

## Icilio Serafini

Mezzadro, nato a Buti nel 1928

### Podere

Il podere era situato in loc. "Finocchieto" tra "cima la serra" e "Volpaia". Avevano 30 stiora di olive (1 stioro=25 piante di olivo). Avevano circa 10 stiora di terra divise in due grossi campi (uno posto sulla via che va a Panicale e l'altro dove oggi si trova il campo sportivo). Qui coltivavano ortaggi, granturco, grano. Avevano anche 90 stiora di bosco in "Piavola" e in mezzo c'era una striscia di selve con due 'metati' per le castagne e gli attrezzi. Le castagne erano una risorsa. Alla raccolta assisteva anche il padrone che portava via la sua parte.

Il podere faceva parte di una fattoria che in tutto contava 7 poderi. La proprietaria era Mirandola Mazzei. Il podere era amministrato dal fattore Jacoponi che era anche il fiduciario di tutti gli agrari di Buti. In casa del fattore si riunivano infatti i contadini per fare richieste o incontrare i dirigenti della Federterra.

Icilio (che era il più piccolo degli 8 fratelli) rimane sul podere fino a 24 anni, ossia fino alle nozze. I genitori invece lo lasciano nel 1957. Icilio racconta che il padre prese possesso di quel podere nel 1920. Prima stava in un podere vicino che fu messo in vendita dal proprietario per £. 2500 da pagarsi a rate, ma il padre non ebbe coraggio di fare quel passo e preferì trasferirsi in un podere nuovo, scomodo e con una casa brutta.

Icilio racconta che poco prima che lui si sposasse cominciarono a lavorare i due campi con delle vacche (di proprietà di un certo Guerrazzi), e così smisero di vangare a mano.

### Bestiame

Avevano circa 40 pecore. A Buti a quel tempo c'erano circa 60 branchi di pecore. A maggio e a settembre le pecore venivano tosate. Il padrone mandava un suo uomo di fiducia a vigilare perché non rubassero sulla lana.

In Agosto facevano le "bighe", ossia dei fasci di sottobosco necessario per fare il letto alle pecore tutte le sere. Queste bighe dovevano essere fatte con attenzione perché in caso di pioggia l'acqua non doveva entrarci.

Le pecore erano un peso poiché necessitavano di molto lavoro ma il ricavato era a mezzadria. Quando il padrone sapeva che il bestiame era cresciuto di valore inviava un competente insieme al fattore e stimavano il nuovo valore del gregge, in conseguenza del quale cresceva il debito del contadino nei confronti del padrone. D'altra parte quando diminuiva il valore il padrone non inviava nessuno. L'acquisto dei montoni avveniva presso la Chiesa a Panicale dove un mercante li metteva in fila. Ad estrazione veniva scelto l'ordine dei contadini, così il primo aveva la possibilità di scegliere l'animale migliore. Gli agnelli venivano poi venduti ad un commerciante di Buti. Metà del ricavato della vendita era del padrone. Se a Buti non riuscivano a venderli andavano a piedi con gli agnelli a spalla al mercato di Pontedera.

Dal 15 giugno al 15 settembre mandavano le pecore in montagna. Le portavano a piedi (poi con la bicicletta) fino a Porcari dove le consegnavano al pastore che le portava sopra Villa Basilica "le pecore andavano in ferie a cambià aria e a stà bene e noi a fa le vangature...". Il pastore che le prendeva voleva in cambio solo due fiaschi di olio, naturalmente però si prendeva il latte e il relativo formaggio. Per Ferragosto Icilio ed il padre con la bicicletta andavano a trovare le pecore per vedere come stavano. Generalmente a Buti in estate i contadini mandavano le pecore in montagna, solo qualcuno a Panicale le teneva anche in estate.

Avevano inoltre circa 20 galline e 3 conigli.

Le pecore, il giorno prima di tosarle, le portavano a lavare alla fonte di S Bastiano dove c'era una grande pila.

Portavano la lana delle pecore a filare a Lucca e poi la tessevano loro per farci maglie, calzini, camiciole ecc. Dopo averli lavorati mettevano questi indumenti sopra un "caldano con lo zolfo sotto" e la lana diventava bianca. Vendevano circa 25 agnelli l'anno e ne lasciavano due o tre in sostituzione delle pecore vecchie. Vendevano le pecore vecchie a degli ambulanti che passavano sul podere.

### **Casa**

Nella casa c'erano tre camere di cui una confinava con il fienile. Sotto il fienile c'era la stalla, accanto alla stalla c'era una stanza, poi la cucina ed il cigliere (dove c'erano i gabbioni dei conigli ed il forno per il pane).

Al primo piano, adiacente a una delle camere, c'era una buca che terminava in una botola nella quale venivano versati i residui e liquidi della notte. All'esterno c'era una piccolo casottino con una buca.

Prendevano l'acqua da una fonte sotto casa o da altre fonti nel paese. La casa non aveva neanche le grondaie e quando pioveva raccoglievano l'acqua piovana per abbeverare le pecore.

Per farsi il bagno usavano il catino. Per riscaldarsi avevano un grande camino.

Nella prima camera dormivano i genitori, nella camera centrale i tre figli maschi e nella terza le quattro sorelle. Era una casa isolata. L'elettricità è arrivata quando loro avevano già lasciato la casa. La cucina non aveva la finestra.

### **Attrezzi**

Gli attrezzi (vanga, forca, frullanotto, forbici ecc.) erano di proprietà del contadino.

Non utilizzavano macchine, ma facevano tutto a mano. L'unica macchina che avevano era quella per la ramatura a spalle.

### **Mercato**

Compravano alcuni prodotti alle botteghe di Buti e quando non avevano soldi per pagare facevano debito che poi risarcivano al momento della raccolta. Mangiavano spesso il baccalà che costava poco e piaceva molto.

Producevano in media 10 barili di vino l'anno, ma una volta diviso con il padrone a volte non bastava per tutto l'anno e così erano costretti a comprarlo a Buti.

L'acquisto dei montoni avveniva presso la Chiesa a Panicale dove un mercante li metteva in fila. Ad estrazione veniva scelto l'ordine dei contadini, così il primo aveva la possibilità di scegliere l'animale migliore. Gli agnelli venivano poi venduti ad un commerciante di Buti. Metà del ricavato della vendita era del padrone. Se a Buti non riuscivano a venderli andavano a piedi con gli agnelli a spalla al mercato di Pontedera.

Al mercato vendevano qualche pollo per fare il corredo alle sorelle. Compravano le scarpe da un calzolaio di Buti. Quanto ai vestiti, c'era un sarto che li confezionava con la stoffa che era acquistata da loro stessi sempre a Buti.

Vendevano circa 25 agnelli l'anno e ne lasciavano due o tre in sostituzione delle pecore vecchie. Vendevano le pecore vecchie a degli ambulanti che passavano sul podere. Barattavano l'uva che avanzava con una signora che passava sul podere e che vendeva stoffe e pezzole. Vendevano i funghi che trovavano nel bosco.

Diviso l'olio con il padrone e tolto quello per il fabbisogno personale, ciò che restava lo vendevano o a privati o al consorzio. (Se lo vendevano al privato il prezzo lo stabilivano loro e ci guadagnavano di più mentre al consorzio era fisso).

## **Alimentazione**

Avevano qualche albero da frutta (peschi, meli, susini), ma poca roba. C'erano molti fichi. Ogni tanto li regalavano, ma non sempre perché la madre li seccava per mangiarli in inverno.

Mangiavano i prodotti del podere. Mangiavano spesso il baccalà e lo stoccafisso, la polenta tutte le sere. La mattina arrostivano la polenta avanzata e la mangiavano a colazione. A volte prendevano un po' di latte di pecora per la colazione, ma dal momento che era un prodotto a mezzadria avevano paura che il padrone lo sapesse e così non era frequente. Mangiavano spesso minestra di fagioli, minestra con il cavolo. La madre una volta alla settimana faceva pane e focacce. Compravano un po' di carne bassa che mangiavano la domenica con le patate. A volte la domenica ammazzavano il coniglio e lo facevano fritto.

## **Trasporti**

Non avevano animali da trasporto. Solo successivamente, con il ricavato della vendita delle pecore, il padre comprò due ciuchi, ma poi li rivendette.

## **Famiglia**

Icilio ha sette fratelli.

Nella casa c'era tre camere. Nella prima camera dormivano i genitori, nella camera centrale i tre figli maschi e nella terza le quattro sorelle.

Icilio racconta che quando sua madre aveva sette anni emigrò con la famiglia in Brasile e vi rimase per sette anni. Là lavoravano nella raccolta del caffè. Un anno presero la malaria; morirono molti fratelli della madre e così il nonno vendette tutto e tornò in Italia.

La madre era una donna molto operosa e d'ingegno nonostante fosse completamente analfabeta. Una donna instancabile sul lavoro.

Non dovevano presentare la sposa al proprietario.

## **Compiti**

Anche i ragazzi al ritorno da scuola davano un aiuto sul podere. Le donne trasportavano sulla testa i carichi.

Sul podere lavoravano tutti. Le sorelle a 12 anni andavano a giornata a zappare il granturco.

## **Donne**

La madre era una donna molto operosa e d'ingegno nonostante fosse completamente analfabeta. Una donna instancabile sul lavoro.

## **Pluriattività**

Per arrotondare il bilancio il padre, su richiesta del padrone, tagliava i pini e li portava alle segherie. Il padre sapeva fare i muri a secco e in estate veniva chiamato a costruirli negli altri poderi.

Rispetto ai contadini della piana loro coltivavano soltanto olivi, poca vigna e la selva, per questo avevano necessità di fare altri lavori per arrotondare lo stipendio. Icilio racconta che all'età di 14 anni trasportava i pini a valle. Il padre portava 1 quintale di pini a spalle e 3 quintali a strascico.

Il padre ogni anno faceva in media 50 lavori esterni al podere. Anche Icilio la domenica prestava la sua opera a dei piccoli proprietari per potare o vangare gli olivi e guadagnare qualche soldo per se.

## **Colture**

La resa era molto variabile a secondo dei fattori meteorologici. Nel '29 si dice che il freddo bruciò tutti gli olivi e la madre raccontava di avere fatto solo 7 fiaschi olio.

Nel '54 riuscirono a raccogliere eccezionalmente 90 pilate di olive (1 pilata=160 Kg) e produssero 114 barili l'olio (1 barile = 30Kg). La raccolta era costosa poiché non erano in uso le reti ed anche le strade erano impervie.

Il 75% della resa era rappresentata dagli olivi, il 5% di castagne, il 15% granturco, patate ed ortaggi. Rispetto ai contadini della piana loro coltivavano soltanto olivi, poca vigna e la selva e per questo avevano necessità di fare altri lavori per arrotondare lo stipendio.

In media raccoglievano circa 50 pilate di olive, 10 barili di vino, 2 quintali di castagne. Il vino una volta diviso non bastava per tutto l'anno e così erano costretti a comprarlo a Buti e portarlo al podere.

A febbraio si iniziava a preparare le viti potandole e legandole, si procedeva con la ramatura ed infine a settembre con la vendemmia. Per gli olivi a luglio si vangava il terreno, a dicembre si cominciava il raccolto che poteva protrarsi per molti mesi: "... perché a quel tempo non è come ora, si arriva a gennaio le ulive en già bell'e finite, no, i padroni non volevano prima. I padroni volevano che l'uliva si gonfiasse, crescesse di più". Icilio dice che successivamente hanno visto che l'olio con l'oliva matura non viene buono. Dopo la raccolta portavano le olive al frantoio e ognuno prendeva la sua parte.

Avevano qualche albero da frutta (peschi, meli, susini), ma poca roba. C'erano molti fichi. Ogni tanto li regalavano, ma non sempre perché la madre li seccava per mangiarli in inverno.

Nel '43 una grande nevicata divelse circa 300 piante di olive e ne danneggiò altre 400. Per salvare le olive dovettero scuotere le piante "perché l'ulivo quando è rotto al piede, risucchia tutta la sostanza che ha nell'ulive". La nevicata troncò anche 5 fichi e solo 3 piante si salvarono.

Nel pezzo di terra dove oggi è il Campo sportivo c'era l'orto. Anche i prodotti dell'orto erano a mezzadria. Durante la guerra fecero un altro piccolo orto sotto casa.

### **Particolarità**

Icilio racconta che il padre prese possesso di quel podere nel 1920. Prima stava in un podere vicino che fu messo in vendita dal proprietario per £. 2500 da pagarsi a rate, ma il padre non ebbe coraggio di fare quel passo e preferì trasferirsi in un podere nuovo, scomodo e con una casa brutta.

A maggio e a settembre le pecore venivano tosate. Il padrone mandava un suo uomo di fiducia a vigilare perché non rubassero sulla lana.

Rispetto ai contadini della piana loro coltivavano soltanto olivi, poca vigna e la selva, per questo avevano necessità di fare altri lavori per arrotondare lo stipendio. Icilio racconta che all'età di 14 anni trasportava i pini a valle. Il padre portava 1 quintale di pini a spalle e 3 quintali a strascico.

La ricotta e il formaggio li dividevano a mezzadria (la ricotta un giorno la facevano per loro ed un giorno per il padrone, mentre per il formaggio aspettavano di avere diverse forme). La divisione del formaggio avveniva non per forma, ma a peso così finiva che la padrona si prendeva un numero di forme maggiore (scegliendo i formaggi più stagionati) e al contadino lasciava i formaggi più freschi e quindi pesanti. Dopo la guerra i contadini si ribellarono ai padroni (durante il fascismo avevano avuto sempre la protezione del governo) ed anche il padre di Icilio cominciò a dividere le forme dandone alla padrona metà stagionate e metà fresche e tenendosi le restanti metà.

### **Raccolti**

Tutto era diviso a metà.

A maggio e a settembre le pecore venivano tosate. Il padrone mandava un suo uomo di fiducia a vigilare perché non rubassero sulla lana

Dopo il 1948 con il Lodo De Gasperi la divisione fu portata al 53% per il contadino.

Gli agnelli venivano venduti ad un commerciante di Buti. Metà del ricavato della vendita era del padrone.

La frutta non la dividevano a mezzadria, ma dovevano comunque portare al padrone un paniere di primizie e dei fichi più belli.

Anche i prodotti dell'orto erano a mezzadria. Per le cose fresche (rape, cipolle, insalata) la padrona metteva una divisione tra la sua roba e quella del contadino il modo che fosse facilmente riconoscibile e potesse mandare la serva a prenderla. Le cose non fresche (agli, ceci, ecc.) le dividevano successivamente.

Nel periodo delle vangature si aiutavano a vicenda con gli altri contadini vicini. Nel caso in cui questi contadini non necessitassero a loro volta di aiuto pagavano loro la giornata. Queste spese erano a carico solo del contadino. Quando compravano il fieno a Lucca e lo trasportavano con il barroccio fino a Buti, le spese di trasposto e del fieno erano divise con il padrone.

Per la raccolta delle olive chiamavano delle donne che aiutassero a raccogliere le olive per terra. Queste spese erano a carico del contadino.

Ilcilio racconta che poco prima che lui si sposasse cominciarono a lavorare i due campi con delle vacche, (di proprietà di un certo Guerrazzi) e così smisero di vangare a mano. Queste spese erano a carico del contadino.

I conti li teneva il padre. Tutto veniva segnato su un libretto e ogni domenica aggiornato. Il padre sapeva leggere scrivere e fare i conti.

### **Padrone**

La proprietaria era Mirandola Mazzei. Portava un collo di velluto che significava che era di famiglia nobile.

### **Regalie**

Ilcilio non si ricorda che la madre abbia allevato il cappone per portarlo al padrone durante le festività. Dice che quando lui è nato questa usanza non c'era già più, ma non ne è sicuro.

### **Lavoro**

Queste spese erano a carico solo del contadino. I contadini si aiutavano anche per trasportare nei poderi il fieno che compravano a Lucca, e che trasportavano fino alla piazza di Buti con i barrocci. Le spese del barroccio e del fieno erano divise a metà col padrone, ma il padrone non si interessava del trasporto del fieno dalla piazza al podere. I mezzadri si aiutavano anche quando un capofamiglia si ammalava e rimaneva indietro con il lavoro. Per la raccolta delle olive chiamavano delle donne che aiutassero a raccogliere le olive per terra. Queste spese erano a carico del contadino.

### **Scuola**

Il mestiere lo imparavano in famiglia lavorando. Non andavano a scuola per imparare le tecniche.

Il padre sapeva leggere scrivere e fare i conti. Aveva imparato durante i sette anni di militare. La madre invece era completamente analfabeta.

Ilcilio ha fatto fino alla quinta elementare.