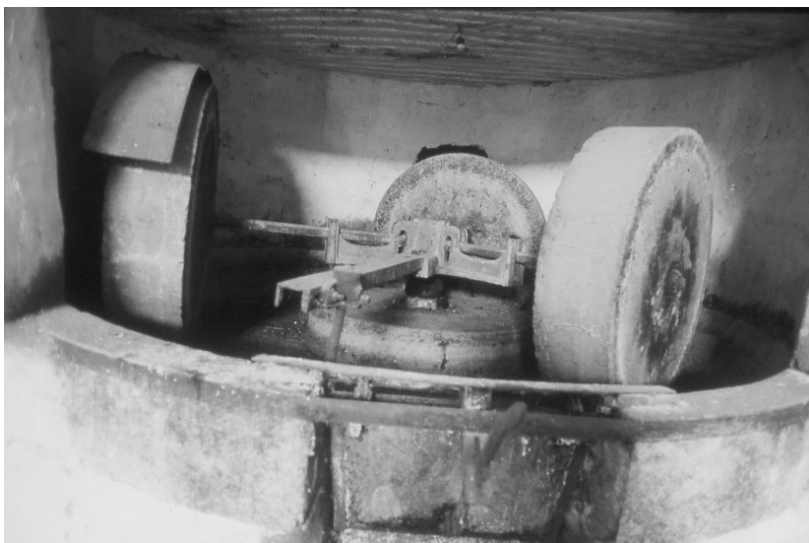




Macine del trappeto di Masseria Savagnano.

(segue da pag. 18)

Comunque, non appena si arrivava alla masseria ogni gruppo scendeva di corsa dal carro e si andava a scegliere, o meglio, a prendere possesso del posto per dormire, là, in un enorme camerone, molte volte fatto costruire apposta e, non sempre, fatto passare con una rustica mano del bianco di calce qualche giorno prima.

Era un caso fortunato se in quel grande ambiente vi fosse una cucina monacale con grande cappa e largo focolare, per potervi fare fuoco nei giorni di freddo e per poter mettere alle braci la pentola dei legumi da consumare nella sera.

I letti erano sistemati l'uno a fianco dell'altro, come nelle caserme dei soldati, e costituivano "la l'ttèr". Per trespoli si utilizzava tutto quello che si trovava disponibile: conci di tufo, grosse pietre, rustici cavalletti, pezzi di tronchi di alberi. Gli armadi e gli stipi erano fatti di chiodi conficcati nei muri, da cui pendevano friselle, panieri, cambi di biancheria, miseri asciugamani, fazzoletti per la testa, qualche corona di pomodori e finanche qualche immaginetta di santo devoto. Il materasso di paglia, da quelli che l'avevano, era poggiato su qualche asse improvvisato, da tavola avuta, da assicelle trovate a portata di mano.

Non di rado le stesse carenze erano sopperate da rami d'albero. Quando nello stanzone, c'era il grosso camino, ogni gruppo doveva far cuocere, ad un fuoco comune, la sua minestra di legumi quotidiani, che, a parte qualche occasione di ceci, di lenticchie e di fagioli, in forbito latino passava con il detto di "fabae cotidie". Altrimenti, nelle grandi aziende per la cottura dei cibi, c'era un sapientissimo vano della cucina.

La pentola, di fave spuntate o di fave bianche, era preparata nella serata di ogni giorno da tutta la famiglia e affidata nelle prime ore del mattino ai più piccoli del gruppo, che avevano l'incarico di alimentare la fiamma e di

assistere al corso della cottura. E per loro la raccomandazione di essere attenti come un adulto e di non sbagliare. Altrimenti: sgridate e punizioni.

Molte volte l'addetto o l'addetta alla cucina non aveva superato i sette anni.

Tristi, lunghe invernate si passavano con le spalle chine e con le mani puntate a terra durante il lavoro della raccolta delle olive. Anche i piccoli erano inseriti nella squadra. Gli uomini salivano sulle lunghe scale di legno con i pioli dei gradini a circa quaranta centimetri di distanza l'uno dall'altro. Passavano l'intera giornata a tirar rami e a staccare olive dalle cime. Costoro erano "li scalatùr". Altro loro compito era lo spostamento dei sacchi pieni e delle coperte, non sempre adoperate, che si stendevano sotto la chioma degli alberi. Le mamme stavano attente a mettersi a fianco, gettando di tanto in tanto qualche manata di frutti nel loro bugnolo, che per misura era uguale a quello degli adulti.

I panieri, fatti artigianalmente, avevano tutti la stessa forma e rispettavano la stessa capienza. Al grido della massara, *P'nzir a lu panaridd!* o meglio, "Lesti a riempire il panier!" perché fra poco sarà svuotato, tutti dovevano aver riempito il loro cesto fino a qualche centimetro sotto l'orlo.

Da quel momento incominciavano a tremare i più lenti, che si vedevano con un livello di racimolato, nel proprio panier, al di sotto della media degli altri. Poi il grido terribile della stessa: *A sduvaché!*, ossia, "A svuotare!"

Allora, immediatamente, l'intera squadra si doveva presentare ai sacchi per scaricare la propria raccolta. La donna che sorvegliava l'intera squadra, la temuta *massara*, a volte affiancata dal caporale, era fra le prime in quest'operazione forzata, perché la più valente e la più lesta del gruppo delle raccoglitrice. E la stessa, poi, per incarico ricevuto dal padrone dell'azienda agricola, ferma

accanto al sacco che si andava riempiendo, rimaneva a guardare spietatamente, non di rado richiamando ad alta voce, i meno lesti e i meno carichi. Segnalare a qualcuno per più di una volta significava il temuto licenziamento, che non dava orgoglio al gruppo familiare a cui apparteneva. Di bello, tuttavia, durante il periodo della raccolta delle olive c'era l'atmosfera serale, quando, lasciato l'operato quotidiano, i gruppi si riunivano per farsi allegria. Se fra di essi c'era qualcuno che

riusciva a strimpellare qualche nota con un organetto o con una fisarmonica, si arrivava anche a passare qualche ora in balli e in suoni.

Ma questo non era un permesso accordato tanto facilmente dal capocchia della masseria, perché nell'indomani non voleva operai sonnolenti fra l'uliveto.

Usualmente il tempo delle serate si passava accanto alla cucina, a *muzz'chè li fèf*, cioè a "sbucciare le fave" per il giorno dopo. Nel frattempo, per allontanare la malinconia e la stanchezza, prima dell'ora dell'andata a letto per tutti, si costituivano dei gruppi o intorno a quest'anziano che, senz'accorgersi di essere un protagonista che amalgamava le culture, si dilungava nel racconto di avventure di principi, di principesse, di briganti, di antiche cronache paesane, o intorno a quell'altro che proponeva proverbi, scioglilingua, indovinelli e giochi di problemi a tutti.

A partire dalla fine di ottobre, e per tutto l'inverno, il paese sembrava colpito da una spietata epidemia,

perché le strade erano semideserte e gli uscì in prevalenza chiusi. Un dolce vociare, come un raggio di sole fra le nubi di una bufera, si udiva finalmente la vigilia di Natale, quando da quei lontani angoli di lavoro, la maggior parte della gente ritornava a Mottola.

Allora sembrava che i rioni si riavessero dal loro grigiore

silente, perché si sentiva un bussar di porte e si assisteva spesso ad un allegro scambio di saluti e di auguri, in quell'euforia che da sola si fa festa, dopo il superamento di un periodo poco gradito.

Vedevi persino la vicina di casa che, pure inebriata di quell'aria di festa natalizia che coglieva appena per un paio di giorni, tolta dalla "capasedd" di casa, ti veniva a portare la coppetta delle olive "morte" da mettere a tavola di quei giorni o da consumare come companatico, che veramente ad una ad una e di tanto in tanto, durante il suo lavoro, aveva messo in segreto nella grossa tasca, fatta cucire ben nascosta al rovescio del suo grembiule, in opposizione a quella esterna, fisso il suo pensiero a compiere un gesto di cortesia nel metterle da parte nella sera, al ritiro dal lavoro. Per tutti i lavoratori impegnati nella raccolta delle olive, trascorsa appena la festa, c'era un arrivederci a fine "campagna", cioè verso la fine di febbraio o in marzo, quando il padrone li rimandava in paese, dopo aver pagato ogni salario ed espresso il desiderio di ritrovarle per la successiva raccolta.

Forse meno sacrificate erano le raccoglitrice di olive chiamate nelle campagne mottolesi dei versanti di oriente e di occidente rispetto al paese, ma specialmente di mezzogiorno, assolate sì, ma sassose ed adagate in continuo pendio. E da questa parte, che comprendeva soprattutto la grande contrada di Casalrotto e tante fore ubertose vicine ad essa, le raccoglitrice che non potevano o riuscivano ad andare a fare la campagna "fòr ter", in prevalenza donne con il panier sotto il braccio e lo scialle addosso, masticando qualche fico secco o un'invidiata fetta di pane con companatico di trinciato di peperoncini piccanti, vi si recavano in gruppi fin dalle ore del primo mattino assieme ai parenti maschi, adibiti nelle

"scalate" degli alberi.

Questi operai, questi instancabili lavoratori, a piedi, andavano al mattino prima dell'alba e potevano tornare al loro domicilio ogni sera, dopo essere state l'intera giornata chine sotto i secolari alberi d'ulivo.

Per arrivare sul posto di lavoro, percorrevano mediamente quei tre o quattro chilometri di distanza con passo spedito per le pietrose e sfiabanti strade che, nello stato medioevale, intercorrevano dagli uliveti al paese.

Alcune di queste raccoglitrice, impossibilitate a lasciare i propri figliuoli ai parenti di paese, se li trascinarono con loro, un po' in braccio e un po' a piedi, comunque contaminando quelle puerili anime di stanchezza per aver seguito le loro madri in tutte le ore della giornata, fredda ed umida, non consumando il tempo nel giuoco, ma spostandosi da un'aiola all'altra sotto la chioma dei secolari alberi d'ulivo o rimanendo a lungo seduti su una pietra, a mani protese, accanto al fuoco acceso con i rami appena tagliati.

E a questi pargoletti, d'età ancora non idonea a frequentare la scuola, per rompere la monotonia dell'abbandono, di tanto in tanto, quando era assente il caporale o si allontanava la "massara" arrivava il regalino, il dono gratificante che gli accontentava lo stomaco, ma non tanto il palato. Infatti, avveniva che la madre o la parente, sospendendo l'occultamento delle olive "morte" nella tasca segreta del grembiule, chiamasse il bambino con il pretesto di dargli qualcosa da mettere in bocca, consistente in una sorsata d'acqua da "lu mumm!", ossia, dall'orciolo di argilla odorante di muffa o un piccolo frutto preso lì per lì, non solo aggrinzito e nero, ma spesso anche amaro e sporco di terra.

(Una parte di questo studio è apparsa, con il titolo *Il rito della raccolta delle olive*, su "Mottola", N. 1, Gennaio 1994, pag. 3.)



Sotto gli armadi e gli stipi fatti con i chiodi sulle pareti, una teoria di letti addossati al muro nel camerone degli operai delle olive in un'incredibile testimonianza fotografica della metà del XX secolo.