

## LA MIETITURA

Sconosciuti ancora Sindacati e Uffici del lavoro, un tempo la manodopera bracciantile necessaria per i lavori campestri era ingaggiata dal così detto «caporale» che, col «curatolo» e il «fattore», era uno dei tre gradi gerarchici dei sovrastanti nelle aziende agricole.

I braccianti (*i cafune*) a sera convenivano e sostavano «*ammizze 'a chiazze*» l'attuale piazza Gramsci) in attesa di una chiamata al lavoro.

Gli ingaggiati si preparavano a partire all'alba dell'indomani per il posto di lavoro designato, a piedi o a bordo di traballanti carri (*i trajine*).

Gli esclusi tornavano a casa maledicendo la cattiva sorte, e il giorno seguente si arrangiavano con la ricerca per le campagne di erbe selvatiche da vendere per minestre o di asfodeli secchi (*i fùffele*) da smerciare a fascine, come combustibile per i focolari.

Per le donne dedite ai lavori agricoli, ogni azienda aveva una «caporala» che scovava casa per casa, quante fossero libere da impegni per l'indomani e disposte a quelle opere più leggere, come la vendemmia, la brucatura delle olive, la scerpatura (*'a pungènde*) in cui si preferiva la donna per il suo salario più basso.

Con l'antico detto popolare «*Sandandoneje, fàvecia tonne*» s'intendeva significare che a metà giugno (il 13 si festeggia S. Antonio da Padova) il grano era giunto a maturazione e che bisognava affrettarsi a mieterlo (*fàvecia tonne*), prima che uno di quei temporali forieri di grandine, propri della stagione estiva, potesse arrecare danni al raccolto.

Ma per affrettarsi a mietere, in giorni in cui tutti si rendevano solleciti a farlo, la mano d'opera locale era insufficiente; di qui la necessità di ricorrere a braccianti di altra zona.

Arrivavano i così detti «*marenise*», cioè lavoratori di fuori provincia.

Per le sommarie cognizioni geografiche che si avevano in tempi in cui poco ci si spostava, come per quelli del nord tutto il meridione era «Napoli», senza distinzioni di Campania, Puglia, Lucania, Calabria, da noi s'intendeva per «marina» il territorio oltre Cerignola, e non solo i grossi centri rivieraschi.

Così la terra di Bari diveniva tutta marina e marinesi gli abitanti di quella terra che, con l'estate emigravano verso il Tavoliere dove la più diffusa cultura cerealicola offriva ed assicurava maggior lavoro stagionale.

Caratteristica dei «marinesi», era quella di vestire tutti di ruvida tela turchina, tanto da dare l'impressione di essere stati calati in un bagno di solfato di rame, l'anticrittogamico per eccellenza con cui si irrorano le viti.

Erano operai instancabili e di poche esigenze; poiché la campagna granaria doveva servire a guadagnare e ad accumulare quanto più

possibile per far fronte ai bisogni degli inattivi mesi invernali; grande era la loro parsimonia, tale da rasentare la grettezza dell'avarò.

Arrivavano armati della falce, provvisti di un corto mantello, di un tascapane, di una borraccia e immancabilmente di un sacchetto di fave secche.

Le fave erano, e lo sono tuttora, l'alimento principe in terra barese e, cotte, erano il lusso della mensa dei mietitori, insieme a fetta di pane e pomodoro e a un sorso (*nu bùffele*) di vino generoso.

Le «Opere e i Giorni» della mietitura, a dirla con Esiodo, si conchiudevano con un rustico pranzo sull'aia, offerto dalla munificenza del padrone, pranzo detto «*u capecanale*», la cui succulenza era ragguagliata alla copiosità del raccolto.

In genere constava di una spaghetтата al sugo o una teglia (*u rutele*) di patate, cipolle e pomodoro al forno come primo, e, per secondo, carne di pecora al ragù, seguito da caciocavallo e frutta secca che sollecitavano abbondanti libagioni.

Dopo a volte, ci scappavano quattro salti al suono di un'armonica a bocca (*u sunette*).

Il pranzo con cui si festeggiava la fine dei lavori lo si ammanniva non solo a compimento della mietitura ma anche al termine della vendemmia.

Anzi, in tempi più lontani, il pranzò era in uso anche nei cantieri edili per il completamento di una costruzione.

Arrivati che si era alla chiusura dei tetti, alla sistemazione delle grondaie e del principale (*u cape*) canale per la raccolta delle acque pluviali, si consumava il pranzo.

Di qui la possibile etimologia di «*capecanale*», per cui è da pensare che l'usanza dell'agape celebrativa della fine del lavoro, sia nata prima nei cantieri edili, e poi passata alle campagne \*).

Sempre per ragioni di economia, i «*marenisi*» facevano a meno di alloggiare in locande o taverne, e, favoriti dalla calura, dormivano «a la belle étoile».

Si sdraiavano per le strade l'uno a fianco dell'altro, facendo del tascapane un poco soffice guanciaie e coprendosi con il corto mantello (*u tabbane*).

Luogo abituale dell'addiaccio i marciapiedi a fianco della cattedrale o quelli larghi della piazza del mercato.

A notte, immersi nel sonno russavano disfatti dalla fatica e, alla scarsa luce dell'illuminazione stradale del tempo, formavano come un tappeto umano che, visione dantesca, ricordava i dannati supini nella ghiaccia di Cocito.

Più tardi, con l'assistenza imposta da provvide leggi, fu fatto obbligo ai

proprietari di masserie di approntare, per il ricetto di quegli operai, appositi locali, cioè un androne in muratura con rudimentali brande in legno, detto «'a cafunarije».

Oggi con l'avvento delle mietitrebbie, il lavoro di raccolta del grano è facilitato e abbreviato, tanto da non richiedere più importazione di mano d'opera.

Così si è perduto il ricordo dei «*marenisi*» che più non vengono da noi e restano a respirare l'aria del loro mare.

*\*) Altra derivazione etimologica - dotta questa, non artigianale potrebbe essere quella suggerita dal medico umanista Michele Trivisonne, cultore di storia antica.*

*Accettando il «cape» nel senso di primo, importante (esempio: «u cape nìnne» che s'usa per dire di un bel giovane), quando al «canale» il Trivisonne, raddomante di vene classiche nel nostro dialetto, lo aggancia al latino «gànea» (bettola, gozzoviglia) derivato dal greco «ganos» (ristoro, banchetto nuziale).*

*Quindi «capecanale» starebbe per importante ristoro, abbondante pranzo. pranzo.*

*In verità è un'etimologia, questa, che pare alquanto sofisticata: persuade di più quella segnalata nel suo pregevole saggio sulle «Etimologie dialettali» da Michele Marcantonio, acuto studioso di Roseto Valfortore, che fa derivare capocanale, quale grande festa al termine del lavoro, dal latino boccanalia.*