

A 15 anni: giornate d'inverno al Colombaiolino.

Racconto breve di Aldo Leonini, classe 1926

La mia camera era collocata a Nord, quindi esposta ai rigori invernali, tanto più che gli infissi ormai fatiscenti lasciavano facilmente passare certi spifferi che non riuscivamo neppure a parare tamponandoli con delle coperte arrotolate. In quel lettone che non aveva reti, ma solo un piano di tavole sul quale si appoggiava il saccone ripieno di foglie di granturco, invece, si stava abbastanza caldi; la testa purtroppo rimaneva fuori dalle coperte e quindi al fresco. Allora non c'erano i termosifoni a riscaldare in modo uniforme tutto l'ambiente e quando la notte si era costretti a scendere dal letto per soddisfare i nostri bisogni fisici, sembrava di entrare in un frigorifero. Qualche volta era successo anche di veder gelare l'acqua della bottiglia che tenevamo sul piano del canterano.



Quando d'inverno soffiava la tramontana, era piacevolissimo restare "chiotti chiotti" e rannicchiati al calduccio sotto le coperte e, a essere sinceri, bisognava farsi coraggio per scendere dal lettone e posare i piedi sul pavimento dove, ovviamente, non c'erano i tappeti. Sotto la mia camera c'era la stalla, dove normalmente alloggiavano due buoi o due vacche, una mucca e molto spesso anche qualche vitellino. Al mattino, sul far del giorno, le bestie ci facevano la sveglia in maniera molto puntuale; i buoi cominciavano a darsi cornate tra loro, ricordandoci così che c'erano e dovevamo accudirli; la mucca prendeva a muggire, per farci capire che era l'ora di allattare il "mucchino" e di alleggerirla del peso che aveva la "poccia". Mio padre allora si alzava e scendeva nella stalla, dove iniziava i lavori per il sostentamento del bestiame. Anche mia madre, se le sue condizioni di salute lo permettevano, lo seguiva quasi subito per mungere la mucca. Prima di scendere però si affacciava alla mia camera e mi diceva: Aldo alzati è già l'ora, accendi il fuoco e metti a scaldare l'acqua per la

casa e per preparare il pastone ai maiali e ai polli. Io sarei stato un'altra mezz'ora al calduccio, ma non era possibile, bisognava "dare un colpo alla pigrizia" e uscire da sotto le coperte. Anche Carolina, la ragazza che ci aiutava e che dormiva nel lettino in camera con i miei genitori, si alzava e si preparava per recarsi a portare il latte in paese, insieme a Romilda. Quest'ultima era la ragazza di servizio della famiglia Boscagli, all'epoca nostro vicino di casa e che prima abitava nel podere di Bellerino, lungo la strada di Grottoli di Sotto. Dopo avere calzato i comodi zoccoli di legno, che mio padre costruiva con tanta maestria e amore, per me e gli altri componenti della famiglia, facevo ciò che mi era stato comandato, quindi scendevo per assistere i miei suini. Quello era compito mio, ma non era il solo, perché il babbo Angiolino nella stalla aveva molte cose da fare e doveva essere aiutato. Da quando mio fratello era partito per il servizio militare, toccava a me dargli una mano: c'era da "sbaccinare" e da rifare la lettiera alle bestie, da portare paglia e fieno nella stanza del segato, da preparare, poi, "il mescolo" costituito dall'insieme dei foraggi secchi che facevamo passare da quella diabolica macchina azionata a mano che chiamavamo "falcione". Ancora non avevamo installato il motorino elettrico, così dovevamo spingere a mano quel grosso e pesante volano di ghisa, al quale erano applicate le due lame che tritavano i foraggi.

Aldo Leonini, il primo da destra, con gli amici di Grottoli

Quasi ogni giorno verso le 7.30 passava Torellino del Granai, padre di Gagliano e Bruno, diretto alla sua vigna. Immaneabilmente faceva una breve sosta da noi al calduccio, parlava qualche minuto del più e del meno con mio padre e poi zoppicando ripartiva, poiché anche lui doveva correre ad assistere i suoi polli, le anatre ed il maiale. Verso le 9 il lavoro alla stalla era finito e allora, dopo avere dato ben bene di brusca e di striglia al nostro bestiame, salivamo in casa per fare colazione. Frattanto anche Carolina era tornata da portare il latte in paese, così ci sedevamo attorno al tavolo e se c'era un bel fuoco, sulle panchette del focolare ci gustavamo un bel piatto di "ribollita fumante", che mia madre aveva pazientemente fatto riscaldare



sul "trespite" posto sulla brace di legna di viticci. Quella zuppa, a dire il vero, c'era quasi tutte le mattine. Poi, accompagnando il tutto con qualche bicchiere di acquarello fresco di botte, ci mangiavamo mezzo "salcicciolo" o ci sgranocchiavamo tre o quattro noci. Naturalmente il "salcicciolo" o la fettina di "buristo", potevano esserci solo dopo la metà di Gennaio, quando avevamo provveduto alla macellazione del suino da noi allevato, cresciuto e ingrassato. Prima di quella data, dopo la minestra riscaldata, c'erano solo le noci. Quando si faceva la polenta e si condiva con il sugo del costoleccio di maiale era festa grande, perché insieme a quelle fette fumanti potevamo stuzzicare qualche ossicino e i pezzettini di carne che vi trovavamo erano una vera delizia. Dopo avere consumato la colazione, veniva spontaneo affacciarsi nella loggia per osservare il tempo, le cui condizioni decidevano quale poteva essere il prosieguo della giornata. Naturalmente se il tempo era buono, c'erano da fare tante cose nei campi, nell'aia e al bosco; il lavoro al contadino non manca mai. Se invece pioveva o minacciava di piovere, cosa che spesso mi auguravo, mio padre

trovava sempre dei lavoretti da svolgere al riparo. In detti lavoretti egli impegnava molto del suo tempo libero. Mi sembra ancora di vedere Angiolino con l'ascia in mano intento a sbazzare un legno di "testucchio" per ricavarvi un giogo, oppure a piallare un tronchetto di salice o di pioppo per farvi un paio di zoccoli. Per me, allora poco più che quindicenne, quei lavori non si addicevano, anzi non sarei stato capace a farli, ma c'erano altre cosette utili e adatte che un giovane della mia età poteva fare. Io però, appena era possibile, mi allontanavo silenziosamente, giravo dietro casa e mi trovavo alle scale che portavano all'abitazione di Candinino Mechini.

Aldo Leonini a 15 anni, con la sua amata bicicletta



Per me era una consuetudine, non passavo mezza giornata senza fare una capatina in quella casa. Lì c'era Giocondina, (ragazzina mia coetanea) intenta a cucire una sottana o a studiare un nuovo modello di vestito. Lì passavamo del tempo a parlare, a raccontarci barzellette come succede tra giovani, magari con qualche disappunto della Nunzia, sua madre che non condivideva forse a ragione, le nostre non troppo sensate risatine. L'amicizia che mi legava a quelle persone era tanto forte che con loro mi trovavo a mio agio, beato e tranquillo, come se fossi stato con la mia famiglia. Intanto passavano le ore e si giungeva a mezzogiorno, momento di mettere di nuovo qualcosa tra i denti.

D'inverno non apparecchiavamo quasi mai. Si pranzava, se così si può dire, con due fette di pane crogiolato sul "trespite" e un pezzetto di aringa. Qualche volta mamma Argentina condivideva un tegame di fagioli, lessati prima e allora mangiavamo quelli, ma frequentemente il nostro menù era costituito anche da patate e cipolle, che io avevo fatto cuocere nella brace. Era un cibo povero ma sano, molto spesso invidiatoci da coloro che, con i tempi che correvano essendoci la guerra, non avevano nulla da portare alla bocca. Dopo questo lauto pasto, io mi esercitavo con il flauto; tre volte alla settimana avevo lezione di musica, quindi dovevo studiare. Ormai ero in banda, ma causa il periodo bellico, di servizi ne facevamo pochissimi, ma io dovevo ugualmente esercitarmi perché avevo scarsa esperienza e lo strumento non era dei più facili. Mio padre dopo "desinato" scendeva di nuovo nella stalla e, prima di riprendere il suo lavoro con l'ascia, si sdraiava nel monte della paglia e al tepore prodotto dal fiato delle bestie, schiacciava il suo consueto pisolino. Quando Angiolino cominciava di nuovo a dare d'ascia e si udiva dal di fuori il battere sicuro dell'arnese sul legno, dopo poco arrivava sempre qualcuno. Parte del banco che serviva a mio padre per il lavoro, veniva usato dagli amici per sedervisi. Mi ricordo che Guido Boscagli, nostro vicino, passava ore intere a parlare con quell'artista di mio babbo, intento a lavorare su un tronchetto dal quale doveva nascere una delle sue costruzioni. Di nuovo giungeva Candinino, che spesso raccontava le sue vicende vissute a Montorsi, nel comune di Rapolano. Insomma, ognuno aveva da raccontare le proprie storie: belle e meno belle, passate e presenti. Spesso però la conversazione andava a cadere sulla guerra, perché erano tutte persone interessate. Mio padre aveva il figlio nella Banda Presidiaria ma molto vicino alla zona di operazioni, il Boscagli aveva il figlio Gino militare alla frontiera francese ma sempre in pericolo di essere inviato al

fronte, Candinino aveva il futuro genero Gino Torrini prigioniero in Egitto. Insomma il discorso molto spesso andava a finire su quei ragazzi e sulla loro sorte, se non fossero finite presto le ostilità. Quella conversazione durava qualche ora, ossia fin quando la mucca cominciava di nuovo a muggire perché era l'ora di allattare il "mucchino" e i buoi si alzavano incominciando di nuovo a darsi cornate. Questo era il segnale che avevano fame e si doveva iniziare di nuovo a dar loro da mangiare. Allora dovevamo ripetere tutto il lavoro che avevamo fatto al mattino, dalla mungitura della mucca, alla ripulitura delle lettiere e alla preparazione del "mescolo" per il mattino successivo. Verso le 4,30 del pomeriggio, passava nuovamente Torellino Granai che era di ritorno dalla vigna, e anche allora si fermava a conversare con mio padre che ormai, dopo avere preparato tutto, poteva concedersi mezz'ora di riposo nell'attesa di abbeverare il bestiame. Intanto Carolina, come ogni sera, si preparava per andare di nuovo con Romilda a portare la bombola del latte ai vari clienti che abitavano in paese. In casa, mia madre Argentina doveva studiare cosa preparare per la cena. La scelta ricadeva, quasi sempre, sulla stessa minestra di fagioli; a dire il vero l'aroma della cipolla fatta soffriggere nel padellino di rame era stuzzicante. Quel soffritto era l'ultimo ingrediente che veniva versato nella marmitta di coccio che bolliva sopra il "trespite" e quando cominciavamo a sentire quel profumino, significava che il momento della cena era vicino. Allora chiudevamo l'uscio della stalla, passavamo dalla cantina a prendere una bottiglia di acquarello e salivamo in cucina. Come ogni sera un bel piatto di zuppa di fagioli fumante con qualche trappoletta per secondo e la cena era servita; ci dovevamo accontentare perché tanti stavano peggio di noi. Poi, mentre le donne lavavano i piatti, mio padre custodiva il fuoco per metterlo nelle "scaldine", utilizzate per riscaldare i letti. Io, come tutte le sere, uscivo un'oretta a veglia da Giocondina; suo padre prendeva posto nella panchetta del focolare e ci raccontava qualche storiella delle sue o cantava qualche strofa del Bruscello, mentre la Nunzia si dava da fare intorno ai tizzi accesi. Ricordo che lei si arrabbiava moltissimo quando soffiava la tramontana, perché quel vento respingeva in cucina tutto il fumo prodotto dal fuoco, costringendola ad aprire la finestra di cucina e quella del soggiorno con la speranza che la corrente d'aria ne favorisse l'evacuazione all'esterno. Allora non si poteva più restare in quella stanza così fredda, quindi davo loro la buonanotte e prendevo la strada di casa. Dopo una breve capatina alla stalla, andavo a coricarmi in quel lettone a due piazze dove potevo rigirarmi come volevo, da quando mio fratello si trovava sotto le armi. Mentre la tramontana soffiava fuori dalla mia camera e qualche spiffero riusciva ugualmente a passare, nell'attesa di prendere sonno pensavo tante cose: rivivevo i miei studi con il flauto e le sere che trascorrevano nella stalla di Pozzolo insieme a Mario Benocci, Ilva Palazzi, Maria Trapassi di S. Ippolito e Giocondina. Io suonavo la 'Polka di Brandisio' e 'La strada del bosco', Mario con il suo sax suonava 'Fiorellin del prato' e imparavamo così a muovere i primi passi di danza. Pensavo all'avvicinarsi della festa, che mi avrebbe permesso di incontrare i miei amici e se avessi potuto racimolare qualche quattrino, sarei andato insieme a loro al Cinema in Piazza del Grano; insomma fantasticavo. Quando il sonno stava arrivando, passavano davanti ai miei occhi le immagini più svariate, tra le quali quella di una polenta fumante sul tavolo di cucina e di mia madre che con il filo in mano si accingeva ad affettarla e a metterla nei piatti, per poi condirla con il sugo di costoleccio di maiale, una squisitezza che purtroppo il più delle volte potevamo solo sognarci

Siena, 28 febbraio 1996