

Pastori e pastorizia

Ogni anno, così come da secoli, nella seconda metà di giugno, migliaia di capi ovini e bovini confluivano sull'altipiano silano. Provenivano dalle zone marine joniche a transumare in Sila dove avrebbero trovato ricchi pascoli e vi sostavano fino agli inizi dell'autunno per poi ritornare ai luoghi di provenienza.

Le mandrie si avviavano verso la Sila dopo il tramonto per poter viaggiare al fresco; durante le necessarie soste notturne, gli animali venivano sorvegliati dai pastori perché non venissero attaccati dai lupi; solo quelli del barone Barracco venivano rinchiusi in appositi recinti formati da reti fissate a pali.

Di buon mattino si riprendeva il cammino. Durante il viaggio il caporale montava su di un cavallo o mulo mentre i pastori andavano a piedi sbocconcellando pane duro con lardo o altro companatico: ricotte affumicate o salate o formaggio.

Il loro arrivo in Sila era un avvenimento di particolare importanza per le poche famiglie dei guardiani restati anche d'inverno a custodire le case padronali e, nello stesso tempo, anche per i ragazzi che dopo lunghi mesi di solitudine potevano udire lo scampanio degli armenti dei quali seguivano il percorso segnato dal polverone che sollevavano lungo le strade non ancora asfaltate. Le alte grida dei mandriani che guidavano i bovini e gli ovini si sentivano da lontano, così come l'abbaiare dei cani da guardia; da quel momento tutto l'altipiano si risvegliava dal letargo invernale.

Se gli armenti andavano in luogo diverso dell'anno precedente, alcuni giorni prima, il caporale ed altre persone si recavano sul posto per preparare i ricoveri per le bestie e l'alloggio per il personale. Se invece ritornavano nello stesso sito, i pastori appena arrivati provvedevano al ricovero degli animali lattanti. Successivamente appendevano la bisaccia ad un ramo del pino già noto e così recitavano: «Buonu trovatu pinu santu - ccà è la viertula e ccà è lu mantu - ccà cce mintu 'a zainella - e cce fazzu n'arrotulatella». (Ben ritrovato pino santo - qui c'è la bisaccia e qui c'è il mantello - ora vi appendo pure il tascapane - e copro tutto col mantello arrotolato).

Subito dopo deponevano nella baracca le loro robe e quelle che non vi trovavano posto, venivano appese al «*furcatu*», legno con diversi rami piantato davanti alla porta; era un po' come l'attaccapanni a bracci.

La prima notte dormivano molto perché troppo stanchi per il lungo cammino ed anche perché l'indomani mattina avrebbero dovuto alzarsi presto per la mungitura.

* * *

Gli ovini più che i bovini, sono stati sempre considerati e non a torto, gli animali che assicurano maggiore utile. Esclusi quelli destinati al macello o all'allevamento, producono latte, lana, formaggio, pelli ecc. Per tale motivo il loro allevamento era ed è continuamente incrementato. A tal proposito si soleva dire: «Pìecure ppe ricchezza - vacche ppe grannizza». (Le pecore sono fonte di ricchezza, le vacche solo per dimostrare sontuosità).

Solo nel nostro territorio, così come risulta dal catasto onciario del 1743, vi erano ben 10.220 ovini e 972 bovini. E se si tien conto che il nostro è solo una piccola parte di tutto il territorio silano, si può avere un'idea di quanto enorme fosse il patrimonio zootecnico del tempo, sia per numero di addetti ai lavori, che per quantità di capi.

Era, così come adesso si potrebbe definire, un'industria «*trainante*» nel senso che essa procurava lavoro anche ad altre categorie di persone: filatrici, tessitrici, orditori, qualcherai¹ e così via.

In quei tempi i proprietari corrispondevano ai pastori quasi tutto il salario in natura:

1 Sic! Probabilmente forma arcaica per 'gualchierai' [n.d.c.].

formaggi, ricotte, lana. Tale fatto si spiega perché tale forma di pagamento era ritenuta più comoda. Esisteva anche una forma mista di salario, parte in denaro e parte in natura. In questo caso si dava in natura un certo quantitativo di fave, olio e lardo per alimentazione.

Per il fatto che ai pastori si corrispondeva in natura un certo quantitativo di lana al posto del salario, la moglie, le figlie erano necessariamente interessate ad utilizzare la lana sia per gli usi familiari che per venderla allo stato grezzo o, dopo pulita e lavorata, sotto forma di filati, tessuti confezionati in casa. Tanto è vero che nel nostro Comune, agli inizi dell'800, il 40% della popolazione femminile era composto da filatrici e tessitrici ed il 13% da pastori.

* * *

La vita quotidiana dei pastori si svolgeva sempre nello stesso modo: sveglia di buon mattino, mungitura delle pecore o delle vacche e poi al pascolo fino al pomeriggio. Dopo veniva fatta una seconda mungitura alle pecore che successivamente venivano ricondotte al pascolo per la «parapasciuta». Durante le ore più calde le pecore merigiavano, stavano all'ombra degli alberi ed altrettanto facevano i pastori.

Non erano ammesse giustificazioni o deroghe ai pastori circa il pascolo delle pecore: non il sole cocente, non il vento, non la pioggia. Le pecore dovevano essere condotte comunque al pascolo. In caso di pioggia i pastori indossavano ampi mantelli di panno tessuto in casa e che per essere stato gualcato bene, erano impermeabili². Sul capo un cappello del quale abbassavano la falda per permettere che l'acqua scivolasse.

Solo quando il pastore era febbricitante o infortunato, era esonerato dal servizio. Le giornate erano lunghe. I pastori trascorrevano il tempo suonando lo zufolo, o lavorando con un coltellino bene appuntito per costruire «magliarielli», «conocchie», «cucchiai», «forchette» e «cucinare».

I «magliarielli» erano dei fattorini di cui le donne si servivano per infilarvi il ferro per fare le calze ed altri lavori a maglia. Nella costruzione di questi oggetti, così come per le conocchie, tutta la fantasia dei pastori si sbizzarriva nei disegni. Erano di due tipi: rotondi e quadrati. I primi di più difficile realizzazione in quanto le varie parti del disegno dovevano essere simmetriche e ciò non riusciva tanto facilmente; le seconde lo erano di meno. I primi rappresentavano campanili rotondi con vari archi simili alla torre di Pisa, i secondi erano simili al campanile di Giotto. Nella confezione di questi oggetti, i pastori dimostravano particolare cura, in quanto destinati alla moglie o alla fidanzata che usandoli avrebbero certamente pensato alla tenerezza con la quale venivano eseguiti.

Anche le conocchie erano riccamente istoriate, quasi ricamate; usando sempre il coltellino appuntito. Ma costruivano anche cucchiai, forchette e mestoli di legno.

I pastori mangiavano tutti in una grande scodella di legno («coppa») costruita da loro stessi. Tale uso era particolarmente interessante perché nessuno era in grado di stabilire il quantitativo di cibo consumato dagli altri e anche perché nessuno doveva essere incitato a mangiare. Tutti si affrettavano a farlo perché altrimenti sarebbero rimasti a stomaco vuoto. Forse sarebbe bene che tale forma tornasse in uso per evitare, così come accade oggi, che le mamme ossessionino i figli cercando di rimpinzarli a forza o con astuzie diverse, di cibi molte volte effettivamente non graditi ai bambini ma solo... alle mamme. E ciò facendo, non si rendono conto di rovinare la salute dei propri figli.

Per mangiare, il pastore usava un cucchiaino ricavato dal legno di pero selvatico perché molto duro; si chiamava il «jirìparu». Questi erano, insieme con il coltello e la «mazzola» gli attrezzi del pastore. Ma il più importante era senza dubbio il cucchiaino che veniva

² Sic!

sempre tenuto infilato alla cintola. Per dimostrare quale importanza avesse nella vita quotidiana, si racconta che un pastore, di notte, rigirandosi sul pagliericcio, si svegliò di soprassalto e cominciò a lamentarsi disperatamente. Il suo vicino, a tali lamenti gli chiese, se per caso, avesse fatto qualche brutto sogno. L'altro rispondeva che magari avesse sognato di qualche disgrazia in famiglia, ma la cosa era ancora più grave. Alle reiterate insistenze del compagno finalmente confessò che, causa di tutto il suo dolore, era il fatto che nel rigirarsi si era rotto il cucchiaino. A prima vista tale fatto potrebbe sembrare, oggi, una inezia ma allora per il pastore era ben altra cosa. Senza quell'oggetto non poteva mangiare e per rifarne un altro occorreva del tempo e intanto gli altri, si sarebbero fatti beffe di lui. La capacità di questo cucchiaino era di tre sorsi ed un po' in più. Anzi soleva dirsi che conteneva «tri surchiuni e 'nu cro-cro» che sarebbe come a dire tre sorsi pieni ed un poco, imitando il rumore che si ode quando si sorseggia a vuoto.

La «mazzola» era il bastone che i pastori usavano per avviare le pecore al pascolo. Ma per indicare un individuo sfatigato, si suole ancora ripetere questo detto: «'U pecuraru chi nun vo' 'mbiare, dice c'à persu 'a mazzola». Il che significa che la scusa è più che banale in quanto non è poi così difficile, per chi lo voglia, procurarsi facilmente un bastone.

La carne era un alimento quasi sconosciuto ai pastori. Solo in occasione di morte accidentale di qualche bestia potevano cibarsene. Ma i pastori, come Melampo di collodiana memoria, dovevano pure arrangiarsi. Ed allora succedeva che qualche capo di bestiame risultasse morto per infortunio. Del resto per giustificare l'episodio, conservavano la pelle per esibirla al padrone quale prova che l'animale non era stato trafugato.

* * *

Ogni mandria «murra» di ovini era composta di circa 450 capi compresi una cinquantina di caprini; ogni mandria di bovini di circa 100 capi.

Nel primo caso vi erano addette le seguenti persone:

1 caporale o capo mandria con mansioni di dirigente.

1 Curàtolo con funzione di casaro ed addetto anche alla salatura e stagionatura del formaggio.

1 «anaro» addetto alla custodia degli agnelli.

1 «quatraru», ragazzo addetto all'accensione del fuoco della fornace ed alla cura del fuoco e, naturalmente a qualche altro lavoro occasionale.

1 «minature» destinato alla custodia delle pecore.

Lo spirito satirico popolare a questi personaggi aveva affibbiato dei nomignoli per definirne meglio la loro attività. E così il *caporale* era denominato «il ladrone», il «curàtolo» «Teseo», l'«anaro» «valente», il «quatraro» «facchino» e, ultimo il «minature» «disperato».

Per quanto riguardava il salario si usava fare come segue: a tutto il personale era destinata la quinta parte del reddito netto annuo. Tale reddito veniva a sua volta così ripartito; al caporale il 7,50%, al curàtolo il 6%, all'anaro il 3,75%, al quatraro il 2,50% ed infine al minature l'1,25%.

Il personaggio più importante era il «caporale»; era il capo assoluto ed indiscusso dell'azienda. A lui tutti dovevano rispetto ed obbedienza; la sua parola era legge. In altri termini aveva la stessa autorità del comandante di una nave in navigazione. Era responsabile delle sue azioni solo verso il padrone che del resto lo trattava bene perché facesse rendere meglio l'opera dei dipendenti. Ed il padrone qualche volta solleticava la sua vanità quando gli chiedeva rispettosamente di permettergli di fare «'a 'mpanata» (pane duro di segala inzuppato con siero e con sopra ricotta appena uscita dalla caldaia e zuccherata a volontà). Doveva anche mantenere buoni rapporti col proprietario del fondo,

con le autorità, specialmente con quelle che curavano l'accertamento della tassa sul bestiame.

Suo compito era anche quello di curare la contabilità della azienda. In quei tempi la quasi totalità era composta da analfabeti, compresi i caporali. Per sopperire a tale inconveniente si usava la «tacca» o «taglia», legno di fico spaccato in due parti una delle quali era tenuta dal caporale e l'altra dall'acquirente. Si usava una «tacca» per ogni tipo di prodotto. Al momento della consegna dei prodotti, le due metà venivano accostate, combaciavano perfettamente ed il caporale segnava, in modo tale da incidere le due metà, il quantitativo della merce consegnata. L'incisione veniva fatta col coltello. Si usava a tale scopo la numerazione romana, escludendo sia il 50 (L) che il 100 (C) perché di difficile fattura. Questi due numeri erano sostituiti con V maiuscola e X maiuscola per indicare appunto 50 e 100. In caso di controversia la «tacca» era prova inappellabile per le due parti.

La lavorazione del latte

La lavorazione del latte, sia pecorino che vacchino, allo scopo di ricavarne i vari prodotti alimentari, era da considerarsi una delle fasi più importanti dell'industria armentizia.

A questa operazione presiedeva il «curàtolo» per le mandrie ovine ed il «caporale» per quelle bovine. Questi due personaggi erano gli unici responsabili della buona riuscita dei prodotti; dalla bontà dei quali il proprietario degli animali acquistava credito e fama. Ad esempio, rinomatissimi erano i caciocavalli di Giunti ma, in verità, tutto si doveva alla capacità del suo caporale.

I butirri

I butirri sono composti da un certo quantitativo di burro ricoperto da pasta di cacio ed a forma di pera. I migliori sono quelli fatti con burro ricavato da latte scremato a mano. Per ottenerlo si versa il latte in un recipiente cilindrico di legno. Successivamente lo stesso latte viene scremato con un tondino di legno infisso ad un palo e battuto dall'alto in basso dal movimento di un lungo palo azionato da un pedale che viene mosso da un piede del vaccaro. È un lavoro che richiede forza, pazienza e molta competenza. Ora tale forma non è più in uso perché il latte viene scremato con scrematrici meccaniche.

I prodotti

<i>Casicavalli</i>	Caciocavalli.
<i>Casu</i>	Formaggio (il migliore e più ricercato è il pecorino).
<i>Raš-cu</i>	Cacio ad alta percentuale di burro. Per indicare due prodotti squisiti si soleva dire: «Raš-cu vacchinu e casu percurinu».
<i>Muzzarelle</i>	Mozzarelle.
<i>Ricotta</i>	Ricotta caprina (la più squisita)–pecorina- vacchina-vergine (quest'ultima ricavata dal fiore del latte).
<i>Rinusu</i>	Cacio ricavato dai residui della pastata o tuma.
<i>Sciungata</i>	Giuncata. Ricavata dal latte pecorino rappreso ma non salato.
<i>Scorziglia</i>	Residui di ricotta.
<i>Scurtàglia</i>	Ricotta più lunga della normale.
<i>Terzinelle</i>	Ricotta o caciocavalli ridotti ad un terzo di quelli normali.
<i>Tuma o pastata</i>	Pasta fresca del cacio prima di essere messa nella forma.

Ogni anno, nella ricorrenza della festa di S. Pietro (29 giugno), i pastori sedevano su di una trave in attesa che i padroni in cerca di manodopera li osservassero e, se rispondevano ai requisiti voluti, l'ingaggiassero. In verità si diceva che i pastori si «accordavano». Ciò significava che pattuivano col padrone le condizioni d'ingaggio; ma c'era poco da scegliere, non c'erano tariffe prestabilite e tutto dipendeva dal reciproco interesse momentaneo. Generalmente però i pastori dovevano accettare le condizioni del padrone, specialmente se c'era disoccupazione.

Partivano ai principi dell'autunno e ritornavano in Sila poco prima dell'estate. Solo da quel periodo avevano diritto ad un congedo «juta» (andata) di quattro giorni ogni 22 lavorativi. Durante la loro permanenza nelle zone marine non avevano diritto ad alcun giorno di riposo.

Il futuro di ogni ragazzo era segnato fin dalla nascita: doveva seguire a fare ciò che il padre ed il nonno avevano sempre fatto. Un «detto» del tempo così recitava: «A principe e notaru, l'arte d'u patre nun le po' mancare» (al figlio del principe e del notaio, l'attività del padre non potrà mai mancargli). Così come per i figli dei pastori.

Così era sempre stato e così doveva continuare ad essere. Ritengo che niente meglio di questo altro «detto» possa illustrare la vita dei pastori.

«Chissa è la pena d'u pecuraru - 'u jurnu chiove e la notte è chiaru» (questa è la dannazione del pastore; di giorno piove e di notte il cielo è stellato»). In queste poche efficacissime parole è racchiusa tutta la vita dei pastori. Oltre alle angherie del caporale ed alle avversità della vita, anche il clima si accaniva contro di loro. Il giorno quando dovevano condurre al pascolo le pecore, pioveva, quando la notte avrebbero potuto riposare al coperto, il cielo era stellato.

[in: Via, Peppino, *Camigliatello e la Sila (pionieri - vita sociale - turismo)*, Casa del Libro Editrice, Roma, 1984, pp. 110-5 - selezione a cura di: Grottola, Pielruigi - editing a cura di: Grottola, Maria, Elena]