

Lina Scarpellini

Mezzadra, nata a Buti nel 1927

Podere

Il podere era composto da 24 stiora di olivi, 5 stiora di vigna a mezzo km., in via san Martino, 70 stiora di selva in loc. "Sopra Piavola". Il proprietario era il prof. Stefanini di Pisa. La fattoria era gestita da un fattore. Quando Lina era piccola il fattore si chiamava Scarpellini Palmiro, poi venne sostituito da Scarpellini Ernesto, ed infine da Carlo Mariannini che restò fino alla morte del prof Stefanini. Al Professore succedettero gli eredi Sig.ri Favilli che vendettero a Caturegli Carlo. Lina rimane sul podere dalla nascita fino al 1958, quando lascia la casa colonica e va con la famiglia a vivere in paese pur continuando a coltivare gli olivi fino al 1981. A questa data risale la morte del marito di Lina in conseguenza della quale lei lascia tutto e si ritira.

Il padre morì nel 1975 e gli olivi passarono a Lina che divenne "camporaiola" fino al 1981 quando lasciò tutto.

Bestiame

Avevano animali da cortile per uso familiare (polli, conigli, galline). La gallina la mangiavano soltanto in occasione del Natale, Pasqua e ultimo dell'anno. Ogni tanto vendevano qualche pollo al mercato, ma non era la regola. Non avevano né bestie da lavoro né da trasporto, dal momento che non c'erano le strade. Lina dice che se i proprietari avessero provveduto a fare le strade i contadini non se ne sarebbero andati. (Per il lavoro dei campi) il proprietario pagava un pastore che veniva tutti gli anni. Il padrone dava lui la casa e uno stipendio giornaliero. In cambio i contadini nei mesi estivi dovevano raccogliere in monte il "pattume" per le pecore. Il pastore girava tra i contadini rimanendo circa un mese presso ciascuno di loro.

Quando divenne padrone Caturegli furono acquistati dei maiali. Caturegli, dove oggi si trova la discoteca Il Boccaccio, costruì delle piscine con ristoranti. Il cibo che avanzava veniva dato ai maiali.

Casa

La casa era grande e ben fatta. I servizi igienici erano all'esterno. Per riscaldarsi c'era un camino a legna. All'esterno, ma vicina c'era la fonte per l'acqua con la pila per i panni. Questa fonte era usata anche da altri contadini che non avevano l'acqua sul proprio podere. Non c'era l'elettricità e l'illuminazione era a petrolio, eccetto nel periodo di guerra in cui si usava l'acetilene. La casa distava dal paese 800 metri. La casa era composta di 9 stanze, tre per piano: al primo piano c'era la cucina grande, un piccolo salotto, un ripostiglio; al secondo la camera delle tre sorelle, una camera per i genitori, un ripostiglio; al piano terra, la cantina per il vino, l'ovile per le pecore (del pastore che veniva una volta l'anno Vd. BESTIE) e un'altra stanza.

Attrezzi

Gli attrezzi erano di proprietà del contadino: vanga, frullanotto, pennato, roncola, accetta o ascia, forbici.

In estate davano alle piante di olivo un composto di calcina e rame che serviva per uccidere la mosca. Il rame in scaglie veniva sciolto in acqua e calcina. Il padrone dava la macchina per ramare le viti. Questa macchina veniva utilizzata a turno da tutti i contadini.

Mercato

Andavano al mercato di Bientina tre volte l'anno a vendere dei polli e qualche galletto. Con il ricavato compravano baccalà e salacche. Al mercato andava la mamma "con la cestina in testa".

L'olio lo prendeva l'ammasso. Quando nel dopoguerra l'ammasso finì iniziarono a venire sul podere degli acquirenti. Vendevano circa 10 barili l'anno di olio. Non c'erano ambulanti e compravano tutto nei negozi a Buti.

Alimentazione

In occasione delle feste ammazzavano la gallina e friggevano il pollo. Ammazzavano una gallina tre volte l'anno per Natale, Pasqua e capodanno. Quotidianamente mangiavano i fagioli. Solo la domenica ammazzavano il coniglio e compravano in paese un po' di carne bassa per fare il brodo. Il vino lo beveva solo il padre che era l'unico maschio. Avevano pere, pesche, mele, susine, fichi. Facevano il pane in casa.

Trasporti

Non avevano mezzi di trasporto, ma tutto veniva fatto a spalle anche perché non c'erano le strade.

Famiglia

La famiglia era composta da tre figlie, più i genitori. Tutti lavoravano nel campo.

La prima sorella che si sposò fu Leda durante la guerra, per ricevere il contributo di £. 1000 del Duce. Leda andò a vivere a Buti. Lina e la gemella si sposarono lo stesso giorno, ma mentre Lina rimase nel podere del padre (rimasto vedovo), la gemella andò a vivere in paese a Buti. Nel 1958 il podere non rendeva più e il marito di Lina lasciò il lavoro dei campi ed andò a lavorare con la forestale. Tutti si trasferirono a Buti. Lina dice che il suocero le raccontava che ai suoi tempi per sposarsi bisognava avere il permesso del padrone.

Anche Lina fin dall'età di 14 anni iniziò a fare la magliettaia e non ha mai lavorato sul podere.

Compiti

Sia l'uomo che la donna lavoravano nel campo: l'uomo potava gli olivi, la donna raccoglieva le olive.

Donne

La donna come l'uomo lavorava nel campo ed in più si occupava della casa, dei pasti e dei figli. La ripartizione del lavoro era circa al 50% tra casa e campo.

Pluriattività

Non facevano lavori accessori.

Da quello che le hanno detto (ma non lo ha visto personalmente) i nonni avevano i bachi da seta e la nonna tesseva in casa.

La sorella Leda fin da giovane iniziò a lavorare nelle falegnamerie a fare le gabbiette.

Dissoluzione

Non avevano né bestie da lavoro né da trasporto dal momento che non c'erano le strade. Lina dice che se i proprietari avessero provveduto a fare le strade i contadini non se ne sarebbero andati.

Colture

Quando Lina era piccola il podere rendeva molto bene: "anche 90 pilate di olivi; era invidiato da tutti perché era vicino al paese e c'era tanta acqua". Nel 1929 bruciarono tutti gli olivi (forse dal freddo) e così nel 1942. La resa calò moltissimo e al massimo riuscivano a prendere 30 pilate l'anno. La vigna in via S. Martino rendeva circa 5 damigiane l'anno e le prendeva tutte il proprietario "perché era vino buono"; a loro lasciava il vino derivante dalle uve raccolte in loc. "S Bastiano" che rendevano circa tre damigiane l'anno. La selva si componeva di 70 stiora di castagni. Durante la raccolta delle

castagne chiedevano aiuto alla gente del paese che retribuivano in sacchi di castagne (dalla mattina alla sera 3 sacchi di castagne). Il lavoro di raccolta delle castagne durava fino alla fine di ottobre. A novembre fino a marzo raccoglievano le olive, successivamente potavano gli olivi, tagliavano l'erba e vangavano il campo fino a settembre, e così ricominciavano a lavorare nella selva. Le olive le raccoglievano da terra. In estate lavoravano la vigna e raccoglievano le patate.

Avevano l'orto ad uso familiare dove coltivavano: verdura, cavoli, cipolle, fagiolini, pomodori ecc. Come frutta avevano pere, pesche, mele, susine ad uso familiare.

Particolarità

(Per il lavoro dei campi) il proprietario pagava un pastore che veniva tutti gli anni. Il padrone dava lui la casa e uno stipendio giornaliero. In cambio i contadini nei mesi estivi dovevano raccogliere in monte il "pattume" per le pecore. Il pastore girava tra i contadini rimanendo circa un mese presso ciascuno di loro.

In estate davano alle piante un composto di calcina e rame che serviva per uccidere la mosca. Il rame in scaglie veniva sciolto in acqua e calcina. Il padrone dava la macchina per ramare. Questa macchina veniva utilizzata a turno da tutti i contadini.

Ai combattenti della prima guerra mondiale lo Stato dette delle terre da coltivare. All'interno del paese non c'era terra per tutti e così i contadini che abitavano oltre il cimitero ottennero delle preselle nel padule di Bientina. Al padre di Lina dettero due appezzamenti di terra nel padule a Bientina in loc. "L'isolotto", dove oggi fanno le esercitazioni i paracadutisti. Vi coltivavano granturco e fagioli. Queste terre distavano molti Km; ci andavano a piedi partendo alle ore 3 del mattino e tornando alle 22. Il granturco lo vendevano. Il padrone non poteva pretendere niente da quelle terre perché erano una ricompensa per i combattenti. Con il ricavato della vendita del granturco compravano cibo e vestiti.

Raccolti

La ripartizione tra proprietario e contadino era inizialmente a metà e poi al 58%. I lavori sul podere erano tutti a carico del contadino.

Padrone

Il proprietario era il prof. Stefanini di Pisa.

Al Professore succedettero gli eredi Sig.ri Favilli che vendettero a Caturegli Carlo.

Lina dichiara che il loro padrone era il miglior padrone di Buti.

Regalie

Al momento della raccolta della frutta le primizie erano del padrone. Lina ricorda che da piccola andava lei a portare il panierino al padrone, e il professore in cambio le dava il soldo per il gelato. Il padrone non voleva altro né verdura né capponi o galline.

Scuola

Non c'era formazione tecnica e tutto veniva tramandato di padre in figlio.