

L'ALLEVAMENTO DEL BACO DA SETA A MAROPATI

Natalia Ruggeri

A Maropati, l'allevamento del baco da seta è durato fino agli anni '50 del secolo scorso.

Tutte le famiglie benestanti, dalla fine del mese di aprile fino alle prime settimane di luglio, erano impegnate in questa attività che assumeva il carattere di una "piccola industria", in quanto esse assumevano donne, vicine di casa o braccianti agricole, che in quel periodo erano disoccupate. Spesso tra vicine di casa oppure tra parenti, si stabiliva l'accordo di collaborare. In queste "piccole fabbriche" ognuno aveva il proprio compito. Gli uomini quello di salire sui gelsi, aiutandosi con le scale a pioli, e raccogliere le foglie; le donne di stenderle all'ombra per farle asciugare, tagliarle e darle ai bachi come nutrimento. Anche i bambini aiutavano, tagliando le foglie o stendendole all'ombra.

Questo "lavoro" ha origini molto antiche, pare che in Calabria si svolgesse già nel '300-'400, grazie soprattutto alla diffusione dei monasteri esistenti nella regione. Il periodo in cui ha raggiunto il massimo sviluppo, è stato a partire dalla metà del '700 e per tutto l' '800, la Calabria è stata una delle regioni in cui la produzione della seta era molto fiorente. Anzi dobbiamo ricordare che l'esportazione della seta ha rappresentato per la nostra regione una fonte di guadagno, anche perché essa avveniva in un periodo in cui la stagione produttiva era considerata "morta", in quanto i contadini non avevano olive, arance e mandarini da raccogliere. Purtroppo, dai racconti che mia nonna faceva, la vendita dei bozzoli, corrispondeva quasi sempre al pagamento "delle bollette della fondiaria", per cui molta parte del ricavato dovuto ai sacrifici fatti, andava in mano allo Stato.

*Già di quandu
a lu caddu¹ di lu pettu
li ova pè scuvàri² si mentianu
li fimmani³ a na cosa sula penzàvanu :*

*a lu guadagnù⁴,
chi a la famigghja portvanu.
No sempi stu sonnu s'abberàva⁵;
'nc'era quandu la norrìmi⁶ moria,
o quandu li sordi, si li pigghjàva⁷ l'esattoria.
Allora, quandu si facianu⁸ li cunti,
'nc'eranu cchjù⁹ di unu chi restava
cu l'occhji chjni e li mani vacanti¹⁰.*



In quegli anni, molti ettari di terreni calabresi erano destinati alla coltivazione degli alberi di gelso, soprattutto quello bianco. Infatti pure esistendo anche quello nero, dalle nostre parti era utilizzato poco. Spesso i proprietari terrieri preferivano, soprattutto se il terreno era "a terrazze", coltivare gli alberi di gelso che richiedevano poca cura e grazie ai bachi rendevano molto. Ogni famiglia che possedeva anche un piccolo orto, usava piantare intorno come confine gli alberi di gelso, mentre al centro il terreno veniva usato normalmente per produrre ortaggi e verdure varie. In quei secoli di miseria, l'allevamento del baco da seta ha rappresentato un ruolo fondamentale, perché il reddito ricavato ha contribuito in maniera positiva allo sviluppo dell'economia regionale.

Purtroppo agli inizi del '900 una grave malattia "la pebrina" colpì gli allevamenti dei bachi, causandone la morte, e molti proprietari terrieri scoraggiati, decisero di tagliare gli alberi di gelso sostituendoli con piante di agrumi: mandarini e arance amare da cui estrarre l'alcool (attività che anche se ridotta avviene ancora oggi). Comunque la bachi-cultura non è mai completamente sparita, perché ancora oggi viene effettuata da alcune famiglie di Galatro, in molti paesi della provincia di Cosenza e anche nel Catanzarese. Esistono anche delle Associazioni che promuovono la diffusione di questa attività. Nel nostro Paese essa è ormai definitivamente scomparsa; parlando con donne che da ragazze hanno lavorato presso famiglie benestanti o erano raggruppate tra vicine di casa o hanno svolto questo lavoro, esse ricordano ancora la cura che i bachi richiedevano e soprattutto l'allegria che provavano nel lavorare insieme.

*Notricàri, notricàri¹¹
prestu fimmani¹²
li mani aviti a moviri¹³
ca la norrìmi¹⁴*

*avi a criscìri.
No 'nc'è tempu mu si perdi¹⁵
cu paroli e arrisati,¹⁶
la fogghja a pezzi picciuli
s' avi a tagghjari,¹⁷
e la fusja di lu lettu
s' avi a cacciari¹⁸.*

Questi in versi, erano i due concetti basilari per la crescita del baco.

Innanzitutto l'abbondante nutrizione e poi la pulizia dagli escrementi che andava fatta a giorni alterni. La poca importanza data ad una di queste due regole, causava irrimediabilmente la morte dei bachi.

Sin dai tempi antichi, la nostra regione è stata abitata da molte comunità

religiose soprattutto di origine bizantina. Sicuramente sono stati loro ad insegnare ai nostri progenitori, gente semplice e di umili origini, come fare per allevare i bachi e come trasformare "il bozzolo" in matasse di seta. Nella nostra zona e in quelle circostanti, le tradizioni sono quasi simili.

Nella zona di Cosenza "la messa in cova" delle uova del baco avveniva in alcuni Paesi il 25 Aprile, festa di San Marco, in altre la Domenica di Pentecoste.

A Maropati invece c'era una data precisa che si tramandava di generazione in generazione: la sera del 23 Aprile (festa del nostro Santo Patrono San Giorgio) le donne, che nei giorni precedenti avevano comprato "li simenti", cioè le uova del baco, le mettevano in un sacchettino e le tenevano al caldo fra i materassi di lana. In precedenza esse si erano accordate tra loro se andare a lavorare presso famiglie benestanti ed essere pagate o unirsi in gruppi e dividere il guadagno ricavato. Il seme per schiudere aveva bisogno di calore costante, per cui durante il giorno ognuna di loro aveva una quantità di semi che teneva al caldo nel "corpetto", cioè nel reggiseno. Ciò avveniva per la durata di 10, massimo 15 giorni perché poi dal seme spuntavano i bachi. Nel frattempo si era provveduto a preparare il locale adatto a farli crescere.

Il falegname aveva preparato quattro assi in legno che servivano a sostenere i diversi piani su cui venivano poggiate "li cannizzi", cioè delle basi fatte con canne verdi intrecciate tra loro che avevano poco meno la grandezza della stanza. Sopra ognuna di queste cannuce, venivano messi fogli di giornale vecchi, che di volta in volta dovevano essere sostituiti con quelli puliti. Questa "impalcatura" veniva chiamata "ànditu", ed era formata da 4/5 piani d'appoggio, in modo da lasciare lo spazio alle donne per muoversi e distribuire il



cibo e sia per permettere ai bachi di respirare. Una volta nati i bachi venivano posti sopra i fogli di giornale e venivano date loro da mangiare le foglie di gelso tritate. Bisognava nutrirli 3 volte al giorno fino alla II muta, poi 4 volte fino alla IV muta. Le foglie non dovevano essere bagnate, perché l'eventuale muffa era considerata dannosa per la loro sopravvivenza. Così come, di fondamentale importanza erano la pulizia e la temperatura della stanza. Infatti se c'erano giornate fredde o umide si doveva provvedere a fare "il braciere", con il carbone, per riscaldare l'ambiente. I bachi avevano 4 mute. Ogni muta avveniva dopo una settimana e consisteva nel "cambiare pelle" perché la vecchia, ormai piccola, cadeva e cresceva la nuova più grande. Ogni volta che avveniva "la muta", il baco dormiva inizialmente un giorno intero, poi quando avveniva l'ultima muta poteva dormire anche due giorni. Col succedersi delle mute, cambiava anche il tipo di alimentazione: le foglie non venivano più tagliuzzate, ma divise in tre parti fino alla II muta, a metà fino alla III muta e successivamente date intere perché i bachi si arrampicavano su di esse e le divoravano. Dopo la IV muta il baco incominciava a prepararsi a fare il bozzolo. Le donne preparavano rami di erica, "bruvèra", a mazzetti e li poggiavano sopra le canne e qui i bachi si arrampicavano ed incominciavano a tessere, emettendo la bava che sarebbe successivamente diventata seta. Da questo momento in poi veniva il compito più difficile.

Innanzitutto bisognava scegliere i bozzoli della stessa grandezza e senza imperfezioni, dividendoli dagli altri di diverse dimensioni. Quindi si facevano diversi gruppi. Inoltre cosa molto importante era quella di trovare al più presto i

compratori e vedere i bozzoli, prima che "la pupa", cioè il baco rimasto chiuso dentro il bozzolo, diventasse farfalla e rovinasse la seta. I bozzoli grandi e perfetti venivano venduti ai compratori (in dialetto chiamati "fonicedari" da "fonicedu" cioè baco) che di solito erano due e arrivavano da Reggio Calabria o Messina e rimanevano nella zona diversi giorni per fare più acquisti possibili. Quando i bozzoli dovevano essere venduti venivano messi in un lenzuolo bianco che veniva annodato unendo gli angoli opposti in modo da permettere al gancio della stadera di poter pesare. I compratori per trasportarli usavano delle ceste di vimini con coperchio. Da ogni quintale di bozzoli si producevano dieci chilogrammi di seta. Invece i bozzoli con "il buco" fatto dalla farfalla, avevano meno valore perché la seta era rovinata ed erano usati per necessità familiari.

Spesso chi produceva molti bozzoli preferiva vendere ai compratori le matasse di seta grezza. Ciò avveniva grazie all'aiuto di donne molto abili che dopo aver fatto riscaldare l'acqua nella "coddàra", caldaia, di rame versavano i bozzoli e li mescolavano con un cucchiaio di legno in modo che l'acqua li ricoprisse. Nel frattempo avevano preparato dei rami secchi di erice, "bruvera", e con questi mescolavano l'acqua in attesa che i bozzoli si aprissero. Si decideva allora cosa fare con la seta ottenuta unendo i fili: tovaglie da tavola, asciugamani, coperte, stoffe per lenzuola, stoffe per vestiti. Si partiva da un numero minimo di 5/7 fili per arrivare ad un massimo di 15/20. La seta veniva raccolta grazie ad un attrezzo di legno chiamato "matassarù" e ogni matassa veniva messa ad asciugare all'ombra, per poi essere filata e infine tessuta. È chiaro che





questa seta, essendo prodotta in maniera artigianale, era grezza con poca lucentezza rispetto a quella ricavata con l'aiuto delle macchine e tessuta coi telai adatti. Le nostre nonne per far venire ancora più lucida e più morbida la seta, la facevano bollire diverse volte immergendo le matasse nell'acqua calda e facendole asciugare di volta in volta. Poi, ottenuto ciò che si desiderava, si pesavano le matasse e si davano alla tessitrice, "tessitura", col compito di produrre il lavoro. I telai artigianali erano a pedale e non molto grandi rispetto a quelli che si trovavano nelle filande vere e proprie tipo quelle di Reggio Calabria, Villa San Giovanni, San Giovanni in Fiore (CS) o Catanzaro. Invece chi voleva utilizzare la seta per motivi familiari si limitava a fare le matasse e dopo averle raccolte a gomito, la lavorava ai ferri o all'uncinetto. I compratori dei bozzoli dicevano che i migliori telai, per la tessitura delle stoffe, si trovavano a Catanzaro e i mercanti venivano addirittura da Napoli e dalla Sicilia per comprarle e poi rivenderle ai commercianti che le avrebbero portate nel resto d'Italia. Anche gli escrementi del baco cioè "la fusja", insieme alla cenere di legno erano molto utili per l'agricoltura; Soprattutto la fusja era usata come concime per le piante d'ulivo, però essendo un letame molto forte bisognava saperlo dosare, altrimenti avrebbe bruciato persino le radici della pianta.

Anche ai nostri giorni si potrebbe riprendere questa attività, in quanto è ancora possibile acquistare le uova del baco da seta in centri o associazioni specializzate. Per quanto riguarda la nutrizione, oltre ad esserci ancora alberi di gelso, esiste in commercio il mangime adatto a nutrirla. E' vero che, secondo alcuni perfezionisti, la seta prodotta usando il mangime non ha la lucentezza

uguale a quella prodotta con foglie di gelso, perché risulta più opaca. A mio parere quest'attività potrebbe essere rivalutata e rivista come un'opportunità di lavoro per giovani disoccupati o per chi ha già un lavoro e vuole ritornare alle vecchie tradizioni. La seta prodotta è altamente richiesta soprattutto a Firenze, nella zona di Como, Lecco, Varese dove esistono ancora le macchine adatte a filarla e i telai per la tessitura. In fondo perché non provare? Questo lavoro si svolge a casa propria, si può gestire in maniera autonoma e per cominciare basta poco: solo 5 grammi di "semi", 25 cassette vuote della frutta, un ripostiglio aerato dove accatastarle, fogli di giornali vecchi e le informazioni su dove comprare il nutrimento.

LA NOTRICÀTARA¹⁹ E LA TESSITURA²⁰

Chida²¹ chi lu lavuru cominciava era sempi la notricàtara, era ida chi la norrìmi²² criscia e cu foggj di cèzu la cutivava.

Li jornàti soi eranu chjni no sulu di fatighj²³ ma puru di paroli cu li vicini, lu tempu passava e quasi no sind'abbèrtia²⁴, pecchi lavurava 'nzemi, in cumpagnia.

Quandu ormai lu bozzulu era fattu e cunchiudùtu²⁵, la notricàtara lu lavuru soi avia finutu: era tempu mu cangià misteri²⁶: lu fusu mu pigghja e mu si menti a filari.

Curtu era lu lavuru c'avìa a fari, no era cchjù pe' ida la giornata,

pecchi la sita a la tessitura²⁷ venia affidatata

Li matassi a una a una s'avianu a pisari²⁸, e l'accordu cu la patrùna s'avìa a pigghjari: tovagghj di tavula e di mani, cuverti e lenzola s'avianu a tessiri.

Fatigusu²⁹ era lu lavuru di la tessitura ca li fili di l'ordituri³⁰ tagghjari avìa a misura, e li navetti³¹ di lignu di filu avia mu inchj;

Sberta li mani avia mu movi³² e li pedali na vota destru e poi sinistru, avìa a usari. A nui cotràri³³, nu sonu di campani 'ndi parìa e no penzavamu a lu lavuru chi 'mbeci faccia!

Note:

¹ Da quando i "semi" si tenevano al caldo nel seno.

² Per farli scovare.

³ Le donne facevano tanti progetti.

⁴ Pensavano al guadagno delle vendite dei bachi.

⁵ Non sempre il sogno si avverava.

⁶ A volte i bachi morivano.

⁷ Li prendeva l'esattoria.

⁸ Quando si facevano i conti.

⁹ C'erano tanti che restavano delusi.

¹⁰ Con le mani vuote, perché il guadagno rimasto era poco.

¹¹ Allevare bachi.

¹² Donne.

¹³ Siate svelte a muovere le mani.

¹⁴ I bachi devono mangiare per crescere.

¹⁵ Non si può perdere tempo.

¹⁶ Con parole e chiacchiere.

¹⁷ La foglia bisogna tagliare a pezzi piccoli.

¹⁸ Gli escrementi del baco vanno tolti e i fogli di giornale macchiati vanno sostituiti con quelli puliti.

¹⁹ La donna che allevava i bachi.

²⁰ La donna che tesseva la tela al telaio

²¹ Quella che il lavoro cominciava.

²² Nutriva i bachi con foglie di gelso.

²³ Le sue giornate erano piene di fatica ma anche di chiacchiere con le altre donne.

²⁴ Il tempo trascorrevva velocemente perché era in compagnia.

²⁵ Quando il bozzolo era completo, era finito il suo lavoro.

²⁶ Invece di allevare i bachi le più brave filavano col fuso la seta.

²⁷ Impiegava pochi giorni e poi il lavoro veniva dato alla tessitrice.

²⁸ Le matasse di seta venivano pesate e si stabiliva cosa tessere.

²⁹ Il lavoro della tessitrice era più pesante.

³⁰ Doveva preparare l'ordito tagliando i fili uguali.

³¹ Doveva riempire le navette di filo e farle passare nella trama.

³² Doveva essere svelta con le mani e usare alternativamente i pedali.

³³ Noi bambine sentendo il rumore del telaio lo scambiavamo per il suono delle campane, senza pensare al lavoro della donna.