

L'ALLEVAMENTO DEI BACHI DA SETA

Non è stata un'impresa facile descrivere un lavoro antico che ormai è "passato di moda".

Sono andata a cercare su libri ed enciclopedie, ma solo chi ha vissuto cinquant'anni fa quest'esperienza ha saputo raccontarmi in modo dettagliato e preciso la vita di chi lavorava nei campi e sapeva accudire i bachi da seta.

Nei mesi di giugno-luglio, quando il clima incominciava a scaldarsi e contribuiva all'allevamento dei bachi da seta, i miei nonni incominciavano a lavorare nei campi per favorire la produzione di gelso. Questa pianta dalle foglie molto grandi era, ed è ancora, il principale nutrimento dei bachi.

I filari di gelso erano disposti in parallelo a due o tre metri di distanza l'uno dall'altro.

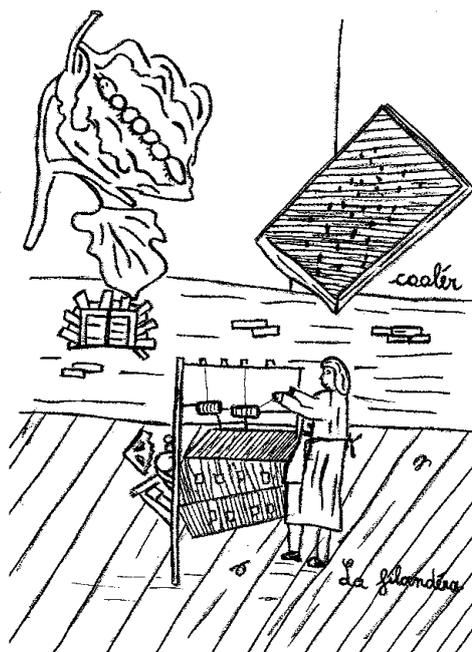
Dopo un'attenta coltivazione di gelso si doveva andare a comprare i bachi dal fattore. Il fattore era un uomo che allevava i bachi che non erano ancora usciti dall'uovo, li teneva al caldo e li vendeva alla gente disponendoli come su di un foglio di quaderno dove poi sovrapponeva un altro foglio bucherellato.

Questi fori, quando le uova si erano schiuse, servivano a far uscire i bachi dai fogli di quaderno. I minuscoli vermicelli invisibili pian piano crescevano e diventavano più grandi. nell'enorme casa dei miei nonni, molte stanze servivano per la produzione dei bachi e quindi della seta.

Una volta acquistati, i bachi, venivano lasciati crescere su enormi assi poste l'una sopra l'altra ad una distanza di mezzo metro ("scaléra" in dialetto) in modo da lasciare sufficiente spazio agli allevatori per le manutenzioni necessarie alla crescita del vermicello.

Infatti questo piccolo insetto aveva bisogno di molto spazio per continuare a svilupparsi e di molte foglie di gelso per nutrirsi.

Da un piccolo puntino nero si sviluppava pian piano un vermicello bianco o rosa che veniva allevato fino a quando non diventava grande quasi come un dito. Raggiunta la massima grandezza il contadino costruiva dei piccoli alberelli con alcuni mazzetti di legno che poi venivano incastonati tra un'asse e l'altra della "scaléra". Sopra questi alberelli (in dialetto chiamati "virsàc") si arrampicavano una ventina di bachi che iniziavano così il loro lavoro di filatura.



Per un periodo di tempo di circa dieci giorni non bisognava toccare i bachi. Infine, quando si sentiva che l'insetto si era staccato dal bozzolo che aveva costruito, si dividevano dalle piante mazzetti di seta che venivano poi portati a seccare nel forno del paese.

Questo forno enorme, costruito di mattoni e fatto funzionare a carbone, aveva la piastra di cottura bucherellata in modo da evitare che il calore bruciasse la seta quando doveva bruciare il baco.

Il bozzolo veniva invece lasciato intatto per poi essere portato in filatura. Se non si faceva questo procedimento, sicuramente il baco avrebbe rotto il bozzolo e, così facendo, la seta non avrebbe potuto più essere utilizzata

A questo punto il lavoro del contadino era finito, ma non per sempre.

Occorreva aspettare l'estate seguente per poter rivedere crescere un gruppo di bachi da seta.

Questa era solo una delle infinite attività che i nostri nonni praticavano e che noi oggi giudichiamo strane, anche perchè ormai sconosciute e tralasciate.

Non siamo capaci di capire il duro lavoro di manodopera che la gente a quei tempi doveva fare, ed io personalmente ne resto sbalordito.

MARIOLI DAVIDE

Cl. 3[^] C Esine