

# LAVORI FEMMINILI

ricerca effettuata da rossella g.p. d'aulizio



## **lavori femminili**

- **premessa**
- **la massaia**
- **la contadina**
- **la sarta e la ricamatrice**
- **la fornaia**
- **altri lavori**
- **proverbi e modi di dire**

## Premessa

In ogni tempo e in ogni luogo, la donna è stata considerata come una "forza-lavoro" adatta a governare la casa e finalizzata a procreare, ma anche come una "grande macchina" in grado di produrre, ma senza guadagnare alcunché, in solido.

La sua condizione ha subito notevoli variazioni nel corso dei secoli. Il secolo scorso, però, è stato il più determinante perché si è delineato un nuovo modello di donna che, da sempre costretta a ricevere un trattamento meno favorevole dell'uomo, è riuscita, con battaglie e movimenti femministi, ad ottenere i diritti di libertà e uguaglianza sia nel campo morale che in quello sociale. Ciò nonostante, il modello dominante è stato quello che destinava la donna al governo della casa e all'assistenza dei figli.

Proprio per questo motivo, la donna ha incontrato varie difficoltà ad inserirsi pienamente nel mondo del lavoro e a conquistare una propria autonomia. L'evoluzione della donna, nei nostri piccoli centri, è avvenuta in maniera più lenta rispetto ad altri paesi.

Soffermandomi a parlare della donna faetana, desidero paragonarla alla chiave, come dice un antico proverbio:

*la meglje a-étte la chjà de la case.*

Infatti, la donna era l'ultima a chiudere la porta la sera e la prima ad aprirla al mattino: quindi, è stata colei che, con la sua forza e tenacia, ma anche con fatica, è riuscita a condurre e mantenere salda l'unione familiare. La donna ha costituito, seppur inconsapevolmente, un modello rappresentativo ed esemplare della nuova donna di oggi.

Nella famiglia, le è stato attribuito uno dei valori più importanti poiché, quale figura sempre presente, ha ricoperto diversi ruoli, tutti importanti: quello della figlia, della moglie e madre, della lavoratrice.

Dalle ricerche effettuate, i lavori che vedevano protagoniste le donne erano:

- \* la massaia: era il suo lavoro principale e riguardava tutte le donne;
- \* la contadina: la donna affiancava il marito nei lavori campestri;
- \* la sarta e la ricamatrice: erano lavori artigianali;
- \* la fornaia;
- \* altre attività.

## LA MASSAIA

Dalla viva voce di:

\* Carosielli Grazia Prospera 76 anni

intervistata il 4-02-04

\* Gallucci Assunta 77 anni

intervistata il 4-02-04

\* Carosielli Giuseppa Leonarda 79 anni

intervistata il 7-02-04

\* Marella Rosina 65 anni

intervistata il 13-02-04

Nella casa la donna doveva saper svolgere tutte le mansioni; sin da bambina imparava a fare di tutto.

Il primo pensiero che la massaia aveva, quando i bambini dormivano ancora, era quello di recarsi alla fontana per attingere l'acqua perché non ce n'era nelle case ed essa costituiva un bene prezioso del quale non si poteva fare a meno.

Si usavano i barili a forma cilindrica, costituiti da doghe, in legno, tenute insieme da cerchi in ferro. Per trasportarli venivano messi in testa, appoggiati sul cercine, uno straccio arrotolato su se stesso.

Per non perdere l'equilibrio, le mani venivano appoggiate sui fianchi.

Arrivata alla fontana, la donna doveva mettersi in fila e aspettare il proprio turno poiché le fontane pubbliche erano sempre molto affollate.

Se andava di fretta e non poteva aspettare, lasciava il barile con il cercine alla donna che la precedeva e poi ritornava a riprenderlo.

Considerato che l'acqua serviva per svolgere la maggior parte delle mansioni casalinghe, questa operazione veniva compiuta anche più di una volta nell'arco della giornata, dal mattino presto fino a notte fonda.

Le fontane, quindi, diventavano un luogo di ritrovo e di svago ma anche un vero e proprio teatro; infatti, è qui che le donne chiacchieravano, spettegolavano e litigavano, rompendo molte volte i barili.

Tornata a casa la donna sistemava il barile su una base di legno o su due ganci di ferro fissati al muro della cucina.

Tutte le donne intervistate ricordano la buonanima di zia Paolina che, con un barile sulla testa e due sotto le braccia, in cambio di una fetta di pane, andava ad attingere l'acqua per le persone che non vi potevano andare. Non si contavano i viaggi che faceva durante la giornata.

Ogni otto-quindici giorni, la massaia si recava al fiume o alla fontana per fare il bucato, che richiedeva molto tempo e spesso occupava anche tutta la giornata.

La prima operazione cui si dedicava era quella di preparare il sapone, che veniva fatto mettendo, in una caldaia di rame posta sul fuoco, pezzi di lardo e sugna alterati, grasso di bue o montone e oli vari.

A questi ingredienti, una volta fusi, veniva aggiunta una certa quantità di soda caustica o di cenere di legno passata al setaccio.

Quando, dopo qualche ora, l'impasto diventava denso, veniva rimosso dal

fuoco e messo a raffreddare e solidificare in cassette di legno lunghe e strette. In un secondo momento veniva tolto dalle cassette e suddiviso in pezzi con uno spago o con un coltello.

Per evitare che il sapone si sbriciolasse, la pezzatura veniva effettuata prima che l'amalgama si rafferma del tutto.

Dopo questa operazione, la donna, insieme ad altre, si recava alla fontana o al fiume trasportando, sulla testa, grandi ceste colme di indumenti o lenzuola.

Giunta al lavatoio, si metteva in fila e, una volta arrivato il suo turno, si inginocchiava sulle pietre e iniziava a bagnare e insaponare i capi. Se non erano molto sporchi, la massaia li sciacquava altrimenti li deponeva insaponati nelle ceste e tornava a casa per preparare la liscivia.

Per la sua preparazione, le nostre massaie conoscevano due metodi molto differenti tra loro. Per entrambi, aggiungevano all'acqua una certa quantità di cenere di legno setacciata; questa soluzione serviva per sgrassare e ammorbidire i panni.

Per quanto riguarda il primo metodo, sistemava i capi insaponati in tinozze di legno o di ferro **(vedi foto)**



e, dopo averli ricoperti con un telo, vi metteva sopra la cenere e vi versava l'acqua bollente presa dalla caldaia sul fuoco.

La liscivia, lentamente, passava attraverso gli indumenti e si depositava in fondo alla tinozza.

Per quanto riguarda il secondo, invece, la massaia faceva bollire in una caldaia l'acqua e la cenere per circa mezz'ora e, quando la cenere si posava sul fondo, versava il composto sulla biancheria posta nella tinozza.

Se gli indumenti erano molto sporchi, la massaia predisponeva, per il giorno seguente, un'altra lisciviazione preparata con la liscivia ribollita.

Qualunque fosse il metodo eseguito, dopo circa un paio di giorni, la donna toglieva i panni dalla tinozza, li poneva nelle ceste e riandava al fiume per sciacquarli. Nel periodo invernale, mentre facevano il bucato, le donne, per riscaldarsi dal freddo pungente e dall'acqua ghiacciata, si mettevano a "ballare".

I panni venivano asciugati, in estate, sui rovi e sui rami nei pressi del fiume; d'inverno, in casa, vicino al fuoco.

Anche qui, come avveniva alla fontana per l'acqua, le donne parlavano,

scherzavano, cantavano e, per futili motivi, si accapigliavano.

Un ulteriore compito che spettava alla massaia era la preparazione dei pasti giornalieri. Gli alimenti che non mancavano sulla tavola dei nostri avi erano la pasta e il pane. L'ingrediente principale per la loro preparazione era la farina, che si otteneva macinando il grano al mulino, dopo aver preso accordi con il mugnaio. Questi mandava un incaricato con l'asino a prelevare e riportare, prima e dopo la molitura, i sacchi di grano e di farina. A volte, la farina assumeva colori diversi perché il grano, prima della macinazione, non era stato adeguatamente lavato e pulito. Al mulino, inoltre, era anche possibile stacciare la farina, altrimenti vi si provvedeva in casa. La pasta veniva impastata ogni giorno e, per la sua preparazione, la donna prendeva la farina dai sacchi e la setacciava con lo staccio **(vedi foto)**



sulla spianatoia, posta sul tavolo. Dopo aver preso, a giumelle, la quantità di farina che le occorreva, faceva una conca con un foro; in questo versava acqua, sale e, a volte, aggiungeva uno o due uova.

Mescolava ed impastava a lungo, fino a ottenere un impasto omogeneo e lucido, che veniva, poi, tagliato in tante porzioni di forma sferica e lasciato riposare.

Con l'ausilio di un matterello **(vedi foto)**



, la massaia assottigliava ogni porzione sulla spianatoia fino ad ottenere una sfoglia a forma circolare **(vedi foto)**



molto sottile; proprio in questo consisteva la sua abilità.  
La sfoglia, arrotolata su se stessa, veniva tagliata in listarelle sottili o larghe, a seconda di ciò che la donna aveva deciso di cucinare: tagliava i tagliolini **(vedi foto)**



se aveva preparato i legumi o il brodo; le tagliatelle o le pappardelle **(vedi foto)**



se aveva preparato il sugo o la verdura.  
Per fare i cavatelli e le orecchiette, la donna allungava ogni porzione, con il

palmi delle mani, fino a formare dei piccoli bastoncini che, in seguito, tagliava in varie grandezze.

Per dare la forma ai cavatelli **(vedi foto)**



, affondava l'indice e il medio nei pezzi tagliati e li "strascinava" sulla spianatoia; per dare, invece, la forma alle orecchiette **(vedi foto)**



, "strascinava" ogni pezzetto con un coltello e, poi, lo rovesciava con il pollice. La pasta veniva cucinata sul fuoco in una caldaia di rame, appesa ad una catena o appoggiata su un sostegno in ferro; una volta giunta a cottura e dopo essere stata scolata, la pasta veniva servita in piatti di terracotta grandi o medi **(vedi foto)**.



Il pane veniva preparato dalla donna ogni dieci-quindici giorni; esso aveva bisogno di tanta cura e lavoro.

La sua quantità variava in base alle persone che componevano la famiglia e al periodo: in estate, ad esempio, la quantità richiesta era maggiore, perché il pane era consumato anche dai mietitori in campagna.

La panificazione constava di alcune operazioni fondamentali: preparazione degli ingredienti il giorno prima; impastatura, lievitazione e cottura il giorno dopo.

Il giorno prima, la massaia si recava al forno per informare la fornaia che, il giorno successivo, avrebbe fatto il pane.

La fornaia, per regolare i turni ed evitare l'affollamento al mattino seguente, le chiedeva quanto pane dovesse fare e in base a questo le dava il lievito necessario.

Quest'ultimo poteva essere preso al forno oppure chiesto ad una vicina di casa che, qualche giorno prima, aveva panificato. Secondo una credenza popolare, per evitare che la pasta del pane non lievitatesse, bisognava andare a prendere il lievito prima del tramonto.

Nel tardo pomeriggio, la massaia apriva la madia e vi poggiava il piede dello staccio **(vedi foto)**



e lo staccio per stacciare la farina, prelevata con le mani dai sacchi di tela o casse di legno, nei quali normalmente veniva conservata.

Questa operazione durava circa due ore e veniva compiuta per avere una farina bianca e priva di crusca.

Nel frattempo, la massaia metteva a cuocere, in una caldaia sul fuoco, la quantità di patate che le occorreva per l'impasto. Dopo la loro cottura, le sbucciava, le schiacciava con un attrezzo o, in mancanza, con un piatto di terracotta, le amalgamava e le conservava in un recipiente. La massaia aggiungeva all'impasto le patate per rendere il pane più soffice; così, esso sarebbe durato più a lungo.

Conclusa questa operazione, metteva un po' di farina con il lievito, diventato acido, in un recipiente concavo di terracotta, internamente smaltato di verde **(vedi foto)**



Mescolava il tutto con le mani aggiungendo, poco alla volta, l'acqua tiepida affinché il lievito si sciogliesse. Preparato l'impasto, lo copriva con un grande tovagliolo e lo poneva per la lievitazione vicino al fuoco.

Verso le due-tre del mattino, ma qualche volta anche a mezzanotte, la fornaia passava e bussava per le case, dando l'ordine di impastare. In quel momento iniziava l'impastatura, primo passaggio della panificazione. La donna metteva a riscaldare l'acqua nella caldaia sul fuoco, allargava con le mani la farina nella madia, poneva le patate, il lievito e il sale. Impastava e amalgamava il tutto per circa due ore, affondando i pugni stretti nella pasta e aggiungendo, un po' alla volta, acqua tiepida.

Quando la pasta era quasi pronta e si formavano dei piccoli rigonfiamenti, la donna la girava e la rigirava, la cospargeva di farina e, dopo aver fatto il segno di croce, la copriva con una tovaglia bianca pulita e chiudeva la madia per la lievitazione finale. Per una buona crescita della pasta, la madia veniva ammantata con coperte di lana e, se era inverno, sotto il mobile veniva posto un braciere.

Dopo questa operazione, che durava circa due ore, la fornaia ripassava per le case e dava l'ordine di preparare le pagnotte. (Anticamente questa operazione non veniva fatta in casa, ma al forno; infatti, il fornaio passava per le case per prendere e caricare sulle spalle la madia nella quale era stata lavorata la pasta. La donna andava insieme a lui e non appena arrivava procedeva alla seconda fase della panificazione).

Pertanto, la donna scopriva la pasta, ne toglieva una parte per fare le pizze, poi divideva il resto in tante pagnotte.

Dopo aver lavorato ancora un po' le pagnotte sulla spianatoia, le avvolgeva in un tovagliolo, le cospargeva di cruschetto, legava i quattro angoli del tovagliolo tra loro e le collocava nei cesti di vimini o di canna **(vedi foto)**.



Una parte della pasta veniva conservata in una ciotola per essere utilizzata come lievito; anche in questo caso, si effettuava un segno di croce.

Dopo aver preparato tutto e collocato la pasta per le pizze e i cesti sulla spianatoia, sistemava quest'ultima sulla testa e, appoggiandola sul cercine, si avviava verso il forno.

Alcune donne non portavano il pane al forno ma si facevano aiutare dal fornaio; questi, dopo aver finito il secondo giro, passava per le case, prendeva la spianatoia e si avviava verso il forno.

Come le donne incominciavano ad arrivare al forno, la fornaia iniziava ad attizzare il fuoco. Si inginocchiava per terra e, con la mano destra, gettava la paglia nella parte inferiore del forno.

La fornaia si accorgeva che la temperatura del forno era arrivata al punto giusto quando la volta superiore era diventata bianca; non metteva più paglia e chiudeva tutte le portelle del forno per cinque minuti, poi le riapriva e iniziava a pulire con il "fusciandolo".

Il "fusciandolo" era un pezzo di stoffa legato all'estremità di un asse di legno molto lungo e serviva per togliere la cenere e la fuliggine sulla base del forno. Nel frattempo, la donna preparava la "strazzata" o la "pizza"; queste si distinguevano perché, per la prima, veniva fatta una striscia non tanto lunga nella pasta, in modo da non farla staccare; per la seconda, si facevano due-tre strisce. Inoltre, preparava le pizze unte con il grasso di maiale, ed altre, destinate ai bambini, di pasta più dura (quella rimasta attaccata alla madia) con bicarbonato e lardo di maiale.

La pizza cresciuta veniva preparata con la verza, farina di mais e lievito. Dopo aver impastato gli ingredienti si faceva lievitare il tutto; si poggiava, poi, sulla pala una foglia di verza, vi si aggiungeva l'impasto, si copriva con un'altra foglia di verza e si infornava.

La donna preparava, inoltre, altri tipi di pizza, come quella con il pomodoro, che si faceva in primavera quando si utilizzava il lardo del maiale, al posto dell'olio. Essa veniva lavorata direttamente sulla pala e con le dita si formavano dei fossetti per mettervi gli ingredienti: pomodoro, lardo, origano e aglio.

Giunte a cottura le pizze, la fornaia le tirava fuori con il rastrello e iniziava ad infornare il pane. Per questo compito, la fornaia invitava le signore presenti a

renderle una pagnotta a testa per volta in modo tale da fare tanti "giri" fino a quando non riusciva a riempire il forno.

Prima di infornare il pane, ogni pagnotta veniva contraddistinta con tagli, segni o fori affinché ognuna di loro potesse riconoscere la propria pagnotta.

Dopo questa operazione, la fornaia infornava il pane, la cui cottura durava circa un'ora e mezzo. Prima di sfornare il pane spostava le pagnotte nel forno mettendo quelle di dietro in avanti e viceversa.

Quando il pane era ben cotto, la fornaia lo sfornava e lo metteva sul bancone.

Se doveva portarlo per le case, metteva i cesti e il pane sulla spianatoia e, dopo averla appoggiata sul capo, andava dalla cliente.

La cottura del pane veniva barattata, dalla maggior parte, con un po' di pasta e, solo raramente, essa veniva pagata.

Il fornaio impastava nuovamente la pasta ricevuta dalle donne e con questa faceva altre pagnotte; le vendeva, poi, a chi non poteva fare il pane oppure le teneva per sé.

Il pane, al contrario delle pizze, non veniva consumato lo stesso giorno ma il giorno dopo; veniva fatto asciugare sulla madia e soltanto verso sera veniva conservato nella dispensa sotto la madia.

Il pane era il simbolo dell'abbondanza in casa, perché rappresentava la fonte principale di cibo e permetteva, quindi, a tutti di mangiare.

## LA CONTADINA

Dalla viva voce di:

\* Caroselli Giuseppa Leonarda 79 anni

intervistata il 7-02-04

\* Santosuosso Filomena 67 anni

intervistata il 2-03-04

\* Girardi Giovanna 80 anni

intervistata il 9-03-04

Un altro lavoro della donna, nei tempi passati, era quello della contadina. Questa aiutava l'uomo nel lavoro di campagna, che costituiva una risorsa fondamentale per la famiglia.

Le principali mansioni che svolgeva la contadina riguardavano la cura degli animali e i lavori campestri, diversi in base al periodo stagionale, estivo ed invernale.

Per quanto riguarda gli animali, la donna, ogni mattina, dopo aver rassettato la casa, si recava nella stalla per dar da mangiare agli animali e mungere bovini e caprini. Il latte di questi animali veniva venduto alle persone che lo richiedevano o utilizzato per caseificare.

Per realizzare il formaggio di pecora o capra, la contadina faceva colare il latte appena munto attraverso lo staccio, il setaccio e il colalatte nel "quacquero", una caldaia di forma cilindrica, posto sul fuoco.

Per facilitarne la coagulazione, veniva aggiunto al latte, arrivato alla giusta temperatura, una porzione di caglio, preparato con lo stomaco essiccato di agnello; terminata questa operazione, si lasciava tutto a riposo.

La cagliata veniva frantumata e sminuzzata in piccoli pezzi con rotoli e menatoi, appositi bastoni in legno e, poi, rimessa sul fuoco.

Dopo essere stata riscaldata, veniva presa con la schiumarola e posta nelle fiscelle di giunco o vimini per essere pressata e far uscire il siero.

Le pezze di formaggio, per una migliore sgocciolatura, venivano poggiate sulla spersola; questa era costituita da una panca rettangolare a quattro gambe, uno scolatoio e un beccuccio di scarico che permetteva di raccogliere il siero.

Quest'ultimo, unito al siero rimasto nel "quacquero", veniva fatto riscaldare lentamente sul fuoco, fino a quando si formava la ricotta. Spesso, al siero si aggiungeva del latte in modo da ottenere, così, una quantità maggiore di ricotta che veniva disposta in piccole fiscelle.

Il formaggio ottenuto veniva tolto dalla fiscelle, salato e messo ad asciugare per quindici-venti giorni sulla casiera [\(vedi foto\)](#);



quest'ultima era costituita da un piano formato da tante doghe di legno e sospesa alla pertica ([vedi foto](#)).



Trascorso questo periodo, il formaggio veniva prima lavato con aceto, olio e sale ed infine rimesso sulla casiera per la stagionatura.

Molte volte, qualche forma di formaggio non veniva fatta asciugare, bensì consumata fresca in pochi giorni.

Per la preparazione dei caciocavalli, le contadine utilizzavano il latte bovino, il caglio ed alcuni contenitori di un legname particolare poiché, in altro modo, la pasta non giungeva mai a giusta maturazione.

Le donne mettevano a bollire nel "quacquero", sul fuoco, il latte appena munto e ad esso aggiungevano il caglio per la coagulazione.

La pasta ottenuta veniva tolta dal "quacquero", posta nella tinozza di legno e dimenata con il menatoio.

Per riamalgamare la pasta ed ottenere un impasto omogeneo, la donna vi versava sopra una certa quantità di siero bollente, in proporzione alla pasta; questa rimaneva coperta dalle due alle quattro ore fino a quando non lievitava.

Trascorse le ore previste, la contadina controllava se la pasta fosse giunta a maturazione prendendone un pezzo e allungandolo con le mani. Se l'impasto non era fermentato, lo lasciava riposare ancora un po', altrimenti iniziava a sfilacciarlo e metterlo in un'altra tinozza di legno. La pasta veniva ricoperta di acqua bollente e ricompattata con una spatola; questo procedimento richiedeva molto tempo in quanto la pasta doveva amalgamarsi per bene.

Ottenuto l'impasto, la contadina lo lavorava dandogli la forma "a pera"; poi stringeva nelle mani la parte superiore per ottenere la testa. Quando il caciocavallo era pronto, veniva posto in una tinozza di acqua fresca per circa mezz'ora. Passato questo tempo, i caciocavalli venivano posti nella salamoia contenuta in una tinozza di legno e vi rimanevano in media due-tre giorni. Per evitare che la contadina si potesse confondere, era solito contrassegnare i caciocavalli con tre segni: pìpele – zéppe – bettùnne, che rispecchiavano il giorno della lavorazione. Per l'asciugatura e la stagionatura, venivano, poi, appesi a coppie per mezzo di una funicella "a cavallo" della pertica. Vi era l'abitudine di marchiare a fuoco sui caciocavalli le iniziali del capofamiglia (vedi foto).



Per la lavorazione dei formaggi ottenuti dal latte bovino, la contadina procedeva con le stesse operazioni dei formaggi caprini e ovini. Molte volte, la contadina mesceva i vari tipi di latte per ottenere il formaggio misto. Per quanto riguarda i lavori campestri, la donna aveva il compito di aiutare l'uomo; nella maggior parte dei casi, però, si sostituiva ad esso. Andava in campagna soprattutto dal mese di marzo ad ottobre perché in questo periodo si svolgevano più lavori. Ogni mattina la contadina, dopo aver riordinato la casa e accudito i figli, si recava in campagna, da sola o in compagnia dei figli più grandi, a piedi o in groppa ad un animale, portando con sé la colazione costituita dalle pizze appena sfornate o altro. Nei mesi di gennaio e febbraio, durante i quali non venivano svolti i lavori campestri per il troppo freddo, la contadina si recava rare volte in campagna; in particolare, se era bel tempo, doveva aiutare l'uomo a potare gli alberi. La provvista di legna serviva per il fabbisogno della famiglia, ma poteva essere anche venduta. In primavera, mentre l'uomo preparava il maggese per piantare i granoni e iniziava la transumanza verso la Puglia, la donna doveva sarchiare il grano, cioè smuovere lo strato superficiale del terreno, sminuzzarne le zolle allo scopo di dargli aria e togliere le erbacce con lo zappone o la zappa più piccola. Spesso si verificava che facendo queste operazioni si intaccava la radice della

pianta, ma il grano spigava lo stesso e non seccava; questo, perché, al contrario di oggi, allora nascevano più germogli vicino alla radice.

Ad aprile l'uomo, dopo aver ripassato il maggese, preparava i solchi nei quali le contadine piantavano il mais, i legumi e gli ortaggi che costituivano il cibo per l'inverno.

Nel mese di giugno, invece, il compito della contadina era quello di livellare, rincalzare e zappare il granturco.

I mesi che richiedevano maggior lavoro erano quelli di giugno, luglio e agosto nei quali avveniva la mietitura; a questa, che iniziava il giorno di San Giovanni Battista con la raccolta dell'avena, dell'orzo e del grano, partecipava tutta la famiglia.

Alla contadina spettava il compito di legare i covoni, ma vi sono state donne che hanno dato lezioni di mietitura agli uomini.

In particolare, la donna raccoglieva i manelli di spighe depositati dai mietitori e li metteva insieme formandone un covone. Questo veniva legato a "ginocchia di pecora" con le spighe di grano che fuoriuscivano dal covone.

La donna, poi, raggruppava venti-trenta covoni in modo da formare tanti cumuli che venivano lasciati per alcuni giorni nei campi, al sole.

Finita la mietitura, i covoni venivano trasportati "a spalla" dagli uomini, in testa dalle donne o con attrezzi dagli animali nei pressi dell'aia e qui sistemati in biche.

Terminati questi lavori, le donne preparavano e compattavano, con la zappa, il rastrello e la scopa di ginestre, l'aia sulla quale venivano sciolti i covoni; poi si passava alla trebbiatura che veniva effettuata con cavalli, muli, vacche e l'aiuto "tufo".

Era anche compito della donna setacciare con i crivelli il grano e sistemarlo nei sili.

Tra il mese di agosto e settembre, la contadina doveva raccogliere a mano il mais, i legumi e gli ortaggi piantati in primavera.

Dopo la raccolta, la donna trasportava il mais e i legumi sull'aia; qui li raggruppava in mucchi e passava allo sfogliamento e alla battitura dei legumi con un bastone; per il mais si utilizzava il correggiato, costituito da due bastoni, collegati da una striscia di cuoio, dei quali uno si impugnava e con l'altro si percuoteva.

Le pannocchie di mais, invece, non potevano stare per tanto tempo accatastate perché potevano diventare tana per i topi di campagna.

Durante lo sfogliamento e la battitura, la sera bisognava rimanere in campagna per evitare i furti.

Potevano anche essere sfogliati e battuti in paese, davanti le abitazioni, come del resto accade ancora oggi.

Al termine di queste due operazioni, il prodotto veniva lasciato per terra, su grossi teli, per alcuni giorni in modo che si potesse asciugare al sole.

Ogni tanto veniva girato con il rastrello. Infine, veniva raccolto, sistemato nei sacchi e trasportato in paese.

Qualche pannocchia e qualche legume venivano conservati e fatti essiccare per essere poi utilizzati per la semina.

Nel periodo a cavallo tra ottobre e novembre si effettuava l'aratura che serviva

per preparare il terreno alla semina; essa veniva eseguita con l'aratro trainato da un paio di buoi o di asini. Durante questo lavoro, che solitamente spettava all'uomo (ma anche alla donna in caso di sua assenza), la donna aveva il compito di rompere le zolle di terra con la zappa.

Dopo la preparazione dei solchi, il terreno, per essere più fertile, veniva concimato con il letame degli animali e, solo infine, seminato.

La semina dell'avena, dell'orzo e del grano si effettuava con la bisaccia: una grossa sacca di pelle o di tela con due tasche, che veniva portata a tracolla o attaccata alla sella delle bestie da soma.

Anche in questo lavoro, prettamente maschile, la donna dava un valido contributo.

Dopo la semina, il terreno veniva lasciato riposare fino alla primavera quando, passato l'inverno, iniziavano nuovamente i lavori campestri.

Un ulteriore lavoro, ma più che lavoro era una festa alla quale partecipava tutta la famiglia e il vicinato, si eseguiva quando si uccidevano uno o più maiali, che servivano per l'alimentazione e il fabbisogno della famiglia durante tutto l'anno.

I maiali, uccisi tra la fine del vecchio anno e l'inizio del nuovo, venivano puliti e squartati dall'uomo.

Nel giorno dell'uccisione, la donna aveva il compito di pulire le budella e di preparare il soffritto e il pane unto per tutti i partecipanti.

Le budella, utilizzate per contenere la carne, venivano tagliate, svuotate, girate al contrario, lavate in acqua tiepida e messe sulla spianatoia, capovolta, per essere raschiate con un coltello.

L'abilità della donna consisteva nel pulire bene le budella senza forarle. Per eliminare i residui organici ed eventuali odori, le poneva in un recipiente con acqua tiepida e sale cambiando la soluzione ogni otto-dieci ore per almeno tre-quattro giorni.

Per la preparazione del soffritto, la donna tagliava a pezzetti il guanciale del maiale, il cuore, i polmoni, il fegato, le patate e i peperoni sott'aceto.

Metteva nella caldaia sul fuoco prima il guanciale che, essendo la parte più grassa, fungeva da condimento; una volta sciolto il guanciale, venivano aggiunti gli altri ingredienti.

Quando il soffritto era pronto, toglieva la carne e metteva le fette di pane nell'olio caldo per qualche minuto.

Queste due pietanze venivano servite in grossi piatti di terracotta.

Dopo un paio di giorni, si passava alla preparazione dei salumi: salsiccia, soppressate, capicolti, pancette e prosciutti.

Per preparare la salsiccia e le soppressate, la donna, con l'ausilio di un coltello o di altri strumenti, tritava la carne e la condiva con alcune spezie. Dopo averla fatta riposare, la insaccava, con un imbuto, nelle budella sulle quali faceva piccoli fori per far uscire l'aria. Le budella, poi, venivano legate alle estremità e, se si voleva, anche al centro.

La preparazione dei capicolti, dei prosciutti e delle pancette spettava solitamente agli uomini.

Per l'asciugatura e la stagionatura, i salumi venivano appesi ad una pertica situata vicino ad una fonte di calore ma anche in un luogo della casa molto

arieggiato; infatti l'aria serviva per una buona asciugatura e stagionatura. Venivano conservati, specialmente la salsiccia, sotto lo strutto, grasso fuso di maiale, in grossi contenitori di terracotta.

Le signore intervistate mi hanno detto che i lavori campestri venivano effettuati in periodi diversi, ciò dipendeva soprattutto dalla fertilità del terreno. L'utile che si riusciva a ricavare con i lavori campestri o con quelli ad esso relativi serviva per il fabbisogno della famiglia, ma esso veniva anche venduto o utilizzato come merce scambio con altri prodotti.

## LA SARTA E LA RICAMATRICE

Dalla viva voce di:

\* Caroselli Grazia Prospera 76 anni

intervistata il 4-02-04

(praticante presso zja Mecheline la paglière)

\* Santosuosso Filomena 67 anni

intervistata il 2-03-04

(praticante presso zja Mecheline la paglière e zja Giuannìne suldatèlle)

Nei tempi passati era molto diffuso il lavoro artigianale che costituiva una delle risorse fondamentali per l'economia faetana.

Tra i lavori artigianali, quello che vedeva come protagoniste le donne, ma anche alcuni uomini, era quello del sarto.

Il lavoro della sarta veniva insegnato nella sartoria alle ragazze che la frequentavano dopo la scuola; anche le ragazze dovevano saper fare un po' di tutto.

Le botteghe, che diventavano affollate soprattutto quando la sarta aveva una buona fama in paese, erano frequentate per tre anni dalle ragazze che volevano imparare il mestiere e per due o tre mesi, nel periodo invernale, da coloro che volevano apprendere le nozioni principali. Ogni ragazza doveva portare con sé gli attrezzi da lavoro: aghi, ditale, spilli, cotone, forbici, telaio e matasse **(vedi foto)**.



La sarta veniva pagata raramente con il denaro, più frequentemente con il baratto o l'aiuto nei lavori campestri durante la stagione.

Il lavoro della sarta consisteva nel tagliare, cucire e ricamare gli indumenti, ma, nello stesso tempo, nell'insegnare l'arte alle giovani aspiranti e tenerle occupate. Infatti, mentre svolgeva il suo lavoro, la sarta spiegava i vari procedimenti per la realizzazione di un capo, dato che nella sartoria si confezionava tutto: dagli indumenti intimi al corredo.

Per la realizzazione di un capo, il cliente doveva portare tutto l'occorrente che aveva in casa o che aveva acquistato al magazzino di zja Lenùcce la castruccése o di Fasano.

La sarta, dopo aver preso le misure con il centimetro, piegava la stoffa, girata al rovescio, in due e creava, con l'ausilio di un sapone, il modello richiesto. Questo, in base alla linea tracciata, veniva tagliato a mano libera dalla sarta mentre i vari pezzi venivano imbastiti, sotto i suoi occhi, dalle "sartine" più piccole.

Non tutte le sarte si comportavano in questo modo; infatti, qualcuna, gelosa del suo mestiere, creava e tagliava i modelli in assenza delle ragazze.

I capi imbastiti venivano provati dai clienti e se vi erano delle modifiche da fare la sarta provvedeva ad eseguirle altrimenti i capi venivano cuciti a macchina **(vedi foto)**



dalle ragazze più esperte. Cucito il capo, la sarta lo rifiniva facendo gli occhielli, attaccando i bottoni e lo stirava con il ferro a carbone.

Siccome ogni cliente portava tutto l'occorrente, alla sarta veniva pagato soltanto il lavoro di cucitura, in denaro o con altra merce.

I periodi nei quali si lavorava di più erano quelli che precedevano le feste, soprattutto quelle patronali, durante le quali venivano esposti tutti gli abiti realizzati, e quelli che precedevano le promesse e i matrimoni per i quali venivano realizzati tutti gli abiti, compresi l'abito da sposa e il corredo.

Per la realizzazione del corredo, la sarta, insieme alle "sartine", si recava a casa della sposa per più di una settimana. Anche le "sartine", soprattutto quelle più grandi, durante l'apprendistato, iniziavano a cucire il proprio corredo.

Il corredo era costituito dal saccone, dal materasso, dal giraletto; poi vi erano le camicie da giorno e da notte, le lenzuola, le federe, gli asciugamani, le tovaglie, gli strofinacci e gli indumenti intimi.

Il saccone e il materasso venivano cuciti nello stesso modo con stoffe molto pesanti; al primo, venivano fatte delle aperture, nelle quali venivano deposte le foglie di granoturco; al secondo, insieme alle aperture, venivano fatte le asole e attaccati i bottoni.

Il giraletto, che veniva messo attorno al letto, era cucito con una stoffa bianca alla quale veniva aggiunto un merletto lavorato all'uncinetto.

Alcuni capi, come le camicie, le lenzuola, le federe, gli asciugamani, le tovaglie, dopo essere stati tagliati, imbastiti e rifiniti a macchina, venivano ricamati.

I ricami venivano fatti su un telaio di legno **(vedi foto)**



costituito da una base sulla quale poggiavano due assi che sorreggevano due cerchi, uno fisso e l'altro mobile **(vedi foto)**.



Sul cerchio fisso veniva appoggiata la stoffa che veniva tenuta tesa dal secondo cerchio.  
Prima di iniziare il ricamo bisognava scegliere i disegni da rappresentare: solitamente erano fiori (**vedi foto**),



frutta e foglie; le iniziali del nome e del cognome per le tovaglie, gli strofinacci, gli asciugamani e le camicie; frasi come "buon sogno", "buon riposo", "sogni felici" per le lenzuola.

Dopo aver disegnato la figura sulla stoffa con la carta carbone, si iniziava il ricamo con l'ago e la matassina di colore bianco per le lenzuola e colorato per le tovaglie e le camicie.

Il ricamo veniva eseguito con i seguenti punti: erba, palestrina, croce, pieno, pise, ròte, smerlo, ombra, broccatello, catenella, margherita e punto "a-giorno" che, al contrario degli altri, non veniva eseguito sul telaio, ma lavorato attorno all'orlo delle tovaglie, delle federe e sulla piega del lenzuolo.

Il punto "a-giorno", che veniva lavorato tirando con l'ago alcuni fili e raggruppandoli in mazzetti, poteva essere realizzato in vari modi: a fiocchetto, a bastoncino, a giglio, a mezzo giglio e a serpentino.

Il ricamo veniva lavorato su diverse qualità di tessuti: la pelle d'uovo, che era molto fine e delicata, la tela bianca, la tela medioevale, il lino e la canapa.

Il momento più bello della realizzazione del corredo era la preparazione dell'abito della sposa, che veniva confezionato nella sartoria.

La stoffa, acquistata al magazzino, poteva essere di seta o taffetà di colore bianco.

Il vestito si componeva di un corpetto arricciato sulle maniche e di una gonna lunga e svasata; esso veniva abbottonato sulla schiena con tanti piccoli bottoni rivestiti di stoffa.

Secondo una credenza popolare, tutte le apprendiste che aiutavano a confezionare l'abito avevano la speranza di sposarsi.

Prima della guerra, l'abito da sposa era composto da una gonna lunga arricciata in vita, da un corpetto arricciato di colori verde, marrone chiaro o scuro, e da una camicia.

La sarta cuciva anche i vestitini da battesimo: rosa per le femminucce e bianco per i maschietti; e gli abitini votivi dei Santi Patroni, che venivano indossati per alcuni mesi.

Anche per questi lavori, la sarta veniva pagata allo stesso modo.

Durante questo lavoro artigianale, che avveniva in un angolo della cucina esposto alla luce e attorno al braciere nel periodo invernale, si parlava, si scherzava e si spettegolava.

Inoltre, si recitava ogni giorno il rosario e si intonavano canzoni religiose e profane. Zia Filomena racconta che, durante la quaresima, una delle ragazze, Sisine de dò carànte, dotata di una bella voce, intonava i misteri:

– Il buon Gesù dell'orto ha bisogno di conforto...

Il più delle volte inventavano canzoni, ritornelli e stornelli su quello che era successo in paese o su quello che avevano visto.

Mia nonna mi ha raccontato che una volta una ragazza di nome Menuccia era scappata con il fidanzato e subito inventarono:

– *Ué Menù, ué Menù t' é cunghjì la giuuentù!*

Invece, come racconta Zia Filomena, quando le "sartine" vedevano una ragazza e un ragazzo che si salutavano canticchiavano:

– *Sélle illé i uótte a sélle é allóre n'anna fa 'na cianziùnne!*

## LA FORNAIA

Un lavoro molto diffuso nei tempi passati era quello della fornaia. Infatti, numerosi erano i forni a paglia attivi a Faeto; essi potevano essere di proprietà o tenuti in gestione.

Il primo pensiero della fornaia era quello di procurarsi la paglia girando per le aie sulle quali era avvenuta la trebbiatura. La paglia veniva trasportata al forno con i muli e deposta in un locale attiguo ad esso.

Il lavoro della fornaia veniva svolto il giorno che precedeva e quello che seguiva la panificazione.

Il giorno prima, quando le donne si recavano al forno per informarla che dovevano panificare, la fornaia dava loro la quantità di lievito necessaria e fissava il turno per evitare l'affollamento.

Dopo la mezzanotte, faceva il giro per le case delle donne che dovevano panificare avvisandole di iniziare ad impastare. Verso le quattro, rifaceva il giro per le case avvisando le donne di fare le pagnotte.

Concluso questo giro, la fornaia passava per le case di coloro che non potevano portare il pane al forno, si caricava i cesti con il pane sulla testa e si avviava verso il forno.

Una volta arrivata, iniziava ad attizzare il fuoco inginocchiandosi per terra e gettando, con la mano destra, la paglia nella parte inferiore del forno.

Nel momento in cui la volta del forno era diventata bianca, la fornaia capiva che la temperatura era arrivata al punto giusto e allora chiudeva, per qualche minuto, la sua apertura con uno sportello. Riapriva l'apertura e iniziava a pulirlo con il "frusciandolo".

Pulito il forno, prendeva la pala piccola, sistemava le pizze, preparate dalle donne, e le infornava.

A cottura ultimata, la fornaia le sfornava aiutandosi con un rastrello di legno e iniziava a sistemare sulla pala grande le pagnotte, che venivano contraddistinte con tagli, segni e fori fatti con le dita affinché ogni donna potesse riconoscere la propria pagnotta. Questa operazione veniva fatta perché la fornaia non infornava il pane della cliente tutto insieme, ma chiedeva a tutte le donne una pagnotta alla volta fino a riempire il forno. La fornaia dopo un'ora, un'ora e mezzo, controllava la cottura e invertiva il posto delle singole pagnotte. Sfornato il pane, lo appoggiava sul bancone; se doveva portarlo per le case lo metteva sulla spianatoia e iniziava il giro. La cottura del pane veniva pagata non tanto con il denaro quanto con la pasta del pane, la quale veniva rimpastata dalla fornaia per fare altre pagnotte. Queste potevano essere di vari colori perché la farina adoperata dalle donne non era uguale; le pagnotte venivano vendute dalla fornaia alle persone che non potevano panificare a un costo inferiore. Al forno non veniva cotto solo il pane ma anche le pastette, i taralli, i taralli con l'uovo, i timballi, gli arrostiti, soprattutto nei periodi che precedevano le feste.

## ALTRI LAVORI

### Il lavoro ai ferri

Dalla viva voce di:

\* Caroselli Giuseppa Leonarda 79 anni  
intervistata il 7-02-04

Durante le giornate invernali, le donne del vicinato, dopo aver svolto le faccende domestiche, si riunivano attorno al braciere per eseguire il lavoro ai ferri.

Questo lavoro veniva eseguito con la lana o con la lanetta acquistata al negozio, da chi poteva permetterselo.

La maggior parte delle donne utilizzava la lana di pecora, che dopo essere stata tosata e cardata, veniva filata con il fuso dalle vecchiette.

Dopo essere stata filata, la lana veniva avvolta in matasse con l'aspo e il naspo, due attrezzi di legno. Mia zia ricorda che sua nonna, mamma Lézze, era molto abile in queste operazioni.

La lana veniva sbiancata e poteva anche essere tinta, in modo naturale, facendo bollire il mallo delle noci per dare un bel colore marrone e, in modo artificiale, con le pastiglie di chinino o bustine di coloranti.

La lana, dopo essere stata lavata ed asciugata, era pronta per essere lavorata con i ferri di varie grandezze, acquistati al negozio o realizzati con le asticelle degli ombrelli rotti, alle quali venivano fatte le punte.

Il lavoro ai ferri permetteva di confezionare molti capi di abbigliamento: maglie, indumenti intimi, scialli, sciarpe, cappelli, corredino per neonati, lavorati con due ferri, e calze, lavorate con cinque ferri.

Per realizzare una maglia, la donna decideva innanzitutto il modello, che poteva essere intero, aperto con bottoni o completo di due maglie; poi decideva la lavorazione, che poteva essere inventata o presa come spunto da altri modelli.

Le donne, soprattutto le ragazze, cercavano di creare una lavorazione originale e stavano attente a non farsela imitare **(vedi foto)**.



Cosa che poteva facilmente succedere quando la maglia veniva indossata la prima volta.

L'indumento più lavorato erano le calze, che venivano realizzate con lane precedentemente disfatte; esse servivano tutto l'anno per ogni componente la famiglia.

Questo lavoro veniva fatto con cinque ferri piccoli; quattro mantenevano le maglie e uno eseguiva la lavorazione.

Il lavoro ai ferri veniva insegnato alle ragazze dalle mamme e dalle nonne e veniva coltivato soltanto da chi aveva la passione.

Molte donne eseguivano lavori ai ferri per altre persone e venivano retribuite.

### L'ostetrica o levatrice

Nei tempi passati tutti i bambini nascevano in casa; durante il parto, la donna veniva aiutata dall'ostetrica, che solitamente non era nativa di Faeto.

Veniva chiamata dai familiari quando cominciava il travaglio e, dopo aver visitato la partorientente, dava chiare disposizioni ai presenti su ciò che bisognava fare.

Quando iniziava il parto, l'ostetrica si faceva aiutare da altre donne, della famiglia o del vicinato, e dal dottore soltanto nelle situazioni più rischiose.

La levatrice, dopo il lieto evento, aveva il compito di preparare un documento che accertasse l'avvenuta nascita e l'obbligo, per otto giorni, di andare a visitare la madre e il neonato.

Per questo lavoro veniva retribuita dalla famiglia.

## PROVERBI E MODI DI DIRE

È una donna giudiziosa.

Casa stretta, donna ingegnosa.

È la donna che fa la casa e non la dote.

La moglie è la chiave della casa.

La legna e il pane si possono rubare anche sull'altare.

Tre cose fanno arricchire la casa: il focolare che tira e fa fumo, il pane ammuffito e il vino d'aceto.

Il pane si mangia a bocconi a bocconi.

Meglio il pane nero e duro e non il pane bianco e fresco.

Se vuoi fare il pane buono lo devi fare a casa tua.

Il vino lo devi assaggiare e il pane lo devi mangiare.

Senza la farina non si può fare il pane.

Con l'acqua e la farina cresce il Santo Martino (riferito alla lievitazione del pane).

L'ultimo covone ha chiuso la bica.

Per Tutti i Santi la semina deve essere metà dietro e metà avanti.

Natale asciutto e Pasqua bagnata, il raccolto è assicurato.

Tre cose vuole il terreno: un buon lavoratore, una buona semenza e il buon tempo.

Con i rappezzi e l'ago si mantiene la famiglia.

Devi fare la camicia quando hai la tela.

La pezza e l'ago preparano la dote.

La sarta va nuda, il calzolaio va scalzo e il barbiere con la barba lunga.

Le donne per sembrare belle si imbruttiscono.

La cosa più brutta sulla terra è la lingua delle donne.

La donna è angelo e demonio.

La donna che vuole fare da uomo non è più donna.

La donna alza la casa, la donna la fa cadere.

La donna fa l'uomo.

La donna trascurata fa l'uomo sciagurato.

La donna sa un punto più del diavolo.

La donna che sta in casa fa una bella figura e nessuno ha niente da dire.

Il sole abbellisce il cielo, la donna e la casa.