

Un mugnaio al seguito dell'accampamento

di Maria Grazia Venco
e Giampietro Costanzi
Gruppo "GIANO Artigiani Storici Itineranti"
gianomedioevo@libero.it

Nell'ambito della Rievocazione Storica capita raramente di incappare in ricostruzioni ambientali civili, magari a latere di un bel'accampamento militare. Vi sono invece aspetti e mestieri antichi che ben si prestano ad integrare una ricostruzione storica, rendendola oltremodo più fruibile al pubblico.

Tra i tanti, il primo che andiamo a esaminare in questo spazio è il mugnaio, facilmente collocabile in un ampio spettro temporale, e tutto sommato non impossibile da ricostruire. Dal X secolo in poi i mulini si contavano a migliaia lungo i fiumi e i torrenti e, secondo le caratteristiche regionali e le necessità, proliferarono anche i mulini a vento. Inizialmente, il mulino ad acqua era un'attività direttamente amministrata dal signore che obbligava la popolazione residente ad utilizzare esclusivamente il suo mulino per la macinatura e il suo forno per la cottura del pane ed è per questo motivo che sono molto rari i ritrovamenti archeologici di strumenti per la macinazione domestica

aaaa

di cereali. Col tempo, però, il "mestiere" subì una vera e propria evoluzione di tipo sociale, con lo sviluppo di mugnai indipendenti, che vennero presto riconosciuti come nuove figure "imprenditoriali", alle quali affidare in gestione dei mulini in cambio di una quantità di prodotto che annualmente dovevano devolvere alla Signoria locale. Oltre al mulino, esisteva anche qualche piccola macina da casa, che veniva usata per produrre farina senza pagare la tassa di banno al signore del feudo e che era meglio tenere nascosta, pena la gogna o addirittura la morte.

Nella dieta medievale il pane costituiva, insieme alla PULMENTA (una pappa di cereali) la fonte principale di carboidrati, ma la sua produzione dipendeva da un'agricoltura che molto scarsamente produceva la materia prima. All'epoca il mercato del pane proponeva pani "neri" di cereali minori, come il panico, la segale, l'orzo, la saggina, ecc. e pani di "mistura", composti di varie farine e a volte anche di legumi. Si usava accumulare le sementi di grano o altro in grandi granai e macinare via, via solo il necessario, così da salvarle dal deterioramento. In casa, invece, il grano veniva conser-



aaaa

vato in cassoni di legno a volte divisi in più sezioni nelle quali probabilmente si mettevano i diversi cereali o in grandi tini, o ancora in sacchi. Talvolta, infine, si riponeva il grano in silos scavati nella roccia identificati in pozzi circolari di dimensioni variabili con coperchio di pietra o di legno e imboccatura al livello del pavimento. Comunque li si conservassero, i cereali avevano bisogno di particolari attenzioni, anche per evitare che si formassero funghi o muffe, cause di gravi malattie e, occasionalmente, di vere e proprie epidemie.

Una volta ottenuta la farina, era generalmente la donna che si dedicava a fare il pane la sera prima della cottura, avvalendosi della madia (XIII sec.), dentro la quale mescolava la farina, il lievito ricavato dall'impasto della settimana precedente e l'acqua per impastare il tutto secondo antichi rituali. Dopo avergli dato la forma desiderata attendeva la mattina, quando il composto si presentava ben rigonfio, lo marchiava con dei segni particolari e andava subito al forno pubblico.

aaaa





aaaa

Durante l'intero periodo medievale era molto diffusa anche la panificazione domestica: utilizzando direttamente il piano del focolare di lastre di pietra o di mattoni, infatti, la donna schiacciava la pasta sul piano caldo per poi coprirlo con un recipiente d'argilla e quindi con cenere ardente, così da cuocerla.

La figura del mugnaio (foto 1) che noi andiamo qui a presentare, si può collocare in diverse epoche storiche. In primis vediamo il primitivo sistema della "macina a sella" (2): una pietra leggermente concava sulla quale sfregare una pietra ovoidale più piccola, lunga e stretta, con la quale trituriamo grossolanamente le sementi; per passare poi all'uso di una particolare macina manuale in pietra (3) girando la quale otteniamo della farina praticamente perfetta per finire poi ad impiegare un piccolo mulino di legno e pietra (4). La parte "manuale" del mestiere viene accompagnata dall'esposizione di diversi tipi di cereali (avena, farro, grano saraceno, miglio, orzo, frumento e segale) e legumi (fagioli dall'occhio, cicerchie, ceci, lenticchie e fave), nonché castagne e ghiande, dei quali si illustrano usi e consumi (5). Vi sono anche arnesi di facile reperibilità o riproducibilità: setacci che adoperiamo per dividere la crusca dalla farina, **sessole** di varie misure e **pale** per raccogliere le sementi

e caricare i diversi mulini, nonché alcuni **contenitori di legno** quali piatti e tini da impiegare nelle funzioni più disparate (6).

Il mugnaio si trasforma poi negli accampamenti nella figura del fornaio con la conclusione del suo lavoro: la produzione del pane (7). Dopo aver messo la farina a fontana, aggiungiamo il sale pestato al momento in un mortaio in pietra e acqua q.b. per ottenere una "palla" della giusta densità dalla quale ricaviamo tante schiacciate dalla forma ovale. Passiamo poi alla cottura utilizzando una piastra di rame già messa a scaldare al fuoco del bivacco (8 e 9). Andando indietro nel tempo, realtà per noi affascinante, scopriamo che anche il mugnaio è una figura antichissima.

Intorno al 12.000 a.C. in Palestina, Turchia ed Egitto l'uomo inventò l'agricoltura osservando il germogliare dei semi nelle zone di terra ciclicamente bagnate dai fiumi e capi come fu possibile ricavare più cibo imparando a rendere fertili altre terre: per mezzo di una rudimentale macina ottenne una grossolana farina che, impastata con dell'acqua e cotta al sole o sotto le ceneri calde, costituì il primo tipo di pane. Come ogni importante passo fatto dall'umanità, anche questo fu compiuto da tutte le genti in ogni parte del mondo in "momenti" diversi. Con il clima più mite i ghiacci pian piano lascia-

rono il posto alle foreste e intorno al Mediterraneo e all'Asia si vennero diffondere delle zone temperate: nel Neolitico (8000-3500 a.C.), oltre ad addomesticare gli animali, l'uomo divenne anche qui agricoltore imparando a seminare e attendendo il momento giusto per la raccolta e la selezione delle specie più produttive. Anche qui più avanti comprese che lasciando riposare il campo ad anni alterni la terra diventava più produttiva, così come se la nutriva spargendo sostanze organiche (letame). E poi gli strumenti agricoli come falci e falcioni aiutarono parecchio, fino all'arrivo del rivoluzionario aratro: evento fondamentale la cui invenzione si deve ai popoli mesopotamici e agli antichi Egizi intorno al IV-III millennio a.C.

Da ritrovamenti archeologici si sa che dal Neolitico all'Età del Ferro furono presenti, variando di epoca in epoca, il farro piccolo, l'orzo, il farro grande, il frumento nano, la spelta, il miglio, l'avena, il panico e la segala e con essi l'uomo cominciò a nutrirsi sotto forma di impasti abbastanza simili alla polenta. Nella pianura padana la più antica testimonianza della coltivazione di grano proviene da una località in prov. di Cremona, Vhò, ove già verso il 4.300 a.C. si seminava un frumento primitivo, il farro piccolo, e l'orzo.

Un tempo l'orzo era un cereale prevalente nell'alimentazione ed è sicuramente con esso che sono state preparate le prime focacce schiacciate della storia costituite da un insieme di chicchi pestati, bagnati nell'acqua e messi a cuocere su pietre roventi. Poi il frumento divenne il più usato: nato in Abissinia, approdò in Egitto dove fu utilizzato per ben 40 tipi di pane, pasta, torte e biscotti: era il 2600 a.C. e tutto ciò veniva cotto in forno.

Nell'antichità la macinazione era un lavoro durissimo e di solito affidato alle donne che usavano la "macina a sella", ancora in uso oggi in culture primitive. La farina prodot-

aaaa





aaaa



AAA

ta era grossolana e conteneva polvere della stessa macina, sabbia portata dal vento e altri generi di impurità abrasive, che alla lunga logoravano anche i denti più forti: gli Egizi, infatti, soffrivano spesso di infezioni e accessi dentari. I tipi fondamentali di pane erano due: quello non lievitato, a piadina, fatto di orzo o di farina mista e quello lievitato, più costoso perché di solo grano. Veniva cotto in forma di pagnotte schiacciate, su piastre di pietra arroventata, o dentro stampi di terracotta, simili ai vasi in coccio, sui quali si accendeva il fuoco. Talvolta nell'impasto si aggiungeva miele, o latte, uova, frutta, burro, erbe. Anche i Greci conoscevano bene il pane: ne producevano ben 50 tipi differenti!...

Poi venne il tempo in cui donne e schiavi trituravano il grano fino a ridurlo in farina facendo girare una grossa macina attorno ad un punto centrale e anche questo fu un periodo di durissimo lavoro che finalmente terminò in Età Romana, quando essi furono sostituiti da animali quali asini e cavalli, come da testimonianze di vita solidificate e spentesi nella lava eruttata dal Vesuvio su Pompei. Forme intatte di pane sono state trovate anche ad Ercolano, pane che nella società romana non si mangiava praticamente mai fresco per ragioni economiche ed era talmente duro che di bocca in bocca divenne oggetto di molti detti e proverbi, ma ciò era dovuto al fatto che le farine di tipo inferiore erano le più usate ed erano ricavate da farro o spelta che assorbivano meno acqua di quelle di tipo superiore. Esistevano numerose varietà di pane: il pane "siligineus" fatto con farina di qualità superiore; il "panis cibarius", "secundarius", "plebeius", "rusticus" a seconda del modo in cui la farina veniva setacciata; il "panis militaris castrensis" per l'esercito in guerra; il "panis autopyrus" di tipo integrale e lo scadente "panis furfureus". Nelle campagne o nelle zone povere



si continuava comunque a panificare mescolando cereali di cattiva qualità con leguminose come fave e lenticchie, o ghiande e castagne. Il pane era classificato a seconda di come lo si cuoceva: c'era il pane cotto al forno e quello cotto sotto una campana domestica, c'era la focaccia ottenuta mettendo la pasta sulla parete esterna di un vaso di terra o di metallo arroventato e quello cotto sotto la cenere. Poi c'erano le categorie a seconda della forma: il pane rotondo con quattro incisioni a croce, comode per spezzarlo con facilità, quello allungato, il cornetto e altro. Questa realtà complicata, fatta di un insieme di momenti salienti molto importanti determinò col tempo la nascita di una nuova professione, quella del panettiere che,

anche se poco stimata all'inizio, ottenne la protezione dell'amministrazione romana mediante privilegi ed immunità.

Il Nord Europa tra l'VIII e il IX secolo vide i Vichinghi lasciare la Norvegia, la Svezia e la Danimarca come tanti "barbari selvaggi" per assaltare il mondo intero cercando nuove terre, schiavi, oro e argento, ma anche come accorti commercianti, eccellenti navigatori, superbi artigiani e ingegneri navali. Nella loro società composta da schiavi, uomini liberi e nobili, dove le donne potevano scegliersi il marito e chiedere il divorzio se questi la picchiava o la tradiva, punto importante era il villaggio le cui capanne ospitavano sempre un fuoco acceso che, nonostante l'apertura nel tetto, le riempiva costantemente di fumo. All'interno le donne svolgevano lavori quotidiani come tessere, cucinare, occuparsi dei figli e preparare il pane che veniva impastato in madie di legno e poi cotto su piastre messe sul fuoco o in un tegame sistemato sulla brace: il pane d'orzo era il più comune tra i ceti poveri mentre le persone ricche consumavano pagnotte di farina di frumento. Poi il lavoro di triturare manualmente le sementi finalmente cambiò e comparvero i mulini ad acqua.



Foto di una rappresentazione delle attività didattiche fatte dal gruppo.