

Sos carvonajos e sa chea

Finas a 60-70 annos como, in sas domos e in sas biddas s'impitaiat su carvone de linna: pro còghere su mànigu in sos furreddos, pro s'iscaldire postu in su brajeri, in su fraile e pro àteras fainas puru.

In sas biddas bi fit semper carchi familia chi si dedicaiat a custu tribagliu in cussorzas e buscos de èlighes o cercos - su pius a mesapare cun sos padronos - e bendiat su carvone: su mezus est cussu de èlighe e su de su chercu est bonu puru, ma si podet fàghere finas cun sa chessa e su lidone, impitados pius de totu in su fraile. Sa resa est divescia cunfromma a sa linna: pro unu cuintale de carvone bi nde cheren 6 de chercu e 4 de èlighe.

Su tribagliu de su carvonaju fit longu e non torraiat a contu: si faghiat pro agiùnghere a àtera intrada, de campagna o de negusciu, in logos buscados e malos a bi intrare, dae inue non fit cumbeniente a segare e a nde 'ogare sa linna pro la bèndere, ma fit pius fàtzile de la fàghere, inie matessi, a carvone.

Su tempus giustu fit dae su mese de S. Aine totu s'ieru e finas a maju. A fàghere sa linna pro sa chea bi cheriat finas unu mese de tribagliu de 2 o 3 òmines, ca si segaiat a manu cun su serrone e s'istrale: si faghiat su tantu de sa linna pro 3 - 4 cheas: in s'impestantu chi una chea fit andende, s'aprontaiat s'àtera. Pro custu sos carvonajos, cun furcones e sidas, si faghian finas unu pinnetu pro s'acucare.

Fata sa linna, pro produrre su carvone si devet fàghere sa chea, unu muntone de linna postu a règula e covacadu de terra.

Pro nde la pesare, innanti de totu si devet seberare su logu adatu, in pianu e afaca a sa linna de impitare, già segada in biculos minores e mannos. Si comintzat à pònneru in tundu 5-6 mutzigones russos, finas de 3-4 cuintales, altos metro-metro e mesu, unu afaca a s'àteru, lassende in mesu unu bòidu - s'imbucu- de 2 prammos (40-50 cm). Poi, comintzende dae terra, s'assentat s'àtera linna a inghìriu e pizu pizu, andende e fatende a pinnetu. A dapoi si pesat, cun pedras postas a largu pro bi colare unu pagu de ària, unu mureddu de unu prammu de altària, istejadu un'àteru prammu dae sa linna: in custu bòidu, chi servit pro fàghere intrare s'ària, si ponen ratigheddos fozidos. Àteras sidas, bene cumpostas, cheren assentadas subra sa linna, finas a la covacare de su totu.

Subra de su muntone de sa linna, partende dae su mureddu, cheret betada terra niedda e lena de buscu, cun fozas e biculeddos de raighinas: cun 25-30 cuintales de linna si faghet unu muntone de 4-5 metros de largària e 3-4 de altària.

A custu puntu, a un'ala de sa chea, si bi ponen partende dae terra, pedras ladas adatas, una in fila a s'àtera pro fàghere un'iscalita e pigare a subra finas a s'imbucu: inie si ch'etan biculeddos de linna sica pro intrare in tènnere e poi

subra unu bellu pagu de braja atzesa, leada dae su fogu chi in s'impestantu fit bistadu allutu unu pagu atesu dae sa chea.

Sempre intro de s'imbucu si sighin a betare àteros biculeddos de linna gia aprontada, finas a lu piene e tando s'aisetat chi sa linna leet fogu. Cando est bene atzesa, si tapat s'imbucu cun d-una pedra lada.

Sa die apoi, a un'altària de 2-2 pramos e mesu dae terra e poi de metro e mesu, si aberin in sos costazos de sa chea sos fumaiolos, pertusos largos 3-4 pòddighes, istejudos de metro unu dae s'àteru: servin pro bi fàghere intrare s'ària e nde fàghere bessire su fumu.

In sas 5 dies chi sighin, sa chea cheret tentada die e note ca si podet atzèndere, si sa terra si movet: duncas cheret acotada e poi, manzanu e sero, s'imbucu cheret torradu a ammerare cun àtera linna.

Adapoi de 5-6 dies dae su comintzu, dae sos fumaiolos su fumu 'essit biaitu e sa chea s'abàsciat tota paris: est avisende chi est pronta. Si aisetat un'àtera die chena b'agiùnghere nudda poi, cun su listellu, si comintzat a nde 'ogare su primmu pizu de terra misciada a carvone - s'ispizadura. Tando si bi torrat a betare subra sa terra, tudende 'ene sa braja pro chi suta, s'àteru pizu de carvone leet tèmpera, s'atalzet e diventet lùcidu. Cando su fogu nd'est mortu de su totu, adapoi de duas dies, si sighet a ispizare sa chea gira gira in tundu, finas a nde 'ogare totu su carvone chi cheret istèrridu e lassadu ifritare.

Cando est fritu, est prontu pro l'impitare.

Innanti si poniat in sachetas e, a caddu de s'àinu e poi in carru, si che leaiat a bidde, inue l'ammuntonaian in magasinis, prontu a lu 'èndere a pesu.

Su carvone 'onu non devet tìnghere sa manu, non unghet e devet "sonare".

Notiscias

- Una famiglia podiat finire, tra furreddos e brajeris, 4 -5 kilos a sa die: pagas fin cussas chi si faghian sa provista pro s'annu.
- In su 1950, s'annu chi Antoni Santoru at fatu s'ùltima chea de bidde, fit a 500 francos su cuintale.
- Sos magasinis de su carvone in Tiesi fin in Carrela de S. Antoni (frades Santoros), in carrela de S. Filippu (Sig. Batistini e sa muzere, Sig.ra Gilda).
- Sos Buddusoinos batian carvone a bèndere cun sos carretones; Frades Masias de Itiri, che lu leaian a bidde issoro cun sos caddos leèndelu dae sa chea; Tiu Filippu 'e Nurra garrigaiat su carvone in su carretone e lu giughiat a s'Alighera a bèndere.

- De carvonajas bi nd'aiat in sas Baddes, in Sa Ruta, in Leori, in Monte sa rughe, in Miti, in M. Frulciu, ma Frades Santoros andaian a faghene sas cheas finas in M. Santu o in su de Bunnannaru.

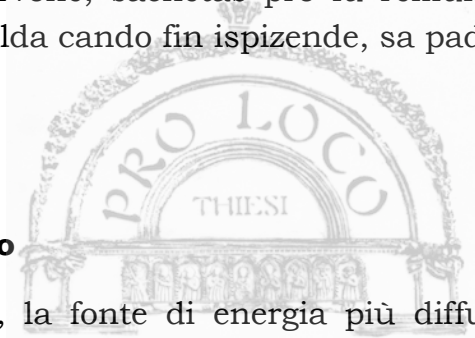
Sos carvonajos:

Gavinu Santoru e sos fizos: Pàulu, Fovore, Zusepe, Pedru Larentu, Bainzu, Frantziscu e Antoni - su nebode - chi at atzesu s'ùltima chea in su 1950.

Sebastianu Piredda e Paulesu, bènnidos dae Illorai e cojuados a bidde, Batista 'e Serra (de Marradore), Larentu Uras de Giave, **Peppe Cilindru**, Frantziscu Ferreri e Bomidri 'e Tola in M. Minerva, Sebastianu Seddaiu (Tiu Trecento), Billia 'e Ruda, Cicu Dore, **Pedru de Macia**

Trastes:

istrale, serrone e serracu po segare sa linna, listellu, pala, corvuleddas pro betare sa terra e umpire su carvone; sachetas pro lu remunire, zòculos de linna pro passare subra sa terra calda cando fin ispizende, sa padedda pro su mànigu.



Il mestiere del carbonaio

Fino a pochi decenni fa, la fonte di energia più diffusa anche a Thiesi era il carbone vegetale: si usava per scaldarsi, per cucinare e per svolgere mestieri diversi.

In molti dei nostri paesi c'era sempre qualche famiglia che svolgeva questa attività nei fitti boschi di lecci e roverella che li circondavano almeno fino a metà del sec. XIX, e con i proprietari divideva il prodotto finale. Il carbone può essere prodotto con diversi tipi di legna, ma il migliore proviene dal leccio e dalla roverella, mentre quello di lentisco e corbezzolo era ritenuto più adatto per la fucina del fabbro. La resa dipende dal tipo di legna: ad esempio, per produrre 1 quintale di carbone servono circa 6 quintali di roverella e 4 di leccio.

Il lavoro del carbonaio non era remunerativo: infatti si praticava in genere come integrazione di altro reddito, e soprattutto in luoghi boscati impervi non adatti all'agricoltura e da cui era più semplice e meno costoso trasportare la legna già trasformata in carbone. Era inoltre lungo e faticoso: si lavorava da ottobre fino a maggio e per preparare la carbonaia occorreva il lavoro anche di un mese di 2-3 uomini, in quanto tutto veniva fatto a mano con scure e sega; dopo aver preparato il tanto di legna per una carbonaia, questa veniva accesa e intanto si predisponeva tutto per la successiva. Per questo, data la lontananza dal paese e

spesso anche da ovili, i carbonai costruivano con rami e frasche *su pinnetu*, un riparo provvisorio per la notte e le intemperie.

Una volta tagliata la legna in pezzi di dimensioni diverse, si cerca lì vicino una parte di terreno pianeggiante per allestire la carbonaia, *sa chea*. Si scelgono 5-6 pezzi di legna fra i più grossi che vanno disposti in circolo, lasciando al centro un vuoto del diametro di 40-50 cm, chiamato *s'imbucu*. Continuando la costruzione si affiancano, a quelli già posizionati precedentemente, gli altri pezzi di legna sempre in forma circolare: il diametro dipende dalla quantità di legna a disposizione. Si procede a sistemare la legna sopra quella già posizionata in orizzontale perpendicolare verso l'esterno, sempre lasciando libero al centro il buco. Quando si finisce di sistemare la legna, le si costruisce un sorta di muretto di pietre intorno, distante circa 20 cm da essa e in questo vuoto vengono sistemate frasche con tante foglie, in modo che l'aria filtri all'interno per tenere sempre acceso il fuoco. Sopra la legna, ben ordinate ed intrecciate tra loro, saranno sistemate altre frasche che, infine, saranno ricoperte di terra di bosco, soffice e leggera in modo che all'interno possa penetrarvi l'aria. Il tutto sembrerà una collinetta, in un punto della quale vengono sistemate pietre piatte che, come una scala, consentiranno di salire in cima. Le dimensioni della carbonaia dipendono dalla quantità di legna: ad esempio con 25-30 quintali di legna avrà 4-5 m. di larghezza e sarà alta 3-4 m.

Per accenderla, vengono introdotti dall'alto, nel foro lasciato libero –*s'imbucu*– pezzi di legna secca e, dal fuoco acceso poco distante, della brace e dell'altra legna sino a riempirlo: a questo punto si attende che il tutto si accenda. Quando questo avviene, viene messa una pietra per tappare il foro. Il giorno successivo, ad un'altezza di circa 50 cm da terra e poi di 1 metro e mezzo, si praticano dei fori laterali del diametro 5-6 cm, a distanza di 1 metro l'uno dall'altro, per arieggiare e far uscire il fumo.

L'operazione di riempimento con altra legna viene fatta mattina e sera per i 5 giorni seguenti e, durante questo periodo, la carbonaia viene vegliata 24 h su 24 in quanto, se ci fossero dei cedimenti, bisognerebbe intervenire. Dopo una settimana circa dall'accensione, quando tutto l'insieme si abbassa e frana un po' su se stesso, si capisce che la legna si è trasformata in carbone: a questo punto, si aspetta un giorno ancora prima di iniziare a levare la terra con un grande rastrello – *a ispizare* – e si inizia ad estrarre il carbone.

Mano a mano che viene levato, il carbone va disteso e ricoperto nuovamente di terra in modo che si spenga ed acquisisca la giusta tempra: quando raffredda, è pronto per l'uso. Quello buono non tinge le mani, non unge e “risuona”.

A questo punto, si riempivano i sacchi e, a dorso d'asino o cavallo e poi sui carri, si trasportava in paese nei luoghi di smercio.

Alcune notizie

Il consumo familiare si aggirava, per cucinare e scaldarsi, in 4-5 Kg al giorno. In genere si procedeva all'acquisto della provvista settimanale.

L'ultima carbonaia a Thiesi, è stata fatta dal Sig. Antonio Santoru nel 1950. Il costo era di 500 £ al quintale.

A Thiesi le rivendite erano gestite direttamente dai carbonai, i Fr.lli Santoru in via Lamarmora e dai Sig.ri Batistini in via Matteotti.

Arrivavano anche commercianti di Buddusò con il loro prodotto, mentre i Fr.lli Masia di Ittiri, lo prelevavano direttamente dalle carbonaie thiesine e lo portavano a vendere nel loro paese. Il Sig. Filippo Nurra portava e vendeva il carbone ad Alghero.

Le carbonaie venivano allestite in località quali Sas Baddes, Sa Ruta, Monte sa Rughe, Miti, M. Frulciu, ma anche a M. Santu.

I carbonai:

Gavino Santoru e i suoi figli: Paolo, Favore, Giuseppe, Bainzu, P. Lorenzo, Francesco e Antonio, suo nipote, che ha preparato l'ultima carbonaia di Thiesi nel 1950;

Sebastiano Seddaiu (Tiu Trecento); Billia Ruda; Cicu Dore; Peppe Cossu (Cilindro); Giuseppe Serra (de Marradore);

Sebastiano Piredda e **Paulesu**, entrambi di Illorai, venuti a Thiesi con i Santoru, dove poi si sono sposati; Pietro Masia (De Macia) Lorenzo Uras di Giave;

Strumenti di lavoro

Scure, sega per tagliare la legna, rastrelli, pala, corbule e canestri per la terra e raccogliere il carbone; sacchi per trasportarlo, zoccoli di legno per passare sopra la terra calda mentre la si separava dal carbone; pentole e stoviglie.

Antonio Santoru
Antonio Peralta
Giuseppe Meloni