

## L'ANTICA ARTE DEL CARBONAIO

Natalia Ruggeri

**S**aper fare il carbone è un'arte che non a tutti i carbonai riesce bene. Questo mestiere antichissimo è nato dall'esigenza di trovare una forma di riscaldamento alternativa. Il carbone, inizialmente, veniva utilizzato quasi esclusivamente dalle famiglie agiate. Anche i monaci ne facevano grande uso nei monasteri e nelle abbazie, non potendo avere nelle celle i grandi camini a legna.

Il Santo protettore dei carbonai è san Lorenzo, perché subì il martirio arso vivo su una graticola, poggiata sui carboni ardenti, fatta costruire appositamente per lui dall'imperatore Valeriano, nell'anno 258 d.C. quando ci fu una delle maggiori persecuzioni contro i cristiani<sup>1</sup>.

**San Lorenzu fu carceratu<sup>2</sup>  
e pecchi a Ddiu cridia<sup>3</sup>,  
torturatu e martirizzatu<sup>4</sup>;  
pe' ordini di l'Imperaturi<sup>5</sup>,  
e mu è di esempiu a tutti l'àtri,  
'na gravìgghja di ferru fu assardàta<sup>6</sup>  
e di sutta cu' tanti carvuni fu adumata<sup>7</sup>,  
e pe' castiju,  
Lorenzu abbrusciatu fudiu.  
Pe' li lacrimi amari chi jettàu<sup>8</sup>,  
Ddiu 'ntra li vrazza soi si lu pigghjàu<sup>9</sup>  
e 'nu grandi miràculu fici<sup>10</sup>:  
ogni annu lu deci di agustu<sup>11</sup>,  
a ricordu di chidu chi païu,  
li lacrimi si traspormanu<sup>12</sup>  
e stelli divèntanu,  
e, ad una, ad una,  
di lu celu càdinu.**

In Italia, nel passato, la produzione di carbone è stata fonte di ricchezza per molte famiglie. Non solo i carbonai guadagnavano, ma anche i proprietari terrieri ne traevano beneficio perché vendevano il legno, oppure si accordavano e dividevano a metà il carbone prodotto.

Tutte le famiglie che lo usavano come mezzo di riscaldamento risparmiavano, perché non costava in maniera eccessiva.

In Calabria, questa attività ha rappresentato un punto di forza nell'economia regionale per molti secoli, addirittura il suo consumo è stato alto, come mezzo di riscaldamento, fino agli anni '80 del secolo scorso, quando i carbonai due volte a settimana venivano nei paesini della



Piana di Gioia Tauro a venderlo. A Maropati e nei paesi limitrofi il carbone maggiormente venduto era quello prodotto a Giffone, Galatro e Laureana di Borrello. Negli altri paesi, invece, era venduto quello proveniente da Cittanova, San Giorgio Morgeto e Oppido Mamertina.

Per valutare se il carbone era ben fatto, da sempre veniva utilizzato un sistema semplice: battere con le nocche delle dita il singolo pezzo, scelto a caso. Il suono prodotto dava la valutazione: se il carbone 'ntinnàva (cioè si sentiva come un suono chiaro), significava che era "cotto" alla giusta temperatura; se invece produceva un rumore poco chiaro era "crudo", cioè all'interno era rimasto legno, oppure era troppo cotto, cioè bruciato, e quindi di poco valore perché si spegneva subito.

Ogni padrona di casa, nei nostri paesi, aveva i suoi trucchi per risparmiare. Innanzitutto era fornita del *braseri*, cioè del contenitore dove tenere il carbone acceso, che poteva essere di rame o di latta; della *rota di lignu*, cioè una base in legno di forma rotonda con la parte centrale cava per inserire il braciere; dell'*asciucapanni*, un'armatura in ferro battuto a forma di campana che veniva poggiato sulla base in legno. Esso aveva una duplice funzione: era una forma di sicurezza per evitare che si bruciassero bambini e persone anziane e un grande aiuto per asciugare i panni umidi durante le fredde e piovose giornate invernali. Questi tre oggetti, i maropatesi di solito, li compravano nelle fiere di paese che si svolgevano: il primo novembre a Polistena; la terza domenica di novembre a Laureana di Borrello e il 13

dicembre a Maropati, in occasione della festa di Santa Lucia che, con i dolci e i torroni, era anticipatrice delle feste natalizie.

Prima di metterlo nel braciere, bisognava inserire il carbone nella cucina a legna o nel camino, per farlo "cuocere" ed evitare che esalasse la mortale anidride carbonica. A volte alcune persone mettevano nel braciere una parte di carbone "cotto" e poi ricoprivano la parte superiore con quello "crudo", lasciando all'aperto fuori casa finché non era *maturu*. Rientrandolo mettevano a fianco un pentolino con dell'acqua o la *pignata* con dentro i ceci o fagioli da cuocere. Per mascherare l'odore aspro del carbone, si usava ricoprirlo di cenere (per farlo durare più a lungo) e mettere sopra pezzi di bucce di arance o mandarini, poiché il loro profumo si spandeva per tutta la casa. Il carbone è da sempre stato il "compagno fidato" delle casalinghe che lo sfruttavano in diversi modi. Fino agli anni '50 del secolo scorso con esso venivano riempiti i ferri da stiro, oppure si riscaldava solo la piastra, per il ferro da stiro usato soprattutto dai sarti e dalle camiciaie. Nelle città l'arrivo dell'energia elettrica li aveva messi da parte già intorno agli anni '30; nei nostri paesini il ferro da stiro elettrico si è diffuso negli anni '60, soprattutto grazie alla ditta "Caffè Loddo" che faceva raccogliere i punti e come premio lo regalava.

Ma, oltre a questi usi, il carbone è da sempre considerato l'elemento "principale" della cucina. Per determinate cotture è insostituibile, anzi guai se non ci fosse. Parliamo innanzitutto delle *frittole*, delle salsicce, della porchetta, delle costolette, ma in genere tutte le parti del maiale aumentano di sapore se cucinate



La fossa “arrotata”



La fossa “carricata”

con il carbone. I profani cucinano il ragù utilizzando il comunissimo metano, gli amanti della vera cucina calabrese sanno che solo la cottura lenta, fatta con il carbone o con la legna, esalta il sapore dei cibi. Per cucinare si aveva bisogno di *lu tripòdi*, un oggetto in ferro battuto formato da tre piedi, su cui veniva poggiato *lu testu*, un tegame in argilla dalle origini antichissime. Oppure *la padèda*, cioè la padella in ferro, che di solito veniva usata per friggere *li zzippuli* (le zeppe), *li nacàtuli* (le nacatole) e *la pignolàta*, tipiche specialità dolci e salate fatte in casa dalle donne calabresi in occasioni di feste o ricorrenze.

Nei mesi estivi, nei paesini, arrivavano i venditori di carbone e questo era il periodo adatto per fare “l'affare”, cioè acquistarlo a buon prezzo, soprattutto se l'acquisto era di una certa quantità. Al contrario, nei mesi autunnali e soprattutto in quelli invernali, il prezzo aumentava oppure c'era pericolo che il carbone fosse bagnato e, oltre a pesare di più, si spegneva facilmente. Nelle città il carbone veniva venduto dai rigattieri, nei paesini dai carbonai che anticamente lo portavano su carri trainati da asini, in tempi recenti sui camion.

**Quando no' nd'ài atru ripàru, jèttati pe' carvunàru.**

Quando non trovi nessun lavoro e sei disoccupato, vai ad aiutare a fare il carbone. Questo è un antico proverbio usato a Giffone per invogliare i giovani a lavorare.

**Quando lu carvuni vai mu fai, pòrtati appressu a tutti chidi chi nd'ài: òmani, giùvani, figghjòli e fimmani.**

Questi versi racchiudono il concetto che per la preparazione del carbone è necessario l'aiuto di più persone: gli uomini, perché sono esperti nel preparare “la fossa”; i giovani, perché devono tagliare e trasportare la legna; i bambini, perché devono raccogliere le foglie e i pezzetti di legno che sono importanti a mantenere attivo il

fuoco; le donne, perché oltre a cucinare devono aiutare gli uomini.

Sono considerati simboli del carbonaio: il bosco, la capanna o la baracca, la scala. Il bosco è la materia fondamentale per l'attività; la capanna e anche la baracca, rappresentano la casa dove abitava il carbonaio insieme alla famiglia per circa 7/8 mesi l'anno; la scala è l'attrezzo indispensabile per la cottura del carbone.

Nel simbolo della Carboneria, la Società Segreta sorta tra la fine del '700 e l'inizio dello '800, appaiono i tre elementi che ho elencato, naturalmente uniti a quelli specificatamente di indirizzo politico quali: il carbone, una fascina di legna, la croce, l'accetta, la pala, la zappa e altri...

Innanzitutto dobbiamo precisare che esistono tre tipi di carbone: quello da riscaldamento, quello per il barbecue e quello per la fornace del fabbro. Per il riscaldamento si usano: la quercia, l'elce, l'ulivo, il faggio, il castagno, la brughiera. Per cucinare, oltre ai tipi di alberi citati, si uniscono anche il pino, il noce, il pioppo, il leccio, l'acacia, il frassino, l'abete, il ciliegio. Invece, per la fornace del fabbro si usano soprattutto i rami di quercia e brughiera. La preparazione di questo tipo di carbone è particolare, completamente diversa da quella usata normalmente.

Dobbiamo, innanzitutto, tenere presente che il carbonaio, di solito, comprava dal proprietario terriero gli alberi destinati a diventare carbone, col patto di tagliarli in un certo periodo dell'anno, per favorire la ricrescita. Non dovevano essere estirpati, ma scelti tra quelli più grossi, mentre le piante più giovani servivano a mantenere attivo il bosco con la loro ricrescita (detta in dialetto *motricina*). Il proprietario poteva anche decidere di vendere completamente il bosco, comprese le radici degli alberi, in quanto ciò gli consentiva di “bonificarlo”, cioè renderlo adatto ad un'altra coltivazione.

Le colture che maggiormente sostituivano i boschi erano gli ulivi e, fino ai primi anni del '900, gli alberi di gelso. Successivamente si è passati alla coltivazione di agrumi, soprattutto limoni e arance, a condizione che il terreno fosse soleggiato. Però, prima della sua completa trasformazione, bisognava preparare i terrazzamenti che servivano per la lavorazione e per favorire il ristagno dell'acqua piovana.

Naturalmente, quando il carbonaio comprava gli alberi di un determinato bosco non andava per il sottile e li utilizzava tutti, anche ad esempio i pioppi, il legno di fico, quello di noce e di ciliegio. Il legno di questi alberi, inserito nell'insieme, dava volume ma si consumava velocemente. Prima di iniziare a preparare la “fossa” bisognava aver tagliato gli alberi, separando i rami più grandi da quelli più piccoli e lasciandoli sul terreno per un minimo di 15/20 giorni per farli asciugare. Il taglio degli alberi avveniva di solito in primavera, obbligatoriamente con la luna calante per favorire meglio la ricrescita. Per preparare “la fossa”, cioè il cumulo di legna tagliata che sarebbe diventato carbone, il carbonaio doveva preparare anticipatamente “la piazza”, cioè il terreno adatto alla “fossa”. Essa doveva essere di forma rotonda e per farla i carbonai contavano i passi, che di solito erano dai 20 ai 30, in base alla quantità del legname. Al centro veniva conficcato nel terreno un paletto, e poi venivano distribuiti i rami in uguale misura, come se utilizzassero un compasso. Se durante questa operazione il carbonaio si accorgeva di eventuali dislivelli nel terreno provvedeva a livellarlo aggiungendo più terra e appiattendola con la pala, ciò era di fondamentale importanza per la cottura del carbone; non tenendone conto avrebbe significato produrre carbone poco cotto cioè *marruni* e in altre parti bruciato. Gli attrezzi usati erano la pala, la zappa, *lu zzappùnì*, cioè una zappa più pesante,



La fossa “accivata”



La fossa “chi coci”

l'accetta, la roncola, anticamente *la serra* cioè la sega usata da due uomini, (oggi sostituita dalla motosega), il forcone in legno, *la furca* (è un attrezzo che ha dai 12 ai 24 denti e serve per sollevare il carbone liberandolo dalla terra), *lu perciaturi* (pezzo di legno appuntito che serviva a fare uscire il fumo dalla fossa, e nel contempo a fare entrare l'aria. Di solito se ne utilizzavano due: uno più sottile e lungo, l'altro più grosso e più corto), il rastrello, *lu crivu* (setaccio di forma rotonda che serviva a separare *la cinesa*, cioè i rimasugli di carbone dai pezzi più grandi), la scala, la scopa (fatta esclusivamente con rami di brughiera) e la mazza in legno.

Per ottenere 10 quintali di carbone, erano necessari 100 quintali di legno.

Quando si iniziava a preparare “la fossa” si cominciava con “l'arrotare” (cioè si circondava la forma rotonda utilizzando il legno più piccolo e, avvicinandosi al centro, si usava quello più grande, tenendo conto che lo spazio centrale doveva essere libero per inserire il fuoco o altra legna al bisogno. Man mano che si saliva si usava legno di dimensioni medie poi, per ultimo, quello più piccolo. Si completava il tutto “arrotando le fessure”, usando legni di misura diversa per dare la forma tonda. Per preparare la carbonaia, o “fossa”, occorrevano dai tre ai quattro giorni, per ricavare all'incirca 70 quintali di carbone. Quando tutto il legno era preparato, la carbonaia veniva coperta da rami di felci o da foglie, poi si procedeva aggiungendo sopra 15/20 centimetri di terra, in modo che il calore all'interno si mantenesse costante. Naturalmente bisognava lasciare aperta l'imboccatura dove inserire i rami accesi e i pezzi di legno quotidiani. L'imboccatura avveniva ogni 24 ore e durava dai 4 ai 5 giorni.

Durante queste operazioni, il carbonaio non poteva lasciare la fossa incustodita e, per questo motivo, aveva in precedenza preparato una capanna o una

baracca in legno, dove dormire e cucinare anche perché spesso con lui aveva la famiglia. Il carbonaio si accorgeva che il carbone era “cotto” perché la terra che ricopriva la fossa era diventata più scura, quasi nera, e allora doveva stare molto attento perché altrimenti rischiava di cuocerlo troppo e vendendolo avrebbe dato carbone scadente. Per “scarbonare”, cioè togliere il carbone dalla fossa, servivano 2/3 giorni e in questa fase avveniva la selezione del prodotto. I pezzi che si erano mantenuti interi durante la cottura venivano messi da parte perché servivano a chiudere l'imboccatura dei sacchi e si diceva *‘mpezzatura di lu saccu*. Con quelli di misura media e piccoli si riempiva la maggior parte del sacco; la *cinèsa* di solito veniva regalata dal carbonaio alle clienti e serviva a far durare maggiormente il carbone nel braciere. A questo punto, se il carbonaio doveva dividere il carbone a metà con il proprietario del bosco, bisognava pesare i sacchi con la stadera e dividere anche la *cinesa*; se invece erano proprietari, i carbonai trovavano l'acquirente per venderlo.

Il giorno in cui tutti i lavori erano conclusi si organizzava la *mangiata* e di solito si cucinava la carne di capra con il sugo e *maccarrùni di casa* che le mogli provvedevano a fare a mano. Il tutto annaffiato da un buon vino.

La tradizione del carbone è ancora molto attiva nelle Serre catanzaresi e in alcune zone della provincia di Cosenza; anzi addirittura entrambe hanno stabilito un accordo con la Russia e il carbone calabrese è molto usato nei ristoranti di lusso moscoviti per la cottura della carne. Di solito, per fare scena, viene preparata la griglia e la cottura avviene in presenza dei clienti più facoltosi.

Da pochi mesi, questa attività è ripresa anche a Giffone e in una zona di montagna detta *La Longa* che si trova tra i comuni di Galatro e Laureana di Borrello (tutte zone della Piana di Gioia

Tauro) e alcuni carbonai si sono spostati nei boschi a “sorvegliare le fosse”.

A conclusione, ringrazio la signora Stella Sorbara di Giffone per tutte le informazioni fornitemi relative alla realizzazione del carbone; un ringraziamento particolare va al signor Nazareno Minniti di Giffone che cortesemente mi ha prestato le foto inerenti alla messa in opera della “fossa” e della sua scarbonizzazione.

#### Note:

<sup>1</sup> San Lorenzo apparteneva ad una famiglia nobile: la “*gens Statilia*” che, come tante famiglie romane benestanti, si era convertita al Cristianesimo. Era un discendente di Tito Statilio Tauro, che era stato console nel 44 d.C. ed accusato da Agrippina, madre dell'imperatore Nerone, di “praticare le magiche superstizioni” cioè il culto del Cristianesimo. Quando iniziarono le persecuzioni, volute da Nerone, egli fu uno dei primi ad essere condannato a morte, ma preferì suicidarsi anziché subire le violenze previste per i Cristiani. Il termine “magiche superstizioni” veniva usato dagli scrittori latini Tacito e Svetonio, per indicare i riti della religione Cristiana. Tutte queste persecuzioni avevano uno scopo fondamentale, quello di impossessarsi delle ricchezze dei perseguitati. Nerone lo fece con Tito Statilio Tauro e Valeriano con San Lorenzo.

<sup>2</sup> Carceratu: arrestato.

<sup>3</sup> Cridìa: era cristiano e credeva in Dio.

<sup>4</sup> Torturatu e martirizzatu: è stato torturato e condannato al martirio.

<sup>5</sup> L'imperatori: l'imperatore Valeriano che governò dal 253 d. C. al 260 d. C. fu molto violento con i Romani benestanti che si erano convertiti al Cristianesimo e usò le torture più atroci per punirli e confiscare le loro ricchezze.

<sup>6</sup> Gravighja: per la prima volta il condannato è stato messo su una graticola.

<sup>7</sup> Adumàta: furono accesi carboni ardenti per bruciarlo.

<sup>8</sup> Làcrimi: ha pianto molte lacrime di dolore.

<sup>9</sup> Pighghjàu: Dio per le sofferenze subite lo ha accolto tra le sue braccia.

<sup>10</sup> Fici: e ha fatto un grande miracolo.

<sup>11</sup> 10 agustu: ogni anno il 10 agosto si rinnova il miracolo.

<sup>12</sup> Traspòmanu: le lacrime del Santo diventano stelle cadenti.

## Lu carvunàru

*'Nci su' ancòra certi pajsì di la Chjàna<sup>1</sup>  
chi di 'mbèrnu<sup>2</sup> ùsanu ancòra li carvùna<sup>3</sup>;  
a li vècchj 'nci sèrvinu mu si caddianu<sup>4</sup>  
a li giùvani pemmu arrùstinu<sup>5</sup>, quandu 'nzèmi màngianu.*

*Lu carvunaru<sup>6</sup> li affari soi li faci,  
'ntra li misi d'estati pe' li cosi arrustùti,  
e 'ntra li misi di 'mbernu  
quandu li vecchjaredi la pignata<sup>7</sup> a lu focu cucinanu.*

*Tutti si vantanu ca 'nd'annu lu metànu  
ma cui prima e cui poi a lu carvunaru chjàmanu,  
e cui pocu e cui assai tutti accàttanu<sup>8</sup>.  
Lu carvunaru quandu vidi genti,  
si vanta sempì cchjù lu carvùni soi,  
ammòstra li sacchi chjini cu' orgògliu  
dicendu ca su' ligna di cerza, d'ìlici e d'olivu<sup>9</sup>.*

*Certi voti è 'nu pocu 'mbrogghjuni<sup>10</sup>,  
e li carvùni su' fatti cu' ligna di chjuppu e di ficara<sup>11</sup>,  
ma la genti chi vidi li cannòla<sup>12</sup>  
non sapi ca sutta lu saccu,  
è chjnu sulu di marrùna<sup>13</sup>.*

*Idu 'nd' àvi 'na tattica e canùsci lu mistèri,  
appena vidi ca la fimmana non 'mboli,  
sbertu<sup>14</sup>, cala quattru sacchi di carvùna,  
facci finta ca scala lu prezzu  
o ca 'nd' àvi di pagàri la cambiali,  
e tantu dici fina chi la cumbinci,  
e tutti li sacchi, chjanu chjanu si vindi.*

*Se pe' 'na vota vui l'accunentàti,  
stati sicuru ca ogni quindici jorna  
a la casa vostra torna  
e di 'ncòdu cchjù non vi lu cacciàti!*

Natalia Ruggeri

<sup>1</sup> Piana di Gioia Tauro.

<sup>2</sup> D'inverno.

<sup>3</sup> Usano il carbone.

<sup>4</sup> I vecchi si riscaldano.

<sup>5</sup> Fanno alcuni cibi arrostiti sulla carbonella.

<sup>6</sup> Il carbonaio- venditore di carbone fatto con la legna bruciata ad arte.

<sup>7</sup> Pignatta-pentola in terracotta per cucinare ceci e fagioli.

<sup>8</sup> Comprano.

<sup>9</sup> Quercia, leccio e ulivo, legname ritenuto ottimo per il carbone.

<sup>10</sup> Bugiardo, imbroglione.

<sup>11</sup> Pioppo e fico, legni scadenti che si consumano presto.

<sup>12</sup> Pezzi di carboni interi.

<sup>13</sup> Carbone non riuscito, ancora crudo.

<sup>14</sup> Veloce.



La fossa "adumata"



La fossa "abbivarata"



"Scarvunari"