non ci si fa una cultura, né s'impara un mestiere; è una scuola per ragazzi meno intelligenti.*

Quest'ultima considerazione fece cambiare idea a Gaspero:

- *Ha ragione il maestro, e dopo le Medie andrai alle superiori, se non perderai la voglia di studiare.*

Antonella andava al liceo classico.

Cecco*: - Una contadina, una donna, che va per i treni !*

Cesira*: - E poi non va a studiare per maestra! Era uno studio più adatto a una donna!*

Cecco*: - Quando ha finito il liceo non ha neanche un pezzo di carta di un diploma.*

Cesira: - *E poi che va all'università? Se era un maschio...ma una ragazza!*

I nonni a volte restano indietro o si preoccupano troppo, ma anche i genitori non erano tanto tranquilli, ma ormai i tempi erano cambiati e i giovani davano del tu anche ai nonni!

Antonella era molto brava, anche intelligente, ma soprattutto volitiva, voleva dimostrare che una donna vale quanto un uomo, si sentiva sotto esame, ma stava calma e rispettava i genitori e i nonni, capiva le loro mentalità legate ad altri tempi.

- *Vedi nonna,* diceva, *non si adopera più la penna col pennino e il calamaio per scrivere. Ricordi quante macchie che la cartasuga*[75] *non asciugava e le volte che rovesciavo il boccetto sulla tavola e sul pavimento? Ora c'è la penna biro che si usa come un lapis.*

Cambiano i tempi e secondo me anche in meglio. Vedi allora era ritenuto giusto in quel modo, ma oggi nonno Nanni e nonna Settima che andavano al paese lui avanti e lei dietro cinque passi perché donna, farebbero ridere.

Cesira ascoltava ma non capiva: ricordava quando nonno Nanni era contrario a mandare le bambine a scuola e lei aveva sostenuto la cognata Gina che volle mandare la sua Maria alla scuola elementare, ma ora si esagerava, una ragazza di sedici anni che va ancora a scuola e va da sola per i treni in una città..., ma non disse nulla se non:

- *Ti ho preparato la crostata con la marmellata di mele, prendine una bella fetta, con lo studio ti devi tener su.*

---

[75] Carta assorbente per asciugare l'inchiostro fresco della scrittura.

I ragazzi

I ragazzi andavano a scuola, ma dovevano dare il loro contributo, perché in un podere c'era sempre qualche mansione per tutti, a seconda della stagione. I ragazzi facevano la loro parte così come nessuno andava in pensione, perché anche per gli anziani c'era sempre qualche lavoro adatto a loro.

I ragazzi dovevano fare la guardia al granturco e altri semi distesi sull'aia a asciugare, tenendo lontane le galline e i piccioni, dovevano sorvegliare l'uva matura specialmente sulla proda lungo la strada maestra, badavano i cocomeri, le susine e le ciliege mature; portavano da bere ai grandi impegnati nei campi e anche dovevano portare ombrelli e giacche quando iniziava a piovere; dopo la semina dovevano scacciare gli animali che andavano a raspare alla ricerca dei semi.

Marco mentre studiava dava anche le cestine di segato alle bestie e Antonella sorvegliava la pentola di fagioli che cuocevano sul fornello.

Con le belle giornate da maggio a ottobre, capitava spesso che venissero i ragazzi dei poderi vicini e anche i figlioli del fattore e a volte anche quelli del padrone della fattoria; allora ruzzavano[76] a rimpiattino, che piaceva a tutti, e poi era facile trovare un nascondiglio: sotto la loggia, nel pollaio, dietro la massa delle legna, sul carro, dietro il tronco del noce, sulla fetta del pagliaio, sotto i fastelli di canne appoggiati alla capanna, chiotti chiotti nella fossa o sdraiati nell'erba alta.

E che gioia quando l'ultimo riusciva a urlare:

- *Bomba libera tutti!*

Solo il ragazzo, che così doveva restare a fare il cane, non rideva, ma non era triste.

La radio

Avevano la galena per sentire quello che accadeva nel mondo, in città lontane, a volte mai sentite rammentare e anche

[76] Giocavano.

in altre nazioni chissà quanto distanti. L'idea era stata di Tullio, un ragazzo intelligente che era stato a scuola e aveva fatto anche l'Avviamento: con poco aveva comprato il piccolo apparecchio con un pezzetto di galena e le cuffie, poi aveva provveduto a fare la presa aerea col filanciano[77] delle viti, lo aveva fatto girare alle travi del soffitto e poi anche di fuori per ricevere meglio. Consigliato dal rivenditore Tullio riuscì anche a mettere delle derivazioni in altre due camere con altre due cuffie.

Anche Cesira a volte ci sentiva la messa la domenica mattina, perché

- *Ho una gamba un po' barulla*[78] *e non posso andare alla chiesa, e il priore ha detto che vale lo stesso, anche se ha detto che se vo in chiesa è meglio.*

Ma un giorno Cecco, Tonio e Virgilio, i tre fratelli, furono visti sul muro dell'aia parlottare e il giorno dopo andarono tutti e tre al mercato, cosa assai rara. Quando tornarono avevano comprato la radio!

L'effetto sui giovani non fu quello che credevano, non ci furono grandi esclamazioni di meraviglia e i tre fratelli ci rimasero male. Sandra la sposa più giovane se ne accorse e la sera prima di cena trovò i tre fratelli nella stalla piuttosto silenziosi e cercò di spiegare il fatto.

- *Dovete capire, ormai anche la radio è sorpassata, i giovani vanno al cinema e al bar a vedere la televisione, oppure a ballare alla casa del popolo o al campo sportivo a vedere la partita.*

-*Ma dove si andrà a finire di questo passo?* disse Tonio fra i cenni di assenso di Cecco e Virgilio.

- *Non lo so neppure io e ho una certa paura, però vedo che tutto sta cambiando e anch'io come gli altri sono attratta dal paese, dai soldi che si guadagnano e dalle cose che si possono comprare. Tullio ve ne parlerà, ma noi abbiamo pensato di tornare in paese, io ho già trovato il lavoro come commessa in un negozio di abbigliamento, una bottega di vestiti già cuciti e*

---

[77] Filo di ferro che usavano per le prode di viti.
[78] Poco sicura.

Tullio lo prendono in una fabbrica di mobili da ingresso. Ma ve ne parlerà Tullio.

I tre anziani non avevano capito tutto (abbigliamento, mobili da ingresso!) ma che i giovani cominciavano a scappare dalla campagna sì lo avevano capito e lo avevano sentito da tempo e sapevano che ci voleva ben altro che la radio per trattenerli.

La famiglia si divide

E quello a cui aveva accennato Sandra, si avverò più presto di quanto gli interessati credessero e di quanto gli anziani temessero.

Furono proprio i più giovani ad andarsene, Tullio trovò lavoro in un mobilificio che costruiva ingressi e Sandra andò commessa in un negozio di abbigliamento.

- *Da noi,* diceva all'incredula suocera, *ci sono i vestiti già cuciti, sono finite le botteghe che vendono le pezze di stoffa in rotoli e poi i sarti che prendono le misure e cuciono i vestiti.*

- *Ma se uno è più alto o più grasso?,* domandava Dina.

- *Mica sono tutti uguali gli abiti, ci sono di tutte le misure, oggi con le macchine ne preparano tanti in poco tempo, così uno viene lì, sceglie il modello, il colore e poi si prova quello della sua misura, lo compra e a casa se lo mette. C'è addirittura chi si lascia quello nuovo e si fa incartare quello vecchio!*

Sandra e Tullio tornarono di casa in paese in un appartamento preso in affitto, la camera ce l'avevano, comprarono la cucina con il frigorifero e la cucina elettrica, l'ingresso lo ebbero dalla ditta dove lavorava Tullio a prezzo ribassato. Il salotto venne dopo, un bel tavolo con le sedie imbottite, il buffet, il controbuffet con uno specchio molto grande, belli lucidi a poliestere.

Virgilio e Dina accettarono, col tempo, questa separazione, però non finivano mai di preoccuparsi.

- *Ma come fate a pagare tutti questi soldi, io sono come il mi'babbo bonanima, non mi garbano i debiti,* diceva Virgilio. Ma Tullio lo rassicurava:

- *Oggi si paga tutto a rate, un tanto al mese per uno o due anni. Arriva l'avviso della tratta o della cambiale, si va in*

banca e si paga, perché si mette la scadenza alla fine del mese quando ci danno la paga. Fanno tutti così.

- *Tratta, cambiale, pagherò, scadenza, banca, paga, rate, quante parole nuove, io son rimasto un po' indietro*, borbottava scuotendo la testa Virgilio. Dina invece aveva altre preoccupazioni:

- *Vedo che tu ingrossi, come farai quando nascerà il bambino? Chi te lo guarderà?*

- *Sì*, diceva Sandra, *sarà un problema, ma per alcuni mesi ho il permesso pagato, poi posso stare ancora a casa senza paga, ma non perdo il posto. Quando tornerò al lavoro lascerò il bambino a una vicina di casa e a tre anni andrà all'asilo.*

Il lavoro in paese

Gli altri restarono nella ancor patriarcale famiglia, ma non era la stessa cosa: il podere non produceva poi tanto da soddisfare le esigenze della famiglia che erano notevolmente aumentate, allora Gaspero incominciò nei momenti di minor lavoro nei campi a andare a fare il manovale edile, sua moglie Nella lavorava in una confezioni di abiti da lavoro, Beppino era magazziniere in un calzaturificio mentre Renata incominciò a lavorare a domicilio intrecciando striscioline di cuoio per fare sandali.

- *Ma ti riesce fare la sarta, visto che sapevi a malapena far l'orlo a una pezzola ?,* chiedevano a Nella, la quale non si offendeva per la presa in giro e seria spiegava:

- *Io so mandare la macchina, e devo fare un certo lavoro sempre uguale per giorni, per esempio ora fo l'orlo a una camicetta. Ogni operaia fa una parte del lavoro e poi passa il pezzo a un'altra e l'ultima ogni dieci minuti ripiega una camicetta e la mette nella scatola.*

A veglia non stavano più davanti al focolare a raccontare delle streghe e delle paure, ma tutti davano una mano a Renata a fare le treccine per i sandali.

La scenetta sembrava riportare la famiglia ai vecchi tempi, ma non durò molto perché a Beppino fu proposto dal padrone di tornare di casa in una appartamento sopra la fabbrica.

- *Così mi farai la guardia di notte e nei giorni festivi. Se senti qualcosa o vedi dei ladri di pellame o di scarpe, non devi fare altro che telefonare ai carabinieri, ci pensano loro. Sai io qui ho un capitale di tanti milioni e se rubano devo chiudere e mandare sul lastrico trenta persone.*

- *La casa è grande, sono quattro stanze più il cucinotto, il bagno e il ripostiglio, dovrò pagare molto di affitto,* chiese Beppino.

- *No, non devi pagare nulla, anzi tu avrai un aumento sulla paga perché in un certo senso tu lavori anche di notte.*

Come potevano non cogliere questa occasione che gli si presentava? Cecco e Cesira non furono molto contenti, ma vollero prima possibile andare a vedere il quartiere di Beppino e Renata perché non riuscivano a immaginarselo dalle descrizioni che il figliolo e la nuora facevano:

- *Mattonelle lucide in terra in tutte le stanze; mattonelle nelle pareti del cucinotto e della stanza da bagno; bagno col lavandino, la vasca e il bidè tutti con la cannella dell'acqua calda e dell'acqua ghiaccia; il riscaldamento col termosifone in tutte le stanze e anche nell'ingresso; infine gli avvolgibili alle finestre.*

Ora erano soltanto undici in famiglia, una casa che sembrava vuota in confronto a quando erano diciannove!

Angiolo e Lucia misero una bottega nella zona nuova del paese, ci avevano costruito tanto, palazzoni grandi con tanti appartamenti di gente che lavorava nei calzaturifici, all'edilizia, nelle confezioni, nelle fabbriche di mobili, allora c'era da poter lavorare con un negozio di frutta e verdura.

E poi se ne intendevano di questa roba, anzi andavano anche a comprarla presso i contadini per poi rivenderla e Angiolo addirittura nel giorno di chiusura del mercoledì coltivava un pezzetto d'orto nel podere.

Quando c'era meno lavoro di vendita a bottega, Angiolo lasciava Renata al banco e andava a bagnare i pomodori e a cogliere i fagiolini, però soprattutto, compresa la domenica, aiutava i vecchi nei lavori dei campi.

Normalmente Angiolo apriva la mattina presto la bottega di frutta e verdura, perché alcune donne facevano la spesa prima di andare in fabbrica; Lucia lo aiutava soprattutto nelle ore di punta e il Sabato.

Angiolo e Lucia ci si trovavano bene in quel posto di lavoro al coperto; a volte, quando erano belle giornate di sole, rimpiangevano il podere, ma non certamente quando pioveva e gelava.

Non c'era ciccia senz'osso neppure nel commercio, a bottega bisognava stare attenti agli acquisti, perché se la merce rimaneva lì, avvizziva e marciva e bisognava buttarla via, allora addio guadagno!

Cominciarono a tenere anche le scatolette di conserva, pelati, piselli ecc, quelli duravano mesi e mesi. Anche i detersivi davano un buon margine di guadagno.

-*Certo che soldi ne vediamo di più*, diceva Angiolo, *ma che fatica mandare avanti bottega e podere, ora si regge perché siamo giovani, ma in vecchiaia bisognerà decidersi: o l'uno o l'altra.*

Tullio lavorava in una fabbrica di mobili, non era come nella bottega artigiana di una volta, lavorava ad una sega: gli davano un lavoro che doveva ripetere sempre uguale per giorni, sempre lo stesso.

Si provò anche nel reparto verniciatura, ma dovette lasciare perché era allergico al poliestere.

Lo passarono al montaggio e lì ci trovò più soddisfazione perché vedeva nascere i mobili: armadi, tinelli, mobili da ingresso, cassettoni eccetera.

Gaspero incominciò facendo il manovale, bordava la calcina che coi mattoni portava al muratore, il quale voleva sempre tutto pronto accanto a lui e brontolava se la calcina era dura oppure liquida.

Gaspero all'inizio non si trovò bene, ma era un ottimo osservatore e in poco tempo incominciò a adoperare la mestola, la livella e il filo a piombo: in un primo tempo faceva il muro a cassetta, poi anche i muri ma non gli spigoli e infine anche quelli e addirittura i solai con i travetti.

Gli piaceva quando la casa si alzava, si trovava in alto e vedeva più mondo, però erano altre case, non il bel panorama dalle piagge del podere.

Quando le case erano terminate, Gaspero le invidiava, così lustre nei pavimenti, con le pareti lisce, senza travi e travicelli e con i fili incassati nei muri, una casa come sarebbe piaciuta a lui e prima o poi se la sarebbe costruita.

Ora guadagnava di più ma i soldi non bastavano mai. A volte pensava:

- *Ci vogliono più soldi perché sono aumentate le esigenze, oppure sono aumentate le esigenze perché ci sono più soldi?*

Non sapeva darsi una risposta.

- *Si fa così perché tutti fanno così. Siamo come una foglia nel borro in piena, va avanti velocemente, ma non sa dove andrà a finire. D'altronde non può neanche fermarsi!*

-*Gaspero la calcina,* urlava il muratore, *che t'incanti?*

Gaspero smetteva di filosofeggiare, riempiva la paiolina di calcina, se la metteva sulle spalle e saliva sul ponte:

- *Arrivo!*

Il benessere

Il lavoro dei giovani fatto fuori nelle fabbriche e al negozio, portò molti soldi, molti tenendo conto del passato, e per rendersene conto bastava guardare i vestiti di tutti i componenti la famiglia i quali accampavano la scusa che dovevano andare in paese.

Si concedevano pure piccoli lussi come la barba con le lamette, le sigarette comprate a pacchetti, le domeniche al mare in estate e al cinema e alla partita di calcio in inverno; i ragazzi collezionavano le figurine "Panini" dei giocatori e dei corridori ciclisti, se le scambiavano e ci giocavano a palle e santi.

Di questi soldi non ne risentì il podere, si coltivava qualcosa quasi per rispetto della madre terra più che per guadagno, ci si limitava alle viti e agli ulivi e poco più. Sulle piagge si rinvecchiavano i fieni.

La casa invece si riempì di oggetti che neppure la più fervida fantasia avrebbe previsto.

Arrivò la televisione in bianco e nero, con un solo programma che iniziava alle sette di sera, ma che trepidazione per "Lascia o raddoppia?". I giovani andavano a vederla al bar, ma poiché la gente era sempre di più e poi non andava al cinematografo per seguire Mike Bongiorno, successe che al cinema misero un televisore per far vedere la popolare trasmissione e dopo proiettavano il film.

Il Comune aveva portato, lungo la via maestra, il tubo dell'acquedotto e allora ci si allacciarono e l'acqua arrivò in casa con una cannella nella stalla e sull'acquaio! Via le mezzine e i viaggi al pozzo a tirar su il secchio con la catena e la carrucola.

Comprarono anche il frigorifero e dissero:

- *Ma come si faceva senza?*

I ragazzi comprarono il giradischi e i dischi naturalmente e insieme alla TV tolsero la calma in casa.

Per rigovernare e per lavare i panni non si usò più la liscivia, la rena e il ranno, compravano i detersivi in polvere nelle scatole e liquidi nelle boccette di plastica, ci pulivano tutto.

Ora tutti si comportavano come i signori, parlavano senza o quasi il dialetto, si lavavano i denti, usavano la forchetta a sinistra e il coltello a destra, però nonno Cecco mangiava spesso con le mani e faceva notare il suo attaccamento al passato col detto:

- *Finché durano queste due dita, la forchetta sta pulita.*

12 alla Sisal[79]

Angiolo un giorno fece 12 alla Sisal. Non ci spendeva molto, riempiva due colonne soltanto ed era preso in giro dagli amici , perché sulla schedina dei pronostici dava sempre la Juventus perdente.

- *Se la Juve vince,* diceva, *sono contento perché sono tifoso bianconero, se invece perde sono contento perché ho indovinato il risultato sulla schedina.*

Sì, fece 12 e prese poco più di 800.000 lire, quanto guadagnava in sei mesi di lavoro a bottega, e forse di più.

La stagione era già fresca per una cena sull'aia, si era d'ottobre, ma Angiolo l'organizzò lo stesso. Gaspero e Tullio ci portarono le tavole e le panche, le donne prepararono i cibi e Beppino ci portò la luce con un lungo filo che partiva dalla stalla.

[79] Madre del Totocalcio, si premiavano gli undici e i dodici.

Gli anziani non entrarono nel clima e stettero a guardare, ma all'ora di cena furono fra i primi insieme ai ragazzi a sedersi a tavola presagendo una buona mangiata. I ragazzi invece erano eccitati da una cena in un ambiente diverso.

- *Guadagni facili, troppo facili !* commentò Tonio.

Gina: - *Intanto si fa festa, poi sarà quel che sarà!*

Lucia: - *E sabato prossimo io e Angiolo si chiude bottega un'ora prima, ci si veste per bene e si va a sentire Claudio Villa all'Alhambra !*

Cecco, piuttosto assente, non pensò né ai tempi di quando si tirava la cinghia, né ai guadagni facili, pensò soltanto ai suoi dolori di vita che lo facevano tribolare; quando si alzò gli scappò un'imprecazione e Cesira che gli sedeva accanto disse:

- *La vecchiaia viene con 19 mancamenti....*

Cecco terminò il proverbio:

- *....e con la gocciola al naso fanno 20.*

Poi continuò il discorso parlando rivolto a Cesira, o forse solo a se stesso sfoderando, senza volere, un ragionamento proprio della saggezza contadina:

-*Chi muore giovane, muore una sola volta e tutto insieme. Chi invecchia muore un po' per volta: perde i denti, i capelli, la memoria, le forze, l'agilità e gli arrivano i dolori di vita e un po' dappertutto; la pelle si fa grinzosa e a volte perde il cervello oppure le gambe non lo portano più. Insomma piano piano si prepara a morire.*

Nessuno stava ad ascoltare tanta filosofia, allora Cecco dette una pedata alla malinconia e cominciò a far pubblicità al vinsanto che si mesceva nel bicchiere.

La stanza da bagno

Ora che c'era l'acqua in casa, venne la voglia di fare anche la stanza da bagno. La ricavarono prendendo una parte del granaio lasciando lo spazio rimanente per la camerina di Antonella.

Anche loro come nelle case di paese, piastrellarono il pavimento e le pareti fino a mezzo, la dotarono della vasca, del lavandino, del water e del bidè.

- *E' così pulita e lustra, questa latrina,* disse Tonio, *che non viene da verso di farci i nostri bisogni!*

- *Ma stai zitto,* lo riprese scherzosamente la nuora Lucia, *è la stanza da bagno, non la latrina!*

Gina aggiunse:

- *Piuttosto stai attento a pisciare dentro la tazza e non schizzare dappertutto!*

I giovani facevano il bagno tutti i sabati o domeniche, anche Gaspero, il quale faceva il muratore e era sempre sporco di calcina, incominciò a lavarsi più spesso.

Per un po' di tempo, quando veniva un parente o un conoscente, era la prima cosa che facevano vedere:

-*Qui c'è la stanza da bagno,* aprivano la porta e magari c'era Cecco sul water, il quale non si ricordava mai di chiudere la porta dal dentro.

Le biciclette, la Lambretta e la Vespa

Ormai in casa c'erano quattro biciclette che erano tenute nella stanza accanto alla stalla, attaccate a un gancio al soffitto per la ruota davanti, ma Gaspero e Angiolo, uno perché faceva il muratore e ora aveva il lavoro qui e ora là, a volte vicino e a volte molto lontano, il secondo perché diceva che doveva anche portare la spesa a casa della gente, un giorno dissero che avevano intenzione di comprare un motore.

Le biciclette erano munite di portabagagli o di dietro oppure davanti per metterci la spesa, a volte aveva tutti e due i portabagagli.

Nessuno parlò del mosquito da applicare alla bicicletta, ma il primo propendeva per la Vespa e il secondo per la Lambretta, però tutti e due erano d'accordo per la dotazione del parabrezza, per quando pioveva.

Certi giovanotti di paese che amavano la velocità comprarono le motociclette da 125 e 250 cc. come la MV che nelle corse vinceva quasi tutti i titoli mondiali, la Laverda, la Gilera e la Guzzi.

Le mogli non dissero niente, ma dal sorriso che traspariva sulle loro bocche, si capiva che pensavano alle girate attaccate al loro uomo con i capelli al vento.

- *Il lavoro c'è, e poi si pagano a rate!*

- *E te Beppino?* chiese babbo Cecco.

- *Reggetevi, ma io ho messo a prezzo una cinquecento usata, ma in buone condizioni.*

E a questo punto il sorriso di Renata fu smagliante.

I due scooter nuovi fiammanti arrivarono il mese dopo e arrivò anche la cinquecento e Beppino aveva fatto appena in tempo a prendere la patente.

Cecco a questo punto avrebbe voluto raccontare la storia del contadino che ai tempi del suo nonno, era stato mandato via di podere perché aveva comprato la bicicletta senza il permesso del padrone, ma non lo fece, perché sapeva bene che tutti gli avrebbero detto:

- *Si sa, si sa, tu ce l'hai raccontata cento volte; codesto successe nell'uno quando non c'era nessuno, oggi è un altro mondo!*

Con il diffondersi dei mezzi di trasporto a motore, la gente cominciò a muoversi più spesso e alla vecchia casa di campagna, la domenica specialmente arrivavano i parenti, anche quelli che abitavano lontano, se non altro per far vedere la motocicletta nuova o addirittura la Seicento usata.

Passavano anche il cenciaio, il pellaio e il treccone, ma non avevano più il barroccio tirato dal cavallo, si erano motorizzati con furgoncini, mentre il sensale aveva una vecchia Millecento Fiat.

I barrocciai erano rimasti in pochi, perché arrivarono i camionisti, i quali caricavano molta più merce e erano veloci nelle consegne.

L'accomodatore di conche mise su un motorino con un capiente portabagagli sul dietro per portare gli arnesi e ancora girava casa per casa a riparare conche, conchine e catini.

Lo stesso fece il ferratore[80], mentre invece il dottore aveva ancora la vecchia Balilla e il pievano, restio alle innovazioni,

---

[80] Maniscalco.

tirava fuori la sua cavallina un po' bolsa, l'attaccava al calesse e piano piano scendeva al paese.

La fuga dalla terra

La terra che aveva dato da mangiare da sempre in quegli anni venne abbandonata con quel fenomeno che è stato definito "fuga dalla terra", e si "fugge" sempre da qualcosa di brutto. Non tutti fuggirono, ma restarono in pochi. Perché?

L'agricoltura aveva troppi addetti e bisognava costruire fabbriche; il prodotto e quindi il guadagno non era sicuro, ma dipendente dalla stagione; per il mezzadro poi il guadagno era misero; il lavoro in agricoltura era all'aperto , al freddo e al caldo, mentre in fabbrica era al coperto; le industrie erano nel paese e la vita sociale non era ristretta come in campagna; essere contadino significava essere rozzo, zotico, arretrato, tanto che le ragazze non volevano sposare un contadino.

La maggior parte della terra era di fattorie e di piccoli padroni, ed era lavorata da mezzadri che in quegli anni chiedevano "La terra a chi la lavora". Forse se ne fossero stati padroni sarebbero rimasti? Non tutti certamente, perché l'agricoltura dava di che sfamarsi, ma non il resto che le esigenze nuove imponevano, perché erano troppi gli addetti.

Nella valle i Comuni costruirono le piccole scuole nelle frazioni per trattenere i contadini nelle campagne, ma ci voleva ben altro, perché qualche edificio scolastico nuovo non vide mai gli scolari o soltanto per poco tempo.

Non tutti fuggirono dalle campagne, qualcuno ci rimase e comprò la terra che aveva prezzi bassi; questo è il caso della nostra famiglia.

Contadino col poder di suo

I figlioli di Cecco e Tonio con le rispettive donne, per non parlar dei nipoti, erano tutti presi dal lavoro in paese nelle fabbriche e nelle botteghe, dalla vita nei locali di divertimento, nelle scuole e così via, sembrava che volessero rinnegare la terra

che li aveva sfamati fino al quel punto, che aveva dato il pane alle generazioni precedenti, ma non era proprio così.

Infatti i giovani erano costretti a lasciare la terra per una vita con più soddisfazioni, ma non la odiavano e a modo loro vollero anche tenere un piede su due staffe.

Una domenica, il giorno in cui si ritrovavano tutti per i lavori dei campi , perché i due vecchi non ce la facevano a comparire a tutti i bisogni, Gaspero uscì fuori con questo discorso, apparentemente buttato là, tanto per dir qualcosa:

- *Si dice che il padrone vende qualche podere, perché ha bisogno di quattrini e poi ha paura che gli rimangano tutti vuoti.*

Gli fece eco Angiolo:

- *L'ho sentito dire anch'io. Ma a che proposito tu dici questo.*

- *Abbiamo da parte un po' di soldi, i vecchi perché sono dei grandi risparmiatori e noi perché si guadagna benino e...la terra dà da mangiare ancora a tutti. Perché non si compra questo podere, visto che il padrone non chiede poi tanto?*

Tutti approvarono, i giovani perché lo consideravano sempre un rifugio se le cose fossero cambiate in peggio e i due anziani fratelli, sebbene facessero alcune obiezioni di prudenza, e tirassero in campo " il passo più lungo della gamba", dentro di loro sentivano tutti e due una voce che urlava: "Avete lavorato un vita dando mezzo prodotto al padrone, ora quello che farete crescere sarà solo per la vostra famiglia, non siete più mezzadri, ma contadini col podere di suo". L' urlo non uscì a nessuno di due, ma una strana luce apparve sui loro volti bruciati dal sole e rigati dal sudore.

Cecco e Tonio sapevano di essere all'antica, di non essere aggiornati, ed erano pronti a diventare moderni quanto si voleva, ma non volevano andare in paese o in città. Non perché ne avessero paura, ma volevano stare in campagna, ci si trovavano bene, volevano veder crescere le piante, maturare i frutti, volare gli uccelli.

L'acquisto del podere era una vecchia aspirazione, ma fu anche la conferma della permanenza nel podere.

- *Andate pure a guadagnare di più, venite a darci una mano quando ce ne sarà bisogno anche per arrotondare le vostre paghe se volete fare grosse spese come comprare la casa in paese, noi saremo qui a aspettarvi, fissati con l'agricoltura.*

Il padrone

Il padrone si faceva vedere poco, non aveva molti contatti con i mezzadri, stava in fattoria e molto tempo a Firenze. Veniva in campagna per andare a caccia al tempo della vendemmia, quando tornava dalla montagna dove ogni anno andava in villeggiatura con la Signora padrona e i padroncini.

Chi invece si faceva vedere spesso era il fattore o, per lui, il sottofattore e il terzomo. Si diceva che il padrone non si occupava della fattoria e che piano piano aveva finito tutto e per pagare i debiti era stato costretto a vendere tutti i poderi.

-*Certo la crisi dell'agricoltura non si può negare,* commentava Tonio, *però chissà come avrà fatto il fattore a metter su quella grossa fabbrica di mobili!*

E Cecco:

-*Fammi fattore un anno e se non son ricco è per mio danno! Altro che crisi dell'agricoltura, anche il terzomo ci s'è fatta la casa!*

Tonio:

- *Il padrone mi fa quasi pena, eppure ha anche studiato, ma crede sempre di essere agli anni prima della guerra, non si accorge che le cose sono cambiate.*

Ora il padrone non c'era più, non solo erano finite le regalie del prosciutto, dei capponi, delle uova ecc., ma non dovevano più dargli la metà dei prodotti.

Sebbene il mondo si aprisse a ben diverse prospettive, Cecco e Cesira, Tonio e Gina solevano ripetere che con la terra un boccon di pane con un po' di companatico ci sarebbe sempre stato, specialmente ora che erano *contadini col poder di suo,* o come si usava dire modernamente *coltivatori diretti.*

Quelli non sono dei nostri

- *Hai saputo, anche a Poggionero c'è tornata una famiglia di siciliani, si dice che abbiano comprato il podere come quelli di Cavalletto e di Belvedere.*

- Bella chiappa hanno fatto, sono i poderi rimasti vuoti per primi, perché non ci si raccoglie il seme. Con tre palanche l'hanno comprato, ma ora se lo friggono.

- Nella zona della Collina ci sono tornati i pastori sardegnoli, ma ci fanno la miseria anche loro perché a giugno è tutto un seccumaio fino a ottobre.

- E poi sono tutte piagge di mattaione, se ci portano le pecore al molle, il terreno diventa come la strada maestra incatramata.

- Non ci si riconosce più, ci sono famiglie di siciliani, di marchigiani, della Sardegna, anche da Matera son venuti in tanti. Son differenti a noi, basta sentire come si chiamano: Di Salvo, Sparacino, Rizzuto, Russo, Pascale, Ricotta, Tommasulo, Incatasciato, e così via, sono cognomi che finisco con la "o" e non con la "i" come i nostri.

- Anche i nomi sono strani: Salvatore, Calogero, Rocco, Sebastiano, Gennaro, Rosalia, Annunziata, Candida,

- Ma anche loro sono come noi, c'è il bono e il pocobono, chi ha voglia di lavorare e chi sta a tirare i sassi al sole. Mi dispiace per quelli che hanno comprato dalla Sicilia senza vedere il podere e sono stati messi in mezzo da qualche furbone.

- Poi vengono sempre a domadare che lavori bisogna fare, non sanno il tempo giusto per ogni lavoro nei campi, oppure stanno a guardare: se noi si rama, il giorno dopo lo fanno anche loro, lo stesso succede se si pota, se si seminano le fave e così via.

- Ma non è che non sanno lavorare la terra, il fatto è che qui è differente dai posti di dove vengono, i tempi non corrispondono e si trovano a disagio.

- Di positivo c'è il fatto che hanno ripopolato la campagna ormai abbandonata, però mi fa l'idea che ci stiano poco anche loro, perché i giovani di quelle famiglie che vengono di fuori, vanno a lavorare nelle fabbriche come i nostri figlioli.

- Tanto ormai non ci sono più gli artigiani che tiravano su i garzoni per insegnargli il mestiere; ora con le macchine sono tutti bravi e subito.

La conversazione fra Tonio e Cecco seduti sul muro del pilone presso il pozzo, fu interrotta da Cesira che usciva dall'orto, che era lì accanto, con un fascio di cavoli sotto il braccio:

- *O chiacchieroni, non sarebbe meglio se vu bagnassi un po' l'orto? Che aspettate che lo facciano i vostri figlioli quando tornano la sera stracchi dal lavoro?*

Già i figlioli andavano a lavorare, e loro, che ormai non erano più dell'erba d'oggi, che stavano a grattarsi?

Tutto il podere era sulle loro spalle, anche se bisognava riconoscere che il sabato e la domenica tutti davano una mano. Così non si poteva andare avanti, bisognava prendere delle decisioni.

Un giorno Gaspero propose qualche cambiamento e i più anziani li accettarono, non perché li condividessero, ma perché riconoscevano che non si poteva fare differentemente.

- *Sulle piagge ci si butta fieno e un paio di volte l'anno si taglia e si vende. Le bestie che richiedono troppo lavoro, si vendono (*a Cecco il bifolco se gli avessero staccato le braccia e le gambe, gli avrebbero fatto meno male) *e si compra un trattore che si fa tanto più lavoro. L'uva si vendemmia e si vende alla cantina sociale (*lo stesso effetto fu per Tonio il responsabile della cantina), *così non c'è da ammattire con le botti, il governo e il cambio del vino.*

La battitura si farà con la pressa e la paglia si venderà; poi il pane non si può continuare a farlo in casa, si porta la farina alla cooperativa e ci danno pane pari peso, perché guadagnano sul ricrescimento dell'acqua.

I figlioli e anche le nuore approvavano con manifesti cenni del capo, mentre i nonni e le nonne cominciarono, dopo gli attimi di sbigottimento, a obiettare: gli cambiava il mondo, ma non avevano altre proposte da contrapporre. Non erano d'accordo, non erano contenti, ma alla fine vinse la rassegnazione. Non avvenne tutto insieme, ma poco alla volta tutte quelle cose si avverarono e anche altre.

Agricoltura come hobby

- *Hai sentito,* diceva Cecco a suo fratello Tonio, *il dottore che ha comprato la casa e il podere di Poggio Alto, è rimasto sotto il motocoltivatore, l'hanno portato all'ospedale e forse perderà una gamba.*

Tonio: - *Sì, me l'hanno detto, poveretto proprio ieri si parlava là sul confine con le nostre piagge.*

Cecco: - *Ce ne sono diversi ora di contadini con la laurea, ma senza alcuna esperienza.*

Tonio*: - Sono dottori, professori, ingegneri che lavorano la terra come hobby della domenica, e spesso purtroppo sono vittime di incidenti anche mortali. Credono che fare il contadino sia facile.*

Cecco*: - Invece è difficile e soltanto se ci si nasce in campagna si eredita l'esperienza dei vecchi. Poi è pericoloso. Anche coi bovi c'era da farsi male, col trattore poi se non si sta attenti ci si rimette la buccia.*

Tonio*: - Sono persone che occupano le case abbandonate dai contadini, per tenerci il cavallo, per venirci alla fine della settimana a riposarsi e a volte vogliono anche provare a lavorare la terra. Ognuno dovrebbe fare il suo mestiere!*

Le case in paese

In quella vecchia casa ci stavano stretti, poi, col precedente di Antonella, anche Marco e pure Maria e Massimo volevano una camerina tutta per loro. Inoltre stancava quell'andare tutte le mattine al paese per lavoro, ritornare per il pranzo, e poi via di corsa ancora e la sera ritornare a casa di nuovo, senza contare i viaggi dopo cena per andare al cinema perché succedeva solo una volta la settimana.

Fu così che Gaspero e Angiolo comprarono due preselle in paese per costruirci le case.

Beppino disse che si trovava bene nel quartiere sopra la fabbrica, non era suo ma non pagava l'affitto. Discussero tanto e tutti in famiglia, di come farle e alla fine fu deciso per una "viareggina": un corridoio centrale, il bagno in fondo, ai lati prima il salotto e il tinello con cucinotto per la parte giorno, poi due camere ai lati del bagno a formare il reparto notte.

Con il geometra poi, il progetto fu modificato, perché ci vollero la parte notte rialzata da terra per ricavarci sotto il garage per la macchina e anche per metterci le damigiane del vino, i fiaschi dell'olio, le patate e altre cose.

- *Per ora si fanno così, un domani, quando i ragazzi saranno grandi si rialzeranno e ci faremo un altro piano.*

Ci lavorarono uomini e donne tutti i Sabati e le domeniche con Gaspero muratore e gli altri a far da manovali e piano piano le casette vennero sù. Per i tetti si chiamò un'impresa edile, gente del mestiere. Furono due anni di sacrifici, ma il problema non fu il lavoro, quanto invece il finanziamento: tirarono fuori tutti i soldi che avevano, anche quelli "sotto il mattone" dei nonni e si fecero debiti.

Tirarono anche la cinghia, perché le spese furono più di quelle previste, perché vennero nuove idee: le scale in marmo, il cucinotto piastrellato, le mattonelle da di più.

Tirarono tutti la cinghia, ma non se ne accorsero più di tanto, perché la domenica non andavano a far festa, ma lavoravano alla casa e anche al podere. Gaspero, Nella, Angiolo e Lucia ci trascorsero le ferie, Antonella e Marco le vacanze estive. A volte venivano anche Beppino e Tullio a dare una mano, perché sentivano ancora il richiamo della famiglia. I vecchi badavano al podere e non fu cosa da poco!

Firmarono le cambiali, accettarono le tratte e chiesero i pagamenti a rate.

- *Questi debiti,* chiedeva timidamente Cecco, *non vi danno pensiero?*

- *Se si aspettava di avere tutti i soldi da parte, non si sarebbe mai partiti,* rispondeva Renata, *abbiamo i nostri guadagni sicuri ogni mese e si farà fronte alle scadenze, non ti preoccupare.*

Cesira non lo disse, ma la notte si svegliava di soprassalto perché sognava i mostri che urlavano: Paga la tratta! La cambiale va in protesto! Avete fatto il passo più lungo della gamba!

Anche Gina andò a vedere quando mettevano la bandiera italiana sul tetto a significare che la casa era coperta, tutti si congratulavano. Gaspero commentò col bicchiere in mano:

- "*Quando c'è un tetto sulla testa", avrebbe detto nonno Nanni.*

- *E anche "Su questo non ci piove",* aggiunse Angiolo.

Ma Gina non rise, sapeva che quelle case avrebbero diviso la famiglia, anzi l'avrebbero annientata, perché sarebbero andati via tutti e sarebbero restati quattro anzianotti soli.

Fu distratta dalla voce di Nella:

- *Siamo a mezzo, ora che è finito il grezzo, poi c'è da portare l'acqua e la luce.*

Gaspero: - *Però le tracce sono già pronte.*

Angiolo*:- C'è da intonacare, impiantire e imbiancare.*

Lucia :- *Da mettere gli infissi e poi da ammobiliare, ma si farà un po' per volta.*

Cesira: - *Certo, Roma non fu fatta in un giorno.*

Antonella: -*Sì, ma non vorrete portare in casa nuova i mobili vecchi, meglio aspettare a tornarci!*

Ma non era sincera, perché moriva dalla voglia di tornare di casa in paese.

Il trattore

L'avevano ordinato due mesi prima al Consorzio Agrario, arrivò di giovedì sera, lo guidava Gaspero. Lo sentirono prima di vederlo arrivare dalla via maestra seguito da Angelo in Vespa che aveva accompagnato il cugino al Consorzio.

Il trattore era grosso, con due ruote posteriori enormi, di colore rosso e faceva un bel po' di chiasso. C'erano tutti a riceverlo, come sempre erano tutti presenti nelle occasioni storiche.

- *Bisogna trovare un garage.*

- *Occorre anche il carrello e l'aratro a due orecchi.*

Piccoli problemi che furono superati presto. Il dramma fu un altro e la vittima fu Cecco. Le due vacche, i due giovenchi e la vitellina furono venduti per pagare un consistente acconto del trattore, e poi le bestie non servivano più.

Fu la fine di un'era millenaria, il contadino lavorava la terra e trasportava le cose con una macchina e non più con gli animali. Il trattore era più forte, faceva anche lo scasso, era docile ai comandi e veloce, consumava soltanto se lavorava.

Per completare l'opera fu allargata e alzata la porta della stalla per metterci il trattore e i bidoni del carburante; furono buttati via il trinciaforaggi, la cestina del segato, la frusta, la striglia, le boccole, il giogo e dalla parete cascò anche il

quadretto di Sant'Antonio[81], che trascinò giù anche la ciocca di ginepro contro le streghe.

Soltanto i giovani guidavano il trattore, i due anziani non ci si provarono mai, anche se rimasero con tanto di naso quando videro coltrare in una mattinata tutta la piaggia a solatio.

- *Con le vacche ti ci volevano tre giorni*, fece notare trionfante Gaspero.

Ma Cecco, il vecchio bifolco ormai senza le sue bestie, obiettò:

- *Io con le vacche coltravo la piaggia a giropoggio, quello* (il trattore), *va rittochino; quando piove la terra sbrota e va giù a riempire le fosse, il borro e forse anche l'Elsa.*

Nessuno gli dette ascolto, ma aveva ragione Cecco.

I vecchi arnesi

Non c'era da governere le bestie nella stalla e nelle giornate di pioggia ancora Tonio e Cecco riparavano gli arnesi sotto la loggia.

Tonio: *Però è un peccato vedere gli arnesi delle case vuote andare in malora. Quando i contadini lasciano il podere lasciano i carri, le botti, le scale, gli erpici, le forche, le carriole a tutti gli altri oggetti che erano stati costruiti con tanta fatica. In paese non sanno dove metterli, le case, anzi come dicono "gli appartamenti o i quartieri" sono piccini....*

Cecco: *...e poi che se ne fanno in paese delle forche, delle carriole, degli erpici...?*

Tonio: *Già! Però mi piange il core a vedere quelle case andare in perdizione, prima c'era miseria, ma tanta vita.....*

Cecco: *I primi ad arrivare sono i ragazzacci con le fionde che si divertono a spaccare i vetri delle finestre. Per un po' sono invase dai talponi[82], poi non trovando nulla da rodere lasciano il posto alle serpi.*

---

[81] Ogni stalla aveva il quadretto con S. Antonio abate, con il bastone con la campanella, il fuoco e gli animali: il maiale, il cavallo, il bove, la pecora, il cane, il gallo, il papero, la nana e il piccione.

[82] Non talpe, ma topi grossi.

Tonio: *E poi c'è il progresso, quello va avanti che si voglia o no, è nelle cose, è nei tempi. Ora col trattore a che ci servono il giogo, le nasaiole, il carro, e poi chissà che altre diavolerie inventeranno nel futuro?*

Cecco: *Noi non ci saremo più e se la vedranno quelli che ci saranno.*

Tonio: *No Cecco, il progresso ora corre forte e anche noi prima di tirare il calcino se ne vedrà delle belle, o delle brutte !*

I proverbi

Una sera di dicembre mentre fuori pioveva e nessuno aveva voglia di giocare a carte, Gaspero andò in camera e subito ritornò con un vecchio quaderno con la copertina nera.

-L'altro giorno dietro la cassetta di fondo del cassettone Nella ha ritrovato questo vecchio quaderno di quando da ragazzo andavo alla scuola serale, ci scrissi i proverbi di nonno Nanni, ora ve li leggo.

Aspide, vipera e scorpione Olio Santo e Comunione.

A ognuno il suo mestiere e al lupo le pecore.

Chi comanda e fa da sé è servito come un re.

Chi lavora ha una camicia e chi non lavora ne ha due.

Fare la piscia senza peto è come mangiare l'insalata senza aceto.

Gallina vecchia fa buon brodo.

D'aprile non t'alleggerire, di maggio non ti fidare, di giugno puoi far quel che ti pare.

Con la legna risparmiata da giovani ci si scalda da vecchi.

Chi va con lo zoppo impara a zoppicare.

Chi è vecchio e non lo crede, alla salita se ne avvede.

La superbia parte a cavallo e torna a piedi.

Non c'è uomo più generoso del tirchio: mette da parte tutto per gli altri.

Pesa più la penna che la zappa.

Tanto tonò che piovve [83].

---

[83]Altri proverbi del quaderno:
A caval donato non si guarda in bocca.

Sul quaderno ce ne erano tanti, ma andarono a letto perché si erano attardati a commentare i proverbi uno per uno, cercando il significato e l'insegnamento e non sempre gli ascoltatori concordavano.

Per esempio sul primo Angiolo disse che non era così ma "Se ti punge il calabrone Olio Santo e Comunione", Antonella precisò che solo la vipera poteva avere il morso mortale e solo in particolari occasioni. Massimo chiese cosa era il peto e Grazia non sapeva il significato di "tirchio".

Cambiavano i tempi, i proverbi non erano l'infallibile saggezza degli antichi, ora si mettevano in dubbio.

I proverbi soprattutto fecero ricordare nonno Nanni che ne sapeva tanti, lo ricordarono quelli che lo avevano conosciuto e se lo immaginarono quelli che non l'avevano mai visto.

Can che abbaia non morde.
Canta canta villan dorme.
Chi dorme non chiappa pesci.
Chi è bello sempre non è bello mai.
Chi lascia la via vecchia per la nuova non sa dove si ritrova.
Chi non ha giudizio abbia gambe.
Chi non risica non rosica.
Chi per bugiardo è conosciuto anche se dice il vero non è creduto.
Chi rompe paga e i cocci sono suoi..
Fatti un buon nome, poi piscia a letto! Diranno che hai sudato.
L'acqua cheta rovina i ponti.
L'occasione fa l'uomo ladro.
Meglio magiare che essere mangiati.
Meglio un uovo oggi che una gallina domani.
Paese che vai usanze che trovi.
Per ogni uccello il suo nido è bello.
Quel che non si vuole nasce nell'orto.
Tra i due litiganti il terzo gode.
Tutti i mali non vengono per nuocere.
Tutti i nodi tornano al pettine.
Una parola è poca e due son troppe.

Una vendemmia diversa

Non si faceva più il vino, si vendemmiava in una maniera diversa. Non era che mancasse gente per cogliere l'uva, il fatto che si evitò fu quello di non perder tempo a svinare, a cambiare il vino, a dargli il colorino eccetera.

Con tutti i familiari anche coloro che erano andati via, vendemmiarono per due settimane, le ciocche venivano messe nelle cassette e ammonticate lungo i filari, poi passava il trattore col carrello che le portava alla cantina sociale dove veniva pesata per essere pagata un tanto al quintale e poi il contadino non se ne occupava più.

-*Pochi maledetti e subito !* disse Tonio il cantiniere, che ora in cantina custodiva soltanto la botte di quarto col vino per consumo di casa. Tonio non si arrese del tutto e continuò a tener su il castello con l'uva bianca più matura per farci il vinsanto.

- *Non si può rinunciare a tutto,* diceva, *se uno si sente male, un goccio di vinsanto lo rimette a posto!*

Un uomo e un contadino

Cecco prese il carretto e, aiutato da Tonio, ci caricò due damigiane di vino nuovo, poi lentamente si diresse verso il paese imboccando la viottola lungo l'orto.

Il Rossi era stato un suo vecchio vicino di podere che però era tornato in paese perché i figlioli erano tutti in fabbrica, e ora gli chiedeva del vino fatto come una volta e Cecco glielo portava.

Arrivato alla strada maestra guardò bene di qua e di là, non vide nulla, ascoltò e gli sembrò di non sentire rumore; allora cercò di attraversare più alla svelta possibile, ma un furgoncino arrivò all'improvviso dalla curva coperta dal canneto, che ormai nessuno tagliava più, e l'urto fu inevitabile malgrado la frenata dell' Ape.

L'incidente non fu molto grave ma il conducente dell'Ape picchiò la testa nel vetro e il sangue gli colava sul viso, mentre Cecco era finito disteso per terra con una gamba sotto una ruota

del carretto rovesciato in una pozza di vino rosso che si spargeva per tutta la strada cilindrata.

Li portarono tutti e due all'ospedale e a Cecco riscontarono la rottura della tibia e fu ingessato.

Quando i famigliari, i parenti e i conoscenti tutti andavano a trovarlo sotto la pergola, seduto su una seggiola e la gamba appoggiata su uno sgabello, Cecco raccontava il fatto in tutti i particolari imprecando contro la velocità delle macchine moderne e soprattutto:

- *Ma quello che mi fa rabbia,* diceva, *è che nel giornale hanno scritto....ma leggete qui,* e mostrava un ritaglio di giornale con la cronaca locale con questo trafiletto: **INCIDENTE IN VALDELSA, feriti un uomo e un contadino!** E concludeva: - *Ecco perché la gente va via dalla terra!*

La politica

I tre fratelli Cecco, Tonio e Virgilio con le relative mogli, non si occuparono mai di politica, bastava loro che non ci fosse la dittatura che li aveva costretti anche a pagare le monture da Balilla dei ragazzi che andavano a scuola e che bastonavano chi non era con i fascisti.

Gaspero e Angiolo si buttarono a sinistra, nel Partito Comunista Italiano, come la maggioranza degli abitanti della valle. Le mogli, sebbene ora votassero anche le donne, non ebbero idee proprie e seguirono quelle del marito.

Gaspero fece parte anche del Comitato Direttivo della cellula della sua zona, faceva le tessere e ogni mese andava a riscuotere i bollini, la domenica vendeva l'Unità.

Angiolo propese per il sindacato CGIL, seguì prima e promosse poi le manifestazioni di protesta dei contadini coi carri alla fattoria.

Beppino e Tullio erano per la Democrazia Cristiana e seguivano la parrocchia e la Misericordia.

In famiglia quando c'era una cosa che non andava, Beppino e Tullio davano la colpa al Comune e alla Provincia che erano rossi, mentre Gaspero e Angiolo incolpavano il governo democristiano. Durante le elezioni ogni parte faceva la

propaganda per il suo partito e dopo le elezioni chi aveva vinto lanciava sorrisetti ironici a chi aveva perso.

Certo che le cause che fecero uscire dalla famiglia Beppino e Virgilio furono il numero troppo elevato dei componenti e il lavoro fuori, ma ci incise anche la divisione politica.

Si ragionava a senso unico, vinceva l'intolleranza "o con noi o contro di noi". A volte era una rivalità bonaria alla "Beppone e Don Camillo", a volte era tragica come la discriminazione sulle assunzioni nelle fabbriche e ancor più negli uffici.

Beppino e Renata tornarono in un paese alla fine della valle dove costruirono una casa loro, mentre Tullio e Sandra andarono ad abitare a Firenze e non si facevano vedere molto spesso.

Il Natale

Massimo volle preparare la capannuccia e non sapendo come fare, aveva soltanto sei anni, si fece aiutare dal cugino Marco che aveva quattordici anni e andava alle medie.

Scelsero un angolo del salotto, senza prendere troppo posto, precisamente sotto la finestra: andarono a prendere dei sassi per costruire la grotta e le montagne; con la carta turchina fecero il cielo di notte attaccandoci delle stelline ritagliate su un pezzo di carta dorata; con una striscia di carta turchina fecero il fiume.

La mattina dopo andarono nel bosco e riempirono due panieri di borraccina bella verde e la stesero su tutta la capannuccia escluso un angolo con la rena a significare il deserto e la punta delle montagne che dovevano mostrare le rocce; quindi ci misero le statuine, poche, ma belline, perché erano di quelle comprate alla cartoleria.

La mattina di Natale vennero anche Beppino, Renata e Grazia la quale volle fare anche l'albero di Natale; andò con Marco e Massimo nel bosco e tagliarono un bel ginepro che a casa fu adornato da alcune palline rosse e gialle che Grazia aveva portato proprio per adornare l'albero di Natale.

- *Ci voleva un piccolo abete per far l'albero di Natale,* disse Renata, *per il prossimo anno porterò un abete di plastica che si compra al negozio, costa poco, si mantiene per anni e sembra vero.*

Già, la plastica! Qualcosa c'era anche prima come la bakelite per le penne stilografiche, la fibra per le cartelle scolastiche e la celluloide dei balocchi, ma ora era arrivata la "formica" e molti oggetti erano in materiale sintetico, però il trionfo della plastica doveva ancora arrivare e arrivò.

Terza parte:

Anni Novanta

Personaggi principali

GASPERO, anni 72, pensionato .
NELLA, sua moglie, anni 68, pensionata.
MARCO, figlio di Gaspero e Nella, anni 44, impiegato in Comune
MARTA, moglie di Marco, anni 40, maestra elementare.
FRANCESCO, figlio di Marco e Marta, anni 20, studente universitario.
MONICA, figlia di Marco e Marta, anni 16, studentessa.

ANGIOLO, cugino di Gaspero, anni 63, pensionato.
LUCIA, sua moglie, anni 60, pensionata.
MASSIMO, figlio di Angiolo e Lucia, anni 34 , tecnico dell'ENEL.
ISABELLA, moglie di Massimo, anni 28, segretaria d'azienda.
ALBA, figlia di Massimo e Isabella, anni 5 scolara.
TOMMY, figlio di Massimo e Isabella, anni 3.

Passa il tempo ancora

Trascorsero ancora 30 anni, morirono i figli di nonno Nanni e ora gli anziani della famiglia erano i nipoti.

C'erano stati il boom economico, lo sviluppo dei grandi paesi e delle città, la nascita delle fabbriche e delle autostrade, ma le campagne erano un disastro: i poderi erano rimasti vuoti, le piante erano inselvatichite e la terra si coprì di sterpi regno delle vipere; le case rimasero abbandonate, e siccome erano costruite con materiali poveri, crollavano.

Le prime ad andare in malora furono le capanne[84] perché il vento sollevava le tegole e la pioggia faceva marcire le travi, restavano soltanto le colonne in mattoni, torri in un letto di rovi. Poi franavano i tetti delle case e neppure le volte a mattoni del piano terra reggevano al crollo dei tetti.

Gaspero e Nella, Angiolo e Lucia andarono in pensione, non prendevano molti soldi, ma anche se pochi erano sicuri e facevano comodo. Intanto ancora in forze si dedicarono a tempo pieno al podere, aiutati dai figli i quali, sebbene avessero studiato e non fossero abituati fin da piccoli al duro lavoro della terra, si adattarono abbastanza bene, però vollero apportare certi cambiamenti, come vedremo più avanti facendo il punto della famiglia negli anni '90.

Intanto la casa si arricchì ancora: entrarono la lavastoviglie, la lavatrice, la cucina a gas e elettrica, la macchina per preparare il caffè espresso come al bar, le pentole a pressione, il frullatore, il congelatore, l'aspirapolvere, il fon, il rasoio elettrico, l'antenna parabolica, la cinepresa, il videoregistratore e una trentina di tipi di detersivi per gli usi più incredibili.

Soprattutto arrivò il telefono. La vecchia casa colonica stentava a mantenere il passo con le case del paese, ma restava poco distante, forse solo un po' in ritardo.

I nonni per esempio colsero l'occasione della moda dei caminetti nelle case, per rivedere il fuoco scoppiettante nel focolare dove arrostire anche una paio di salsicce.

---

[84] Fienili.

La nuova agricoltura

Il podere aveva subito una grande trasformazione una trentina d'anni prima, ma era stato un ripiego, si volle a quel tempo rendere il lavoro dei campi più pratico, possibile anche a farsi come dopolavoro, o secondo lavoro per i figli e nello stesso tempo conservare il mestiere ai vecchi.

Sul finire del secolo la trasformazione avvenne di nuovo e fu ancora più radicale, non soltanto perché la terra venne lavorata dai pensionati, dai figli impiegati e dai braccianti a giornata (di solito pensionati anche quelli), ma soprattutto perché fatta in maniera razionale, tenendo conto della natura del terreno, delle macchine, del mercato dei prodotti, dei tempi di lavorazione.

Gaspero e Angiolo vissero questa rivoluzione non da protagonisti come quella degli anni Sessanta, ma da vittime, forse il termine è un po' esagerato, travolti dalle nuove concezioni quasi da terzo millennio.

Marco e Massimo, avevano il loro lavoro, il primo come ragioniere contabile in Comune e il secondo come tecnico dell'ENEL, avevano frequentato le scuole medie superiori e si trovavano d'accordo sul da farsi su questo podere: non era più un disonore fare il contadino, anzi ora diventò un hobby da gente affermata.

Avere un pezzo di terra non era neanche un luogo dove tenere il cavallo o andare la domenica a giocare a fare l'agricoltore, sempre come passatempo, come usava fare negli anni Sessanta quando i dottori restavano sotto il trattore perché credevano di saper fare il contadino visto che erano, appunto, dei dottori!

- *Oggi l'agricoltura può rendere, essere redditizia, se è fatta con criteri moderni. Basta con le vecchie lamentele che la terra è abbandonata,* diceva Marco a Massimo, il quale continuava:

- *Bisogna preparare un piano aziendale, chiedere i contributi regionali, statali e della Comunità Economica Europea. Bisogna ridisegnare l'uliveta, salvando le vecchie piante, ma ritessendo lo schema con nuove piante da sfruttare tutto il terreno, lasciando il posto preciso al passaggio del trattore.*

- Per l'uliveta basta la parte a mezzogiorno della piaggia, il resto si lascia vuoto. Nella piaggia prima del bosco faremo la vigna tutta nuova con vitigni scelti e produrremo Chianti Putto.

- Per la terra pianeggiante io proporrei di togliere tutte le prode[85] *e i doppioni*[86] *di viti puntando sulle monocolture secondo la richiesta di mercato. Non si può lavorare col trattore un terreno con tutti quegli intralci delle prode.*

- Certamente bisogna puntare sulle colture specializzate. Per i Campi Bassi che sono piuttosto umidi propongo una pioppeta: in otto dieci anni al massimo avremo tanto legname per carta, senza grandi costi di impianto e di lavorazione.

- Già. E per il piano fino a un paio d'anni fa sarebbe convenuto seminare colza, ma ora è meglio fare girasoli, poi vedremo se mais o pomodori o carciofi, visto che nel sottosuolo c'è acqua e quindi sarebbe facile farci un impianto di irrigazione.

- Sul giornale ho visto che la Comunità Economica Europea dà 700.000 lire a ettaro di collina se lasciata riposare . Noi possiamo chiederlo per le piagge rimaste vuote oltre la vigna e l'uliveta, e per avere maggior utile si potrebbe seminarci i ceci, come prevede la CEE.

Alla discussione, alla programmazione del podere prendevano parte anche le due mogli, una maestra e l'altra segretaria d'azienda, le quali proponevano anche l'agricoltura biologica, con prodotti genuini, ortaggi senza diserbanti e pesticidi, addirittura mele col baco.

Certamente anche Gaspero, Nella, Angiolo e Lucia, partecipavano alla programmazione, ma erano troppo legati al passato e non sempre tenevano il passo, però non furono mai di ostacolo: osservavano con curiosità, con timore, con interesse. Sebbene gli fosse spiegato molto bene, Gaspero non riuscì a capire perché la CEE dava soldi per non produrre niente, ma per far riposare le colline.

- *Capisco,* diceva più a sé che agli altri, *che un ettaro di pianura produce più di cinque ettari di collina, ma poi si dirà*

---

[85] Filari.

[86] Filari di due prode.

che un ettaro di serra produce più di cinque ettari di pianura e allora si costruirà una serra a Empoli e una a Poggibonsi e tutta la valle sarà abbandonata agli sterpi.

Nessuno gli seppe rispondere.

Turismo in campagna

Alla prima riunione in Comune per regolamentare l'agriturismo ci andarono Francesco per un ramo della famiglia e Isabella per l'altro. Quando tornarono, o meglio la mattina dopo che era domenica ci fu una riunione a tavola mentre Lucia preparava il caffellatte per tutti e Gaspero incignava[87] un salamino per alcuni e apriva il barattolo del miele per altri. Angelo invece affettava il pane come ai bei tempi di nonno Nanni.

Ma torniamo alla riunione. Per prima parlò Isabella:

- *Lo chiamano agriturismo, ma si può dire anche turismo verde, turismo di campagna o agricolo. Vuol dire che possiamo ristrutturare i fabbricati esistenti e ricavarci appartamenti per ospitare i turisti e anche costruire la piscina. Dove lo stanno già facendo affittano gli appartamenti di tre vani di media, a oltre un milione la settimana.*

- *Vorrai dire al mese,* la corresse Marco.

- *No, ha detto bene,* intervenne Francesco, *un milione la settimana, e la stagione va da marzo a ottobre compresi, ma continua tu Isabella.*

- *Dunque, come diceva Francesco, non è come al mare che la stagione ormai dura un mese e mezzo, qui può arrivare a otto mesi l'anno e forse ci potrebbe essere la possibilità di aprire nel periodo natalizio. Bisogna ristrutturare parte della casa e gli annessi agricoli, capanna, loggia, pollaio e porcilaia, tenendo presente che non si devono fare modifiche moderne, ma lasciare l'aspetto di casa colonica.*

---

[87] Smarimetteva, cioè incominciava a tagliare.

- *Ma siete sicuri che i turisti vengano in campagna? Non ci sono divertimenti come al mare, in montagna e nelle città,* intervenne Lucia.

- *In campagna vanno soprattutto gli stranieri, i quali cercano non le vacanze del divertimento, ma le vacanze del riposo, della pace, dell'aria buona e anche dei prodotti genuini. Se poi vogliono andare a vedere San Gimignano e Siena o Firenze, ci vanno, ma poi ritornano in campagna.*

- *Ma allora si diventa un albergo, e l'agricoltura si smetterà del tutto,* chiesero quasi a una voce Gaspero e Angiolo i due più anziani che quella spetezza[88] di Monica chiamava i Senior, visto che studiava il latino.

Di nuovo prese la parola Francesco che non stava alle mosse[89] per parlare:

-*Turismo e agricoltura formeranno un binomio di successo, perché il turismo porterà denaro fresco e aggiuntivo ai redditi dell'agricoltura, in modo da effettuare investimenti anche innovativi e strutturali; l'agricoltura potrà produrre vino, olio, ortaggi e frutta da vendere ai consumatori sul posto, senza intermediari: dal produttore al consumatore, con vantaggi per tutti e due.*

Il guaio è dato dalla lunghezza delle pratiche burocratiche: piano aziendale per la deruralizzazione di una parte dei fabbricati da inviare alla Associazione Intercomunale, progetti da mandare in Commissione Edilizia del Comune, parere della USL, della Commissione Beni Ambientali e così via. Bisogna dimenticarci del lavoro del contadino che non aveva bisogno di fogli, gli unici fogli che faceva erano quelli per sposare..

Gaspero: -*Già, si diceva "fare i fogli".*

Isabella: - *Ora il lavoro in campagna ha le sue regole come nel commercio e nell'industria, bisogna imparare a districarsi con le pratiche burocratiche, perché continueranno anche dopo, quando i lavori saranno terminati: licenza di agriturismo, permesso per la vendita diretta dei prodotti, controlli USL,*

---

[88] Ragazzetta impertinente.

[89] Era ansioso come i cavalli al nastro di partenza.

abitabilità da parte del Comune, denuncia dei turisti alla Autorità di Pubblica Sicurezza e così via.

- *Poi c'è l'esempio di Montaione,* aggiunse Francesco, *dove il turismo verde o campagnolo è una bella realtà: hanno migliaia di posti letto e per numero di giornate presenza, sono al secondo posto in provincia, secondi soltanto a Firenze città.*

Isabella: -*In fondo si ritorna al passato, nulla di nuovo sotto il sole. Pensate a quelli di città che facevano le "scampagnate", cioè andavano in campagna. E lo stesso accade anche oggi, lo chiamano uichend e i cittadini la domenica arrivano con le macchine alla ricerca del verde e dei piccoli paesi caratteristici. E poi la parola " villeggiatura" vuol dire andare in "villa" cioè nella casa di campagna.*

E Francesco piuttosto alterato: - *Sì, boni quelli, te li raccomando! Magari erano contadini di qua e ora ritornano a insegnarci quello che si deve fare, a criticare quel che si fa a questa campagna che hanno rinnegato.*

Vorrebbero che tutto fosse rimasto come prima, ai tempi di quando ci stavano anche loro. Già vorrebbero vedere le stesse case, le vecchine vestite di nero con la pezzola in capo e lo scaldino sotto il grembio, i contadini con il carro tirato dai bovi e magari scatterebbero le fotografie e girerebbero anche filmini con la cinepresa esclamando: Oh come sono caratteristici! E pensando: Come sono rimasti indietro!

Se ne parlò a lungo, e non soltanto quella domenica mattina a colazione. Alla fine la decisione fu presa collegialmente da tutti e fu quella di indirizzarsi anche in questo settore dell'economia. Con diverse sfumature intervennero sia gli anziani che i giovanissimi, a parte Alba di cinque e Tommy di due anni.

Non era stata una decisione del capofamiglia come una volta. Gaspero non lo disse mai a nessuno, ma a volte aveva desiderato fare il capoccio, ma i tempi erano cambiati e poi normalmente si trovava bene anche in democrazia, e non gli sarebbe piaciuto sentirsi dare del "voi", come lui faceva con nonno Nanni e nonna Settima, lo avrebbe fatto sentire vecchio. E poi se nel "voi" c'era rispetto, nel "tu" c'era affetto e vicinanza.

Appartamenti per l'agriturismo

La casa era molto grande e sebbene Francesco fosse già geometra, l'incarico della ristrutturazione fu affidato ad un architetto il quale propose questa soluzione: la prima parte della casa trasformata in due appartamenti uno al primo piano e uno a piano terra dove era la stalla e questi erano per le due famiglie proprietarie, quella di Gaspero e quella di Angiolo; il rimanente della casa compresa la cantina a piano terra dava due appartamenti per turismo, altri due si potevano ricavare dalla capanna e ancora due dalla loggia, pollaio e porcile.

La cella rimaneva tale per la conservazione del vino, inoltre bisognava costruire un capannone presso la valletta per riporre il trattore gli aratri e gli altri arnesi, i recipienti per l'olio, i tini e bisognava anche ricavarci un locale ben attrezzato secondo le norme USL per l'imbottigliamento del vino e dell'olio.

I nonni ebbero molto da obiettare:

- *Ma dove si trovano i quattrini per far tutti questi lavori, il nonno Nanni diceva sempre che non voleva debiti perché quando andava a letto voleva dormire!*

Dicevano così, ma sapevano che non era questo il motivo della loro contrarietà, ma erano perplessi a distruggere il loro passato, la loro storia e anche quella dei loro genitori e nonni, ma non insisterono più di tanto anche perché avevano molta fiducia nei figli e nipoti e poi si ricordarono della casa del podere il Monte che avevano visto qualche settimana prima.

Il Monte era un podere di poggio con molte piagge di mattaione ed era stato il primo nella zona a rimanere vuoto. In poco tempo le piagge si erano ricoperte di sterpi pronti a bruciare alla minima imprudenza, l'acqua aveva sbrotato in profondi canaloni, le fosse nella valletta erano piene di terra; la vigna non più potata era inselvatichita e i tralci si allungavano per terra.

La casa faceva paura, i ragazzi si erano divertiti a rompere i vetri con la fionda, le gronde erano mezze cascate, era bastata una tegola rotta a far marcire la trave che era crollata portando a terra anche il solaio sottostante; i rovi avevano invaso le porte della stalla e della cantina con gli usci marci e cadenti; le piazze con i resti della legna, il torsolo del pagliaio che si era

disfatto e la paglia marcia che copriva l'aia, completavano il triste spettacolo in un silenzio di tomba che avvolgeva la casa, solo il vento fischiava dalle finestre che sembravano occhiaie vuote e il camino non mandava fumo.

- *Bisogna cambiare, stare coi tempi, se si vuol salvare la terra con le cose della natura e quelle costruite dall'uomo,* diceva Isabella al suocero Angiolo che fissava i mattoni della volta a crociera del soffitto .

I mobili

Comprarono i mobili nuovi nella casa di campagna, quelli che avevano comprato anni prima di materie sintetiche e tamburati, si erano logorati, le cassette non scorrevano e gli sportelli ciondolavano e come le macchine e ogni cosa ogni tanto dovevano essere cambiati. Furono mobili nuovi in legno massello e color legno, quasi quasi facevano ricordare quelli di una volta.

Quando montarono i mobili non occorsero le zeppe e addirittura i mattoni come una volta quando la casa aveva i pavimenti a onde, ora erano in piano.

I nipoti invece vennero a riprendere i vecchi sotto la loggia prima del restauro per farci un appartamento per i turisti. Presero la madia, la vetrina, un cassettone con la spera, un armadio e la cassapanca di nonna Settima.

L'attaccaciottoli e il cappellinaio erano irrecuperabili, i letti in ferro non c'erano più perché erano stati venduti per ferraccio e la campana della sveglia insieme alle bottiglie con bicchieri e piattini che stavano sui comodini non si trovarono perché erano andati in frantumi. Portarono a restaurare i pezzi più conservati e poi se li misero nelle case di paese.

Monica: - *Sono di valore!*

Gaspero: *Mah! Non ci capisco nulla.*

Monica: - *Hanno il calore del legno massello e in più la storia della famiglia, sono pregni di fatti del passato.*

Nonna Nella rivide volentieri i vecchi mobili restaurati, ritornati belli nuovi e valorizzati dalla ultime generazioni, ma avevano cancellato la storia: la bruciatura sulla vetrina quando ci mise il caldano col fuoco e ci rimase il cerchio di bruciato del

culo; la fitta sulla cassapanca di quando ci cascò sopra la pertica dei prenzoli; la macchia nella madia di quando si spaccò il fiasco della conserva; la riparazione alla spera[90] fatta alla buona da Angiolo dopo che era cascata per un colpo di vento. Però disse a se stessa:

- *Meglio così che bruciati nel caminetto.*

I ciottoli

Come era successo per i ciottoli di coccio prima e per quelli smaltati poi, anche i tegami, le pentole, le teglie e le tazze di alluminio andarono in pensione, anzi nel capanno per farci il mangiare alle galline e al cane. Non avevano grandi difetti se non quelle fitte in vari punti, ma ormai erano di moda i ciottoli di acciaio inossidabile, belli lucidi ancor più di quelli di alluminio, non ci si facevano le fitte, erano buoni conduttori di calore e i cibi ci potevano restare senza diventare tossici come nell'alluminio. Arrivarono pure i tegami antiaderenti perché il cibo non si attaccasse al fondo anche senza metterci l'olio o il burro.

Le posate di ottone cromato, ma ormai la cromatura era rimasta in pochi punti, furono sostituite da quelle in acciaio inossidabile.

Un giorno al mercatino dell'antiquariato in piazza a Castello, Nella e Lucia rividero questi oggetti in mostra e in vendita a prezzi alti: le due cognate guardarono, commentarono, si commossero con i ricordi, ma si guardarono bene dal comprare qualcosa.

La canzoncina

Quella sera Tommy non voleva dormire, o meglio non riusciva ad addormentarsi, aveva piovuto tutto il giorno ed era stato in casa e non aveva corso come al solito per il podere

[90] Specchiera che stava sul cassettone, da "sfera" perché le prime erano tonde.

arrivando alla sera molto stanco o come diceva nonno Angiolo "stracco morto".

Allora nonna Lucia si mise accanto al suo lettino e gli cantò una vecchia canzone che a lei piccina cantava la sua nonna:

C'era un grillo in un campo di lino
la formicuzza gliene chiese un pochino.
Biritullerarillallera
biritullerarillallà.
Disse il grillo: Che cosa ne vuoi fare?
Calze e camicie mi voglio maritare.
Biritullerarillallera
biritullerarillallà.
Disse il grillo: Lo sposo sarò io.
La formicuzza: Sono contenta anch'io.
Biritullerarillallera
biritullerarillallà.
Andarono in chiesa per darsi l'anello
cadde il grillo e si spaccò il cervello.
Biritullerarillallera
biritullerarillallà.
Si sente dire di là dal mare
che il grillo sta già male.
Biritullerarillallera
biritullerarillallà.
Si sente dire di là dal porto
che il grillo è bell'e morto.
Biritullerarillallera
biritullerarillallà.
La formicuzza dal grande dolore
prese uno spillo e se lo mise in cuore.

Ma Lucia non arrivò alle ultime strofe perché Tommy già dormiva.

La sera del giorno dopo, un po' gelosa, fu la volta di Alba a non riuscire a trovar sonno e fu mamma Isabella che andò da lei e le raccontò la storia del letto.

- *C'era una volta il letto della trisnonna Settima, aveva due panchette di legno, sopra c'era il saccone riempito di sfoglie di granturco e sopra la coltre di piume; quando era inverno ci*

metteva sopra il coltrone e dentro lo scaldaletto col caldano col fuoco; quando venivano i parenti i bambini dormivano da piedi.

Il letto della bisnonna Gina aveva le reti metalliche, sopra ci stavano due materasse, una di lana e una di vegetale[91]*, perché averle tutte e due di lana era da signori, ogni anno disfaceva le materasse e le ribatteva e per Pasqua ci metteva sopra una bella coperta bianca tutta lavorata.*

Il letto di nonna Lucia aveva tutte e due la materasse di lana, le coperte di lana e d'inverno ci metteva lo scaldaletto con lo scaldino elettrico.

Il letto di mamma Isabella invece ha il materasso a molle e sopra il piumone.

Alba si era addormentata e Isabella rimase a osservarla e col pensiero continuò a raccontare a se stessa la storia del letto:

- G*li sposi non devono fare il letto la prima volta. Il letto non si rifà in tre persone. Porta male appoggiare il cappello sul letto. Bisogna disfarlo quando uno lo lascia uscendo dall'ospedale, e bisogna disfarlo anche quando ci muore uno. Il letto alletta cioè quando uno è stato malato ad un certo punto deve alzarsi anche se non è completamente guarito. Il letto è una rosa, se non si dorme si riposa.*

Con quest'ultimo pensiero spense la piccola luce e si diresse verso il suo letto ripetendo con un fil di voce:

- *Il letto è una rosa, se non si dorme si riposa. Il letto è una rosa.....*

La piscina

- *La piscina può essere ubicata qui, vicina ma non troppo alle abitazioni, ben soleggiata e con l'area sufficiente e poi sarà l'occasione per ripulire tutto questo terreno pieno di rovi e di sterpi,* propose Francesco, con l'aria di esperto, sebbene fosse soltanto al secondo anno di università alla facoltà di architettura.

Nonno Gaspero avrebbe voluto controbatterlo facendogli presente che lì per tanti anni erano stati eretti i maestosi pagliai

[91] Erba marina essiccata.

che servirono da lettiera e anche a volte da cibo a centinaia di bestie e non solo per quello; che mani di esperti avevano fatto quei pagliai alla battitura; che... ma non disse niente, pensò invece che aveva ragione il geometra futuro architetto o forse no, perché lui non si intendeva di piscine.

La ruspa ripulì il terreno in un'ora appena (!), poi cominciò lo scavo con un camion che portava via la terra e l'operazione era terminata in una sola giornata.

Poi vennero le colate di cemento armato, le piastrelle, l'impianto di depurazione.

Certamente la piscina veniva costruita per i turisti, ma chissà perché quel rettangolo d'acqua color del cielo era oggetto degli sguardi e dei sogni dei ragazzi, ma anche di Isabella, Marta Marco e Massimo! I nonni no, non pensavano... ma forse quando non c'era nessuno un bagno ci si poteva fare.

Marco e Marta che lavoravano metà giornata in Comune e alla scuola, dedicavano molto tempo anche ai turisti: preparavano il rinfreschino appena arrivavano con vinsanto e cantuccini o pane strusciato col pomodoro o bruschetta, pulivano gli appartamenti, vendevano il vino, tenevano a posto la piscina con le sdraie e gli ombrelloni.

Isabella era impegnata nella ditta dove lavorava, ma come ragioniera era quella che si occupava della parte burocratica, dei permessi del Comune, della USL, dell'amministrazione e delle denunce ai carabinieri delle famiglie che arrivavano.

La vigna e l 'uliveta

Per prima fu impiantata l'uliveta, o meglio fu razionalizzata, molti ulivi dal tronco nodoso antico restarono al loro posto, altri sparsi furono sbarbati e allineati agli altri e infine arrivarono i nuovi col tronco ancora fine e liscio a completare la scacchiera della nuova uliveta che aveva più piante e occupava meno terreno. Ora col trattore e l'irroratrice una sola persona poteva ramare tutta la chiudenda[92] in un paio d'ore.

[92] Porzione di terreno con soli ulivi.

Per fare la vigna dalla viottola del piano fino a mezza costa delle piagge, venne un grosso trattore con un enorme aratro a tre orecchi che in una giornata scassò tutto il terreno per l'impianto della nuova vigna.

Gaspero e Angiolo ricordavano bene quando facevano lo scasso a fossa aperta o piena, a mano con la vanga, la zappa e la pala a cento lire il metro. Era un lavoro che spaccava le braccia, per fortuna non era molto lo scasso che dovevano fare, perché il fattore ordinava di farlo solo nei tratti delle prode dove erano seccate le viti per la fillossera.

Per la pioppeta una ruspa tolse in un attimo tutte le vecchie prode dei campi bassi, il lavoro di generazioni fu spazzato via velocemente, le fosse ricavate ogni anno furono riempite di terra, i campi che avevano raggiunto la giusta pendenza per scolare l'umidità nelle fosse, furono livellati insieme a tutto il resto e poi scassati come la vigna.

Tutto il terreno venne cosparso dalla scacchiera dei pioppi: erano migliaia esili e lunghi, ben allineati tanto che si vedeva un lungo corridoio da qualunque posto li si guardasse.

- *Prima non c'erano alberi*[93] *nel podere perché,* dicevano Gaspero e Angiolo, *danno un legno buono a nulla, troppo tenero per costruirci arnesi e inconsistente per bruciare. Ora invece gli alberi ricoprono tutti i campi bassi.*

Li rassicurò, per quanto poté, Massimo che invece guardava compiaciuto la pioppeta:

- *A parte che non si chiamano alberi, ma pioppi, dovete sapere che queste piante stanno qui a crescere, senza richiedere grandi lavori, solo una sarchiatura ogni tanto, e fra otto - dieci anni verranno tagliati e venduti a un buon prezzo.*

Sull'utilità del legno del pioppo completò la spiegazione Marco:

- *Il legno lo portano nelle fabbriche, lo macinano e ci fanno la carta che oggigiorno ce ne vuole tanta per i libri, i giornali e per mille altri usi.*

---

[93] Pioppi.

- *Va bene, va bene! Ci darò io una passata con il trattore ogni tanto per levare le erbacce,* chiuse la conversazione Angiolo.

Cinque anni dopo

Erano passati cinque anni e di cose ne erano accadute nel mondo, con la televisione si sapeva tutto, ma vediamo soltanto che nel podere la vigna dava già un buon raccolto, l'uliveta era in produzione, anche gli ulivi trapiantati e i nuovi davano la loro parte. I pioppi non solo si erano alzati ma avevano ingrossato i loro tronchi già a metà del tempo di "maturazione".

La casa e gli annessi agricoli erano stati restaurati lasciando tutti i motivi caratteristici, dagli archi alle gronde del tetto con i travicelli, alle pareti anche nei quartieri dei turisti avevano attaccato i vagli, gli stacci, i taglieri, le vecchie immagini di S. Antonio protettore degli animali. Il capannone nuovo era nascosto da una siepe fitta di cipressi come se fosse una vergogna da coprire, anche se indispensabile a mantenere viva l'agricoltura e quindi la campagna.

Avere la terra, addirittura il podere e poi anche la casa in campagna, non era più un difetto come negli anni Sessanta, anzi ora era "in", ma per questa famiglia, che non lasciò mai il fondo, non era stata una vergogna prima e non fu un vanto dopo, ma solo una scelta di vita.

Da Pasqua a tutto ottobre quattro famiglie di turisti occupavano gli appartamentini e gironzolavano per il podere : i grandi fotografavano, coglievano la frutta, i piccoli rincorrevano le galline e giocavano col cane e col gatto.

Di casa ci stavano solo Gaspero e Angiolo con le mogli, gli altri ci venivano la sera, il sabato e domenica, per le vacanze e nei giorni delle ferie, e, anche se erano staccati, formavano ancora una famiglia unita. E poi... ma qui si va oltre la storia e si sconfina nel futuro.

Questo quanto dicevano Marco, Marta, Massimo e Isabella :

- *A due passi da qui al confine del boschetto si trova la casa del podere della Cerchiaia, è vuota e la vendono. E se si comprasse noi per tornarci di casa e lasciare il paese caotico?*

-Tanto con la macchina e la strada asfaltata ci si mettono cinque minuti. E tutti abbiamo la patente.

- E' in una bella posizione, si vede mezza valle.

- Io direi di comprarla intanto, poi qualcosa si può fare da noi su su.

- Io sogno di tornarci quando si va in pensione.

- Ma no, forse prima.

- Quando sarà finito il restauro si farà una bella festa con tutta la famiglia, anche Beppino, Renata, Tullio e Sandra, poi anche Grazia, Antonella e Simona coi loro mariti e relativi figlioli.

- E poi, siccome la casa è molto grande, ha una bella capanna e la loggia è molto alta, chi ci vieta di preparare due o tre appartamenti da affittare ai turisti e riprendere le spese...

- Piano, piano! Intanto bisogna comprare la casa. Non facciamo i conti senza l'oste.

- Però non ce la facciamo scappare.

Le radici nella terra

Dalla cima della collina, Gaspero e Angiolo guardavano la valle dell'Elsa che da lassù si poteva scorgere nella sua parte centrale.

- Il paese si allarga sempre più, ora si scorgono le case e le fabbriche della periferia.

- Hanno murato tanto e su un terreno piano e fertile.

- Però per la gente come noi c'è sempre la terra, se si era lasciata fu perché rendeva poco. Poi ci siamo ritornati.

- Hai visto tutto intorno al paese quanti orticini sono nati: una rozza recinzione con rete di plastica, un capanno di lamiera ondulata con aggiunte di altri capannini attaccati fatti con vecchie stagne e cartelloni pubblicitari cascati.

- Sembrano le baracche che facevano quelli che non avevano casa dopo la guerra.

- Sono contadini smessi che tornarono in paese lasciando il podere e che ora in pensione passan le giornate a piantar pomodori che nessuno mangerà perché quando sono maturi, in casa sono stufi di mangiar pomodori che vengono dall'estero.

- Già ora tutto viene da fuori, coltivato in serra e fuori stagione. Si trovano le "more di gennaio".

- Anche quelli che avevano il podere di suo hanno smesso di coltivare la terra e ora gli anziani hanno comprato un pezzetto per far l'orto.

- Siamo contadini con le radici nella terra e non è facile sbarbarci!

I due contadini non si decidevano a calare al piano, da lassù si godevano tutto il loro podere ben tenuto. Dettero un ultimo sguardo panoramico: in lontananza vedevano i casermoni del paese e sulle colline dietro le loro spalle le vecchie case coloniche abbandonate con le occhiaie vuote delle finestre e le capanne ridotte a ruderi. Poi scesero verso casa, perché era l'ora del desinare.

Gli altri

Antonella ebbe un posto in banca, si faceva vedere poco perché abitava in una città dell'Italia del Nord dove si maritò e mise su casa. Rimase la medesima Antonella anche se più matura e con l'accento milanese. Il marito aveva una fabbrica di oggetti in plastica e gli affari gli andavano bene: si era entrati nell'era delle materie sintetiche.

Grazia non volle studiare e dopo la terza media seguì un corso per parrucchiera, stette un po' presso un salone e poi si mise in proprio. Ebbe anche un premio regionale.

Simona fece la casalinga sebbene avesse il diploma di maestra d'asilo. Sposò Ugo, un operaio che si era messo in proprio nel ramo delle calzature e si ritrovò con una fabbrica con 30 dipendenti interni i quali preparavano il lavoro a domicilio per oltre duecento persone.

Simona più che la casalinga faceva la moglie del principale e quando veniva alla casa dei nonni si rendeva veramente antipatica, perché ostentava i molti gioielli, si lamentava della donna di servizio e diceva di non sapersi decidere per le vacanze: sulla Costa Azzurra o a Cortina?

Vino e olio in bottiglie

Smisero di vendere l'uva alla cantina sociale, attrezzarono la cantina a norme USL (quante esigenze!) e fecero il vino come una volta e iniziarono a imbottigliare per vendere specialmente ai turisti: dal produttore al consumatore.

Monica frugando in un vecchio cassettone di nonna Settima, che non aveva conosciuto ma della quale aveva sentito tanto parlare, cassettone che voleva far restaurare perché diceva che aveva valore, aveva trovato una vecchia fotografia di nonno Nanni, con la pezzola al collo, un cappello a tesa larga, un bel paio di baffi e la pipa in bocca.

All'unanimità fu deciso di mettere nonno Nanni sull'etichetta del vino con la scritta "Chianti Putto di nonno Nanni". Per le etichette da mettere sulle bottiglie dell'olio invece Francesco disegnò un coppo con accanto una donna con la pezzola in capo e sotto la scritta "Olio d'oliva di nonna Settima". Era per fare le cose giuste e poi le vecchie immagini davano garanzia di prodotti genuini.

La prima volta il vino fu imbottigliato da uno che girava per le campagne con una macchina imbottigliatrice applicata su un piccolo camion, poi allestirono una stanza a norma di legge, approvata dalla USL, nel capannone e imbottigliavano da soli.

Certamente molte le cose erano cambiate, ma il podere non aveva mai reso tanto come allora.

Il problema era dato dalla raccolta sia dell'uva che delle olive: sì, venivano tutti per queste occasioni, ma il sabato e la domenica soltanto e allora ricorrevano ai pensionati, vecchi contadini che invece di oziare al bar preferivano ritornare all'agricoltura anche per arrotondare un po' la bassa pensione.

Non erano assicurati, perché conveniva a tutti, sia il datore di lavoro che al pensionato, mentre invece gli studenti che venivano a vendemmiare presso le fattorie rifiutavano il lavoro nero.

I turisti

Erano quasi tutti di lingua tedesca, venivano dalla Germania, Svizzera, Austria e Olanda, qualche famiglia dalla Francia. Erano strani individui agli occhi di Gaspero, Angiolo, Lucia e Nella i quali si ritrovavano a parlare della cosa fra di loro senza farsi sentire dai figlioli e tanto meno dai nipoti.

Gaspero: *-Arrivano di corsa con lussuose mercedes per venire in Italia, e poi non si movono da qui*.

Lucia: *-Stanno giornate intere qui a leggere intorno alla piscina e poi a bagnarsi.*

Nella: - *Ma un paio di volte la settimana vanno in giro nei paesi e nelle città artistiche della Toscana. Vanno a San Gimignano, Certaldo, Vinci, Firenze e così via. Però non sono ricconi, perché la spesa la fanno alla Coop.*

Lucia: *-Hanno belle automobili, ma non le muovono, comminano sempre a piedi, non solo per andare per il podere e nel bosco, ma anche per andare a far la spesa al paese e pure ci sono quattro chilometri per andare e quattro per tornare.*

Gaspero: - *Ricordate quelli dell'appartamento due a piano terra della capanna, arrivò la macchina e scesero babbo, mamma e due figlioli, non scaricarono nemmeno le valige, presero a piedi per la viottola e in un attimo erano in cima alla piaggia e sparirono nel bosco giù verso il borro.*

Gaspero: - *Dicono che son tutti dottori e professori, ma a volte sembra che non abbiano visto mai nulla, fanno certe esclamazioni di gioia quando nell'orto colgono un peperone o un paio di pomodori!*

Nella: *Ieri una signora allargò le braccia e faceva: cocò, cocò. Allora capii che voleva le uova, però non ce n' erano punte, ma vai a farglielo capire alla tedesca! Allora la presi per la mano e la portai al capanno, scansai due galline a covo e le detti le du'ova ancora calde. Quella cominciò a urlare dalla felicità che sembrava gli avessi dato il paradiso!*

Gaspero: *Sono precisi e puliti, e comprano parecchio vino e lo bevono, e come lo bevono, la sera sono un po' alticci!*

Lucia: *Si dice che lassù il vino costa caro, il doppio che da noi e allora bevono la birra.*

A uno gli chiesi se in Danimarca bevevano il vino e lui disse "Sì, voi bere spumante e noi bere vino: per Natale, ultimo dell'anno, matrimonio, compleanno e grandi feste".

Angiolo, che era stato a ascoltare gli altri coetanei:

- *C'è qualcosa che ce li fa assomigliare, mi sembra che anche loro cerchino la pace e la tranquillità della campagna, anche loro amano fermarsi a guardare il sole che nasce dai poggi del Chianti e che tramonta laggiù sul mare di Viareggio.*

Scappano dalla confusione delle città anche se per quindici giorni soltanto. L'altro giorno ne ho visto uno fermo immobile al gozzo[94] *che voleva fotografare una biscia che mangia un granocchio, c'era alle nove e anche quando tornavo a mezzogiorno!*

Però parlano in una maniera impossibile, non si capisce nulla!

Lucia: - *Certo che non capisci come parlano, sono di lingua tedesca, inglese o francese; se poi tu parli in vernacolo dicendo* ***calcagno, bazza, groppone, rigatino, giubbone e castagne in puppola***[95]***,*** *non ti capiscono neanche gli Italiani!*

Angiolo: *Ma stai zitta, io sono nato in provincia di Siena e parlo il vero italiano.* (In verità era soltanto nato all'ospedale di Poggibonsi).

Gaspero (riportando la discussione sul binario giusto): -*Sì, il problema è la lingua, ci si capiscono meglio i giovani che sanno l'inglese che ormai è la lingua mondiale, però a volte ci si capisce anche a gesti, perché anche loro vorrebbero parlarci, fare amicizia.*

Infatti gradiscono tanto, il Sabato sera quando arrivano, quel rinfreschino che prepariamo per loro con bruschetta, prosciutto, salame e vino rosso, e anche cantuccini e vinsanto.

Nella: - *La signora che è nell'appartamento con la scala a chiocciola e la stanza ricavata nella colombaia*[96]*, ha detto che il prossimo anno ritornerà, ma vuole proprio la colombaia.*

---

[94] Piccolo pozzo.

[95] Rispettivamente: tallone, mento, schiena, pancetta di maiale, giacca e castagne lesse.

[96] Costruzione che elevava sul tetto dove si allevavano piccioni.

Gaspero: - *Certamente vengono in Italia per vedere le cose antiche, ce ne sono tante, ma ricordate quei due sposini che vennero per Pasqua a sposarsi in Italia? Un giorno andarono a Siena e la sera tornarono entusiasti perché avevano preso il cappuccino nel bar Nannini, il bar nientemeno di Gianna Nannini la cantante rock e di suo fratello Alessandro Nannini il campione automobilistico di formula uno! Vi rendete conto con tutto quello che c'è di antico e di artistico a Siena: Piazza del Campo, il duomo....*

Lucia: - *Sì, va bene, ma quello che parlava un po' l'italiano che c'era di Giugno disse di essere avvocato, guardava le pietre delle pareti del suo appartamento e poi fissava le volte a mattoni e diceva: "Tante persone qui sono nate, sono cresciute, hanno mangiato e bevuto, hanno riso e pianto, hanno amato e sono morte: qui ci si sente nella storia!"*

Io non ci avevo mai pensato, eppure è vero, ha ragione il tedesco perché qui non mi sento sola anche se non c'è nessuno.

Nella, che non voleva veder spuntare lucciconi, cercò la battuta spiritosa:

- *Se ci sono i fantasmi, devono essere persone per bene, perché non hanno mai dato noia a nessuno!*

In quel momento entrò un turista con i pantaloni rossi e gialli a mezza guazza[97] :

- *Sinque botiglio di vino rosso.*

Gli animali

Non c'erano più gli animali come una volta, solo il cane, il gatto, i piccioni e alcune galline. Gaspero e Angiolo volevano rimettere il maiale per ingrassarlo e a Natale ammazzarlo e fare i prosciutti, le spalle, i salami, le mortadelle...

Nella e Lucia gridarono:

- *Ma che siete ciucchi! E chi lo governa? Se lo dite ai ragazzi* (per ragazzi intendevano i nipoti e anche i figlioli, perché per le

[97] Che arrivano a metà gamba, come quelli dei contadini che se li tiravano su quando nei campi c'era la guazza o rugiada.

mamme i figlioli restano sempre ragazzi), *vi domanderanno se siete rimbambiniti!*

Invece i ragazzi (i nipoti) non si scandalizzarono e neppure si sorpresero, Francesco, il primo della famiglia a frequentare l'università, concluse serio:

- *Proposta interessante, ci penseremo, faremo i conti dei costi e del risparmio sulla spesa. Non si può mai dire di no a priori. Solo con i dati alla mano, con le proiezioni, i consumi e gli ammortamenti si può prendere una decisione.*

- *Dopo tutti questi conti scientifici, anche il maiale sarebbe contento di essere fatto a pezzi,* sentenziò Angiolo e Gaspero fu ancora più spiritoso:

- *Così non verrà fuori un maiale grasso, ma soltanto un' enciclopedia.*

Otto ingegnere meccanico a Francoforte, ormai veniva in vacanza da tre anni e aveva instaurato un clima di familiarità con Gaspero, Angiolo e gli altri. Veniva con la moglie Sonia, il figlio Peter e Bobi il cane.

Otto diceva di venire a disintossicarsi dallo smog, Sonia per riposarsi dallo stress dell'insegnamento alla scuola superiore e Peter con Bobi si scatenavano in quegli ampi spazi.

Un giorno Otto, che ogni anno parlava un po' meglio l'italiano, mentre era seduto sul muretto del pilone con Angiolo, rifletteva ad alta voce:

- *Quando il figlio è grande e io e Sonia lasciato il lavoro perché anziani, io compro una casa in Toscana. Troppo bello qui!*

Il ritorno in campagna

Non si sapeva più quali fossero le case e c'era anche una grande confusione per il conteggio del passar del tempo, perché non si seguiva il passar dei mesi e delle lune.

Gaspero e Angiolo con le mogli abitavano nella vecchia casa nel podere per tutto l'anno. A marzo arrivavano le prime famiglie di turisti , le quali cambiavano ogni 7 o 15 e anche 21 giorni per tutto il periodo fino a ottobre compreso.

Marco e Massimo con le mogli e i figli venivano il Sabato e la Domenica e per le altre feste. Marco, Massimo e Isabella

anche per il mese delle ferie; Marta e i ragazzi anche per le vacanze di Natale, di Pasqua e dell'estate. Per il resto dell'anno sia i turisti che i figli, le nuore e i nipoti erano a casa loro.

A causa del poco spazio nella casa di paese Marco teneva il camper nel capannone nuovo e Massimo ci teneva il motoscafo, mentre Francesco e Monica ci riponevano gli sci.

I discorsi al tavolino sotto l'ombrellone presso la piscina, che si trovava al posto dell'aia, erano di questo tipo.

Marco: - *Domani telefono a quello che ha la macchina per raccogliere il granturco, ormai è maturo.*

Massimo: - *Il raccolto dell'uva sarà abbondante, se non grandina, e se grandina abbiamo l'assicurazione.*

Marta: - *Ci vorrà anche il terzo tino, bisogna liberarlo dal vino vecchio.*

Isabella: - *Ora che il Chianti costa quasi mezzo milione al quintale, si può dar via con la cisterna senza aspettare di venderlo tutto quanto a bottiglie.*

Marta: - *Oh il cellulare!. Pronto Monica sei tu? Sei già a Londra. C'è caldo? No! Allora c'è freddo !*

Marco: -*Le mamme saranno sempre apprensive.*

Massimo: - *Francesco ha telefonato?*

Marco: - *Sì, è a Cuba.*

Massimo: - *Domattina bisogna che passi dal bancomat a prendere un po' di soldi e anche qualche tessera telefonica.*

Marta, che aveva terminato la telefonata: - *Francesco ha detto che voleva inserirsi in Internet col computer. Che vuol dire?*

Marco: - *La bolletta del telefono raddoppiata!*

Isabella: - *Via, non fare lo spilorcio, gli serve per collegarsi con tutto il mondo; gli è utile per lo studio.*

La conversazione si arrestò di colpo: dalla casa veniva fuori un acceso battibecco fra Gaspero e Angiolo, urlavano come ossessi. Anche i turisti tedeschi sempre imperturbabili, alzarono gli occhi dai libri e porsero l'orecchio.

Gaspero e Angiolo seguivano in diretta TV con l'antenna parabolica, la partita Fiorentina - Juventus; Gaspero era tifoso viola e Angiolo bianconero.

- *Era rigore!*

- *Ma stai zitto!*

- *Voi pagate gli arbitri.*

- *E voi state bene in serie B, perdete anche dall'Empoli!*

A parte i disaccordi per il calcio Gaspero e Angiolo, andavano molto d'accordo. Una volta andati in pensione non ebbero il tremendo incubo di dover oziare per giornate al bar a vedere chi passa, né di seguire i cantieri per veder lavorare gli altri. I due cugini in pensione si ritrovarono a fare i contadini non più a avanzatempo, ma a tempo pieno e lo accettarono molto bene, non fu un rifugio, ma il completamento sereno della loro vita.

Nonna Nella non rinunciò mai a vestire per bene, l'eleganza semplice la possedeva per natura e non capiva Monica, la nipotina, la quale indossava quei calzoni blue-jeans stinti e perfino strappati.

Nella non scansava mai i lavori peggiori, come ripulire il pollaio dalla pollina, ma lo faceva senza sporcarsi e mantenendo la sua distinzione.

Per questo Nella, quando incominciarono a imbiancare, si tingeva i capelli e nessuno ebbe da ridire, solo Monica le disse:

- *Brava nonna, stai bene!*

- *Grazie. Anche tu stai bene bionda,* rispose la nonna.

- *Però li voglio tingere rosso-rame, non perché è di moda, ma per provare.*

Si guardava nello specchio senza sapere che la bisnonna Cesira le avrebbe detto:"*Non stare troppo davanti allo specchio: ti appare il diavolo!"*

Monica chiuse la conversazione con queste parole:

-*Dovrei stare bene coi capelli ramati, lo dice anche Mattia, il mio ragazzo.*

Mamma Marta ebbe un colpo al cuore e le labbra si mossero, ma non si capì bene se era un sorriso abbozzato o una piccola smorfia di preoccupazione.

La casa in campagna

Ormai si andava velocemente verso il 2000 e tutti si chiedevano cosa sarebbe successo e anche nella nostra famiglia non mancavano le discussioni, che vertevano soprattutto sul loro mondo campagnolo.

Da alcuni anni molte famiglie di paese cercavano vecchi edifici in campagna dove tornare di casa, alla ricerca di una vita in un ambiente di pace, di salubrità, al contatto con la natura e così via.

Non erano seconde case per il fine settimana o per le ferie, erano prime case in edifici che un po' alla volta venivano recuperati dal degrado accumulato in varie decine d' anni di abbandono, molto lentamente, anche tenendo conto dei soldi a disposizione.

I vecchi della nostra famiglia sostenevano che erano degli illusi, perché non si poteva tornare ai tempi di prima quando in ogni casa isolata viveva una famiglia di contadini che andava da 10 a 15 e anche più persone; qualcuno c'era sempre a casa o intorno casa e poi il resto della famiglia era lì attorno a lavorare nel podere a tiro di voce.

- *Oggi*, dicevano, *è diverso perché sono due o tre persone soltanto, una va a lavorare lontano e quell'altra lo stesso, ma da un'altra parte e il figliolo va a scuola: se uno si ammala, resta a casa solo per tutto il giorno.*

I giovani sostenevano la tesi che era il rifiuto degli ammassamenti nei condomini di città e la fuga dal caos del traffico.

- *E poi*, replicavano, *oggi è diverso perché ogni famiglia dispone di almeno due automobili e fa la spesa una volta la settimana perché possiede il frigorifero e il congelatore e poi passano i rivenditori a domicilio con furgone, non come ai tempi dei nonni col barroccio col ciuco, oppure quelli a piedi col corbello sulle spalle.*

- *E chi non guida la macchina deve raccomandarsi o stare a casa. Sono mode! Anche qui c'è spesso gente, venite sempre voialtri, ma a volte siamo soli e non si sta tranquilli, anzi ci prende un po' di paura.*

I più giovani allora la buttavano su un altro aspetto:

- *Ma no, state tranquilli! Queste case abitate vi devono dare sicurezza. E' un ritorno alla campagna, si salvano case che stanno cadendo, ci sono più servizi, più vita.. Non siete soli, perché nelle case intorno c'è qualche vicino che la sera accende le luci rompendo il buio che prima incombeva sulla campagna.*

- *State sicuri*, concludeva Marta, *che molti verranno qui a chiedervi le uova fresche, i cavoli e i peperoni appena colti, la*

damigiana del vino e poi passeranno i ragazzi a fare uova con una faina morta come faceva nonno Angiolo quando era piccino!

E tutti si mettevano a ridere mentre nonno Angiolo assumeva un'aria trasognata.

I bambini

I bambini nel podere lavorato e pulito, senza il pericolo delle vipere, correvano liberi nella pioppeta, cercavano fiori lungo il borro, ma lasciavano in pace i nidi degli uccellini e non tendevano le tagliole, imparavano a salire sugli alberi da frutto, non per cogliere le pere o le ciliege perché avevano il frigorifero pieno, ma per la gioia di salire, di elevarsi da terra.

Costruivano il capanno seguendo i consigli dei nonni che lo facevano quando erano piccini. Nei ciglioni scavavano alla ricerca di conchiglie fossili per la loro collezione. Bambini italiani e stranieri familiarizzavano subito, si intendevano a gesti e a vicenda si insegnavano alcune parole quanto bastava per fare i balocchi insieme, cioè dicevano "giocare", il " fare i balocchi" lo dicevano i nonni.

Nella casa di paese avevano giocattoli elettronici da usare col computer, ma al podere correvano sempre, sudavano in estate e avevano le gote arrossate in inverno. Uno prese una canna, se la mise fra le gambe e nitrendo come un cavallo si mise a correre, quel vecchio modo di giocare non glielo aveva suggerito nessuno!

In campagna non c'erano pericoli seri: un bambino poteva cascare e picchiare un ginocchio, ma ai primi pianti la nonna correva, lo prendeva in collo, passava amorevolmente la mano sulla "bua" e cantava :

-*Lisci, lisci, il prete ci pisci!*

Oppure:

- *Vedo la luna, vedo le stelle, vedo Caino che fa le frittelle!*

E tutto passava con queste cantilene antiche che le nonne continuavano a cantare come avevano fatto le loro nonne con loro quando erano piccole.

Una volta Nella vide un bambino di una famiglia di turisti della Svizzera che aveva i porri sulle dita delle mani. Dapprima

esitò, poi cercò di parlarne con la mamma del bambino la quale spiccicò qualche parola comprensibile:

-*Tanto medicazione, niente, dottore dire impossibile.*

- *Ci posso provare io,* rispose Nella alla mamma la quale capì e, sebbene incredula, rispose:

- *Va bene!*

Nella ormai l'aveva fatta, e grossa l'aveva fatta. Preoccupata del compito che si era presa si consultò con Lucia.

Avevano sentito parlare dalle suocere Cesira e Gina di certi rimedi: bisognava strofinarci un cece per ogni porro, oppure bisognava fregarci il lattice di un fico non ancora maturo, oppure occorreva fregare su ogni porro un nodo di paglia di grano e poi sotterrare questa paglia in un luogo segreto e umido perché marcisse.

Alla fine Nella prese il bambino, fra le risate dei suoi genitori, e gli struciò sui porri sia i ceci, che il latte di fico, che i nodi della paglia.

Dieci giorni dopo, alla partenza per la fine delle vacanze, i genitori chiamarono Nella e le fecero vedere le mani del bambino senza più i porri, solo leggere macchie chiare nei punti dove si trovavano.

- *Miracolo! O lei più brava di medico!*

La plastica

La plastica arrivò e subito ebbe un trionfo: tutto era di plastica. Le bigonce diventarono leggere, non c'era da ribattere i cerchi, da inumidire, da cambiare le doghe rotte e da tenere al sole per giorni a fine vendemmia per farle asciugare. Ora le lavavano e le impilavano occupando poco spazio, se una si rompeva la buttavano via e ne compravano una nuova.

La stessa cosa per le tinozze, imbuti, gomme, secchi, catini e catinelle e anche i panieri erano leggeri, non perdevano il mosto e non diventavano pesi come quelli intrecciati.

I tini leggeri e mobili erano di vetroresina, mentre i recipienti per l'olio erano in lucidissimo acciaio inossidabile. Andò in pensione anche il vecchio fiasco rivestito con la stiancia e venne sostituito dalle bottiglie, solo alcuni volevano ancora i fiaschi, ma questi avevano una veste di plastica.

In certe occasioni si usavano anche i piatti, le posate, i bicchieri e le bottiglie dell'acqua minerale e delle bibite, tutti di plastica. Anche i giocattoli sofisticati dei bambini erano di plastica, come pure le sedie e le sdraie intorno alla piscina e il rivestimento stesso della piscina.

E plastica fu per gran parte del televisore, del telefono, del computer, del frigorifero e anche dell'automobile.

Il capanno

Rutilio il camporaiolo non c'era più e quel fazzoletto di terra lo avevano comprato loro per ampliare il podere. Un po' di terra in più non aveva rilevanza, ma il capanno sì.

- *Se consideriamo il volume del capanno in muratura e quello aggiunto col tetto in tegole e le pareti in canne, si può ricavarci un appartamentino,* disse Francesco, *ho preso le misure e sono oltre 80 metri cubi.*

E così fecero, venne un piccolo e simpatico appartamento al limitare del bosco con la vigna, sotto una grossa quercia e la pergola di uva salamanna sulla facciata: era il più ricercato dai turisti, perché era il più tranquillo in una zona tranquilla.

Non era più il vecchio capanno costruito da Rutilio, però si poteva dire che non era andato perso, che era tornato a nuova vita per persone che amavano in modo diverso, ma amavano la campagna, come il vecchio camporaiolo.

Il capanno era molto trasformato, ma la differenza stava nel fatto che i turisti venivano a riposarsi per due settimane, mentre Rutilio ci faticava tutto l'anno e miseramente ci campava.

La cella

La cella rimase e ospitò il vino come sempre aveva fatto per secoli.

Francesco insegnò:

- *Incominciarono i monaci al tempo delle invasioni dei barbari, nascondevano il vino, che piaceva agli invasori, in grandi buche scavate nei ciglioni.*

Poi si resero conto che lì ci si conservava bene il vino e allora ce lo tenevano sempre e insegnarono la scoperta ai contadini. Donde il nome di "cella" come la stanza dove vivevano i monaci.

Si pensò anche di allargare la cella e renderla più sicura con archi in cemento armato poi rivestiti con vecchi mattoni.

Fu prolungata e trovarono una grotta senza stalattiti o stalagmiti, ma con l'acqua nel fondo e le conchiglie fossili che sporgevano dal soffitto e dalle pareti: ostriche, mitili, murici e anche ricci , testimoni di quando c'era il mare.

Tra l'altro diventò anche un motivo d'interesse per i turisti i quali però, essendo in gran parte tedeschi, si soffermavano più volentieri a mirare le botti di vino e ancor più a assaggiare il vino attinto allo spillo[98].

- *Come sono cambiate le cose,* diceva Angiolo a Gaspero, *ricordi durante la guerra come si correva per venire a ripararci dalle bombe: quando si vedevano gli animali tutti agitati, perché li sentivano prima di noi, si sapeva che arrivavano le squadriglie di bombardieri e tutti via di corsa nella cella.*

- *Meglio così, Angiolo, meglio così,* gli rispose Gaspero il quale però restò pensoso al ricordo dei giorni della guerra.

Tutti ritornarono a casa

Nella antica casa rinnovata tornarono anche i vecchi, quelli morti. Francesco e Monica frugarono in tutti i cassetti, anche dei mobili vecchi prima di portarli a restaurare, e ritrovarono vecchie foto scattate all'aperto perché non avevano il flach.

Così oltre le persone si vedeva anche il loro mondo:

- *Guarda Francesco,* diceva meravigliata Monica, *il pagliaio, il carrobotte e.... qui un vitellino che puppa. Guarda questa foto con la battitura del grano. E questo cosa sarebbe... ah, già la massa del concio!*

Anche Francesco scopriva un mondo antico, anche se non erano passati tanti anni:

---

[98] Piccolo foro nella botte chiuso con uno zipolo di legno una volta e con una piccola cannella dopo.

- Guarda quando i ragazzi, sono i nostri nonni, schiacciavano l'uva con i piedi prima di buttarla nel tino! Dovevano divertirsi a giudicare dalla facce sorridenti. Che bel gruppo sulla piaggia a segare il grano con le falci a mano. Questa è nonna Settima che governa i maiali... e nonno Cecco con il vitello grasso bardato per Pasqua...

Fecero fare gli ingrandimenti e li fecero incorniciare: così tornarono i nonni Nanni, Settima, Cecco, Cesira, Tonio, Gina, Virgilio, Ida, Consiglia e trovarono pure la foto di Danilo che era morto a un anno. Poi attaccarono i quadri per le scale, su entrambe le pareti, a significare, come spiegò Monica, che salivano per ritornare a casa.

Era una forma diversa dell'antica credenza che la notte del due novembre, tutti i morti ritornavano a casa a mangiare un boccon di pane con le noci.

I mezzi di trasporto

Fra i ritorni ci furono anche le biciclette e i motorini. Avevano la macchine lunghe e lussuose, ma piaceva andare in bicicletta e in motorino per sentire il vento che accarezzava energicamente il viso. Erano stati comprati per i giovani, ma anche i maturi non disdegnavano ricordando tempi lontani.

Le biciclette non erano più quelle dei nonni con il portabagagli davanti e di dietro, della Bianchi e della Legnano, case famose per i tanti giri d'Italia e di Francia vinti da Fausto Coppi e Gino Bartali, ma erano mountain-bike per poter andare anche nelle viottole; il motorino era il Ciao e la Cosa che, come la vecchia Vespa, venivano dalla Piaggio di Pontedera.

Per gli spostamenti nel podere e per andare al consorzio, avevano una land rover che entrava dappertutto anche col bagnato.

Nonno Gaspero ricordava a Nella, nelle ore insonni della notte dovute alla incipiente vecchiaia:

- Ne è passato del tempo, anzi no, non sono trascorsi molti anni, ma quante cose sono cambiate: quando ero bambino sognavo una bicicletta tutta mia, ma ce ne erano poche ed erano

per i grandi; per comprarne una nuova ci voleva il permesso del padrone come per sposarsi.

Dopo la guerra la gente non andava in bicicletta, se ne vergognava, ma bisognava avere il motore o lo scooter.

Poi tutti avevano la macchina, anche la cinquecento, ma doveva essere una quattro ruote e tutti si vergognavano ad andare con la Vespa.

Oggi è diverso, uno può usare anche il Ciao o la bicicletta, perché tutti sanno che ha anche la macchina.

- *Dormi, non stare a fare il filosofo,* gli rispondeva la moglie sbadigliando, ma ormai sveglia rimuginava anche lei fra sé e sé:

- *Certo che mi vien da ridere a pensare alla mi'nonna con la patente di guida, ma erano altri tempi!*

Chissà nel futuro cosa si userà per viaggiare, forse la gente andrà a lavorare con l'elicottero e quando saranno vecchi i figli dei nostri nipoti racconteranno ai loro nipotini: quando ero bambino ci si spostava con l'automobile, percorrendo strade tortuose e pericolose, con salite e scese e a volte con il fondo sassoso e polveroso; per andare a Firenze ci si impiegava un'ora, se non si trovava un ingorgo....ora con l'elicottero sono 10 minuti di volo liscio liscio.

La mattina Nella al risveglio ricordava queste riflessioni, ma non distingueva se era stato sogno a occhi aperti o un sogno vero.

Il pozzo

Il pozzo rimase, ma fu chiuso con un'inferriata per paura che ci cascassero i bambini e a lato fu piazzata una pompa elettrica con il tubo che pescava nell'acqua. Si accendeva per innaffiare l'orto che era lì accanto dove crescevano gli ortaggi genuini per la famiglia e per i turisti. Innaffiare piaceva tanto ai ragazzi e anche ai turisti, quei professori seri e studiosi ci si divertivano come bambini.

Nell'orto crescevano rigogliosi i pomodori, i peperoni, i cetrioli, le zucche, l'insalata e tanti altri ortaggi, come una volta, anzi meglio non per i concimi chimici che furono banditi per avere prodotti ecologici, ma forse perché il terreno si era

riposato per vent'anni o forse per il compost che ricavavano dai rifiuti organici.

- *Si potrebbe costruire una serra,* propose Monica, *così avremo prodotti primaticci*[99] *e sicuri dalle gelate, con grande risparmio di acqua.*

Il pilone, dove un tempo risciacquavano il bucato, veniva riempito d'acqua e ci sguazzavano i bambini come in una piscina tutta per loro.

Nella si soffermava a vedere i bambini sguazzare nell'acqua nelle giornate calde e quelli stranieri anche in quelle più fresche, ricordava quando ci sciacquava il bucato. Il pozzo non era lontano da casa ma non era comodo andare col bacchio in spalla a riempire le mezzine.

- *Ora è comodo con l'acqua nell'acquaio e nel bagno. Comunque il vecchio pozzo dà ancora la sua acqua per innaffiare l'orto come allora e anche l'acqua per abboccare la piscina* [100]*. Quando si strappava la catena bisognava prendere il granchio*[101] *con una fune e ripescare il secchio, riparare la catena e rinfilarla nella carrucola.*

- *Nonna Nella che fai incantata a guardare il pozzo?* le chiese Monica.

- *Niente niente,* rispose Nella, forse più a se stessa che a Monica, *sembra ieri che... ma ti voglio cantare una canzoncina che mi insegnò la mia nonna quando ero piccola e quando andavo a prendere l'acqua picchiavo in terra il fondo delle mezzine:*

"Accidenti alle donne piccine
che vanno a pigliar l'acqua
e non sono bone
e rompono tutto il culo alle mezzine,
accidenti alle donne piccine."

Prima di partire i turisti gettavano le monete nel pozzo, tendevano l'orecchio per sentire il piccolo tonfo nell'acqua, lo facevano esprimendo il desiderio di tornare, come erano soliti

---

[99] Che maturano prima della stagione normale.
[100] Mettere quella mancante per evaporazione.
[101] Ganci per ripescare il secchio finito nel fondo del pozzo.

fare alla fontana di Trevi a Roma e anche in tante altre fontane d'Italia.

I prodotti genuini

Il giorno prima di andare al podere, facevano la spesa al supermercato anche per i nonni, però a un certo punto incominciarono a preparare qualche cibo con i prodotti del podere.

Così per la gioia loro e dei turisti prepararono il corbello delle noci, delle nocciole e dei fichi secchi; i barattoli col miele, con le marmellate di more e di mele cotogne, con i sottaceti.

Gaspero reclamizzava dicendo che erano genuini, fatti in casa, coi sapori di una volta e li vendevano insieme al vino e all'olio in un gazebo di legno che avevano messo sotto il cipresso che era vicino al pozzo; nel suo piccolo era la reception e il locale per la vendita diretta.

Discorsi in famiglia mentre bollivano i barattoli con la conserva di pomodoro.

Marta: - *La cucina toscana e più precisamente quella contadina di una volta, è diventata di moda, addirittura è ricercata in America e in tutto il mondo.*

Monica: - *Anche nei ristoranti di tutta la valle si preparano le minestre di pane, di fagioli, col farro, poi la panzanella, i fegatelli, la pasta fritta.....*

Isabella: - *Noi dobbiamo approfittare di questa moda per vendere i prodotti nostri.*

Monica: - *Non è soltanto perché è di moda, i prodotti nostri sono migliori, non ci sono conservanti; si va nell'orto e si colgono i pomodori, si va nel pollaio e si prendono le uova, si va nel podere e si colgono le pere cosce mature, si va in cantina e si prende il vino fatto da noi.*

Massimo- *Sì, d'accordo, molte cose possiamo farle da noi, ma non possiamo tornare al tempo di nonno Nanni quando producevano nel podere tutto o quasi di cui avevano bisogno. Noi dobbiamo ancora andare al supermercato a comprare molte cose.*

Marta:- *Però intanto ci si compra meno e poi ritornando ai turisti che cercano i prodotti genuini, fatti in casa...*

Comprarono anche il congelatore e ci mettevano tutte quelle verdure che non potevano consumare di stagione come i piselli, i baccelli, i carciofi, i fagiolini, le fragole e anche i funghi.

Le piazze

Con la seconda rivoluzione delle campagne le piazze rimasero, ma un po' diverse, erano sparite certe attività, ma soprattutto non c'era più il disordine di una volta: una cesta presso il pagliaio, un fascio di canne appoggiato alla loggia, la pila per far bere i polli, una fila di vasi (stagne rugginose dove erano i salacchini e le acciughe) con i gerani, altre un po' sparpagliate.

Poi nane e galline vaganti, erpice presso la porcilaia, gente che attraversava di passo svelto le piazze per i vari lavori: governare i conigli e i maiali, portare la paglia nella stalla, andare a prender l'acqua con le mezzine al pozzo e così via.

All'inizio a lato della viottola che conduceva alla via maestra fu fatto il parcheggio delle macchine della famiglia e dei turisti, i fiori di geranio furono piantati nei vecchi coppi che una volta erano per l'olio e in bei vasi di terracotta, fu costruita la piscina con gli ombrelloni e le sdraie intorno su un tappetino d'erba verde e rasato, qualche gioco per i ragazzi.

Gli strumenti delle attività produttive si erano trasferiti presso il capannone nuovo che bisognava cercarlo nascosto dietro la siepe di cipressini, non erano più nelle piazze che erano diventate ordinate anche per i turisti, ma erano cambiati anche i modi di vedere le cose dei componenti la famiglia.

Su un lato presso il pratino c'erano in mostra un vecchio aratro, un carro, una gramola e altri vecchi arnesi fra i quali una botte di quarto nella quale entravano per gioco i bambini dallo sportello senza mezzule[102].

- *Sono qui per soddisfare la curiosità dei turisti*, spiegava Francesco agli amici dell'università che venivano a trovarlo, *e anche per il rimpianto dei nonni.*

[102] Sportello che chiudeva la botte.

Poi, visto il successo che riscuotevano questi vecchi e rozzi arnesi, si cominciò anche a metterli in mostra sui mobili e alle pareti nella casa e pure negli appartamenti dei turisti; però c'era rimasto poco e allora i ragazzi andavano a cercare nelle case abbandonate e addirittura a comprare qualcosa anche dai robivecchi, e allora non era più una faccenda di ricordi, ma di messa in scena.

L'impegno sociale

Gaspero e Angiolo dopo il crollo del muro di Berlino restarono a sinistra, il primo col Partito Democratico di Sinistra e il secondo con Rifondazione Comunista, ma tutti e due restarono politicanti puri con discussioni a non finire.

I giovani erano diversi, più maturi, più acculturati, più aperti; ragionavano, vedevano pregi e difetti in tutto, insomma erano più obiettivi e non parlavano per partito preso. Non erano razzisti, ma soprattutto non avevano idee astratte, volevano agire più che parlare e realizzare cose concrete anche se piccole.

Si davano da fare per i più deboli come i bambini, i malati, gli anziani e gli handicappati. Entrarono nelle associazioni del volontariato e Monica dava il suo apporto come dirigente, in un' associazione ambientalista e, nella politica della raccolta differenziata, portò nel podere un cogestore per metterci i rifiuti organici per fare il concime da ridare alla terra e la cosa fu capita subito anche dai turisti stranieri.

Tutti quanti si ritrovarono politicamente nell'Ulivo, anche Beppino, il quale con la disfatta della Democrazia Cristiana, era entrato nel Partito Popolare.

Angiolo non accettò in pieno l'Ulivo, era d'accordo, ma restava in disparte con Rifondazione, mentre Tullio e Sandra, come il loro genero arricchito, tenevano per Berlusconi.

Il ritorno al bosco

In autunno Gaspero e Massimo comprarono una motosega a miscela e, fra le raccomandazioni delle mogli, ma soprattutto di

Nella e Lucia le due mamme, incominciarono a stipare[103] il bosco riportandolo a bosco ceduo da tagliare ogni dieci anni, come era sempre stato.

Ci si divertivano anche le mogli, mentre gli anziani rividero scene antiche che quasi avevano dimenticato. Gli ultimi turisti amanti dei paesaggi con le foglie gialle fotografavano e qualcuno aiutò a accatastare i pezzi di querciolo.

Alba badava Tommy in una piccola radura rotonda e gli dava, per giocare, le gallore dei frustoni di quercia, i pallini rossi del pungitopo, le pine aperte ormai senza pinoli, le corbezzole e i semi delle rose selvatiche.

Ne tagliarono una piccola parte.

- *Un po' per anno,* disse Monica, *come nel Medio Evo: dividevano il bosco in quattro parti e ogni anno tagliavano metà di una parte. Quindi dopo otto anni ricominciavano da capo.*

Ci ricavarono molta legna da ardere nei caminetti, e fecero pure i frasconi che venderono al fornaio del paese che si era rimesso a fare il pane cotto a legna preso d'assalto dai turisti e anche dai locali. Gli organizzatori della festa de "l'Unità" chiesero se vendevano la catasta che a loro serviva per cuocere la pizza

Con un tronco di faggio ci fecero un'altalena, quella col rialzo al centro e due ragazzi si mettevano agli estremi della stanga; la piazzarono lungo la scepre[104] dell'orto e dal pozzo era curioso vedere a turno spuntare le teste di due bambini al di sopra della recinzione di canneggiole.

Francesco aveva tagliato un bel fascio di sanguinelli e volle provarsi a intrecciare un paniere; ci riuscì ma soltanto seguendo gli insegnamenti di nonno Gaspero che sentenziò:

-*All'università non te l'hanno insegnato? E' tutto storto e lente, ma è il primo e i prossimi ti verranno meglio!*

---

[103] Tagliare lasciando rade piante grandi.

[104] Siepe

Programmi futuri

Il desinare era finito, ma la famiglia pigramente si attardava a tavola.

Nella: - *Vi è piaciuta la pizza preparata dai nostri due studenti?*

Marco: - *Buona, ma c'era troppo origano.*

Monica: - *A proposito. Si potrebbe coltivare anche le piante aromatiche, di quelle che non hanno bisogno di tante cure, che crescono spontanee o quasi. Come la salvia, il ramerino, la lavanda, l'origano, il pepolino, la camomilla....,*

Isabella: - *Già alcune starebbero bene sul ciglione della cella e anche nel paricione ancora più sopra dove prima c'era la carciofaia.*

Massimo: - *Però piante che richiedano poco lavoro: andare a coglierle e basta, perché se si deve cercare gente a lavorare allora addio guadagno!*

Francesco: - *Si potrebbero vendere ai fruttivendoli e anche alle ditte che preparano gli odori essiccati in barattolini.*

Monica: - *Nel futuro bisognerà pensare anche alle piante officinali, oggi sono di moda, la gente ha paura degli effetti collaterali delle medicine, che fanno bene da una parte e male da un'altra. Sono di moda gli omeopati.*

Lucia: - *Alcune si trovano spontanee e si sono anche un po' sempre adoperate per i decotti fin dai tempi di nonna Settima: la ruta, l'ortica, il ricino, il rosolaccio, la coda di cavallo, le coccole di cipresso, la gramigna...*

Angiolo che era stato a ascoltare senza intervenire: - *Sì, meglio Palaia! Ci mancherebbe altro che coltivare la gramigna: è sempre stata la pianta nemica del contadino, perché infesta, anzi impesta tutto.*

Francesco: - *Invece è medicinale anche la gramigna che cura naturalmente le infiammazioni dell'apparato digerente. Lo sai che i cani e i gatti quando sono indisposti mangiano la gramigna?*

Marta: - *Basta con le chiacchiere, datemi una mano a rigovernare e rimettere a posto la cucina.*

Sì, erano chiacchiere a stomaco pieno, quando si fa anche filosofia, ma chissà che nel futuro non si sarebbe arrivati a

coltivare le piante aromatiche e anche quelle medicinali, ormai tutti avevano capito che non era sufficiente l'esperienza dei vecchi, mai da sottovalutare, ma occorreva anche stare attenti alle richieste della società per essere pronti con i prodotti.

Se questo era valido per l'industria, per l'artigianato e per il commercio, anche l'agricoltura doveva tenerne conto.

Il computer

E comprarono anche il computer per famiglia, ci sapevano lavorare Marco impiegato comunale, Massimo tecnico dell'ENEL e Isabella segretaria d'azienda perché lo usavano sul luogo di lavoro.

Gli esperti erano Francesco e Monica perché lo insegnavano a scuola e poi era più facile per i giovanissimi. Marta maestra elementare non ci sapeva lavorare, ma imparò perché tutti le dettero una mano: era lei che doveva lavorarci in quanto aveva mezza giornata libera. Marta aprì il file delle spese e delle entrate del podere, della resa del vino e dell'olio, delle scadenze e soprattutto col computer aveva il quadro preciso e aggiornabile delle settimane occupate e libere per ciascun appartamento da affittare ai turisti.

Alba di cinque anni ci si divertiva e nonno Angiolo non si azzardò mai a farle il carretto con le pine o la bambola con la spiga di granturco!

Francesco ne comprò uno tutto per sé.

- *Ma con il computer,* disse nonna Nella, *si potranno fare i conti con i soldi nuovi? Io mi ricordo appena dei diecini e dei soldi da cinque centesimi.*

- *Anche i ventini c'erano*, disse Lucia, *e pure le mezze lire, le lire e le due lire con l'aquila da una parte e il re da quell'altra.*

Già, si ricordava di quando le davano un diecino per andare a comprare il lievito per fare il pane e lo legava nella pezzola per non perderlo.

Francesco: - *Vedete come corre il progresso, anche troppo, perché neppure il modernissimo computer e tante macchine automatiche, sono predisposte per i decimali. Siamo più in difficoltà noi giovani dei nonni che usavano queste monetine prima della guerra.*

Angiolo*: - Tutto cambia e a forza di cambiare si ritorna come prima. Non so se per disgrazia o per fortuna!*

I giovani

Nella vecchia casa trovò posto anche una libreria, precisamente nel tinello di Gaspero, ma la usavano tutti: Francesco e Monica ci collocarono i libri per studiare anche in campagna; tutti gli altri ci portarono, poiché impicciavano nel poco posto nelle case di paese, i vecchi libri della scuola, perché nessuno li aveva buttati via, sebbene fossero sottolineati, scarabocchiati e un po' scompaginati.

Non c'era uno studio in cui lavorare, ma Francesco e Monica andarono a sedersi sotto l'ombrellone al bordo della piscina e buttarono giù la bozza del depliant per la pubblicità turistica.

- In prima pagina è d'obbligo una foto panoramica della casa e sopra il nome del podere, perché il toponimo antico deve rimanere.

- In seconda pagina metterei tre vedute con le didascalie: la vigna al tempo della vendemmia, l'uliveta e i girasoli fioriti.

- Quindi bisogna piazzare varie fotografie degli appartamenti con esterni e interni, la piscina e l'orto.

- Una pagina bisognerà riservarla alle notizie utili e ai prezzi della bassa e dell'alta stagione.

- Nel retro una cartina della zona con le indicazioni per arrivare: la provinciale, la statale e l'autostrada.

- Ci starebbe bene anche una pagina sui prodotti del podere e anche la storia di questa casa che è ricordata alla fine del Medio Evo.

- E una sulle escursioni nelle città d'arte: Firenze, Siena, Pisa, Lucca, S. Gimignano, Volterra...

- Basta, basta, altrimenti usciamo dal preventivo! Invece bisognerà togliere qualcosa per ridurre la spesa della tipografia.

Così discutevano i due giovani come se facessero un compito scolastico, che però era vero e quindi più interessante. Le bozze del depliant che avevano buttato giù con le matite su fogli di carta, le prese Francesco per metterle nel computer per una elaborazione precisa. La sera le portò a casa e le appoggiò sul

suo tavolo di studio su cui dominava il computer con la stampante laser e sopra, attaccata alla parete, c'era la vecchia vanga di nonno Nanni, riconoscibile facilmente dal fatto che aveva la staffa a sinistra perché era mancino.

- *Dalla vanga al computer,* soleva dire Francesco.

Conclusione

Ormai l'anno stava per finire, nella campagna non c'era molto da fare perché la vigna e anche l'uliveta sarebbero state potate a anno nuovo e per seminare i girasoli bisognava aspettare la primavera; i turisti erano andati via e i lavori di manutenzione sarebbero stati fatti a febbraio prima degli arrivi della nuova stagione. Gaspero e Angiolo stavano percorrendo la viottola dei campi bassi che portava all'uliveta:

- *Tutto è a posto, come deve essere, ma non è come era prima.*

- *Se tornasse nonno Nanni che direbbe a vedere il suo podere così cambiato?*

- *E nonna Settima a non vedere il pollaio, il porcile e poi con tutti i Tedeschi a giro?*

- *Beh! Ora è tutta un'altra cosa, ma in fondo questo podere e questa casa sono sempre vivi, pensa alle case intorno come Poggiosecco, la Valle, l'Olmo e Cognano, abbandonate, vuote, mezze franate e i poderi pieni di rovi, di sterpi e di serpi. Però ho sentito che quelli che hanno comprato a Cognano vogliono fare turismo di campagna anche loro.*

- *Però ti ricordi come Cecco, il mi' babbo, teneva la stalla e come lavorava i campi coi bovi: quando lo prendeva l'acqua, nella stalla prima asciugava le bestie e poi andava a cambiarsi lui! Ora c'è il trattore e per il grano passa la mietitrebbia che fa tutto sul posto.*

- *Tu mi fai ricordare Tonio, il mi' babbo, che era proprio scrupoloso con le sue botti di legno, le bigonce e i panieri, ora tutto è di plastica e di acciaio inossidabile!*

- *Però non mi dispiace come i nostri figlioli tengono il podere, perché gli vogliono bene a modo loro, come nonno Nanni. Tutto oggi è moderno e noi non sempre si regge il passo.*

- Dopo la fuga dalla terra, in modo differente, questa è la rivincita della campagna, non soltanto per l'agricoltura, ma come luogo in cui vivere.

- Eh! Noi ormai siamo vecchi...

- No, mi sembra ieri che ero bambino, la vita è corta, le persone passano alla svelta.. "Vecchia è la terra" dice il proverbio, quella ha tanti anni, ma non muore mai.

- A volte sembra star male, ma si riprende sempre; già, "Vecchia è la terra!"

Ormai i due cugini erano arrivati all'uliveta, con le vecchie piante contorte e con le giovani dal gambo liscio, tutte in riga ben ordinate; dettero uno sguardo compiaciuto e decisero di tornare indietro, attraversarono la pioppeta e si diressero verso casa dove il camino mandava nel cielo un filo di fumo. Gaspero e Angiolo sapevano che non era il focolare, ma il caminetto costruito in aggiunta al termosifone, però era il segno di una casa abitata e d'altro ancora.

- *Il fumo va verso il borro, s'è alzata la tramontana!* concluse Gaspero.

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.*