

ALESSANDRO FANI

*il BUON  
DiAVOLO*

autobiografia di un  
**CARBONAIO**



1€

MILLELIRE  
STAMPALTERNATIVA

*Edizione speciale fuori commercio*  
a cura di Claudio Speroni e Gianfranco Gelsomini

Seconda ristampa – Agosto 2007  
in occasione della  
I edizione “Maestri del Fare”



MILLELIRE STAMPA ALTERNATIVA

▲ Compasso d'oro 1994

Direzione editoriale Marcello Baraghini

**Alessandro Fani**

**IL BUON DIAVOLO**

**AUTOBIOGRAFIA DI UN CARBONAIO**

*in quarta:* fotografia, Alessandro Fani e i suoi fratelli

*all'interno:* disegno di Alessandro Fani

*grafica* Giulia Pirandello

*Stampa*  
*Iacobelli - Roma*

**ALESSANDRO FANI**

# *il BUON DiAVOLO*

autobiografia di un  
**CARBONAIO**

*ai miei genitori Azelio e Terzilia*

Autunno 1936, ottobre, qualche giorno dopo l'inizio delle scuole. Io e tutta la famiglia ci preparavamo a partire per le macchie di Acquapendente, di nuovo a cuocere i boschi della Bandita del Monte Rufeno.

Noi di Montemignaio andavamo da sempre a fare il carbone in maremma e sui monti Conero, Falterona e Fumaiolo.

Con i primi di novembre il nostro paese si svuotava e fino a luglio non si parlava di tornare. La stagione silvana iniziava con i primi tagli in settembre e terminava il 29 di giugno per S. Pietro e Paolo con le ultime carbonaie.

Quando arrivavamo a novembre, i tagliatori avevano già accatastato sufficiente legna da carbonizzare.

Il giorno prima della partenza preparavamo due belle valigie, quelle fatte di stoffa con le maniglie robuste per gli abiti, due o tre fagotti per scarponi e tegami.

L'accetta veniva ricoperta con uno straccio per proteggere il taglio, l'inseparabile pennato veniva tenuto sempre a portata di mano.

Appena giorno, aspettavamo l'arrivo del calesse e si partiva per la stazione di Porrena Strada. Il calessino con tutto quel peso (noi eravamo in cinque più il meo), toccava quasi terra.

Le strade di breccia grossa, spaccata a mano dagli scalpellini, ci mettevano il resto. Colonesi Angelino, il proprietario del calesse, col suo cavallo grigio correva di sicuro più forte quando si trattava di portare gli sposi.

### ***Mamma Terzilia racconta***

*Lucia ed Annunziata si incontrano a Firenze nel 1920. Lucia chiede maliziosamente informazioni di Gino ad Annunziata, sapendo che a questa le piace.*

*Lucia: "Dove va Gino?"*

*Annunziata: "Gino Svegliati va in cassetta col tacco dei piedi..."*

*Lucia: "Ma Gino com'è?"*

*Annunziata: "... è antipatico e simpatico..."*

*Lucia: "Quando parte Gino?"*

*Annunziata: "Parte il 31 o il 32 del mese"*

*Lucia: "Che tempo fa... piove?"*

*Annunziata: "Sì!!... ma è acqua asciutta"*

Dopo circa un'ora si arrivava alla stazione. Scaricati i bagagli Azelio, il babbo, acquistava i biglietti e alle otto in punto si partiva tutti con il trenino per Arezzo. Alle 10 si prendeva la coincidenza per Orvieto ed alle 14 circa, dopo aver pranzato sul treno con le cose portate da casa, si arrivava ad Orvieto scalo.

Ecco il momento di prendere la corriera per Acquapendente che si raggiungeva verso sera, ci si sistemava per la notte in una delle locande del paese per ripartire al mattino, accompagnati dal padrone o dal capomacchia con un carro nei boschi di Monte Rufeno.

## *I carbonai a Monte Rufeno nel 1945-46*

*La Macchia Bruciata, la Cava dell'Oro, la zona del Felceto verso la Cava del Bianchi ed i Puntoni erano le macchie da cuocere divise tra tre compagnie tutte di Montemignaiolo. Ogni compagnia era costituita da una famiglia, noi Fani eravamo in sei, il babbo Azelio, la mamma Terzilia, il fratello Franco, la sorella Raffaella, l'altra sorella Mariassunta, ed io Alessandro.*

Ancor prima di iniziare le carbonaie, si doveva costruire la capanna (ad uno spiovente larga 2 metri e lunga 8).

Si usavano grandi pali per la struttura portante mentre per la tamponatura pali, zolle e ginestre che intrecciate e sovrapposte evitavano l'entrata del vento e dell'acqua. Durante gli 8-10 giorni necessari alla costruzione, prima di poterla abitare, ci si sistemava come meglio si poteva presso le famiglie che abitavano i poderi più vicini.

È per questo che a Monte Rufeno abbiamo dormito in diverse occasioni nel casale Il Felceto.

La famiglia Maggi molto numerosa ci ospitava in casa e se non c'era posto, anche in un angolo della stalla sistemato alla bene meglio. Senza offesa, c'era più caldo nella stalla che in casa.

Questi giorni erano un po' particolari, c'era la voglia di cominciare a guadagnarsi la giornata, quindi oltre alla costruzione della capanna si costruivano i rastrelli, i manici per le pale e le zappe che ci venivano fornite dal padro-

ne, il vaglio per insaccare il carbone, 4-5 pali maestri per governare le carbonaie una volta accese, una quindicina di paraventi ("le paravente" come le chiamavamo) larghi 1,5 metri ed alti 2,5, fatti con staggi di legno e ginestra intrecciata tipo cancello, una trentina di "forchicchi" (pali di legno terminanti ad un'estremità con una forca) per sostenere i paraventi, 5-6 scale di diverse misure per poterle appoggiare alla carbonaia durante le operazioni di accensione.

Nella costruzione dei rastrelli si prendeva l'orniello per il manico perché si trovava spesso con la piegatura giusta, così come si trovava "al naturale" ed in più era liscio per le nostre mani e robusto per il lavoro da svolgere; la cassa con tutti i fori presenti (2 per il manico e 7 per i denti) doveva assolutamente resistere nel tempo alle spaccature, il legno più adatto era l'olmo; per i denti che dovevano anch'essi sopportare una buona dose di fatica veniva in aiuto il "crognolo" (il corniolo) rinomato per essere estremamente duro.

Al mattino ci si alzava all'alba e prima di partire si prendeva l'occorrente per il pranzo, visto che fino a tarda sera non si rientrava; si riempiva la barlozza (barilotto) d'acqua quando non c'erano vene nel bosco dove bere.

La capanna si costruiva possibilmente al centro del bosco da cuocere. Subito dopo si cercava la sorgente d'acqua più abbondante e su questa si faceva un piccolo scavo per creare una conca di accumulo; questa conca veniva ricavata in una posizione rialzata rispetto al livello del terreno in modo da poterci sistemare una cannella ed avere

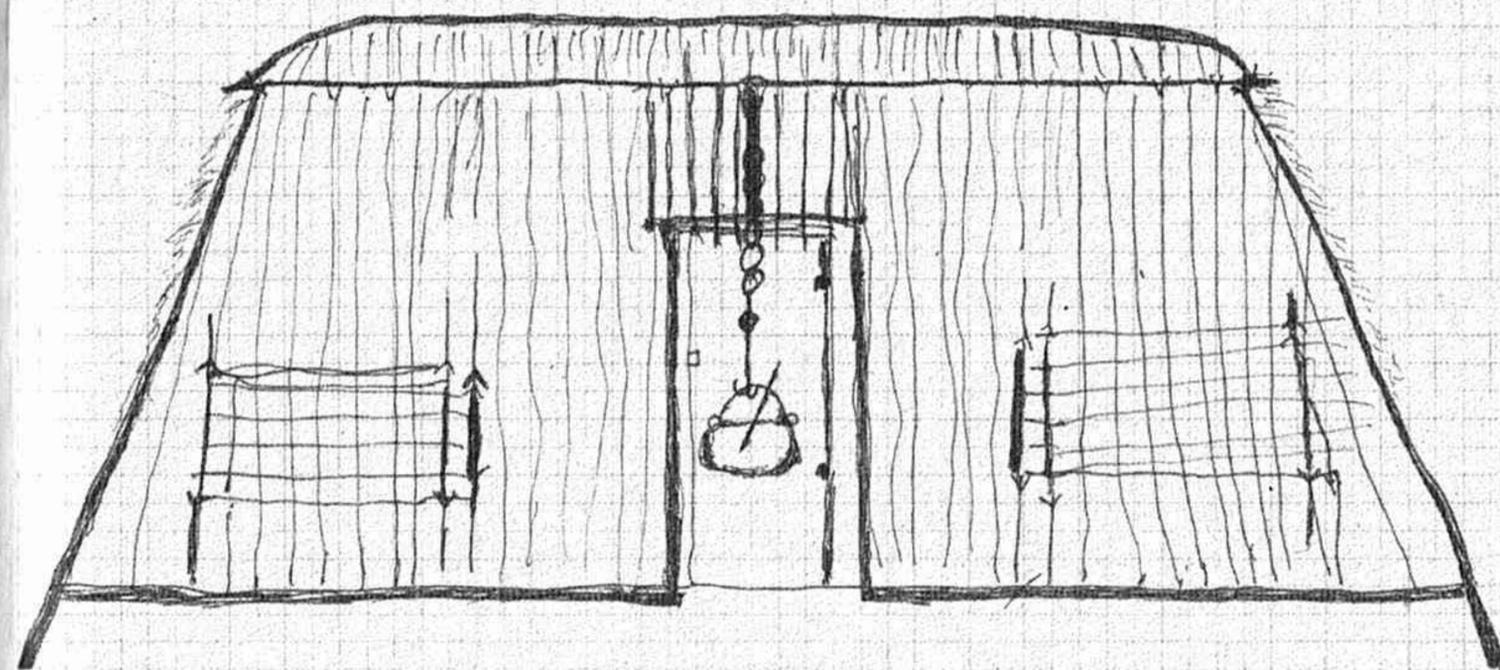
una "fontanella" più comoda per riempire i recipienti; la cannella spesso era costituita da una corteccia di legno a forma di coppo.

Quando questo non era possibile e la conca dell'acqua era incassata nel terreno allora per riempire la barlozza o la fiasca si prendeva un barattolo o qualsiasi altro piccolo recipiente con un manico che quando non c'era, veniva creato con un filo di ferro od usando lo stesso coperchio delle scatole di latta tagliato a metà e ripiegato verso l'alto per la presa.

Per riempire le fiasche con l'imbocco piccolo si schiacciava un po' il barattolo da una parte per dargli la forma a becco.

Terminata l'opera, appena scarbonata la prima carbonaia, si prendevano 4-5 "abbocchi" (il carbone migliore di colore blu-scuro e sonante al tocco) e si mettevano sul fondo della fontanella perchè da sempre ci è stato detto che disinfettava l'acqua.

Per rendere abitabile la capanna si doveva togliere tutta l'umidità dei materiali freschi; quindi si accendevano all'interno dei bei fuochi per 2-3 giorni.



## ***I traversai***

*A proposito di taglio, per i boschi ad alto fusto con piante di notevoli dimensioni erano i traversai a tagliare per primi. Sceglievano gli alberi più grandi e dopo averli atterrati ne utilizzavano il tronco e quelle parti dei rami di dimensioni sufficienti per ottenerne le traverse.*

*Ecco alcune misure delle traverse per le Ferrovie dello Stato prima della II guerra mondiale:*

*Lunghezza 4,2 metri per quelle utilizzate negli scambi per i binari*

*Lunghezza 2,6 metri per quelle di linea*

*Lunghezza 2,3 metri per le linee ferroviarie di montagna che potevano essere più strette*

*Altezza 14cm x Larghezza 24cm*

*Le traverse venivano preparate in bosco squadrandolo il tronco a mano con una accetta particolare molto pesante e tagliandolo con una sega che veniva tirata da due persone che si mettevano una sopra il tronco e l'altra sotto.*

## ***Le dimensioni della piazza e della carbonaia***

*Se parliamo di grandezza della piazza questa veniva sempre espressa in piedi. Diciamo che una piazza di dimensioni normali era di 10 piedi (di raggio) e corrispondeva a circa 22-24 metri steri di legna.*

*Ad ogni piede in più, riferito alla grandezza della piazza, corrispondeva via via una quantità maggiore di legna da aggiungere; per fare un esempio passando da 10 a 11 piedi si sommavano 5 metri abbondanti ai 22-24 iniziali, men-*

*tre da 11 a 12 ne occorrevano 8-9. Un metro stero corrispondeva ad un metro lineare di stiva con un'altezza di un metro, ottenuta accatastando in modo ordinato legna tagliata a circa 1 metro di lunghezza; 1 metro stero corrispondeva quindi ad 1 metro cubo di legna. La carbonaia più grande che ho fatto è stata quella di Pian Cerrone in località Le Pianacce; essendo la piazza vergine ci portammo diversi carri di terra cotta (la terra cruda dava sempre problemi di minore resa) ed essendo quella zona l'unico posto dove poter impiazzare la legna fummo costretti a farla molto grande portandoci anche la legna da lontano con i carri dei contadini.*

*Arrivammo ad impiazzare 83 metri steri di legna.*

È evidente che non si stava lì ad aspettare che la capanna si asciugasse con le mani in mano; oltre a costruire gli ultimi attrezzi si iniziavano a spianare le piazze. I tagliatori all'opera da diversi giorni, atterravano con l'accetta le piante cercando di farle cadere verso la piazza e tagliandole poi in pezzi di circa un metro che lanciavano verso la piazza per guadagnare qualcosa in fatica.

I tronchi grossi per poter essere cotti andavano spaccati perché la legna nella carbonaia doveva essere di medie dimensioni. I tagliatori quindi con il maglio (di legno di leccio) e le zeppe di ferro li spaccavano in 4 o più pezzi.

### *La spartizione della macchia*

*La trattativa cominciava con il padrone che stabiliva un prezzo fisso per il bosco che corrispondeva in genere al valore in lire di una soma di carbone (balla romana da 80 kg). A questo punto i tre capofamiglia dividevano il bosco in tre lotti.*

*I lotti non erano mai uguali, le difficoltà potevano essere:*

- *di trovarsi in un bosco "crudo" (vergine)*
- *di avere legna più scadente (forteto)*
- *le pendenze*

*Per questo motivo si davano prezzi diversi alle some che uscivano dai tre lotti. Il prezzo più basso fissato per il lotto migliore, quello più alto per il lotto peggiore. Con tre bigliettini nel cappello si estraeva a sorte e... come si dice da noi... "a chi tocca non si ingrugna!"*

*Il babbo Azelio ci diceva sempre che era più conveniente prendere il lotto "cattivo" perché nel cattivo c'era pure il buono, al contrario in quello buono c'era anche il cattivo.*

Nel bosco "ricotto" le piazze (aree circolari dove venivano realizzate le carbonaie) erano già presenti, in quello vergine ("crudo" e che veniva carbonizzato per la prima volta) andavano scelte e preparate. La distanza tra una e l'altra era comunque di circa cento metri.

Le piazze dovevano essere assolutamente in piano. Se il tempo aveva rovinato il livello abbassandone di 20-50 cm alcune parti (come spesso succedeva per lo scorri-

mento delle acque piovane) occorreva ripristinarlo costruendo sul bordo un fitto fraticcio con passoni (pali) conficcati nel terreno a distanza di 50 cm. e delle pertichine che venivano intrecciate. All'interno, il fondo veniva riempito con foglie e terra per almeno 20 cm. Per prendere le misure, in modo da avere una piazza circolare, in due persone si faceva così: uno si metteva al centro della piazza con una pertichina lunga circa 10 piedi e appoggiandola alla cintola girava su se stesso, ogni tanto abbassava la pertica dando modo all'altra persona di segnare il terreno con la zappa fino al completamento dell'intera circonferenza. Quindi con la zappa ed il rastrello si ultimava la ripulitura togliendo la terra dalle parti più alte e distribuendola in modo uniforme su tutta la piazza. Con abbondanza di terra si cercava di accumularne anche ai bordi per poterne avere a sufficienza al momento della copertura della carbonaia.

Si avvicinava l'occhio al filo del terreno e si controllava che il livello fosse perfetto, a questo punto al centro della piazza, misurato a "piedi", si poteva piantare un paletto che noi chiamavamo S.Martino in ricordo del santo protettore dei carbonai.

### ***La leggenda di S. Martino che inventò il carbone***

*Un frate in cerca di questua peregrinava tra i poderi, ad un certo punto fermatosi per riposarsi e rifocillarsi accese un piccolo focolare raccogliendo un poco di legna nel bosco... Dopo essersi ripreso e prima di ripartire pensò bene di coprire il fuoco per evitare l'incendio... Qualche giorno dopo, ripassando proprio da quelle parti rivide il luogo dove aveva ricoperto il fuoco con la terra... Non si sa se per distrazione o curiosità, fatto sta che diede un calcio al mucchietto di terra... Con sorpresa trovò che la legna che aveva lasciato ancora da bruciare si era trasformata in carbone.*

*Da allora i carbonai iniziarono le loro fatiche.*

Torniamo alla capanna. Passati i 2-3 giorni era asciutta e quindi era giunto il momento di abitarla.

All'interno, la prima cosa era di predisporre due rapazzole (giacigli), che venivano costruite ai due lati della capanna lasciando la parte centrale libera per il fuoco e per la porta di entrata.

Per ogni rapazzola si piantavano nel terreno 6 pali che terminavano a forca (4 per la zona dei piedi vicino al fuoco e 2 per la testa nel fondo della capanna) su questi, 2 a 2, si andavano a collocare 3 reme (pali ben robusti) in modo che fossero perpendicolari ai lati più lunghi della capanna; le due reme vicine al fuoco erano a contatto, quella interna

più bassa. Per avere la testa più alta dei piedi quando si andava a dormire, si facevano sporgere le due reme da terra di 40 e 35cm. L'ultima rema, quella esterna delle due a contatto nella zona dei piedi, sporgeva di 50cm (era quindi la più alta delle tre) per due ragioni: la prima era che essendo la più vicina al fuoco veniva usata da noi per sederci e la seconda per il fatto che doveva trattenere in posizione le pertichine che appoggiate sulle reme costituivano una sorta di rete. A questo punto, sistemate le pertichine una vicina all'altra, ci si stendeva uno strato intrecciato di frasche fogliose con rami piccoli; ancora sopra, a mo di materasso, si metteva una balla romana che serviva per insaccare il carbone, riempita con della paglia. Il guancialetto fatto dalla mamma era piccolo e riempito con penne di gallina o ancora meglio d'oca.

I pagliericci, due per i nostri genitori e quattro per noi fratelli, all'inizio erano scomodi ma diventavano confortevoli dopo che prendevano la forma del nostro corpo.

Terminate le due rapazzole si sistemava una tavola larga circa 30 cm sul lato opposto all'entrata con il solito sistema (4 pali a forca + 2 reme), che occupava l'intero spazio compreso tra le due reme usate come sedile. Su questa nostra mamma appoggiava l'occorrente per preparare il cibo.

Si piantava anche qualche chiodo sui pali portanti della capanna per appendere la padella o gli abiti al rientro. Il fuoco, al centro, era sempre acceso, sopra si metteva il paiolo attaccato con una catena al palo centrale della capanna.

A proposito di fuoco ricordo la polenta che mangiavamo ogni giorno sia che fosse incaciata (con pecorino, olio e

pepe) che insugata (pecorino, olio e pomodoro). Veniva preparata dalla mamma o dal garzone del carbonaio detto meo che in questo caso ero io. Si metteva l'acqua nel paiolo usando tutte le volte come misura per il livello una tacca che veniva fatta sul bastone utilizzato per maneggiare la polenta, chiaramente di acqua se ne aggiungeva nelle poche occasioni che c'erano ospiti. Per una buona riuscita bisognava avere la fiamma vivace (anche per avere meno fumo dentro la capanna) e quindi si utilizzava la legna e non i tizzi (pezzi di legna non completamente carbonizzati che si trovano spesso sul fondo della carbonaia e sulle ultime parti della cottura). La farina veniva aggiunta piano piano continuando a girare con il bastone per evitare i grumi, si faceva poi cuocere per circa 20 minuti, aggiungendone quindi ancora qualche manciata per rassodarla; la cottura era ultimata quando si formava la cruchia (crosta all'interno del paiolo). A questo punto si toglieva un attimo il paiolo dal fuoco, con il mestolo si aggiustava la polenta, quindi ancora sul fuoco per un ultimo bollore (la polenta, dicevamo, faceva la loffa) per staccarla bene dal fondo. Prima di rovesciarla, si assestavava con la mano un bel colpo secco sul manico del paiolo quindi prendendolo per il fondo lestamente si rigirava stendendo la polenta su di un tovagliolo. Con del filo da cucire si tagliava in quattro spicchi, con una mano alzando da sotto il tovagliolo si aprivano ed una volta aperti se ne prendeva uno alla volta per farne delle fette sempre con il filo che era avvolto sul mignolo. Con le fette si faceva un primo piano di polenta sul fondo, si aggiunge-

va olio, pepe e pecorino, quindi un altro strato di polenta, così sino alla fine. A questo punto la rimpaiolata era pronta da mangiare. Si metteva nuovamente il paiolo sul fuoco attaccato alla catena magari un pò più in alto e noi sei seduti sulle reme delle rapazzole si cominciava a mangiare.

### *Diceva nonna Annunziata*

*A proposito del nome delle castagne che a Montemignaio erano abbondanti.*

*La castagna è di tutti...*

*La castagna raggiolana è de chi la sgrana...*

*La mandistolla è de chi la ingolla...*

*La pistolese è de chi la prese...*

*La selvatica è de chi la impratica...*

*Il marrone è de chi lo ripone...*

*La castagna della via è de chi se la porta via...*

*Questo a significare l'abbondanza di castagne tanto che da mangiarne ce n'erano sempre anche per quelle persone che non possedevano castagneti.*

Prendevamo con le mani la nostra fetta di polenta dal paiolo che ancora appeso alla catena veniva poi lanciato, facendolo dondolare, verso gli altri e sapete cosa succedeva, visto che l'appetito non mancava e che eravamo in tanti... Il paiolo non stava mai fermo.

La polenta sul fondo era la più buona tanto da leccarsi le dita... anche perché scottavano.

Alcune volte, raramente, per cambiare... facevamo una polenta con solo farina di castagne. Per le zone di Monte Rufeno non era un piatto conosciuto infatti quando capitava di invitare altri tagliatori, questi la mangiavano di gusto al punto che non aggiungevano il condimento.

Non mancava niente per quello che riguardava il mangiare, anche se non c'era da scegliere in quanto le parti venivano fatte dalla mamma.

Il babbo invece decideva quando si "poteva" bere... Con un cenno della testa faceva segno alla figlia più piccola di versare il vino e cominciando da lui doveva essere per tutti uguale.

La domenica si scendeva da Ermete Gelsomini ad Acquapendente a fare la spesa per tutta la settimana.

Con la lista preparata dalla mamma si comperava marmellata, formaggio, baccalà ed arringhe, alici e sgombri in barattoli da 1 kg, olio, sale, fiammiferi e tutto quanto occorreva per la famiglia. Ricordo il petrolio, il carburo per la lampada ad acetilene e soprattutto quando terminata la spesa si andava a fare colazione nell'osteria della Vedova. Portavamo un po' di tonno o sgombro con il pane e con un quartino di vino ci sembrava di essere ad un matrimonio.

Era bello perché si incontravano gli amici, si facevano le commissioni su incarico del babbo ed essendo l'unica giornata di festa della settimana si coglieva l'occasione per divertirci. Alcune volte si riusciva ad andare al cinema Olimpia.

Partita la spesa al mattino con il vetturino Alvaro Pifferi si aspettava l'imbrunire per rientrare a piedi alla capanna. Al buio e con il fango bisognava assolutamente evitare di infilare il piede nel solco delle ruote lasciato dai carri per evitare un bagno freddo.

Il punto peggiore era quello sulla strada che porta al Felceto chiamato "la pozza del pappatoio". Lì mezzo metro di creta fangosa avrebbe fermato chiunque, basta dire che i carri vi affondavano fino alla sala.

Rientrati alla capanna ci si cambiava mettendo via i vestiti da viaggio e si rimettevano i nostri panni da lavoro, si cenava e ci si stendeva sulle rapazzole per dormire aspettando che il babbo ci chiamasse anche durante la notte per controllare le carbonaie.

Non erano comunque sonni tranquilli perché bastava una bufera improvvisa od un'alzata di vento per allarmare tutti. Il vento, il nostro nemico principale, era in grado di far bruciare rapidamente le carbonaie soprattutto nelle zone esposte e bisognava quindi spostare le paravente dalla parte dove soffiava.

Ogni volta che si usciva la notte per i bisogni si coglieva l'occasione per fare un giro di controllo. Come bagno si realizzava ad una certa distanza dalla capanna una fossa lunga e profonda che poi veniva protetta con legni e frasche fogliose.

Ricordo la sveglia di metallo di color alluminio con la carica a molla che mia mamma regolava per le due d'estate e le cinque d'inverno. Quando suonava era talmente rumorosa che ci svegliava per forza. La conservo ancora oggi.

Nella capanna una scatola da scarpe tagliata a metà la proteggeva dalla polvere, pensandoci bene penso abbia più di settanta anni eppure squilla come fosse ieri.

Babbo Azelio, non aveva bisogno di sveglia, serviva più a noi.

Tutti in piedi, dopo aver fatto colazione con l'acqua calda (un caffè d'orzo con aggiunta di surrogato molto lungo), si prendevano da sotto le rapazzole i pennati e si mettevano all'uncino legato alla cinghia dietro al pantalone (noi si diceva "...pennato al culo, pala alla spalla e via!"). Appena fuori dalla capanna prese le pale ed il lume a petrolio ci si incamminava ognuno ai suoi compiti. Raramente andavamo insieme, solamente quando c'era una sola carbonaia da scarbonare.

La notte era il momento ideale per la scarbonatura... Anzi era l'unico momento per farla.

Quando si apriva "la presa" della carbonaia, con il rastrello si cominciava a tirar fuori il carbone e con diversi passaggi lo si separava dal polverino (la terra bruciata). Con la pala si creava un'apertura (la presa) per poter lavorare con il rastrello.

Si toglieva praticamente uno spicchio da cui partire con la scarbonatura. In questo momento c'era sempre il pericolo che il carbone prendendo aria rinfocolasse, quindi bisognava essere più rapidi possibile.

Le parti in attesa di essere scarbonate non dovevano rimanere scoperte per molto tempo.

Allargato il carbone in tutta la piazza veniva in un secondo tempo accatastato. Anche qui bisognava controllare

ogni ora per tutto il giorno che qualche legno marcio o con un buco di picchio non riprendesse fuoco.

### *La luna e la pioggia*

*Diversi i detti sulla luna:*

- *4 aprilanti 40 dì gli piove avanti (se pioveva il 4 di aprile ci si poteva aspettare tanta pioggia...tanto che c'era anche il detto "ad aprile ogni goccia un barile").*

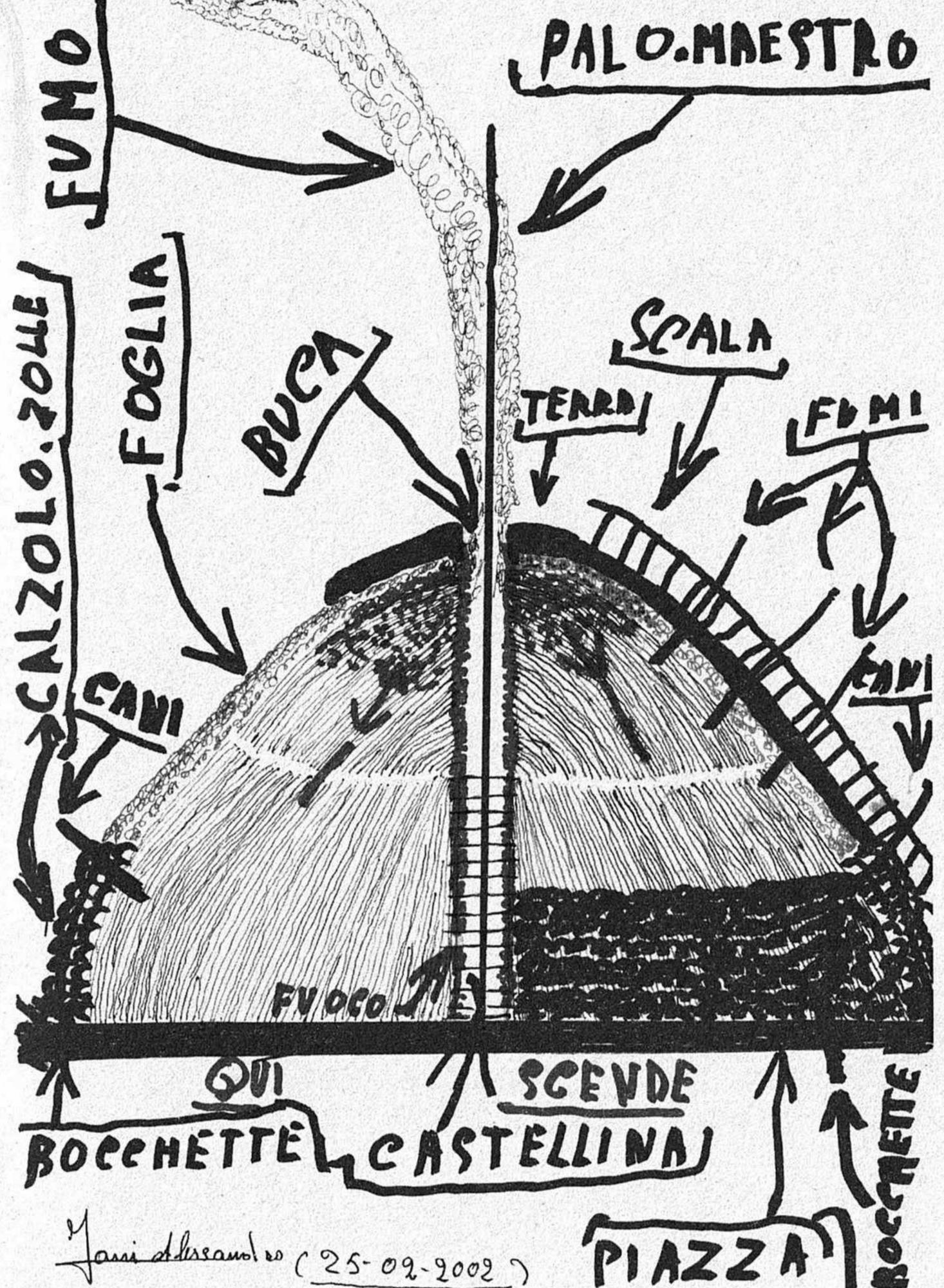
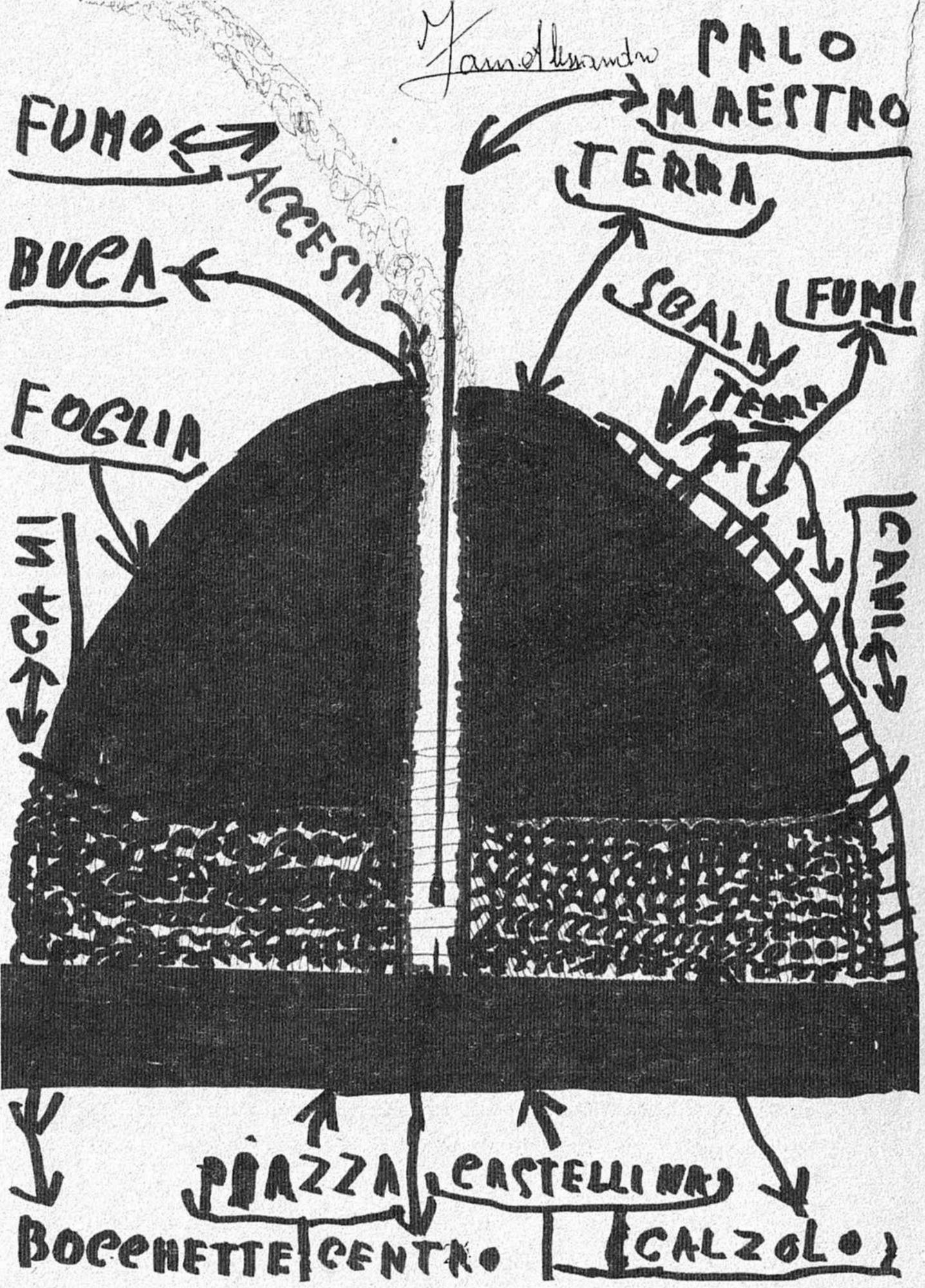
- *Non è bella la Pasqua se non gocciola la frasca (ben si capisce l'utilità delle piogge primaverili per la campagna).*

- *Il tempo perturbato con vento forte e nebbie fitte, all'inizio della primavera, veniva paragonato alle sofferenze del Cristo durante la settimana della Passione che precede la Settimana Santa.*

- *Con il quarto di luna con la concavità verso l'alto si diceva che reggeva l'acqua e quindi si stava tranquilli che non pioveva; al contrario se la concavità era rivolta verso il basso.*

- *A luna piena col cerchio vicino acqua lontano e cerchio lontano acqua vicino (per cerchio intendiamo quell'alone luminoso che a volte circonda la luna).*

- *A luna buona (luna calante) si può tagliar, seminare, tramutare od imbottigliare il vino; a luna cattiva (luna cattiva) meglio lasciar perdere.*



Con il carbone raffreddato e pronto da imballare e caricare prima di lasciare la piazza la si ripuliva "alla perfezione". Non si lasciava nessun pezzettino di carbone.

Poteva accadere che le famiglie contadine e di Acquapendente venissero a raccogliere la "carbonella" per gli usi di casa. A volte in cambio ci portavano un grappolo d'uva, altre una bottiglia d'acquatello e noi diciamo così, lasciavamo la piazza un po' più grassa "nascondendo" piccoli pezzi di carbone sotto il polverino.

C'era anche una famiglia ad Acquapendente, Antimino Piazzai ed Emilia Pallotta, dove il mattino io e mio fratello ci fermavamo a cambiarci prima di entrare a scuola e dopo l'uscita. Ci cambiavamo le scarpe, mettevamo fiocco e grembiule e si andava alle Scuole Elementari in quarta visto che la prima, la seconda e la terza si facevano al Poder Nuovo, detto S. Angelo, con un'unica maestra per le tre classi.

Resistemmo per tutta la quarta, pure perdendo alcune giornate quando faceva particolarmente freddo con acqua e neve. Ma i 7 chilometri da percorrere due volte al giorno che corrispondevano a 4 ore di cammino, erano troppo per noi bambini, considerato che stiamo parlando di quando io e mio fratello avevamo 9 e 10 anni. È così che fummo costretti, nonostante la forza di volontà, ad abbandonare la quinta. A quei tempi comunque non era poca cosa saper leggere e "far di conto".

Mio babbo, che aveva frequentato solo la prima era rapidissimo a fare le somme a mente; per le moltiplicazioni soleva dire al posto del "per" il termine "via"; ad esempio

"100 some via 3" corrispondeva a 100 x 3 (visto che nel '39 Giuseppe Ragni ci pagava 3 lire per ogni soma di carbone).

Era così abile che a mente faceva prima di Ragni con carta e penna.

### ***Lavoro caldo e lavoro freddo***

*Noi indicavamo come lavoro caldo quello che veniva effettuato alle prime luci dell'alba sulla carbonaia in cottura ed in fase di completamento (ripulitura, sommondatura e scarbonatura) e come lavoro freddo quello fatto durante il giorno che consisteva nelle operazioni necessarie per preparare la carbonaia.*

### ***Quante carbonaie in una notte***

*In una sola notte le carbonaie in cottura potevano essere anche due. Questo dipendeva dal numero di persone della compagnia (per noi era la nostra famiglia) e dalla qualità della legna da carbonizzare. La legna sostenuta poteva aver bisogno anche di 8 giorni per cuocere, mentre per quella di piccola pezzatura (di forteto) ne potevano bastare 4. Quindi poteva succedere che, nella stessa notte, ci fossero carbonaie in cottura contemporaneamente ad altre da ripulire, sommondare e/o scarbonare. Alcune volte, due carbonaie accese in tempi diversi potevano arrivare a fine cottura nello stesso giorno.*

Al mattino, dopo la colazione, terminato il lavoro caldo si partiva per il lavoro freddo che consisteva nel preparare sulla piazza la carbonaia.

Ricordo che all'inizio aiutavamo il babbo a tagliare con il pennato la legna a metà per iniziare la castellina. Lui costruiva una "torre" di legno a forma quadrata o triangolare il cui interno sarebbe diventato il camino detto buca. Attorno alla castellina tutti quanti cominciamo ad appoggiare la legna cominciando da una parte e ruotando attorno alla carbonaia in senso antiorario e guai a fare "il corno" ... La carbonaia doveva essere più tonda possibile. a prima legna intorno alla castellina costituiva la base di partenza. Occorreva molta attenzione perché oltre ad aumentare la dimensione della carbonaia in larghezza appoggiandoci la legna bisognava anche alzarla e per fare questo occorrevano pezzi di legno con diverse lunghezze e forme. Le parti ingrossate dei rami, gli allargamenti della base, le curvature particolari, le forme strozzate che noi chiamavamo nocche si prestavano molto bene per questa operazione... Chiaramente con l'occhio abituato dall'esperienza scegliere questi pezzi che poi tagliavamo della giusta misura era facile.

Alla fine della costruzione dovendo ottenere una forma simile ad una cupola l'alzata della carbonaia doveva essere pari a due volte la lunghezza della legna.

### *Aceto... per non sprecare niente*

*Eravamo a Montemignai, a casa della nonna Annunziata, in quanto mia mamma era dovuta andare a Firenze all'ospedale per un'operazione. Il babbo non c'era per lavoro (probabilmente era andato ad Acquapendente) e quindi noi due eravamo da lei per un po' di giorni.*

*Un giorno mentre si mangiava, aspettavamo come sempre che la nonna ci versasse nel nostro bicchiere quelle due dita di vino a cui ci eravamo abituati. Come al solito si avvicinò alla madia, prese la bottiglia e venne al tavolo. Al primo assaggio, io e mio fratello ci accorgemmo subito che non era vino ma aceto; infatti si era sbagliata perché le bottiglie del vino e dell'aceto erano vicine. Lo dicemmo subito alla nonna che non si poteva bere e lei senza tentennamenti, anzi risoluta ci disse: "eh ormai ce l'ho messo e lo dovete bere!". Visto che non si poteva tanto discutere ci toccò berlo lo stesso. Ancora ricordo questo fatto con divertimento.*

In ultimo, con la legna più fina che noi lasciavamo appositamente, si chiudeva ogni spazio che rimaneva tra un legno e l'altro a formare "la pelle".

Mentre si ultimava questa, uno di noi cominciava con la zappa a saggiare il terreno per ottenerne delle zolle che avrebbero formato il calzolo della carbonaia. Se il terreno "reggeva", ossia le zolle si staccavano ben compatte, c'era tutto il tempo di prepararle in anticipo, accatastandole

una sull'altra in attesa dell'ultimazione della pelle; se invece era friabile, eravamo costretti ad aiutarci con le mani ed a portarle direttamente alla base della carbonaia. Il calzolo veniva realizzato partendo da terra e sovrapponendo tre file di zolle sfalsate che servivano per coprire la carbonaia nella parte con maggiore pendenza e per creare un bordo (chiamato labbro) a circa 80 cm. di altezza dove appoggiare con più facilità i materiali da utilizzare per ultimare la copertura (foglie e terra). Soprattutto con la terra asciutta e quindi più portata a sfaldarsi era importante avere un bel labbro sul calzolo. Ognuno di noi con la zappa e con un terreno buono in un'ora poteva fare tutte le zolle necessarie per una carbonaia; queste avevano uno spessore che andava da un minimo di 1 centimetro al bordo fino a 12 centimetri al centro.

### *La cacara*

*Si stava con la capanna alla Rogheta ed un bel giorno eccoti arrivare in visita con la moglie il padrone in persona. Il Piccioni era venuto a trovarci percorrendo a piedi l'ultimo tratto che arrivava da noi dal podere il Casone. Fu rapito dalla capanna dove abitavamo e dopo essere entrato cominciò a farci parecchie domande... Come l'avevamo costruita, come era fatta dentro, a che cosa serviva quella grande tavola tra le due rapazzole, quanto illuminava quel lume appeso al centro della parete e così via. Avute tutte le risposte tornò fuori e guardando intorno scorse un'altra capanna fatta di sole frasche e foglie ma molto più piccola... Voleva sapere cosa fosse anche quella... Ci pensò mia sorella Mariassunta, che aveva 2 anni, a dirglielo, visto che noi si stava muti... Prontamente e con l'aria più spontanea che potesse avere a tal signore ben vestito, disse: "quella... è la cacara!". Noi, rimanemmo talmente di stucco, che non riuscimmo ad aggiungere altro. Il Piccioni, comunque soddisfatto delle risposte avute, ci salutò e rientrò in paese.*

Quando le zolle si facevano un poco lontano dalla carbonaia ci mettevamo in fila per fare il passamano, io, mio fratello, la mamma e la sorella. Quando si prendevano al volo perché lanciate da due-tre metri di distanza, essendo noi ancora giovani, accusavamo il colpo.

Quando il babbo sentiva il verso che facevamo nel ricevere

le zolle ci diceva "che fate il nicchio?" (vi rannicchiate?). Succedeva anche di dover prendere una zolla lanciata con le mani ancora impegnate, in quel caso la zolla cadeva; oppure se lanciando ci si accorgeva che il prossimo era ancora occupato, lo si oltrepassava lanciando al secondo; a quel punto erano 6 metri di lancio cioè "nicchio doppio".

In questi momenti di lavoro in cui si era tutti insieme era più facile trovare l'occasione per una risata o per qualche scherzo sempre con le dovute attenzioni.

Mentre io e mio fratello calzavamo, la mamma andava a raccattare la foglia. Sceglieva le zone dove ce ne erano in abbondanza, toglieva tutta la ramaglia a mano e con il pennato eliminando gli arbusti che potevano ostacolare la raccolta ed a zona ripulita con un rastrello a cinque denti (rastrello per la foglia) faceva dei mucchi che calcolava ad occhio in base alla grandezza della carbonaia (8 mucchi per 20 metri). Dato che era sempre mia mamma a "raccattare", una delle domande che faceva a mio babbo appena rientrava a casa dopo la trattativa per i nuovi boschi da carbonizzare era: "la foglia c'è?"

Per portarle alla carbonaia usava riempire un grande corbello tondo in fibre di legno intrecciate, alto 60 cm e di 50cm di diametro; se la distanza era breve si portavano a bracciate e si andava anche noi in aiuto.

Un altro modo era quello di metterle nella pannuccia (un grembiule con la pettorina di fustagno che indossavamo a protezione dei pantaloni e della camicia). Ci si inginocchiava vicino ad un mucchio di foglie già rastrelate

e dopo averla stesa si riempiva ben bene, quindi si prendevano i due lembi e dopo averli richiusi a mo di fagotto ci si rialzava.

Giunti alla carbonaia si appoggiavano le ginocchia sul calzolo e con le mani si distribuivano le foglie dal basso verso l'alto in modo da coprire in modo uniforme tutta la legna, tale strato di foglie veniva chiamato impaticciata. Sul bordo della buca si preparava una fila di zolle (generalmente 5) che venivano appoggiate nello stesso modo del calzolo; si creava così un anello compatto che difficilmente permetteva alla terra di cadere all'interno. Poi si mettevano dei legnetti a croce ed abbastanza ravvicinati in cima alla buca in modo da poterla chiudere appoggiandoci sopra un'ultima zolla di forma rotonda.

Messo "il tappo" alla buca si poteva coprire tranquillamente la carbonaia stendendo la terra con la pala e mettendone parecchia soprattutto sul capo. Quindi si allargava la terra sopra alla zolla di cima creando un'apertura a forma di vaso rovesciato.

### ***Straordinario dello straordinario***

*Non sempre si faceva, ma quando c'era sereno e luna piena, finito il turno di lavoro del giorno e dopo aver cenato si tornava a lavorare per un paio d'ore. Questo per cercare di guadagnare qualcosina di più.*

*Erano casi eccezionali, visto che lavoravamo anche la notte. Ma questo "straordinario dello straordinario" lo facevano per bisogno.*

*Si poteva rizzare o calzolare, comunque ci si avvantaggiava per avere più carbonaie a fuoco... Al mattino presto si guardava se avevano fatto la stessa cosa le altre compagnie... Se così non era ci si sentiva orgogliosi di aver lavorato con più resa... Quello che contava erano il numero delle some a fine stagione.*

Con la carbonaia pronta per dargli fuoco si poteva procedere in due modi: o si accendeva un fuoco a terra e formata una buona quantità di brace si prendeva con la pala e, tolti i legnetti, si faceva cadere all'interno della carbonaia; oppure con un corbello pieno di mozzi (legni spezzati con il pennato di 15 cm. circa di lunghezza) si saliva con una scala sul capo e dopo averli sistemati sopra i legni a croce si accendevano, quando bruciavano anche i legni a croce, l'infuocato cadeva all'interno.

Subito dopo si aggiungeva un altro corbello di mozzi per far prendere forza alla legna. In questo momento dalla buca usciva del fumo bianco e denso, passato un poco di tempo il fumo diventava azzurro.

Il fumo azzurro ci indicava l'istante appena prima dello svilupparsi della fiamma. Noi dovevamo evitare che la carbonaia sviluppasse fuoco quindi aggiungevamo tanti mozzi fino a riempire completamente la buca (rimboccatura).

### ***Lo scherzo del babbo Azelio prima del pranzo***

*A volte succedeva di essere vicini all'ora del pranzo e di dover ancora accendere la carbonaia... Era in quest'occasione che il babbo Azelio ci diceva: "ragazzi a pranzo deve fumà!"...e invece di iniziare a lanciare la terra con la pala per coprirla, dava fuoco alla carbonaia ancora "scoperta".*

*Per il pericolo che la legna prendesse fuoco noi eravamo spinti a fare lesti lesti e insieme stendevamo le foglie (impaticciata) e la terra per andare a pranzo con "la carbonaia che fumava".*

Le rimboccature a buca aperta avvenivano due o tre volte a secondo della grandezza delle legna da carbonizzare. Contemporaneamente alla prima rimboccatura occorreva fare le bocchette (fori alla base della carbonaia abbastanza grandi ed orizzontali a 30 cm di distanza l'uno dall'altro) che garantivano uno scambio d'aria tra l'interno e l'esterno. Una carbonaia senza bocchette se coperta con terra molto fine tale da essere "ermetica" poteva sviluppare pressioni tali da scoperchiarsi o come dicevano i carbonai "soffiare".

Le rimbocature venivano fatte all'inizio per accendere e dare forza alla legna ed in seguito perché la legna di alimentazione che si metteva nella buca (formata da mozzi e pezzi un pò più sostenuti di circa 25 cm di lunghezza), trasformandosi in carbone, calava di volume.

Questo avrebbe provocato lo sfondamento del capo. Il carbone ottenuto nella buca dalle rimbocature era di pezzatura più piccola, quasi tritato, e si chiamava buzza.

Il fuoco iniziava sempre dal basso della castellina. Man mano che passava il tempo il fuoco saliva piano piano fino ad arrivare in vetta. A questo punto la carbonaia si poteva considerare accesa e passava di consegna dal meo, che ero io, al capo compagnia, mio babbo.

A carbonaia accesa, il fuoco ripartiva verso il basso allargandosi via via fino ad arrivare a terra.

Mentre il fuoco scendeva e la legna si trasformava in carbone si cominciarono a fare delle file di fori chiamati fumi. La prima fila si faceva a metà altezza della carbonaia, la seconda a circa 40 cm da questa e così via sino ad arrivare al calzolo. I fori dell'ultima fila che venivano fatti sul calzolo, si chiamavano cani.

Il numero delle file dei fumi dipendeva da tante cose ma generalmente erano tre; inoltre poteva succedere, soprattutto a causa di cambiamenti improvvisi di vento di dover chiudere i fumi nelle parti avvantaggiate (zone sopravento) e infittirli in quelle in ritardo (zona sottovento). Un'altra operazione da farsi durante le rimbocature era di guidare il fuoco saggiando l'interno della carbonaia con un lungo palo detto maestro.

Babbo Azelio, poggiava la scala sulla carbonaia, saliva fino alla vetta, scopriva con la pala il capo evitando di mandare la terra dentro e con i piedi ben poggiati sui pioli, introduceva il palo maestro dentro la buca cercando le zone dove il fuoco non era arrivato bene.

Se così era e lui lo riconosceva anche dal suono del carbone, con dei colpi ben assestati faceva in modo di guidarlo.

Per avere un carbone ben temperato e sonante bisognava che dai fumi uscisse un bel fumo azzurro; allora si poteva dire che il carbone era di ottima qualità.

A cottura ultimata la carbonaia si presentava molto schiacciata. Dai fumi e dalle bocchette non usciva più il fumo anzi all'interno si vedeva il fuoco, sempre senza fiamma.

### *La rezza*

*La rezza era quell'umidità che durante la notte scendendo dai fossi o dalle gole (e comunque sempre dall'alto verso il basso), influiva sulle carbonaie avvantaggiando di molto la parte sulla quale arrivava. Spesso la rezza era talmente forte che le carbonaie cedevano, a tal punto che nostro babbo quando al mattino andava a controllarle, diceva che avevano "il collo torto".*

*Noi dovevamo stare attenti a sistemare le paravente a protezione della carbonaia.*

Cotta tutta la carbonaia si doveva togliere il calzolo per affinarlo e sostituirlo con una copertura di terra molto fine; questa operazione si chiamava ripulitura o anche rastrellata.

Si arrivava così alla sommondatura che procedeva in questo modo: si scopriva 1/3 della carbonaia (non tutta per evitare che il carbone ancora incandescente prendesse fuoco) iniziando dalla parte più avvantaggiata e con la pala si portava via la terra di copertura che veniva resa molto fine (polverino) usando il sommondino (rastrello con denti più fitti del rastrello da scarbonatura). Pareggiato il carbone che avevamo scoperto si ricopriva di nuovo e soprattutto velocemente con il polverino per poi effettuare la stessa operazione alle rimanenti due parti.

Il polverino chiudendo tutte le aperture bloccava l'entrata dell'aria e abbassava la temperatura della carbonaia.

Finita la sommondatura si preparava uno spiazzo per metterci il carbone ed al mattino scarbonavamo.

### *Non ve rinchiudete in casa*

*Quando si scarbonava si doveva allargare bene il carbone per farlo raffreddare, allo stesso tempo non essendo la piazza molto grande occorreva accatastarlo in modo da utilizzare al meglio lo spazio disponibile.*

*Il carbone veniva sistemato in cerchio, togliendolo dalla carbonaia, a partire dal bordo della piazza.*

*Noi si stava con la pala ed il rastrello tra il carbone scarbonato e la carbonaia e se non facevano attenzione poteva succedere di rimanere chiusi in poco spazio... In quel momento nostro babbo ci diceva "non ve rinchiudete in casa!".*

Con il carbone tutto allargato sulla piazza, se c'era altro lavoro da fare come ripulire o sommondare, lo si lasciava a raffreddare ancora un po' ed in un secondo tempo si tornava per ammucchiarlo e prepararlo per l'insaccatura. In realtà noi aspettavamo sempre un giorno prima di insaccarlo, perché anche se il carbone apparentemente era freddo, all'interno dei pezzi grandi con nodi, con parti marce o con buchi del picchio poteva sempre restarci una minima parte accesa. Nostro babbo ci diceva che dentro i pezzi di carbone ottenuti da legna marcia ci covava il fuoco.

È successo che caricando il carbone appena scarbonato le balle prendessero fuoco mentre il mulo le trasportava. Ricordo ancora il mulo camminare piano piano lasciando una scia di fumo.

Il carbone veniva insaccato utilizzando un rastrello ed un vaglio costruito da noi.

Il vaglio veniva appoggiato in terra vicino al mucchio e si riempiva ben pieno.

Si sollevava prendendolo per la maniglia posteriore ed appoggiandolo alle ginocchia, quindi impugnando le due maniglie laterali si finiva di sollevarlo anche nella parte anteriore che era appoggiata a terra.

A vaglio pieno, con il carbone fino all'orlo e anche più si faceva avvicinare il vetturino all'imbocco che era più stretto per facilitare l'entrata del carbone nella balla. I pezzi più lunghi il babbo era solito metterli sul colmo con una bracciata prima di sollevare il vaglio in modo che questi entrassero facilmente e senza impuntarsi nella balla.

Con questo primo carico la balla veniva allontanata un poco dal vetturino per lasciare spazio di movimento a mio babbo e inoltre la scuoteva diverse volte per assestarne il carbone all'interno in modo che se ne potesse caricare il giusto peso di 80 chili.

A questo punto il babbo aggiungeva un secondo vaglio caricato a raso portando il carbone verso il vetturino; poi era il momento della "scarsata", altro vaglio questa volta scarsissimo con pezzi molto tritati e che servivano per spianare la bocca della balla.

Per colmare la balla facevamo un'operazione particolare; occorreva mettere alcuni pezzi di carbone ben lunghi in modo che da una parte fossero all'incirca 4 dita sotto l'orlo della balla e dall'altra fossero al colmo, inclinati leggermente verso l'alto e sporgenti di 10-15 centimetri.

I pezzi lunghi di carbone messi in questo modo si chiamavano "abbocchi".

Terminata la riempitura della balla il vetturino utilizzava per chiuderla dei piccoli legnetti che noi avevamo preparato. Erano ottenuti utilizzando la parte più vicina al piede quella delle cacciate che avessero la dimensione di 1-2 cm di diametro.

Nella macchia erano quei getti della ceppaia che si erano sviluppati di meno rimanendo più piccoli (pedagnoli). Noi si utilizzava tutto nella macchia!; infatti questi legnetti da cui non si poteva ottenere carbone diventavano importantissimi per il trasporto.

Si chiamavano "randoli" e venivano messi incrociati sugli abocchi fermandoli con un'operazione particolare difficile da immaginare.

Si infilava il randolo internamente al bordo della balla per 5-6 cm, possibilmente in corrispondenza di una delle due cuciture, poi tenendo insieme tra le dita il randolo e la tela, si faceva un giro in modo da arrotolare il lembo della balla attorno al randolo.

Fermatolo in questo modo da una parte si fletteva ed infilava quindi dall'altra.

La stessa operazione per il secondo randolo che aveva bisogno di un paio di manate per assestarlo in quanto la tela della balla cominciava ad essere tirata.

Solo a questo punto la balla romana si poteva considerare chiusa.

La balla aveva nomi diversi a secondo della quantità di carbone che conteneva. Quella più usata, la romana, era da 80

chili e se ne caricavano due per mulo. Invece c'era la balla da 120 kg, detta vagonale che veniva caricata da sola di traverso sulla groppa appoggiandola su un balliccio (sacco riempito di paglia).

Questa era molto scomoda da caricare, bisognava essere in due e qualche volta ci veniva in aiuto anche il meo. Il meo, anche se piccolo d'età, era molto utile. Con quei pesi anche un "colpetto" faceva tanto.

Ci si teneva le braccia agganciando con la mano il polso del vetturino, con l'altra mano si prendeva il pellicino (un'abbondanza del lembo sul fondo della balla che veniva lasciato appositamente per la presa). Con un bel colpo secco di schiena si caricava sul dorso del mulo.

Il vetturino con la sua imbasciata (così chiamavamo il gruppo dei muli che erano 3-4, a volte anche 6) caricate le some partiva per l'imposto. Il babbo Azelio la sera tornati alla capanna, prendeva il suo libretto con la copertina nera e segnava il numero di some che si erano caricate.

Chiaramente i vetturini potevano anche essere più d'uno. All'imposto il carbone scaricato dal vetturino veniva preso in consegna dal guardia-imposto che controllava e registrava il numero delle some alle rispettive compagnie.

Inoltre toglieva i randoli e rinsaccava le balle in quanto con il trasporto erano leggermente calate; risistemava gli abocchi che non sporgevano più all'esterno, riarrandolava la balla che a questo punto aveva la "bocca rasa" ed era pronta per essere caricata sul camion.

Il vetturino che veniva a prendere il carbone nelle macchie

di Monte Rufeno era Alvaro Pifferi ed il guardia-imposto era Tiribocchi.

Alvaro, quando facevamo le carbonaie nel Lupaccio (vicino al Felceto), portava con i suoi tre muli il carbone all'imposto di Paglia vicino al podere Il Ponte.

Quando si cuoceva a Porta di Ferro l'imposto era a Poder Nuovo o vicino alla chiesa di S. Angelo; per le zone sopra Vitabbieti, a Tigna ed al Macchione l'imposto era a Villalba.

Con la partenza del carbone il nostro lavoro era terminato e si poteva quindi tornare alle altre carbonaie.

Ad aprile il bosco tagliato cominciava a ricacciare nuovi getti; ebbene come era previsto dalla legge forestale di allora, i muli dovevano portare una museruola in quanto durante le operazioni di carico e gli spostamenti solevano fermarsi a brucare le nuove e tenere foglie. Questo avrebbe danneggiato il rinnovamento della vegetazione ed infatti i vetturini legavano la capezza del mulo alla soma tenendola ben tesa. In questo modo il mulo "ben attestato" (soprattutto quelli un pò più briosi) non potevano abbassare la testa. Al termine della stagione si potevano tirare le somme; il babbo contento prendeva il libretto e facendo i conti delle some insieme al padrone (in realtà lui alla capanna li aveva già fatti e rifatti!) si poteva vedere il risultato del nostro lavoro.

Nei conteggi si teneva conto anche degli anticipi che il padrone ci aveva versato prima e delle spese effettuate nella pizzicheria di Ermete Gelsomini.

Il babbo Azelio, messi tutti quei soldi (non perché erano tan-

ti ma perché se ne vedevano di rado!) nel suo portafoglio ad organetto, cercava un'autovettura a noleggio ad Acquapendente o per far guadagnare qualcosa ad un suo compaseano lo chiamava da Montemignaio.

Noi preparavamo i bagagli come avevamo fatto all'arrivo... Ma c'era qualcosa in più.

Questo "in più" erano 6 galline che la mamma aveva accudito per le uova in tutto il tempo che eravamo stati nella macchia; lei le prendeva appena finivamo di costruire la capanna una da ogni podere.

Le massaie erano gelose delle proprie galline, non le davano molto volentieri e soprattutto cercavano di darti le polastrine, ossia polli da crescere e non quelli da uova.

Ma a noi servivano quelle da frutto.

Ne avevamo sempre sei, una per uno, tanto che gli mettevamo anche il nome... Ricordo Ciuffetta, padovana, brizolata, occhio nero, nomi curiosi che ci venivano suggeriti dall'aspetto stesso delle galline.

Insomma sulla vettura al ritorno eravamo 12.

Poteva anche succedere che finite le carbonaie si dovesse rimanere ancora per qualche giorno a Monte Rufeno per consegnare il carbone rimasto ad aspettare nelle piazze. Era allora che mentre il babbo continuava ad insaccare e caricare, noi che rimanevamo liberi, se era il periodo della mietitura, si andava nei poderi ad aiutare con il falchetto.

Si facevano e si legavano i covoni (le gregne) e come ricompensa si prendeva un pò di grano. Anzi il grano lo lasciavamo al podere in deposito per l'anno successivo. Il

contadino ce lo portava al mulino che ci conservava la farina per il pane.

Quando la mamma faceva il pane al Felceto (una volta a settimana) doveva mettersi in viaggio al mattino e tra aspettare che lievitasse ed infornarlo non rientrava mai prima delle tre del pomeriggio... Ricordo che oltre al pane apposta per noi (sapendo che ci piaceva tanto) faceva una focaccia schiacciata con dentro i friccioli (piccoli pezzetti di maiale).

Per fare i friccioli, ancora oggi, si prendono i ritagli di grasso del maiale e si mettono sul fuoco a bollire; il grasso si scioglie e restano alcuni pezzetti di magro molto saporiti perché ancora con un po' di grasso attorno.

Il grasso sciolto, di colore giallo paglierino addensandosi mentre raffredda diventa bianco, è lo strutto. I pezzetti, tagliati ancor più piccoli, messi dentro ad uno straccio di canapa e strizzati forte forte danno i friccioli che possono essere mangiati con un pò di sale o messi dentro la focaccia.

Altra specialità le busicchie, fatte con il grasso che si trova intorno alle budella (intestino) del maiale e che venivano ripulite per farci anche la salsicce. La carne a pezzetti veniva introdotta in un macinino con l'uscita a forma di imbuto. Sulla parte terminale e più stretta veniva infilato tutto il budello che legato da un capo con un pezzo di filo di canapa si cominciava a riempire spingendo contemporaneamente con forza i pezzi di carne all'entrata. Girando la manovella del macinino la carne usciva macinata ed andava a riempire il budello; con la

mano si controllava che il riempimento fosse più o meno uguale e senza presenza d'aria. La salsiccia veniva avvolta attorno ad una pertica e appesa al soffitto ad asciugare. Da lì se ne staccava dei pezzi per il consumo. A proposito delle busicchie, era il grassetto tolto dai budelli che steso sulla immancabile pertica si faceva seccare e si mangiavano facendoli andare allo spiedo (sempre di crognolo) sul fuoco.

Al nostro ritorno a Montemignaio ricordo che ci accoglievano dicendo: "Ecco... arrivano i maremmani..." forse per la vicinanza di Acquapendente alla maremma laziale.



# LIBRIDINOSO

Sei libridinoso, curioso, oppure semplicemente interessato a sapere tutte le novità di Stampa Alternativa, le iniziative, le anteprime? Allora, per essere regolarmente informato, devi fotocopiare questa pagina, riempirla col tuo indirizzo e magari con quello di altri amici interessati, e spedirla a:

**Nuovi Equilibri**  
**casella postale 97**  
**01100 Viterbo**

fax: 0761 352751

e-mail: [nuovi.equilibri@agora.stm.it](mailto:nuovi.equilibri@agora.stm.it)

Mi chiamo .....

abito in via .....

località .....

cap. ....

provincia .....

segnalo i seguenti nominativi

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....