

Progetto "Antichi mestieri" -  
**I mestieri delle donne e delle botteghe**

Abbiamo fatto delle ricerche per conoscere i mestieri che si svolgevano anticamente e ora non si fanno più.

In questa conoscenza è stata coinvolta quasi tutta la scuola e a noi è toccato il compito di cercare notizie sui mestieri delle donne e i mestieri delle botteghe.

**MESTIERI DELLE DONNE**

Le donne svolgevano dei mestieri completamente diversi dagli uomini.

Le CUCCIARE: erano le donne che venivano ingaggiate per la raccolta delle olive. Le donne chine per terra raccoglievano le olive con le mani "a cocce a cocce" (ad una ad una).

Le FICAIOLE (donne addette alla raccolta ed essiccazione dei fichi): le contadine cilentane erano maestre nell'arte di seccare e preparare i fichi. Dopo averli raccolti dalle piante, li sistemavano sui graticci per farli essiccare al sole e poi dovevano stare attente al cambiamento del tempo; se pioveva dovevano metterli al riparo e ogni sera li dovevano rientrare nei depositi per poi rimetterli fuori la mattina successiva. Questo lavoro si svolgeva da agosto a settembre.

Le MUSTACCIOLARE (donne che preparavano dolci in occasione di matrimoni e feste): le mustacciolare non si trovavano in ogni paese ma solo in alcuni, perciò erano mestieri itineranti cioè le lavoratrici si dovevano spostare da un posto all'altro. Queste lavoratrici, una settimana prima del matrimonio o della festa, andavano presso la famiglia che le aveva prenotate e lì preparavano mustaccioli (biscotti con le mandorle) e dolci nnsprati (glassati). Preparavano anche i liquori che in genere erano di tre

colori: rosso, al gusto di fragola; giallo, al gusto di mandarino e verde alla menta.

Le MATERASSARE (donne addette alla preparazione dei materassi): questo lavoro si svolgeva soprattutto quando le ragazze si sposavano e quando in tutte le famiglie si lavavano i materassi. Questa lavorazione veniva fatta con la lana delle pecore.

Le LAVANNARE (donne che andavano a lavare i panni al fiume o al lavatoio del paese): non essendoci il detersivo, i panni si lavavano con una soluzione di cenere e acqua messa a bollire detta lisciva. I panni venivano stesi ad asciugare sui cespugli o su mucchi di pietra. Quando erano asciutti si piegavano e si mettevano nel cesto con qualche mazzetto di lavanda per profumarli.

Le FURNARE (donne addette a preparare il pane): il pane una volta veniva preparato ogni 15 o 20 giorni ed era un lavoro lungo e faticoso. La donna doveva procurarsi u luvato (il lievito) presso una famiglia amica. La sera prima si scioglieva il lievito nell'acqua calda e farina e lo si lasciava fermentare durante tutta la notte. Questa pasta era detta luvatina. La mattina seguente ben presto si mescolava la luvatina alla farina occorrente per fare il pane insieme al sale e all'acqua. Questo impasto si lavorava per più di 1 ora con le mani e poi si metteva a crescere nella madia. Una volta cresciuto si formavano le panelle che venivano messe a lievitare su di un tavolo. Mentre le panelle crescevano la donna accendeva il forno con la legna. Pronto il forno si infornava il pane.

Le BALIE: erano le donne che avevano partorito e, avendo tanto latte, allattavano anche i figli delle mamme che di latte non ne avevano. A volte i bambini venivano lasciati presso le balie per lunghi periodi.