

Isotta Falaschi

Mezzadra, nata a Calcinaia nel 1926

Podere

Il podere era di proprietà delle sorelle Vaiani di S. Giovanni alla Vena. Era di 6 ettari, non faceva parte di una fattoria, e sull'intera proprietà stavano tre coloni: Nuti Mario, Bindi Giovanni e Ghiara Mulio, marito di Isotta. Non c'era un fattore e il rapporto era direttamente con il padrone. L'appezzamento era accorpato. Isotta rimane sul podere dal 1948 al 1964.

Nel 1962 la famiglia lascia il podere e si separa. Il motivo di questa scelta deriva dal fatto che non avevano figli e quindi i mariti furono costretti a trovarsi un lavoro poiché invecchiando nessuno li avrebbe aiutati nel lavoro della terra. Il marito di Isotta trovò occupazione in Provincia come guardiacaccia, occupandosi delle zone di Calcinaia, Peccioli, Lari, Bientina, Ponsacco, Pontedera. Il cognato trovò lavoro come "terrazziere" e prese casa a Calcinaia, in Lungarno Mazzini. Isotta, il marito e la suocera andarono a vivere in paese a Calcinaia dove tutt'ora vivono. Quando hanno lasciato il podere hanno sistemato i conti con le padrone, venduto bestie e prodotti a mezzadria e al loro posto è subentrato un nuovo contadino. Nella nuova casa Isotta si occupava delle faccende domestiche e rifiniva le maglie per conto di Cesare Bernardini proprietario di un maglificio.

Bestiame

Davanti alla casa c'era una grande aia dove tenevano paperi, anatre, galline.

Avevano 6 mucche da lavoro e non da latte; il latte riuscivano a prenderlo solo quando partorivano il vitellino. Avevano 10 conigli, 30 galline, paperi, anatre. Maiali per uso familiare. Gli animali da cortile in parte venivano consumati ed in parte venduti per comprarsi vestiti ecc. Le mucche servivano per arare la terra, vendemmiare, portare via il grano, e coltrare i campi. Qualche volta si servivano di un trattore a noleggio. Tutti curavano il bestiame e pulivano la stalla anche se in particolare se ne occupava il marito di Isotta. Per la cura degli animali dedicavano almeno 1 ora al giorno.

Casa

Davanti alla casa c'era una grande aia dove ci tenevano paperi, anatre, galline, la legna, il pozzo e la pila per lavare.

Al piano terra c'erano le stalle, la cantina ed il cigliere; al primo piano c'era la cucina, la sala, tre camere e un terrazzo. In cucina c'era "l'acquaio" con le mattonelle bianche, la madia per il pane, il tavolino e un grande camino. Le camere erano grandi con letto e armadio. Per scaldarsi usavano lo scaldino. Il bagno con la buca era in casa e ve ne era un secondo fuori. L'acqua potabile andavano a prenderla con la carretta "ai macelli" che distavano dalla casa circa 400 m. L'energia elettrica fu messa nel 1952, fu il sindaco Paolini Aldo che dai 'macelli' fece fare la rete elettrica per portare l'energia nelle campagne. Prima usavano la candela.

Attrezzi

Avevano la macchina per segare il grano, la macchina per ramare, i forconi, le frullane, i falcinotti, le vanghe, zappe ecc. Per trebbiare prendevano da un certo Luschi Guido la macchina trebbiatrice; la spesa era a carico del padrone.

Mercato

Isotta racconta che da Genova con una cisterna venivano a comprare il vino direttamente sul podere. Prima della vendita veniva un sensale ad assaggiarlo. Il vino che restava lo vendeva al circolo Acli, al circolo di S. Giovanni alla Vena. Vendevano soltanto il vino e un po' di grano, e qualche

animale da cortile, tutto il resto era per uso familiare. Polli e conigli li portavano al mercato di Bientina e a Calcinaia. Andare al mercato era compito di Isotta e della cognata Cristianini Liliana; ci andavano con la bicicletta sulla quale fissavano una cassetta con gli animali. Con il ricavato le donne acquistavano (sempre al mercato) vestiti, scarpe, carne per il lesso, bracioline, frutta. Il padrone non si interessava di questo commercio. Una volta alla settimana compravano da un rivenditore ambulante (Giampieri), le mele, aranci, castagne.

Alimentazione

La mattina mangiavano prosciutto, rigatino, salsicce, mallegato, in alternativa un uovo, frittata di carciofi, la zuppa di fagioli. A pranzo la minestra di fagioli o la pasta al pomodoro o con salsa di coniglio. A cena fagioli con salsicce, acciughe con patate, carciofi fritti, coniglio fritto, anatra con i piselli, piccione fritto, finocchi gratinati con l'anatra ecc. Tre volte la settimana mangiavano pollo, coniglio, anatra, papero, piccioni. La carne di manzo la mangiavano solo la domenica e ci facevano il lesso. Mangiavano mele, pesche e ciliege. Bevevano un fiasco di vino al giorno, che però "annacquavano". Facevano il pane in casa una volta alla settimana, fino al '53 quando cominciarono a prenderlo da un fornaio al quale davano in cambio la farina. Quando lo facevano in casa lo impastavano nella madia e poi lo cuocevano in un forno esterno alla casa. La pasta la compravano, come anche l'olio, il sale e pepe.

Trasporti

Per spostarsi usavano il carro a due ruote trainato da due mucche. Isotta e la cognata avevano una bicicletta a testa, più una terza bicicletta da uomo. A partire dalla fine degli anni '50 acquistarono la Vespa.

Famiglia

Isotta è figlia di Gaetano e Ceccarelli Paolina.

La famiglia era composta da 6 persone: suocera, suocero, cognato e cognata, Isotta e marito.

In famiglia vivevano i suoceri di Isotta con i due figli maschi e le rispettive mogli. La sorella maggiore del marito era sposata e viveva da sola. Sia Isotta che i cognati ebbero figli. Isotta si sposò a 22 anni lei e 24 il marito mentre la cognata a 25 anni. Per primo si sposava il figlio maggiore. Dopo il matrimonio i suoceri portarono Isotta a S. Giovanni alla Vena a conoscere le sorelle Vaiani omaggiandole di un galletto. Non occorre il consenso del padrone per sposarsi. Se con i matrimoni si determinava un eccesso di familiari che vivevano sul podere, il figlio maggiore si staccava dalla famiglia ed iniziava a lavorare un podere tutto suo, oppure lasciava la terra e si reimpiegava in altre attività. In generale era la moglie ad entrare nella famiglia del marito. Si facevano in media due figli. Il capofamiglia era il suocero e rimaneva tale fino alla morte. Si diventava capofamiglia a circa 50 anni, dopo la morte del padre. Il capoccio si occupava della vendita del vino e dei vitelli, comprava l'olio e altri beni di consumo, distribuiva il denaro o decideva come impiegarlo.

Donne

Anche le donne come gli uomini lavoravano la terra.

In casa le regole erano dettate dalla massaia, lei decideva cosa acquistare per la casa e per i pasti. Era lei che andava al mercato aiutata o sostituita se troppo vecchia dalle nuore.

In inverno le donne lavoravano sul podere circa 5 ore, mentre in estate lavoravano dalle 6 fino alle 12 e dalle 15 alle 20. In inverno si riposavano di più: stavano in casa davanti al fuoco a fare la maglia.

In inverno per scaldarsi bruciavano le legna delle viti che avevano potato e accatastato. Avevano una macchina da cucire usata oltre che i ferri e l'ago. I vestiti venivano confezionati da una sarta (Lina), in casa si facevano solo lavori di rammendo o aggiustature. Tra le donne non c'era una

divisione precisa dei compiti, ma tutte facevano tutto. Nei campi le donne facevano gli stessi lavori degli uomini: zappavano il grano e granturco, tagliavano l'erba, ammucchiavano il fieno ecc. Della casa se ne occupava la suocera detta "la massaia" e le nuore l'aiutavano. La massaia preparava la colazione, preparava il pranzo e la cena e puliva la casa.

Pluriattività

Lavoravano solo la terra.

Colture

Coltivavano, grano, granturco, erba medica, fagioli, patate, 10 filari di vigna. Avevano un grande orto dove coltivavano fagioli, patate, cipolle, aglio, pomodori, baccelli, carciofi, piselli, fichi, nocciole ecc. Al lavoro dei campi venivano dedicate circa 10 ore al giorno. La mattina in inverno si alzavano alle 6 ed in estate alle 5. Cenavano alle 21. Alcuni giorni dopo pranzo si facevano due ore di sonno. Vendevano soltanto il vino e un po' di grano, e qualche animale da cortile tutto il resto era per uso familiare.

Avevano mele, pesche e ciliege.

Il contadino si occupava anche di mantenere pulite ed efficienti le fosse di scolo dei campi.

Particolarità

Isotta racconta che da Genova con una cisterna venivano a comprare il vino direttamente sul podere. Prima della vendita veniva un sensale ad assaggiarlo. Il vino che restava lo vendeva al circolo Acli, al circolo di S. Giovanni alla Vena. Vendevano soltanto il vino e un po' di grano, e qualche animale da cortile tutto il resto era per uso familiare. Polli e conigli li portavano al mercato di Bientina e a Calcinaia. Andare al mercato era compito di Isotta e della cognata Cristianini Liliana. Ci andavano con la bicicletta sulla quale fissavano una cassetta con gli animali. Con il ricavato le donne acquistavano (sempre al mercato) vestiti, scarpe, carne per il lessato, bracioline, frutta. Il padrone non si interessava di questo commercio. Una volta alla settimana compravano da un rivenditore ambulante (Giampieri), le mele, aranci, castagne.

La mattina mangiavano prosciutto, rigatino, salsicce, mallegato, in alternativa un uovo, frittata di carciofi, la zuppa di fagioli. A pranzo la minestra di fagioli o la pasta al pomodoro o con salsa di coniglio. A cena fagioli con salsicce, acciughe con patate, carciofi fritti, coniglio fritto, anatra con i piselli, piccione fritto, finocchi gratinati con l'anatra ecc. Tre volte la settimana mangiavano pollo, coniglio, anatra, papero, piccioni. La carne di manzo la mangiavano solo la domenica e ci facevano il lessato. Mangiavano mele, pesche e ciliege. Bevevano un fiasco di vino al giorno, che però "annacquavano". Facevano il pane in casa una volta alla settimana fino al '53, quando cominciarono a prenderlo da un fornaio al quale davano in cambio la farina. Quando lo facevano in casa lo impastavano nella madia e poi lo cuocevano in un forno esterno alla casa. La pasta la compravano, come anche l'olio il sale e pepe.

In inverno le donne lavoravano sul podere circa 5 ore, mentre in estate lavoravano dalle 6 fino alle 12 e dalle 15 alle 20. In inverno si riposavano di più: stavano in casa davanti al fuoco a fare la maglia. In inverno per scaldarsi bruciavano le legna delle viti che avevano potato e accatastate. Avevano una macchina da cucire usata oltre che i ferri e l'ago. I vestiti venivano confezionati da una sarta (Lina), in casa si facevano solo lavori di rammenti o aggiustature. Tra le donne non c'era una divisione precisa dei compiti, ma tutte facevano tutto. Nei campi le donne facevano gli stessi lavori degli uomini: zappavano il grano e granturco, tagliavano l'erba, ammucchiavano il fieno ecc. Della casa se ne occupava la suocera detta "la massaia" e le nuore l'aiutavano. La massaia preparava la colazione, preparava il pranzo e la cena e puliva la casa.

Raccolti

La divisione spese e ricavi era 60% contadino e 40% il padrone. Le spese del rame dello zolfo e della trebbiatura era a carico del padrone.

Padrone

Il podere era proprietà delle due sorelle Vaiani di S. Giovanni alla Vena.

Regalie

Quando ammazzavano il maiale al padrone davano la parte migliore: il prosciutto e l'ala del fegato. A Natale gli davano il cappone.

Al padrone dovevano dare inoltre un coniglio l'anno, la gallina più 12 uova a Pasqua.

Due volte l'anno Isotta andava dalle proprietarie a sistemargli il giardino. In cambio le davano il pranzo e le facevano un regalino (un paio di calze)

Lavoro

Non adoperavano manodopera esterna eccetto durante la trebbia e la vendemmia che si aiutavano tra contadini, la così detta "scambia".