

IL CENCINO

“Pagherei a sape’ dove ho messo quel cencino” (si trattava di un semplice straccio per spolverare o asciugare stoviglie “rigovernate”, rimediato insieme ad altri in un lenzuolino rotto per il lungo uso).

Era già notte e si doveva stare al buio. Mia nonna, mia zia, i miei cugini ed io eravamo in campagna, dove finisce il padule e cominciano le colline, ospiti in una grande capanna circolare fatta di canne e paglia. Tutt’intorno erano sistemate reti con materassi dove dormivamo in almeno una dozzina di persone. Fra queste c’era un veterano della campagna d’Etiopia che battezzò la capanna con nome di “Tucul” perché diceva che così si chiamavano le capanne africane molto simili a questa.

A noi ragazzi quel nome faceva tanto ridere e ci tirammo fuori un bel po’ di battute assai scurrili.

“Antonio, accendi un po’ la pila che vo fuori a cercare il cencino”.

“Ma zia è pericoloso far luce di notte e poi non conviene consumare la batteria per una cosa che puoi fare domani alla luce del sole”

Anche gli altri invitarono la zia a stare tranquilla a riposare. Non mi chiese più di accendere la pila, ma ogni tanto si sentiva dire “Ma dove sarà finito il cencino?”

Noi ragazzi ancora svegli non si poteva fare a meno di ridere.

Così passò la notte e all’alba l’aia della grande casa colonica cominciò ad animarsi.

Nella casa vivevano le famiglie di due fratelli con moglie e figli che coltivarono il grosso podere facente parte della fattoria Corsini. Si distinguevano bene i poderi dei Corsini. Avevano tutti un grosso pino nei pressi della casa del contadino.

Fra noi c’era anche un bel bambino biondo un po’ gracile che tutte le mattine, volente o nolente, doveva bere un uovo. Quello dell’ovino da bere era diventato il rituale del mattino. L’operazione era piuttosto lunga perché il piccolo non era affatto entusiasta. L’uovo, ancora caldo tanto era fresco, veniva con un ago forato in cima e in fondo. Poi succhiando, il contenuto fuorusciva e veniva inghiottito. Il foro opposto a quello da cui si succhiava serviva a riempire d’aria il vuoto che veniva a formarsi. Senza quel forellino la chiara e il tuorlo non sarebbero usciti dal guscio.

Io non avevo certo bisogno dell’ovino, a me bastava una tazza di caffelatte con un po’ di pane.

I giovani figli dei contadini si preparavano per andare a lavorare nei campi e visto il mio interesse mi dettero una zappa e mi dissero “vieni con noi”.

Raggiungemmo un gran campo coltivato a tabacco. C’era da zappettare intorno alle piante senza danneggiarle e ben presto imparai il mestiere.

Tutti i poderi della fattoria Corsini coltivavano tabacco che una volta pronto, a fine estate, veniva raccolto e sistemato nei carri ai quali era stata montata una particolare intelaiatura dove appendere le piante con le grandi foglie rivolte verso il basso. Era veramente uno spettacolo vedere questi carri trainati da buoi e ornati di festoni di tabacco. Tutti si dirigevano ai seccatoi*, scaricavano e poi tornavano al podere vuoti

e subito venivano riempiti di altre foglie e così via fino a che tutto in raccolto era sistemato nei seccatoi.

Da qui, una volta completato il processo di essiccazione e concitura, il tabacco veniva trasferito e utilizzato per i sigari toscani, per il trinciato forte per la pipa e in parte, mischiato ad altri tadacchi più fini, per le sigarette più popolari.

Questa sfilata di carri, trainati da lenti ma robusti buoi, con tutte le foglie di tabacco ben sistemate nelle alte intelaiature, dava l'impressione di essere una sagra paesana con raduno di carri addobbati con foglie verdi.

I poderi, a quei tempi condotti a mezzadria, erano un piccolo cosmo autosufficiente.

Nei campi si alternavano le colture per consentire l'arricchimento del terreno di azoto. Il trifoglio e l'erba medica erano ideali per questo scopo e allo stesso tempo fornivano foraggio per il bestiame.

Si produceva grano, granturco e altri cereali sufficienti per la famiglia del mezzadro e del proprietario del podere. I filari di viti che circondavano i campi bastavano per il vino prodotto nella cantina del podere. La maggior parte veniva venduto ai vinai, alle osterie, e alle botteghe di alimentari che lo rivendevano sfuso a litri, mezzilitri, quartini e mezzini per i buoni bevitori che certo non mancavano. Per la famiglia del contadino si produceva la cosiddetta acquetta ottenuta dalle vinacce con aggiunta di acqua. Se fatta bene aveva un bel frizzantino che a me piaceva molto. C'erano inoltre diversi ulivi che producevano olio a sufficienza. Una piccola parte del terreno era coltivata ad orto. Vi accudivano le donne di famiglia e non mancavano mai i frutti di stagione dai pomodori agli zucchini, dai fagiolini ai cavoli e gli odori (erbe aromatiche, salvia, rosmarino, pepolino ecc.).

Altro compito, assolto dalle donne con grande competenza dovuta alla lunga pratica, era l'allevamento degli animali da cortile quali polli, galline, oche, conigli tenuti nei gabbioni all'interno della stalla. Non mancava il maiale per i prosciutti, le spalle, il rigatino, il salame, le salsicce, la sopressata, i fegatelli, lo strutto e i ciccioli. E' proprio vero, del maiale non si butta via nulla,

Nella stalla vi erano i buoi da lavoro (ancora i trattori non erano diffusi) utilizzati per tirare il carro, per arare i campi e per tutti quanti i lavori che richiedevano la loro forza. Poi c'era la mucca da latte e i vitelli destinati al macello.

Il podere era quindi un piccolo mondo autosufficiente. In paese si andava il mercoledì, giorno del mercato, a vendere le uova, i polli, i conigli e col ricavato comprare scarpe, vestiti, vanghe e zappe e quanto non era possibile produrre da soli.

Tutto questo pensavo mentre zappavo intorno alle piante di tabacco.

Poi venne l'ora del pranzo e tornammo all'aia dove trovai la zia tranquilla.

Aveva ritrovato il suo cencino!!!

*) I seccatoi oggi sono trasformati in studi di notai, di avvocati, di commercialisti e sedi di compagnie di assicurazione,
Il grande edificio è tutto nuovo, ma si è cercato di mantenere all'esterno l'idea della struttura dei seccatoi.