

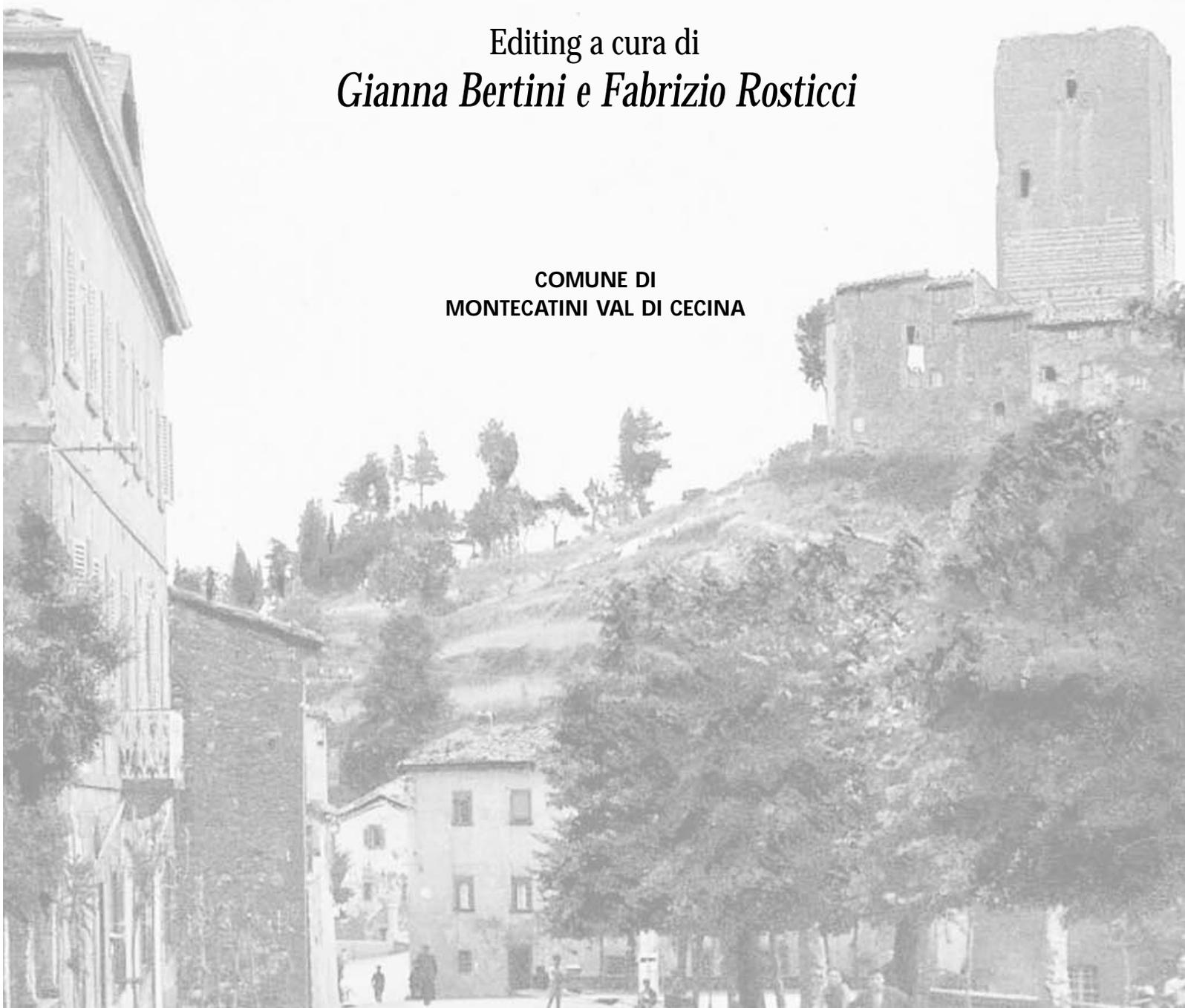
Albano Melosi

# Quando c'erano io c'ero

**Gli anni Trenta a Montecatini Val di Cecina**

Editing a cura di  
*Gianna Bertini e Fabrizio Rosticci*

COMUNE DI  
MONTECATINI VAL DI CECINA



*Pubblicazione promossa e realizzata dal:*



Comune di  
**MONTECATINI VAL DI CECINA**

*Con il contributo di:*



**PROVINCIA  
DI PISA**

Le immagini riprodotte nel volume sono state gentilmente messe a disposizione da: Albano Melosi, Rosa Maria Ceppatelli, Alfonso Barzi, Fabrizio Rosticci.

Stampato nel mese di settembre 2007 presso le Grafiche Leonardo sas  
via Volta, 50 - 56028 San Miniato Basso (Pi) - Tel.0571/401241  
© Comune di Montecatini Val di Cecina 2007



Conosco Albano Melosi da sempre, ma devo ammettere che fino a pochi mesi fa la sua inclinazione letteraria mi era completamente sconosciuta. Quando per la prima volta ho preso visione del manoscritto, che tra l'altro mi ha permesso di riscoprire tanti aspetti e personaggi caratteristici del paese, ho ritenuto che sarebbe stato bello poterlo pubblicare e farlo conoscere.

Ho potuto avvertire, in tutte queste pagine, l'attaccamento alle origini di un uomo che, nato dal popolo in questo nostro territorio, gli è rimasto fedele fino in fondo e, pur vivendone lontano da moltissimi anni, non si è lasciato travolgere dai flutti spesso inesorabili dell'oblio.

Sono rimasto favorevolmente impressionato dagli scritti di Albano e devo confessare (io che come lui, pur ricoprendo la carica di Sindaco, vivo l'esperienza del distacco dal paese natio) che mi sono ritrovato in questi ricordi, contrassegnati spesso da un taglio ironico ma pervasi tutti da un intenso sentimento di nostalgia. Un insieme di reminiscenze, un'apertura d'immagini, un incalzare di uomini e cose che si affollano nella nostra memoria: fatti, episodi che possono sembrare anche sparsi ma che in realtà hanno una loro intima unità, e questa unità è data soprattutto dal modo in cui l'autore si pone nei confronti del microcosmo dei suoi anni giovanili.

L'esigenza di parlare degli anni dell'infanzia, gli anni che contano, è alla base del lavoro di Albano: vuole essere, questo, un tributo di affetto verso la terra delle origini, verso quel mondo ormai tanto lontano nel tempo ma così presente nell'animo dell'autore. Sarà piacevole constatare, leggendo questi ricordi, come, in contesti diversi, le situazioni, le emozioni, gli stati d'animo ritornino, rendendo le vicende d'epoca una testimonianza ancora attuale.

Le memorie che narrano episodi di vita quotidiana, scritte non da autori di professione ma dagli stessi protagonisti, hanno un carattere inconfondibile che, talvolta, sopperisce allo stile magari un po' artigianale dell'opera. Nel caso di *Quando c'erano io c'ero*, oltre all'interessante testimonianza dei fatti narrati, anche la forma, il linguaggio, a parer mio, risultano accurati e denotano l'esistenza di una cultura della scrittura mai palesata ma senz'altro coltivata nel tempo.

E questo lavoro che si rivolge al passato, con le vicende semplici della nostra scuola, le manifestazioni religiose, l'aggregazione attraverso il gioco, il lavoro ed il (poco) tempo libero, i personaggi e infine la vita semplice della gente, è per me di straordinaria attualità perché potrà servire egregiamente anche per il recupero culturale dei valori della vita di campagna, delle cose che formarono il nostro paese, della dignità del lavoro manuale, del rispetto delle tradizioni e della civiltà di un'epoca remota, ancora prevalentemente contadina. Uno spaccato inedito, davvero godibile, della vita pubblica locale tra le due guerre, in cui viene così rivisitata la realtà di Montecatini negli anni Trenta a vantaggio non solo dei più anziani ma anche dei giovani e della loro voglia di non smarrire le radici.

Credo, perciò, che questo sia un libro che molti adulti potranno sorbire lentamente con il piacere che dà un buon vino ben invecchiato e la cui lettura i giovani potranno affrontare con la curiosità di scoprire un mondo sconosciuto per capire il quale, cosa importante questa, avranno però bisogno dell'incontro e del colloquio con gli anziani: quelle persone che, anche quando sembra

non poter esser vero, rappresentano comunque una inesauribile fonte di esperienza, alla quale bisogna solo, ma con modestia, imparare ad attingere per soddisfare la nostra sete di conoscenza.

Una pubblica istituzione come quella che mi onoro di presiedere, deve essere strumento di servizio per la comunità ed esserlo in tutte le dimensioni, non solo in quella tecnico-amministrativa ma anche in quella socio-culturale; deve essere uno strumento che coinvolga, nella sua natura educativa, tutti i livelli della collettività e non solo quelli più... fortunati. Abbiamo dunque cercato, e per quanto possibile continueremo a farlo, di favorire tutte le azioni che possano avere utilità nel grande processo legato all'identità socio-culturale della nostra comunità e non mancheremo di incoraggiare studi e iniziative tese alla ricerca, alla rievocazione e alla divulgazione di quella materia che io amo definire "storia minima delle nostre parti".

Sono particolarmente lieto, quindi, di poter presentare questo lavoro di Albano Melosi che, trasmettendoci emozioni e sapori di un mondo dal quale ci siamo allontanati forse troppo frettolosamente, ritengo rappresenti al meglio il carattere del nostro patrimonio umano, storico, sociale e culturale.

Concludo ringraziando l'autore e tutti coloro che, in mia assenza, si sono adoperati collaborando alla realizzazione di questo volume.

Montecatini Val di Cecina, giugno 2007

*Roberto Orlandini*  
Sindaco di Montecatini Val di Cecina

## PREFAZIONE

Quando il sindaco Roberto Orlandini mi chiese di occuparmi della pubblicazione del volume di memorie di Albano, pur consapevole che il mio lavoro avrebbe apportato solo un minimo valore aggiunto alla sua opera, accettai ben volentieri: già da tempo avevo avuto l'occasione di frequentare ed apprezzare l'autore e l'opportunità di visionare la bozza di *Quando c'erano io c'ero*, e la lettura di quei brevi ma suggestivi racconti di storia di vita vissuta, mi aveva immediatamente coinvolto e appassionato. Riordinare questi scritti e seguirne l'iter editoriale è stato perciò un vero piacere ed anche un'opportunità di rivivere un mondo che anch'io, sia pur marginalmente, avevo conosciuto vivendo a Montecatini in un tempo in cui i suoi abitanti possedevano ancora il gusto della burla e l'arte di raccontare.

"Arte di raccontare", ecco, questa è la prima cosa che emerge dai "bozzetti" di Albano: un gusto ed una capacità innata di farti vivere, in poche righe, da testimone diretto, la vicenda che racconta; la stessa abilità che ha un pittore che con pochi tratti riproduce non solo le tue sembianze fisiche ma anche la tua personalità. Ci troviamo di fronte a un narratore per eccellenza, custode di un eccezionale patrimonio familiare e collettivo, che è riuscito a compiere, con la stesura delle sue memorie, un'impresa che oggi ha dell'incredibile: leggendo queste pagine, attraverso ricordi di vita personale e del folclore popolare, di solito tramandati esclusivamente tramite il racconto orale, possiamo godere di qualcosa che nessuna "realtà virtuale" potrà mai dare.

Inoltrandoci nella lettura scopriamo il paese, le sue botteghe, le persone che svolgono attività e lavori più disparati: in poche parole ci troviamo catapultati all'interno di una comunità piena di vita, di passione e di sentimento. Qualunque accenno ad ogni piccolo particolare, risveglia in noi ricordi, richiama emozioni ed esperienze che sembravano sopite, ma che ora, per una specie di incanto, riprendono vita. Le memorie scritte costituiscono di norma un prodotto letterario artigianale ma non per questo comune, anzi piuttosto raro di questi tempi: esse vanno pertanto incoraggiate, divulgate e soprattutto condivise con la comunità della quale narrano. Ed è anche per questo motivo che ho accolto con piacere l'invito a collaborare alla realizzazione di questo piccolo "tesoro della memoria": un testo che una volta tanto non è rimasto chiuso in qualche cassetto, ma potrà liberamente circolare diventando un importante tassello di documentazione e di testimonianza di quell'identità ancora prevalentemente contadina sopravvissuta fino agli inizi degli anni Sessanta, quando il paese, sia pur di riflesso, fu travolto dagli effetti del "miracolo economico" ma anche e soprattutto dallo spopolamento. Il vissuto presente è frutto di un passato che deve necessariamente essere conosciuto, perché il senso di appartenenza e di identità è un bisogno imprescindibile per ogni essere umano: grazie, dunque, all'autore, per averci trasmesso queste sue memorie adolescenziali, e all'Amministrazione Comunale per il patrocinio che ha inteso dare alla loro pubblicazione.

Quelli descritti da Albano sono anni di "alto peso specifico", densi di avvenimenti e di personaggi emblematici; il ritratto di una comunità più povera sì, ma anche più viva, che aveva ritmi di vita che oggi sembrano arcaici ma che allora avevano una ragione d'essere, legata alla realtà nuda e cruda dell'esistenza di quei tempi che spingeva a cogliere l'essenziale per la sopravvivenza, senza però rinunciare ai sentimenti.

Queste reminiscenze non sono altro che brevi, acuti e sapienti ritratti di persone e fedeli immagini del luogo natio, oggetti, sapori, miti e fatti di ogni giorno dell'Italia degli anni Trenta, che nascono da ricordi personali, suggestioni che hanno scosso l'animo, emozioni che hanno segnato un periodo della vita. Il pregio dell'autore è quello di riproporre la semplicità del vive-

re quotidiano e delle piccole emozioni con tinte vivaci ed un'incredibile minuziosità di particolari.

Da questi scritti emerge tutto l'amore, intenso e profondo, per il proprio paese natio, la nostalgia per la terra dove affondano le proprie radici, ma anche l'orgoglio di un uomo nel raccontare i sentimenti, i valori umani, il senso della vita di una generazione.

Ecco allora ritornare alla mente quel tempo passato. E ricordare, rievocare quel mondo, significa tornare a riviverlo in una profonda immersione negli archivi della memoria. Un atto d'amore, una testimonianza appassionata e struggente in una serie di illustrazioni del tempo che fu: storie dallo stile minimalista raccontate con un linguaggio diretto, vivace e semplice che trasmette emozioni, che si leggono d'un fiato. Un lavoro che ci riporta indietro di oltre settant'anni, in cui sembra quasi di vivere in mezzo alla gente di Montecatini di allora, di assistere a quei lavori, di partecipare a quei giochi, di entrare nelle botteghe, nelle case, di percorrere le strade, le piazze, i vicioletti, le piazzette. Sembra di ascoltarla questa gente, di vederla e di ammirarla nella sua ironia, nella sua battuta sagace, nell'ingegno pronto, come si denota in tutta la galleria di personaggi indimenticabili e dalle connotazioni assai colorite, ma talvolta anche tristemente contrassegnate dal lavoro e dalla miseria, quali Michele, Nino, Fredone, Gastone, Palle, Cappuccia, Amos, Furbetto o la Caterona.

Il libro è scritto col cuore di chi, innamorato di Montecatini, mantiene l'orgoglio delle proprie origini e in ogni momento sente affluire, nitidi, alla propria memoria i tanti ricordi, avvertendo un fortissimo senso di struggente e romantica malinconia con il pungente rimpianto del tempo trascorso. E' un'immersione totale dal sapore nostalgico, una manifestazione di attaccamento al paese proposto come ineludibile "luogo dell'anima", come fonte inesauribile di emozioni legate alla memoria; e di qui forse l'incessante dialogo dell'autore con le figure, gli eventi, le sensazioni, gli aneddoti delle stagioni dell'infanzia e dell'adolescenza vissute in quei luoghi poi da lui lasciati nell'ormai lontano 1961 e fatti oggetto di struggente nostalgia. Nostalgia di un uomo indissolubilmente legato al suo paese, dal quale manca da molti anni e dove ritorna, quando può, per riappropriarsi delle emozioni, degli affetti, dei profumi, di ogni angolo di quei posti dove ha lasciato il cuore. E gli anni e la lontananza non hanno minimamente scalfito questo profondo sentimento per quella terra che ha amato ed ama senza riserve e della quale, forse ancor più nella lontananza, si è onorato di ritenersi custode dei suoi immensi valori. L'amore per un paese non si determina in base al tempo che vi si trascorre, ma nel modo in cui lo stesso è impresso nel cuore, nell'animo, nel pensiero. E una persona può tranquillamente vivere nel paese natio senza avere alcuna di queste peculiarità e quindi esserne completamente estranea e magari anche critica nei confronti dello stesso e della comunità, mentre un'altra, che si trova a vivere lontana, può sentire quell'amore scorrere nelle vene, avvertire di appartenere ancora a quel mondo delle origini, percepire un legame che la tiene fortemente stretta alle sue radici. E quando percorre la strada del ritorno e lentamente si addentra nei "luoghi dell'anima", si ritrova in uno scrigno dove il tempo si è fermato e custodisce gelosamente tutti i ricordi: quei ricordi e quei segreti che un ragazzo montecatinese degli anni Trenta rappresenta, ora, in queste pagine suggestive e dense di contenuto. Credo non ci sia bisogno di aggiungere altre parole: se in qualcuno ho suscitato il desiderio di avviarsi con gioia alla lettura del presente volume, il mio intento è stato raggiunto. Ma sono sicuro che i lettori non rimarranno delusi: anzi, avranno caro il libro di Albano, che ogni tanto torneranno a sfogliare per trascorrere un'ora serena e rituffarsi in quel mondo ormai di favola, di tanti, tanti anni fa.

Montecatini Val di Cecina, giugno 2007

*Fabrizio Rosticci*

## INTRODUZIONE

Quale senso può avere oggi un libro di memorie così puntuali, sottili, personali, legate ad un paese ed un'epoca che non ci sono più? O meglio, il paese, Montecatini Val di Cecina, c'è sempre ma non è più quello di una volta, se non nella mente e nel cuore dei suoi abitanti più anziani.

Il tempo ha dilavato le cose, i fatti, gli uomini: soprattutto in questi ultimi decenni è passato con un vorticoso fluire che ha travolto i ritmi e i costumi di vita secolari che si sono perpetuati sino al secondo dopoguerra.

Oggi ci troviamo, perciò, come segnati da questa frattura temporale che rischia di disconnettere presente e passato, facendoci cadere di mano il filo che ci unisce ai nostri padri, ai valori e ai modelli esistenziali che erano loro propri, ma anche alle "cose" che popolarono la loro vita. Parlo di noi cinquantenni che abbiamo vissuto la nostra fanciullezza a ridosso della Seconda Guerra Mondiale e che, quindi, abbiamo anche la possibilità di recuperare, con uno sforzo di memoria, almeno parte di quelle immagini, di quei sentimenti e di quelle situazioni.

Ma i giovani di oggi come possono pensare a quelle epoche, pur non così remote? Come possono rivolgere la loro attenzione ad esse, volendo conoscerne le diverse realtà, senza che esse appaiano loro non poi tanto dissimili dalla storia egizia o da quella del Medioevo, perché comunque rappresentano un passato così irrimediabilmente travolto dai sistemi e dai modelli di vita che sono i loro?

Ancora di più: possiamo in concreto impedire che per i giovani d'oggi il passato, tutto il passato, sia veramente "terra straniera", cioè una sorta di landa coperta di caligine, verso la quale non sentono più nemmeno una pur vaga curiosità intellettuale?

Noi adulti poi, nel dominio assoluto dell'"oggi", nella realtà virtuale da cui siamo circondati, nell'esondazione continua dei bisogni indotti che ci assorbono in un circuito che nega la possibilità di riflettere e di ricordare (cosa superflua!), noi adulti, dicevo, abbiamo rinunciato a raccontare, non sappiamo più farlo e non abbiamo la voglia di farlo, perché ci sembra poca cosa in confronto ad "internet" o al "telefonino".

Ed ecco che ora Albano Melosi, un "antico" abitante di Montecatini, un uomo coi capelli bianchi, uno di quelli nei confronti dei quali nelle nostre campagne, in segno di un non formale ossequio, noi da ragazzi ci rivolgevamo usando il "voi" e chiamandoli "nonno", un uomo con un bagaglio di anni che non gli impedisce di sentirsi e di essere giovane, prende la penna e scrive (sic!), per sé innanzitutto (come fa e ha sempre fatto qualunque scrittore, in prosa o in poesia) e poi per gli altri, per coloro che con lui vorranno ricordare e, soprattutto, per coloro che vorranno conoscere il passato da cui essi comunque provengono.

La memoria non ha bisogno di grandi fatti, anzi questi ultimi nel tempo si ridimensionano, lasciando spazio ad una somma di minimi episodi personali che danno loro senso e sostanza essenzialmente affettivi: sono gli eventi attraverso i quali la storia con la "S" maiuscola penetra nell'esistenza di ciascuno facendosi piccola piccola e divenendo vita, individuale umanissima vita.

Albano racconta la storia di un paese, con un sistema narrativo fatto di immagini che si susseguono sospinte da un bisogno interiore di riportarsi indietro, di rivivere e di far rivivere quei tempi, così distanti e diversi rispetto ai nostri, non tanto per quanto riguarda gli anni, ma per tutto ciò che concerne i sistemi di vita e di pensiero.

E così, in una sorta di catalogo guidato dagli affetti, si ricompongono ai nostri occhi, volti, personaggi, tipi, uomini e animali, circostanze, episodi, su di un palcoscenico fatto di semplicità e

di spontaneità, di povertà e di solidarietà, di saggezza e di arguzia, di grottesco e di rustica grazia. Il linguaggio, seppur depurato e riordinato sul piano lessico-grammaticale rispetto a quello proprio del parlato dell'epoca, ha conservato una patina che non lo distanzia più di tanto da esso e permette così al lettore, giovane o anziano che sia, di recuperare tutto ciò che viene riportato nel libro anche attraverso i termini gergali, le forzature sintattiche, le espressioni che vanno oltre i paradigmi della "normalità" linguistica, peraltro spesso così piatta e banale, nella sua "globalizzazione" televisiva.

Credo che l'operazione condotta da Albano Melosi con tanta capacità di rammentare e con così intensa volontà di testimoniare, sia espressione viva e palese di un modo di essere uomini e cittadini, di sentirsi legati agli altri e al proprio paese, di saper sorridere e piangere del prossimo e con il prossimo, che oggi sembra purtroppo in via di estinzione: perciò la lettura di queste pagine non può che far bene.

Livorno, novembre 2006

*Roberto Goracci*





## Cenni storici

Montecatini Val di Cecina viene nominato per la prima volta nel 1099 in una bolla di Pietro, vescovo di Volterra, che ne aveva la giurisdizione civile. La costruzione potrebbe risalire al tardo Novecento da parte dei Belforti, una famiglia potente e aristocratica venuta dalla Germania al seguito dell'Imperatore Ottone I.

I Belforti, preso il potere di Volterra, si stabilirono nell'allora Montis Leonis e resero forte e sicuro il paese, cingendo il castello di solide mura con la massiccia torre nonché cinque torricelle di avvistamento. Montecatini rimase così in mano della famiglia Belforti fino al 1361, allorché i Volterrani organizzarono una insurrezione, alla quale presero parte anche gli abitanti di Montecatini, per cacciare la tirannica famiglia; il moto insurrezionale ebbe successo e da quel momento l'abitato rimase assoggettato alla città di Volterra fino al 1472 quando, con tutto il territorio limitrofo, passò definitivamente sotto il dominio fiorentino.

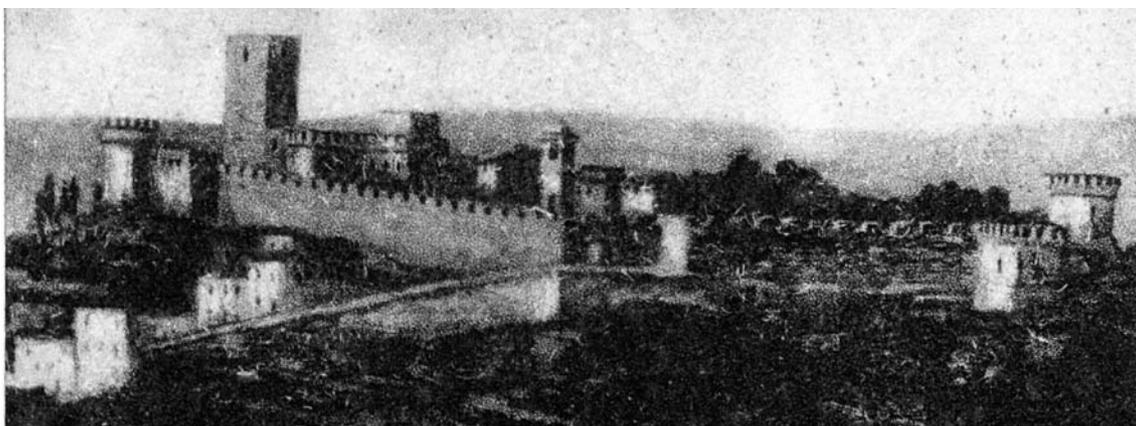
Dal primo nome Montis Leonis, potrebbe essere ricavato lo stemma del Comune: un leone sul monte. In seguito, in alcuni documenti, troviamo il nome Montecatino probabilmente derivato dai Dal Cato, un'antichissima famiglia volterrana che avrà avuto qualche potere legislativo sul castello di Montis Leonis, concesso loro dai Belforti. Pertanto, da Montecatino a Montecatini, la figura dell'insegna comunale si sarà trasformata in un leone rampante che affonda un artiglio sopra sei monti verdi e l'altro sopra un catino vermiglio che regge un giglio a significare il dominio di Firenze. Sia ben chiaro, però: che l'attuale stemma provenga dal Montis Leonis è puramente una mia ipotesi!

Molto interessanti sono queste rare immagini di seguito raffigurate.





La prima ci mostra la sola torre costruita intorno all'anno Mille dai Belforti: numerose sono le finestrelle ma importanti sono i due fori aperti trasversalmente per ordine dei sospettosi Belforti, rivolti l'uno al Maschio di Volterra e l'altro alla Rocca Sillana da cui, probabilmente, temevano assalti. Nell'altra stampa osserviamo che cominciano ad apparire i primi insediamenti e finalmente, siamo nel Milletrecento, possiamo ammirare il castello racchiuso nella sua poderosa cinta muraria con le cinque torricelle di avvistamento.



L'immagine in alto nella pagina seguente, invece, ci mostra il paese come era negli anni Trenta. In quattro o cinque secoli, nei quali probabilmente non vi era più il pericolo di lotte, la cinta muraria fu lasciata crollare e le pietre probabilmente vennero utilizzate per costruire le case, chissà! Soltanto la solida e massiccia torre ed una torricella sono rimaste al loro posto.



Nelle due foto sopra si possono notare gli archi delle due porte principali d'accesso sia al castello che al cimitero ed alle altre abitazioni intorno alle mura; il bellissimo Palazzo Belforti con le arcate e il pozzo sulla destra, fatto costruire sopra la porta delle Solaia da cui è possibile accedere in Piazza della Chiesa per ammirare il Palazzo Pretorio, con le sue caratteristiche volte cro-

ciate poggianti su eleganti colonnine di ordine ionico, il campanile, la chiesa parrocchiale risalente al 1356, nonché una cisterna di pregevole fattura. Questa piazza è il nostro gioiello!

Fin dai tempi degli Etruschi e dei Romani, è stata sfruttata la miniera di rame di Montecatini che risulterà, poi, la più grande ed importante d'Europa. Dopo la caduta dell'Impero Romano non si hanno più notizie della miniera fino al 1433. Un nuovo impulso alla ripresa dell'attività estrattiva venne dato dai Medici intorno alla metà del 1500; successivamente altre società italiane e straniere si avvicendarono nei tentativi di coltivazione del giacimento minerario ottenendo risultati più o meno importanti. Il maggior successo si raggiunse, comunque, grazie all'ingegner Augusto Schneider, chiamato dalla Sassonia: con la sua esperienza e con la sua abilità, la produzione si moltiplicò, non solo in quantità ma anche in rendimento arrivando a produttività di rame metallico maggiori del trenta per cento.

In questo periodo, il paese visse il suo maggiore splendore e benessere; si pensi che in quel periodo vi erano due teatri e due bande musicali.

Nel 1888 fu costituita la Società Anonima delle Miniere di Montecatini (divenuta in seguito Montedison) che rimase in attività fino al 1903; i minatori si riunirono allora in cooperativa e proseguirono l'estrazione di ciò che rimaneva per altri quattro anni, fino alla definitiva chiusura avvenuta nel 1907.

Dal supplemento del mensile illustrato *Il Secolo* del 26 dicembre 1894, fu pubblicato su Montecatini quanto riportato in questo documento.



## I DINTORNI



MONTECATINI, situato sull'estrema balza di un poggio che stendesi verso scirocco da quello più elevato di Caporciano, ossia poggio delle Croci, è un paese simpatico ed i suoi abitanti sono di carattere mite, educati, intelligenti.

L'aria che si respira su codesto monte è salubre, dominando i venti di ponente e maestrale durante l'estate e quello di tramontana nell'inverno.

POMARANCO o già *Ripomaranco* (*Ripomaranco*) nella val di Cecina, risiede nella cima pianeggiante di un poggio, alle cui falde settentrionali scorre il fiume Cecina.

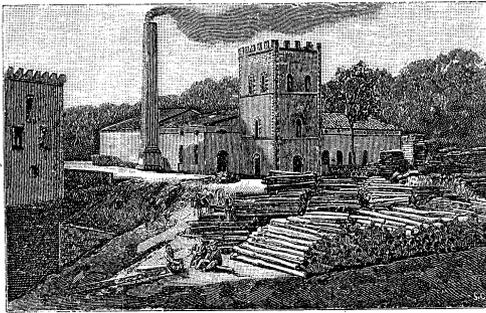
Dopo la guerra delle Allumiere, Pomaranco passò dalla potestà di Volterra a quella della Repubblica Fiorentina, finché dopo la cacciata da Firenze di Pier Soderini ritornò nuovamente sotto Volterra, della quale seguì in seguito tutte le vicende.

Pomaranco ha il merito di essere stata la culla del celebre anatomico Paolo Mascagni, del resto è un paese che non offre nulla di artistico.

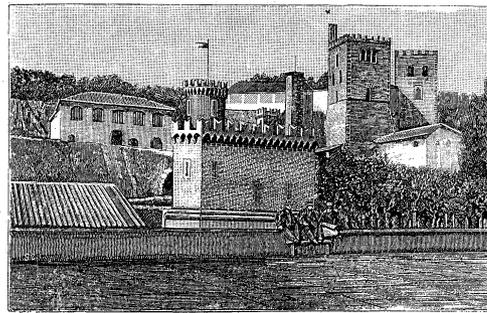
CASTELNUOVO VAL DI CECINA è un vecchio castello a nove miglia dalle Pomaranco. Sono famose le cave di allume, e i prodotti minerali di cui è ricca questa terra.

Qui di seguito sono riportate interessanti stampe della veduta esterna ed interna della miniera.

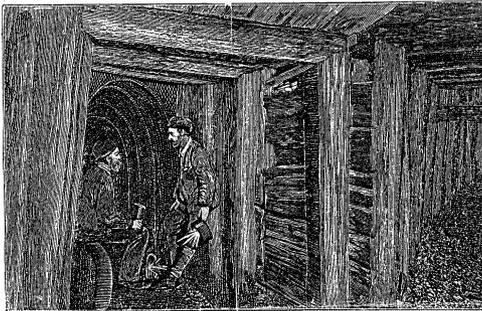
MONTECATINI



Veduta esterna della miniera.



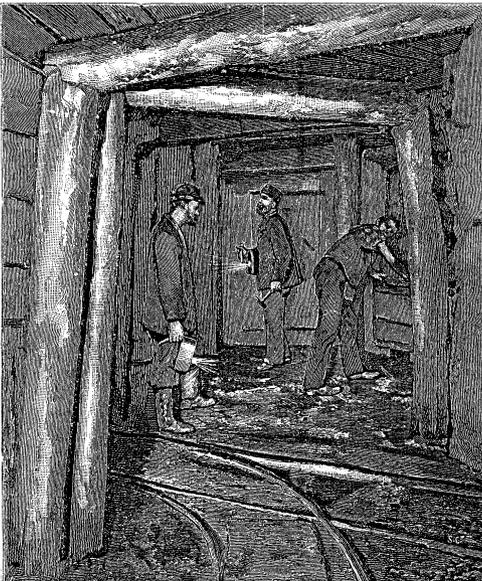
Veduta esterna della miniera.



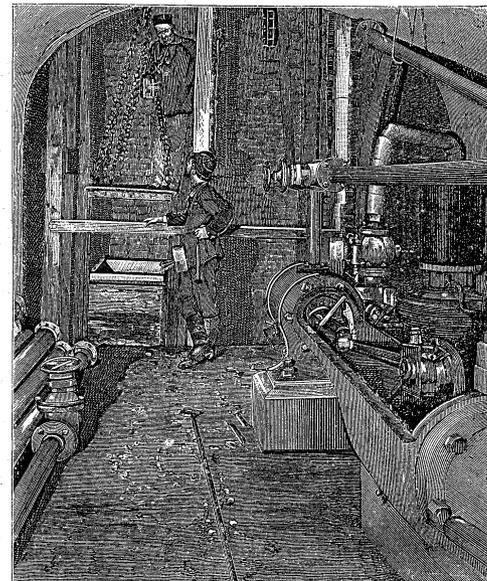
Miniera di Montecatini.



Miniera di Montecatini.



Miniera di Montecatini.



Miniera di Montecatini.

Nella prima possiamo ammirare il Pozzo Alfredo: il più importante impianto di discenderia, con i suoi 300 metri di profondità. Da qui, per mezzo di enormi ingranaggi e cavi azionati da una potente macchina a vapore, veniva portato in superficie il materiale estratto dalle varie gallerie disposte su dieci piani e tutte collegate tra di loro. Questa macchina, la cui ciminiera è ben visibile nella stampa, produceva un'enorme quantità di vapore che veniva poi utilizzato, oltre che per l'azionamento degli ingranaggi del pozzo, anche per l'attivazione delle pompe di drenaggio dell'acqua di galleria nonché per la movimentazione delle apparecchiature meccaniche dell'officina e della falegnameria. Purtroppo la macchina, dopo la chiusura della miniera, fu rimossa dalla "Montecatini" per utilizzarla altrove. Le opere murarie intorno al pozzo, officine, falegnamerie e magazzini, col tempo sono crollate ed ogni altra struttura in ferro esistente, quali attrezzature meccaniche, vagoncini e binari Decoville, fu asportata in occasione della campagna "Ferro alla Patria" voluta dal Regime nel 1935.

Il Sindaco Renzo Rossi, nelle precedenti legislature ha intrapreso lavori di consolidamento del centro storico: il Camposanto Vecchio, la passeggiata da qui alla Torre con veduta su Volterra, la Via del Mandorlo che porta dalla Torre al Lampione (ai miei tempi si chiamava Via dei Crognoli!), con panchine scolpite nella roccia da cui è possibile godere una magnifica vista sul Borgo e su tramonti suggestivi. Inoltre ha costituito il Museo delle Miniere, riunendo nel Palazzo Civico gran parte della documentazione tecnica, amministrativa e non solo, reperita negli Uffici e nella Direzione della Miniera. E' stato poi ripristinato l'Ingresso della Miniera e messi in sicurezza sia la struttura del Pozzo Alfredo sia un lungo tratto di galleria, oggi visitabili accompagnati da una guida.

L'attuale Sindaco, Roberto Orlandini, sta ripristinando il complesso della laveria del minerale. In questa struttura, una volta portato in superficie il materiale estratto e dopo una cernita manuale, il minerale di rame separato dalla roccia subiva un primo trattamento di lavaggio prima di essere inviato alla fonderia. La considerevole quantità d'acqua necessaria per quest'operazione discendeva dalla Diga del Muraglione, un'imponente costruzione localizzata poco al di sopra del pozzo.

L'Amministrazione Comunale sta inoltre lavorando ad un progetto molto ambizioso: riportare, cioè, agli antichi splendori il Borgo, con la sua originale pavimentazione, e la Piazzetta del Monumento ai Caduti, con il caratteristico arredo urbano unico nel suo genere. Potremo, così, ammirare di nuovo, ai quattro angoli, le panchine triangolari con tre colonnine e capitello, realizzate naturalmente con la nostra pietra, la Selagite della Cava degli Scalpellini, situata giù negli Scogli.

Questo sarà il "biglietto da visita" di Montecatini per i turisti

# Quando c'erano io c'ero

**Sprazzi di vita vissuta a Montecatini Val di Cecina negli anni dal 1935 al 1939:  
personaggi, artigiani, negozianti, operai, contadini, vecchi mestieri,  
usi e costumi, aneddoti e curiosità.**



Albano, con i genitori Elena e Giovanni, e la sorella Giovanna.

*Tutto ciò che ho scritto in queste pagine, è esclusivo frutto della mia memoria  
pertanto, se si dovessero riscontrare inesattezze, poco male... io me le ricordo così!*

## L'arciprete

Don Osvaldo Cesari, un po' corpulento e alto, fiutava il tabacco: ne prelevava una presa da una scatolina d'argento... subito una rumorosa fiutata e con un gran fazzoletto a colori prima si puliva il naso e poi si spolverava sul davanti della toga; faceva starnuti così fragorosi e potenti da far oscillare le fiammelle delle prime candele dell'altare...

Durante le lezioni di catechismo, passeggiava avanti e indietro con un righellino in mano e, quando si diceva uno sfondone, ce lo calava sulla testa, come capitò ad Albano di Santa Lucia che, quando l'arciprete spiegava che Dio è in cielo, in terra e in ogni luogo, gli chiese: "Anche al liscite?"

In campagna e nelle case dove c'era un vecchio, come in casa mia, il gabinetto veniva chiamato appunto "liscite", forse dal latino *licet*, cioè quel posto ove era lecito fare di tutto.

Ma torniamo a noi, o meglio a Don Osvaldo che era sempre disponibile per qualunque favore gli venisse chiesto: faceva ripetizioni e insegnava per lo meno a leggere e scrivere a quei ragazzetti che non avevano frequentato la scuola o per la troppa distanza del podere dove abitavano, oppure perché i genitori non ce li avevano mandati in quanto indispensabili nei lavori dei campi. Quando venne trasferito a Volterra e nominato canonico, la gente continuava ad andarlo a trovare per il disbrigo di qualche pratica, per una raccomandazione, oppure per portargli qualche regalino, insomma era stato e continuò ad esserlo, molto affabile e disponibile.

## Il sacrestano

Michele era piuttosto piccolo e aveva due figlie, la Giovanna e la Terziglia, che vendevano, in una botteghina tra la canonica e la Fattoria Pagani, caramelle, mentine, filo, refe, candele, candelotti, aghi. Due o tre volte alla settimana Michele si caricava sulle spalle, come uno zaino, una cassettera con dentro un po' di tutto quello di cui disponeva la bottega e un giorno al Malomo, San Michele e Ligia, un altro a San Marco e Arsignano, un altro a Sorbaiano e così via, girava tutta la campagna intorno al paese.

Era una persona molto brava e mite, non perdeva mai la pazienza, nemmeno quando le donne gli facevano aprire tre o quattro cassettoni e non compravano nulla. Quando in chiesa, però, indossava la cappa bianca ed era nel pieno delle sue funzioni, non accettava osservazioni nemmeno dall'arciprete.

Suonava le campane alle messe: la grossa a mezzogiorno e la mezzana all'or di notte. Quando poi suonava a morto, era perfetto nella cadenza: *Di, de, don. Di, de, don...* con la mano sinistra tirava la corda della piccola, con la destra quella della mezzana e con un piede, infilato nel cappio, il tocco della grossa.

Io volevo imparare, ma non me lo permetteva, altrimenti la gente, sentendo i rintocchi, avrebbe detto: "Chi sarà morto?"

Tuttavia, quando c'era un funerale, mi insegnava: così imparai e me lo feci amico. Imparai da lui anche ad aggiungere le corde delle campane, quando si strappavano nell'attraversamento dei tre piani del campanile, e non era cosa facile: bisognava, infatti, ricostruire la corda con un preciso intreccio, perché il semplice nodo, logicamente, non sarebbe passato attraverso gli appositi fori nei piani del campanile.

Il meglio di lui, però, veniva fuori quando addobbava l'altar maggiore per le grandi feste: tirava fuori i candelieri grandi, bianchi e dorati, le teche con le reliquie, gli altri candelieri medi e quelli più piccoli, sempre bianchi e dorati. Quando c'era, però, da infilare i ceri nei candelieri più alti, allora ricorreva a noi, che non aspettavamo altro: si saliva sull'altare dalla scaletta del coro e lui, piantato nel centro della navata, ci dava le istruzioni: "Più verso la sacrestia; troppo, un po' verso la piazza", fino a che non erano perfettamente diritti come... ceri!

Al Vespro, Michele sedeva in coro, sulla panca, con gli avambracci poggiati sui ginocchi e, quando piano piano reclinava la testa in avanti e stava per addormentarsi, un sassolino che teneva tra il pollice e l'indice cadeva sulla pedana: al piccolo *toc*, egli alzava di scatto la testa e ricominciava a cantare il salmo dopo aver riposizionato il sassolino tra le dita. Noi a volte lo guardavamo di sottocchi e, al primo accenno di cedimento della testa, lasciavamo cadere un sassolino che portavamo in tasca, al che lui alzava il capo e non si rendeva conto di che cosa fosse accaduto, dato che aveva il suo ancora tra le dita.

Il Giovedì Santo accendeva fuori della chiesa un piccolo fuoco con tralci di vite: dopo che l'arciprete lo aveva benedetto, se ne raccoglievano la cenere e i carboncini in un barattolo e si portavano alle famiglie per benedizione. Qualche cosa si raccapezzava sempre: una caramella, un dolcetto, un pezzetto di schiacciata o qualche altra cosetta.

La ricompensa maggiore, tuttavia, si guadagnava con la benedizione di Pasqua: noi portavamo

due panieri dove le famiglie deponevano di solito una coppia d'uova e la sera, al rientro, l'arciprete ce ne regalava mezza dozzina a testa; che soddisfazione (allora!) portare a casa sei uova! In suffragio dei morti venivano ordinate Messe e Uffizi. Le prime erano Messe piane, soltanto con pianeta e copricalice nero. L'Uffizio, invece, era una Messa cantata (dalla Giovanna, dalla Terziglina e dall'Annetta, avvertite da Michele), dopo la quale l'arciprete, indossando il piviale (un ampio mantello nero agganciato sul petto, bordato di giallo e con dietro una grande toppa che partiva dalle spalle e calava, stondata fino alla vita, con penerini giallo oro e che probabilmente in passato sarà stata un cappuccio?!), si portava al centro della navata a fianco del catafalco: in queste occasioni, Michele montava un telaio lungo più di due metri, largo e alto uno, e sopra altro telaio baulato, il tutto coperto da un pesante telo nero con ricami gialli e quattro grosse nappe appese ai lati.

Il tutto dava l'impressione che realmente ci fosse la bara dell'estinto; la cerimonia, infatti, si svolgeva come alla presenza del morto: l'arciprete con l'aspersorio benediceva il catafalco e con il turibolo lo incensava. Il costo dell'Uffizio era il doppio di quello della Messa piana.

Quando l'incenso scarseggiava nella navicella e quello ordinato tardava ad arrivare, nessun problema: Michele provvedeva ad allungarlo con la ragia di pino, "Tanto" diceva lui, "su per giù...".

# La Settimana Santa

Il Giovedì Santo c'era la "lavatura dei piedi". Tutti gli anni, dodici anziani appartenenti alla Confraternita della Misericordia, previa lavatura accurata del piede destro e con il calzino pulito, sedevano sulla panca davanti all'altar maggiore e l'arciprete si chinava, mentre loro si toglievano la scarpa ed il calzino, versava un po' d'acqua sul piede sopra una catinella e con un panno l'asciugava: come fece Gesù, avrebbe anche dovuto baciare loro il piede, lui però faceva solo l'atto, d'altra parte era anche un po' corpulento e non si poteva piegare più di tanto...

Ai dodici fortunati, dopo la cerimonia, spettava un pane benedetto, appositamente confezionato con gli anici.

La sera del giovedì, inoltre, si trasferiva il Santissimo dall'altar maggiore nel tabernacolo dell'altarinio accanto alla sacrestia, cioè nel Sepolcro. Davanti all'altare le donne portavano da casa vasi di fiori e piante di verde che venivano disposti tutt'intorno.

La zia Santina, tutti gli anni portava una tinozza con la vecchia che, seminata a suo tempo nel buio della stalla, cresceva fitta, lunga e bianca: faceva una bella figura.

Il Venerdì Santo, invece, alla morte di Gesù, venivano legate le campane e Michele, il sacrestano, faceva un gran nodo con le funi affinché nessuno si azzardasse a fare anche un solo tocco; infatti, soltanto al *Gloria* della Messa solenne di Pasqua le campane venivano sciolte con un maestoso doppio.

Nei giorni di silenzio, Michele tirava fuori il "regolone", cioè una cassa alta circa un metro, larga mezzo e stretta una trentina di centimetri, dove da una parte c'era una manovella che azionava un albero a camme che alternativamente alzava sei o sette stecche fissate in fondo, le quali, ricadendo con forza, andavano a sbattere nella cassa facendo un baccano udibile anche da una certa distanza.

Prima delle Funzioni, tacendo le campane, ci si recava con il regolone nei punti strategici del paese (alla Torricella di Cappuccia, per la Via dei Crognoli, al Lampione, in Piazzetta della Fonte e al Camposanto Vecchio) in modo che lo udissero il maggior numero possibile di persone.

Alla sera, c'era la grande processione di Gesù Morto: in testa avanzava una grande Croce senza il Crocifisso con un lenzuolo ai bracci e, ai lati di questa, due grandi lampioni neri con i bordi dorati; seguivano poi le donne con fazzoletto nero in testa e una candela in mano, l'arciprete con il piviale nero, la statua di Gesù Morto, quella della Madonna Addolorata, la banda musicale e gli uomini.

La grande Croce, i lampioni e le statue venivano portati da uomini "incappucciati" (portavano in testa un cappuccio nero che aveva solo due buchi per permettere di vedere), altri procedevano sorreggendo le torce per illuminare le statue e far lume alla banda, mentre il mazziere andava su e giù lungo la processione per fare ordine, con cappa e cappuccio nero e in cima alla mazza una "mortesecca": dietro ai vetri delle finestre delle case, lungo il percorso della processione, venivano accese due o quattro candele.

La banda suonava struggenti marce funebri e, nelle pause, inni altrettanto tristi come lo *Stabat Mater*: con questa atmosfera funebre e con tutti quegli uomini incappucciati di nero, molti di noi bimbi, quella notte, andavamo nel lettone...

L'atmosfera, però, si allentava un po' quando si passava davanti alla macelleria del Tani e di

Massimo: all'interno un bel vitellone appeso, tutto infiocchettato di rosso e ornato con fronde verdi, vasi di fiori e, attaccati fuori, due agnelli e due tacchini gonfiati, anch'essi infiocchettati, illuminati da tanta, tanta luce per invogliare la gente a comprare la carne. Dopo digiuni e piagnistei, finalmente una grande festa a tavola per Pasqua!

# Il Corpus Domini

La processione che si teneva in questa grande festa era tutt'altra cosa rispetto a quella del Venerdì Santo.

Le strade venivano tutte infiorate con fiori di ginestra, con il loro caratteristico e gradevole profumo, con rosolacci, spuntature di solla e tutto ciò che il bosco e i campi offrivano in quella stagione e che la gente andava per tempo a raccogliere.

Ogni famiglia spargeva quei bei fiori colorati davanti alla sua porta; altre famiglie, in qualche angolino, allestivano un altarino con un quadro della Madonna, due candele accese e vasi di fiori. Gli uomini della Misericordia in questa occasione indossavano cappe bianche, compreso il mazziere che, in cima alla mazza bianca, poneva un angioletto dorato.

La processione sfilava con lo stendardo della parrocchia in testa e con ai lati due bei lampioni bianchi dorati; poi le donne, quindi il baldacchino bianco, con balza e peneri dorati, sorretto da sei uomini della Misericordia, e sotto l'arciprete con piviale bianco e dorato, che sosteneva l'Ostensorio con il Santissimo; quindi la banda musicale e gli uomini; ai lati sia del baldacchino che delle statue di Gesù Morto e della Madonna Addolorata, procedevano i carabinieri, per tutto il tempo che sfilava la processione.

Le marce, sempre religiose, suonate dalla banda in questa occasione, erano più allegre e, nelle pause, si cantavano inni sacri come *Mira il tuo popolo*.

Una volta, poco prima che uscisse la processione, venne a mancare, per un improvviso malore, il suonatore della grancassa. Il Villani, capo banda e maestro di musica, era disperato: come si fa, come non si fa, non sapevano che pesci prendere, finché Gino di Dolo, che suonava il basso, disse: "Ci sarebbe mio fratello Mario: è bello robusto e la grancassa può portarla tranquillamente". D'accordo ma Mario, che era per lì, fece presente che la musica non la conosceva; quello dei piatti trovò la soluzione: "Dov'è il problema? La grancassa suona sempre insieme ai piatti: se allargo le braccia poco, tu batti poco, se le allargo tanto, allora tu bussa forte".

Il problema così fu risolto e il Villani borbottò fra sé e sé: "Mah, speriamo in bene!".

Tutto andò liscio finché quello dei piatti (chissà cosa gli prese?), quando la banda imboccò la via che porta in Piazzola e suonavano i soli clarini mentre restavano in silenzio gli ottoni e tanto più gli strumenti a percussione, allargò le braccia al massimo ma, al momento di battere, le tirò a sé e non suonò: Mario, allora, lasciò andare una gran botta che fece sobbalzare tutti. Il Villani si girò accigliato, ma Mario si strinse nelle spalle indicando con la testa quello dei piatti che soddisfatto bofonchiava.

Quando poi la banda riprese a suonare al completo e arrivò il momento, l'uomo dei piatti allargò le braccia e suonò, mentre la gran cassa rimase in silenzio; di nuovo il Villani si girò più accigliato di prima e Mario, alle solite, si strinse nelle spalle: in effetti il mazzolo fu alzato, però non andò a colpire la gran cassa, ma la testa di quello dei piatti il cui il cappello... volò lontano.

In quei tempi, alla banda era permesso di entrare in chiesa suonando, specialmente nelle manifestazioni del regime e nelle ricorrenze civili della patria. Di regola, quando la banda deve cessare di suonare, il capo banda alza il suo strumento una battuta prima e tutti, vedendolo, abbassano il loro. In quell'occasione il Villani alzò il bombardino, però capitò proprio sotto la lampada

da grossa d'argento dove arde il lume a olio: questa, con l'urto, fece uno sciabordone e venne giù un gocchetto d'olio che finì sopra la spalla del Villani, il quale fu visto muovere le labbra e quelli vicini asserirono che non erano... giaculatorie.

Durante le manifestazioni civili e militari, al momento della Consacrazione la tromba suonava l'*Attenti*, le bandiere e i gagliardetti si alzavano, i militari si irrigidivano e la banda suonava in sordina il *Piave*: chi non aveva le gote bagnate, di sicuro aveva... gli occhi lucidi.



## Il podestà

Francesco Mori era un signore molto alto e sempre elegante ma leggermente claudicante: quell'alzarsi sulla punta del piede quando camminava, tuttavia, non denotava una sia pur minima menomazione, anzi conferiva un tocco in più alla sua eleganza.

Quando montava un superbo baio irrequieto, indossava la cavallerizza con stivali lucidi e, una volta in sella, controllava con sicurezza il bel cavallo e andava giù all'Arsignano a visitare le sue proprietà.

Ogni volta che saliva al Comune, la gente lo salutava ed i più si toglievano il cappello: incuteva, infatti, rispetto ed anche soggezione, ma non di certo al nuovo ufficiale di posta, il signor Rossi.

Una mattina all'Ufficio Postale, il signor Rossi porse al podestà un documento da firmare, forse una quietanza, e questi vi appose non la firma ma la sua sigla: una *Effe* e una *Emme* allungata, a tutti nota per averla vista su tutti i certificati e sulle ordinanze all'Albo.

Il signor Rossi la esaminò attentamente e, dicendo: "Per esteso e leggibile, per favore", porse di nuovo il documento al podestà il quale allora si tirò leggermente su la manica della giacca e, con bella calligrafia da quinta elementare, scrisse "Francesco Mori" e restituì il foglio dallo sportellino: il signor Rossi esaminò il tutto e, facendo capolino, disse: "Così va molto bene, La ringrazio".

# I mestieri

## **I CALZOLAI**

Il Tarambelli che aveva la bottega in quella stanza alla sinistra della seconda porta per andare al Castello, si rese tristemente noto per aver commesso una efferata atrocità verso un animale che certamente non è il caso di narrare. Il Signore, o Sant'Antonio, gli rese tuttavia "pan per focaccia". A quei tempi, infatti, i calzolai e le sarte andavano anche per un mese nei poderi per riparare le scarpe e fare i vestiti alle famiglie dei contadini (che potevano essere composte anche da più di venti persone). Una sera il Tarambelli, che si trovava presso una famiglia a Sant'Ottaviano, andò ad aiutare il contadino a caricare un carro di fieno: lui stava sopra a sistemare il fieno e il contadino glielo porgeva a forcate; quando il carro fu ben colmo, si mosse ed egli scivolò sopra un filare di viti e morì.

Fredone e Fredino avevano la bottega sotto il Lampione, dove la strada si restringe, praticamente davanti all'orto della Marietta. Da dentro la bottega, salendo tre scalini, si attraversava il corridoio dell'Arduina e si entrava in un grande stanzone diviso a metà: nella parte buia c'era il magazzino, mentre in quella che dava sulla strada attraverso una porta a vetri, Fredone la domenica faceva le barbe. Rinaldo e suo figlio Aldo avevano la bottega un po' più in giù, prima del Fornaccio: Aldo era conosciuto con il soprannome di Sugna, perché andava spesso dai macellai a chiedere appunto la sugna che era sempre presente nell'angolo del banchetto per ungere la lesina e per altri usi. I due fratelli Bechi avevano la bottega sotto al Fornaccio.

Più giù, fra i Bechi e la ferramenta di Olinto, c'era la bottega di Callisto, un omaccione con i baffi che, si può dire da sempre suonava nella banda del paese.

I Gellini erano in Borgo, accanto alla ferramenta del Tani.

Ghiaca era in Piazzetta Mori, però lui lavorava solamente "nel fine", cioè produceva solo scarpe da donna, alcune paia delle quali teneva sempre esposte in una vetrina.

## **I FABBRI**

Amos aveva la bottega nella piazzetta tra il Bigazzi e Rizieri dell'Asmara, all'inizio della salita della Porta.

Furbetto, ai Pelaghi.

Guido, al Leprino da Tascone.

Aldo del Gargani, sotto il Palazzo Barzi.

## **LE BOTTEGHE ALIMENTARI**

La Seconda della Tambura, su per la Porta, davanti alla bottega dei Bechi.

La Mariuccia in Borgo.

La Norma all'inizio della Via del Leprino.

La Cooperativa, naturalmente la più grande, più avanti. Era gestita da "Beppe della Cooperativa", un omino tutto preciso sia nel parlare che nel vestire, che scendeva giù dalla Porta (stava alla Torre) con passettini svelti e corti.

Una volta una bimba gli chiese due etti di "babette" e lui:

"Le babette le ha il nipote di Sciatica, tu vuoi le bavette?"

“Sì” disse la bimba un po' impacciata...

Alle famiglie che avevano un familiare con un “lavoro fisso”, veniva consegnato un librettino con la costola di cartone a chiazze blu e celesti con pagine rigate dove Beppe annotava, con la data, i generi acquistati, con il peso ed il prezzo (cosa che ripeteva nel suo registro). A fine mese, si presentavano in ufficio dove il sor Umberto, un omone che stava dalla Tambura e calava giù dalla Porta sempre vestito di scuro con giannetta e cappello, tirava le somme; dopo qualche giorno, il capo famiglia andava a saldare il conto, e così via.

A volte si spargeva la voce che la Seconda della Tambura “dava il tonno”: allora si correva a casa a prendere il cantuccio del pane con la buchetta e ci si presentava davanti alla bottega con due soldi e lei allora, prendendolo da un barattolo con un cucchiaino di alpacca con il manico ricoperto di verderame, ci metteva nella buchetta del pane un po' d'olio con i briccioli del tonno: noi si mangiava di gusto quel pane che, anche se di tonno ce n'era poco, ci faceva companatico... da quanto era rancido.

### **LE BOTTEGHE DI PANNINA**

L'Asmara di Rizieri, alla prima curva della salita della Porta, a sinistra, e la sora Emma in Borgo. Quest'ultima abitava con il marito Giacinto Vannocci in una bella casa con pietre a faccia vista per la strada che da sotto le Solaia conduceva al forno della Laura ed ha a destra la stradina che portava in Cocca. Avevano un figliolo medico, Enzo, al quale debbo la vita.

Nel '39 ero in seminario a Volterra e mi ammalai con una febbre che andava dai 39 ai 40 gradi: venne un medico dalla città ma, dopo una settimana di cure, peggioravo giorno dopo giorno; decisero, allora, visto che non c'era più nulla da fare, di mandarmi a casa, praticamente a morire.

I miei fecero scoprire anche la Madonna in chiesa: a destra dell'altar maggiore, c'è infatti la Madonna di Caporciano che è collocata in una nicchia, sopra un altare, sempre coperta da una tendina ricamata; a lato c'è una buchetta con un chiodo, ove c'era avvolta una cordicella per alzare e abbassare la tendina. Su richiesta dei fedeli, sempre per casi disperati, le candele dell'altare venivano accese, quindi l'arciprete intonava il *Salve Regina* e un chierichetto, piano piano, calava la tendina ed appariva la Madonna com'era, anzi com'è, bella, con il Bambino che sembra ti guardi con tanta dolcezza; dopo la funzione, sempre piano piano, veniva rialzata la tendina.

La mia mamma chiese alla sora Emma se Enzo poteva farmi una visita: stava partendo per la guerra in Albania - era tenente medico - ma comunque venne e, dopo un breve esame, diagnosticò il tifo (chissà a Volterra per cosa mi curavano...?) e ordinò l'immediato ricovero in ospedale.

Con una barella a spalle mi portarono in Borgo dove c'era l'autolettiga e, dietro, Palle, l'operaio del Comune, che, con la stagna con cui “si rama” sulle spalle, irrorava la strada di creolina per disinfettare dove passavo io (si trattava, infatti, di una malattia infettiva).

Entrai in ospedale con la mia mamma e ne uscii dopo tre mesi, grazie ad Enzo, guarito; invece lui, poverino, non ce la fece: mi sembra che sia morto nel '43.

Durante i tre mesi di ricovero, la mamma non mi lasciò mai: soltanto quando veniva il mio babbo per un giorno a darle il cambio, andava a casa del canonico Cesari, che anche in questa occasione fu molto disponibile: si sistemava un po' e dormiva qualche ora. Mi curarono con i fermenti lattici (quanti ne ho mangiati!): ecco perché sono ghiotto dello yogurt...

### **I BARBIERI**

Oltre a Fredone, il calzolaio, che lo faceva a scappa tempo la domenica, c'era Rotondo che aveva

la bottega su per il Leprino, davanti alla Piazzetta Mori, e faceva anche le fotografie con una macchina col telone nero dove lui si nascondeva e, con la perina in mano, diceva: “Attenti, guardate qui, fermi!” e... *ciak*, la foto era fatta. Ne conservo tuttora una dove sono con mia sorella, credo a quattro o cinque anni: avevo in mano un cavallino a dondolo...

Rotondo aveva una casa anche alla Miniera con una bella veranda e tante piante di fiori. Credo fosse siciliano. Fu considerato anche un “mezzo eroe”: si trovò, infatti, a fronteggiare un soldato tedesco su ai Poggi e, benché quest’ultimo fosse armato, non solo uscì incolume dalla colluttazione, ma con le nude mani riuscì a soffocarlo. Fu anche Sindaco. Tutti lo chiamavano Rotondo, cioè per cognome; credo, infatti, che pochi conoscessero il suo nome di battesimo: Giuseppe. Ma il “barbiere per eccellenza” era Almiro, che aveva la bottega davanti al Palazzo Mori (l’attuale Palazzo Comunale), accanto a Pietro dell’Ilaria della Selt-Valdarno. Era molto simpatico: tutto mossettine, andava da una parte all’altra del cliente, svelto svelto, ti faceva girare la testa... Sopra una mensola, per i clienti grandi, c’erano dei piccoli calendari profumati, dentro una bustina: ho detto per i soli grandi, perché i “calendarini” contenevano fotografie di belle donnine in abiti succinti, che per noi ragazzi erano... tabù.

### **I FALEGNAMI**

Mario del Rossi, aveva la bottega su in Castello in Piazzetta della Fonte, nello stanzone sotto il Comune. Era un grande appassionato di musica operistica, canticchiava e fischiettava sempre (quando non aveva la sigaretta tra le labbra) romanze di opere liriche; suonava, non ricordo bene se il clarino oppure il violino. Il Torrini in Piazzola, il Villani al Leprino e, forse, il Parrini alla Burraia. Di certo alla Burraia ci stava un vecchio con una barba candida molto fluente: qualcuno gli chiese se a letto la barba la teneva fuori o dentro le lenzuola e lui rispose: “Non lo so, stasera ci faccio caso e domattina te lo dico”. Fece la sua! Sotto le lenzuola gli buca, fuori gli tirava: non fu più... tranquillo.

### **I BAR**

Terzo del Bigazzi e l’Ermella, all’inizio della salita per la Porta, a sinistra. Oltre al vino ed ai liquori, essendo un grande invalido di guerra, Terzo teneva anche i generi del Monopolio: “Sali, Tabacchi e Chinino di Stato”; quest’ultimo era il rimedio contro la malaria e veniva distribuito, credo gratis, dal Monopolio. Nella bottega si vendevano anche le acciughe marinate, il tonno e la mortadella, e ci si poteva fare anche colazione. Appesi fuori della porta, c’erano i cartelli in alluminio dove erano elencati, per legge, i prodotti in vendita con le loro caratteristiche; in uno c’era scritto: “Vendita di vino al minuto”. Leggendolo, un burlettone ne chiese cinque minuti ed il Bigazzi, stando allo scherzo, prese il fiasco del vino e ne versò sulla pietra di marmo del bancone una striscia di una cinquantina di centimetri, dicendo:

“Il signore è servito!”

E l’altro, di rimando: “Ora me lo incarti, perché lo bevo a casa!”

In borgo c’era Pialla, un uomo alto con un occhio un po’ “balucano” e i piedi molto lunghi. Portava sempre, infilato nella cintura sopra il grembiere, un asciugino per pulire dalle macchie di vino le pietre di marmo dei tavolini in ghisa stampata, sopra i quali si giocava il Tre sette, il Quadrigliati, la Scopa e la Briscola. Qui da Pialla, alle pareti c’era una striscia di legno dove batteva lo schienale delle sedie e sopra, ogni due metri, in una cornicina, sempre di legno, la carta vetrata per sfregarci gli zolfanelli, per evitare sfregi nelle pareti. Bene in vista, due cartelli reci-

tavano: “La persona civile non bestemmia e non sputa per terra”, oppure soltanto: “Non sputare per terra”. Accanto al Teatro c’era il Dopolavoro e al Leprino, al Giardinetto, la Caterona.

C’era in paese un omino sempre senza un soldo in tasca che era ormai noto a tutti. Spesso si presentava al bar, ordinava un bicchier di vino e pagava con un “duino” falso che il barista gli rendeva dicendogli: “Ma non lo vedete che è falso!”. Ma lui intanto... aveva vuotato il bicchiere. Un giorno andò al Giardinetto e ordinò “il solito” pagando con lo stesso duino. La Caterona allora disse: “Deve essere falso, ma io, come sono tondi li prendo!”... e l’omino:

“Mi avete rovinato!”

Mio nonno mi raccontava che, “prima del Fascio”, i socialisti e gli anarchici avevano il loro bar dove si riunivano, parlavano e bevevano il vino. C’era sopra un tavolo una damigiana con la canna e ognuno si versava il vino e deponeva il corrispettivo in una scatolina, senza il barista, perché dicevano: “Noi siamo onesti e non vogliamo che qualcuno ci controlli”. Una volta poi vuotata la damigiana, si vuotava anche la scatolina dove c’erano i soldi precisi per comprarne un’altra. Io, scherzando, gli dicevo: “Ma è vero, nonno, che quando apriste la prima damigiana, il presidente prese un bicchiere di vino e depose il duino nella scatolina e così fecero i quattro consiglieri e il segretario; nella scatolina, in sostanza, ci sarebbero dovuti essere già sei duini, ma poi, quando la damigiana fu vuota, ne furono trovati soltanto tre: non solo, quindi, alcuni bevevano e non pagavano, ma tre di loro non avevano pagato e avevano preso anche un duino”. Come si arrabbiava il mio caro nonno, Gigi di Brinzi! Comunque dopo il 1922-23, il bar venne inesorabilmente chiuso.

## LA CARTOLERIA

Quaderni, pennini, inchiostro, gomme, astucci, cartelle di fibra e di cartone pressato, molto più economiche, nonché mentine, pasticche d’orzo e la “ghiaia” (palline irregolari di tutti i colori, abbastanza dure e molto buone), si trovavano da Beppino di Ciapino e dalla Lucia, all’inizio della salita per la Porta, a sinistra, davanti al Bigazzi. Lui era un omino sempre vestito bene, con fiocchino e baffetti bianchi ben curati, mentre la Lucia portava sempre una camicetta con il pizzo al collo e ai polsini: erano due persone ben educate.

## LE TRATTORIE

In Piazzetta Mori, vicino al cancello, c’era la trattoria La Posta di Sciatica, che d’estate teneva fuori anche due tavolini di marmo. Anche la Caterona, al Giardinetto, faceva trattoria.

Sciatica gestiva anche il distributore di benzina: una colonna cilindrica rossa sulla panchina della strada, sempre davanti alla piazzetta. Sul bordo esterno aveva una serie di bottoni con stampigliato su ognuno 5-10-20-30-40-50; in cima, a circa tre metri, c’era un globo bianco con scritto in rosso Esso, acceso di notte. Quando volevano la benzina, per esempio 30 litri, Sciatica tirava in fuori i bottoni, 5-10-20-30, e dopo girava una manovella: i bottoni via via scattavano e rientravano, fino a quello di 30; dopo alzava e rialzava il tubo del distributore, per far sgocciolare tutta la benzina e, come se non bastasse, lo strusciava più volte, dalla pompa al serbatoio, sempre allo stesso fine. Era anche autista della SITA e faceva servizio di posta e di passeggeri da Montecatini alla stazione di Saline. Il mezzo era un torpedone blu con due ruote di scorta fissate sul retro. Alla destra della guida, accanto al freno a mano, c’era una leva con un settore con su scritto “Antirinculo”: abbassandola, cadeva a terra un telaio fissato al differenziale terminante con uno spunzone che, in caso di rinculo, si conficcava nel selciato e bloccava il mezzo. Le luci

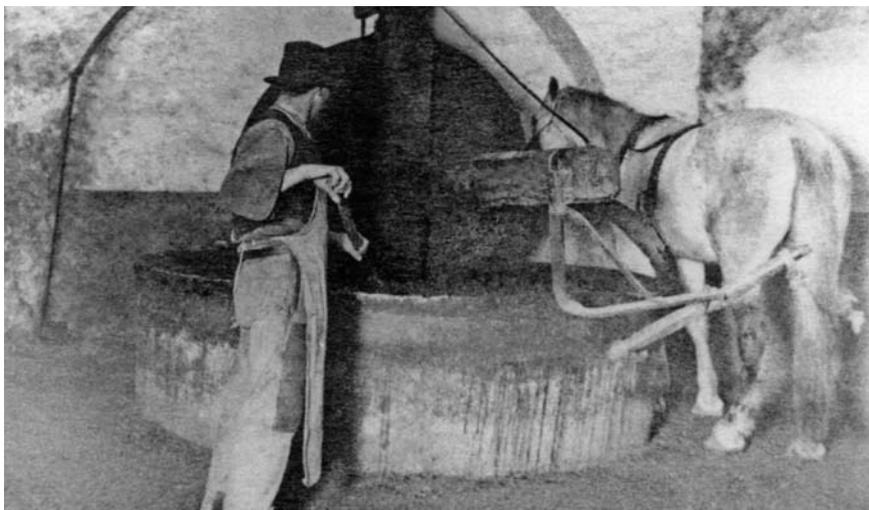
si accendevano con interruttori di porcellana, come quelli di casa.

Un giorno, Sciatica andò fuori strada, giù alla Bacchettona, e il torpedone si coricò su un lato. L'unico a farsi male tra tutti, al solito piove sempre sul bagnato, fu Divo, il figliolo di Giacinto il mugnaio che, poverino, non era normale. Molto alto, camminava a stento, solo se sorretto. Spesso, quando si arrabbiava, si metteva il pugno sotto il mento e con l'altro si dava nocchini sulla testa; l'Assunta, la sua mamma, con tanta pazienza e amore cercava di calmarlo e, sorreggendolo, lo accompagnava alle panchine in Borgo e noi bambini gli facevamo compagnia.

Prima della SITA, faceva il servizio di posta e passeggeri a Saline il Rossini con una carrozza tirata da due cavalli. Alle volte, quando c'erano più di quattro o cinque persone e la carrozza arrivava al "colletto", un tratto di strada prima della curva dei Migliarini che per una decina di metri saliva eccessivamente, due o tre persone dovevano scendere a spingere: quel tratto era temuto anche da tutti i barrocciai.

### **I FRANTOI**

Quello del Mori era situato oltre il cancello della piazzetta, accanto alla trattoria di Sciatica, nei fondi, appunto, del Palazzo Mori. Era un ambiente sempre molto caldo, c'era un grande focarile sempre acceso e, da una parte, le balle delle olive che dovevano sostare in frantoio un paio di giorni per raggiungere una certa temperatura, altrimenti l'olio non si sarebbe separato dall'acqua di vegetazione. Le olive venivano vuotate in un grande vassoio entro il quale girava una grossa macina di pietra azionata da un ciuco che, in un'apposita pista, girava intorno al vassoio, giorno e notte. Una volta che le olive erano ridotte in pasta, con questa si riempivano i "fiscoli", grosse tasche rotonde di materiale vegetale che, poste una sopra l'altra, formavano il "castello", cioè una catasta alta un paio di metri, posizionata sotto una pressa munita di una testata che girava in una vite senza fine; dai fiscoli colavano olio e acqua, detta "ranno". La testata della pressa era azionata, per mezzo di un palo di legno, da un paio di contadini, all'inizio, ma dopo, quando doveva comprimere al massimo, anche da cinque o sei uomini. In alcuni frantoi vi era una corda, legata al palo, che veniva fissata ad un altro palo verticale, nel quale, attraverso un foro, veniva introdotto un bastone in modo che due persone, poggiandovi una spalla, lo facevano girare e la corda vi si avvolgeva, tirando l'asta di legno della testata. Sotto la pressa vi era una grande vasca, dove olio e ranno decantavano: il frantoiano scendeva con un boccale a prelevare l'olio venuto a galla che poi, con tanta pazienza, riusciva a raccogliere fino all'ultima goccia con un piatto di lamiera fornito di manico. Il ranno finiva nell' "inferno", una fogna che usciva dal frantoio e, attraverso un rigagnolo, si disperdeva giù per i campi. Quando era freddo, e lo era sempre perché la frangitura delle olive si fa nei mesi di novembre, dicembre e gennaio, nel frantoio si stava bene, ma a noi ragazzi non era permesso sostarvi. Tuttavia, quando frangeva mio zio Pilade, mi ci portava: sulle braci del grande focarile veniva abbrustolita un'aringa che, posta poi in un piatto, veniva affogata nell'olio ancora caldo dove inzuppavano il pane: che squisitezza! A me facevano solo inzuppare il pane, l'aringa la mangiavano gli uomini. Il secondo frantoio era quello della Fattoria Pagani, giù per la Via dei Pelaghi. Anche in quello la macina era girata da un ciuco, sostituito però spesso la notte da una cavalla. Allora il lavoro compariva un po' di più, la cavalla, infatti, aveva un'altra andatura; di solito la mattina veniva attaccata al barroccino col quale il fattore andava a fare il giro dei poderi giù alla Bacchettona e la notte, quando c'erano tante olive, a girare la macina. Mi sembra che un tempo ci fosse un altro frantoio su per la Via di Sant'Antonio, ma io non ce l'ho conosciuto.



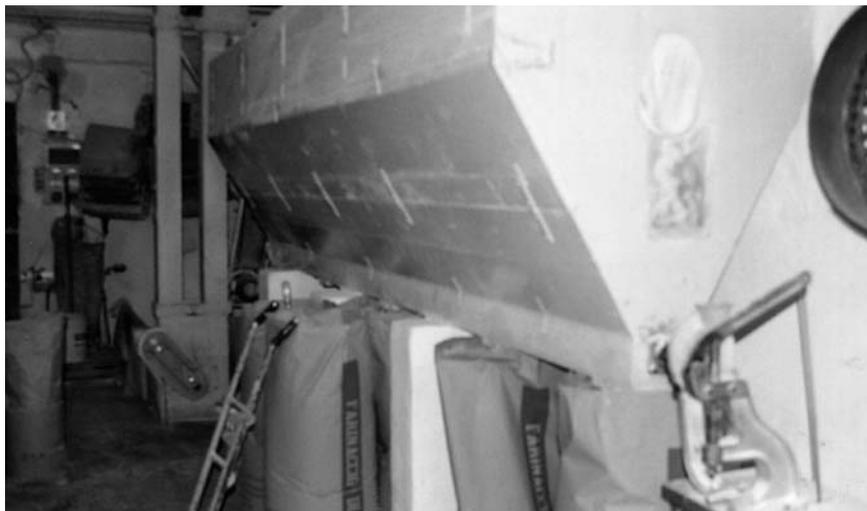


## IL MULINO

Giacinto, detto Giaci, era il mugnaio, giù per la Via Nova, prima della Burraia. Il suo molino, naturalmente a pietra, aveva due grandi macine di granito: una bloccata e l'altra che vi girava sopra. Da un foro al centro della macina, calava il grano che, una volta ridotto in farina dall'azione delle macine, fuoriusciva dai lati. La farina veniva raccolta in un cassone dal quale, per mezzo di un nastro trasportatore, finiva nel "buratto", un lungo cilindro rotante fasciato da una stoffa ad ordito diverso, cioè più largo e più stretto, di modo che, da quella più fitta, usciva il fior di farina (tipo 00), mentre, da quella più rada, il semolino e da quella più rada ancora, la semola, cioè la crusca. Nel 1936, la Società delle Nazioni, a causa dell'invasione italiana dell'Etiopia, impose all'Italia le "Sanzioni", per cui non fu più possibile importare dalla Francia parte del grano necessario per il nostro fabbisogno (a quei tempi il primo alimento era il pane). Una disposizione del Governo ordinò allora ai mugnai di chiudere la bocchetta del semolino, che finiva così nella farina, con la conseguenza che il pane veniva scuro. Quello bianco, che veniva da Volterra, si trovava solo dalla Mariuccia: aveva la forma di una corona circolare formata da una diecina di panini, ma solo pochi se lo potevano permettere perché costava troppo caro.

Come cambia il mondo! Oggi i più prediligono il pane integrale, cioè quello scuro, e... costa anche di più. Una volta macinato, cosa succedeva? Un esempio può spiegarlo più facilmente: se andavi al molino con 100 chili di grano, il mugnaio pesava la semola, fai conto 10 chili, più altri 6-7 chili di semolino. Infine, calcolava 5-6 chili di "spolvero": mentre il molino stava macinando, infatti, una nube finissima di farina aleggiava nell'aria e si posava ovunque, perciò andava persa. Altri 5-6 chili poi li tratteneva il mugnaio, come compenso per la molitura. Ripartivi, insomma, con una sessantina di chili di farina, più naturalmente il semolino e la semola. Lo spolvero, in effetti, non andava perso: saltuariamente il mugnaio spazzava tutto il mulino e tutto ciò che raccoglieva veniva venduto per il "beverone" del maiale, sotto il nome commerciale di "farinaccio". I contadini prendevano un secchio pieno d'acqua, d'inverno calduccia, vi mescolavano due mestole di farinaccio e portavano il tutto al maiale. Davanti al "castruccio", accanto alla porticina, c'era una fenditura dalla quale sporgeva per un palmo un embrice che, all'interno del castruccio, corrispondeva sopra la pila, cioè al "trogolo", ove finiva il beberone: il maiale, per prima cosa, ci infilava i piedi davanti, poi lo beveva tutto e leccava fino all'ultimo residuo.





### **I MACELLI**

I Tani avevano una bella bottega in Borgo: loro stessi si procuravano le bestie dai contadini della Fattoria del Pagani e di Buriano e, sempre loro, macellavano nel mattatoio comunale giù ai lavatoi.

Tra il Fornaccio e la bottega di Rinaldo il calzolaio, c'era un'altra macelleria, quella di Bollore. Ed un'altra ancora, quella di Massimo, era su in Castello, subito dopo la prima porta a destra: aveva un'apertura sulla strada e un'altra anche in Piazzetta della Fonte.

I Tani avevano anche un'attrezzata ferramenta accanto al macello in Borgo.

Sopra alla bottega dell'Asmara di Rizieri, c'era un'altra ferramenta, quella di Olinto, che teneva anche alcune casse da morto, di due o tre misure: all'occorrenza, tuttavia, in mezza giornata ne potevano arrivare altre da Volterra.

### **I CARRAI**

I Bianchini avevano la bottega sotto la farmacia, accanto al fabbro, Aldo del Gargani: riparavano prevalentemente i carri agricoli, però ne costruivano anche di nuovi, come pure barrocci e barroccini.

### **I BARROCCIAI**

Manno e il Guidi della Miniera, Pilade di Sorbaiano, Filiberto di Sant'Antonio e Saulle all'inizio della Strada del Malomo, portavano di tutto: i fascinotti dai boschi a Saline, i prodotti della campagna ai mercati di Pontedera e di Volterra, materiali edili, carbone, legna, insomma proprio di tutto; facevano inoltre anche sgomberi.

Solo Saulle faceva trasporti leggeri, perché aveva un barroccio che stava insieme con corde e filanciani e un cavallino da pochi spiccioli, però con tanti campanellini alla cavezza e bubboli alle tirelle che, quando passava di Borgo, qualcuno che era fuori al bar di Pialla gli gridava: "Meno bubboli e più biada!".

### **I VETTURINI**

Erano quelli che con i muli trasportavano la legna tagliata dai boschi e le balle di carbone dalle carbonaie all' "imposto".

C'era Gronda di Sant'Antonio con due muli, i Tonelli con una decina (ma avevano i mulai che ci stavano dietro) e Baffo di Piazzola con i figlioli Poppere e Cannone, che avevano quattro muli e un cavallo.

Quando i vetturini passavano per la strada, la mattina e la sera, e qualche mulo defecava, niente proteste, anzi, le donne andavano subito con paletta e secchio a raccogliere le "polpette", che servivano come concime ottimo per l'orto e specifico per la "tinozza del basilico" tenuta sul terrazzo o in fondo alla porta di casa.

I muli venivano caricati sul basto nel bosco e accompagnati all'imposto, però una sola volta, perché loro, appena liberati dalla legna, facevano da soli il percorso di ritorno per essere ricaricati. Anzi, cambiavano anche itinerario, trovando magari quello più agevole che il mulaio non era riuscito ad individuare. Due uomini stavano nel bosco a caricare ed uno, all'imposto, a scaricare.

## FRUTTA E VERDURA

Cartuccia aveva la bottega sotto il Palazzo dei Tonelli, davanti alle panchine del Monumento ai Caduti.

La Lorenza di Giulio, invece, davanti alla piazzetta di Rizieri, accanto ai tre gradini della casa di Nene. Quest'ultima teneva fuori qualche cassetta di mele, una di arance, un po' di insalata, due o tre cipolle, qualche capo d'aglio e poco più; Giulio stava nella stradina che va nei Chiassini, mentre la Lorenza su alla Torre.

Nella stradina dei Chiassini c'era anche un castagnacciaio. Uno, non ricordo chi, scommise che, se glieli avessero pagati, di castagnaccini ne avrebbe mangiati trenta: accettarono e lui vinse la scommessa, però si sentì male e dovettero chiamare anche il dottore.

A questo punto, credo sia venuto il momento, di confessare un furto e un misfatto da me commessi all'età di cinque-sei anni.

Il furto. Una sera mi trovai a passare davanti alla bottega della Lorenza e notai che era girata verso la bottega, allora io, con disinvoltura, presi una mela dalla cassetta, me la misi in tasca, filai di corsa a casa e, soddisfatto, raccontai tutto alla mia mamma dicendo:

“Guarda”, mentre le mostravo la mela.

“Dove l’hai presa?” mi domandò.

“Dalla Lorenza” risposi.

“Riportacela subito!”

“Cosa? Ma io mi vergogno!”

E lei: “Ti sei vergognato a prenderla?”

“No, perché non mi ha visto nessuno”.

Allora mi prese per un orecchio e mi spinse per la strada fin davanti alla bottega; aspettai il momento giusto e la rimisi al suo posto, poi subito andai dalla mia mamma, convinto che mi avrebbe ricompensato per il bel gesto, invece mi prese per un braccio e a sculaccioni mi accompagnò fino a casa: stavo al Comune Vecchio... ne presi tanti!

Il misfatto. Lo giuro: non l’ho mai confessato ad anima viva! Rizieri aveva posteggiato l’automobile davanti alla cartoleria di Beppino di Ciapo, leggermente in discesa: sarà stata una *Fiat 508*, insomma era una macchina con il cambio e il freno a mano al di fuori dello sportello di guida. Io mi misi lì ad aggeggiare e, con ogni probabilità, sfiorai il bottone di arresto del freno che scattò di due o tre denti, tanto che la macchina cominciò lentamente a muoversi. Impaurito, corsi per la Via del Malomo e, cosa strana, non fui notato da nessuno; la macchina andò a fermarsi contro la panchina e con l’urto, sia pur lieve, fece scivolare il piano di pietra che si ruppe nel mezzo. Passai una settimana d’inferno, con la paura che Rizieri o, peggio ancora, i carabinieri venissero a casa dal mio babbo; invece, dopo una quindicina di giorni, la panchina aveva un piano nuovo e Rizieri poi montò quello rotto accanto alla bottega. Probabilmente non ci furono problemi: la macchina aveva urtato con il paraurti senza riportare danni evidenti ed a Rizieri la guardia avrà detto: “Vedi di rifare il piano alla panchina e la prossima volta frena bene l’automobile!”.

## I MURATORI

Lorenzo del Bottici, quando calava in Borgo (stava di casa alla Torricella al Camposanto Vecchio), aveva i pantaloni sempre imbrattati di calcina, la giubba appoggiata su una spalla e, spesso, una pertica con in cima legato il pennellone per imbiancare.

Gastone, chiamato il Maestro, lavorava alla Solvay, ma nei giorni liberi era disponibile anche per terzi. Era un uomo di una certa mole, parlava sempre con ricercatezza e molto educatamente; da lui fu coniata una frase che spesso veniva citata dai muratori. Un giorno, mentre faceva una parete, il committente, che era presente, gli disse: “Maestro, questa parete mi pare che penda”.

E lui, di rimando: “Mah, in piombo è in piombo, in corda è in corda”.

Però l'altro insistette: “Ma la parete pende!”

Gastone allora tagliò corto: “Mi ripiglio con l'intonaco!”... e tirò avanti.

Una mattina al cantiere di Buriano, alla Solvay, Gastone cominciò a costruire, con il manovale Giuliano del Tempesti, un casotto di un metro e mezzo per un metro e mezzo circa per collocarvi una pompa. A mezzogiorno, al suono della sirena per andare alla mensa, quando provò a uscire, si accorse che non aveva lasciato lo spazio per la porta, allora se la prese con il manovale che replicò:

“Ma il Maestro, siete Voi!”

E Gastone: “Ma come è possibile che non ti sia accorto che non c'era l'apertura, hai messo anche quattro mattoni l'uno sull'altro per potermi passare la paiola della calcina, perché non ci arriva più!”

“O Voi?! Che vi alzavi in punta di piedi per prenderla?”

Alla fine buttarono giù alcune fila di mattoni e andarono al refettorio. Alla mensa sedevano uno di fronte all'altro. Una volta Giuliano prese un pizzico di sale dalla saliera; allora Gastone, affermatela, gliela mostrò dicendogli:

“Le conosci queste orme?”

“No, Maestro”, rispose Giuliano.

E Gastone: “Sono orme di un porco: si usa il coltello!”

In effetti, se si osservano bene, le tracce del pollice, dell'indice e del medio, sembrano davvero quelle lasciate da un piede di un maialino!

Sua moglie, Antonietta, si ammalò di nervi e venne ricoverata al manicomio di Volterra. Gastone, pensando che non l'avrebbero più rimandata, prese un'altra donna; invece l'Antonietta guarì e ritornò a casa.

Al lavoro, gli amici gli dicevano: “O come fai, Gastone, con due donne?”

E lui: “Il guaio è uno solo: ogni due mesi devo comprare un berretto nuovo (di quelli con la becca davanti), perché la sera a cena, quando cominciano a pitigliarsi, prendo il cappello e do una cappellata all'una e all'altra, così dopo un po' la becca si stacca!”

Gli ultimi anni, si era fatto molto grosso e, per andare a lavoro, comprò un ciuco che chiamò Pordo: non ci montava sopra, ma lo prendeva per la coda e si faceva tirare su per l'Arsignano.

## I POLLAIOLI

A Ligia c'era il Citi, aiutato dall'Alfreda, una donna un po' mascolina e molto attiva: tutti i giorni partiva con il barroccio per fare il giro dai contadini per ritirare polli, uova, piccioni e "coniglioli".

In paese c'erano Massimo e sua moglie Sabatina; abitavano su per la Strada della Torre, proprio alla prima porta, oltre la quale la casa proseguiva con il macello che aveva un'altra apertura sulla Piazzetta della Fonte. Massimo aveva anche una grande stanza, in fondo alla piazzetta dove si gira per andare sotto le Solaia, in cui teneva il cavallo, il barroccio e le scorte di magazzino. Quasi tutte le mattine anche lui, come il Citi, partiva per il solito giro a reperire i vari prodotti che il venerdì portava poi al mercato di Pontedera. Era un uomo alto, sempre ben vestito (come peraltro anche il Citi), con fiocco floscio al collo e fusciasca alla vita, panciotto con catena, da una parte all'altra, per l'orologio, e una giacca tipo cacciatore. Quando alla sera rientrava, passava con la paglia tutto il manto sudato del cavallo che poi dava a noi ragazzi per farlo passeggiare in piazzetta: si faceva a gara a prendere la cavezza...

Il giovedì sera facevo capolino dal portone della stalla, per vedere Massimo e la Sabatina mentre riempivano di uova la grande cesta. Non sono mai riuscito a capire come facessero a contarle, uno di qua e l'altra di là dalla cesta, seduti su di un panchetto, con al fianco un panierino d'uova: Massimo ne prendeva due e le deponeva sopra la paglia nella cesta, dicendo: "Due", l'altra una seconda coppia, dicendo: "Quattro" e così via... 46-48-50, fino a che il piano era completo. Quindi altra paglia, altro piano d'uova, ricominciando da "due", e così fino a che la cesta era piena; infine su una stecca della cesta segnava il numero delle dozzine.

## LO SCARPELLINO

Un uomo un po' scorbutico e brontolone, il Nino; se fosse nato a Carrara tra le cave di marmo e non a Montecatini, a lavorare in quelle di pietra degli Scogli giù per l'Arsignano, sarebbe stato di certo uno scultore. Soglie, davanzali di porte e finestre, frontoni dei caminetti, ornati con qualche scultura, sono stati fatti tutti dal Nino. Sopra una lastra di pietra, teneva fisso al centro un chiodo legato ad uno spago e, al capo opposto, un altro alla giusta distanza: tracciava così un segno fino a formare un cerchio e dopo, con martello e scalpello, faceva i tombini con il tappo, sempre di pietra, che si incastrava con precisione ermetica.

Era aiutato da Gigi, forse suo parente, che stava nella stessa casa, su alla Torre.

Se Tognazzi, quando fece il film *Il petomane*, avesse potuto disporre del Nino, non sarebbe ricorso certamente a... rumori artificiali. Gigi di Massimo raccontava che un pomeriggio, mentre il Nino calava giù dalla Porta e lui era dietro, ne contò 34! Una volta, entrando in bottega da Pialla per prendere il caffè, ne fece una che, se l'avesse dosata, gli sarebbe bastata... fino al Leprino. Ogni quattro o cinque anni il Comune gli faceva scalpellinare le lastre su per la Porta, per evitare che si scivolasse quando erano bagnate o gelate e per agevolare i buoi a salire con il carro.

Davanti al Lampione c'erano le cantine della Fattoria Pagani e, al tempo della vendemmia, i carri salivano dalla Bacchettona con la botte dell'uva. Per noi ragazzi era festa: infatti, benché l'uva fosse già schiacciata, a galla qualche ciocchettina c'era sempre. Quando il carro arrivava alla curva dell'Asmara, il punto più critico di tutta la salita, quelle povere bestie spesso cadevano e c'era il pericolo che il carro rinculasse ma, per evitare ciò, avevano escogitato un sistema tanto semplice quanto efficace: con due corde collegavano alla "sala" del carro le estremità di un travicello in modo che questo venisse ad essere trainato immediatamente dietro le ruote costituen-

do, all'occorrenza, una sicura calzatoia.

Un giorno il Nino che aveva cominciato a scalpellinare la via partendo dalla bottega di Beppe di Ciapino, durante il lavoro ne lasciò andare una delle sue... e Beppino, sempre molto preciso e composto sulla porta, si scandalizzò e disse: "Rossa!", come per augurargli che si fosse, magari, procurato un qualche... danno; allora il Nino, con tempestività, ne lasciò andare un'altra ancora più sonora della prima, dicendo: "E questa come la tingi?".

Quando dovette andare (a piedi, poiché della SITA non si fidava!) all'ospedale a Volterra per farsi fare delle lastre, al ritorno si fermò ai Bilancini, si sedette sopra un paracarro e accese la pipa, quando passò una donna che gli chiese:

"Buon uomo, quanto ci metterò ad arrivare a Volterra?"

Il Nino fece una brontolata dicendo: "Che vuoi che ne sappia!"

Lei allora, stizzita: "Scusate, io ve l'ho chiesto per favore!"

Nino la fece allontanare un bel po' e quindi le urlò: "O quella donna, ci metterete un'oretta!"

"Perché non me lo avete detto subito?" replicò, e lui:

"Che ne sapevo come andavi!"

I Bilancini era un podere sotto Sant'Alessandro e aveva una stalla con una decina tra ciuchi e cavalli. Quando passavano i barrocci per salire a Volterra (da quel punto la strada cominciava a salire sul serio), i barrocciai chiedevano un ciuco o un cavallo, a seconda del peso che trasportavano, per aiutare il proprio; una volta arrivati in cima, dove la strada sbocca nella statale che viene da Saline, gli animali venivano staccati e da soli ritornavano alla stalla: camion e macchine non ne avrebbero di certo incontrati... Si chiamavano "bilancini" perché venivano attaccati ad un gancio al lato del barroccio, che oscilla in qua e in là, con l'andamento dell'animale, come una bilancia.

## **PALLE**

Palle, che abitava alla Miniera, non era un operaio del Comune, ma l'operaio del Comune. Era lo spazzino, faceva piccoli lavori di muratore, riguardava le fonti, spezzava la legna e accendeva le stufe negli uffici del Comune, disinfettava i pisciatoi, vuotava e riempiva i lavatoi; insomma, è il caso di dire: "Faceva tutto".

Il suo posto era lo Stambulario, uno stanzone posto sotto il Comune, davanti al campanile, dove, su terra battuta, teneva la catasta della legna, la carretta della spazzatura, pale, picconi e quant'altro gli serviva per il lavoro; nello Stambulario (chissà perché questo nome!?) c'era anche un po' d'archivio del Comune.

Quando faceva lo spazzino, Palle si metteva una gabbanella grigia con appeso al collo un corno di ottone, prendeva la carretta, di quelle svasate, la pala e la granata di scopa con manico lungo, e cominciava la raccolta dei rifiuti solidi urbani. Iniziava dalla Piazzetta della Fonte, suonava il corno e tutte le donne portavano in fondo alle scale la cassetta della spazzatura che Palle poi vuotava nella carretta; quindi andava in Piazzola, sempre suonando il corno, e così via per tutte le strade del paese: Del Moro, Vannocci, della Torre, Piazza della Chiesa, sotto le Solaia e giù giù per la Porta, fino in Borgo.

Una carretta bastava per tutto il Castello, perché la spazzatura consisteva in qualche raro barattolo di conserva o di marmellata. Infatti, la carta, esclusa quella lucida, veniva riutilizzata al... gabinetto, il pane secco, quel poco che avanzava, veniva inzuppato insieme alla semola per le galline, e nelle cassette di casa restava un po' di lanugine e poco più.

Toglieva anche le foglie secche per le strade, quando era la stagione. In Borgo, la carretta veniva vuotata nel carretto della spazzatura, di colore grigio, con due staffe dalle parti per la pala e la granata, con coperchio baulato e due stanghe. Con questo, Palle faceva tutto il giro del Borgo, fino alla Via del Malomo, in fondo alla quale, prima di San Michele, c'era la discarica, cioè la "sugaia" (così si chiamava), dove il carretto veniva vuotato. Nella scarpata della strada, molto scoscesa, c'erano due alti muri laterali e uno di fronte con un'apertura alla base, da dove i contadini prelevavano la spazzatura, ormai fermentata, per concimare i campi.

In Castello i "pisciatoi" erano due: uno singolo, nel cantuccio del campanile, davanti allo Stambulario; l'altro, a quattro posti, un po' più giù, prima della Porta a sinistra, ed era protetto, dalla parte della strada, da un muretto: in basso c'era una zanella e di fronte, fino all'altezza di un metro, un intonaco incatramato che, una volta alla settimana, veniva irrorato, con la pompa per "ramare", di creolina per disinfettare ed eliminare il cattivo odore. In Borgo poi ce n'era uno moderno, il classico "Vespasiano". Era posizionato alla Gabina, prima del Viale della Rimembranza, ed era costruito in graniglia, stonato e coperto: all'altezza della testa era posta una grata, per vedere se era libero; addirittura, per un po', vi scorreva anche l'acqua. L'ingresso era dalla parte della Fiera. Le latrine, invece, erano in cima a Via Mozza, quella dove, a sinistra, c'era l'ufficio della Cooperativa e, a destra, la casa di Cardello. Erano in muratura, e sul davanti sopra la porta, era ben visibile, in rilievo e in azzurro, la scritta: "Latrine"; ma nonostante la saltuaria pulizia di Palle, erano una vera schifezza.

Un altro lavoro di Palle era quello di svuotare e riempire i "pelaghi", cioè i lavatoi. Questi erano una bellissima costruzione in cotto, lunga una ventina di metri, con colonne e copertura con embrici e tegole, divisa in due vasche delimitate da un muro alto circa settanta centimetri con sopra i piani inclinati in pietra serena dove le donne lavavano i panni. Da una parte, nella pietra, c'era anche una buchetta per il sapone: quando il "pezzo" cascava dentro il pelago, era un problema; c'era, infatti, più di un metro d'acqua e le donne dovevano allora andare nel canneto a prendere una canna per cercar di riuscire ad... infilzarlo. C'erano due vasche: la prima per lavare e la seconda per risciacquare. Qualche donna a volte cercava di fare la furba, cioè lavava nella seconda, ma se veniva sbornata, erano guai! Una volta alla settimana Palle stappava la prima vasca e, quando l'acqua sporca era uscita tutta, lavava con la granata il fondo e le pareti e vi faceva andare quella della vasca del risciacquo, che poi veniva riempita con acqua pulita.

Il Pelago e la Fonte erano i due luoghi ove le donne imparavano tutto: fatti di cronaca, fidanzamenti, tradimenti, prossime nozze, malattie gravi e pettegolezzi vari...

In Piazzetta della Fonte, sul muricciolo, non c'erano mai meno di una decina di donne con mez-zine, brocche, secchi e fiaschi. Quando una arrivava, non chiedeva chi fosse l'ultima, ma si metteva subito insieme alle altre a sedere sul muricciolo, dove come di consueto si scambiavano, bisbigliando, confidenze e chiacchiericci maliziosi: "Lo sapete che la Tizia..."; e se poi la fonte era libera e qualcuna si avvicinava chiedendo: "A chi tocca?", almeno in due o tre rispondevano: "Empi, empi!".

Qualche volta, a cena, quando la mia mamma raccontava qualche fatto capace di suscitare scalpore, il mio babbo le diceva: "Dove l'hai appreso, al Pelago?"

Lei allora, un po' risentita, come per scusarsi rispondeva: "No, alla Fonte!" e il mio babbo di rimando: "Ti pareva!"

# La casa

Ogni famiglia se la cercava secondo le proprie esigenze e possibilità.

A quei giorni la nostra, di proprietà dell'avv. Torquato Mori, era accanto alla porta del Comune Vecchio e aveva una grande stalla al pian terreno che dava sulla Piazzetta della Fonte, dove c'era il mucchio della legna, la carbonella, la brace, un gabbione per i "coniglioli", due capre, damigiane e fiaschi vecchi e tanti altri attrezzi.

Al primo piano, in cima alle scale, si trovava il gabinetto, quindi la cucina e la "stanza", cioè il ripostiglio dove c'era un po' di tutto: il mucchietto delle patate, il coppo dell'olio, le reste delle cipolle e degli agli attaccate a un chiodo, gli scaldaletti per i letti matrimoniali, i trabiccoli per i singoli, qualche sedia; sulle tavole, i fiaschi del vino, i barattoli della marmellata, della conserva di pomodoro, il vaso in terra cotta dei fegatelli; in una vecchia vetrina, pentole e tegami smessi, posate e piatti sbocconcellati; appesi al soffitto, il rigatino, la spalla del maiale, la vescica del lardo e tante altre cianfrusaglie.

C'era poi il "salotto buono" con il caminetto rifinito in marmo, per i pranzi di Pasqua e di Natale e per le occasioni in cui venivano a trovarci i parenti da lontano o le persone importanti.

La camera dei miei nonni si trovava a destra e sulla sua porta c'era una lapide di marmo con incisa questa frase: "Sacra alla pubblica felicità nei 7-8 dicembre 1836". Non sono mai riuscito a darmene una spiegazione: ho voluto pensare a due giorni di amore folle trascorsi da due novelli sposi o due amanti, ma quel "pubblica"... boh?

Alla sinistra, la camera del mio babbo e della mia mamma con il lettino per me e, accanto, la cameretta della mia sorella. Dalle finestre, si poteva ammirare un bel panorama: la vallata di Buriano, Sorbaiano, i poggi e il luccichio del mare, nelle giornate particolarmente limpide di tramontana. In casa, la vita si svolgeva prevalentemente in cucina intorno al focolare: era il luogo dove si riuniva la famiglia e, non a caso, la vecchia "tassa di famiglia" si chiamava "focatico". Mio nonno rammentava sempre al mio babbo di andare a pagare il focatico a fine mese: era una tassa che colpiva la casa dove ardeva il focolare. Oggi la pubblicità suggerisce: "Dove c'è *Barilla*, c'è casa", allora, invece, valeva il più sincero e concreto: "Dove c'è focolare, c'è famiglia". In fondo alla cucina c'era appunto il focolare, alto circa una sessantina di centimetri, largo due o tre metri e profondo un paio; al centro ardeva il fuoco, ai lati del quale c'erano due panche dove sedevano, a sinistra mio nonno (quello era il suo posto) e a destra il mio babbo: noi ragazzi sedevamo dove trovavamo posto.

Il mio babbo, nelle lunghe serate d'inverno, raccontava qualche episodio avvenuto sul lavoro, mentre mio nonno (era del 1864) accendeva la pipa e ci narrava tante belle storie che in seguito ho letto sui libri di scuola. La mia mamma e la mia nonna, invece, sedevano ciascuna sopra una seggiolina a fare la calza all'albore della fiamma. Dall'alto calava una catena alla quale veniva attaccato, proprio sopra il fuoco, il "calderotto", un recipiente cilindrico di rame con il tappo (per evitare ci cadesse la fuliggine) con dentro sempre l'acqua calda, per ogni bisogno.

Quando la domenica mi mettevano le scarpe buone nere, mia nonna prendeva la spazzola e, dopo averla spruzzata di saliva, la strusciava al calderotto e subito la sfregava sulle scarpe... che tornavano come nuove!

Quando facevano la polenta, alla catena veniva appeso il paiolo, sempre di rame, un po' svasato; il piano del focarile, al centro, aveva uno vano semicircolare attraverso il quale si poteva avvicinarsi al fuoco e reggere il paiolo per girare, con il "mestone", la polenta che, una volta cotta (si sentiva dal profumo!), veniva rovesciata sulla spianatoia e, con una gugiata di refe tenuto ben teso, veniva tagliata a fette. Il focarile era coperto dalla cappa, alta, sul davanti, un paio di metri; tutto intorno, c'era una tavola larga circa una quindicina di centimetri, dove trovavano posto i barattoli del sale, dello zucchero e del caffè d'orzo macinato, tre o quattro ferri da stiro, la lampada ad olio, il candeliere con la candela (alle volte un po' storta dal calore), la ventola per i fornelli, la scatola dei fiammiferi: insomma, tutti gli oggetti di pronto impiego. Sulla sinistra c'era il "legnaio", cioè l'angolo dove veniva tenuto il fastello della legna. A destra e a sinistra del piano del focarile, c'erano due buchette dove erano inseriti i fornelli di ghisa per le pentole e i tegami, che venivano accesi soprattutto d'estate quando il "fuoco di mezzo" era spento.

Il gabinetto, di solito, era fuori del corpo della casa. Il nostro era in cima alle scale ma era un po' un'eccezione; spesso si trovava attaccato al muro esterno o, nei casi più disagiati, addirittura nel cortile, dove serviva per più famiglie. Per evitare di attraversare tutta la casa, specialmente d'inverno, per soddisfare i piccoli bisogni, a fianco di ogni letto c'era la comodina, nel cui piano basso era collocato il vaso da notte, volgarmente detto "cantero". Parecchie case avevano sulla sinistra della finestra di camera, allo stesso livello, la bocca di una tubazione di anelli in cotto che, fissata al muro esterno della casa, finiva nella fognatura: lì venivano svuotati i vasi da notte; era una comodità, altrimenti si sarebbe dovuto viaggiare per la casa con i vasi in mano. Se le case ne erano sprovviste, specialmente quando le finestre delle camere davano sui campi, si prendeva il vaso e con una sventagliata... si disperdeva il contenuto all'esterno. Da ciò derivò il detto: "Chi abita al primo piano, prende il fumo dal pian terreno e l'urina dal secondo"; infatti, quando il camino tirava poco, il fumo usciva dalla finestra ed entrava in quella di sopra.

A quei tempi c'erano le pulci e i pidocchi che, di solito, si prendevano a scuola; una volta alla settimana, perciò, dovevamo subire, con un pettine fitto di osso, la "strigliatura" che partiva dal centro della testa e, grattando la cute, arrivava fino in fondo ai capelli: non era un'operazione piacevole. Ad ogni passata, la mia mamma osservava attentamente il pettine per vedere se c'era l'ospite indesiderato o il "lendine", cioè l'uovo di pidocchio che si annidava nella cute.

Io e mia sorella non abbiamo mai preso i pidocchi; qualche pulce, invece, in casa c'era. Tutte le mattine, quando la mia mamma rifaceva i letti, alzava piano piano il lenzuolo e se ne vedeva una, con l'indice cercava di fermarla, emettendo un gridolino: "Hi, hi, hi!"; forse perché le faceva schifo, chissà. Ma comunque, massimo al terzo balzo, la beccava: una brillatina tra l'indice e il pollice, e tra le unghie dei due pollici trovava la sua fine; una sfregata al grembiale e subito alla ricerca di un'altra eventuale intrusa. Mia sorella invece doveva essere del WWF, perché delicatamente la prendeva e, senza brillatina, la lasciava andare dalla finestra; cosicché la mia nonna, quando rientrava dalla stalla, con la sottana lunga la raccattava e... la riportava in casa.

Quando a scuola veniva scoperto un bimbo con i pidocchi, la Direzione avvisava subito la famiglia. Immediatamente il malcapitato era rapato a zero, quindi, con un panno imbevuto nel petrolio, gli veniva ripetutamente strusciata la testa che poi era con forza lavata con il sapone da bucato. Questi parassiti scomparvero definitivamente con il passaggio del fronte, grazie al miracoloso DDT con cui gli Americani irroravano tutto; scomparvero anche mosche e zanzare... e pensare che in seguito del DDT è stato addirittura bandito ogni uso, perché giudicato gravemente nocivo alla salute.

## Lo zio Pilade e la zia Santina



Lo zio Pilade era un barrocciaio e stava a Sorbaiano. Diventò completamente sordo e di conseguenza non fu più in grado di transitare per le strade con il cavallo e il barroccio; allora comprò il Podere Il Cannello, quello sotto la farmacia: prese due vacche per lavorare la terra e due mucche per il latte. Tutte le mattine le mie cugine, la Berta e la Elia, con una stagna a testa, andavano su in paese a portare il latte: avevano i loro clienti, come Rinaldo di San Marco. Mi pare che anche ai Cerreti avessero le mucche da latte.

Con la stagna portavano anche due “misure”, una da un quarto e una da mezzo litro, e casa per casa, alle donne che venivano in fondo alle scale con il tegamino, versavano il latte richiesto; non ricordo se pagavano via via o a scadenza.

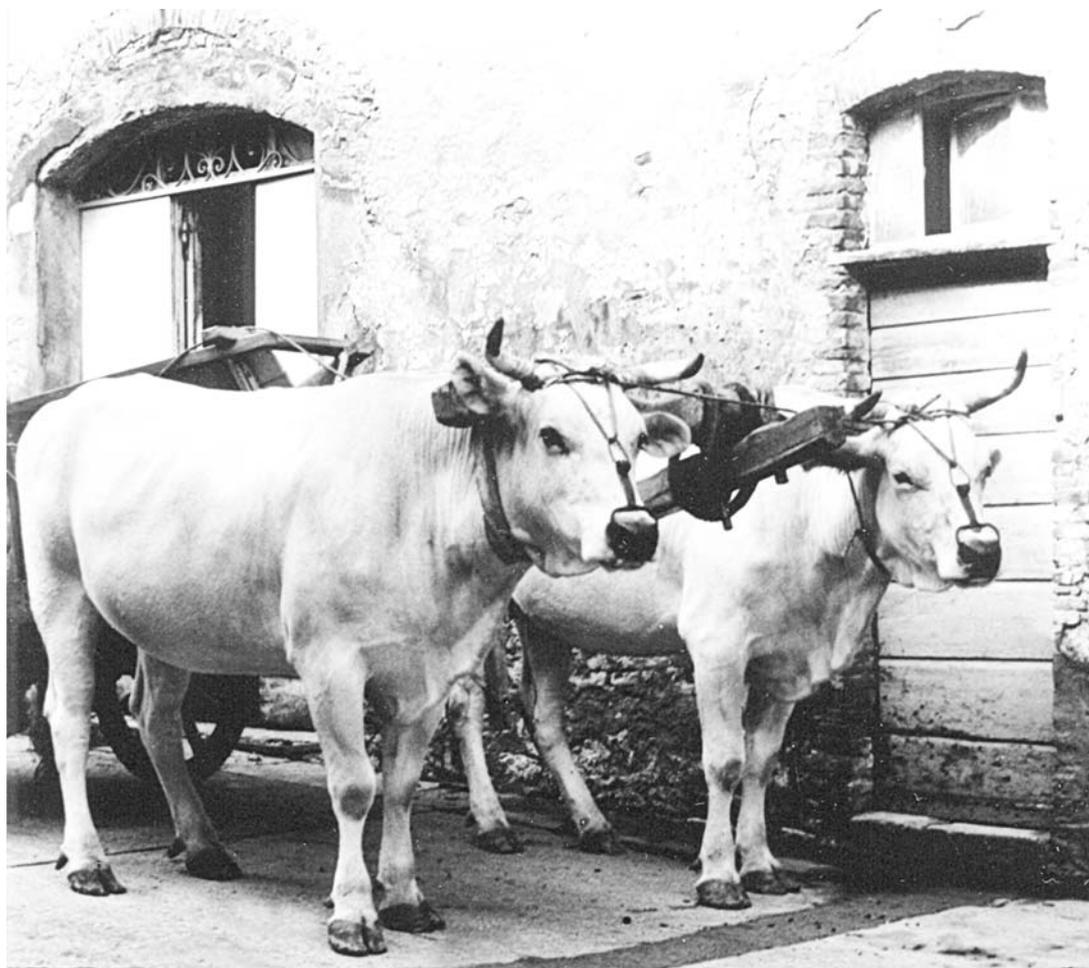
Le misure erano di lamiera zincata e sul bordo, a garanzia del cliente, era impresso il marchio dell'Ufficio Pesi e Misure di Pisa. Saltuariamente, con ordinanza del podestà, venivano invitati in un giorno prefissato tutti i commercianti a portare le bilance, le stadere, i pesi, le misure e i metri, alla verifica. Di solito, “quelli di Pisa” si piazzavano in Borgo, davanti alla Fonte: dopo aver verificato le misure con quelle che portavano loro, vi apponevano il marchio dove si leggeva anche l'anno. Sui metri di legno, che servivano per misurare la pannina, il marchio veniva impresso sopra una fascetta di ottone fissata alle estremità; le misure di capacità per la mescita (litro, mezzo litro e quartino) avevano, vicino al collo, una sporgenza di vetro in cui vi era un buco con un piombino e il marchio: successivamente le vetriere furono autorizzate ad imprime-

re sul vetro il segno della misura.

Il metro lineare poteva essere controllato anche con quello impresso nella splendida pietra di marmo che si trovava sotto il porticato del Comune Vecchio, dove tutt'oggi sono riportati i ragguagli delle vecchie misure con le nuove decimali: in fondo, scolpito nel marmo, c'è il "braccio", equivalente, mi pare, a poco più di cinquanta centimetri, e sotto il metro, suddiviso in decimetri, centimetri e millimetri. Sulla sinistra della porta d'ingresso al Comune Vecchio, sotto la pietra di marmo con i risultati delle elezioni per il Regno d'Italia, fissato nel muro, c'è uno "staio" in pietra serena, ormai ripieno: probabilmente, quando vi era qualche dubbio del cliente sulla esatta capacità di quello in legno con il quale il contadino misurava i cereali, andavano a verificarla, appunto, con quello del Comune.

Spesso la gente chiamava lo zio Pilade per fargli svuotare il pozzo nero, così la mattina presto, quando ancora tutti dormivano, lui e la zia Santina prendevano il carro con la botte e i buoi, andavano sul posto e con un palo in fondo al quale era fissato un secchio trasferivano il contenuto nella botte, lasciando in compenso una dozzina di uova oppure un pollastro, perché il "bottino" costituiva un ottimo fertilizzante per i campi e gli olivi: pensare che oggi dobbiamo pagare, e tanto, per ottenere lo stesso servizio!

Benché visse isolato da tutto, ormai completamente sordo, zio Pilade voleva essere aggiornato sui fatti più importanti che avvenivano nel mondo: infatti, la zia Santina comprava il giornale e la domenica si sedevano al tavolo uno accanto all'altro, in modo che ella gli potesse urlare nell'orecchio ciò che leggeva; chi si trovava a passare dalla stradina che dalla farmacia porta a Ligia, bastava che si fermasse per... aggiornarsi sulle ultime notizie.



## Il bosco

La legna per scaldare il forno, la mia mamma andava a farla alla macchia con la Menica, la Gemma del Bottici e la Riziera di Convento.

I boschi intorno al paese venivano tagliati con la mano d'opera locale, ma per quelli grandi, come i boschi di Miemo, del Mocaio, di Buriano e di Decimo (bosco del Demanio), i proprietari e la Forestale ricorrevano ai commercianti in legname (a Montecatini, per esempio, c'erano i Giusti che venivano da Orciatico).

Per il taglio veniva indetta un'asta e i vari commercianti, dopo aver visitato per lungo e per largo il bosco ed aver valutato la quantità di legna che ne avrebbero ricavato, facevano la loro offerta: a quella più vantaggiosa veniva aggiudicata l'asta.

Il commerciante, dopo aver occupato i boscaioli locali, ne faceva venire altri da fuori, il più delle volte dal Pistoiese: divideva il bosco in tanti appezzamenti quanti erano i boscaioli, a ciascuno dei quali ne veniva assegnato uno estratto a sorte, perché vi erano naturalmente appezzamenti più disagiati, rispetto ad altri.

Una volta entrato in possesso del proprio appezzamento, il boscaiolo localizzava il punto più idoneo ove costruire la capanna dove avrebbe vissuto da ottobre-novembre fino ad aprile, cioè per tutto il tempo in cui era consentito il taglio dei boschi: essa era posta il più possibile al centro dell'appezzamento e, quando era fattibile, anche vicino ad un viottolo, perché la moglie potesse raggiungere facilmente la strada per andare in paese a fare la spesa e i ragazzi per andare a scuola.

Dopo aver fatto uno spiazzo, il boscaiolo preparava i pali che, conficcati nel terreno, costituivano lo scheletro della capanna lunga cinque o sei metri, larga quattro e alta, al centro, circa tre. Poi, intrecciando arbusti più fini tra i pali laterali e quelli del tetto, dava alla capanna la sua forma. A questo punto, veniva il lavoro più difficile: l'intelaiatura doveva, cioè, essere fasciata con arbusti di scopa e rami con fronde, mentre il tetto andava coperto con "pellicce" (zolle di terra con il ciuffo d'erba) per potersi riparare al meglio dalla tramontana, dall'acqua e dalla neve, dato che, come si è detto, il lavoro veniva svolto da ottobre ad aprile.

Si passava quindi all'arredo interno. Per prima cosa venivano fatte le "rapazzole": accanto alle due pareti, venivano costruiti, sempre con il materiale fornito dal bosco, due telai lunghi circa tre metri, larghi uno e mezzo e alti da terra una cinquantina di centimetri; venivano intrecciati con "bacchiole" e sopra era posto un sacco riempito di foglie secche; di giorno vi sedevano per mangiare e la notte vi si coricavano per dormire. Alla parete di fondo ed a quelle laterali, ad una certa altezza, venivano fissate mensole (costruite anch'esse con il legno del bosco) per gli abiti, la dispensa, la pentola, le stoviglie e il paiolo. Davanti alla capanna c'era sempre il fuoco acceso, di giorno per cucinare la polenta quotidiana e di notte per scaldarsi e per tenere lontani eventuali animali.

Una volta alla settimana, la moglie, o il boscaiolo stesso, andava in paese a fare la spesa, ma senza pagare, perché i bottegai erano convenzionati con il commerciante che saltuariamente passava a saldare i conti, in base ad un "libricino" dove i bottegai annotavano i generi prelevati; al momento dei conti finali, il commerciante provvedeva a recuperare da ciascuno gli importi anti-



cipati. Finalmente si cominciava a tagliare la macchia. Le piante non venivano tagliate tutte, ma dovevano essere lasciate le “matricine”, cioè le piante giovani, una ogni dieci metri quadrati circa. Inoltre, dovevano essere risparmiate anche quelle “martellate”: una guardia forestale, insieme ad un operaio, scorreva il bosco e quando notava una bella pianta, con il pennato tagliava una schiappa di corteccia, quindi l’operaio vi batteva un martello intinto nel minio, lasciandovi impressa la stampigliatura della Forestale; se da un controllo alle cataste della legna veniva notato il marchio... ci scappava di sicuro il verbale e una multa saporita.

Una volta abbattuta una pianta con l’ accetta, il boscaiolo liberava il fusto dai rami e lo tagliava in pezzi della lunghezza di circa un metro; la stessa sorte avevano i rami liberati dalle fronde. Via via che li tagliava faceva una cernita, ammucciando da una parte i pezzi fino alla circonferenza di un polso circa e dall’altra quelli fino alla circonferenza di un pollice, perché avrebbero avuto un utilizzo diverso. I primi venivano adagiati in terra uno accanto all’altro per diversi metri con sopra un altro strato e così via, fino a raggiungere l’altezza di uno o due metri: in questo modo era facile, misurando la lunghezza della catasta, stabilire i “metri steli” che aveva tagliato ogni boscaiolo il quale, proprio in base a questi, veniva pagato.

Dal taglio del bosco si ricavano questi prodotti: “legna da ardere”, “carbone”, “brace”, “fasciotti”, “fascine”, “fastelli” e “carbonella”.

### **LA LEGNA DA ARDERE E IL CARBONE**

La legna da ardere veniva trasportata con muli dal bosco all’”imposto”, un grande spiazzo vicino alla strada, dove i barrocci potevano caricarla e portarla alle varie destinazioni.



I pezzi che avevano una circonferenza che andava dal polso al pollice venivano invece trasportati alle carbonaie. Il trasporto di questa legna veniva effettuato con il “cavallo”, non quello a quattro zampe ma... a due: un bastone alto circa tre metri veniva aperto fino ad un metro e mezzo da terra, così da formare una “Y” grazie a una tavoletta che teneva aperte le due braccia e sulla quale si adagiavano i pezzi di legno fino all’altezza che ciascuno valutava adeguata alle proprie forze; poi, chinandosi, si posizionava la spalla sotto alla tavoletta e con le mani si afferrava il bastone... e su, per viottoli spesso impraticabili, fino alla carbonaia.

Mio nonno Niccolo faceva questo lavoro e a condurre il cavallo c’era la mia mamma o, qualche volta, mio zio Cencio (mio zio Attilio era prigioniero a Budapest, e la mia zia Aurelia non aveva una struttura fisica che le permettesse di reggere il cavallo); quando la legna era tanta, mio nonno assumeva due o tre operai.

Mi preme far conoscere la vita che faceva questa gente che, in un modo o nell’altro, lavorava nei boschi.

Mio nonno Niccolo prese a trasportare la legna in un bosco a Casole d’Elsa: lui con la mia mamma e mio zio, partivano il lunedì con la SITA, scendevano a Montemiccioli, sulla strada Volterra-Siena, poi, dopo un paio d’ore di cammino, arrivavano alla capanna (che era uguale a quella dei boscaioli) e qui, fino al sabato, su e giù... con il cavallo.

Ma torniamo al carbone: quando la legna necessaria era stata scaricata intorno alla carbonaia, iniziava il lavoro molto impegnativo del carbonaio, che era considerato un vero specialista (infatti ve ne erano molto pochi). Faceva uno spiazzo del diametro di una decina di metri; al centro collocava, in piedi, una bella fascina di legna secca con fronde, abbastanza consistente; dopo, appoggiava intorno ad essa i pezzi di legno ritti, fino a raggiungere quasi la fine dello spiazzo; ricominciava quindi ad appoggiarne altri sopra, fino a quattro piani e ad un’altezza di circa quattro metri; considerando che i piani erano sempre più stretti, si otteneva così una grossa semisfera. Ora la carbonaia doveva essere fasciata da “pellicce”, cioè da zolle di terra con il ciuffo d’erba, lasciando in cima un’apertura circolare di circa venti centimetri di diametro per il tiraggio del fumo. Da una parte, sulla base, una galleria di ridotte dimensioni consentiva il passaggio di una piccola fascina incendiata che, spinta con un bastone, andava ad appiccare il fuoco a quella più grande collocata al centro: una volta incendiata questa, iniziavano pian piano a bruciare i pezzi di legno ad essa appoggiati.

Fino a questo punto non era necessaria una grande specializzazione, ma da ora in avanti cominciava il bello...

Il carbonaio osservava attentamente il colore e la velocità del fumo e capiva se era il caso di ridurlo ostruendo parzialmente l’apertura della galleria, oppure di fare alcuni fori con un bastone alla base della carbonaia, per aumentare il tiraggio. In sostanza, la legna non doveva bruciare a fiamma, altrimenti si otteneva un gran cumulo di cenere, ma nemmeno doveva spengersi. Era il carbonaio che capiva, dal fumo che usciva, se doveva ridurre o aumentare il tiraggio dell’aria; il termine preciso era “cuocere”: cioè nella carbonaia si doveva raggiungere una temperatura tale da bruciare la legna, senza che si sprigionasse una pur piccola fiammella, altrimenti sarebbe andato tutto perduto.

Quando le carbonaie erano avviate, il carbonaio ne poteva controllare anche due o tre, ma doveva stare sempre all’erta, anche la notte, a causa di eventuali cambi di direzione del vento, per correre a tappare o ad aprire le prese d’aria. Il fumo che usciva da una carbonaia ben avviata era di un colorino azzurro e aveva un odore caratteristico, molto acre; le mamme portavano i bimbi

che soffrivano d'asma a respirarlo: si diceva che facesse bene!

Una volta terminata la "cottura", la carbonaia veniva lasciata raffreddare e liberata dalle pellicce, diventate ormai una crosta di fuliggine: apparivano allora i pezzi di carbone lucenti e interi. La prova della loro qualità era questa: ne prendevi uno tra le dita e se percuotendolo con un "biscotto", suonava come il bronzo, significava che aveva raggiunto una cottura perfetta. Il carbone veniva infine imballato e trasportato all'imposto per mezzo di muli.

### **LA BRACE**

Con i rovi e tutto il materiale minuto scartato dal boscaiolo, si facevano cumuli che poi venivano incendiati; prima che diventassero cenere, con una frasca bagnata venivano spenti e, come con il carbone, lasciati bruciare a "fuoco morto": si otteneva un materiale simile al carbone, soltanto dello spessore di un lapis. La brace veniva usata d'estate per accendere i fornelli, quando il focolare era spento: bastava un pezzo di carta gialla e subito la brace si accendeva, poi si aggiungeva il carbone e si cuoceva la minestra.

### **I FASCINOTTI**

Si facevano a macchina: sopra due traverse della ferrovia, poste alla distanza di un metro e mezzo circa, erano imbullonati due semicerchi di ferro rivolti verso l'alto, sui quali erano adagiate le ramaglie frondose fino a che erano ben colmi; altri due semicerchi, incernierati sul retro dei primi, azionati con un manico di ferro, vi venivano girati sopra e, con forza, i fascinotti venivano strizzati nei due punti e qui legati.

Venivano usati a Saline per far bollire la salamoia da cui veniva estratto il sale (il nostro sale può vantare una purezza del novantotto per cento, tanto è vero che viene usato dai maggiori salumifici e dalle più importanti case farmaceutiche).

### **LE FASCINE**

Erano fatte con lo stesso materiale dei fascinotti, però legate a mezza vita: venivano usate dai fornai per scaldare il forno.

### **IL FASTELLO**

Una volta portati via dal bosco: la legna da ardere, il carbone, la brace, i fascinotti e le fascine, entravano in azione le donne per fare il fastello.

Stendevano per terra i rami con fronde rimasti nel bosco (ve ne erano ancora in abbondanza), tanti quanti ognuna ne poteva portare, e tutti con il "calciolo", cioè la parte più grossa, da una parte in modo che, una volta legati in quattro punti, il fastello prendeva la forma di un cono, così da poter stare in piedi. Questa operazione aveva una ragione ben precisa, infatti le donne si piazzavano sulla testa il "borraccio", una pezzola della spesa arrotolata su sé stessa così da formare un piccolo cuscino rotondo, e puntato il capo a metà fastello, con le braccia e un colpo di reni se lo issavano per lungo sulla testa. Quando erano stanche (percorrevano anche due o tre chilometri), lo lasciavano cadere e quello rimaneva sempre in piedi, pronto per essere ricaricato.

Questa legna serviva per scaldare il forno per il pane e per far fuoco nel focolare durante l'inverno.

**LA CARBONELLA**

Era il carbone spezzato che rimaneva sotto la terra bruciata della carbonaia; le donne, armate di “griffio” (una zappetta con un manico lungo una trentina di centimetri che aveva in cima due “rebbi” lunghi tre o quattro dita) si chinavano sulla carbonaia e raschiavano nella terra e nella fuliggine per portare alla luce i pezzetti di carbone lasciati lì perché spezzati o troppo piccoli: in mezza giornata ne raccoglievano a mala pena una mezza “balletta”. Qualche volta, se magari con un fiasco di vino riuscivano a corrompere il carbonaio a lasciare un maggiore residuo di carbone, potevano riempirne anche una balla. C’era una donna, invece, che tornava sempre a casa con la balletta piena: alle altre sorse qualche dubbio...

## Il pane fatto in casa

In casa mia, il pane si faceva una volta alla settimana. Per l'occasione, la mia mamma mi mandava dalla Laura del Biasci, su alla Torre, a chiedere il forno: era privato e come altri, ve ne erano diversi, veniva concesso alle famiglie per cuocere il pane, previa prenotazione. Non ho mai saputo se chiedevano un compenso: probabilmente questo era in natura, forse con un panetto di pane, chissà...?

Se era la terza o la quarta, la mia mamma era contenta perché il forno si trovava già abbastanza caldo e richiedeva poca legna; invece, quando era la prima, storceva un po' la bocca perché, per portare il forno alla giusta temperatura, di legna ne occorreva tanta.

Quando la mamma faceva il pane, ero sempre presente ed anche contento perché mi dava un po' di pasta ed io ci facevo l'"omino" che mi metteva in forno insieme al pane. Lei indossava il grembiule bianco e da un cantuccio della madia prendeva il lievito nascosto nella farina, un mozzetto di pasta fermentata grosso come un'arancia, e lo metteva nell'acqua tiepida; nel frattempo, dal cassone prendeva una bella quantità di farina e l'ammucchiava al centro della madia. Una volta sciolto, versava il lievito in una buchetta dentro il mucchio della farina e impastava il tutto fino ad ottenere un bel panone tondo. Infine riuniva tutta la farina con il raschino e con lo stesso "segnava" il panone: "Nel Nome del Padre, del Figliolo e dello Spirito Santo" e se lo batteva sul petto, lo riponeva nella madia e lo lasciava lievitare per una mezza giornata. Quando riapriva la madia, il panone era ingrossato e tutto crepato: allora ne staccava un pezzo e cominciava a lavorarlo, e più lo impastava e lo rivoltava, diceva, più veniva soffice e con i buchi.

Ogni panetto di circa un chilo (ne faceva una decina) veniva allineato sulla tavola del pane protetto da una coperta di lana per mantenerlo tiepido, perché doveva lievitare ancora per un paio d'ore; un pezzetto di pasta veniva riposta nel solito cantuccio della madia ricoperto dalla farina e segnato: costituiva il lievito per la settimana successiva.

In attesa che i panetti lievitassero, la mamma portava al forno due o tre fascine di legna per scaldarlo, quindi prendeva la pezzola della spesa a quadri celesti, l'attorcigliava, l'arrotoitava su sé stessa come una forma di pecorino e preparava il borrhaccio che poi si sistemava sulla testa adagiandovi sopra la tavola del pane da portare al forno. A quei tempi, le donne trasportavano tutto sopra al capo: la brocca sulla testa e due secchi con le mani quando andavano alla fonte a prendere l'acqua, il fastello della legna, la tavola del pane; insomma ogni cosa sulla testa, a differenza degli uomini che appoggiavano tutto sulla spalla.

Ormai la legna era bruciata tutta e dal colore della volta, che doveva diventare bianca, si capiva se il forno era caldo abbastanza; con lo "scatizzolo" (un lungo bastone) la mamma allora riuniva la brace da una parte e con lo "spazzolo" (un fascetto di frasche verdi infilato nello scatizzolo) spazzava il forno e incominciava ad infornare. Prendeva un panetto, lo deponneva sulla pala di legno e, una volta in forno, con un'abile mossa lo depositava nel punto voluto facendo altrettanto per gli altri panetti e poi, per ultima, infornava una schiacciata con sale e olio, nonché il mio omino. Prima di chiudere il forno, prendeva un paio di rami frondosi verdi e li adagiava sopra i panetti producendo uno sfrigolio e, prima che si incendiassero, li toglieva. Questa operazione

veniva fatta per togliere la “brusca”: infatti, tra la volta del forno e i panetti, aleggiava una nube invisibile ed arroventata che avrebbe abbrustolito la crosta del pane e che proprio quelle frasche eliminavano.

Era usanza, quando una donna infornava, che qualche altra venisse a chiedere se c’era posto per una pentola di fagioli. Una sera venne una donna a chiedere alla mia mamma se c’era posto per un teglione di castagnaccio. “Certo” le rispose, “mettilo sullo scalino, ci penso io ad infornarlo”; di lì a poco, arrivai io di corsa per vedere se era cotto il mio omino e, dato che era buio, non vidi il teglione e ci misi dentro... una scarpina. “Gesù Maria!” esclamò mia mamma, ma non se la prese più di tanto. Afferrò il teglione, lo saccolò fino a che l’orma scomparve e lo mise in forno, mentre io con la scarpina tutta imbrattata me la filai, ma con in mano l’omino bello caldo e croccante.



# Il bucato

Ogni quindici, venti giorni, facevano il bucato.

Prendevano la conca di terra cotta, quella grande (quella più piccola serviva per fare il bagno la domenica), la collocavano sopra un panchetto vicino al focolare, poi inserivano un pezzetto di canna tappata nell'apposito foro sulla base ed iniziavano a stendervi dentro i "panni grossi": le lenzuola, le federe, le tovaglie, gli asciugamani e anche indumenti non di colore. Quando la conca era piena, prendevano le "schiappe", tavolette lunghe una cinquantina di centimetri, e le inserivano tra la conca e i panni, in modo che sporgessero una trentina di centimetri; sopra vi adagiavano il "cenerone", uno spesso telone di iuta con i bordi appoggiati sopra le schiappe e al centro, a contatto con i panni, rimaneva un vuoto che veniva riempito con la cenere. Nel frattempo il paiolo di rame, che serviva anche per la polenta, pieno d'acqua, già bolliva sopra il fuoco del focolare; con un boccale, versavano l'acqua bollente sopra la cenere e così via fino a che l'acqua, attraversati tutti i panni, risaliva al bordo della conca: a questo punto la lasciavano riposare per tutta la notte. Alla mattina, stappata la canna, non usciva l'acqua ma il "ranno", un liquido marroncino molto liscio, come se contenesse sapone: era l'effetto della cenere. Allora non c'era la... centrifuga, e la conca doveva restare lì per tutto il giorno per far scolare il ranno che veniva raccolto e poi riutilizzato per lavarci i vestiti da lavoro e altri panni di poco conto.

Il cenerone veniva liberato dalla cenere nell'orto, perché questa, ricca di potassa, è un ottimo fertilizzante.

Il giorno dopo, le donne adagiavano i panni nel "bagnino", una tinozza di lamiera zincata, e posizionata questa sulla testa sopra il solito borrhaccio, li portavano al Pelago per risciacquarli. Ora riempivano il bagnino di acqua e vi introducevano un sacchetto contenente il "*Turchinetto*" (doveva essere un prodotto cuprico, in quanto l'acqua si tingeva di un colore celestino), vi immergevano le lenzuola che poi subito venivano strizzate. Per questa operazione si aiutavano a vicenda: prendevano il lenzuolo, una da una parte e una dall'altra, lo avvolgevano con forza e, facendolo roteare in aria, lo sbattevano più volte sulla pietra del lavatoio.

Dopo averli stesi al sole, i panni asciugati venivano ripiegati (per questa operazione le mamme chiamavano noi ragazzi che, dalla parte di là del tavolo, aiutavamo a tirarli e piegarli) e quindi riposti nell'armadio.

L'effetto del turchinetto forse serviva a togliere quel giallino probabilmente lasciato dalla cenere... chissà?

# La trebbiatura

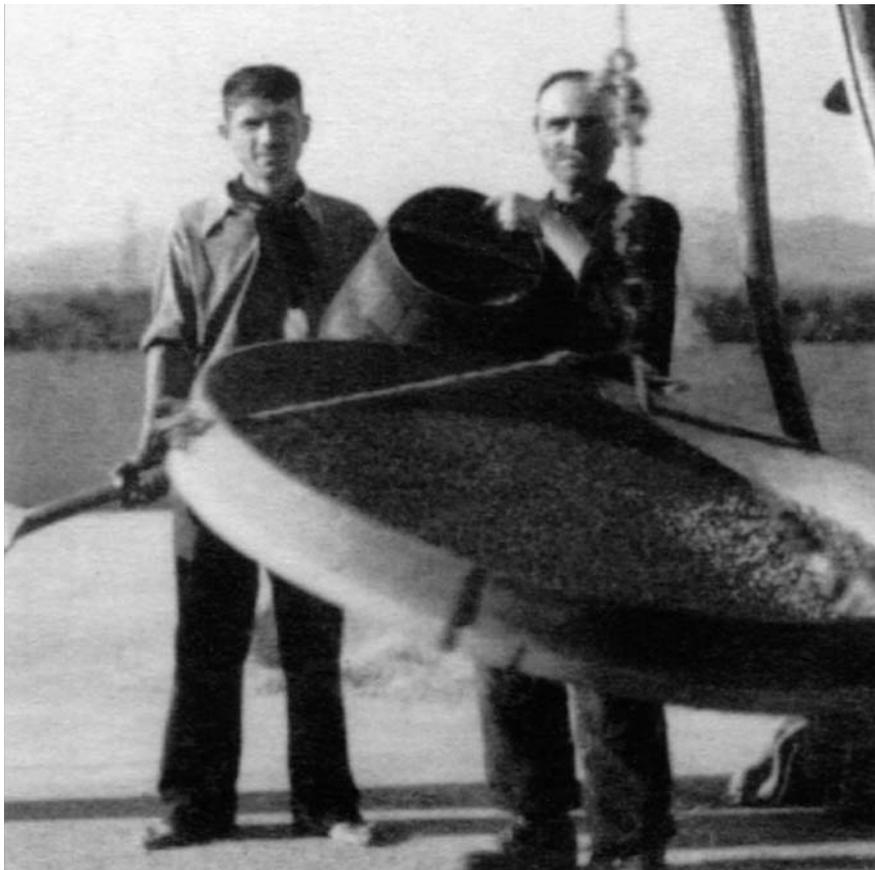
Dice il proverbio: “Di giugno la falce è in pugno e se non è in pugno bene, c’è luglio che ne viene”. Cioè, se il grano in giugno non fosse maturo al punto giusto, in luglio lo sarà certamente. Il grano doveva essere tagliato quando non era completamente secco altrimenti, con tutte le manipolazioni che doveva subire, troppi chicchi ne sarebbero andati persi. Infatti, con una falce si tagliavano gli steli in “fascetti”, quanti ve ne stavano nella mano, e si adagiavano in terra; un altro uomo prendeva cinque o sei steli per ogni mano, dalla parte delle spighe, vi faceva un nodo speciale per ottenere un lungo legaccio, detto “balzo” e con questo ci legava una diecina di fascetti di spighe così da ottenere la “manna”. Ricordo di aver visto un contadino che si infilava nelle dita della mano, dei “cannucci” di canna lunghi una diecina di centimetri, in modo che la mano potesse contenere assai più spighe. Le manne poi venivano raggruppate in piccoli cumoli circolari detti “covoni”. Dopo qualche giorno iniziava la “carratura”. Con i carri trainati dai buoi, le manne venivano trasportate sull’aia, quell’ampio spiazzo davanti alla casa colonica, e qui venivano fatte le “barche”, grandi cumoli ovali ben precisi con un diametro alla base di sette o otto metri e alte altrettanto; ne venivano fatte due a quattro metri l’una dell’altra per potervi collocare in mezzo la macchina trebbiatrice: nelle barche il grano raggiungeva la perfetta maturazione. Altro tipo di mietitura, era il così detto sistema a “strame”: il grano, cioè, veniva sfalcato a metà stelo e non alla base. Sperando poi in una pioggerella, sarebbe nata sicuramente l’erba e una volta che questa aveva raggiunto l’altezza dello stelo del grano, il tutto veniva sfalcato andando poi a costituire un ottimo mangime per il bestiame. L’alimentazione dei bovini, a quei tempi, non era composta solo da foraggio verde oppure da fieno, ma anche da paglia; quest’ultima, però, da sola di solito veniva rifiutata ed allora i contadini dovevano provvedere a mescolarla con l’erba. Con lo strame si eliminava questo lavoro, perché era già pronto il composto di paglia ed erba, tra l’altro molto gradito dal bestiame.

Per trebbiare il grano, poi, vi erano tre sistemi: il “correggiato”, fino a quattro cinque quintali di grano; le “cavalle”, fino ad una quindicina di quintali; oltre, la “macchina trebbiatrice”.

## **CORREGGIATO**

Le manne del grano venivano disposte in due file di sette o otto metri con le spighe rivolte verso il centro, e dopo si prendeva il correggiato (un bastone lungo circa tre metri con una “bacchiola” di un paio di metri legata in cima in modo che potesse girarvi), si afferrava il bastone con ambo le mani e, alzato sopra la testa, si faceva roteare la bacchiola in aria per poi sbatterla con forza per la sua lunghezza sopra le spighe e subito si rialzava. Tale operazione di rotazione e battuta si ripeteva fino a che le spighe erano ridotte in chicchi di grano e “pula”, per poi passare ad altre file di manne e così via fino alla fine. Questa operazione si chiamava “battitura del grano” e non trebbiatura, come vedremo più avanti: era veramente un lavoro massacrante da farsi, anche perché veniva eseguito nelle ore più calde della giornata. La paglia, ormai senza spighe, veniva accumulata da una parte e utilizzata per la lettiera delle bestie. A questo punto, confidando nel dio Eolo, con una pala veniva gettato in aria il grano con la pula per provocarne la separazione: e in questo movimento di salita e discesa, il vento portava via la pula mentre il grano ricadeva a terra.





Per eliminare i corpi estranei, quali sassolini e semi di erbe infestanti, il grano veniva “vagliato”. Si prendevano tre pali, alti tre o quattro metri che poi venivano legati in cima e divaricati alla base come le tende degli Indiani; dalla legatura in cima pendevano tre corde alle quali ad un’altezza di un metro circa da terra si legava il “vaglio”, un contenitore rotondo con fori calibrati

largo un metro e mezzo e munito di un fondo in lamiera; si mettevano dentro quattro o cinque palate di grano e si iniziava a movimentare il vaglio dal quale, mandato avanti e in dietro, passavano solo i chicchi del grano, mentre i sassolini ed i semi infestanti restavano nel vaglio e venivano poi gettati sull'aia: ci pensavano poi i polli ad ultimare... la selezione.

Naturalmente, alla battitura del grano, prendeva parte tutta la famiglia contadina: le donne alla ventilazione e alla vagliatura, gli uomini al correggiato. Questo attrezzo sarà stato chiamato così, forse perché la bacchiola era legata al bastone con una "correggia" di cuoio, chissà!

Si rende necessario, ora, parlare un po' dell'aia. Di solito era pavimentata con mattoni per poter agevolmente spazzare e "trapalare" il grano; quando non era pavimentata, ma era uno spiazzo erboso o sterrato, niente problemi, si ricorreva ad un sistema tanto semplice quanto efficace. Si metteva in un bidone lo sterco fresco dei buoi e si aggiungeva acqua ottenendo una "biacca", la si cospargeva poi sul terreno che, dopo un giorno di sole, diventava come l'asfalto. Da notare che lo sterco fresco degli erbivori non da cattivo odore; soltanto dopo alcuni mesi di permanenza nella concimaia e dopo aver subito la naturale fermentazione, lo sterco emana quella caratteristica puzza: a quel punto si sarà però trasformato nel più naturale ed efficace fertilizzante, tra l'altro il solo ammesso nelle colture biologiche.

Avrete notato che quando di un qualsiasi oggetto, utensile o marchingegno che sia, devo specificare la grandezza, l'altezza, il peso o la distanza, uso molto spesso la parola circa: questo perché "quelle cose" ognuno se le costruiva in base alla sua statura, alla sua forza o alle sue necessità, e tutte erano diverse le une dalle altre.

## **LE CAVALLE**

Come abbiamo detto, quando il grano da battere era circa una quindicina di quintali, allora si ricorreva alle cavalle. In questo caso, le manne venivano disposte a terra, sempre con le spighe rivolte verso il centro, in cerchi concentrici di un diametro massimo di circa dieci metri. Al centro si collocava l'uomo che faceva trotterellare in cerchio tre o quattro cavalle affiancate sopra le spighe, fino a che, come con il correggiato, queste erano ridotte in grano, pula e paglia. L'uomo con le cavalle allora si spostava su un'altra aia e qui iniziava il solito lavoro di separazione della paglia, ventilazione e vagliatura. Quindi si restava in attesa delle cavalle per un'altra battitura e così via, fino all'esaurimento delle manne.

## **LA MACCHINA TREBBIATRICE**

La più grande e bella festa che si teneva al podere era in occasione della trebbiatura effettuata, appunto, per mezzo della macchina trebbiatrice: accorrevano da fuori anche i parenti per dare una mano, perché si doveva mettere a tavola una quarantina di persone. Era il più importante avvenimento in campagna: si raccoglieva, infatti, il frutto di un'intera annata di lavoro e questo costituiva la maggiore risorsa per sostenere le spese di tutta la famiglia. A quei tempi, in effetti, la coltura dei cereali occupava l'ottanta per cento circa della superficie di tutto il podere (il rimanente era a viti, olivi e prati). Oggi la situazione si è completamente ribaltata; è vero anche che da un ettaro di terreno si raccoglieva una ventina di quintali di grano, mentre adesso, con sementi selezionati e concimi chimici mirati, anche 70-80 quintali!

Come ho sopra detto, si doveva mettere a tavola una quarantina di persone perché tante ne occorrevano per far funzionare la macchina, la quale veniva piazzata tra le due barche di grano, mentre una decina di metri più avanti veniva piazzato il motore a vapore (come quello del treno!)



che, per mezzo di una grossa cinghia di trasmissione, metteva in movimento tutti i vari componenti della trebbiatrice che eseguivano contemporaneamente il lavoro del correggiato, delle cavalle, della ventilazione e della vagliatura.

La macchina, lunga circa sei metri, alta quattro e larga tre, era di colore rosso nelle varie tonalità, a seconda della marca; sopra, una volta aperte le sponde, si otteneva un piano praticabile di cinque o sei metri quadrati; al centro, in un apposito vano, prendeva posto l'”imboccatore”, vale a dire l'uomo che afferrava la manna del grano che due donne gli porgevano, e dopo aver reciso con un falchetto il legaccio, la sparpagliava e la deponeva nel “battitore”, un cilindro con spranghe di ferro striate che a forte velocità girava contro una gabbia anch'essa a spranghe. La manna veniva così letteralmente fagocitata e, all'istante, il grano veniva separato dalla pula e dalla paglia che, cadendo sopra spranghe di legno dette appunto “scotipaglia”, veniva portata fuori sul davanti della macchina; la pula, investita da una ventilazione forzata, era anch'essa proiettata fuori. Il grano cadeva in un vaglio a fori calibrati per eliminare i corpi estranei; una volta setacciato sul fondo della macchina, a mezzo di una cinghia particolare veniva riportato in alto e, dopo un'ultima ventilazione, giungeva finalmente, “pulito a riso”, alle due bocchette poste dietro alla macchina.

L'intera operazione potrebbe sembrare molto lunga, ma in effetti, dal momento in cui la manna entrava nel battitore, in circa venti secondi il grano usciva dalle bocchette.



La pula, come abbiamo detto, una volta proiettata fuori della macchina, veniva convogliata da due o tre uomini dentro il “pulaiolo”, una specie di bersò costruito con canne e stipa: era destinata a diventare lettiera per i buoi. Questo era il lavoro più disagiato di tutti gli altri, infatti gli addetti operavano vicino alla trebbiatrice in un alone di pulviscolo che, a contatto della pelle madida di sudore, causava un insopportabile fastidio.

Con la paglia, invece, veniva fatto il “pagliaio” e non era un lavoro facile: infatti avveniva sempre sotto la guida di un uomo esperto, il cosiddetto “pagliaiolo”. Sull’ aia vi erano diversi “stolli”, cioè pali piantati saldamente in terra e alti anche una decina di metri: il pagliaiolo, in base al numero delle barche del grano, giudicava quanto grande doveva essere il pagliaio da impostare, tenendo conto che non doveva mai mancare la paglia per completarlo. Sceglieva quindi lo stollo e allora tre uomini, con particolari forche, cominciavano a convogliare la paglia uscita dalla macchina, verso il pagliaio del quale il pagliaiolo fissava la circonferenza di base; successivamente, altri tre uomini cominciavano a spandere la paglia intorno allo stollo, girando continuamente per pressarla, affinché, una volta completato il lavoro, non filtrasse l’acqua piovana. Il pagliaiolo, invece, girava sul bordo disponendo la paglia in modo da mantenere la circonferenza perfetta e tenendo sempre sott’occhio le barche delle manne del grano che andavano via via calando, per stabilire quando era il momento di cominciare a ridurre la circonferenza per arrivare a “zero” in cima allo stollo, facendo così prendere al pagliaio la forma, grosso modo, di una enorme pera. Come le barche delle manne calavano, il pagliaio cresceva, e quando gli uomini a terra non arrivavano più a deporre la paglia sopra il pagliaio, vi appoggiavano una scala e, sopra un gradino, a due metri di altezza, conficcavano una tavola nel pagliaio sulla quale prendeva posto un uomo che afferrava la forca con la paglia postagli da un collega che si trovava a terra; due metri più in alto un’altra tavola, un altro uomo e la forca passava di mano in mano fino alla cima.

All’inizio ho parlato di quaranta persone da mettere a tavola, infatti quattro operai fissi erano addetti alla macchina e al motore, quattro sul pagliaio, quattro alla paglia, tre alla pula, due sulle

due barche per gettare le manne sopra alla macchina, due donne col falchetto, l'imboccatore e, dietro la macchina alle bocchette del grano, altri quattro uomini: in totale ventisei cui dovevano aggiungersi circa altre venti persone che ogni due ore davano il cambio, trattandosi di un lavoro massacrante e per di più fatto sotto il sole di luglio.

In seguito, il numero di addetti alla trebbiatura calerà fino a due o tre persone soltanto. Con le macchine più moderne, infatti, la paglia cadrà sopra un nastro trasportatore che la depositerà direttamente sul pagliaio; successivamente anche il nastro verrà eliminato ed al suo posto, una pressa ridurrà la paglia in forme di un metro per cinquanta centimetri per poter facilmente essere accatastate da una parte: così sparirà il pagliaio! Altro nastro sostituirà poi gli uomini sulle barche, le due donne sulla macchina e l'imboccatore: le manne verranno infatti trasportate e direttamente inserite nel battitore. Ma la grande innovazione fu la realizzazione della "mietitrebbiatrice", una macchina semovente che, nei terreni pianeggianti, effet-

tuava simultaneamente la falciatura del grano e la trebbiatura con l'impiego di una sola persona: dalla macchina il grano veniva trasferito, a mezzo di un tubo, nel rimorchio di un trattore che l'affiancava anche mentre era in movimento. La trebbiatrice tradizionale continuava ad essere impiegata solo nei poderi di collina, almeno fino agli anni Sessanta-Settanta, quando, addirittura, venne realizzata l'"autolivellante", una macchina che poteva operare anche su terreni scoscesi, in quanto gli assali e le ruote seguivano le asperità del terreno e il corpo trebbiante si trovava sempre perfettamente a livello. Dopo un periodo di gloriosa attività, la trebbiatrice tradizionale finì così per essere ingiustamente dimenticata in qualche capannone abbandonato o, peggio ancora, data alle fiamme e venduta per ferraccio.

Più sopra ho accennato a cosa avveniva dietro la trebbiatrice, alle bocchette del grano: qui, quattro uomini provvedevano ad insaccare il grano, di solito in sacchi bianchi con una striscia rossa ed il marchio della fattoria impresso. I sacchi venivano posti sulla bascula bloccata a 61 chilogrammi e quando erano pieni, tolta la tara, contenevano 60 chili di grano ed erano chiamati "sacca" (vedremo più avanti il significato importante del termine sacca); quindi venivano ordinatamente accatastati per poter essere agevolmente contati dalla guardia della fattoria che costantemente gironzolava sull'aia per evitare che qualche sacco prendesse... un'altra strada.

Il mezzadro ricorreva spesso a piccoli espedienti per accaparrarsi un po' di grano in più: per esempio, quando "carrava", cioè portava le manne sull'aia, le sbatteva sulle tavole del carro per far cadere i chicchi di grano e una volta scaricato il carico ne poteva recuperare forse mezzo secchio. Comunque, anche la guardia della fattoria a cui, per evitare ogni occasione di corruzione, non era consentito di pranzare insieme a tutti gli altri, se nei sacchi destinati alla catasta del mezzadro veniva aggiunto, come spesso accadeva, qualche chilo di grano in più oltre i 61 previsti, faceva vista di non vedere. Alla fine della trebbiatura il mezzadro, con carro e buoi, doveva trasportarne la metà alla fattoria e consegnarla al magazzino.

I rapporti tra contadini e proprietà era regolamentati dal Contratto di Mezzadria, attuato in tutta la Toscana per volere del Granduca: in forza di questo contratto, sia le spese che le risorse pode-



rali venivano ripartite al cinquanta per cento tra la proprietà e il contadino, che da all'ora si chiamò "mezzadro".



Quando si presentava alla fattoria per avere un podere in conduzione, dopo che la proprietà, a mezzo delle guardie, era venuta a conoscenza delle sue "referenze" e dopo aver valutato le "braccia" di cui disponeva la famiglia, decideva per l'assegnazione, il contadino, saputo di quante "saccate" (ecco l'importanza delle sacca) era il podere, se le giudicava sufficienti per la sua famiglia, assistito da un "sensale", cioè da uno stimatore di sua fiducia (nella zona ve ne erano diversi), allora, alla presenza del fattore, "prende le stime".

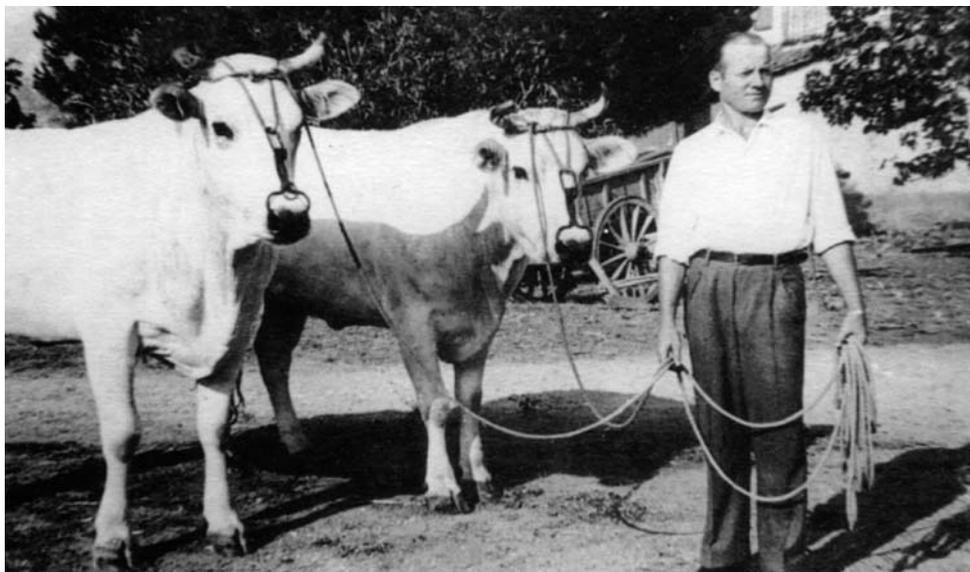
A quei tempi i contadini non conoscevano gli ettari, ma le saccate: se per seminare un ettaro occorrevano 180 chili di grano, cioè tre sacchi da 60 chili, per lui quel campo non corrispondeva a un ettaro ma a tre saccate, e soltanto con questa misura riusciva a valutare la superficie del podere. Per le stime, prima di tutto venivano visitate attentamente la casa poderale, la stalla, i magazzini e quant'altro c'era in muratura, e di tutto era verbalizzato lo stato d'uso. Si passava alla consegna degli attrezzi, dei carri e degli aratri, ed anche di questi era riscontrato lo stato d'uso. Quindi era la volta delle "scorte morte": in quintali venivano stimati i pagliai del fieno, della paglia e della concimaia. Le stime più importanti, tuttavia, erano quelle relative alle "scorte vive": di ogni capo di bestiame veniva annotata l'età, lo stato di salute ed il prezzo di mercato corrente; il tutto doveva essere registrato sul "Libretto Colonico" tenuto allo "Scrittoio", l'Ufficio Amministrazione della fattoria, ove saltuariamente il mezzadro si recava per aggiornare la propria situazione e per conoscere lo stato dei conti. Come ho detto, le stime più importanti erano quelle vive, infatti il bestiame era il protagonista nella conduzione del podere: la coltra-

tura del terreno, la semina, la falciatura del fieno, il trasporto dei prodotti dai campi all'aia, alla fattoria, al molino o al frantoio, dipendevano sempre da loro, dai buoi, che in caso di necessità portavano perfino, sopra una sedia fissata al carro, il dottore o la levatrice per le strade impervie che conducevano al podere.

I mezzadri toscani erano privilegiati nei confronti dei colleghi delle altre regioni perché disponevano del bovino più grande del mondo, il "chianino", dalla resistenza eccezionale, docile alla doma e di indole buona: basta ricordare i versi del Poeta:

*T'amo pio bove; e mite un sentimento  
di vigore e di pace al cor m'infondi...*

Conosciuto fin dagli Etruschi, il chianino era impiegato anche dai Romani per i pesanti lavori di traino e, per il suo manto candido, era poi sempre lui ad essere sacrificato agli dei. Ora, lontano dal giogo, viene allevato soprattutto per la qualità della sua carne, ricercata per la finezza delle fibre e per la "marezzatura": basta pensare alla "fiorentina": naturalmente... alla bistecca!





Perché il “bove” crescesse “pio e mite” doveva essere castrato, altrimenti sarebbe diventato un toro e di certo... poco trattabile. In ogni zona vi era un “castrino” che veniva chiamato quando il vitello era molto giovane: cinque o sei mesi. Con il pollice e l’indice di ambo le mani, da sopra lo scroto, cercava i canaletti che collegano i testicoli al corpo, quindi li strusciava tra le dita fino a reciderli, poi con un filo di lana legava lo scroto per farne un sacchettino: con il tempo tutto si atrofizzava e spariva.

Quando il mezzadro decideva di lasciare il podere, o perché era cambiata la struttura della famiglia oppure perché gliene veniva offerto uno migliore, allora “lasciava le stime”.

Le stime si prendevano o si lasciavano a fine annata agraria, cioè alla fine di settembre dopo la trebbiatura; se restavano “frutti pendenti”, cioè quei prodotti ancora sulla pianta come l’uva e le olive, provvedeva il mezzadro stesso a raccoglierci a tempo debito. Le stime venivano lasciate nello stesso modo in cui si prendevano: sempre alla presenza del sensale, venivano valutate le scorte vive e morte, gli attrezzi e quant’altro; tutti i dati venivano quindi confrontati con quelli

iniziali e si determinava un saldo, attivo o passivo: in questo secondo caso, il mezzadro si impegnava in qualche modo a saldare il debito.

Il contratto mezzadrile prevedeva che, oltre a dividere le risorse del podere al cinquanta per cento, il mezzadro fosse tenuto a corrispondere alla proprietà gli “Obblighi poderali”: cioè, per ogni maiale allevato, il mezzadro era tenuto a portare alla fattoria un prosciutto, così pure a Pasqua, quattro pollastre e due o più dozzine d’uova a seconda della consistenza del pollaio: gli animali venivano infatti alimentati con i sottoprodotti del podere e di conseguenza un certo compenso spettava alla proprietà nella misura di cui sopra. Il “capoccia”, cioè il capo famiglia, quando era il tempo della frutta, benché non vi fosse alcun obbligo, un panierino della più bella, di nascosto, lo portava alla fattoria, e così pure le primizie dell’orto: non per avere qualche agevolazione nei rapporti, ma per rispettosa riconoscenza verso il nobile che gli dava la possibilità di campare la propria famiglia, sia pure con tanto lavoro e sudore.

L’esistenza di una famiglia mezzadrile di quei tempi, composta da dieci-venti persone, non era facile e spesso si trovava in serie difficoltà anche per far fronte alle sia pur modeste esigenze essenziali di tutti i suoi componenti. Consideriamo ad esempio le risorse che ricavava dal podere: dal cinquanta per cento del grano di sua competenza, doveva essere lasciata nel granaio la quantità necessaria per fare il pane tutto l’anno e le quote per l’abbonamento agli eventuali interventi del veterinario e del fabbro per la ferratura degli animali da lavoro. Si doveva tener conto poi anche del calzolaio, che si trasferiva nel podere per diversi giorni a riparare le scarpe e a farne di nuove, così pure della sarta che veniva a riadattare i vestiti o a cucirne alcuni nuovi: tuttavia per questa ultima, che godeva di vitto e alloggio, il compenso era abbastanza modesto e consisteva in fagioli, qualche fiasco di vino e di olio, uova e pollastre.

L’organizzazione della famiglia mezzadrile era rigida: il capoccia, capo indiscusso, al mattino impostava il lavoro destinando ad ognuno il proprio compito; seguiva i prezzi dei prodotti agricoli e del bestiame (perciò “doveva” frequentare il mercato settimanale); curava i rapporti con la fattoria; vendeva, comprava o barattava il bestiame, di comune accordo con il fattore, così pure vendeva le eccedenze dei prodotti ricavati dal podere e, nella maggioranza dei casi, non rendeva conto di tutto ciò ad alcun familiare.



L'economia della famiglia era imperniata praticamente sulla "massaia", la moglie del capoccia: essa custodiva la chiave della dispensa dove erano riposti i prosciutti, le spalle, i fegatelli, le salicce, i salami, i formaggi, insomma tutti i prodotti per la tavola; seguiva personalmente, inoltre, il pollaio, i conigli, i piccioni e tutti gli altri animali di "bassa corte". Una volta alla settimana, quando passava il pollaiolo, vendeva le uova e quegli animali che giudicava eccedenti; al "cenciao", invece, toccavano le pelli di coniglio preventivamente messe a seccare su pali o appiccicate al muro della casa colonica. Quando aveva raccapezzato un discreto gruzzolo, chiedeva al capoccia di portarla con il calesse in paese dove si recava nei negozi di sua fiducia per acquistare zucchero, sale, pasta, riso, caffè, qualche giocattolo e dolcetti per i bimbi; doveva provvedere anche agli indumenti intimi per le ragazze e ad altre piccole cosette necessarie per la casa. Per le spese più consistenti, come per lenzuola, le coperte o il corredo per la figliola che doveva sposarsi, interveniva invece direttamente il capoccia.

Nei poderi dove scorreva un corso d'acqua, alla nascita di una bimba, venivano piantati lungo gli argini venti pioppi che, dopo una ventina d'anni, raggiungevano la dimensione giusta per essere abbattuti e venduti: con il ricavato si acquistava il corredo.

In conclusione, se la massaia era oculata, le cose andavano discretamente, se invece era una sciagurata, per tutti erano guai seri.

La vita della società contadina cambiò radicalmente dopo il passaggio del fronte, quando il Partito Comunista, osteggiato dal Regime per venti anni, riemerse con tutta la sua vigoria specialmente qui in Toscana ed i giovani sostituirono il capoccia nella conduzione del podere considerando il nobile o il signor padrone come uno sfruttatore. Dopo i "moti contadini" del 1948-49, i mezzadri ottennero dallo Stato la ripartizione delle risorse del podere al cinquantotto per cento a loro favore e al quarantadue a favore della proprietà. Ciò avvenne con il Governo presieduto da Alcide De Gasperi: infatti, quell'otto per cento in più era noto come Lodo De Gasperi; furono aboliti anche gli Obblighi poderali. Comunque, la mezzadria di lì a poco sarà destinata a scomparire. Nel 1950 il Governo varò la Riforma Fondiaria e, nell'attesa che venisse applicata sull'intero territorio nazionale, istituì l'Ente Maremma Tosco-Laziale, un ente con facoltà di esproprio che interessò, da noi in Toscana, la Provincia di Grosseto e, marginalmente, anche quelle di Siena, Arezzo e Pisa.

Al mio paese, Montecatini Val di Cecina, furono espropriate, quasi per la totalità, la Fattoria Pagani-Nefetti di paese, quella del Marchese Ginori Lisci di Querceto, del Barone De Rochefort di Buriano, degli Espinassi Moratti di Casaglia, dei Della Gherardesca di Monterufoli, dei Pecchioli di Miemo e dei Cortesi del Pantano.

A questo proposito, c'è un aneddoto degno di essere ricordato: passato il periodo "caldo" del dopoguerra, il signor Cortesi, passando davanti a un podere non espropriato (la legge prevedeva che un terzo dell'intera fattoria restasse alla proprietà: "Terzo residuo", era definito), ad un suo mezzadro che si trovava sopra un pagliaio disse:

"Hai sentito? Sono stati riammessi gli Obblighi poderali, quindi a Natale devi portarmi il prosciutto".

"E se io non glielo portassi?" gli rispose.

"Allora sarei costretto a fare gli Atti (giudiziari)" ed il mezzadro di rimando:

"O bravo signor padrone, quando ne ha fatti tre ha fatto una commedia!"...

Il Terzo residuo veniva lasciato alla proprietà con l'obbligo di effettuare opere di miglioramento, quali il riattamento delle case poderali, la sistemazioni delle strade o dotare i poderi di ener-

gia elettrica e di acqua nonché bonificare e rendere produttivo l'intero fondo poderale: se entro il termine di cinque anni la proprietà non avesse adempiuto a questi obblighi, sarebbe stato espropriato anche il Terzo residuo.

Quando l'Ente espropriava terreni paludosi e incolti, specie in Maremma, questi venivano bonificati e messi a coltura con l'impianto di vigneti e oliveti, ripartiti in unità poderali; dopo aver costruito le case coloniche con stalle e annessi, strade, acquedotti, linee elettriche e piccoli centri con servizi essenziali (telefono, bar, alimentari e chiesetta), si procedeva all'assegnazione, prima ai mezzadri e dopo ai nuovi coltivatori. Anche il Regime attuò una riforma, attraverso l'Opera Nazionale Combattenti, espropriando terreni paludosi e incolti come l'Agro Pontino, l'Alberese in Maremma, Coltano a Pisa ed altri anche in Sardegna, in provincia di Cagliari; per l'assegnazione furono privilegiati i coloni veneti, provenienti dalle terre martoriate dal primo conflitto mondiale, mentre l'Ente Maremma privilegiò poi i braccianti agricoli del Mezzogiorno. I mezzadri ed i nuovi coltivatori vennero chiamati "assegnatari" e quindi, una volta riscattato il terreno, "coltivatori diretti".

Anche per gli altri coltivatori non interessati alla riforma, cessò il rapporto di mezzadria e fu sostituito da un contratto di affitto, per il quale la Commissione provinciale stabiliva l'equo canone: questi, chiamati "affittuari" (in seguito, "imprenditori agricoli"), conducevano il terreno senza più consultare la proprietà, mentre prima il mezzadro concordava sempre il "Piano culturale" con il fattore.

Comunque, i termini "contadino", "colono" e "bifolco", saranno destinati a scomparire definitivamente; il bifolco era quello addetto al bestiame e aveva sempre in mano una forca bidente per sistemare la lettiera o per portare il fieno alla mangiatoia: forse per questa ragione si chiamava bifolco, chissà! Il termine contadino, talvolta, veniva usato, seppur scherzosamente, in senso spregiativo: quando, per esempio, qualcuno chiedeva che affluenza c'era stata al mercato, si sentiva spesso rispondere: "Gente poca, quasi tutti erano... contadini!"

Dalle sacca di grano dietro la trebbiatrice, sono scivolato quasi fino ai giorni nostri, ma tant'è: la memoria non sempre può essere tenuta a freno! Torniamo sull'aia.

Come avrebbe potuto una famiglia reperire una quarantina di persone? Solo con gli "scambi": se una fattoria di norma possedeva una trentina di poderi, da tutti questi, il giorno della trebbiatura, una o due persone si recavano, ad esempio, sull'aia del Podere di Pietralata e dopo si avviavano su tutte le altre aie in cui si trebbiava.

In tutte famiglie, anche quelle che si trovavano in ristrettezze economiche, il più bel prosciutto, la damigiana del vino migliore e il papero più grasso, erano tassativamente riservati alla trebbiatura, perché la massaia non voleva far brutta figura a tavola ed "esser portata per bocca", come si diceva allora.

La mattina alle sei, il motore a vapore, che il "fuochista" aveva provveduto a mettere in pressione, emetteva due lunghi fischi e tutti si incamminavano verso il podere, dove già trovavano due grandi bricchi di caffè d'orzo bollenti e la bottiglia della grappa fatta in cantina, ben nascosta perché se la Finanza si fosse trovata nella zona in perlustrazione e ne avesse sentito il profumo sarebbero stati guai!

Verso le sette, un breve fischio e tutti si mettevano in moto. Alle nove, altro breve fischio e tutti a colazione. In qualsiasi famiglia il menù era lo stesso: "pane zuppo" (o panzanella: pane inzuppato nell'acqua e tritato con pomodori, cetrioli, cipolla e peperoni), vassoi di prosciutto, forme di formaggio pecorino (in ogni podere c'erano sempre cinque o sei forme di questo formaggio,

perché i contadini lasciavano un prato per farci pascolare le pecore del pastore che poi ricompensava con forme di ottimo pecorino. La massaia, dopo averle unte e poi rotolate nella cenere, riponeva le forme chiudendole in un coppo: dopo quattro o cinque mesi, erano una squisitezza!), pane fresco fatto in casa e tanto vino. Presso qualche famiglia, però, si mangiava anche di "cotto", come dal Salvini in Pietralata dove veniva servito un bel tegame di stoccafisso che era molto apprezzato (a cucinarlo, andava la mia mamma che era davvero una brava cuoca). Altro breve fischio, e tutti ai loro posti a lavorare senza sosta fino all'una.

Il fischio dell'una, era il più... gradito. Tutti intorno al pozzo, ove erano collocate due grosse conche piene d'acqua, con pezzi di sapone giallo qua e là e appesi ai rami del fico (chissà perché intorno al pozzo c'era sempre un fico) alcuni asciugamani in colore. A dorso nudo, ognuno si lavava per correre subito dopo alla tavola apparecchiata con la tovaglia migliore e i piatti del servito buono.

Di solito si cominciava con una minestrina sul brodo di papero con grandi cerchi di grasso e formaggio grattato.

C'era uno, ormai noto a tutti, che aveva il vizio di prendere il piatto del formaggio grattato, indipendentemente da quanto ce ne fosse, e di girarlo sotto sopra per leggere la marca: "E' della Richard-Ginori" diceva, mentre tutto il formaggio finiva nel suo piatto. Un giorno misero due cucchiari di sale in un piatto con sopra un po' di formaggio; ci rimase molto male, mentre tutti ridevano: però perse... il vizio!

Dopo il brodo, una ricca pasticciata al ragù di coniglio: di solito erano rigatoni che a mezza cottura erano scolati e versati in un enorme tegame dove bolliva il ragù con pezzetti di coniglio; portati a cottura o anche stracotti (a quei tempi non esisteva la pasta cotta al dente) erano una delizia!

Si passava quindi al secondo: arrosto di pollo, coniglio e piccione con contorno di patate fritte e insalata, prosciutto e pecorino, la frutta se c'era nel podere, qualche dolcettino e caffè con la grappa. C'era il tempo anche di fumare una sigaretta brillata con il trinciato forte oppure di fare una fumatina a pipa (Era tassativamente vietato fumare sull'aia per il pericolo d'incendio: ricordo che una volta due funzionari dell'Ispettorato del Lavoro piombarono sull'aia per verificare l'osservanza della disposizione e notarono due vecchietti, irriducibili, con la pipa stretta tra le ganasce; le pipe risultarono spente, ma vollero verificare se erano dotate di apposito coperchietto forato sopra il fornello per evitare la fuoriuscita di eventuali faville. C'era!...) e ... arrivederci: ognuno di nuovo al proprio posto.

Le mamme vestivano a festa le figliole da marito che poi per tutto il pomeriggio giravano sull'aia ad offrire acqua e vinello. Poiché non c'erano né il cinema né tanto meno le discoteche, la trebbiatura era una buona occasione per mostrare le figliole. Bisogna ricordare (come sono cambiati i tempi!) che, salvo qualche sguardo fugace alla Messa oppure ad una festiciola da ballo in un podere, non era concessa ai giovani altra possibilità di comunicare fra loro. La maggior parte dei fidanzamenti che avvenivano nella zona nascevano così, proprio sull'aia, con la trebbiatura.

Alle otto di sera terminava ogni attività. Alcuni correvano al proprio podere per sistemare le bestie o per altri lavori urgenti; così la tavola a cena non era mai al completo, ma chi rimaneva poteva sempre contare su una minestrina in brodo sul papero, sugli avanzi dell'arrosto del pranzo e sull'immane prosciutto e pecorino. Alla fine della campagna di trebbiatura, tutti acquistavano... qualche chilo in più.

Alcuni, quando la trebbiatura sarebbe proseguita anche il giorno dopo, restavano a dormire sul posto e non di rado poi si vantavano di aver avuto incontri galanti sotto le stelle, sul pagliaio oppure nel pulaiolo.

La permanenza della trebbiatrice sull'aia, non era valutata in giorni ma in "mangiamenti": un pranzo, una cena e un pranzo corrispondevano a un giorno e mezzo; due cene e due pranzi a due giorni; le colazioni invece non contavano.

Se la trebbiatrice procedeva con lentezza per qualche difficoltà, la massaia si preoccupava, perché, se ci fosse scappato un mangiamento in più, avrebbe dovuto ricorrere di nuovo agli animali di bassa corte e, con il prosciutto ormai quasi all'osso, avrebbero potuto esserci problemi!

## Il sabato fascista

Il Regime istituì il “sabato fascista”, cioè un giorno festivo di cui però ciascuno non poteva disporre come voleva, perché spesso il segretario politico indiceva le adunate generali cui tutti, o quasi, dovevano partecipare in divisa, inquadrati ognuno nel proprio rango e più precisamente:

**FIGLI DELLA LUPA.** Erano ragazzi dai tre ai sei anni. La divisa: scarpette e calzettoni neri fino al ginocchio, pantaloncini grigio-verde, camicetta nera con “bandoliere”, cioè due strisce di cartone pressato bianco incrociate sul petto da formare una “M” (Mussolini), un fazzoletto blu al collo e un fez nero in testa con il fascio dorato sul davanti e nappa nera appesa ad una cordicella lunga circa un palmo;

**PICCOLE ITALIANE.** Erano bimbe dai tre ai sette-otto anni. La divisa: scarpette nere lucide con laccetto, calzettoni e gonnellina nera, camicetta bianca, fazzoletto azzurro e baschetto nero;

**BALILLA.** Erano ragazzi dai sette ai tredici-quattordici anni. La divisa: scarpe nere, calzettoni e pantaloni corti grigio-verde, camicia nera, fazzoletto blu, fez con fascio e nappa appesa lungo le spalle;

**AVANGUARDISTI.** Erano giovani dai quattordici ai diciotto anni; la divisa: scarpe alte nere con pantaloni grigio-verde lunghi alla “zuava” (cioè, grandi e lunghi, allacciati sotto il ginocchio), camicia nera, fazzoletto blu e fez nero con nappa lunga;

**GIOVANI ITALIANE.** Erano ragazze fino ai vent’anni. La divisa: scarpette basse nere lucide, calze e gonnella nera, camicetta bianca, casco nero con mantella nera lunga, fermata al collo con catenina e gancio lucido dorato;

**GIOVANI FASCISTI.** Erano ragazzi dai diciotto anni fino alla chiamata alle armi. La divisa: come gli avanguardisti. I giovani fascisti erano chiamati anche a frequentare il “campo premilitare”, dove vivevano in tenda, erano sottoposti ad esercizi ginnici, facevano marce ed erano addestrati alle armi.

**M.V.S.N.** Era la Milizia Volontaria per la Sicurezza Nazionale: venivano arruolati uomini dai diciotto fino anche ai cinquant’anni, previo accertamento di provata fede fascista. Per i giovani valeva anche come servizio militare di leva. La divisa era più ricercata: pantaloni grigio-verde fermati con ghettoni bianchi sopra scarponi, camicia nera con cravatta, giubba grigio-verde alla sahariana con cintolone e pugnoletto, fez nero con nappa molto lunga sulle spalle. La loro “decade” (la paga dei militari) era più pesante rispetto a quella dell’esercito. Non era facile essere arruolati, perché si dovevano superare severe selezioni e soltanto coloro che accettavano di eseguire anche particolari servizi, ottenevano il nulla-osta. Gli interessati di Montecatini erano privilegiati perché il capitano comandante del battaglione della Milizia di Volterra era il compaesano Beppino Ceppatelli. La Milizia non dipendeva né dal Ministero degli Interni né dal Ministero della Guerra, ma dal Segretario Generale del Partito Nazionale Fascista. Erano comandati soltanto a sedare eventuali tafferugli, di natura politica (negli altri casi intervenivano i carabinieri); in certe particolari zone dove più attivi e numericamente consistenti erano gli irriducibili al regime, venivano inviate squadre della Milizia da fuori, trasportate da camion militari *Bielle* (quelli

a ruote piene e trasmissione a catena). Con i gagliardetti ed al canto di *Allarmi, allarmi, allarmi* *siam fascisti - Terror dei comunisti; E noi del Fascio siamo i componenti - La lotta sosterrem fino alla morte; Combatteremo sempre forte forte - Finchè ci resta un po' di sangue in cuore; Ed inneggiando alla Patria Nostra - Che tutti uniti la difenderemo; Contro i vigliacchi e traditori - Ad uno ad uno l'ammazzerem; Allarmi...*, entravano in paese e scorrazzavano per le strade limitandosi, di solito ma non sempre, a mandare tutti a letto la sera alle otto, sotto la minaccia del manganello. In tempo di guerra i miliziani venivano inviati anche al fronte, soprattutto laddove erano presenti partigiani. I più anziani facevano servizio nei paesi e nelle città per fare osservare l'oscuramento: la sera, a tutte le finestre dovevano essere applicate tendine nere, perché non doveva filtrare la luce, specialmente nelle città, affinché non servisse da riferimento agli aerei nemici durante i bombardamenti notturni. Regolavano, inoltre, l'afflusso ai rifugi antiaerei al



suono delle sirene e collaboravano anche allo sgombrò delle macerie dopo eventuali incursioni. Gli uomini tra i quaranta e i cinquant'anni dovevano partecipare anch'essi alle adunate generali con la propria divisa: scarpe nere, pantaloni scuri, camicia nera, giacca tipo sahariana di "orbace" (una stoffa grezza di colore scuro, usata dal regime per le divise solo in occasione di sfilate o parate) con un cinturone di cuoio come quello del maresciallo dei carabinieri; in testa un cappello nero, tondo e piatto sopra, con il fascio dorato sul davanti e una serie di peneri lucidi dalla parte destra. Quando dovevano indossare la divisa, i più non erano entusiasti! Anche mio babbo non ci teneva affatto: gli uomini di una cinquantina d'anni, erano ormai "uomini posati", si vedevano buffi e quasi si vergognavano a farsi vedere in pubblico così "mascherati" (Mio babbo, a cinquant'anni, non ricordo di averlo mai visto correre. Lo faceva solo qualche volta, quando avevo fatto qualche marachella e, su istigazione della mia mamma, cercava di acchiapparmi con la cintola dei calzoni in mano senza, peraltro, riuscire mai raggiungermi: qualora ci fosse riuscito, mai e poi mai, tuttavia, avrebbe alzato la mano sul suo bimbo; la mia mamma, invece, era di... mano lesta).

Intorno agli anni Trentasei-Trentasette, venne una disposizione della Segreteria Generale del Partito che disponeva di formare tra i balilla una squadra di Balilla Moschettieri: ci fu allora una lotta serrata tra noi ragazzi per farne parte. In considerazione però del fatto che il centurione comandante i balilla era Beppino Lenci, il marito della mia maestra che abitava sotto il mio appartamento (come avrò modo di dire, si era istaurato anche un buon rapporto fra la mia famiglia e quella della mia maestra), io feci parte della formazione dei ventiquattro balilla moschettieri di Montecatini. La mia divisa si arricchì perciò di guanti neri con una fascia di "inceratino lucido" fino a metà avambraccio, cinturone nero lucido con giberne posizionate sul davanti e, naturalmente, il... moschetto! Era la riproduzione fedele ma in misura ridotta del *Modello 91* della Prima Guerra Mondiale. Ci venne consegnato, solo dopo che avemmo dimostrato di conoscerlo in ogni particolare; ricordo ancora che dovevamo smontarlo e rimontarlo in un tempo prestabilito, dicendo ad alta voce per ogni pezzo che veniva riposizionato: "Percussore con asta! Testa e punta! Molla elicoidale di trentadue giri e mezzo! Eccetera". Avutolo finalmente in consegna, avevamo l'obbligo, dopo ogni esercitazione, di pulirlo accuratamente, di oliarlo, di passare lo scovolino nella canna e di riporlo, insieme a giberne e guanti, nella fuciliera che si trovava in un'aula delle Scuole Elementari.

Quando si marciava, la squadra doveva avere un "tamburino" che, con battute ritmiche a tempo di marcia, imponeva al passo la giusta cadenza. Arrivato il nuovo tamburo, a chi affidarlo? Per le note ragioni, fu consegnato a me, con l'obbligo di esercitarmi e di imparare a suonarlo con una ben precisa cadenza. Sorsero subito problemi: i vicini di casa non permettevano assolutamente che lo suonassi e, anche in malo modo, mi "scarattavano"! Allora decisi di andare ad esercitarmi in cima alla Via delle Torricelle, davanti all'abitazione di Cappuccia, che in casa di giorno non c'era quasi mai.

Cappuccia, quando era sempre abbastanza giovane, andò a bussare alla porta di un convento per essere accolto come "frate da cerca" o come ortolano; l'abate gli fece presente che prima doveva superare le due principali Regole dell'Ordine, cioè "Ubbidienza" e "Pazienza". Cappuccia assicurò che le avrebbe sicuramente superate. Gli venne allora ordinato di vuotare il pozzo dell'orto, ma non con il secchio, bensì con un paniere legato alla corda: senza fare obiezioni, la mattina alle sei iniziò il suo lavoro che durò fino a mezzogiorno e, dopo il frugale pranzo, ricominciò a tirare su l'acqua. L'abate, che per tutto il giorno aveva sentito il cigolio della carruco-

la, alla sera andò a trovarlo e gli disse:

“Allora fratello come va il lavoro?” e Cappuccia:

“Padre, il lavoro oggi è comparito poco, però vedrà che nei prossimi giorni, quando i vimini cominceranno ad ingrossare, le cose cambieranno”.

L’abate disse tra sé e sé: “Questo novizio, in quanto alle due principali Regole, ci dà pappa e cena!”

Il giorno dopo gli vennero consegnati gli attrezzi dell’orto.

Una mattina, mentre suonavo il mio tamburo, passò Archi, un omino che abitava sul terrazzino della casa davanti al Palazzo Vannocci e coltivava il grano nei campetti intorno alla Torre, il quale mi disse: “Bimbo, vieni a suonare giù nei campi, così mi scacci le passere dal grano”... e alla sera mi dette anche due o tre melucce!

Imparai talmente bene che ebbi l’encomio dal centurione. Da tenere presente che tuttora ne sarei capace: quando una banda musicale si esibisce, nella pausa, se noto un tamburo, non resisto alla tentazione e chiedo se posso provare. Naturalmente, anche per curiosità, me lo concedono e dopo le prime battute alcuni si girano e vedendomi dicono: “Ma quel signore ha... risuonato!”.

Il sabato dell’adunata generale, noi balilla moschettieri partivamo dalla caserma dei carabinieri per raggiungere il Borgo e, fino alla bottega della Norma, marciavamo al tempo cadenzato dal tamburo. Le ultime decine di metri erano fatte invece a “passo romano”: era una tortura... moschetto a spalla, dito pollice della mano sinistra infilato nel cinturone con il gomito incastrato nell’angolo formato dal braccio del balilla accanto, in modo che tutta la squadra fosse praticamente collegata, posizione del corpo eretta e testa alta. Il difficile veniva a questo punto: infatti, all’ordine *Avanti, march!*, si doveva partire con la gamba tesa portata ad un’altezza tale da formare un angolo retto con il busto, quindi sbattuta la pianta del piede con forza in terra, subito su con l’altra gamba e via di seguito fino in Borgo. Oltre alla difficoltà di portare la gamba tesa fino a quell’altezza, c’era il bruciore della pianta del piede che durava fino al lunedì!

Il raggruppamento avveniva in Borgo, dove si formavano i ranghi: i figli della lupa aprivano il corteo, poi le piccole italiane, i balilla, gli avanguardisti, le giovani italiane, i giovani fascisti con il “gagliardetto” (un’asta fasciata da velluto azzurro, con una filata elicoidale di chiodi con testa di ottone e in cima, che sventolava, un triangolo di velluto nero con peneri dorati e nel centro il fascio con la scritta “Partito Nazionale Fascista - Sezione di Montecatini Val di Cecina”); chiudevano il corteo i militi. Il percorso era quasi lo stesso della processione del Corpus Domini...

Il corteo sfilava e, quando passava il gagliardetto, tutti coloro che si trovavano ai margini della strada dovevano salutare romanamente oppure togliersi il cappello; c’era un uomo, forse Tiburzi o il Nene, forse un anarchico, che non solo non salutava nè si toglieva il cappello, ma se lo rincalcava in testa fino sopra le orecchie. Allora dai ranghi dei militi usciva uno e con il manganello gli sferrava una botta tra la nuca e il cappello che volava di qui a là: lui, imperterrito, andava a raccogliarlo e, alla successiva adunata, era nuovamente lì presente. Evidentemente il manganello finiva volutamente solo sulla tesa del cappello, ormai era un rito e, d’altra parte, era una brava persona, conosciuta e rispettata da tutti.

Quando il corteo ritornava in Borgo, venivano eseguiti gli esercizi ginnici da avanguardisti, giovani italiane e giovani italiani. Noi balilla moschettieri ci esibivamo con una esercitazione a fuoco: eravamo emozionati, disposti su due file: la prima, in ginocchio, all’ordine *Caricat!* inseriva il proiettile in canna; poi venivano il *Mirat!* e il *Fuoco!* ed allora si aveva una gragnola di modesti colpi che tuttavia ci lasciava orgogliosi.

A questo punto, con il sollievo dei più, veniva chiamato uno dei fratelli Gellini, i calzolai di Borgo, che prendendo la tromba, fino ad allora appesa ad un chiodo, saliva sui gradini della Fonte e suonava l'*Attenti*; il Segretario del Fascio allora urlava: "E per il duce: Eia-eia!" e tutti rispondevano: "Alalà!", il tutto ripetuto per tre volte. La tromba suonava poi il *Riposo* e tutti a casa, con i più che si sfregavano le mani: era finita, finalmente!

La più importante e solenne adunata a Montecatini avvenne in occasione del rientro dei nostri legionari dalla Guerra d'Africa del '35. Dall'inizio del paese fino in Borgo furono eretti tre archi di trionfo in fronde di quercia e alloro; la banda musicale e noi tutti eravamo inquadrati dal Monumento ai Caduti fino in Borgo. Entrarono a passo lento nella loro divisa kaki con sahariana ed un grande casco in testa, e quando furono giunti in Borgo, senza attendere l'ordine, si ruppero le righe per correre ad abbracciarli ed a portarli in trionfo: tutti quanti battevano le mani e fu veramente una grande festa.

La finalità del Regime era quella di preparare i giovani, fin da piccoli, a un eventuale futuro conflitto armato: infatti, attratti dalla divisa, dalle marce e dalle esercitazioni, tutti bramavamo che arrivasse presto il giorno in cui avremmo potuto imbracciare il fucile. Anche i motti scritti in parole cubitali sulla facciata della prima casa dei paesi, quali: "Libro e moschetto, balilla perfetto", "È l'aratro che traccia il solco, ma è la spada che lo difende", "L'Italia avrà il suo grande posto nel mondo", "Se avanzo seguitemi se indietro uccidetemi", "Vincere e vinceremo", "Noi tireremo diritto", con sotto la nota firma di Mussolini, contribuivano, in noi giovani, ad aumentare quel desiderio.

Il giorno di quel faticoso discorso del Duce che annunciava al popolo l'imminente entrata in guerra, alla frase: "La dichiarazione di guerra è già stata consegnata agli ambasciatori di...", il Borgo esplose in un tripudio irrefrenabile di gioia e noi giovani cominciammo a scorrazzare per le vie del paese con bandiera e gagliardetto, mentre i babbi scrollavano la testa sgomenti e le mamme, con il fazzoletto in mano, si asciugavano le lacrime...



## Al mare

Il dottore ordinò a mio cugino Rolando le sabbiature al mare, per un problema alla colonna vertebrale. Decisero di portarlo a Cecina Marina e la zia Aurelia, d'accordo con la mia mamma, ritenne opportuno che andassi anch'io per fargli compagnia; mio zio Attilio, che era barrocciaio, avrebbe pensato lui al trasporto. La sera fu caricato il barroccio: lenzuoli, guanciali, coperte, pomodori, pasta, altri barattoli, quattro canne e altro; una parte del pianale fu lasciata libera, con un coltrone per noi ragazzi. Non stavo più nella pelle, il tempo non passava mai: a letto, con gli occhi sbarrati, pensavo alla grande avventura. Finalmente, alle tre di notte, mio zio Attilio fu sotto casa: poi sul barroccio, in piedi di vedetta ad osservare il cavallo che avanzava con passo cadenzato nella strada buia rischiarata appena da una lanterna; dopo un'ora crollai accanto a Rolando.

Quando ci svegliammo, il sole era già alto e mio zio Attilio ci spiegava via via le zone che attraversavamo: ci indicò Guardistallo, Montescudaio e Riparbella. Ad un tratto, un grande sferragliamento c'impaurì: era il treno che ci sorpassava in quel tratto di ferrovia che, infatti, corre parallela alla strada. Noi ragazzi rimanemmo a bocca aperta nel vedere il treno per la prima volta, con tutto quel fumo, il vapore che sbuffava da tutte le parti ed il vagone con qualche persona al finestrino che ci salutava.

Verso le dieci, con gli occhi sbarrati, in ginocchio sul barroccio, per la prima volta si vide il mare! Pensare che il nostro Margone della Miniera, col suo diametro di un centinaio di metri, ci sembrava grande da farci paura! Ci volle qualche giorno per prenderci confidenza.

Si capì poi a nostre spese a cosa servivano quelle quattro canne caricate sul barroccio: dovevano essere conficcate nella sabbia con sopra teso un lenzuolo per ripararci dal sole che a dir la verità già conoscevamo, ma quello di Cecina Marina era tutta un'altra cosa... rispetto a quello di Montecatini. In due o tre giorni, eravamo diventati tutti rossi e sgallati!

Dopo quindici giorni, mio zio Attilio alle due del pomeriggio aveva ricaricato il barroccio e a buio strinto rimettemmo i piedi in Borgo: il giorno dopo gironzolavamo per il paese, orgogliosi di mostrare le nostre... sgallature.



## Come si viveva

La vita scorreva liscia e tranquilla, non essendoci la televisione; i giornali poi venivano letti da pochi e così non si sapeva cosa succedeva nelle città e tanto meno nel mondo.

Due fatti gravi, però, vennero a turbare la quiete e determinarono lo sgomento in tutto il paese: la morte di Eligio e quella del Morino.

Eligio era il figlio più giovane di Pistone, la cui famiglia era venuta dall'America e abitava alla Miniera; fu ucciso da un proiettile uscito accidentalmente dalla pistola della guardia forestale che era intenta a pulirla. Nel corso della visita sul corpo, il dottore notò una ferita di striscio sull'avambraccio destro, come se il povero ragazzo avesse tentato di ripararsi, così lasciò intendere che la guardia, scherzosamente, avesse detto: "Ora ti ammazzo!" e poi avesse esploso il colpo per disgrazia. Quali conseguenze ci fossero state a carico della guardia, non lo ricordo, so soltanto che fu subito trasferito; ricordo invece molto bene le solenni esequie: il trasporto con tutti gli alunni della scuola e noi balilla moschettieri in divisa.

Il Morino, invece, fu trovato morto la sera tardi con la testa sfigurata appoggiata sul margine della strada su per gli Scogli. Era una serata piovosa, con tuoni e baleni e verso le undici si trovò a passare da lì la squadra dei sondatori della Solvay, smontati alle dieci: trovarono due carabinieri con una lanterna accanto al corpo coperto da un incerato. Tutti passavano alla larga, solo mio babbo, nonostante l'insistenza dei carabinieri a non farlo, prese la lanterna e, alzato l'incerato, volle vedere il Morino. Avevano ragione i carabinieri, era uno spettacolo raccapricciante: era stato colpito a bruciapelo alla tempia da un colpo partito da un fucile da caccia (ma il mio babbo di orrori ne aveva visti tanti in due anni di guerra e cinque di prigionia, in Libia dal 1912 al 1919). Dopo serrate indagini, i carabinieri risalirono al responsabile, che fra l'altro era un amico della vittima. Ritornando da caccia, aveva incontrato il Morino e si era incamminato al suo fianco per fare la strada insieme; portava il fucile di traverso sul collo, con le braccia appoggiate sopra la cassa e le canne, quando disgraziatamente era partito un colpo: così, spaventato e disperato, aveva adagiato il corpo del Morino sul ciglio della strada ed era fuggito. Anche di questo caso non conosco gli esiti giudiziari.

La mattina alle sette e mezzo, la mia mamma mi faceva alzare dal letto e mi lavava mani, faccia, gambe: qualche difficoltà la incontrava quando cercava di lavarmi il collo e le orecchie. Sul tavolo di cucina erano già pronti la tazza, il cucchiaino, il barattolo di alluminio con lo zucchero, la famigerata bottiglietta marrone scuro di tre quarti contenente l'olio di fegato di merluzzo, il bricco di smalto azzurro con il caffè d'orzo preparato dalla sera (all'interno il bricco, probabilmente, una volta doveva essere stato bianco, ma poi nel tempo aveva perso tale colore) e sul fornello il bricco del latte bollito.

Con mia sorella ci leticavamo la panna, che spesso peraltro non c'era: infatti dal bordo del bricco si vedeva bene che il latte era traboccato e così la panna era andata persa. Ecco dunque la colazione: latte con caffè d'orzo, zucchero e due fettine di pane abbrustolito sul fornello. Ma prima la mamma ci presentava il cucchiaino da minestra colmo di olio di fegato di merluzzo (penso che il dottor Abbo lo prescriveva a tutti i bimbi, in considerazione dell'alimentazione non troppo

ricca di calorie) ed esigeva che stringessimo anche le labbra sul cucchiaino! E subito dopo il caffè-latte; ma quel “puzzettino” di aringa rimaneva nel naso per parecchio tempo.

In fondo al tavolino era posizionata la cartella, di solito di cartone pressato di colore marrone scuro; quelle di fibra, per coloro che se la potevano permettere, erano di colore marrone chiaro lucido e molto resistenti. Ricordo che mia sorella ne ebbe una ed, essendo ella più grande di me di quattro anni, anch'io la usai per qualche anno; dopo per molto tempo la vidi per la casa, adibita magari ad altri usi. La cartella era già stata preparata



dalla mia mamma, con dentro l'unico libro di storia, italiano, geografia e matematica, l'astuccio (quella scatola di legno con il coperchio scorrevole, contenente, negli appositi spazi, due o tre penne e i pennini, quelli per la scrittura normale, a forma di lancia di colore del bronzo e quelli della bella scrittura, lucidi e schiccherellati come la Torre Eiffel), un lapis, la gomma da inchiostro e da lapis, l'appuntalapis, tre o quattro “rondelle” (cerchi di stoffa spessa e nera, grandi come il fondo di un bicchiere, per togliere l'inchiostro dai pennini, che così non prendevano la ruggine e duravano a lungo), inoltre la squadra e la riga (I ragazzi di oggi, quando vanno a scuola sono carichi di libri: sembrano alpini con lo zaino affardellato! Ho visto anche qualche ragazzo trainare il trolley!) e infine la colazione: due fette di pane avvolte nella carta gialla, con olio, aceto e sale, oppure leggermente bagnate con il miele spalmato, o con la marmellata di fichi ed uva fatta in casa (quella di ciliege e di pesche, veniva comperata alla bottega solo da chi se la poteva permettere). La mia mamma prendeva una fetta di pane e, prelevando dal barattolo la marmellata con la lama della coltella, ve ne poneva una certa quantità, la spalmava accuratamente e poi, con la costola della coltella, raschiava la fetta e la depositava

sull'altra, poi ancora un'altra raschiata, mentre io lì, con l'acquolina in bocca, aspettavo ciò che rimaneva attaccata alla lama; ma evidentemente era pericoloso leccare la lama, infatti la mia mamma la strusciava sul barattolo e lo posizionava sulla tavola più alta della piattaiia, inaccessibile anche con l'ausilio di una sedia. In sostanza, di marmellata restava solo quella che si era depositata nei buchi del pane, ma c'era una ragione: quando azzannavi le fette combaciate, non strabordava dai lati e non andava ad imbrattare la carta gialla, che doveva servire anche per il giorno dopo, le mani e la cartella.

Giungeva poi il momento di indossare il grembiulino nero con il fiocco celeste e, ricamati sul braccio destro, i bastoncini rossi in cifre romane che indicavano la classe; il grembiulino aveva un profumo particolare, non identificato: insomma, sapeva di... scuola!

La cartella a tracolla (le bimbe la portavano a mano) e alle otto ci si trovava tutti in Borgo con quelli che venivano della campagna e ordinatamente ci incamminavamo su per le scale della Scuola.

Con i ragazzi di campagna si faceva subito amicizia, anche perché a colazione, spesso ci davano una fettina di pane con il prosciutto, con la salciccia o con la soppresata, che a confronto

delle fette con la marmellata nei buchi, erano... tutta un'altra cosa.

Dalla prima alla quinta ho avuto come insegnante la signora Lenci, una maestra più buona della mia mamma, che con me poi aveva un occhio di riguardo perché abitava nell'appartamento sotto al mio e la mia nonna spesso le portava un tegamino di zuppa o un piatto di polenta o una mezza dozzina di uova, insomma si era stabilito un buon rapporto di vicinato.

Un'altra maestra che insegnava in paese era la signorina Dinora, alta, asciutta, veniva da fuori; era severa e non rideva mai: poveracci... quei ragazzi!

Una mattina venne Leone la guardia comunale ad avvertire le maestre di portarci in Borgo a vedere due cinghiali uccisi in una cacciata: erano collocati sui parafranghi di una macchina (forse una *FIAT 508*) e ci furono mostrati i loro denti lunghi bianchi affilati e le setole, ma noi eravamo contenti, più che altro, di essere usciti da scuola per una mezz'oretta.

Quando, invece, sempre la guardia venne ad avvisare di andare a vedere il lupo, allora non eravamo più tanto contenti: uscimmo in fila per mano, impauriti, perché eravamo abituati a sentire la mamma che diceva: "Non andare là, perchè c'è il lupo!", oppure: "Appena fa buio, corri a casa perchè arriva il lupo!" e via dicendo; insomma, quando non si doveva fare qualcosa, c'era sempre di mezzo il lupo!

Ci aspettavamo un animale con il pelo lungo e lucido, la bocca spalancata, i denti bianchi ed aguzzi, gli occhi fiammeggianti, e invece, disteso di traverso sul cofano della stessa macchina, era lì tutto spelacchiato, con i denti gialli e gli occhi smorti: doveva essere stato vecchio o malato. Mogi mogi rientrammo in classe ed il commento generale fu: "Poverino!".

A mezzogiorno e mezzo eravamo già con i piedi sotto il tavolino per il pranzo. Il giorno, di solito, si mangiavano gli avanzi della sera, il pasto principale, infatti, era la cena, quando c'erano anche gli uomini che il giorno erano a lavoro: zuppa di pane con verdura, minestra di fagioli o di ceci oppure di patate passate e dopo, fagioli all'uccelletto oppure patate rifatte con il pomo-



doro; quando, di rado, c'era un vassoio di patate fritte, era...mezza domenica.

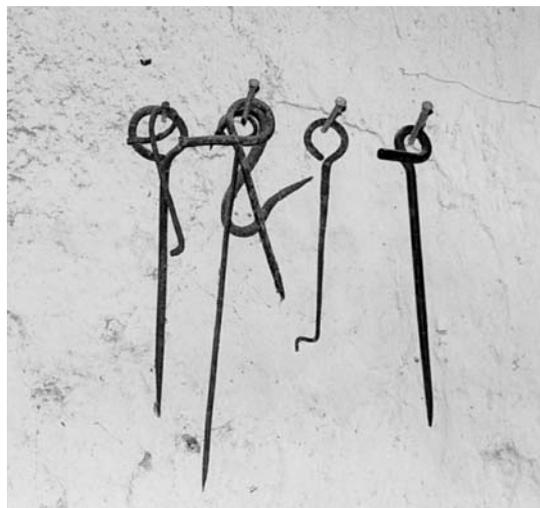
In casa mia, a dir la verità, si stava benino. Mio nonno Gigi coltivava il Campino dei Mori al Leprino e ci ricavava quattro o cinque quintali di grano per il pane, una cinquantina di chili di orzo mondo per il caffè, quattro o cinque fiaschi di olio, una damigiana di vino, patate, cipolle ed aglio; teneva poi cinque o sei galline per le uova e, la cosa più importante, allevava il maiale. Il maiale è stata sempre la più importante risorsa delle famiglie. Quando una figliola si sposava ed i parenti domandavano ai genitori come si era trovata nella nuova casa, spesso questi rispondevano: "Bene veramente! Sentite: hanno la casa di suo, il suo pane, il suo vino, il suo olio e il suo maiale" e questo non lasciava dubbio alcuno.

Il maiale veniva seguito attentamente nella crescita e quando si fosse presentata una malattia, intervenivano immediatamente. Le principali malattie che colpivano il maiale, erano "Stranguglioni", "Scarboncelli" e "Setolone". Ne do una breve descrizione:

**STRANGUGLIONI.** Nel collo all'altezza delle tonsille, si formavano due ghiandole con pus che dovevano essere asportate. In ogni zona vi era una persona che provvedeva a questa operazione; il veterinario veniva chiamato solo per le vacche, buoi, cavalli, muli e somari. L'esperto prendeva un coltellino e faceva una piccola incisione in corrispondenza della ghiandola, con lo stesso coltello la isolava e l'estraeva e subito... aceto, sale e pepe come disinfettante. Si faceva poi una bella colazione a base di prodotti del babbo del maiale ammalato e di lì a qualche giorno anche il "nostro paziente" ritornava alla normalità.

**SCARBONCELLI.** Tra un dente e l'altro, si formava una vescichetta nera di sangue coagulato che impediva la masticazione. Per aprire la bocca del maiale si prendeva un pezzetto di legno, si inseriva di traverso in bocca spingendolo fino ai molari, quindi veniva posizionata un'asticella tra i denti di sotto e quelli di sopra e la bocca restava spalancata: si individuava la vescichetta e, con lo stesso coltellino, si incideva per provocare la fuoriuscita di pus; una bella disinfezione con aceto, sale e pepe e il maiale ricominciava subito a mangiare. Questa operazione veniva eseguita anche dal mezzadro.

**SETOLONE.** Nel collo cresceva una grossa setola che si piegava su sé stessa ed entrava di nuovo nel collo, provocando infezione. Questa era l'operazione più complicata: si legava il setolone con il refe tenendolo in trazione, con il solito coltellino si faceva una piccola incisione e con una asticella di ferro con la punta affilata si cercava di isolare la setola sempre più in profondità, fino a che non si sfilava; quindi la solita sterilizzazione a base di aceto, sale e pepe. In questo caso per ricompensa non bastava la colazione, di solito ci scappava... il desinare.



Dopo questi interventi, come prevenzione di eventuali infezioni, oltre al medicamento con aceto olio e sale, veniva inserito sotto la coda, attraverso una piccola incisione, un pezzetto di circa un paio di centimetri e grosso poco meno di un lapis di una radice prelevata nel bosco da una pianta chiamata “nocca”: questa doveva rimanere inserita per sole ventiquattro ore e se poi veniva dimenticata, poteva causare, addirittura, la caduta della coda.

Benché sia opinione comune che la soglia del dolore degli animali sia più alta che nell'uomo, ricordo che per eseguire queste operazioni veniva somministrata una sostanza, prelevata da due boccettine, che non addormentava l'animale ma serviva a tenerlo tranquillo. Nonostante le mie ricerche, non sono riuscito a sapere quali sostanze contenessero quelle boccette.

Nella malaugurata ipotesi che il maiale morisse, per quella famiglia di contadini veniva a mancare il principale sostentamento e per cautelarsi, in diverse zone, i mezzadri tra loro, costituivano una mutua assicurazione specifica per l'eventuale morte del maiale, versando delle piccole quote al tempo della vendita del grano al fine di costituire un fondo sufficiente per acquistare uno o al massimo due maiali in sostituzione di quelli deceduti.

Mia nonna Caterina, giù nella stalla teneva un gabbione di conigli e due capre; mattina e sera le portava a mangiare lungo le siepi delle strade intorno al paese e così il latte per la mattina era assicurato. Il mio babbo, Gianni, lavorava alla Solvay e la mia mamma, Elena, la chiamavano in cucina della Fattoria Pagani, quando arrivava la padrona da Firenze.

A Natale si ammazzava il maiale: mezzo lo vendevano a Massimo, il macellaio, un prosciutto lo prendeva sempre una famiglia e così le “buchette di spuntature” per la pipa di nonno Gigi erano assicurate.

Le spuntature dei sigari toscani venivano incartate in una spessa carta grigia in modo da formare un pacchetto grande all'incirca come due stecche di Wafer. Nonno Gigi gradiva molto fumare nella pipa, le cicche dei sigari toscani: “C'era più soddisfazione”, diceva. Cominciò a fumare a quindici anni e morì a novanta; non l'ho mai visto malato e nel certificato di morte per specificarne la causa, in parole povere fu scritto: “macchina esaurita”. Un giorno gli chiesi quanto tabacco avesse fumato in settantacinque anni; ci pensò un po' e mi disse: “Due o tre... pagliai”. In pratica del maiale, a noi restava una spalla, un mezz'alano (la parte del maiale dalla spalla al prosciutto), la testa, la coratella e il sangue. Da tutto ciò riuscivamo a ricavare la spalla, il rigatino, un metro e mezzo di salsiccia, il mallegato (per aumentarlo, mia nonna Caterina faceva la pappa con l'aglio senza pomodoro e la metteva insieme al sangue: di mallegato ne veniva tanto, però si doveva mangiarlo in breve tempo perché altrimenti “prende la funga”, come si diceva allora), un bel barattolo di terra cotta di fegatelli sotto lardo e con la testa, la soppresata. Il grasso, dopo averci tolto un pezzo di sugna per ungere le scarpe da lavoro, veniva strutto e si ottenevano così i ciccioli (noi si chiamavano “struzzoli”) per la schiacciata ed il lardo. Questo, ancora liquido, veniva versato nella vescica del maiale, la quale era stata precedentemente arrovsciata e raschiata tanto da ottenere un velo, e il lardo, una volta freddo, prendeva la forma di una bella palla bianca candida che veniva serbata, attaccata ad un travicello nella “stanza”, per friggere i fiori di zucca e le patate novelle con aglietto e salvia: una vera delizia! In effetti il maiale, era una bella risorsa, specialmente... a tavola!

Nel pomeriggio, quando sul fornello c'era la pentola di terra cotta che borbottava con i fagioli a lessare, io prendevo dall'“attaccarami” la mia tazzina smaltata e la nonna mi ci metteva sette o otto fagioli, un chicco di sale e tre gocce d'olio: mi mettevo a sedere sul panchettino e, con il cucchiaino del caffè, uno a uno me li mangiavo con grande soddisfazione.

Altre volte, quando la mia nonna era sulla sedia alla finestra a fare la calza, con il caldano della brace tra i piedi (il tutto ricoperto dalla lunga gonna, per riscaldare meglio il corpo), prendevo il fagotto della farina dolce e, dalla “panierina del lavoro”, un ditale di ottone che serviva per spingere l’ago, e lei mi faceva gli “anelli”: capovolgeva cioè il ditale nella farina e, quando era ben pressata, lo infilava nella brace del caldano, poco dopo li toglieva, quindi li batteva sul tavolo per far uscire le “formine” color marroncino che, belle calde, si struggevano in bocca; io ne ero proprio ghiotto.

Come ho detto più sopra, il pasto principale era la cena, quando la famiglia era al completo, ed il menù era veramente vario: zuppa di cavolo nero con lo zampuccio del maiale, minestra di fagioli o di patate o di ceci e qualche volta la pappa con il pomodoro; la pastasciutta alla domenica e le rare volte che c’era anche nei giorni di lavoro, mio nonno mi diceva: “Nini, evviva!” Ed io tutto contento: “La pastasciutta!”

D’inverno spesso c’era la polenta e si mangiava “caciata” con l’olio, con la salsa, con i fegatelli e lo strutto, oppure anche con l’aringa abbrustolita sui carboni con olio e pepe: era molto buona. Di secondo, fagioli all’uccelletto, patate rifatte con il pomodoro, baccalà con l’erba di campo (ossia, l’erba di campo con il baccalà, perché di quest’ultimo se ne vedeva solo qualche scaglietta qua e là), frittata con rondelle di salciccia oppure con fettine di rigatino. Quando la mia nonna tagliava lo spicchio della frittata nella padella ed era il mio turno, seguivo la direzione della lama della coltella per vedere se di rondelle me ne toccavano due e pensavo: “Questa volta mi toccano!”. Macché, cominciava a stringere e inevitabilmente una la scansava: due rondelle toccavano solo agli uomini che dovevano lavorare.

Qualche volta, il sabato, la mia nonna andava al macello a comprare la “carne grossa”, così si chiamava quella di vitello, e allora il giorno dopo c’era senz’altro la minestrina a brodo con i tagliolini fatti in casa e, come secondo, coniglio in umido con la “pasticciata”, cioè rigatoni lessati a metà e versati nel tegame del coniglio fino a cottura completa; quelle erano veramente... domeniche con i fiocchi. Il lesso, il giorno seguente, veniva rifatto con le patate o con le cipolle.

Almiro del Tani, il macellaio, quando ammazzava un vitello, non buttava mai via il sangue, ma lo raccoglieva e ci riempiva diverse terrine; portato poi a cottura in bagnomaria, il sangue si presentava come una forma di formaggio pecorino di colore marrone scuro e veniva esposto sul banco di marmo in bottega. Tagliato a fettine, infarinate e passate in padella con olio, aglio e conserva di pomodoro, costituiva un buon secondo: con quella salsetina, poi, ci si mangiava... tanto pane. Quando invece ammazzava gli agnelli, venivano esposte sul banco di marmo le teste ancora con la lana (si chiamavano “testicciole”) insieme ai quattro zampucci. Ricordo che la mia nonna immergeva la testa di agnello nell’acqua bollente e, liberata dalla lana, la disossava: la carne ricavata, rifatta in salsa di pomodoro con patate, costituiva poi un piatto saporito di cui, però, sia io che mia sorella non andavamo matti...

Nelle feste di Natale, sul tavolo lungo di cucina si giocava al panforte. Di fondo alla porta si lanciava il panforte e vinceva chi riusciva a mandarlo più vicino al limite del bordo estremo del tavolo: il massimo si otteneva quando restava in bilico. Il gioco durava fino a che il panforte perdeva consistenza: noi ragazzi, impazienti, aspettavamo quel momento per poterne finalmente mangiarne un pezzettino. Nei bar, invece, lo giocavano a squadre: lo pagavano i perdenti, però poi lo mangiavano in tutti.

Il divertimento più grande si trovava, però, quando si giocava con la polenta dolce di castagne.

Veniva preparata nel solito paiolo della polenta gialla, quindi, versata sulla “spianatoia”, quella grande tavola usata per fare la sfoglia per la pasta, veniva posta al centro del tavolo di cucina. Mentre tutti si allontanavano, una persona bendata e con in mano il “mestone”, quel bastone che serviva per girare la polenta nel paiolo, cercava di colpire la polenta. Dopo tanti tentativi ed anche grazie alle indicazioni che gli venivano urlate dai presenti, riusciva finalmente a cogliere nel segno ed allora, come con il panforte, venivano fatte tante fette e mangiate fra tutti.

Quando mi ammalavo, la mia mamma dopo aver consultato la nonna diagnosticava: “Il bimbo è imbarazzato di corpo” e la cura era il clistere (veniva chiamato gergalmente anche “lavativo”: non era una cosa simpatica, tanto è vero che di una persona poco per bene e scansafatiche si diceva appunto che fosse un lavativo). La terribile macchina da clistere era sempre pronta, attaccata dietro la porta di camera: due fascette di lamierina rossa con dentro il contenitore di vetro da un litro e mezzo e in fondo un tubicino di gomma rossa a strisce nere, che terminava nell’odiato “fusello” in bachelite nera con chiavetta. La mia mamma la riempiva con l’acqua calda, vi faceva sciogliere alcune scagliette di *Sapone di Marsiglia* e, dopo essersene versata un po’ all’interno dell’avambraccio per giudicare se fosse calda al punto giusto, mi faceva collocare bocconi sul letto e tra le mie insistenti raccomandazioni che il fusello fosse stato lubrificato bene, me lo posizionava. Dopo averne preso un mezzo litro, cominciavo ad urlare: “Basta, basta!” ma era come dire al muro, la chiavetta veniva girata solo quando voleva lei ed io ero ormai... al limite. Pretendeva anche che non corressi subito a liberarmi, perché diceva: “Più lo trattieni, più fa effetto”. Finalmente... potevo andare, ma sul vaso da notte, perché doveva controllare se lo rendevo tale e quale: in questo caso, si passava alla purga. Ricordo che vi erano diversi tipi di lassativi. La *Magnese San Pellegrino*, una polverina bianca contenuta in una scatolina esagonale di alluminio con la figura di un frate sopra al tappo, che sciolta nell’acqua spumava e era anche gradevole. La *Manna con la Senna*: la senna era come una tisana, con dentro la manna, cioè grumoli appiccicosi simili alla ragia del pino, dolci come la sapa, che servivano ad ammansire un po’ l’amaro della senna. Spesso andavo alla ricerca di questi grumi dolci nel barattolo di alluminio e la mia mamma, se mi ci beccava, non se la prendeva più di tanto, ma si limitava a dire: “Quando la dovrai prendere, non ti lamentare se è amara”. Il *Sale inglese*, di un amaro indescrivibile: sciolto in mezzo bicchiere d’acqua tiepida, doveva essere trangugiato in una sola sorsata. Il famigerato *Olio di ricino*, usato anche durante il Regime per “trattare” i dissidenti più ostinati, prima di passare al “manganello”. Quando dovevo prenderlo, con due dita mi stringevo il naso per eliminare per quanto possibile l’odore nauseabondo e nell’altra mano avevo pronto uno spicchio di limone; la mia mamma mi presentava il bicchiere alla bocca e lo teneva pressato: dovevo berlo fino all’ultima goccia. Questo però... risolveva tutti i problemi!

Quando nonostante il clistere e le purghe stavo ancora male, allora la mia mamma, sempre con il consulto della nonna, decideva di chiamare il dottor Abbo. Questi era un omone grande e grosso (nel palmo della mano ci stava il mio torace!) che, prima di tutto mi faceva spalancare la bocca e, con il manico di un cucchiaino di alpaca mi schiacciava la lingua fino a che non facevo tre o quattro onconi; poi, steso sul dorso un fazzoletto bianco di quelli “buoni”, vi accostava l’orecchio e mi faceva respirare forte, tossire, dire: “Trentatre”; quindi, poggiando la mano sulla mia schiena, con il dito medio dell’altra mano vi batteva sopra e quei colpi facevano rintronare tutta la mia persona. Terminata la visita, si lavava le mani nella catinella di smalto del lavabo, con la saponetta profumata esclusivamente riservata a lui (infatti, veniva immediatamente asciugata e riposta nell’armadio) quindi, per asciugarsi, usava l’asciugamano di lino con la trina in fondo.

Stilava infine la ricetta e via... subito dal dottor Fusco, in farmacia; quasi sempre si trattava di uno sciroppo o di qualche pasticca. Quando con la febbre alta avevo sete, mi davano l'”acqua panata”: in un bicchiere mettevano con l'acqua una fetta di pane abbrustolito, così la stiepidiva e le dava anche un po' di sapore; la fetta potevo poi mangiarla quando la febbre era passata.

Durante la convalescenza (dovevo però uscire da una malattia seria e non da un semplice imbarazzo di corpo), nel caffelatte, invece del pane potevo inzuppare i *Biscotti della salute*: non voglio dire che meritava ammalarsi per gustarli... ma insomma! A dir la verità, la mia mamma ogni tanto ci faceva le “pastine”. Preparava la pasta come per fare il corollo, ma anziché versarla nello stampo la metteva sulla spianatoia e la tirava come la pasta fatta in casa, cioè ne faceva una sfoglia, la tagliava a strisce dalle dimensioni pressappoco come i *Pavesini*, quindi, stese nel teglione, le metteva in forno: non vi dico la bontà! A pranzo, poi, un bel piatto di pappa con l'aglio, senza pomodoro, nella quale, mentre veniva girata, era versato un uovo sbattuto: che delizia! A volte, anche ora, me ne viene la voglia e me la preparo: eppure non è buona come quella... chissà perché?! E a merenda? Due fettine di pane con la mortadella...

Il dottore Abbo, poverino, morì tragicamente per la strada della Bacchettona; doveva recarsi ad un podere per una visita e lo accompagnò Pietro dell'Ilaria con la *Guzzi 500*: la moto sobbalzò in una buca e il dottore cadde all'indietro, battendo la testa.



## La domenica dei babbi

Il mio babbo, come gli altri, la domenica dopo pranzo si cambiava e scendeva in Borgo con la raccomandazione della mamma: “Gianni, non bere troppo!”; l’unica preoccupazione delle mamme era il vino!

Una volta in Borgo, si riunivano in gruppetti di quattro o cinque e, parlando del più e del meno, andavano al bar del Bigazzi, bevevano un bicchiere di vino e dopo, passo passo, al bar di Pialla, poi al Giardinetto dalla Caterona e magari anche al Dopolavoro, pagando una volta per ciascuno. Dopo una passeggiata fino alla Burraia, ritornavano al bar dove avevano trovato il vino migliore. Il bicchiere non veniva tracannato, ma sorseggiato lentamente decantando le qualità del contenuto e criticandone gli eventuali difetti.

I bar facevano a gara proporre un buon vino: quello del posto non aveva le qualità per essere posto in vendita in un locale pubblico (e pensare che oggi il *Rosso delle Miniere* ed il *Bianco della Lucestraia*, ottengono tutti gli anni un’ottima quotazione al *Vinitaly* di Verona) e allora lo reperivano a Chianni o a Morrone.

Un bicchiere dopo l’altro, si perdeva la conta, i discorsi non erano più coerenti ed il passo non era più tanto sicuro: era l’ora di rientrare a casa. La mia mamma si accorgeva da come saliva le scale, se aveva abbondato.

La situazione si manteneva più sotto controllo quando decidevano di “fare il fiasco”: in quattro andavano al bar di Pialla (era un uomo molto alto con piedi esageratamente lunghi e un occhio balucano), si sedevano ad un tavolo da gioco (un piano di marmo bianco posto sopra ad una base di ghisa stampata a riccioli), ordinavano un fiasco di vino con quattro bicchieri ed un mazzo di carte e giocavano a Scopone e a Tre sette: la coppia che perdeva pagava il fiasco. Fin qui tutto regolare: la situazione cambiava se i vincitori concedevano la rivincita. Ritornava allora Pialla, asciugava sul marmo le tracce del vino lasciate dai bicchieri con l’asciughino che portava sempre infilato nella cintola, vi appoggiava un altro fiasco e la partita, da ora in avanti, si faceva più animata... Spesso passava per i bar Canapino, un omino che vendeva le caldarroste in un contenitore di vimini imbottito di lana perché si mantenessero calde, oppure i semi di zucca abbrustoliti e salati o i lupini inzuppati nell’acqua salata; nonostante che poi gusci e bucce finissero sul pavimento, i baristi consentivano a Canapino di vendere i suoi prodotti, perché questi acchiavano a bere il vino. A noi ragazzi era proibito entrare nei bar dove si giocava a carte; qui infatti, benché fosse bene in vista il cartello con su scritto “La persona civile non bestemmia e non sputa per terra”, nella foga delle partite e con qualche bicchiere di vino in più, l’avvertimento passava... inosservato. Comunque, a volte facevo capolino alla porta del bar e il mio babbo, se mi vedeva, mi chiamava e ordinava per me un pacchetto di *Frù-frù*: erano i *Wafer* di oggi, che però si presentavano non a stecche, ma a cubi avvolti in carta oleata con una fascetta colorata; quando si mordevano, facevano un rumore caratteristico e proprio per questo avevano quel nome. Mio babbo poi ordinava per me un bicchierino di tamarindo caldo (come era buono!) e mi diceva: “Ora nini vai in Borgo a ruzzare” carezzandomi il capo, e quella carezza era più buona del tamarindo! Tutte le domeniche, da novembre a marzo, era questa storia. Ma gli altri giorni della settimana, cosa facevano?

## Il lavoro dei babbai

Alcuni operai lavoravano alla Salina di Stato, giù a Saline di Volterra, altri si guadagnavano il pane alle Fattorie di Buriano, Casaglia, Mocajo, Querceto, Pagani-Nefetti, ma i più erano occupati alla Solvay.

In considerazione dell'importanza che ha avuto questa Società per l'economia del paese, ritengo opportuno parlarne più ampiamente.

La "Soda" (carbonato di sodio), largamente usata da quasi tutte le industrie, era ricavata dal cloruro di sodio con il Metodo Leblanc; in seguito essa fu fatta derivare dalla combinazione del calcare (carbonato di calcio) e del cloruro, con il famoso Processo Solvay, risultato il più pratico e capace di permettere una produzione tale da far diventare la Solvay, nel suo campo, sicuramente la più importante industria in Europa.

Agli inizi del secolo, la società belga, fondata nel 1863 da Ernesto ed Alfredo Solvay, condusse ricerche nel nostro comprensorio, localizzando in località Buriano, nel Comune di Montecatini, un immenso giacimento di salgemma e a San Carlo, poco sopra a San Vincenzo, addirittura una montagna di pietra calcarea. Fu quindi deciso di progettare e costruire lo stabilimento sul litorale di Rosignano Marittimo.

Dalla cave di San Carlo, a mezzo teleferica, giungeva alla stazione ferroviaria di S. Vincenzo la pietra calcarea frantumata che, con vagoni ferroviari particolari, veniva trasferita allo stabilimento; mentre dalla zona dei sondaggi di Buriano, con una tubazione sotterranea lunga circa trentacinque chilometri, giungeva la salamoia (alla massima concentrazione salina: circa il trenta per cento), anch'essa allo stabilimento di Rosignano.

Si diceva che, in un primo momento, la Società Solvay avesse localizzato il sito più idoneo per lo stabilimento nel piano intorno alla stazione ferroviaria di Riparbella, riducendo così di una ventina di chilometri la tubazione dell'acqua salata; sembra, però, che i proprietari non avessero voluto cedere il terreno. Oggi avremmo potuto vivere la realtà di una "Riparbella Solvay" in luogo di Rosignano Solvay, con tutte le immaginabili conseguenze di carattere economico per l'intero comprensorio: che peccato!

A San Carlo di San Vincenzo e a Ponteginori, la località più vicina ai sondaggi di Buriano, la Solvay costruì le abitazioni per i dipendenti: palazzi quadrifamiliari con giardino per gli operai, palazzi più grandi per gli impiegati ed i capi operai, una villa con parco per il direttore e villette per i capi servizio, tutte in mattoni a faccia-vista ed immerse nel verde; a Rosignano sorse addirittura una cittadina. I villaggi, divenuti poi paesi, vennero dotati di scuole elementari, della chiesa, di uno spaccio alimentare, di impianti sportivi, cinema, circoli ricreativi, dormitori, insomma di tutto ciò che poteva servire per rendere la vita il più confortevole possibile ai propri dipendenti, che vi confluirono numerosi dai paesi limitrofi come Montecatini, Guardistallo, Montescudaio e da altri molto più distanti. A Rosignano fu istituita anche una scuola tecnica per preparare il personale specializzato.

Grazie ad una legge fascista, che vietava di esportare i capitali a quelle società straniere che per le loro produzioni utilizzavano materie prime e mano d'opera nazionali, gli utili venivano reinvestiti per ampliare le attività, oppure per migliorare le strutture esistenti.

La Società Solvay dedicava una particolare attenzione ai propri dipendenti. Coloro che non avevano una robusta costituzione, venivano assegnati al reparto giardinieri per la manutenzione di viali, giardini e impianti sportivi. Nei due cantieri funzionavano ambulatori attrezzati con dottore e infermiera, ma il vero fiore all'occhiello era il grande ospedale di Rosignano, con molti reparti e medici primari assai rinomati. A San Marcello Pistoiese e a Maresca vennero costruite due case di cura per la convalescenza dovuta a particolari malattie o infortuni e per coloro che necessitavano di cure montane. A Rosignano e a San Vincenzo, due colonie marine garantivano a tutti i figli dei dipendenti quindici giorni di soggiorno balneare e per tanti di noi, dell'entroterra, questa era l'occasione di vedere per la prima volta il mare. Ricordo benissimo un particolare curioso. La Direzione consegnava ai dipendenti che avevano i figli da mandare alla colonia, una lista di tutto ciò che era necessario per i quindici giorni di permanenza: tra le altre cose, l'elenco comprendeva anche lo spazzolino e il tubetto di dentifricio, oggetti allora ai più sconosciuti; così, nonostante le istruzioni fornite dalle "signorine" (le assistenti per l'infanzia della colonia) per il loro impiego, la sera a letto una "puppatina" al tubetto era regolare!

Nell'immediato dopoguerra, quando non c'era disponibilità di alcun mezzo di trasporto, la domenica la Società Solvay provvedeva a trasportare i dipendenti a Cecina Marina per le "bagnature", con un camion enorme, l'*Alfa Grande*, alimentato dal vapore prodotto dalla legna che ardeva in un cilindro fissato al cassone. In seguito furono costituite le società sportive che, con i colori sociali della Solvay, "bianco-blu", grazie a specifiche sovvenzioni, partecipavano ai campionati di calcio nelle diverse categorie (anche in Serie C); quando si rendeva necessario reperire un allenatore o un giocatore da fuori, veniva garantito loro, per il periodo in cui militavano nella squadra, lavoro, vitto e alloggio. Al cantiere di Buriano lavoravano meccanici, elettricisti, muratori, falegnami e "sondatori": questi ultimi, erano turnisti, in quanto la perforazione del terreno per raggiungere il banco del sale veniva effettuata 24 ore su 24, dalle sei la mattina alle due del pomeriggio, dalle due alle dieci di sera e dalle dieci alle sei del mattino. Il mio babbo era sondatore. Voglio, ora, riallacciarmi all'ultima frase del precedente capitolo, La domenica dei babbi, dove chiedevo: "Ma gli altri giorni della settimana, cosa facevano?" Di seguito, proverò a dare risposta a questa domanda, ricordando al lettore che, naturalmente, faccio riferimento agli anni Trenta, quando ancora gli operai abitavano nei loro paesi d'origine e non a Ponteginori. Prendiamo un lunedì di novembre o di dicembre, al primo turno (dalle sei del mattino alle due del pomeriggio). Si alzavano alle quattro, bevevano una tazza di caffè d'orzo e poi, cappotto, scarponi con fasce militari, ombrello di incerato verde, tascapane con il mangiare, lume a carburo, e giù dal Boccale, San Marco, Arsignano, Stalla alla Macchia e Camporomano: tutte località che si incontrano per raggiungere il cantiere di Buriano e che sono ben note ai montecatinesi. A Camporomano lasciavano la strada e giù per un viottolo nel fango per tre o quattro chilometri (ecco a cosa servivano le fasce militari) raggiungevano il posto di lavoro; in seguito la Società Solvay costruirà, per quel tratto, una pista ciclabile.

Al momento dell'assunzione, veniva consegnata agli operai una medaglia di alluminio con il numero di matricola e, una volta al cantiere, trovavano sotto una tettoia un pannello con tanti ganci ed ognuno attaccava la propria medaglia al numero corrispondente, per poi staccarla alla fine del turno. Alle nove arrivava l'impiegato, detto "marcatempo", che prendeva le presenze dei lavoratori per registrarle sul libro-paga. Benché oggi gli operai siano in possesso di un cartellino magnetico per marcare l'inizio e la fine del lavoro, sovente sentiamo dire: "Io attacco alle otto e stacco alle due"; senz'altro questo modo di dire, fa riferimento alla manovra di allora con la

medaglia. Dopo aver attaccato la medaglia, i sondatori raggiungevano il posto di lavoro sostituendo la squadra giunta al termine del proprio turno. Le perforazioni del terreno venivano effettuate con sonde contenute in una torre di legno incatramata, alta una quindicina di metri. La squadra era formata da un capo operaio e da quattro sondatori che durante le otto ore di lavoro non avevano tregua, erano sempre in azione. La sonda doveva raggiungere il giacimento del sale a circa trecentocinquanta metri di profondità e per questo i sondatori erano tenuti ad innestare continuamente tubi su tubi alla sonda, via via che questa calava nel terreno: era veramente un lavoro molto ma molto faticoso. La Solvay fece venire dal Belgio un nuovo sorvegliante, di nome Piò. Era un omone burbero e severo, che da Ponteginori raggiungeva il cantiere in bicicletta e, in considerazione della sua mole, aveva qualche difficoltà a salire e scendere dal mezzo a due ruote. A Ponteginori in qualche modo trovava il sistema per salire sulla sella, magari da sopra un marciapiedi, ma poi per smontare, doveva ricorrere ad un aiuto: così, quando giungeva vicino agli uffici del cantiere di Buriano, suonava il campanello e due operai accorrevano a sostenerlo. Qualche volta, forse per vendicarsi di qualche rimprovero ingiusto, facevano finta di non sentire e allora il sorvegliante era costretto ad andare più avanti e, per fermarsi, finiva per infilarsi con la bicicletta in un cespuglio, anche per evitare... danni più seri.

Nei giorni e nelle notti rigide, i sondatori per scaldarsi un po' le mani (tutti i lavori erano manuali, sempre a contatto con il ferro e non esistevano i guanti da lavoro) accendevano una stufetta che tenevano nascosta, perché non consentita. Una mattina particolarmente fredda, la stufetta era accesa e Piò che, nel suo giro di sorveglianza, l'aveva notata si avvicinò e con un calcio la gettò nella buca del fango. Al che un sondatore, Dante del Bianchi, rimasto famoso per questo episodio, calmo calmo la recuperò, la lavò e di nuovo l'accese, mentre Piò con le braccia conserte rimaneva impalato lì davanti battendo nervosamente la pianta del piede in terra e aspettando il momento giusto per gettarla di nuovo nel fango. Dante però, tenendo in mano un grosso pezzo di legno, cominciò a percuotere la stufetta dicendo: "Ora ti ho ripreso, ti ho lavato, ti ho riacceso, ma se vai ancora giù nel fango, questo legno te lo tronco nel groppone!". Piò fece una grande brontolata, ma girò i tacchi e se ne andò. Un amico del mio babbo, anch'esso sondatore, chiamato di soprannome Zeghe, parlava molto correttamente ed aveva una certa cultura, infatti leggeva molto, ma aveva un figliolo, Nello, che era un vero discolo. Tutte le sere, era sempre la stessa storia, quando Zeghe rientrava a casa dal lavoro la moglie gli diceva:

"Nello non ha fatto la lezione, non dà retta, fa solo maestri, fagli una ramanzina te!"

Al che lui rispondeva: "Va bene, va bene, domenica ci parlo io".

Così una domenica mattina, chiamò Nello, lo fece sedere sulla panca nell'orto ed esordì: "Lo vedi Nello quel fabbricato lungo in mattoni rossi su a Volterra?"

"Sì, babbo".

"Orbene, dentro ci sono gli uomini cattivi. E i bimbi che non fanno la lezione, non danno retta alla mamma e fanno i maestri, quando sono grandi diventano cattivi e i carabinieri li portano in carcere!"

Nello stava con la testa tra le mani, i gomiti sulle ginocchia e gli occhi fissi in terra e Zeghe pensò di essere stato troppo duro con un bimbo e di averlo impressionato eccessivamente; allora molto pacatamente gli disse:

"Su, Nello, ora non ci pensare più e cerca di fare il bambino buono, così vedrai che a Volterra non ti ci porteranno, hai capito?"

Ma Nello rimaneva sempre assorto nei suoi pensieri: "Nello! Nello!!"

“Sì, babbo: lo sai, da quando siamo qui a parlare, da questo buco di formiche, tra quelle entrate e quelle uscite, ne ho contate 258!”

E Zeghe sconcolato: “Va bene Nello... andiamo alla Messa”.

Si mantenne un discolo: dopo il passaggio del fronte, quando da tutte le parti si trovavano residui di guerra, con l'esplosivo che recuperava dai proiettili costruiva le bombe per andare a prendere pesci nei fiumi; un giorno, disgraziatamente, una gli esplose in mano e Nello di Zeghe ci rimise l'arto, ma non se la prese più di tanto... era fatto così!

Forse mi sono dilungato fin troppo sulla Società Solvay, ma mio babbo vi è andato in pensione, io ci sono nato e cresciuto; mia sorella Giovanna, che vi ha lavorato come infermiera e ostetrica, sposò il figlio del direttore e io stesso ho sposato la figlia di un capo servizio.

Negli anni più duri della guerra, quando era difficile reperire gli alimenti di prima necessità, la Solvay istituì il CO.DI (Comitato Distribuzione) che ogni settimana distribuiva ai dipendenti, in quantità modesta ma comunque tale da non dover ricorrere al mercato nero, farina di grano, zucchero, pasta, fagioli, olio che reperiva su e giù per l'Italia. Si fece successivamente carico anche di distribuire gli aiuti del popolo americano a noi Italiani (U.N.R.A.). Ricordo, tra le altre cose, le pezze di stoffa che avevano l'orice tricolore, quindi erano proprio dedicate a noi Italiani.

Foto di un gruppo di maestranze Solvay in organico ai Servizi Sondaggi di Ponteginori nell'anno 1938, in occasione del 75° anniversario della costituzione della Società. Allora il numero dei dipendenti Solvay di Ponteginori superava le 280 unità e la maggior parte di questi proveniva da Montecatini. Del raggruppamento di sondatori ritratto presso il cantiere di Buriano, il penultimo in seconda fila è Giovanni Melosi, padre di Albano.



## Come ci si divertiva

Il primo divertimento in casa era il gatto: in ogni casa ve ne era almeno uno e comunque tutti venivano tenuti a stecchetto perché, affamati, si ingegnassero di più a prendere i topi .

Mia sorella Giovanna fasciava il nostro come un bimbo e lo metteva a letto in una scatola da scarpe; preso poi un cappuccio di gomma da un contagocce, ci faceva un forellino in cima e lo applicava a una boccettina che diventava così il biberon per il gatto. Questi giochi erano la sua passione, una passione che rivelava la sua predisposizione ad accudire i neonati, non necessariamente... gatti: infatti divenne in seguito un'ostetrica e molto brava! Come il nostro gatto si alzava dal "letto", lo prendevo io e ne facevo un "cavallo": gli passavo sotto il collo uno spago legato a una scatola da scarpe, con dentro un ferro da stiro, e pretendevo che la trainasse, ma non ne voleva sapere. Allora andavo alla madia prendevo una crosticina di cacio o un rosicchio di pane, glielo facevo annusare e lui, nel tentativo di azzannarlo, procedeva, ma per poco: comunque si meritava un bocconcino.

Nella madia c'era sempre qualcosa. Guai se non fosse stato così: infatti, per indicare quanto povera fosse una famiglia, si diceva: "Hanno una miseria, che escono i topi dalla madia con le lacrime agli occhi!".

Se il gatto vedeva sparire un topo in una fessura del muro, si piazzava lì davanti anche per tutta una notte, finché il topo, preso dalla disperazione, tentava una sortita o usciva con la "bandiera bianca", ma non aveva scampo!

Quando la mia mamma notava qua e là in casa qualche "cacarello", capiva che si trattava di un topo birbo che aveva imparato le abitudini del gatto; allora andava dalla Nella di Ferradino, che abitava lì accanto, e si faceva prestare il suo gatto per una notte, mentre il nostro lo portava a letto mia sorella che non aspettava altro: chiuso in cucina, i cacarelli... sparivano in men che non si dica.

A quattro o cinque anni, ormai già grandicelli, si "giocava alla guerra". In Castello vi erano due squadre: noi della Fonte, addestrati da Renzo di Bigheri (doveva essere, Bigheri, un ufficiale di Marina, perché quelle poche volte che ebbi modo di vederlo, vestiva una divisa bianca con fregi dorati) e l'altra squadra, quella della Torre, addestrata da Valerio di Garfagna. Lo scontro avveniva in Piazza della Chiesa, sul terrazzino di Archi, ma la lotta finale, con la vittoria, la sconfitta oppure l'armistizio, si concludeva nei campi in Cocca, sotto il Palazzo del Vannocci ove avevamo scavato anche le trincee. Le armi erano una spada di legno, per il corpo a corpo, e due tipi di fucile. Il più comune e innocuo, era costituito da una canna lunga circa un metro, dove, in un foro nella parte di dietro, si inseriva una "bacchiola di salcio" che, piegata ad arco, si infilava in un altro foro con una finestrella in cima; quando la bacchiola era ben tesa, con un dito si faceva scattare nella finestrella per andare a colpire il proiettile, cioè un pezzetto di legno, che veniva proiettato a non più di due, tre metri. L'altro fucile, molto più efficace, era costituito dalla solita canna sulla cui cima, però, si fissavano le due estremità di un elastico che poi veniva teso e bloccato in una "molletta da panni" posizionata in fondo alla canna: per scagliare il proiettile, questa volta un sassolino, bastava premere con il pollice la molletta ed il colpo partiva, con una gittata di sette, otto metri. C'era una regola rigida: si poteva colpire il "nemico" solo dalla cintola in giù, pena la "fucilazione sul campo" o l'esclusione dalla battaglia.

La “strombola”, o fionda, invece era al bando, come oggi lo sono le armi chimiche. I carabinieri, se ci sorprendevo a tirare con questa ai bersagli da noi preferiti, come le tazzine isolanti di porcellana dei fili della luce oppure i paralumi in lamiera smaltata, ce le sequestravano. L'uso della strombola era consentito solo fuori del paese, dove i bersagli potevano essere le pine, le coccole dei cipressi o qualche temerario passerotto.

Con i ragazzi di Borgo era in atto una specie di guerra fredda; infatti non ci scontrammo mai in campo aperto, anche perché loro disponevano di artiglieria fissa e mobile. L'artiglieria fissa consisteva in un barattolo da conserva di pomodoro sul cui fondo praticavano un forellino e, capovolto, lo ponevano in terra sopra un mozzetto di carburo bagnato e lo sigillavano con il fango; accostavano poi la fiammella di un fiammifero al foro... e, con una gran botta, il barattolo volava via. Quella mobile, invece, era costituita da un barattolo da marmellata munito di tappo a pressione con su un piccolo forellino: una volta messo all'interno del barattolo un po' di carburo bagnato e tappato a pressione, lo reggevano su un ginocchio e... fuoco! In questo caso, partiva il tappo; loro avanzavano, riarmavano e via: con una sola carica, potevano sparare più colpi.

Le “botte” sono sempre state la nostra passione da ragazzi, ma noi in Castello avevamo le strade lastricate, quindi non disponevamo del fango per sigillare i barattoli: ecco perché non siamo mai scesi in campo con quelli di Borgo, non potevamo schierare la nostra artiglieria... Andavamo però dal dottor Fusco, in farmacia, e con voce un po' roca chiedevamo due soldi di pasticche di potassa per la gola; ne mettevamo una o due su una pietra, e dopo averle schiacciate vi ponevamo sopra un pizzico di zolfo, ci accostavamo un pezzetto di mattonella e vi mettevamo sopra il tacco della scarpa sinistra, poi, proprio come fa un soldato che scatta sull'attenti, con violenza vi sbattevamo il piede destro ottenendo delle discrete botte, che poco avevano da invidiare a quelle provocate dai ragazzi di Borgo con il carburo.

Una sera alcuni ragazzi più grandi trovarono un fusto di lamiera giù ai lavatoi, con dentro polvere e pezzetti di carburo; subito balenò l'idea di fare una grande botta. Praticarono un buco sul fondo, versarono acqua sul mucchio del carburo, sigillarono a dovere il fusto e, collocato un fiammifero acceso in cima ad una canna, accostarono la fiammella al foro... Il risultato superò di gran lunga ogni aspettativa! Accorsero anche i carabinieri. Quando saltò in aria il fusto, infatti, si sviluppò anche una grande fiammata che andò a lambire tutti quelli che assistevano all'evento, ma soprattutto Ivo di Giordano, il quale corse subito a casa (stava lì vicino, a Santa Maria) e si tuffò nella “peschiera”, una vasca d'acqua per l'irrigazione dell'orto: fu, così, subito ribattezzato Peschiera e dopo settant'anni Ivo era ancora conosciuto da tutti con questo soprannome. Il “carretto matto” era un'altra attrazione per noi irresistibile. Ricercavamo due tavole larghe una decina di centimetri, lunghe circa un metro e mezzo e si disponevano a “V”; all'apice si fissavano tra loro imperniandole al centro di un bastone lungo circa mezzo metro (era la “sala davanti”, mobile sul telaio per poter sterzare), mentre le altre due estremità venivano inchiodate su un bastone (la “sala posteriore”) su cui era fissata una tavoletta dove andavamo a sederci; i piedi erano appoggiati sulla sala anteriore per sterzare: insomma, un vero go-kart anni trenta!. Fino a qui era abbastanza facile reperire il materiale, ma il problema grosso erano le ruote. Non restava che andare dai Bianchini, i carrai sotto la farmacia, che se erano “in bona” ci segavano quattro rondelle da un tronco che poi noi, con gli attrezzi di casa, cercavamo di rendere il più possibile rotonde; praticatoci un foro, si inserivano quindi nella sale, anteriore e posteriore, e il carretto matto era bell'e pronto per il collaudo!

Quando i Bianchini erano impegnati ad ultimare le ruote dei carri o dei barrocci, non era il caso

di importunarli: era infatti, quello, un lavoro assai impegnativo; si trattava di collocare il cerchione di ferro sopra la ruota di legno. Il cerchione, posizionato in terra, sollevato su tre mattoni, veniva ricoperto da trucioli e pezzetti legno: dopo aver dato fuoco a questi ultimi, si otteneva un cerchio di fuoco. Quando il ferro era ben caldo e di conseguenza dilatato, con delle grosse tanaglie, mentre sprigionava una gran quantità di fumo, veniva posizionato sopra la ruota e, una volta inserito, era immediatamente raffreddato con secchi d'acqua in modo che il ferro si restringesse e restasse saldamente aderente al legno della ruota vita natural durante.

La grandezza del cerchione di ferro non era casuale, ma aveva una grande importanza; infatti, in base alla grandezza, era stabilita la portata del carro o del barroccio, regolarmente stampigliata su una targhetta di alluminio fissata, ben in vista, sulla stanga del carro, ove erano anche riportate le generalità del proprietario, la portata appunto e tutte le altre caratteristiche: insomma, come la carta di circolazione dei camion.

Per comprendere quanto importante fosse la grandezza del cerchione, bisogna sapere che le strade erano tutte inghiaiate e che quindi un cerchione stretto gravato da un carico eccessivo avrebbe provocato solchi nella carreggiata causando evidenti danni: proprio per questo i carabinieri e gli "stradini" nei loro controlli, oltre alla portata del carro, verificavano anche la grandezza del cerchio.

La manutenzione delle strade avveniva così: nel periodo estivo venivano trasportate con barrocci sugli argini delle strade molte pietre tondeggianti prelevate dai fiumi; gli operai, prima le spacavano grossolanamente e dopo, seduti sopra un cuscino di paglia a gambe divaricate, con la "martellina", uno speciale attrezzo per quel tipo di lavoro (conservo ancora quella di mio nonno Niccolo), le frantumavano in pezzetti grossi come noci, così da ottenere la "ghiaia"; alla sera, in presenza del capocantoniere, la ghiaia veniva trasferita in una cassa di legno senza fondo dalla capacità di circa mezzo metro cubo, in modo che, una volta sfilata la cassa, restassero sul margine della strada dei cumuli ben precisi, in base al numero dei quali gli operai poi venivano pagati. In autunno, gli stradini provvedevano a spandere sulla strada la ghiaia che, con la pioggia ed il transito dei carri, veniva assorbita: così veniva mantenuto il manto stradale.

Ma torniamo al carretto matto: lo avevo lasciato pronto per... il collaudo.

Si partiva dalla prima porta del Castello, davanti alla casa di Massimo, e si arrivava in Borgo: la velocità era moderata fino alla bottega di Fredone, ma da lì fino in Borgo dovevamo anche frenare per poter abbordare la curva davanti all'Asmara. A dir la verità, con i carretti matti qualche pericolo c'era, specialmente per qualche persona anziana che si fosse trovata sulla traiettoria... Così Leone, la guardia comunale, un signore non tanto alto, un po' corpulento, con gli stivali sempre lucidi, la divisa impeccabile e l'immane mezzo sigaro toscano tra le labbra, quando gli capitavamo a tiro, ci sequestrava il mezzo che finiva nello Stambulario, quello stanzone in terra battuta sotto il Comune dove c'era un po' di tutto. Qui Palle, l'operaio, con il nostro carretto faceva l'"accendigliolo" per le stufe; noi ragazzi ci raccomandavamo per riaverlo indietro ma, niente da fare, Palle era inflessibile.

Prima di iniziare le gare con il carretto matto, disponevamo sentinelle nei punti strategici del percorso, o davanti alla bottega dell'Asmara o al Lampione, a seconda che la guardia dovesse salire al Comune o scendere in Borgo. Appena la sentinella lo scorgeva, urlava: "Leone!" ed allora, se saliva, schizzavamo giù per i Chiassini, se invece scendeva, via su per la Strada dei Crognoli: così evitavamo il sequestro. Un giorno, tuttavia, un ragazzo non ce la fece a fare la curva dell'Asmara e il carretto gli schizzò in bottega, causando qualche danno alla porta. Da allora ci

venne definitivamente proibita la Salita della Porta, consentendoci di gareggiare solo giù per la Strada dei Pelaghi che però oltre ad avere poca pendenza era anche sterrata, per cui bisognava essere due per carretto, uno sopra e l'altro a spingere. Fu così che i carretti matti, piano piano, vennero abbandonati in modo definitivo

Nelle serate di primavera e d'estate, dalle sei del pomeriggio il Castello si animava fino all'inverosimile: vecchi, bambini, giovani, ragazze e donne, tutti fuori e ognuno impegnato nelle proprie... categorie. In Piazzetta della Fonte, qualche vecchio seduto sui gradini della Sala della Musica a raccontare le storie ai bimbi che, accovacciati, stavano lì davanti ad ascoltare a bocca aperta. Gli uomini sul muricciolo della bottega di Massimo a parlare del tempo, del lavoro, di qualche fatto eccezionale avvenuto. Le donne sul muricciolo della Fonte a commentare i fatti del giorno: fidanzamenti, prossime nozze, traslochi, tradimenti, insomma di tutto e di tutti.

Alcuni ragazzi potevano giocare a palline: tutti ne avevamo in tasca una ventina ed erano di terra cotta di vari colori. In uno spiazzo si disponevano le "castelle" (gruppi di quattro palline, tre accostate con una sopra, a una distanza di un palmo di mano l'uno dall'altro), anche sette o otto, a seconda di quanti ragazzi eravamo. Dopo aver fatto la conta, il primo, da una riga distante sette o otto passi, lanciando una sfera metallica cercava di abbattere le castelle ed intascava le palline di quelle abbattute. Nel punto in cui la sfera si fermava, veniva fatta una riga in modo che, quando tutti avevano giocato, se fosse rimasta in piedi qualche castella, rilanciava la sfera per primo il ragazzo della riga più distante e poi via via tutti gli altri fino a quello più vicino. Chi sa perché quello che risultava il più vicino si chiamava Casi? Infatti, quando riprendeva il gioco si chiedeva: "Chi è Casi?"; ed era sempre il più favorito perché, spesso, tirava la sfera anche da mezzo metro.

Altri giocavano a "batti muro". Il primo ragazzo, da una distanza di tre o quattro passi, batteva una moneta da cinquanta centesimi contro il muro, quindi il secondo batteva anch'esso la sua moneta cercando di farla cadere vicina all'altra: se questa si fermava entro uno spazio stabilito da una misura prefissata (un pezzetto di legno lungo circa un palmo), vinceva, in caso contrario tirava nuovamente il primo, e così via. In questo gioco si vincevano o si perdevano solo bottoni, perché cinquanta centesimi erano allora una "cifra" e quindi dovevamo sempre riportare a casa la moneta.

Noi ragazzi eravamo sempre alla ricerca dei bottoni per la casa e le mamme erano disperate: se riuscivamo a mettere le mani nel barattolo dei bottoni, era una pacchia... ma era molto difficile scoprire dove veniva nascosto! A batti muro la posta in gioco era normalmente un bottone da camicia. Un bottone da giacchetta si poteva scambiare con due da camicia e quando ce ne capitava uno da cappotto eravamo signori: infatti potevamo cambiarlo con otto da camicia. Il colmo della fortuna era quando si riusciva a trovare un bottone di tipo eccezionale, come quello di un mantello, che allora si chiamava "cianarda", o uno di madreperla, ricamato magari con cerchietti d'oro: allora si apriva una vera e propria trattativa, come ad un'asta. Ma quando giocando a batti muro incappavamo in una giornata sfortunata, ci capitava di rientrare a casa tenendoci su i pantaloni... con le mani.

I ragazzi più grandi, invece, giocavano di soldi a "teste e parole". In altri posti questo gioco veniva chiamato "palle e santi", e questo forse è il nome più noto; ma il più giusto era il nostro. Infatti, sulle monete di allora, da una parte c'era la testa del re Vittorio Emanuele III e dall'altra la cifra del valore pecuniario insieme ad una figura simbolica: su quella da 5 centesimi, una spiga di grano, e su quella da 10 centesimi, un'ape sopra un fiore. Spesso mi è capitato, conversando

con persone non solo di altre regioni ma anche della nostra provincia, di trovare disaccordo sul nome di questo gioco o anche sul significato di qualche altra parola poco conosciuta; dopo una verifica sul vecchio *Zingarelli*, il “termine” usato dai montecatinesi, alla fine risultava per tutti quello più giusto... Ma scherziamo?!

Ritorniamo in Piazzetta della Fonte con i ragazzi che giocavano a “teste e parole”. Normalmente giocavano in quattro ed ognuno metteva in gioco due o tre monete da due soldi. Il ragazzo destinato a giocare per primo racchiudeva le monete nelle mani agitandole, quindi le stendeva su un palmo e prima di lanciarle in aria aspettava che ognuno, secondo l’ordine della conta, facesse la sua scommessa puntando su una delle quattro opzioni possibili: “teste”, “parole”, “mezza” o “tutta”. Una volta ricadute sul terreno e controllato il lato esposto delle monete, ciascuno si aggiudicava quelle che risultavano posizionate in modo coerente alla loro puntata, spartendosi le “teste” o le “parole”, a meno che non si fossero verificate le condizioni di “mezza” o “tutta”. Se infatti, ad esempio, nel caso di otto monete in gioco, dopo il lancio fossero risultate quattro teste e quattro parole, tutto il “banco” se lo aggiudicava chi aveva scelto “mezza”. Se si rivelavano invece tutte “teste” o tutte “parole”, se le aggiudicava chi aveva chiesto “tutta”. Questa combinazione era molto improbabile: d’altra parte, quasi sempre, era l’opzione che rimaneva a chi gettava le monete essendo l’ultimo giocatore a poter effettuare la sua scelta.

Quando invece a giocare erano solo due ragazzi, il lanciatore dopo aver appreso la scelta dell’altro, onde evitare la remota possibilità di favorire le proprie combinazioni, magari disponendo con abilità, però comune a pochi, le monete nel palmo della mano in un certo ordine, aveva facoltà di scelta solo quando le monete ormai roteavano in aria e dopo che al momento del lancio aveva urlato: “Su per aria!”.

Tutti questi giochi, si svolgevano in Piazzetta della Fonte e spesso, da quanti eravamo, si doveva correre per prendere il posto!

E le bimbe? Il loro territorio era la Piazza della Chiesa, dove si divertivano giocando a “girotondo”, a “nastrino”, al “salto della fune”.

Tutti insieme invece, bimbi e bimbe, ragazze e ragazze, giocavano allo “sculaccione” e a “quaranta e quarantuno”.

Ecco alcune descrizioni dei divertimenti di noi ragazzi d’allora:

#### I GIROTONDI

Due cerchi, uno accanto all’altro, formati da una quindicina di bimbe che si tenevano per mano, iniziavano a girare, uno in un senso e l’altro al contrario; il primo cerchio cominciava a cantare:

*Oh che bel castello, tollerino e tollerello*

*Oh che bel castello, tollerino e tollerò*

e l’altro cerchio:

*E noi ci s’ ha più bello, tollerino e tollerello*

*E noi ci s’ ha più bello, tollerino e tollerò*

quindi:

*E noi ve lo sfaremo, tollerino e tollerello*

*E noi vo lo sfaremo tollerino e tollerò*

e ancora:

*Ma non ce la farete, tollerino e tollerello*

e così via...

Altro girotondo, gli stessi cerchi, ma cambiava il testo della cantilena:

*O quante belle bimbe, Madama Dorè, o quante belle bimbe  
 Il re ne comanda una, Madama Dorè, il re ne comanda una  
 E noi ve la daremo, Madama Dorè, e noi ve la daremo  
 Ma vuole la più bella, Madama Dorè, ma vuole la più bella  
 E chi è la più bella, Madama Dorè, e chi è la più bella?  
 La più bella è la Susanna, Madama Dorè, la più bella è la Susanna  
 La Susanna non ve la daremo, Madama Dorè, la Susanna non ve la daremo.*  
 Allora indicavano il nome di un'altra bambina e così via... la cantilena ricominciava.  
 Un girotondo ancora, ma per le bambine più piccole, era questo:  
*Giro giro tondo il pane è sotto il forno  
 C'è un mazzo di viole, si danno a chi le vuole  
 Le vuole la Regina, caschi in terra la più piccina.  
 La più piccola cadeva a terra e tutte le altre a ridere...*

Anche le rondini nel cielo effettuavano il loro girotondo tra il Campanile, la Torre, il Palazzo Comunale e il Palazzo del Ceppatelli, facendo eco alle bimbe con il loro gioioso garrire.

#### IL NASTRINO

Sulle bozze della strada lastricata in selagite, disegnavano con un gesso tre quadrati adiacenti di circa mezzo metro di lato; sopra al terzo, perpendicolarmente, ne disegnavano altri quattro e sul centro di questi ancora un quadrato su cui, sempre perpendicolarmente, ne tratteggiavano altri quattro; i quadrati venivano poi numerati dall'uno al dodici ed il gioco poteva avere inizio. La bimba designata dalla sorte gettava sulla prima casella una piastrella e "a galletto zoppo" andava a raccogliercela, tornava al punto di partenza e quindi la gettava sulla seconda e così via fino alla dodicesima sempre che riuscisse ogni volta a centrare la casella voluta: in caso di errore, invece, entrava in gioco una seconda bambina e un'altra ancora, fintanto che una di loro non riusciva a completare il "nastrino".

#### IL SALTO DELLA FUNE

Due bimbe afferravano alle estremità una corda lunga sette o otto metri e la roteavano in aria facendola battere per terra, mentre altre bambine, cercando di prendere il tempo giusto, entravano sotto la corda saltandola quando questa batteva in terra. La corda veniva man mano fatta girare sempre più velocemente fino a quando qualcuna vi inciampava: la penitenza che quest'ultima doveva subire consisteva nel passare a girare la corda.

#### LO SCULACCIONE

A questo gioco prendevano parte ragazzi e ragazze disposti in un unico grande cerchio. Tutti insieme cominciano a girare, ma chi era designato dalla sorte lo faceva in senso opposto agli altri, rimanendo all'esterno del cerchio per poter scegliere a quale sedere dare lo sculaccione. Quando toccava a un ragazzo, si poteva togliere la soddisfazione di darlo alla ragazza verso la quale nutriva una speciale simpatia. Appena assestato lo sculaccione, i due dovevano correre, uno in un senso uno nell'altro, all'esterno del cerchio, cercando ciascuno di raggiungere per primo il posto lasciato vuoto: quello o quella che restava fuori, doveva ricominciare con lo sculaccione. Quando a correre erano un ragazzo e una ragazza, era quasi sempre quest'ultima ad arrivare per prima al posto vuoto, e questo non per una sorta di galanteria, ma perché il maschio volentieri si voleva concedere un'altra occasione per sculacciare una bimbotta!

#### QUARANTA E QUARANTUNO

Veniva scelta come "palo" una porticina, una cantonata oppure un palo della luce. Colui che

risultava designato da un apposito sorteggio, si girava verso il palo e, con la faccia nascosta nel braccio piegato, iniziava a contare ad alta voce dall'uno al quarantuno, urlando gli ultimi due numeri: durante la conta, tutti gli altri cercavano di nascondersi al meglio. Dopo il quarantuno si girava e, spostandosi con cautela e senza allontanarsi troppo dal palo, cercava di scovare qualcuno dei ragazzi nascosti. Quando questo avveniva, urlava, per esempio: "Per Mario!" e correva a toccare il palo, verso il quale però anche Mario si dirigeva rapidamente e se vi arrivava per primo, urlando: "Salvo per me!", acquisiva il diritto di tornare a nascondersi anche nel gioco successivo.

Il gioco finiva quando tutti erano stati scovati. Quaranta e quarantuno era gradito anche ai ragazzi più grandi, perché era un'occasione buona per appartarsi con la ragazza, eludendo così la sempre vigile sorveglianza della mamma...

Se chiudo gli occhi e mi concentro, specialmente nella quiete e nel silenzio della mia terra, riesco ancora a percepire i canti gioiosi delle bimbe con i loro girotondi, le discussioni dei bimbi che giocavano a bottoni, gli urli acuti dei "Salvo per me!" del Quaranta e quarantuno, il cinguettio ininterrotto delle rondini: quando il lacerante "sbercio" di un TIR mi fa poi tornare brutalmente alla realtà, provo una profonda nostalgia e spesso con il dorso della mano... mi asciugo una lacrima.

Quando noi ragazzi ci ritrovavamo, anche soltanto in tre o quattro, non stavamo di certo lì a guardarci, qualcosa si studiava sempre. Le bimbe giocavano a palla: la scagliavano contro il muro, cercando di riprenderla dopo aver battuto le mani ed essersi girate più volte su sé stesse, fino a che non perdevano la presa; allora la palla passava ad un'altra bimba.

Quasi tutte le bambine avevano il loro tesoro nascosto: facevano una buchetta in terra e vi collocavano palline colorate dei "vezzi" (così si chiamavano le collane) o bottoncini di madreperla o sassolini avvolti nella carta colorata delle caramelle, insomma qualunque cosa che "lustrasse"; sopra mettevano un fondo di bicchiere o di bottiglia e lo ricoprivano accuratamente con la terra perché non venisse notato e depredato dalle altre bimbe.

Noi ragazzi, quando ci trovavamo in sette o otto, si giocava alla "cavallina". Uno si appoggiava con le mani ad un muretto, un altro si chinava sulla schiena del primo e così fino al quarto. A questo punto, il più agile dell'altra squadra prendeva la rincorsa, batteva i piedi in terra e, appoggiandosi sulla schiena dell'ultimo, doveva andare a cavalcioni del primo. Una volta che tutti erano balzati su, si cambiava, e quelli che prima avevano saltato andavano "sotto". Quando capitava qualche ragazzo "un po' robusto", eran dolori: prendeva la rincorsa e, appena si appoggiava per darsi lo slancio, tutti finivano a terra sopraffatti dal peso eccessivo...

Anche quando eravamo in due soltanto, si poteva giocare alla cavallina: uno si chinava, l'altro lo saltava e subito si posizionava più avanti affinché l'altro sua volta lo saltasse, e via di seguito, fino ad esaurimento del... carburante.

A volte reperivamo una decina di sassi grossi come noci che sistemavamo sopra una pietra della strada: ci mettevamo a sedere a gambe divaricate, ne prendevamo uno, lo gettavamo in aria e prima che ricadesse, in attesa di riprenderlo al volo, dovevamo lanciarne un altro, e così via fino a che i sassi raccolti riuscivano a stare nella mano. Quando si perdeva la presa, il gioco passava ad un altro ragazzo: vinceva chi riusciva a tenerne in mano un numero maggiore.

Esisteva anche una variante del gioco. Disponevamo i soliti sassi sulla pietra, ma in questo caso, mentre il sasso era in aria si doveva prenderne uno e poggiarlo da una parte, quindi un secondo accanto a questo, un terzo, un quarto sempre accanto fino a formare una base, sopra la quale poi

si doveva collocare ancora un sasso, poi un secondo e un terzo ed infine l'ultimo, formando così una "castella". Naturalmente il gioco si faceva sempre più difficile: per avere più tempo a disposizione per sistemare gli altri, dovevamo lanciare il sasso sempre più in alto ed era necessaria molta abilità per essere in grado di riprenderlo.

Quando ci capitava un bel nocciolo di pesca, ci sedevamo in terra e, bagnandolo con la saliva, lo strusciavamo sopra una pietra, prima da una parte e poi dall'altra, fino a ottenere una rondella. Quindi, con un coltellino, cercavamo di svuotarlo e una volta ripulito anche all'esterno e lucidato con l'olio di oliva, ottenevamo un bell'anello da donare a una bimba.

Dobbiamo pensare che negli anni Trenta non c'era proprio nulla con cui giocare: spesso si vedevano bimbi che spingevano una canna sulla cui cima girava un bastoncino ai cui estremi erano fissate due pine; oppure non era raro vederli mentre correvano spingendo con un legno un cerchione di una vecchia ruota di bicicletta. Ed a proposito di biciclette: i bimbi, almeno quelli più fortunati, potevano giocare con i tricicli di ferro, con le routine ed il sellino anch'essi in metallo; poi, crescendo, passavano subito alla bicicletta grande del babbo perché biciclette di misure intermedie, perlomeno a Montecatini, non esistevano.

A sei o sette anni, cominciamo ad interessarci alla bicicletta, ma difficilmente riusciamo a metterci le mani sopra... I babbi, infatti, ne erano estremamente gelosi e ciò era comprensibile perché la bicicletta costituiva l'unico mezzo di trasporto per recarsi al lavoro.

Sulla bicicletta, allora, doveva obbligatoriamente essere esposto il bollo: una fascetta di alluminio con impresso l'anno, che veniva applicata alla canna grossa dello sterzo a mezzo di un bottone automatico in modo che, una volta schiacciato, non si poteva più togliere. Inoltre le biciclette erano sottoposte al controllo dei carabinieri che oltre al bollo verificavano anche l'efficienza del campanello: un carabiniere si portava a otto passi e da quella distanza doveva udirne distintamente il suono, in caso contrario fiocavano le contravvenzioni. Quando la bicicletta era in ordine, ci ingegnavamo in tutti i modi per prenderla, benché i nostri babbi escogitassero vari sistemi per dissuaderci: ad esempio mettevano il bollo in un portabolli di pelle con fibbia, e in loro assenza lo toglievano. In un modo o nell'altro, comunque, riusciamo prima o poi ad imparare ad andare in bicicletta: magari dopo diverse cadute, delle quali a molti di noi ancor oggi rimangono come ricordo le cicatrici sulle ginocchia. Prima di essere in grado di salire sul sellino, prendevamo confidenza con la bicicletta con approcci dalla difficoltà crescente. Inizialmente, con il piede destro sopra il pedale e con il sinistro a spingere, come con il monopattino; poi, da sotto canna, con il piede sinistro sul pedale e con il destro sopra l'altro per imprimere ad intermittenza un quarto di pedalata (e questo sistema era micidiale per le cadute!); quindi a cavalcioni sulla canna, caracollando per poter fare l'intera pedalata. Finalmente si riusciva a salire sul sellino, abbassato al massimo, ma erano ormai passati quattro o cinque anni dai primi tentativi. La Festa e la Fiera del paese erano attese da noi ragazzi come il Natale.

Per la Festa, le famiglie invitavano anche i parenti da fuori, e non mancava mai un bel pranzo in salotto con il servito buono, corollo e vino dolce.

Il giorno dopo, per la Fiera, due banchi di giocattoli in Borgo erano la maggiore attrazione per noi ragazzi. Tra i giocattoli più desiderati, ricordo le automobiline (berline, spider, sportive, camioncini) di latta con la carica a molla, i palloni a spicchi colorati e, inoltre, le palline di cenicio ripiene di segatura e fissate in cima ad un elastico, per poterle recuperare dopo averle tirate verso qualcuno che di solito non accettava mai di buon grado lo scherzo. Erano le famose "palline di San Pietro che vanno avanti e tornano indietro".

C'era anche il banco delle leccornie: croccanti, menta filata, barrette di liquirizia, torroncini, noccioline infilate con uno spago a formare una collana e poi il "mangia e bevi" (palline di zucchero con dentro un liquido rossiccio: masticandole... si mangiava e si beveva!).

Da quando poi il Dazio, cioè il signor Rosati, giocava a tamburello con Ubaldo di Leone, uno davanti al Bigazzi e l'altro davanti alla Fonte, anche noi ragazzi volevamo che per la Fiera ci comprassero il tamburellino, che però, purtroppo, durava poco: dopo una decina di tiri, infatti, si sfondava.

Il "meccano" era un giocattolo molto impegnativo: dentro una scatola c'erano diverse barrette di ferro di varie misure, con tanti forellini che permettevano, con l'uso di angolari e di bulloncini e dadini, di creare vari oggetti, come da foglio illustrativo allegato: case, chiesine con campanile, oppure camioncini (in dotazione vi erano, infatti, anche quattro ruotine). Potevamo anche montare gli elementi del meccano affidandoci alla nostra fantasia e questo era forse il divertimento maggiore; poi però dovevamo smontare tutto e riporre i pezzi al loro posto.

I più fortunati avevano per giocare anche pistole ad aria compressa che sparavano un sughero a tre o quattro metri di distanza, oppure pistole e fucilini a "fulminanti" (nastrini rossi con pallini neri di polvere da sparo che, inseriti nell'arma, permettevano di sparare anche a ripetizione).

La sera della Festa non poteva poi mancare il grande ballo con orchestra in Teatro, mentre la serata della Fiera vedeva in chiusura meravigliosi (per noi) fuochi artificiali e a mezzanotte, infine, mezzi storditi, tutti... a nanna!

Dal primo giorno di Quaresima fino a Pasqua, tenevamo sempre in tasca un ramoscello di verde prelevato dalla siepe su per la Via del Leprino: quando incontravamo un bimbo o una bimba, urlavamo: "Quare!", e l'altro doveva mostrare il verde e rispondere: "Quaresima!", altrimenti era passibile di penitenza.



## L' apprendistato

A sei anni, dalla chiusura della scuola alla sua riapertura, “per levarci dalla strada”, dicevano i babbi, e per darci un mestiere, ci mandavano a fare il garzone presso un artigiano.

Il mio primo impiego fu da Amos, il fabbro che aveva la bottega nella piazzetta tra il Bigazzi e Rizieri dell'Asmara, su per la Porta. Ero addetto, prima di tutto, a spaccare il carbon coke che arrivava in pezzi grossi come le pine e che io, seduto sopra una balla a gambe divaricate, in un angolo della bottega, in mezzo ad una nuvoletta di polvere di carbone che si depositava su tutto il corpo e in particolare nelle narici, dovevo ridurlo in pezzetti grossi come noci. Un altro lavoro era azionare il “mantice”, un attrezzo per fare il vento necessario ad alimentare il carbone che ardeva nel crogiolo della forgia: consisteva in una grossa tavola a forma di fetta di pera, fissata a terra con sopra un'altra uguale incernierata in cima ed unita a quella di sotto con una fascia di cuoio, in modo che, alzandola ed abbassandola, produceva vento come una fisarmonica. Alla tavola superiore era fissata una cordicella che saliva al soffitto e attraverso una carrucola scendeva terminando con un cappio; all'ordine di Amos: “Bimbo tira!”, agguantavo il laccio, tiravo e lasciavo fino a che, finalmente, lui alzava una mano per farmi intendere di smettere.

Un mantice simile si trovava nel coro della chiesa, per dar fiato all'organo che Pier Carmelo Galanti, il segretario comunale, suonava divinamente: questo non era azionato dalla cordicella, ma da una spranga di legno che veniva alzata ed abbassata.

Un altro mio compito era quello di porgere gli attrezzi al fabbro e di aggiungere il carbone per la forgia e mantenerlo sempre ben acceso: se si fosse spento, sarebbero stati guai... potevi beccarti anche il licenziamento in tronco!

Un giorno Amos mi ordinò di prendergli un pezzo di ferro che era per terra, e poiché questo era ancora molto caldo, mi scottai il pollice, l'indice ed il medio. Piangendo dal dolore corsi a casa ove trovai mia nonna Caterina che immediatamente mi applicò il rimedio contro il “bruciato”. Mi fece intingere nell'olio di oliva le tre dita che poi, una volta tuffate nella farina, dovevano essere esposte alla brace del fornello, e più a lungo e più vicine le tenevi al fuoco e maggiore era l'effetto; quando proprio non ne potevi più, le allontanavi e effettivamente provavi subito... un gran sollievo. Solo dopo un po' di tempo mi resi conto del prodigioso effetto della cura: se il dolore dovuto alla scottatura poteva essere quantificato, diciamo, dieci, esponendo la parte scottata alla brace saliva vertiginosamente a trenta e una volta allontanata scendeva lentamente a quindici facendoti provare un gran sollievo, ma il dolore restava sempre cinque punti in più di quello che era prima dell'applicazione della cura!

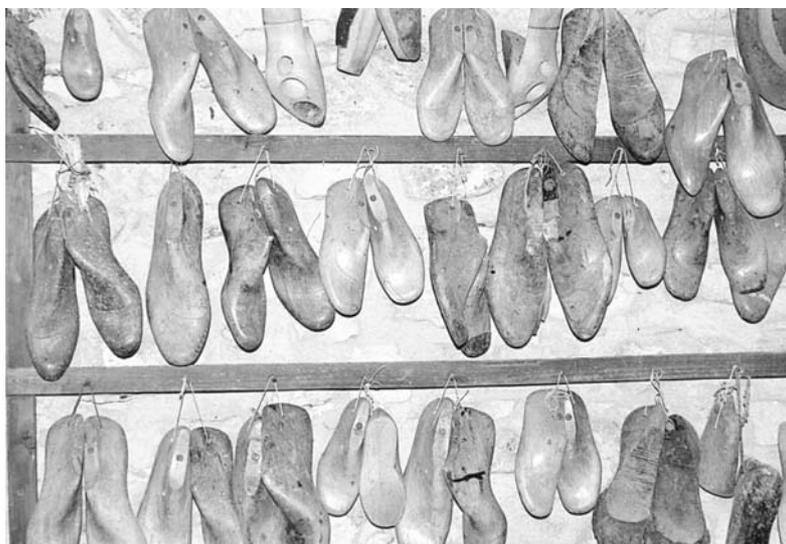
La prima esperienza da garzone, fu certamente negativa. Allora il mio babbo, constatato che nella bottega del fabbro vi erano effettivamente pericoli, mi mandò da Fredone, il calzolaio, che aveva la bottega proprio davanti all'orto dell'Enrichetta, dove la Via della Porta si restringe dallo sterrato al lastricato. Era una stanza lunga cinque o sei metri e larga tre; c'erano due banchetti alla parete di sinistra ed uno alla parete di fondo, con sopra gli arnesi del mestiere: trincetti, lesine, pinze, chiodi nelle diverse misure nei vari scomparti, pece, cera d'api, gomitolini di spago e, in un angolo, la sugna di maiale per ungere la lesina; a fianco della seggiolina, in terra, si trova-

vano il martello speciale da calzolai e il “piede di porco” a tre, per la pianta del piede grande, per quella piccola e per il tacco (il nome di questo attrezzo è azzeccato, infatti l’orma lasciata dal maiale è proprio a tre, due unghioni grandi ed uno piccolo).

Appena si entrava dalla strada, alla sinistra c’era Fredino: alto e magro, parlava poco e lavorava solo nel “fine”, cioè scarpe da donna e da uomo per le feste, in pelle nera, marrone e anche lucida; al centro, sempre alla sinistra, si trovava il banchetto del garzone (il mio) e in fondo, con le spalle al muro, stava lui, Fredone, il padrone: non tanto alto ma corpulento, respirava a bocca aperta ed espirava stringendo le labbra ed emettendo un soffio; faceva solo scarpe grosse, da lavoro.

A fianco di Fredone vi erano tre scalini e da lì, attraversando il corridoio dell’Arduina di Settimo del Gargani, si entrava in uno stanzone diviso da una parete. Nella parte più piccola e buia c’era il magazzino del cuoio, della vacchetta, delle pelli (ho ancora il profumo del pellame nel naso), con i chiodi, lo spago, i panetti di pece e di cera d’api e gli altri materiali. Nella parte più grande, che dava sulla strada con una porta a vetri, c’era il “salone da barbiere” dove la domenica mattina Fredone, svestiti i panni da calzolaio, faceva le barbe: c’era un grande specchio lungo circa tre metri ed alto uno, con una cornice a riccioli dorati, dove però potevi specchiarti solamente su piccole superfici in quanto le altre riflettevano solo facce contorte! Sotto lo specchio, sopra una lunga mensola di marmo erano appoggiati due o tre rasoi, un paio di forbici, due pennelli, la vaschetta del sapone da barba dal profumo di mandorle amare, il contenitore con lo spruzzatore dell’alcol e quindi l’allume di rocca, simile ad una piccola pietra di marmo, che passato sulla faccia rasata e umida agiva da emostatico e disinfettante lasciando la pelle bella liscia (io lo uso tuttora). Non mancava poi una piccola catinella di smalto bianco con un righino celeste ed un incavo sul bordo, per accostarla al collo del cliente da sbarbare e, attaccata al muro, c’era anche una cinghia di cuoio per affilare il rasoio e, davanti allo specchio, una grande poltrona con braccioli e pedana rialzata.





Una volta al mese Fredone arrotava i rasoi: aveva una pietra di onice in una cornice di legno su cui versava sopra una goccia di olio e, sedutosi, vi passava sopra la lama dei rasoi da una parte e d'altra per tante tante volte fino a che, secondo lui, non erano perfettamente affilati.

Quando si presentava un cliente, non appena si era seduto, gli avvolgeva al collo un piccolo asciugamano e, dopo aver passato più volte il pennello nel vasetto del sapone, iniziava l'insaponatura. La destrezza di un barbiere si nota quando riesce ad insaponare la faccia senza interessare il naso e le labbra: per destreggiarsi in questa operazione, infatti, deve saper ridurre adeguatamente la superficie del pennello con le dita. Per Fredone questo problema non esisteva affatto. Quando il cliente era distratto o era nuovo, gli batteva col dito sulla spalla; questi girandosi, lo vedeva stringere le labbra dentro la bocca e istintivamente lo imitava, cosicché Fredone poteva andare avanti e indietro con il pennello con tutta tranquillità, e questa manovra avveniva senza che Fredone proferisse parola... Prendeva poi un rasoio, lo strusciava quattro o cinque volte sulla cinghia di cuoio e, dopo un'ultima passata nel palmo della mano, iniziava la rasatura: dopo il contropelo, accostava al collo del cliente la catinellina e con il pennello gli toglieva i residui del sapone. Quando la faccia era ben rasata, veniva il momento del "dopobarba" che era a scelta del cliente: o una spruzzata di alcol, oppure una passata con l'allume. Solo i temerari sceglievano l'alcol: benché sul volto non vi fossero tagli evidenti, graffietti ve ne erano certamente e l'alcol spruzzato doveva avere un risultato tremendo. Infatti, il temerario si agguantava ai braccioli della poltrona, stringeva le labbra e gli occhi e, quando faceva un segno con la testa, Fredone con la peretta gli spruzzava abbondantemente l'alcol sul volto: dalle lacrime si capiva la sofferenza che stava provando. Non a caso, quindi, i più sceglievano l'allume di rocca.

Ma torniamo nella bottega di sotto. Qui il mio lavoro era quello di scucire le scarpe vecchie che qualche cliente lasciava quando ritirava quelle nuove: dovevo sfarle completamente e metter da parte i pezzi di cuoio ancora da utilizzare (vedremo più avanti in che modo). Era mio compito battere le suola di cuoio, perché questo quando è nuovo è tanto rigido e duro da non poterlo lavare; la sera perciò le suola venivano immerse in un catino di acqua e la mattina erano addirittura flosce, così che, proprio per far riacquistare loro una certa consistenza, dovevano essere bat-

tute. Io allora prendevo un ferro da stiro, lo collocavo sulle ginocchia capovolto e con il martello da calzolai, con la parte tonda e grande, le battevo su tutta la superficie fino a che non raggiungevano la giusta consistenza. Facevo inoltre piccoli lavoretti e qualche commissione.

Quando un cliente si presentava in bottega per ordinare un paio di scarpe nuove, Fredone gli faceva posare il piede, col calzino, sopra un panchettino per rilevarne le misure. Prendeva un foglio di carta gialla e con il pollice e l'indice di tutte e due le mani ne staccava una strisciolina doppia larga un paio di centimetri; con questa partiva dal dietro del calcagno lungo l'esterno del piede, dalla parte del dito mignolo, fino all'alluce e qui vi faceva uno strappetto; uguale misurazione dall'altra parte del piede ed altro strappetto, quindi, fasciava il piede all'altezza delle nocche e con lo stesso metodo prendeva il segno; così faceva da sotto il piede fin sopra la fiocca e da ultimo, sempre con lo strappetto, misurava la circonferenza della cavaglia. A questo punto prendeva il lapis copiativo, lo bagnava con la saliva lasciando il segno viola sulle labbra, vi scriveva il nome o il soprannome del cliente e infilava la striscia in un chiodo al muro, dove ve ne erano già cinque o sei. Quando poi aveva consegnato un paio di scarpe nuove e doveva apprestarsi ad iniziare una nuova lavorazione, prendeva le striscioline, le sfogliava e ne sceglieva una senza rispettare la precedenza (chissà se si ricordava di qualche urgenza, oppure andava... a simpatia?). Con la striscia in mano, andava davanti alla parete ove erano appese una quindicina di forme di legno di tutte le misure, le scorreva con lo sguardo e staccava quel paio che riteneva fosse più adatto. Se poi, verificando le misure con quelle della striscia, si accorgeva che qualcosa non tornava, capiva che il piede in quel punto aveva un difetto, un "durone" oppure una "patata": in questo caso inchiodava alla forma dei pezzetti di cuoio affinché anch'essa risultasse deformata come il piede.

Saliva quindi i tre gradini che conducevano in magazzino e da un mucchio di modelli in carta gialla sceglieva i vari pezzi che formano la scarpa; dopo averne verificate le misure con la famosa striscia, stendeva sul bancone un dosso di vacchetta e vi collocava sopra il modello della tomaia e dello spunterbo, le due parti di sopra ove c'è l'allacciatura; poi, con il trincetto tenuto come una biro, ritagliava tutti i vari pezzi che, ritornato in bottega, senza proferir parola, depositava sul banchetto di Fredino, perché era compito di quest'ultimo cucire insieme tutte le varie parti, cioè aggiuntarle, si diceva così.

Era un lavoro di alta precisione e occorreva molto tempo. Solo in seguito la Livia, una sarta che abitava nel vicolo davanti alla macelleria di Bollore dove c'era la bottega della Seconda della Tambura, la casa di Preciso e il corridoio dove abitava il Fante, acquistò una macchina da cucire industriale e provvedeva lei ad aggiungere le scarpe per tutti i calzolai, con un enorme risparmio di tempo.

Una volta aggiuntate, si ottenevano le tomaie: poste in piedi, già sembravano una paio di scarpe, mancavano però le cose più importanti, cioè le suola. Allora Fredone prendeva una tomaia, vi infilava la forma di legno, se la collocava rovesciata tra le ginocchia e, dopo aver collocato una soletta di vacchetta sulla forma di legno, vi rovesciava sopra, inchiodandola, il margine inferiore della tomaia; ora occorreva il "guardolo", una striscia di vacchetta larga un centimetro e mezzo circa, che doveva essere cucita insieme alla soletta e alla tomaia per tutto il bordo esterno della suola: una volta cucito, veniva rovesciato all'esterno così da formare una piccola tesa come quella del cappello. A questo punto iniziava la formazione della suola: all'interno venivano utilizzati i pezzi da me recuperati dalle scarpacce, ma all'esterno solo cuoio nuovo, perché una volta rifilata la suola, doveva apparire solo cuoio mai usato. Raggiunto il giusto spessore,

Fredone vi collocava sopra la suola battuta da me, raggiungendo un'altezza totale di circa un centimetro. Iniziava allora il lavoro più importante da eseguire sulla scarpa, cioè la cucitura del guardolo alla suola che avrebbe garantito la robustezza e la durata nel tempo: tutto, infatti, sarebbe potuto succedere ad una scarpa, ma non scucirsi! Prima di tutto, il calzolaio doveva preparare lo spago: per cucire una scarpa ne occorrevano due "gugliate", misura che si ottiene prendendo il filo dello spago con il pollice e l'indice di una mano, lo si posiziona al centro del mento e con le due dita dell'altra mano lo si fa scorrere fino al braccio teso.

Ricordo di aver assistito ad una conversazione tra due anziani; uno diceva all'altro:

"Come va?", e di rimando:

"Poco bene, non si tira più la gugliata!".

Lo spago per cucire una scarpa da lavoro doveva essere formato da sette o otto fili. Terminata la misura, ogni capo del filo veniva strusciato con il palmo della mano sul dorso della gamba, finché non si sbambagiava; quindi, dopo averne strappato la punta, il calzolaio bagnava i fili passandoli tra le labbra e li strusciava ancora sul dorso della gamba, ottenendo così lo spessore dello spago; ripeteva poi la stessa operazione anche dall'altro capo dei fili della gugliata. Per rendere lo spago uniforme e senza grovigli, lo infilava sotto la sua seggiolina, poi con ambo le mani lo tirava su e giù finché non era perfettamente uniforme; lo passava quindi sopra il "panettino di pece" e subito dopo su quello della cera d'api per toglierne la vischiosità. Prendeva successivamente una setola di cinghiale e la univa alla punta dello spago, dalla parte sbambagiata; con una lesina faceva un piccolo forellino nello spago, vi passava la punta della setola e, tirandola, formava un nodino che ne garantiva l'attaccatura: lo spago era finalmente pronto e si poteva così cominciare la cucitura.

Ora prendeva la scarpa e con la punta del trincetto tenuto come la biro, faceva un'incisione sulla suola a mezzo centimetro dal bordo, poi con un cacciavite ne alzava il piccolo lembo: ciò perché nell'incavo avrebbe dovuto passare la cucitura, una volta terminata la quale, lo stesso lembo di cuoio vi veniva schiacciato sopra salvandola dal contatto con il terreno. Posizionava quindi la scarpa, adagiata su un fianco, sopra il dorso della gamba e, per tenerla ferma, prendeva un laccio di cordicella su misura che teneva appeso allo schienale della seggiolina e, collocandolo sopra la scarpa, se lo passava sotto il tacco del piede tenuto alzato, in modo che, abbassandolo, il laccio fosse sempre in tensione e quindi la scarpa saldamente bloccata.

Allora il calzolaio afferrava la "lesina", un ago ricurvo inserito in un manico di legno, e dopo aver con questa più volte bucato la "sugna" per lubrificarne la punta, faceva il primo buco nella suola, partendo dalla fine del tacco. Prendeva poi un capo dello spago, lo infilava nel buco facendolo scorrere fino a che risultava metà da una parte e metà dall'altra e subito, di nuovo con la lesina, a circa due millimetri praticava un altro buco (bisogna considerare che forare uno spessore talvolta anche maggiore di un centimetro di strati di cuoio, non è affatto agevole ed occorre un notevole sforzo); afferrava i due capi dello spago e con la setola ve li infilava, uno da una parte ed uno dall'altra, quindi li tirava fino ad accostarli alla suola.

Perché i punti fossero ben stretti, procedeva in questo modo: lo spago dalla parte della lesina, lo avvolgeva al manico nell'apposito incavo, mentre dall'altra parte se lo arrotolava intorno al palmo della mano protetto dal "coiattolo", una striscia di vacchetta della giusta misura, con due grandi fori alle estremità nei quali, dopo aver fasciato il palmo della mano, infilava il pollice.

Ora Fredone aspirava profondamente e mentre tirava i due spaghi con tutta la forza, gli si gonfiavano le gote e subito espirava con un lungo sibilo borbottato. Da notare che gli spaghi inseri-

ti nel piccolo foro si sovrapponevano risultando così autobloccanti, in modo che Fredone, con calma, poteva procedere ad eseguire il terzo foro e quelli successivi, fino a completare l'intera cucitura della suola.

Per cucire una scarpa, impiegava anche più di un giorno.

Terminata la cucitura, rifilava il bordo della suola, prima con il trincetto poi con la raspa e dopo con la carta vetrata; quindi, per renderlo perfettamente liscio, lo ripassava anche con il bordo di un pezzetto di vetro. Infine, come ultima rifinitura, una passata di cera d'api sulla quale faceva scorrere poi la "martellina" (un attrezzo simile a un piccolo martello ma con la testa priva delle parti esterne e terminante a forma di mezza luna) ben calda, dopo averla posta sopra la fiamma di una candela: la cera, struggendo, lasciava il bordo lucido come uno specchio.

A questo punto, sistemava la scarpa sottosopra tra le ginocchia per inchiodarci le bullette. Quelle "piane", simili a puntine da disegno però piene e tondeggianti, erano adatte per la suola; piantava la prima fila di bullette sopra la cucitura, quindi, tracciati con la lesina due semicerchi sulla suola ed un segno diritto al centro, procedeva alla chiodatura seguendo quel profilo: a lavoro finito dovevano fare bella figura! Nel tacco, invece, andavano bullette "grosse", quelle con la testa esagonale, perché, come si sa, il tacco è sottoposto a maggiore usura.

Mancavano, ora, solo i "correggioli", cioè i legacci in vacchetta per allacciare le scarpe. Per Fredone farli era facile, per me invece questa operazione risultò sempre molto difficile, tant'è che non fui mai capace di realizzarne uno come si deve. Prendeva una rondella di vacchetta grande come il fondo di un bicchiere, la collocava sopra una tavoletta e, dopo aver staccato una strisciolina larga un paio di millimetri e lunga tanto da poterla prendere fra il pollice e l'indice, vi posizionava il trincetto afferrato come una biro, tirava con energia e senza esitazione la strisciolina e mentre la rondella girava riducendosi a zero, dal pollice e dall'indice penzolava il correggiolo lungo una cinquantina di centimetri. Quando provavo io, il trincetto o mi entrava nel centro della rondella oppure mi usciva subito: non c'era niente da fare, i miei tentativi producevano sempre esiti... disastrosi!

Infilati i correggioli nei buchi appositamente praticati nella tomaia e annodati a fiocco, le scarpe erano pronte per la consegna. Quando arrivava il cliente, c'era sempre la solita raccomandazione: "Almeno una volta al mese, passaci sopra la sugna del maiale dopo averla posta sopra il fornello e, con il palmo della mano ben caldo, accarezzala tutta, in modo che la sugna strutta penetri nella vacchetta e nelle cuciture: così ti durano di più e non ti ci passa l'acqua".

Fredino, invece, come già detto, faceva solo scarpe fini per le feste; il sistema di lavoro era pressappoco lo stesso ma, invece della vacchetta, usava pelle lucida, spaghi più fini e non imbullettava.

Qualche cliente, quando ordinava le scarpe, precisava: "Le voglio con lo scricchiolo", cioè, piegando la suola nel camminare, dovevano fare cri-cri. Il che era a quei tempi un tocco di eleganza: quando entrava in chiesa uno con il cri-cri, tutti si giravano per vedere chi fosse ed era sicuramente un "signorotto".

Come faceva Fredino? Quando formava la suola, metteva due striscioline di pelle lucida una sopra l'altra dalla stessa parte, cioè lucido con lucido, e quando queste subivano una torsione, producevano quel caratteristico cri-cri.

Ad un certo momento, venne la moda delle scarpe "anfibia" e "all'alpina". Le prime venivano confezionate con una pelle più morbida della vacchetta, di colore amaranto, e invece della normale linguetta ne avevano una più larga, cucita ad ambo le parti della tomaia, che, all'allaccia-

tura, si ripiegava su sé stessa rendendo impermeabile la calzatura, così che, anche camminando nell'acqua, il piede sarebbe rimasto asciutto. Le altre erano comuni scarpe grosse di vacchetta per le quali, però, venivano impiegati chiodi speciali: una volta inseriti questi sulla cucitura della suola, c'era una fascetta che veniva piegata sul bordo e conficcata nella cucitura di sopra, così da creare un appiglio per la roccia.

Tutte e due questi nuovi tipi di calzature ebbero tuttavia poca fortuna.

Per quanto riguardava il mio apprendistato, tutto filava liscio. In casa erano contenti perché via via passavano da Fredone ed erano rassicurati sul mio comportamento: infatti ero ubbidiente e imparavo il mestiere.

Però, c'era un... però: mi aveva messo un soprannome, mi chiamava Barbano. Durante la giornata, Fredone faceva le pete, specialmente quando era sottosforzo per tirare lo spago, allora mi chiamava: "Barbano!", ed al mio "Eh?", ne faceva una aggiungendo: "Chiappala!". Io ci rimanevo male e tra me e me dicevo: "Vedrete che quest'altra volta non mi ci chiappate". Infatti, al nuovo "Barbano!" io rimasi zitto; ma lui insistette: "Barbano!!", e quando io risposi: "Eh?", lui mi intimò: "Dammi quelle suola!". Insomma non ci indovinavo mai: quando rispondevo alla prima, c'era sempre... da chiapparla! Mi era venuto veramente a noia e in casa mi lamentavo: "Fredone fa le pete e me le fa chiappare!"

Alla fine venne a noia anche ai miei genitori, che finalmente mi mandarono da Furbetto. Penso, però, che a Fredone non spiegarono mai la ragione di questa loro decisione!



Furbetto era un fabbro che aveva la bottega giù ai pelaghi; andando da lui, ritornai un po' a quello che era stato il mio primo lavoro da Amos. Furbetto, però era un fabbro-ferraio maniscalco, insomma metteva i ferri a cavalli, muli, asini e buoi. Era anche "ortopedico", cioè, quando un cavallo andava al passo oppure trottava e con lo zoccolo si colpiva l'altro garretto o lo mandava troppo all'esterno, Sergio Tonelli, il veterinario, dopo aver invano cercato di correggerne l'an-



datura, consigliava l'intervento di Furbetto che, con le mani appoggiate sui fianchi, diceva al proprietario del cavallo: "Lascialo camminare e al ritorno fallo trotterellare. Basta, ho visto!"

Prendeva allora una barra di metallo e forgiava un ferro, più alto da una parte o dall'altra, davanti o dietro, a seconda della correzione da applicare: una volta che era stato inchiodato allo zoccolo, il cavallo riprendeva l'andatura regolare.

Ad un mulo che apparteneva a Gronda, un vetturino che abitava su per la Via di Sant'Antonio, a seguito di un'infezione, si bloccò una caviglia: nonostante le cure di Sergio, il povero animale era costretto a strascicare lo zoccolo per potersi muovere ed era impossibilitato a camminare con la soma, specialmente in salita. Furbetto lo osservò a lungo, gli modellò lo zoccolo a forma di mezza luna e forgiò un ferro anch'esso ricurvo: una volta poi posizionato e fissato con i chiodi, la zampa, invece di ruotare sulla caviglia, ruotava agevolmente sul terreno, così che il mulo tornò di nuovo a lavorare togliendo a Gronda... tanti pensieri.

A proposito del dottor Sergio Tonelli, voglio raccontare due aneddoti molto curiosi. Nell'immediato dopoguerra, era praticamente impossibile reperire pneumatici per le auto: alla Provincia a Pisa era stato perfino costituito un apposito ufficio per l'assegnazione dei pneumatici, al fine di garantire almeno i servizi essenziali, e tra questi anche il servizio veterinario. Quando il dottore doveva procurarsene un paio e non poteva giustificare la completa usura dei precedenti, perché era passato poco tempo dalla loro assegnazione, ricorreva ad uno stratagemma che soltanto la sua mente geniale e burlesca poteva concepire. Andava a Pisa e si recava al Villino Rosa, una casa di tolleranza di alto rango, dalla cui tenutaria si faceva "prestare" una bella ragazza (d'altra parte, nell'ambiente era ben conosciuto e introdotto fino dai tempi dell'Università!) e, dopo averla istruita a dovere, si recava con lei all'Ufficio Assegnazione. Appena entrato, rivolgendosi alla sua accompagnatrice, diceva:

"Cara, mi sono dimenticato di andare dal prefetto, avevo appuntamento proprio per quest'ora. Le dispiace, commendatore, se lascio qui mia moglie?"

"Ma certo, dottore. Si accomodi, signora!"

Quando ritornava, dopo un paio d'ore, trovava il commendatore, già un po' in là negli anni, in uno stato di evidente imbarazzo ed anche un po' discinto, il quale, senza che Sergio gli chiedesse ciò che voleva, prendeva il blocco e gli consegnava un buono per due pneumatici.

In tempo di guerra, il dottor Tonelli si trovava in Sardegna dove prestava servizio militare con il grado di capitano veterinario. Nell'occasione di una licenza, pensò di portare un "ciuchino sardegno" a Montecatini dove questa razza di asino non era conosciuta. Così, legata al collo del somarello una cordicella, con disinvoltura si avviò all'imbarco, dove però fu bloccato da un addetto alla vigilanza che gli fece presente che, tra gli animali, solo i cani potevano essere imbarcati. Sergio, allora, indicando le mostrine sulla sua giacca, dichiarò che quello che portava con sé era una specie molto rara di cane. Il sorvegliante, annuendo, propose a quel punto: "Ho visto che è un capitano veterinario, però facciamo una prova: lo pestiamo e se abbaia salirà a bordo". Finì naturalmente in una risata generale, lasciando nei presenti, come sempre, tanta, tanta simpatia.

Il dottor Tonelli era anche un bell'uomo, veramente una persona squisita, galante, sempre disponibile e professionalmente molto preparata. Spesso era chiamato per un consulto in casi gravi e le sue perizie, i suoi pareri venivano sovente richiesti anche dal Tribunale in occasione di certe liti sorte tra venditori e compratori per presunte malattie o vizi dell'animale preesistenti alla vendita.

Torniamo alla bottega di Furbetto. Qui, come da Amos, il mio lavoro principale era spaccare il carbone: tuttavia non c'era il mantice, ma il vento veniva prodotto da un ventilatore applicato direttamente alla forgia e l'ordine che mi veniva impartito non era: "Tira!", bensì: "Bimbo mena!".

Dovevo anche scacciare le mosche ai cavalli, quando venivano ferrati.

Il padrone dell'animale prendeva per la caviglia la zampa posteriore e se la piazzava sul ginocchio tenendola ben ferma. Da dietro, intanto, Furbetto toglieva il vecchio ferro, scorciava l'unghia con delle speciali cesoie e rifilava l'interno con un attrezzo detto "incastro". Quindi sceglieva il ferro adatto, lo scaldava ben bene e lo poggiava sullo zoccolo in modo che vi spianasse perfettamente, provocando un gran fumo ed un intenso sfrigolio. Non appena raffreddato, iniziava ad inchiodarlo: il ferro da cavallo ha sette o otto fori quadrati ove trovano posto le teste dei chiodi che hanno una sfaccettatura tale che, mentre vengono inseriti nell'unghia con il martello,

tendono quasi subito ad uscire non giungendo, così, a finire nella “carne viva” della povera bestia. La ferratura poi terminava con una spennellata di olio da motori bruciato sullo zoccolo. Durante tutto il lavoro, il padrone, oltre a tenere la caviglia bloccata, reggeva anche la coda che, altrimenti, avrebbe spazzolato continuamente la faccia di Furbetto: così facendo, però, le mosche avevano campo libero ed il cavallo diventava irrequieto e non stava fermo. Allora entravo in azione io: prendevo una coda di cavallo fissata in cima ad un manico e scacciavo le mosche da dove si posavano, specialmente da sotto la pancia; quando mi distraevo o parlavo con qualcuno, il cavallo si muoveva e subito tuonava l’ordine: “Bimbo scaccia!”

A volte capitavano anche cavalli davvero irrequieti: appena qualcuno, anche il padrone, tentava di prender loro la zampa, subito iniziavano a sferrare calci. Allora si ricorreva al “tormento”, un bastone con un anello di cordicella fissato in cima, entro cui veniva inserito il labbro superiore del cavallo: girandolo il bastone, l’anello si avvolgeva stringendosi sul labbro, fino a che l’animale, provando dolore, diventava mansueto. Questo metodo non lasciava alcun segno: una volta tolto il tormento, una soffiata di naso ed una scrollata di testa ed il cavallo era perfettamente come prima, pronto a scalciare (credo che questo sistema venga usato tuttora).

Ferrare i buoi, invece, era tutt’altra cosa. Mentre il cavallo, quando gli viene toccata la caviglia tende a sollevare la zampa, il bove si comporta all’inverso, cioè tende a poggiare tutto il peso del corpo proprio su quella zampa. Allora si ricorreva al “travaglio”, un grosso palo conficcato saldamente nel terreno ed altri due divaricati, tre o quattro metri più indietro, così da formare grosso modo una “V”: questi erano collegati a quello davanti mediante due spranghe ad una delle quali erano fissati due ganci, alla distanza di un metro l’uno dall’altro; sull’altra invece, a mezzo di due staffe, veniva collocato un tubo di ferro che poteva girare, e anche su questo erano posti due ganci. Al bove, condotto tra i pali, veniva fatta appoggiare la testa ad un cuscino di paglia a mezzo di una corda passata da dietro le corna, in modo che restasse saldamente bloccato. A questo punto si prendevano due grosse cinghie di cuoio con due campanelle ad un’estremità, che venivano appese agli appositi ganci; all’altra estremità, una catena lunga una cinquantina di centimetri veniva agganciata al tubo di ferro. Dopo aver passato le cinghie, una sotto lo sterno e l’altra sotto la pancia del bove, girando il tubo, la catena si avvolgeva e tirava su il bove ad un palmo da terra, in modo che, con la testa bloccata e le zampe sollevate, ogni suo sforzo e tentativo di movimento risultava vano. Allora, afferrata la caviglia con una corda e tirata indietro la zampa, gli veniva bloccato lo zoccolo ad un’altra spranga posta ancora un metro più indietro. Furbetto a questo punto poteva tranquillamente inchiodare i ferri ai due unghioni posteriori: alle zampe davanti, invece, ne veniva messo solo uno all’unghiuolo esterno, perché, quando il bove lavora, fa forza soltanto su quello.

Per i bovi e per le vacche, perché anch’esse venivano ferrate, doveva essere un vero trauma sentirsi sollevare: infatti, mentre già venivano condotti al travaglio, era inevitabile che si sciogliessero loro il corpo...

A proposito di corpo sciolto: una mattina il Creatini di Montevignoli si recava con il carro a macinare il grano da Giacinto il mugnaio e, quando arrivò alla cabina della Selt-Valdarno, vide Guido dell’Ultimina che lavava la macchina, credo fosse una Lancia Stura, con la quale faceva servizio pubblico; lo chiamò e gli disse: “Questo bove non va di corpo da tre giorni, si prova a fargli un clistere?”

Guido, incuriosito, non se lo fece dire due volte: prese una ditata di grasso, lubrificò abbondantemente la lancia, la inserì ed aprì il rubinetto. A vista d’occhio si vedeva gonfiare la pancia del

bove, fino a che, con... pressione, fu proiettata fuori lancia e... sterco: il bove ripartì libero e contento ed a Guido non restò che lavare tutta la zona imbrattata...

Da Furbetto cominciai a fare qualche lavoretto più impegnativo (avevo già otto o nove anni). Eliminavo con saldatore e stagno le perdite d'acqua dai secchi, mezzine, stagne per ramare, pentole e ad altri ciottoli di casa, e ricordo di aver fatto per casa mia un'oliera ed una tazza in lamierina zincata. Imparai inoltre a riparare i paioli: prendevo una toppa di lastra di rame della misura leggermente più grande del buco, ve la collocavo sopra frapponendo la carta gialla strusciata con l'aglio (faceva da guarnizione e serviva anche a tenere momentaneamente la toppa attaccata), facevo i buchi con un trapanino e la fissavo con ribattini di rame. Soltanto dopo che Furbetto aveva constatato che non perdeva acqua, il paiolo veniva riconsegnato al cliente.

Mi ero impraticato anche a battere la "mazza", un grosso martello dal manico lungo. Quando dovevano essere forgiati ferri di dimensioni abbastanza consistenti, mi posizionavo davanti all'incudine e, insieme a Furbetto, battevo appunto la mazza: un colpo lui e uno io... Una volta persi il tempo, picchiammo tutti e due insieme ed io finii a sedere nella pila dell'acqua...

Furbetto mi insegnò perfino a temperare gli attrezzi da lavoro, come pennati, vomeri, accette, eccetera: dopo essere stati assottigliati, dovevano essere appunto temperati per garantirne la durata; era un lavoro molto difficile, solo pochi fabbri avevano la fama di "avere una buona tempera" e Furbetto era tra questi. Alcuni segreti me li confidò: "Prendi l'attrezzo e scalda la parte assottigliata, tanto da non farla diventare rossa; tuffala nell'acqua ed osservalo: se si presenta di colore azzurro scuro, è cruda, cioè al primo contatto con un sasso parte il pezzetto, va quindi di nuovo immersa nell'acqua; se invece si presenta chiara, allora è dolce e al primo contatto si piega, va perciò rimessa sul fuoco; bisogna raggiungere il colore giusto. Inoltre, tieni in mano una lima e sfregala via via sul taglio; dal rumore potrai capire quando la tempra è buona: se *canta* è cruda se è *fioca* è dolce. Se non hai orecchio, è bene tu vada a saldare le stagne!".

Furbetto aveva una motocicletta che, ad averla oggi, ai raduni delle moto d'epoca si farebbe certamente gente... Era di colore militare e sia sui parafranghi sia sul serbatoio che era sotto la canna, aveva disegnati due righini rossi e neri; a metà razzatura, tutte e due le ruote avevano un cerchio concavo su cui andava a strusciare lo zocchetto del freno; sempre a metà razzatura, sulla ruota di dietro era posizionata una puleggia su cui agiva una cinghia per la trasmissione (la catena evidentemente non l'avevano ancora inventata); davanti, un fanale a carburo in ottone era fissato al manubrio con due staffe oscillanti; sotto la sella si trovava un pomello lucido che, durante la marcia, doveva via via essere più volte premuto per pompare l'olio e garantire così la lubrificazione degli elementi essenziali del motore in movimento; sul parafrango posteriore era posto un piccolo seggiolino.

Saltuariamente Furbetto si recava con la motocicletta ai poderi più lontani per ferrare i buoi e spesso, ricordo bene, portava anche me col sacchetto degli arnesi a tracolla. Quando andavamo ai Poggi, ai poderi come la Provincia, il Lago, Montevignoli, la Calogna, da Ciapone, al momento in cui la strada girava sopra al Pozzo Alfredo, di fianco al Muraglione, la moto iniziava a sbuffare, non ce la faceva con il nostro peso addosso a superare quella pendenza: allora io scendevo e di corsetta raggiungevo la cima dello Scaricacarri, dove Furbetto si era fermato ad aspettarmi. Nonostante la corsetta in salita ed il patimento che per le scosse provavo al... di dietro (praticamente stavo seduto sul parafrango), in quei posti ci andavo sempre volentieri, perché immancabilmente, appena scesi sull'aia, ci aspettava una bella colazione con prosciutto e a mezzogiorno... maccheroni al sugo di coniglio e coniglio fritto.

La mia mamma poi mi fece un gran regalo: una mattina mi fece indossare una tuta blu che lei stessa aveva confezionato per andare a bottega. Non vi dico che gioia! L'avrei portata anche a letto. La mattina, poi, non vedevo l'ora di alzarmi per attraversare il paese così vestito; di legge, volli anche il grembiule, per... non sporcarla.

L'ultimo anno del mio apprendistato, lo passai da Aldo del Cecchi, su al Leprino da Tascone. Mi aveva richiesto a Furbetto perché, come dicevano, ero proprio bravino! Da lui trovai Bruscolo, il figliolo del Sindaco, un capo sondatore della Solvay che abitava verso le Piane. Aveva qualche anno più di me ed insieme facevamo lavori già importanti: una mattina che non c'era Aldo, per esempio, ferrammo un bove. Danni non ne facemmo, però il lavoro ebbe un risultato alquanto deludente perché il contadino, dopo una decina di passi, ci chiamò: "Ragazzi, venite a riprendere il ferro, l'ha già perso!".

Nonostante sia passata una settantina d'anni, ricordo perfettamente ancora oggi le principali fasi del mestiere del calzolaio e del fabbro. Giù in cantina ho, infatti, tutti gli attrezzi per risuolare le scarpe: martello, piediporco, lesina, martellina, spago e qualche suola di cuoio. Anni fa, volli provare a risuolarmi un paio di scarpe e vi riuscii agevolmente, anzi debbo dire che ebbero un risultato davvero apprezzabile. Anche al podere, dove ho una trattoria ed un motocoltivatore con la relativa attrezzatura, quando si presenta qualche problema, so bene dove mettere le mani e riesco, il più delle volte, a porvi rimedio.

Avevo ormai dodici anni e quello che trascorsi da Aldo fu l'ultimo anno del mio apprendistato. Una mattina del mese di settembre del 1939, infatti, con il vestito delle feste, con la valigia e per mano alla mia mamma, salii sulla SITA e alle ore dieci di mattina, un po' spaurito e con tanti pensieri, varcai la soglia del seminario vescovile di Volterra.







## INDICE

PRESENTAZIONE .....	55
PREFAZIONE .....	55
L'ARCIPRETE .....	55
IL SACRESTANO .....	55
LA SETTIMANA SANTA .....	55
IL CORPUS DOMINI .....	55
IL PODESTÀ .....	44
MESTIERI .....	55
I CALZOLAI .....	44
I FABBRI .....	44
LE BOTTEGHE ALIMENTARI .....	44
LE BOTTEGHE DI PANNINA .....	44
I BARBIERI .....	44
I FALEGNAMI .....	44
I BAR .....	
LA CARTOLERIA .....	
LE TRATTORIE .....	
I FRANTOI .....	
IL MOLINO .....	
I MACELLI .....	
I CARRAI .....	
I BARROCCIAI .....	
I VETTURINI .....	
FRUTTA E VERDURA .....	
I MURATORI .....	
I POLLAIOLI .....	
LO SCALPELLINO .....	
PALLE .....	
LA CASA .....	
ZIO PILADE E ZIA SANTINA .....	
IL BOSCO .....	
IL PANE FATTO IN CASA .....	
IL BUCATO .....	
LA TREBBIATURA .....	
LA MACCHINA TREBBIATRICE .....	
IL SABATO FASCISTA .....	
AL MARE .....	
COME SI VIVEVA .....	
LA DOMENICA DEI BABBI .....	
IL LAVORO DEI BABBI .....	
COME CI SI DIVERTIVA .....	
L'APPRENDISTATO .....	

