COMUNE DI COLLEPASSO
Provincia di Lecce



PAOLUCCIO e GRAZIOSINA POLIMENO

mamma 'Mmaculata ci raccontava...

...la vita a Quagliasiero





Graziosina Polimeno
(Autrice dell'opuscolo)

Foto trovate nel
Palazzo dei Baroni Calò



mamma 'Mmaculata ci raccontava...

...la vita a Quagliasiero



MASSERIA DI QUAGLIASIERO

Proprietà di Paoluccio e Graziosina Polimeno
eredi di Antonio Polimeno e Immacolata Concetta Perrone.

Il saluto del Sindaco

Nella suggestiva cornice della Masseria "Quagliasiero", generosamente messa a disposizione dai proprietari, i fratelli Paolo e Grazia Polimeno, si svolge quest'anno la tradizionale rappresentazione del Presepe vivente. Sarà un'occasione per apprezzare una delle poche masserie esistenti ancora a Collepasso, il cui nucleo originario, secondo una vecchia incisione, risale al 1692. E sarà anche l'occasione per apprezzare e gustare questa bella sorpresa letteraria che hanno voluto regalarci Grazia e Paolo in occasione del Natale 2008.
Un ringraziamento di cuore a loro e un fervido augurio di Buon Natale e Felice Anno nuovo a tutti voi che gusterete questi ricordi.

Vito Perrone
Sindaco di Collepasso

Presentazione

Questo sorprendente e fascinoso libricino rievoca, in maniera scorrevole e con grande saggezza antica, memorie e ricordi di vita dell'inizio del '900 nell'antica Masseria "Quagliasiero", proprietà dei Baroni Calò. In quella masseria era nata nel 1906 (benché erroneamente trascritta come nata nel 1903) la "'*Mmaculata te lu Quagliasieru*", figlia di *massaru* Paolo Perrone e madre di Paoluccio e Graziosina Polimeno.
Grazia, classe 1935, autrice del racconto, ha frequentato le scuole elementari con le maestre Resta, Rizzo e Tondi, che ricorda ancora con affetto. Donna intelligente, sensibile, generosa e amata (insieme con il fratello) da tutti, Graziosina riporta con nostalgia e affetto i ricordi e i racconti di mamma '*Mmaculata*, nonché i suoi ricordi di bambina. L'unico cruccio della madre, ancora vivente, era "*di non avere almeno un piccolo appezzamento di quella terra su cui aveva lavorato, vissuto e che aveva amato per così lungo tempo*". Per "*rendere felice la mamma*" i due fratelli decisero di acquistare e di unificare, man mano che si vendevano, tutti gli appezzamenti della vecchia masseria "Quagliasiero", in cui, come ai tempi dei Baroni Calò, Paoluccio e Graziosina continuano a far lavorare i *buoni* e i *fiacchi*.
Questo bel libricino è una vera "chicca", una piacevole sorpresa da gustare "d'un fiato". Sono convinto che sarà apprezzato da tutti, in particolare dai più anziani, che rivivranno memorie di altri tempi, e dai più giovani, che rimarranno incantati dal coinvolgente fluire del racconto e della vita contadina di un tempo.
Buona lettura, Buon Natale e Buon Anno a tutti!

Pantaleo Gianfreda
Vicesindaco di Collepasso

mamma 'Mmaculata ci raccontava...



All'anagrafe...

Nostra Madre era conosciuta da tutti a Collepasso come *"Mmaculata te Quagliasieru"* perché nata in quella masseria il 26 marzo 1906, anche se all'anagrafe risultava nata il 26 marzo 1903, ben tre anni prima. A quel tempo difficilmente occorrevano documenti ufficiali, la vita si svolgeva quasi sempre in campagna.

Il nonno, Paolo Perrone, padre di nostra madre, ebbe bisogno del certificato di nascita della figlia e, avendolo richiesto all'autorità competente, si accorse che la figlia era stata censita in Comune alla data del 26 marzo 1903. A quel punto si recò al Comune per chiarire lo sbaglio di ben tre anni in più attribuiti alla figlia. In ufficio trovò "Girolomo Guardia" e Isaia Malorgio, impiegato, i quali alle sue richieste risposero: «Andiamo alla Masseria per risolvere il problema». Arrivati sul posto "Girolomo Guardia" fece questo discorso al nonno: «*Cumpare* Paolo, se la figlia fosse stata uomo sarebbe sorto un guaio serio, perché doveva essere arruolato soldato tre anni prima; mentre trattandosi di una donna, la *'Mmaculata* resta come risulta dai dati di nascita, perché i documenti originali del Municipio sono andati distrutti da un'incendio». A quel punto "Girolomo Guardia" si rivolse così al nonno: «*Cumpare Paolo, piia 'na pezza te casu e vinu, cusì ne facimu na bella biccherata e ne auguramu na bella sorte alla piccinna*». Così si concluse quel problema.

Erano tempi, quelli, in cui bastavano alcune parole accomodanti per chiudere una faccenda, altrimenti intrigata.

Tutti questi racconti, la mamma *'Mmaculata* di Quagliasiero, così conosciuta, li faceva a noi in dialetto. Altre volte ci raccontava dei tempi andati, di quando lei era una ragazza. Allora non esisteva la corrente elettrica e quando, calata la sera, si accendevano le lucerne ad olio con i *"lucigni te cambace"*, lei con quella luce debole e tremolante ricamava: il traforo, il pizzo cantù, il punto inglese, tutti ricami molto delicati.
I Baroni, a quei tempi proprietari della Masseria, avevano candelieri di lusso, ad olio e a gas di carburo.

La famiglia dei Baroni Calò

Ci raccontava, ancora, la mamma, di quando morì Donna Faustina Giannotta, moglie del Barone Calò, della quale vi é ricordo nella storia di Collepasso poiché lei aveva contribuito alla costruzione del "cimitero vecchio" del paese. Era, Donna Faustina, la Madre di tutti i discendenti del Barone Calò di Quagliasiero: Don Vincenzo, Don Gennarino, Don Ciccio, Don Giulio e Donna Giacinta. Questi nobili signori, in ogni masseria posseduta, avevano un palazzo con mobili e suppellettili di lusso.
Morta a Quagliasiero, Donna Faustina rimase tutta la notte nella sala del Palazzo, con tanti candelieri accesi. La mattina seguente si celebrò la messa funebre nella cappella della masseria.

Ci raccontava ancora, la mamma, delle abitudini dei componenti la famiglia baronale. Don Ciccio Calò era un tipo che, come decideva, faceva e ordinava. Una volta a settimana chiamava il "fattore amministratore e distributore di servizi"che a quei tempi era "Fattore Liberato" e gli comandava: «Portami una forma grossa di formaggio del massaro». Quando questi gliela portava, Don Ciccio andava a metterla in una stanza piena di forme grandi e buone, poiché tutti i massari delle diverse masserie contribuivano con le migliori forme; poi dava di quel formaggio ai cani.
Il fattore aveva un figlio della stessa età di mia madre; ai due ragazzi spiegava come dovevano fare a prendere al volo almeno una parte del formaggio, quando il barone lo buttava ai cani. Gli diceva: «Voi mettetevi sotto la pensilina della finestra che dà sul piazzale del palazzo, uno da un lato e uno dall'altro, e quando il barone butta il formaggio cercate di acchiapparne più che potete». Quando Don Ciccio apriva la finestra dall'interno, il fattore metteva sul davanzale una forma di formaggio; poi il barone ordinava a Liberato di uscire fuori a chiamare i cani, mentre lui cominciava a tagliare bei pezzi dalla forma

che buttava gridando: «Mangia tu Baldo, mangia tu Re delle Puglie, mangia tu Gemma, mangia tu Figlio di Cane, mangia tu Bellezza». Ad ogni cane aveva attribuito un nome.
Una parte di quel formaggio, però, come aveva consigliato il fattore, veniva presa al volo dai due ragazzi nascosti sotto la finestra. I cani, che si vedevano derubati, abbaiavano e il barone chiedeva: «Liberato, sento abbaiare i cani! Non mangiano?». «Mangiano, mangiano! Ma sono gelosi l'uno dell'altro» rispondeva il fattore.
«Ah! Ah! Lasciali mangiare, Liberato!», esclamava il Barone, capendo che il fattore permetteva ai ragazzi di raccogliere una parte del formaggio destinato ai cani. Così erano quei tempi: un poco storici e un poco caratteristici. Comunque i Baroni Calò erano tutti gente buona e brava. Avevano l'abitudine di stare con la gente. A volte Don Ciccio chiamava mia madre e le diceva: «*'Mmaculata, vieni quai, na' quista forma te furmaggiu e mangiatéla sula ca t'hai fare grande*».

Tante altre volte, la chiamava e le diceva: «'Mmaculata, vai a Collepasso e comprami i sigari; io ti aspetto all'uscita della masseria». La mamma arrivava alle prime case del paese, dove si trovava la rivendita, comprava i sigari e correndo tornava alla masseria. Lui, sulla strada, era ad attenderla e, prendendola per mano, le regalava un soldino che la rendeva felice. La mamma era così contenta di guadagnare una monetina che spesso chiedeva a Don Ciccio: «Signorino, oggi non devi comprare i sigari?».
Il Barone rideva contento e le rispondeva: «Tieni il soldino di oggi e dopo quando ti chiederò di andare a comprarmi i sigari te ne darò un altro». Insomma, i Baroni erano tutti di maniere gentili.

Il duro lavoro nei campi



A quei tempi, gli ultimi anni del Milleottocento e i primi del Millenovecento, chi non aveva lavoro non aveva da mangiare. I terreni si coltivavano con la zappa; i contadini si dividevano in *zappe buone* e *zappe meno buone*. I Baroni Calò facevano lavorare i loro terreni sia da quelli che rendevano bene sul lavoro, che da quelli che rendevano di meno; davano da vivere a tutti.



nostro padre
Antonio Polimeno

La riunione dei lavoratori veniva chiamata *"la scala te lu Barone Calò, buoni e fiacchi"*.

Vi era poi il lavoro dei massari. Si lavorava tutto l'anno, estate ed inverno. Il prodotto veniva diviso a metà con il proprietario dei terreni e della masseria.

Da maggio a giugno era il tempo delle "messi", cioé della mietitura e trebbiatura di grano, orzo e avena. Si mieteva a mano con le falci, mentre oggi si trebbia con le grandi mietitrebbi.

La mamma raccontava del come una quindicina di uomini con le falci portavano avanti un *anto*, cioé una buona estensione di terreno coltivata a grano. I mietitori, ad ogni falciata, raccoglievano il fascio mietuto sotto il braccio e quando si era fatto il "*mannucchio*", lo legavano con la paglia e lo lasciavano a terra; le donne, dietro di loro, raccoglievano le spighe da terra mettendole dentro "*lu posciu*" (metà sacco) che portavano legato intorno ai fianchi. Le lavoratrici erano di Scorrano e di Ruffano. Una volta finito il lavoro, nonno Paolo le portava a casa con il suo traino.

Mio nonno, Paolo Perrone, quando erano le ore nove, lasciava il lavoro, andava alla Masseria a prendere da mangiare e da bere per tutta quella gente. Portava formaggio, *pasteddhre*, *pizzi d'orzo* pieni di zucchina, cipolla e pomodoro. Le *pasteddhre* e i *pizzi* erano fatti con farina d'orzo e cotti al forno della masseria; oggi i pizzi e le pucce sono di grano.

Tornato in mezzo ai campi, il nonno distribuiva ad ognuno da mangiare e anche da bere del buon vino; la gente mangiava e rideva allegramente seduta a terra. Finito quel pasto frugale, cominciavano a cantare e a lavorare. Tagliavano il grano e alzavano le falci in aria, in segno di gioia. Era una festa.

Tutto il grano veniva trasportato all'*ara* (aia) della masseria con i traini tirati dai cavalli e con le carrozze trainate dalle vacche. Qui veniva impilato, vicino all'aia, a *mita* e *pignuni* (una sorta di grandi e piccole torri di grano). Per questo lavoro di deposito occorrevano degli uomini adatti e competenti. Nostro padre, Antonio Polimeno, agricoltore intelligente e ottimo lavoratore, era un giovane molto abile nel fare le *mite*. Si preparava la base sul terreno, con nostro padre al centro affiancato da due robusti uomini, che di solito erano i fratelli della mamma, gli zii Tore e Rocco Perrone, massari della Masseria di Quagliasiero.



zio Tore Perrone

Questi porgevano i *mannucchi* a nostro padre, che li posizionava ordinatamente fino a costruire una vera torre (la *mita*) con in cima una grande bandiera. Per questo lavoro di trasporto e accatastamento del grano occorrevano ventidue, ventitre persone. Mio nonno Paolo, vendeva il grano più caro.

Le pietanze semplici, ma genuine, di una volta.

Nell'abitazione della masseria, vi erano le donne che preparavano da mangiare per tutti. Vi erano: nonna Grazia, moglie di nonno Paolo, zia Vita, sorella di nostra madre, zia Consiglia, moglie di zio Rocco. Zia Vita, accompagnata da altre donne che lavoravano alla masseria, portava la colazione sull'aia, dove tutti erano a lavoro; distribuiva siero, *pasteddhre*, *pizzi* e *frise d'orzu;* al lavoratore che costruiva la *mita* era riservata una colazione più sostanziosa fatta di siero, tutto ricotta, *frise d'orzo* e un *minono* di formaggio (una piccola palla di formaggio).



zia Vita Perrone

Il giorno in cui si terminava il lavoro della mita si festeggiava e si mangiava alla masseria con una vera e propria tavolata. Si preparavano *maccheroni* fatti in casa e carne di gallina, formaggio, uova lesse e vino. Era una gran festa del lavoro e le donne avevano un bel da fare per farla riuscire bene. Si continuava, intanto, a lavorare sodo per altri due mesi. La nonna metteva a cuocere ogni giorno in grandi *pignate* (recipienti di terracotta), ben 7 chili di legumi: un giorno fave, l'altro piselli, l'altro ancora fagioli. Formaggio e vino completavano il pasto. Il giovedì si mangiava pasta fatta in casa e carne di gallina, uova e formaggio.



pignata

Tutto si cucinava al *focalire*, cioé al camino, con la legna dei campi. Quello della masseria era molto grande, considerato che si cucinava per decine di persone, e il fuoco era dato da grossi *cippi* (ceppi); quando questi si trasformavano in *roscia* (brace), venivano messi i *trapieti* (treppiedi) in ferro su cui si posavano le *taieddhre* (teglie) di terracotta per cuocere il sugo di carne e la *pignata* (pignatte), anch'essa di terracotta, nella quale si cuocevano i legumi; alla pignata era sufficente affiancare i ceppi ardenti per farla sobbollire piano piano.

A cinquanta centimetri di altezza dal piano del *focalire* vi era, fissato al muro, un grosso gancio in ferro,



ad esso si appendeva lu *caddarottu*, un pentolone col manico, tutto in rame battuto a mano e all'interno rivestito a stagno, dentro il quale si cucinava la pasta e le verdure: rape, cicorie, verdure selvatiche come *zanguni, spruscini, cicore creste*.
È così che si rifocillava la gente che lavorara alla masseria.

Gancio con appesi i "caddarotti"

I Curti

Mia madre mi raccontava che a quel tempo non vi erano bagni, come noi li conosciamo oggi.
Il muro esterno della masseria era molto lungo, ogni quattro metri circa vi erano dei muretti di tufo a secco e un *cannizzo* che fungeva da coperchio; erano questi una sorta di gabinetti a cielo aperto. I pastori addetti alle pecore e alle vacche da latte, ogni mattina, prima di uscire per il pascolo, dovevano pulire *i curti* (grandi giardini) e i gabinetti. Questi erano i servizi igenici per quelli che lavoravano in masseria.

Nel palazzo, invece, vi era una stanzetta con un vaso di fine ceramica, sul quale erano dipinti fiori e il volto di un conte; a fianco, vi era una bella brocca, dello stesso materiale del vaso, piena d'acqua. Il vaso, un poco *sbrecciato* c'è ancora e sono trascorsi 140 anni da quando era stato installato.
A quei tempi, era questo un bagno di lusso.

Non vi era illuminazione che non fosse quella prodotta dalle lucerne ad olio e non vi era acqua che quella tirata a mano col secchio.



vari modelli di lucerne

La trebbiatura del grano.

Arrivato il tempo in cui si doveva *pesare* (trebbiare) il grano, venivano tirati giù dalla *mita* i *mannucchi* e messi sull'aia. Quado l'aia era tutta coperta venivano portati i cavalli e le mucche che, girando lentamente sull'aia, "*stompavano*", cioè pestavano il grano per separare i chicci dalla spiga.

Quando le persone addette vedevano che quell'operazione era compiuta, prendevano delle forcine di ferro, infilate in lunghi bastoni di legno, e con esse sollevavano la paglia in alto e questa, spinta dal vento, andava fuori dal recinto dell'aia, ove rimaneva il grano con la *fiusca* (la pula) e il grano spezzato. Quest'ultima operazione la si chiamava *"ventulare"*. La paglia a sua volta veniva trasportata, *"carisciata"*, nelle *capande* ove la si depositava per ripararla dalla pioggia; quando arrivava l'inverno e gli animali non avevano da pascolare, la paglia era il loro alimento. La *fiusca* (la pula) e il grano spezzato venivano dati dalla nonna alle tante galline che razzolavano all'aperto; questi animali, quindi, si nutrivano degli scarti del ciclo di lavorazione del grano.

Le galline, dopo qualche mese, covavano le uova e da queste nascevano centinaia di pulcini che crescevano razzolando dentro ed intorno all'aia. Le galline con i pulcini mangiavano e crescevano ripulendo tutto ciò che rimaneva del ciclo del raccolto del grano, la nonna dava loro solo l'acqua, che metteva in grosse pietre che avevano dei grandi buchi. La nonna andava a raccogliere le uova con le *sporte picciulare* (cesti di paglia intrecciati a mano) e ne trovava a centinaia.

Le donne, che avevano raccolto i "*mannucchi*" durante la mietitura, rimanevano a lavorare per un mese intero raccogliendo le spighe rimaste sul terreno. Terminato il lavoro di spigolatura, occorreva *stompare* (pigiare) le spighe; si adoperavano dei bastoni piuttosto pesanti e si battevano le spighe sull'aia, fino a sgranare il grano. Quello che si otteneva veniva diviso a metà con il massaro.

Tempi duri e di miseria...

Durante tutto il tempo che va dalla mietitura alla trebbiatura e alla raccolta, tutti i lavoratori dormivano alla masseria. Dormivano sui sacchi posati a terra, sotto gli alberi secolari di quercia che formavano una galleria verde sul viale d'ingresso. La nonna Grazia, al mattino, portava *siero* e *pasteddhre* per colazione. Quando, qualche volta, arrivava un temporale, tutti si rifugiavano nelle "*capande*", le stalle dei cavalli e delle mucche. Erano tempi duri e di miseria per la maggior parte della popolazione.

La mamma ci raccontava che una volta durante la vigilia di Natale, in una sera fredda e sotto un brutto temporale, arrivarono all'entrata della masseria undici vecchietti con le bisacce al collo e chiesero l'elemosina. Erano tutti di Matino e, bagnati da capo a piedi, tremavano per fame e freddo. Nonno Paolo li portò dentro al portone affianco al forno della masseria. Prima li fece asciugare, poi li mise a riposare su sacchi pieni di paglia e portò loro da mangiare: *vermicelli, pittule, purceddhruzzi, cartellate, formaggio e vino*. Quei poveretti mangiavano e piangendo dicevano: «Noi, qua, stiamo mangiando,

ma a casa di ognuno di noi muoiono dalla fame e dal freddo». Il nonno li rincuorava promettendo loro del cibo anche per i familiari a casa; il nonno e la nonna portarono, infatti, altre *pittule*, vermicelli, pane d'orzo, formaggio, uova, bottiglie di siero, farina d'orzo, olio, olive salate, fichi secchi. Visto tutto quel ben di Dio, i poverelli tirarono fuori dalle bisacce i recipienti che avevano e li riempirono più che poterono di cibo. Commosi dissero ai nonni:«Ringraziamo Dio che ci ha fatto trovare, in questa sera di vigilia del Natale, una famiglia così buona e caritatevole. Chiediamo a nostro Signore che nasce di benedire voi e la vostra famiglia». Così dicendo, andarono via in quella notte tempestosa, a piedi sino a Matino.

La raccolta dei fichi e delle mandorle.

Nel tempo che va da luglio ad agosto, vi era il lavoro di raccolta dei fichi e delle mandorle. Impegnate in questo, erano una quindicina di persone tra uomini e donne. Gli uomini coglievano i fichi dagli alberi e li mettevano nei *panari* e quando questi erano pieni, *li vacavane* nelle *canisce*. *Panari e canisce* erano dei recipienti di canne intrecciate con vincastri di olivo. Quando le *canisce* erano piene, venivano strasportate a spalla alla masseria. Qui vi era un grande spazio pieno di *cannizzi* (una sorta di rete fitta, fatta di canne spaccate e intrecciate), su cui venivano messi a seccare al sole i fichi spaccati a metà dalle donne sedute in terra. La sera, invece, *scurciavane*, toglievano il guscio verde alle mandorle raccolte dagli uomini.

Queste scene di lavoro e povertà le raccontava a noi nostra madre Immacolata, per farci capire come i tempi passati erano stati tristi per tanta gente che non aveva altro che la forza delle proprie braccia per procurarsi da vivere e che nonostante tutto era gente contenta.



Cannizzu, caniscia e panari

... dalla nonna Grazia ... alla masseria.



Affiorano alla mente i ricordi di quando mamma mi portava dalla nonna Grazia, alla masseria. Qui giocavo vicino alla casa dove abitava il Barone. La serva mi portava dentro la sala dove stava il signore. Lì, seduti sul divano, vi erano altri baroni invitati a pranzo. La serva, di nome Luce, mi portava con sé in cucina, e da lì nella sala da pranzo, dove preparava la tavola per tutti i commensali. Al centro della tavola vi era una bellissima alzata in cristallo, ripiena di *"candallini"* (confetti) di vari colori e di mandorle ricce (mandorle con zucchero glassato). Io indossavo un grembiolino con due tasche che la Luce mi riempiva di dolci. Contenta dei regali, me ne uscivo passando dalla sala dove era il barone; lui mi chiamava e mi diceva: «Vieni, vediamo un po' cosa ti ha regalato la Luce».
Io gli mostravo le tasche gonfie di dolciumi e lui sorrideva di cuore, contento. Questi era il Barone Don Giulio Calò, che in seguito sposò la serva; Luce, appunto.

Ricordo ancora che il barone aveva la sua guardia d'onore: si chiamava Mesciu Marino e girava per la sala armato di pistola, indossava degli stivali con fibbie lucide ai lati e una coppula (berretto) diversa da quella dei contadini, più autoritaria (almeno, così sembrava a me che ero piccola). A lato dell'abitazione, vi era la scuderia dove soggornavano i cavalli. Qui abitava il cocchere che accudiva i cavalli e teneva pulite e in ordine le carrozze, utilizzate per i viaggi del barone e della sua nobile famiglia. C'erano sei cavalli, ognuno aveva il suo nome, io però ne ricordo solo uno di nome Gemma.
Quando, per loro faccende, i signori dovevano uscire, venivano legati alla carrozza uno o due cavalli. Quindi partivano accompagnati sempre o dal cocchiere o dalla guardia d'onore, oppure da entrambi.

Io, dei vecchi baroni, ne ricordo solo due: Don Giulio Calò e Donna Tetta, moglie di Don Vincenzo Calò. Alcune volte Don Giulio mi chiamava e, prendendomi pe mano, mi portava a passeggiare con lui lungo il viale d'ingresso

alla masseria, fiancheggiato dai maestosi e secolari alberi di leccio. A metà percorso vi erano due colonne in pietra leccese con una grossa catena in ferro, che quando era tesa non permetteva l'entrata. Accanto alle colonne, una per lato, vi erano due robuste e comode panchine, sulle quali i signori riposavano durante le loro passeggiate.
Qui Don Giulio mi faceva sedere vicino a lui e mi chiedeva:«Beh! Che cosa sta preparando la nonna per il pranzo di oggi?».
Io rispondevo che stava cuocendo i fagioli alla pignata.
«E con che cosa si accompagnano questi legumi?» - mi chiedeva. «Con le olive mature» - rispondevo io. «Questo sì, che é un pranzo» - disse ancora Don Giulio. Poi, ripresami per mano, tornammo al palazzo.

Tra il palazzo e la masseria vi era, e c'é ancora oggi, una finestra inferriata, dalla quale il barone chiamava all'occorrenza. Quella mattina il barone chiamò mia nonna e le disse: «Massara, la piccinna mi ha detto che stai cucinando i fagioli. Mandami un piattino insieme alle olive mature, che voglio mangiarli anch'io».
«Va bene, Signorino!» - rispondeva mia nonna, lieta che il barone mangiasse del suo umile pranzo. Sapeva, la nonna, che i baroni Calò erano gente che apprezzava il cibo buono ricavato dalle loro terre. I baroni avevano sempre in tavola piatti e pietanze signorili, però avevano anche voglia, alcune volte, di assaggiare i piatti poveri ma buoni, prodotti dalla gente che lavorava sulle loro terre. Erano persone per bene, familiari con coloro che lavoravano. Vi era onore e stima reciproca e, in più, vi era sincerità ed aiuto nelle altalenanti vicende della vita.

Si realizza finalmente un sogno


mamma Immacolata e papà Antonio

Nostra Madre ci raccontava sempre di quei tempi felici, che l'avevano vista bambina prima, giovane donna poi, ed infine sposa e madre. Era rimasta molto legata ai luoghi ed alle passioni di quel tempo lontano, il tempo in cui la masseria di Quagliasiero era il luogo dove padroni e servi, lavoratori buoni e cattivi formavano una comunità unita e contenta della vita che conducevano.

Nostra Madre aveva, però, un cruccio, era amareggiata di non avere, almeno, un piccolo appezzamento di quella terra sulla quale aveva lavorato, vissuto e che aveva amato per per così lungo tempo.

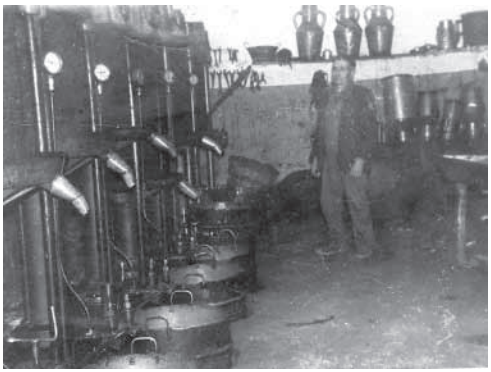
Noi figli, man mano che crescevamo, facevamo nostro il desiderio suo. In cuor nostro dicevamo: «Il giorno in cui i baroni decideranno di vendere, noi

faremo di tutto per acquistare e rendere felice la mamma». Intanto lavoravamo sodo, tutta la famiglia insieme.

Un giorno comincia a diffondersi la notizia che Don Pippi Calò, discendente dei vecchi baroni, aveva intenzione di vendere la sua parte di Quagliasiero. Noi contattammo il venditore, ma dovemmo lottare per due mesi, perché, altre persone dicevano che non avevamo i soldi per comprare. Ma riuscimmo a vincere la gara ed acquistammo il primo lotto di quella terra a cui tenevamo tanto. Potemmo, così, rendere contenta ed orgogliosa mamma Immacolata. La nostra felicità, però, era offuscata perché, nel frattempo, l'amato marito e l'adorato nostro padre, Antonio Polimeno, colui che aveva costruito le *mite* ed aveva tanto lavorato, era già morto; noi, comunque, sappiamo che dalla Casa del Padre, dove sicuramente riposa, abbia avuto anche lui contentezza per quello che avevamo realizzato.

Dopo poco tempo, un'altra discendente dei baroni, Donna Franca Calò, volle vendere la sua quota e, anche questa volta, comprammo noi. Dopo altro tempo, pure Don Nicola e Donna Giacinta Venturi ci vendettero le ultime porzioni della masseria. Così, siamo riusciti a riunire di nuovo la storica e prestigiosa Masseria di Quagliasiero, che per più di centoquarant'anni ha influito sulla vita della comunità del Comune di Collepasso.

Ringraziamo il Signore che ha dato a Paoluccio e a me, Graziosina, coraggio e perseveranza per riuscire a coronare il sogno dei nostri cari genitori. Noi, seguendo le orme di coloro che ci hanno educatti, continuiamo a dar lavoro ai *buoni* e ai *fiacchi,* così come facevano i nostri predecessori.



Nostro padre nel frantoio

2.a parte - Altri ricordi (*)

Nell'anno 1944 morì nonna Grazia. Io piangevo perché ero affezionata a lei. Anche mia madre era affranta dal dolore. Io frequentavo la scuola e in segno di lutto mi legò ai capelli un nastro nero. Si tramanda così, anche alle generazioni nuove, il ricordo di coloro che ci avevano allevato. Tante volte, quando sua madre era in vita, mamma Immacolata mi lasciava da nonna Grazia alla masseria. Lì vi era una pianta di "*murteddhra*" (mirtillo) che produceva una specie di gelso nero molto saporito e, quando qualche volta piangevo, nonna mi portava vicino all'alberello, dove c'era sempre un asinello, mi coglieva alcuni di quei frutticini e così mi accontentava. Lei portava gonne lunghe, arricciate ai fianchi, aveva due tasche profonde, dentro cui aveva sempre cose per accontentare.



La morte di Donna Faustina e il fatto di "*Curnicchiu*"

Continuando a scrivere delle vicende della famiglia Perrone alla masseria di *Quagliasiero*, mamma Immacolata mi raccontava di quando era morta donna Faustina Giannotta, mamma dei baroni Calò. Nonna Grazia, moglie di nonno Paolo Perrone, assieme alla figlia e ai figli della morta e ad altre donne che abitavano in campagna sulle terre dei baroni, erano riunite nella grande sala del palazzo alla masseria e lì vegliavano la salma della nobile signora. Il popolo chiamava questa usanza "*subbraseculu*". A tarda sera le baronesse andarono a dormire e nella sala rimasero a vegliare le donne assieme a nonna Grazia, che era seduta vicino alla porta. Ad un certo punto della notte, nonna vide passare proprio vicino alla porta un giovane vitello che si chiamava "*Curnicchiu*".





** Questa parte del racconto è stata aggiunta in occasione del Natale2009 - Capodanno 2010*

Uscita in fretta, inseguì l'animale dicendo: "*vieni qui, Curnicchiu*", ma luimugghiava e andava avanti sulla strada, che era come un canale pieno di fango e acqua. La nonna continuava a chiamarlo, ma lui imperterrito camminava nella notte sotto gli olivi, finché giunse ad un incrocio di strada di campagna dove c'era uno spiazzo con al centro un pozzo che serviva ai coloni per attingere l'acqua. Qui, dopo un ultimo muggito, sparì. Nonna Grazia, non vedendolo più, era disperata e correndo verso casa, nel fango e al buio, arrivò trafelata. Andò direttamente a letto, dove già dormiva nonno Paolo, e lo svegliò dicendogli affannosamente: "*Tu dormi qua tranquillo mentre Curnicchiu è scappato dalla stalla e si è buttato nel pozzo!*". "*Ma di quale animale parli?*" disse il nonno. "*Di Curnicchiu*", rispose la nonna, più stizzita per la perdita che per la brutta notte. Il nonno, levatosi in fretta dal letto, si recò nella stalla dove erano le vacche e i vitelli e trovò che tutti gli animali erano al loro posto a dormire, anche *Curnicchiu* che la nonna credeva perso per sempre. Tornato a casa, trovò la nonna ancora piangente e le disse: "*Grazia non piangere, non disperarti, perché il vitello che tu dici scomparso è lì nella stalla a dormire assieme agli altri animali*". E il nonno allora aggiunse: "*Quello che tu hai visto non era Cornicchio, era invece l'anima di donna Faustina, che prendendosi gioco di te ti ha tirata, mughhiando, fino al pozzo. Si vede che voleva fare con te l'ultima passeggiata nel fango delle strade di campagna*". Sentendo le parole del marito, la nonna prese la testa tra le mani ed ebbe paura per quello che le era successo. Il nonno sorrise di tutto ciò che le era accaduto e, presala con sé, andarono alla veglia funebre. Quando le altre donne li videro arrivare, chiesero cosa fosse accaduto. Nonna Grazia raccontò di come avesse visto un vitello cadere nel pozzo dell'oliveto e come invece il nonno aveva interpretato il fatto, che fosse, cioè, l'anima di donna Faustina che si era presa gioco di lei. Il pozzo esiste ancora. Le donne, sentendo quel racconto, ebbero paura e, segnandosi la fronte con la croce, guardavano la morta per vedere se facesse movimenti per alzarsi dal letto dove giaceva morta.

Storia dell'incontro dei nonni Paolo Perrone e Quarta Grazia

Nonna Grazia era nata a Corigliano d'Otranto da una famiglia di artigiani. Erano tre fratelli ed una sorella, appunto Grazia. I fratelli lavoravano presso la stazione ferroviaria, mentre la sorella rimaneva a casa per le faccende domestiche. I fratelli le volevano bene e non le facevano mancare nulla.

Durante una festa a Corigliano, nonno Paolo notò, e gli piacque molto, una giovane di statura minuta ma bella. Il nonno era un bel giovane e cominciò a corteggiare la ragazza, dicendole che si era innamorato di lei e aveva intenzione di sposarla. La nonna gli rispose che non poteva dare una risposta, in quanto doveva prima informare i fratelli. In quel tempo erano i genitori e i maschi di famiglia a decidere del futuro delle donne da maritare.

Tornò il nonno al tempo delle vacanze e, andato a casa di nonna Grazia, incontrò i fratelli di lei dicendo che aveva intenzione di sposarla. Gli risposero che prima

dovevano prendere informazioni su di lui e la sua famiglia e che in seguito gli avrebbero dato una risposta. Si informarono e seppero così che era nativo della vicina Soleto e che lavorava come *massaro* in una masseria di quel comune. Ora i tre fratelli di nonna Grazia dissero alla sorella: "*A noi il giovane piace, però il lavoro che fa non si addice ad una ragazza come te che abbiamo cresciuto come una bambola. E poi tu sei minuta, come potrai affrontare il duro lavoro della masseria sola in campagna tra terra ed animali?*". La nonna rispose: "*A me il giovane piace e voglio sposarlo*".

Intanto nonna Grazia incontrava il nonno, gli si era affezionata ed innamorata. I fratelli erano scontenti, ma non potevano impedirle di amarlo. A quel tempo, allora, i fratelli le dissero: "*Cara sorella, agisci come vuoi, tu sai quanto ti vogliamo bene, però se fai qualche figura noi non ti consideriamo come nostra sorella*". Temevano, infatti, che andasse incontro ad una vita non giusta per lei. Quindi, decisero di fare la conoscenza tra le due famiglie per festeggiare il fidanzamento e stabilirono la data.

Arrivato il giorno, nella casa della futura sposa si preparò il banchetto. Furono invitati tutti i parenti, ed erano tanti, della famiglia del nonno, che, insieme a quelli della famiglia di nonna, che erano pure più numerosi, formarono un grande gruppo di persone. Così raccontava nonna Grazia a mamma *'Mmacolata*. Per l'occasione aveva indossato una gonna tutta arricciata e lunga, mentre il nonno era vestito con l'eleganza dei giovani del tempo. I due promessi fidanzati erano seduti uno accanto all'altro e ricevevano i regali dei parenti. Nonna Grazia poggiava i piedi su un *vanchiteddu*, cioè un "banco" basso, visto che lei era piccola di statura. Gli invitati, uno alla volta, salutavano i due fidanzati e regalavano oggetti d'oro, posandoli sulle gambe della futura sposa. La gonna, però, a causa del peso che man mano aumentava, scendeva fra le gambe di nonna Grazia: anelli, collane, orecchini, bracciali, spille, collier a girocollo. Vi erano poi i regali per il futuro sposo, il nonno Paolo Perrone, al quale regalavano fermapolsi da camicia, gioielli d'oro, vero oro antico. In tutto i due ricevettero, dalle due parentele, circa 3 kg di oggetti d'oro.



Queste erano le usanze di fine ottocento presso le buone famiglie del tempo.

Il matrimonio di nonno Paolo e nonna Grazia

Arrivato il tempo del matrimonio, fu rinnovato l'invito alle persone, che questa

volta erano ancora più numerose, amici e colleghi dei fratelli di nonna e altri amici delle due famiglie. La cerimonia fu organizzata in casa di nonna Grazia Quarta. Venne offerto prima un "*complimento*" con liquore dolce e dolcetti colorati e dopo si passò al pranzo vero e proprio. Terminata così la cerimonia, tutti i commensali passarono a salutare i novelli sposi e regalare loro altri oggetti preziosi per un totale di 8 kg d'oro. Alla fine della festa, raccolto ciò che era stato loro regalato, salutati genitori e parenti stretti, i due sposi si incamminarono alla volta della masseria dove lavorava nonno Paolo, accompagnati con la carrozza tirata da un cavallo. Un particolare da ricordare è quello che nonna Grazia, nonostante gli oggetti preziosi di cui disponeva, per la cerimonia aveva indossato un paio di orecchini piccoli, la fede, un anello con corniola e una minuta collanina. Arrivati alla masseria dove avrebbero dovuto insieme abitare e lavorare, nonno Paolo mostrò alla mogliettina appena sposata il posto dove era conservata la paglia che serviva per l'alimentazione degli animali. Qui, disse il nonno, possiamo conservare il nostro tesoro, al sicuro dai ladri e dalle autorità che consideravano l'oro come materiale da contrabbando.



All'indomani, il nonno cominciò ad insegnare alla moglie il lavoro che avrebbe dovuto svolgere nella vita quotidiana della masseria. Le fece vedere come si lavorava il latte per produrre il formaggio e la ricotta, che erano una buona fonte di reddito. La nonna era attenta ed orgogliosa di apprendere e voleva far vedere al marito che la fatica non la scoraggiava. Il nonno sapeva bene che non era suo lavoro il mestiere caseario e la fece quindi aiutare dalle donne che giornalmente lavoravano alla masseria. Queste cavavano a mano con il secchio l'acqua del pozzo e riempivano d'acqua i recipienti d'argilla (*stangati*, *limbi*, *menze* di terracotta), che impegnavano per il loro lavoro. A quel tempo non c'era l'acquedotto, non vi erano pompe meccaniche per sollevare l'acqua che era nei pozzi e nelle cisterne, tutto doveva essere fatto con le braccia e le mani che a volte sanguinavano per la fatica. L'acqua che occorreva per il buon andamento giornaliero della masseria era tanta, serviva per la lavorazione del formaggio, per cucinare per tutti i lavoratori, per abbeverare gli animali



ed infine per fare il bucato e per la pulizia delle persone. Uno dei pastori addetti al gregge delle pecore e ai buoi raccoglieva, tagliava e spaccava la legna occorrente al grande camino, che, tra lavorazione del formaggio, cottura del pranzo, il bucato e il resto, era acceso quasi tutto il giorno e d'inverno fino a tarda sera. Una bella differenza rispetto ad oggi.

In quel tempo lontano, niente cucina a gas, niente lavatrici, niente scaldabagno, niente bagno, niente illuminazione. Durante le lunghe serate d'inverno solo lucerne ad olio. Ad inizio del secolo novecento cominciò ad essere introdotto qualche lume a petrolio, che veniva utilizzato solo per i palazzi patronali.

I nonni Paolo e Grazia si trasferiscono alla masseria *Quagliasiero*



Facciata della masseria

Nel 1892 i nonni Paolo e Grazia decisero di cambiare masseria. Da Soleto vennero a Collepasso, alla masseria di *Quagliasiero*, proprietà dei baroni Calò. Questa era più grande dell'altra masseria. Le donne che avevano collaborato e lavorato a Soleto rimasero senza lavoro, non potevano spostarsi a piedi da Soleto a Collepasso. A quel tempo si camminava con traini, cavalli, muli e, in più, la ferrovia che passava sia da Corigliano che da Soleto non toccava Collepasso. Appena arrivati a Collepasso, i nonni fecero sapere in giro che avevano bisogno di personale da lavoro. Si presentarono alcune donne che chiesero a nonna Grazia di lavorare presso la masseria.



Cortile interno

Queste si lamentavano di non avere lavoro e di vivere in miseria insieme ai figli e ai mariti, i quali non avevano da mangiare.

Nonna Grazia, che aveva bisogno di aiuto per il suo lavoro di *massara*, ma

soprattutto aveva compassione per i bambini meno fortunati, disse a quelle donne: "*Venite e lavorate e portate anche i bambini che procureremo un piatto caldo anche per loro*".



Il palmento della masseria



L'interno del palmento con le "gemelle" costruite da Paolo

Nonna Grazia aveva una bambina, la zia Vita, nata alla masseria di Soleto nel 1891, e queste donne avevano due bambine e se le portarono appresso alla masseria. Qui la nonna faceva il formaggio e la ricotta. Finito il lavoro, la nonna le chiamava in casa assieme alle bambine e lì, con delle *taieddhe* (padelle di terracotta), col siero e con abbondanti fiocchi di ricotta aggiustava delle *pasteddhre* d'orzo, sorta di pagnotte confezionate con farina d'orzo. Tutte insieme mangiavano contente di quel pasto frugale ma pieno del calore del siero e della bontà della nonna.



Le mandorle di pigne e la mano *te lu Bumbineddhu*

La nonna mi faceva notare come all'interno della mandorlina di una pigna c'era una specie di piumino che delicatamente allargato dava l'idea di una mano a dita aperte. "*Vedi* - diceva nonna -, *questa è la mano te lu Bumbineddhu che nasce a Natale*". Bastava così poco per contentare un bambino, a quel tempo!



Don Giulio Calò, il barone, dalla finestra del palazzo, ascoltava queste cose e uscito fuori mi chiamava: "*Beh, come è la storia della maniceddha del Bambino Gesù?*". Io gli raccontavo, meravigliata, quanto mi aveva detto nonna. "*Quindi ti piacciono le mandorle delle pigne?*". "*Sì, sì*" rispondevo io, "*perché c'è dentro la piccola mano di Gesù*". Sorrideva il barone della mia credulità

di bambina e chiamata Luce, la sua cameriera, che poi sposò, le raccontava come esprimevo parole semplici e meravigliose sulle mandorle dei pini….

Poi mi faceva schiacciare le mandorle e voleva vedere quale fosse la *maniceddha* del Bambinello Gesù. Sorrideva perché io parlavo dialetto, poi chiamava la serva Luce e mi portava dentro un capannone grande tutto pieno di pini, perché in tutte le masserie c'erano gli alberi di pini e tutti i *massari* portavano la parte spettante ai baroni, che poi vendevano pure. Allora la serva mi domandava se mi piacessero i pini. Io dicevo di sì e che li volevo di quelli *muddhisi*, perché si schiacciavano subito. Nel capannone c'erano tanti *panari*. Ne prendeva uno, me lo riempiva di pini, chiamava la nonna e diceva: "*Questo panaro di pini è per la piccinna, portalo a casa*". I baroni Calò erano brava gente e gentili.

Il lavoro e la bontà di nonna Grazia

Incominciamo adesso a parlare della vita della nonna Grazia, del lavoro che affrontava.



La mattina di buonora le donne si recavano a piedi a Collepasso con dei panieri colmi di uova e di *fischelle* di ricotta calda. Questi alimenti erano molto richiesti dalle famiglie più in vista del paese. Quando finivano la vendita, tornavano alla masseria e consegnavano a nonna Grazia il ricavato. Nel frattempo, le due bambine delle donne restavano con nonna che le rifocillava con siero e pane d'orzo. Esse non frequentavano la scuola, perché a Collepasso, allora frazione del comune di Cutrofiano, non vi era una scuola e chi voleva frequentarla doveva recarsi a piedi fino a quel paese. Quelle povere bambine non avevano scarpe per proteggere i piedi dal freddo e dai sassi, attorcigliavano degli stracci di sacco attorno ai piedi e li legavano alle caviglie. Quando il nonno andava alle fiere portava con sé nonna Grazia, che comprava, tra le altre cose, un paio di scarpe di gomma per ogni bambina. La nonna era donna di gran cuore! Le donne lavoravano dalla mattina alla sera per vivere. I loro mariti, se trovavano lavoro, portavano un pezzo di pane a casa, altrimenti dovevano attendere le mogli che portassero qualche cosa da mettere in tavola: un po' di siero, pane d'orzo, qualche manciata di fichi secchi.



Qualche inverno capitava che piovesse a dirotto, allora rimanevano a dormire alla masseria dentro le stalle degli animali. Se invece capitava d'estate dormivano sotto gli alberi assieme alle loro famiglie. I pastori, poi, dormivano sempre nelle capanne degli animali. Sul lato lungo del muro vi erano tre mangiatoie, distanziate di due metri l'una dall'altra. Tra di esse vi erano a terra quattro *pezzotti* (conci di tufo). Sopra questi tufi i pastori mettevano un sacco pieno di paglia e un cappotto vecchio o un mantello ammucchiato che serviva loro per coperta. Come riscaldamento avevano l'alito caldo degli animali. Proprio come era avvenuto per Gesù Bambino 19 secoli prima. Quindi gli animali dormivano per lungo e i pastori per corto. Ad uno dei pastori che dormiva, la cavalla mordeva i piedi, mentre la mucca gli tirava via la coppola e gli leccava il capo.



Pastori con la "caniscia" puliscono "li curti"

Questi racconti nonna Grazia faceva a mamma *'Mmacolata*. Queste cose accadevano negli anni 1893-94-95. Quindi mamma *'Mmacolata* non era ancora nata a quel tempo. Quando a sua volta mia madre, sposata, ebbe figli, me e mio fratello Paolo, spesso mi raccontava, dopo che ero tornata da scuola, le vicende che aveva sentito da nonna Grazia ed io rimanevo incantata a quei racconti e li fissavo saldamente nella memoria. Erano gli anni 1944-1945-46 ed oltre. che io oggi posso tramandare la storia di *Quagliasiero* che in buona parte ha influito sui figli, parole apprese dal racconto fantastico di mamma Grazia *massara* e nonna Quarta Grazia.

La "*scala del barone*"



Nelle masserie, che avevano grandi estensioni di terreni, c'era la "*scala del barone*", così chiamata perché era composta da tutti gli uomini che zappavano per conto del barone. A quel tempo questa gente andava in campagna di buonora, quando era ancora buio. Questi lavoratori dovevano passare dalla masseria e si fermavano a chiamare la *massara* dicendo: "*Lu sieru è pronto?*". La nonna li chiamava: "*Venite!*". E andavano tutti con il contenitore che si erano portati dietro (chi portava scatole di rame, chi pignate piccole, una metà rotta, chi un secchio di rame). A quel tempo non c'erano nemmeno bicchieri né bottiglie. Ognuno portava con sé un pezzo di ceppo di legno col

buco o qualche *patella* di rame. La nonna li riempiva tutti di siero. A qualcuno più conosciuto, se rimaneva più indietro degli altri, la nonna dava una *francata* di fichi secchi (la *francata* indica la mano piena di fichi). Con quel siero dovevano zappare tutto il giorno. Poi nonno Paolo, che gestiva questa "*scala*" d i



Pausa durante la raccolta delle olive

lavoratori, quando erano le ore 9.00-10.00, andava alla masseria, prendeva una decina di paste di orzo, un pezzo di formaggio, una bottiglia di vino e divideva questa *robba*. Mangiavano e riprendevano il lavoro dicendo: "*Massaro Paolo, ti auguriamo di campare 100 anni*". Però, è morto a 91 anni e ha fatto una lunga vita. Questa gente, quando *scapulava* (cioè quando finiva di lavorare), passava dalla masseria, almeno quella che lavorava di più, e diceva: "*Massara, t'ha rimastu nenszi?*". La nonna conservava e donava una parte di quello che cucinava (legumi, verdura, pasta, *pastedde* o un pezzo di formaggio) soprattutto per quelli che avevano bambini e non avevano da mangiare.



Uomini nel frantoio

Molti di questi, quando pioveva e non potevano lavorare in campagna, alla mattina andavano alla masseria e dicevano: "*Massaro, che facciamo oggi?*". Portavano con sé i bambini, lavoravano per poter mangiare, pulivano i *curti* e le *capande*, portavano l'acqua e la legna, riempivano i recipienti alla nonna. Se pioveva, si rifugiavano e dormivano sotto le *capande*, dove dormivano le mucche, i cavalli e i pastori.

Queste erano le storie che mamma *'Mmacolata* ci raccontava, che lei aveva appreso da nonna Grazia.

Il lavoro alla masseria durante la Prima Guerra Mondiale

Mamma '*Mmacolata* ci raccontava, poi, quando incominciò la Prima Guerra mondiale. Gli uomini partivano tutti al fronte, la masseria si doveva seminare tutta e la terra si coltivava con i *paricchi* di buoi (si trattava di due animali tenuti sotto il giogo per arare) e con i cavalli. Mamma ci raccontava che le sorelle sue grandi aravano e seminavano con i *paricchi*. La mietitura, invece, era fatta tutta da donne con le falci. Tutte giovani, mangiavano e dormivano sotto gli alberi di quercia, mettevano un sacco a terra e dormivano. La nonna, al mattino, portava loro la colazione: siero pieno di ricotta, *pasteddhe* di orzo e *frise* di orzo. E la gente era tutta contenta. Poi, al giovedì e alla domenica, a tutta questa gente che lavorava faceva da mangiare *minchiareddhi* di orzo, carne di gallina, formaggio, uova *allesse*. Il mese di maggio era una festa per tutta questa gente. Erano belle giornate, si mangiava sotto gli alberi e si preparava una *banca* (tavolo per mangiare). Una parte della gente si sedeva: per sedie si usavano i *cuzzetti* di tufo, *cippi* o *pezzotti* di legno. Una parte mangiava seduta per terra. La nonna aveva piatti grandi di *crita*. Per ogni piatto mangiavano cinque persone. Per avere un "cucchiaio" si usava un metodo particolare. Si prendeva una cipolla, la si tagliava in quattro pezzi, si infilava uno spicchio ai denti della forchetta e la si usava come cucchiaio… Tempi duri di miseria!



"Paricchi" di buoi



Semina e mietitura



"Cucchiai" creati con spicchi di cipolla

Poi tante volte, mentre mangiavano, arrivavano i baroni con le carrozze e con i cavalli. In quei tempi non c'erano macchine. I baroni vedevano quei piatti grandi *'ggiustati* di maccheroni di

orzo con il pezzo di gallina e, allora, don Giulio barone Calò diventava goloso dei pasti che faceva la nonna e *chiamava*: "*Massara, il piatto per me l'hai 'ggiustato?*". La nonna, "*sìì, signorino*", rispondeva, tutta orgogliosa che il barone volesse assaggiare i pasti dei poveri, anche se i loro pasti erano signorili.

Erano, quelli, anni di miseria per la maggior parte della gente che non aveva da campare. La nonna, in quei tempi di miseria, riusciva ad affrontare tutta questa situazione. Poi le figlie diventavano grandi e incominciarono ad aiutare la nonna a fare il formaggio. Poi, nel 1918, gli uomini partirono tutti alla guerra e la masseria si doveva coltivare tutta con i *paricchi* di buoi e i cavalli. Le figlie grandi (cioé zia Vita, zia Lucia, zia Donata) aravano con i *paricchi* dei buoi e con i cavalli. Mamma *'Mmacolata* era piccola, ma aveva sempre il suo lavoro: aiutare la nonna.

La consegna degli ori alla Patria

L'ultima sorpresa nonna la ebbe durante questa guerra. Uscì la legge obbligatoria governativa di consegnare tutti gli ori alla patria. La nonna possedeva 8 kg d'oro e li teneva sempre nascosti in un sacco dentro la paglia. A quella notizia, la nonna incominciò a piangere. Le figlie grandi, che erano ancora signorine, cominciarono a piangere anche loro. Non volevano consegnare l'oro, perché dicevano che da signorine non avevano indossato mai una cosa d'oro, dal momento che nonno Paolo aveva paura e diceva che sarebbero venuti ad ucciderli per rubare quegli ori. La nonna ebbe un gran dispiacere a consegnare 8 kg d'oro alla patria, ma riuscì a *rubare* sei anelli di vero oro antico. La nonna si tenne sei anelli perché aveva 4 figlie e 2 nuore e regalò un anello ad ognuna quando si sposarono. Quello di mamma Immacolata ce l'ho ancora io.

Tutta quella gente lavorava per campare. Aveva figli piccoli che morivano di fame e andavano scalzi d'inverno. I miei nonni li alloggiavano e li facevano mangiare tutti e dormire a terra sotto gli alberi e dentro le *capande* con gli animali.

Anni di miseria. E tutta questa gente diceva "*Massaro Paolo, massara Grazia, vi auguriamo di campare 100 anni*" e piangeva.

La morte dei nonni

I nonni facevano bene a tutti ed ebbero una vita lunga. Nonna Grazia morì a 85 anni, nonno Paolo a 91 anni. Hanno lasciato ricordi di bene. Solo di nonna Grazia non c'è una foto. A quei tempi erano cose eccezionali tenerne. Un giorno passò in giro un fotografo al quale diedero una foto per fare i ricordini e soldi in acconto; ma questo fotografo non passò più. Persero i soldi e la foto. Alle figlie e ai figli rimase un dispiacere senza un ricordo della mamma.

Conclusioni

Questa che ho raccontato è solo una parte della storia dei nonni. Ci sarebbe tanto da parlare e scrivere di quei tempi. Mamma *'Mmacolata* ci raccontava ed io ho conservato quei racconti nella mia mente...



I nostri genitori:
Papà Antonio Polimeno e Mamma Immacolata Perrone



Paolo e Grazia Polimeno



Zio Nicola Quarta
e nonno Poalo Perrone



Zio Tore e Zia Vata Moscara



Zio Rocco Perrone e Zia Consiglia Cazzato



Zia Donata Perrone e Zio Donato Pellegrino



Zia Lucia Perrone e Zio Vincenzo Serra



Zio Rocco e Zia Vita Perrone padrini di battesimo di Graziosina Polimeno



Zio Tore Perrone padrino di cresima di Paolo Polimeno



Grazia Polimeno e Mirella De Siena



Ispettori dell'Agecontrol insieme a Paolo Polimeno nel suo frantoio



RINGRAZIAMENTI

Ringraziamo la Banca Popolare Pugliese, in particolare la sede di Collepasso, per averci aiutato in questa impresa che non è da poco. Il molto denaro fermo in deposito non produce contratti e lavoro; il cervello, invece, non ha soldi, ma produce idee, vola, contratta, cammina, i soldi sono come "volantini", soldi che poi si appoggiano sicuri sul capitale.

Fratelli **Paolo** e **Grazia Polimeno**

Eredi di Antonio Polimeno
e Immacolata Perrone
('Mmaculata di Quagliasiero)



Paoluccio e Graziosina Polimeno

Un dolce ricordo...



Vi racconto, adesso, un ricordo caratteristico, che, in qualche modo evoca la vita e i fatti che avvenivano nella comunità di Quagliasiero, dove le parole, i frizzi, gli ammiccamenti servivano a mantenere un tono allegro e rendere così meno gravoso il duro lavoro dei campi.

Mio zio Rocco, colui che rimase più a lungo alla masseria, aveva un pallone piccolo disegnato a fiori. Quando mio fratello Paoluccio, allora ragazzo, andava alla masseria, appena vedeva lo zio lo pregava: «Zio Rocco, regalami il pallone, che voglio giocare».
canti la canzone che tu sai».
Pa

«La Cunsija te lu massaru Roccu
ogni annu se criscia lu porcu
e le 'nnamurate te Culupazzu
se mangiavane lu sangunazzu».

A questo punto, lo zio e la zia incominciavano la "questione"

... e Pauluccio,
per quella canzone,
ereditau lu pallone!







Nostro padre Antonio Polimeno
Ex Carabiniere

zia Lucia Perrone

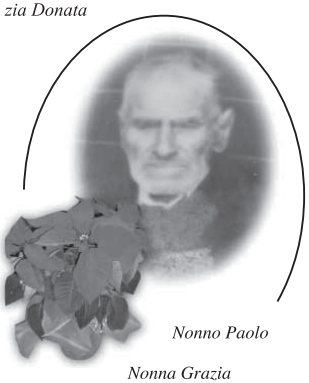




zia Donata



zio Rocco



Nonno Paolo

Nonna Grazia
(moglie di Massaro Paolo)

Testi, foto e ideazione a cura dell'autrice.

Finito di stampare nel mese di dicembre 2009 dalla Tipografia Alzisi Slogan - Collepasso



I nonni
Massaro Tore Polimeno delle pajare di Cutrofiano e Bianca Grazia



Mirella De Siena e Graziosina Polimeno (anni 60)



Raccolta delle olive