

PESCA E SALAGIONE.

QUADRO STORICO SU ALGARVE E BAJA ANDALUCIA

Valdo D'Arienzo*

Resumo: La stretta interconnessione tra saline e centri di pesca nel Mediterraneo, soprattutto del versante occidentale, appare come una costante che attraversa l'antichità fino ad arrivare ai tempi più recenti. A partire dalle manifatture d'età romana, dopo il lungo intervallo del primo medioevo, le attività di pesca intensiva e di salagione del prodotto riprendono in pieno nel corso del XIV secolo, quando la domanda dei mercati inizia a crescere e il capitale cerca nuovi sbocchi dai margini di profitto più elevati, come proprio la produzione di sale e la pesca assicuravano. Tra la fine del medioevo e i primi secoli dell'età moderna si incentivano e si intensificano i banchi di pesca e i centri di lavorazione così come tutte le attività collegate sia su iniziativa feudale, come avviene lungo le coste spagnole, che su iniziativa privata promossa e tutelata dai sovrani, come accade in Portogallo. Si costituiscono in breve tempo società e comunità di lavoro internazionali che concentrano nell'area presa in esame, posta proprio all'ingresso del Mediterraneo, un'intensa attività che ha il vantaggio, rispetto agli altri centri, di anticipare la stagione di pesca e di sfruttare banchi più pescosi. La relazione che si presenta in questa sede si propone di ricostruire le fasi storiche cruciali, tra il XV e il XVI secolo, che si registrano nell'area "premediterranea" e le principali trasformazioni avvenute nella tecnica di pesca e di conservazione sotto sale del prodotto raccolto. Allo stesso tempo si cercherà di mostrare la stretta relazione esistente tra lo sfruttamento delle saline e l'organizzazione della pesca e, uguo almente, delle diverse organizzazioni della manodopera e delle strutture di lavoro

Propongo in questa sede una prima riflessione sulla storia della pesca nel Mediterraneo occidentale articolata con l'organizzazione della conservazione del pescato e, in particolare, con l'uso del sale necessario a questa produzione.

A partire dalle prime manifatture fenicie e romane situate lungo i litorali che vanno dalla Sicilia fino al Portogallo meridionale, senza trascurare quelle nordafricane, sono ricorrenti nella scelta dei luoghi non solo la pescosità del sito ma anche la presenza di alcune caratteristiche idro-morfologiche indispensabili a una buona organizzazione delle diverse attività. Un litorale ampio e sabbioso, la vicinanza di un corso d'acqua, dolce o salata che sia, la prossimità di saline, il facile accesso a materie prime come il legno, una rada riparata che accolga le imbarcazioni

* valdo@unisa.it. Professore Associato di Storia delle Relazioni Economiche Internazionali - Dipartimento di Latinità e Medioevo - Università degli Studi di Salerno. Ha studiato la storia delle finanze nel regno di Napoli nel XVII e XVIII secolo. Ha trattato anche i temi delle fiere in Età Medievale e Moderna e dei rapporti commerciali nel Mediterraneo occidentale tra XV e XVI secolo.

e vie di comunicazione agibili per il reclutamento della mano d'opera non specializzata sono queste le prerogative basilari di economicità per l'apertura di impianti stabili. Questo a conferma della continuità di molti centri attivi nel Mediterraneo per moltissimi secoli. Certo quando la tipologia peschereccia muta, cambiano anche le esigenze; nella piscicoltura antica, per esempio, vengono preferiti i siti costieri rocciosi che permettano di scavare le vasche dove allevare le diverse specie di pesci e al contempo di proteggerle in maniera adeguata dalle mareggiate.

Per quanto concerne lo sfruttamento dei corsi d'acqua va considerato che esso riguardava il lavaggio del pescato, la pulizia degli attrezzi e delle reti e lo stesso approvvigionamento della manodopera; mentre per quanto riguarda la fornitura della materia prima del sale, la vicinanza delle saline permetteva di abbattere i costi di trasporto e, nel caso in cui si ottenga un privilegio o un beneficio, di ridurre sensibilmente i costi del monopolio.

Numerose sono le testimonianze, soprattutto archeologiche, sull'attività di pesca nei secoli antichi lungo tutto il Mediterraneo e la regione immediatamente antecedente - l'Algarve, il golfo di Cadiz e le coste marocchine¹ - dalle quali emerge evidente un tessuto economico-produttivo, non necessariamente articolato e interconnesso con l'interno, a conferma della vitalità dell'area². Pesca, produzione di preparati e derivati, estrazione di sale, manifattura di anfore di ceramica per i trasporti sono le principali attività riconducibili a quasi tutte le zone considerate che si estendevano da Cadiz³ ad Atene, da Bisanzio fino al Mar Nero ed erano collegate tra loro dai commerci di questi prodotti che restano integri e vitali dall'espansione fenicia fino a tutta l'età imperiale romana⁴. La diffusione delle *citariæ*, per esempio, è attestata lungo tutto il Mediterraneo dalla Spagna (Onoba⁵) all'Italia meridionale (Cetara⁶), così come risultano di primaria importanza i centri costieri dell'Andalusia come Almuñécar⁷, Málaga, Carteya, Bolonia⁸ e Tavira⁹; allo stesso modo è diffuso il marchio "garum sociorum"¹⁰, il cui riferimento all'area gaditana non è comunque del tutto certa.

1 M. Kbiri Alaoui, La industria de salazones e C. Aranegui Gascó, La pesca en Lixus (Larache, Marruecos), in I Conferencia Internacional sobre la Historia de la Pesca en el Ámbito del Estrecho, El Puerto de Santa María, 1-5 junio 2004.

2 C. J. Gonçalves Soares Fabião, A exploração de recursos marinhos na Lusitania Romana: balanço dos conhecimentos e perspectivas da investigação, in I Conferencia Internacional sobre la Historia de la Pesca cit.

3 D. Ruiz Mata - J. A. Ruiz Gil, La pesca en época preromana en la Bahía de Cádiz, in I Conferencia Internacional sobre la Historia de la Pesca cit.

4 J. M. Blázquez Martínez, La pesca en la Antigüedad y sus factores económicos, in I Conferencia Internacional sobre la Historia de la Pesca cit.

5 J. M. Campos Carrasco, Las Cetariæ del litoral onubense, in I Conferencia Internacional sobre la Historia de la Pesca cit.

6 M. Romito, Cetara: un antico stabilimento per la lavorazione del pesce sulla costiera amalfitana, in "Apollo", X, 1994, pp. 47-52.

7 F. Molina Fajardo, *Almuñécar y la pesca en la antigüedad clásica*, in I Conferencia Internacional sobre la Historia de la Pesca cit.

8 J. M. Blázquez Martínez, *op. cit.*

9 M. García Pereira Maya, A pesca, a actividade conserviera e as ânforas de Tavira, in I Conferencia Internacional sobre la Historia de la Pesca cit.

10 C. Aranegui Gascó, *op. cit.* e E. García Vargas, Garum Sociorum. Pesca, salazones y comercio en los litorales malacitano y gaditano, in I Conferencia Internacional sobre la Historia de la Pesca cit.

L'aspetto più importante delle attività che si concentrano lungo i tratti costieri presi in esame è che essi dal semplice sfruttamento volto al soddisfacimento di un limitato mercato interno, in età protostorica, si trasformano durante i secoli successivi in vere e proprie aziende manifatturiere, dallo sfruttamento intensivo, con un raggio commerciale consolidato, incredibilmente vasto e continuo da un punto di vista temporale¹¹. Questo sembra in qualche modo ridimensionare quanti hanno affermato che il pesce conservato in salamoia assuma un'importanza rilevante solo lungo le coste atlantiche con la pesca intensiva dell'aringa, prima, e del merluzzo, poi, tra la fine del medioevo e la prima età moderna¹².

In realtà se è vero che le acque mediterranee, meno profonde e ricche di banchi pescosi rispetto a quelle atlantiche, forniscono prodotti destinati alla conservazione principalmente di tonni, sardine, acciughe e anguille, è altrettanto vero che esse risultano attive sin dall'antichità e che le tecniche di salagione sono ben conosciute e diffuse nell'intera area presa in esame.

Nel Vecchio Testamento¹³, addirittura, si fa esplicito riferimento alla salagione e alla conoscenza del *tarith*¹⁴ (tonno) pesce destinato alla conservazione per eccellenza. Nel Nuovo Testamento, ugualmente, si ritrovano numerosi riferimenti all'attività della pesca, esercitata tra l'altro dai due apostoli Pietro e Andrea, seppure senza alcun riferimento alla lavorazione in salamoia, come nel passo dell'evangelista Matteo: «il Regno dei cieli è simile a una rete getta in mare, la quale ha raccolto ogni genere di pesci. Una volta piena, i pescatori la traggono a riva e, sedutisi, raccolgono i pesci buoni nelle sporte e buttano via quelli cattivi»¹⁵. Anche le fonti egizie attestano usi e costumi sia della pesca e conservazione che del commercio esterno¹⁶, confermate anche da altri autori classici¹⁷. «Prima di tutto dobbiam fare osservare che la pesca formò fin dai più remoti tempi dei Faraoni uno dei rami importantissimi di commercio ed una speciale risorsa, o privilegio di privativa, essendo a ciò destinati

11 «El segundo aspecto que se aborda es el de la pesca, como produco de consumo en la dieta de las sociedades protohistóricas, y los comienzos de la pesca como actividad industrial en época fenicia y púnica. La pesca constituyó, en las costas andaluzas, y en la Bahía gaditana, una importante fuente de ingresos que pronto se convirtió en un próspero imperio económico, mucho antes del establecimiento de las grandes industrias romanas», D. Ruiz Mata - J. A. Ruiz Gil, *op. cit.*

12 «Il fatto è significativo, questo tipo di traffico è conosciuto solo in direzione nord-sud: la pesca "industriale" si pratica solo nei mari settentrionali dove abbondano aringhe e merluzzi ... Evocare la storia significa ripercorrere la storia delle popolazioni del nord alla fine del medioevo e dell'eccezionale sviluppo economico che sono riuscite a trarre da questo tipo di pesca. La leggenda attribuisce ad un olandese del XIII secolo l'idea di conservare l'aringa sotto sale. Ma conferisce troppa importanza a questo anonimo inventore. L'usanza è infatti molto più antica. Nelle cronache risulta attestata una pesca già importante nel XII secolo lungo le coste scandinave. Pesca e pratica della salagione si sono d'altra parte sviluppate simultaneamente nelle acque del Baltico, del mare del Nord, dell'Atlantico, dalla Finlandia ... alla Norvegia, e dall'Irlanda all'Islanda», J. F. Bergier, *Una storia del sale*, Venezia 1984, p. 135 e J.C. Hocquet, *Due risorseri marittime associate: il sale e il pesce. Profilo storico*, in *Ricchezza del mare. Ricchezza dal mare*, Firenze 2006, p. 235-65.

13 Il libro di Tobia, VI, 5.

14 «I pesci sono abbondantissimi ... nel lago di Genezareth, di Tiberiade, e nel Giordano, nonché negli altri laghi ... Gli antichi rabbini parlano di un pesce di mare che si pescava sulle coste della Galilea e che essi chiamano *tarith*, che secondo i commentatori è il tonno», G. Boschi, *Storia Biblica*, Napoli 1858-62, I, p. 299.

15 Mt, 13, 47-48.

16 «Gran quantità di pesci si trova più specialmente nella tomba di Beni-Hassan, ove è rappresentata la preparazione e il disseccamento del pesce e la pesca ... Ma dagli storici ricaviamo ancora il nome e la particolarità d'altri pesci che tuttora si trovano nell'Egitto, i cui laghi ne offrono in quantità prodigiosa, qualunque non oltrepassino sette od otto specie, tra le quali ne sono due che gli Egiziani tuttora, come facevano altra volta, salano ed inviano in Siria, in Cipro e in Costantinopoli», G. Boschi, *op. cit.*, p. 495.

17 «si cibavano ancora a suo tempo di pesci seccati al sole, e conditi con salamoia», Erodoto, *Historiæ*, II, 117.

e uffici ed ufficiali appositi, come rilevasi dagli storici, e dai monumenti ... e questo medesimo privilegio si mantenne in pari modo sotto i califfi»¹⁸.

Anche gli affreschi delle tombe egizie, a dimostrazione della diffusione di tale attività, forniscono dettagli sulle tecniche di pesca: «in una delle pitture della tomba di Nevothph a Beni-Hassan ... ricaviamo un altro modo di pesca. Nevothph, figurato in grandezza della metà del vero, è intento a pescare entro una barchetta di sottile ed elegante forma di quelle fatte di papiro intrecciato ... Ei prende i pesci infilandoli con un'arme d'ingegnoso artificio che corrisponde alla *fiocina* dei Latini, rappresentata come un'asta la cui estremità è armata di due ferri o ami uncinati a doppia punta»¹⁹. Allo stesso modo sulle tecniche di conservazione: «In una delle tombe di Beni-Hassan ... si vede dipinta ... una scena che ci rappresenta il modo adoperato nella salatura dei pesci. Vi si osserva un uomo in bianca veste senza maniche, il quale sta chinato vicino a delle piante di papiri ed intento ad aprire con un coltello un pesce per la schiena, dopo avere già tagliato le pinne al detto pesce. Ha sotto i piedi qualche cosa di giallastro, che non si distingue bene se siano le pinne tagliate, oppure quelle piante aromatiche colle quali sappiamo che condivasi il pesce salato. Il coltello è di color giallo, simile a molti di quelli della stessa forma e dello stesso colore trovati nelle tombe egiziane. Dinanzi a quest'uomo si vedono tre pesci usciti allora dall'acqua, e poco più distante ne sono figurati quattro già aperti e ridotti a quella forma nella quale anche oggidì si sogliono preparare nei mari del settentrione, i merluzzi per disseccarli»²⁰.

Ugualmente le stesse fonti testimoniano della rilevanza dei traffici commerciali dei "salumi nilotici" esportati dall'Egitto verso la Grecia e Roma²¹.

La fine dell'impero romano comporta un accentuato arretramento del sistema economico nel suo complesso, in cui i mercati tradizionali e le rotte commerciali consolidate nei secoli precedenti sembrano scomparire - almeno nell'ambito del Mediterraneo - fenomeno questo accompagnato da una curva demografica in netta discesa con enormi ripercussioni sui mercati alimentari e sulle manifatture della conservazione dei prodotti. È solo a partire dall'XI secolo che si assiste a una graduale e lenta ripresa contraddistinta, però, da minime innovazioni tecniche, da una ridotta flotta peschereccia e dalla quasi assoluta assenza di capitali investiti nel settore. La pesca sembra concentrarsi in aree circoscritte - quasi sempre costiere - con una scarsa specializzazione delle varietà ittiche raccolte e con collegamenti molto ridotti tra i mercati interni e quelli internazionali. La risorsa della pesca sembra quindi soddisfare una popolazione molto limitata che gravita lungo i litorali. La presenza e lo sfruttamento delle saline locali sembra in qualche modo favorire i centri che possono vantare questa conveniente risorsa: tra questi l'Algarve e l'Andalusia e, più a oriente, la Sardegna e le coste occidentali della Sicilia. La regione meridionale portoghese, in particolare, è tra le più ricche di risorse sfruttate sin dall'antichità. «O seu litoral è abundantíssimo de infinitas variedades de peixes de óptima qualidade. Posse muitas

18 G. Boschi, *op. cit.*, Napoli 1858-62, II, p. 80.

19 *Ivi*, p. 81.

20 *Ivi*, p. 82.

21 «Abbiamo veduto rammentato dagli antichi storici l'uso frequente dei pesci salati dopo estratti, sia dal lago di Meris, o da altri laghi, sia dal Nilo, e sappiamo che tali salumi si mantennero in credito anche in più bassi tempi, avvegnachè eziandio sotto il dominio dei Greci e dei Romani se ne recava grandissima quantità nella Grecia e nell'Italia col nome di salumi nilotici: ora le pitture delle tombe anche in questo, cioè nel modo tenuto in quella preparazione, suppliscono al silenzio degli scrittori», *ibidem*.



(Particolare della tomba egizia di Khnoumhotep II a Beni Hassan)



ricas marinhas de sal (salinas) cujo produco forma um dos principais ramos do seu commercio. Exporta, em grande quantidade, sal, peixe secco ... As famosas pescarias e salgos dos atuns, *tichiados* e sardinhas, ja eram famosas entre os antigos ... Os phenicios e carthaginezes, e deposi delles os romanos, d'aqui esportavam em grande escala»²².

Quando nei secoli immediatamente successivi, coincidenti con il rafforzamento delle monarchie nazionali e della nobiltà feudale, inizia contemporaneamente la rinascita e l'organizzazione dello sfruttamento delle acque e delle saline. In Portogallo, per esempio, D. Dinis nel 1313 concede un privilegio per la pesca nelle acque prospicienti Setúbal oltre a un prestito per l'avvio dell'attività²³. Sempre alla fine del XIV secolo si intensifica lo sfruttamento dei banchi di pesca lusitani grazie anche all'arrivo di mercanti e pescatori stranieri, tra cui spiccano per numero e continuità i siciliani, che soprattutto nel corso del Quattrocento e Cinquecento, appaiono

22 A. Soares d'Azevedo Barbosa de Pinho Leal, *Portugal Antigo e Moderno*, vol, I, Lisboa 1873, pp. 121-24.

23 IAN/TT (Instituto dos Arquivos Nacionais/Torre do Tombo), *Chancelaria de D. Dinis*, Liv. 3, fl. 48v, trascritto in V. D'Arienzo, *No extremo ocidental: privilégios, empreendimentos e investimentos sicilianos no Algarve*, in "Ler Historia", 44, 2003, p. 188.

come i veri e propri protagonisti in quella regione²⁴.

Lo stesso avviene, più o meno contemporaneamente, tra il golfo di Cadiz e le coste lungo l'imbocco dello Stretto di Gibilterra²⁵. Lì inizia a prendere corpo il feudo della famiglia Guzman che, sempre più potente e legata alla Corona, estenderà a macchia d'olio i propri possedimenti comprendenti, per l'appunto, tutte le tonnare e i centri di pesca da Sanlúcar de Barrameda fino ad Almería. Guzman *el bueno*, nel 1292, difendendo vittoriosamente la piazzaforte di Tarifa dall'assedio del sovrano del Marocco, viene ricompensato due anni dopo da Sancho IV con la concessione del feudo e l'esclusiva dello sfruttamento dei diritti di pesca dei tonni lungo tutta l'area, anche se, in realtà, la prima documentazione sullo sfruttamento dei diritti di pesca si riferisce alla moglie María Alphon nel 1330²⁶. Questa privativa della pesca era stata già oggetto di assegnazione da parte dello stesso sovrano ai «caballeros de Santiago, los castillos de Alcalá, Medina Simonia y Vejer»²⁷. In seguito gli eredi di Guzman *el bueno* ottengono nel 1375 il titolo di conti di Niebla e nel 1445 quello di duchi di Medina Simonia, estendendo parimenti anche i benefici su altri territori costieri e peschierie della Bassa Andalusia²⁸. «En parte de remuneracion le concedió el Señor Rey Don Sancho el 4º el Derecho privativo y prohibitivo de poner almadras para la pesqueria de atunes en las costas de los mares de su Reynom, con absoluta libertad y franqueza de derechos y tributos, tanto respecto de los atunes y otros pescados ue en ellas se matasen, com de los peltrechos, mantenimientos, sal, y otras cosas necesarias para su beneficio»²⁹.

Questo privilegio, che garantirà per molti secoli introiti altissimi e costituirà parimenti una delle principali entrate della famiglia, verrà spesso messo in discussione ma tenacemente difeso e tutelato dalle interferenze dei pubblici ufficiali della *Hacienda Real*³⁰. Innumerevoli i contrasti con le vicine città e con i pescatori

24 Cfr. *ivi*, pp. 189-90 e V. D'Arienzo - B. Di Salvia, *Siciliani nell'Algarve. Privilegi reali e prassi mercantile nell'Atlantico portoghese (secoli XV e XVI)*, Palermo 1990.

25 «Los siglos medievales recobraron un apogeo pesquero que la zona conoció ya desde las épocas clásicas fenicia y romana. En efecto, con la presencia de los cristianos en el Estrecho este importante subsector adquirió una nueva dimensión dentro de la economía no sólo en el ámbito andaluz, sino a nivel español, pues hasta aquí empezaron a llegar embarcaciones de la zona levantino-catalana. En este sentido, la Casa de Medina Simonia ja jugado un papel fundamental durante muchos siglos, controlando el aprovechamiento de las riquezas piscícolas amparándose en unas muy ventajosas concesiones de la Corona», A. Serriá Muñoz, *Los privilegios de los duques Medina Sidonia sobre las almadras andaluzas*, in <http://www.tarifaweb.com/aljaranda/num15/art4.htm>; cfr. anche A. Rumeu de Armas, *Las pesquerías españolas en el norte de África (siglos XV-XVI)*, in «Hispania», 130, 1975, pp. 295-319.

26 «No hay documento en que se diga, de manera explícita, que aquel Guzmán pescó atunes. Pero sabemos que su mujer María Al phon, explotó la pesquería. Fallecida en 1330, manda pagar a Paricio Pérez, su criado, 5.000 maravedís, que le había prestado para las almadras», *ibidem*.

27 «Los Guzmanes se declararon propietarios de todos los atunes, que entraban en aguas españolas. Y la historia lo dio por bueno, achacando el inusitado monopolio, al oscurantismo de una Edad Media, sumida en la pesadilla del señor de horca y cuchillo. De que pescaron atunes los musulmanes, no cabe duda. Alfonso X en el privilegio de 1268, dando Medina Sidonia a la orden de Santa Mária de España, en la pretensión de cambiar topónimo de origen pagano y musulmán por el de «Estrella», no menciona la almadra, dunque el término llegase a la costa. Pero lo hizo Sancho IV. Desaparecido la orden, demando por recuerdo el castillo de Torre Estrella, dio en 1285 a los caballeros de Santiago, los castillos de Alcalá, Medina Sidonia y Vejer, con sus términos, las «almadrabas de los atunes e con los derechos del puerto de la mar, e con pesquerías e con salinas». El puerto era del Barbate, las salinas, las conocidas por Manzanete y las almadras, las de Conil y Zahara», http://www.fcmedinasidonia.com/1historias_2.htm.

28 «En definitiva, la jurisdicción señorial se extendía por toda la Baja Andalucía, especialmente en la zona de Huelva, donde poseían casi la mitad de la actual provincia. En Cádiz, sus posesiones llegaron a incluir poblaciones como Sanlúcar de Barrameda, Vejer, Conil y Gibraltar», A. Serriá Muñoz, *op. cit.*

29 AMS (Archivo Medina Sidonia), *Legajo* 894/1562-1762.

30 «launque en algunas ocasiones se ha intentado perturbar, asi por los Recaudadores de Rentas, como por los Señores Fiscales del Consejo de Hacienda, y otras personas», *ibidem*.

indigeni che non lavorano nelle peschiere dei duchi di Medina Sidonia: nel 1439 viene intentata una causa nei confronti della città di Cadiz contro la richiesta di quest'ultima di poter armare tonnare³¹. Il divieto di pesca durante tutta la stagione della mattanza dei tonni viene imposto ripetutamente: «Bandos publicados en la Ciudad de Cadiz por mandado de diferentes senores Governadores de ella en sus respectivos tiempos para que en conformidad de los privilegios de la Casa del Duque ... ninguna persona pueda pescar en el distrito de aquella Ciudad durante la temporada de atunes, con almadras, antes Redes Boniteros, ni otros instrumentos; sino hasta el sitio de las Torres, para el abasto de ella»³². Gli editti contro i pescatori che contravengono le disposizioni a tutela dei privilegi dei Medina Sidonia si susseguono frequenti nel corso dei decenni, a riprova della diffusione di questi reati nonostante le pene severe previste, emanate il 5 maggio 1714, che vanno dal sequestro e distruzione delle imbarcazioni, a venti giorni di carcere, a cinquanta ducati di multa e, infine, al sequestro delle reti e dei *lazos*³³. Ulteriori divieti vengono proclamati il 30 aprile del 1726, il 26 aprile del 1728, il 7 maggio del 1729, il 4 maggio del 1730, il 12 maggio del 1732 che inasprisce ancora di più le pene³⁴, il 28 maggio del 1733, il 12 maggio del 1734, il 9 maggio del 1736, l'11 maggio del 1737, il 14 maggio del 1738 e il 23 maggio del 1739³⁵. Nel 1531 vengono inquisiti alcuni pescatori di Ximena e Tarifa accusati di pesca illegale³⁶; nell'aprile del 1558 viene intentato un processo nella città di Huelva - gli atti sono poi trasferiti al *Rexidor y Juez* di Granada Francisco de Lepe - contro i fratelli Alonso Rodriguez y Luis de la Coba di Gibraleon «para haver cogido atunes en la punta de Umbria en contravencion de los citados privilegios». In questi atti processuali viene anche riportata una *carta* del 24 aprile 1557, nella quale si fa riferimento a precedenti cause civili riguardanti lo stesso diritto e la stessa zona: «reggimento de la villa de Gibraleon y su procurador en su nombre de la una parte y Don Juan Alonso de Guzman Duque de Medina Sidonia y su procurador en su nombre de la otra sobre rrazon de qual a dicha villa de Gibraleon pretende poder sacar y llevar qualesquier atunes que salteren en e la sardina y otros pescados de la mar libremente ... »³⁷. Nel 1609³⁸ e 1612³⁹ vengono denunciati alcuni pescatori per “pesca fraudolenta”; nel 1627 viene denunciato il

31 AMS, *Legajo* 899/1493.

32 AMS, *Legajo* 951/1615-1796.

33 «Ningun armador, ni pescador de esta Ciudad salga ... pescar en todo el discurio de la temporada, y solo puedan hacer hasta el sitio de las torres para el abasto de esta ciudad, sin que por ningun caso perjudiquen a la Almadra de Conil que se è armado por parte del Ex.mo Senor Duque de Medina Sidonia en conformidad de los antiguos privilegios de esta Casa, antes se retiren sus lazos y redes, pena de de cinquenta ducados al que contravinriere a ello, y veinte dias de carcel, demas de que se les quemaran las embarcaciones, Y para que llegue a noticia a todos y non pretendan ygnorancia se ... y publique este vando con Casas de Guerra en la forma acostumbrada, y fiz en copia de el en las Puertas de la mar y de Sevilla, donde es la comun asistencia de los dichos armadores y pescadores», *ibidem*.

34 «Mando que ninguna persona sea osada a pescar atunes en el Distrito y Jurisdizion, de esta Ciudad, con Almadras antes Redes, Boniteros, Casonales, Rodadenas ni con otro Genero de redes, Garfios Cloques ni otros Instrumentos ni se aprovechen de lo que casualmente diezen al traves, asi de Buen Pasaje como del horno pena de seis anos de precidio y de perdimento de todos los artes barcas y instrumentos; Y asi mismo que ninguna persona entre en esta Ciudad ni transporte atunes salados ni en fresco que no sean con despachos de la Contaduria que el Excelentissimo Señor Duque de Medina Sidonia tiene un sus Almadras del sitio de Zahra y Villa de Conil pena de perdimento, de los atunes y las embarcaciones o bagajes ...», *ibidem*.

35 *Ibidem*.

36 AMS, *Legajo* 901/1531.

37 AMS, *Legajo* 951/1558.

38 AMS, *Legajo* 904/1609.

capitano Juan Roman de Cabrera, di Conil, per aver armato un *corral*⁴⁰ nelle acque di quella *villa*⁴¹.

L'ostinata resistenza di questi privilegi porterà, però, molti pescatori e mercanti stranieri - portoghesi, valenciani, catalani, maiorchini, francesi, genovesi e siciliani - a non frequentare le coste andaluse e le ricche tonnare di quelle acque per spostarsi, ancora più a occidente, verso quelle algarvie per sottrarsi proprio alla rapacità feudale dei Medina Sidonia: accade addirittura che risulti più conveniente importare il pescato dal vicino Portogallo anziché dalle tonnare del duca. Nel 1477, comunque, si registra una presenza straniera a Conil de la Frontera⁴², la tonnara più grande e redditizia insieme a quella di Zahara.

Nell'aprile del 1764 Don Francisco Salanoba redige una memoria nella quale reclama la riduzione alla *Real Hacienda* di tutte le peschiere del Regno perché «es muy combeniente à la causa publica promover per la esencion dichas pesquerias, para que logrando este Reyno en abundancia el pescado de ellas, haya menor motivo para sacar los dineros que se extraen en solicitud del atun que se trae de Portugal, y del abadejo, arencones, y semejantes especies que se buscan y vienen de otros Reynos extranos»⁴³. Tutto ciò comporta una sorta di isolamento con il conseguente arretramento delle tecniche di pesca rispetto a quelle introdotte, per esempio, dagli Italiani in Portogallo. Fino a tutto il XVIII secolo, infatti, nelle acque spagnole funzionavano le *almadrabas de tiro*⁴⁴, molto simili alla tecnica della sciabica, che risultavano meno vantaggiose. Un primo tentativo di introdurre il metodo della mattanza in mare a Zahara provoca il sollevamento delle popolazioni di quel paese e della vicina Conil facendo fallire l'iniziativa: «en 1746 el duque la introdujo en Zahara, llamándola "siciliana". Provocó alzamiento popular, en defensa de puestos de trabajo, ya escasos en el país. En Conil se revolvió tanto el pueblo, que su introducción fue imposible»⁴⁵. Solo nei primi anni dell'Ottocento si proseguirà su questa strada in maniera più convinta, chiamando il *rais* palermitano Francesco Arcoleo per armare una tonnara di tipo siciliano⁴⁶, nella quale lavorano pescatori portoghesi, valenciani e, appunto, siciliani come risulta da una lettera, del 14 luglio 1806, di Don Francisco Arrafán "fattore" e responsabile della tonnara di Conil de la Frontera e Vejar⁴⁷.

Le relazioni tra le peschiere lusitane e quelle spagnole, tuttavia, risultano essere molto ridotte, facendosi concorrenza sui mercati d'esportazione del pescato lavorato. È comunque interessante notare come, verso la metà del Cinquecento, è costituita

39 AMS, *Legajo* 903/1612.

40 Il *corral* (recinto) è un tipo di pesca di antichissima tradizione diffuso in tutto il golfo di Cadiz e nell'Andalusia meridionale che consiste in una struttura circolare di pietre, alta fino a due metri, che sfrutta il gioco delle maree particolarmente accentuato in quell'area. Con l'aumento della marea l'acqua ricopre il recinto di pietre e con la bassa marea si accede allo stesso raccogliendo i pesci rimasti intrappolati all'interno.

41 AMS, *Legajo* 890/1627.

42 AMS, *Legajo* 928/1477.

43 AMS, *Legajo* 894/1562-1762.

44 Cfr. la descrizione in http://www.fcmedinasidonia.com/1historias_2.htm.

45 Ibidem.

46 AMS, *Legajo* 97/1805-1806-1807 e *Legajo* 140/1805-1806.

47 AMS, *Legajo* 140/1805-1806; cfr. anche *Legajo* 3982/1806 e *Legajo* 3985/1809.



(descrizione di una almadraba de tiro da un'incisione tratta da G. Braun, *Civitates Orbis Terrarum*, Colonia, 1572-1600)

in Andalusia la società formata dai mercanti fiorentini⁴⁸ Andrea Peri, operante a Cadiz, e Pierozzo Peri nonché il banchiere e uomo d'affari Jacopo Botti⁴⁹, residenti invece a Siviglia, interessati alla vendita di legno. Il 23 gennaio 1549 il Peri stipula un contratto col duca Juan Alonso de Guzman per la fornitura di 100.000 «barriletes quintaleños de almadraba de madera de frança ... o de qualquer parte dellas y sea de madera de una parte o de otra o de ambas qual mas o qui siere»⁵⁰. Il prezzo pattuito è di 26 ducati per i barili di legno di Francia e 23 per quelli fatti con legno d'altra provenienza; l'atto prevede, inoltre, la consegna di 25.000 barili a Cadiz o Sanlúcar de Barrameda dal primo giugno alla fine di settembre dello stesso anno. Da alcune lettere esecutorie successive si apprende che i *barriletes* forniti dal mercante italiano sono diretti ai centri di lavorazione del tonno di Conil, Barbate e Zahara. La società mercantile italiana deve avere interessi e intrecciare affari anche col vicino Portogallo, il 24 marzo del 1548, infatti, viene disposto a Cadiz il pagamento di un ducato e mezzo per il trasporto di dodici persone «que se avian perdido de la costa de Portugal en una caravela», tra questi «Andrea Per florentin e Alvaro Martines portuguez»⁵¹.

Dagli studi finora pubblicati appare evidente che i centri di produzione portoghesi esportano verso la Francia⁵² e l'Italia, Livorno⁵³, Porto Pisano⁵⁴ e Sicilia⁵⁵ in particolare modo; mentre quelli spagnoli verso Valencia, Barcellona e, in parte, Firenze⁵⁶ e Roma⁵⁷.

48 Ignoro se faccia parte di questa società anche il mercante fiorentino Luigi Pecori che nel 1549 acquista «todo el atún que se pescase en Conil», www.fcmedinasidonia.com/1historias_3.htm.

49 Cfr. R. Carande, *Carlo V e i suoi banchieri*, Genova 1987, pp. 207-11.

50 AMS, *Legajo* 2514/1518-48.

51 Ibidem.

52 J. Romero Magalhães, *O Algarve Económico 1600-1773*, Lisboa 1993, *passim*.

53 Cfr. F. Braudel - R. Romano, *Navires et Marchandises à l'entrée du Port de Livourne (1547-1611)*, Paris 1951, p. 35 e M. Berti, *Le aziende Da Colle: una finestra sulle relazioni commerciali tra la Toscana ed il Portogallo a metà del Quattrocento*, in *Toscana e Portogallo. Miscellanea storica nel 650° anniversario dello Studio Generale di Pisa*, Pisa 1994, pp. 57-106.

54 Cfr. V. Rau, *Portugal e o Mediterrâneo no siculo XV. Alguns aspectos diplomáticos e económicos das relações com a Itália*, Lisboa 1973, p. 15.

55 Cfr. V. D'Arienzo - B. Di Salvia, *op. cit.*, *passim*.

56 Il tesoriere della tonnara di Zahara, Leo de Bonomo, con tutta probabilità di nazionalità italiana, in una lettera del 16 ottobre 1538, indirizzata all'agente Borghesino Borghesini, fa riferimento alla vendita di tonno bianco, pescato e lavorato nella tonnara da lui diretta, al mercante *florentin* residente e operante a Siviglia Andrea Bernaldi per 336.000 *maravedis*, AMS, *Legajo* 2514/1518-48.

57 Cfr. M. Vaquero Piñeiro, *Sull'importazione di pesce nei porti di Roma e di Civitavecchia tra XVI e XVIII*

Motivi di contrasto e conflitti, tuttavia, sembrano ripetersi nel corso dei secoli presi in esame. Nel 1506 il sovrano portoghese Dom Manuel invia ai suoi ufficiali le scritture relative agli accordi presi con i duchi di Medina Sidonia sui rispettivi diritti di pesca tra le coste dell'Algarve e la città di Huelva⁵⁸. I barili di pesce conservato provenienti da Faro e da Lagos transitano per Conil o Cadiz per ottenere esenzioni sul sale o sui diritti di spedizione verso Valencia e altri centri. Il 9 giugno 1730 viene data informazione alla tonnara di Zahara che gli «administradores del derecho del Cargado y Regalia y Millon de los pescados» hanno esatto quanto dovuto per l'introduzione a Conil de la Frontera «de atun de la almadrava de Faro en Portugal»⁵⁹. Nello stesso anno viene fatto riferimento al raggio compiuto dall'imbarcazione (*canario*) "Santo Christo Delgado" che si reca a Lagos per comprare diciannove o venti botti di tonnina e, una volta ottenuta la certificazione a Conil e Cadiz, le trasportano a «Valencia y otras partes destas costas de España». Il patrone del naviglio col socio Antonio Portero, infatti, «pudieron pasar con dichas pipas de atun a Valencia en cuja aduana lo entregó y se lo dieron por bueno por que en el decia que davan pagados los derechos pertenecientes a Su Alteza»⁶⁰. La contravvenzione riguarda l'imposta di un *peso* per ogni *pipa* proveniente dalle tonnare lusitane⁶¹.

L'attività di pesca lungo le coste dell'Algarve⁶² cade in maniera vertiginosa a partire dai primi anni del XVII secolo⁶³ fino agli inizi dell'Ottocento⁶⁴, nonostante una timida ripresa avviata qualche decennio prima. La causa va ricercata principalmente in un ciclo biologico in calo delle specie ittiche e in una forte diminuzione degli investimenti nel settore. Non mi è stato possibile appurare lo stesso *trend* per le peschiere andaluse. Alcune fonti della metà del XVI secolo parlano di circa 40.000/60.000 tonni pescati durante una stagione con una rendita di 20.000/30.000 ducati⁶⁵; i pochi dati quantitativi raccolti personalmente, riguardanti le tonnare appartenenti ai Medina Sidonia, mi impediscono di tracciare il seppur minimo bilancio anche se la tendenza sembra essere la stessa.

I secoli che vanno dal Trecento a tutto il Cinquecento vedono, quindi, una proliferazione di peschiere, di mobilità di uomini e capitali in tutto il Mediterraneo

secolo, in G. Doneddu e A. Fiori (a cura di), *La pesca in Italia tra età moderna e contemporanea. Produzione, mercato, consumo*, Sassari 2003, pp. 295-311.

58 AMS, *Legajo* 925/1506.

59 AMS, *Legajo* 951/1730.

60 Ibidem.

61 «Fue ordenado ... a Cathalanes, Mallorquinos y Valencianos patrones de embarcaciones que todos los que compravan atun en almadrava de Portugal venian a Conil a sacar sus despachos y que por cada pipa de la regular cathalana se pagava un peso por el qual dicho Don Juan de la Pena [*Capitan y Justicia* della tonnara di Zahara] era obligado a darlos», *ibidem*.

62 Per uno sguardo d'insieme sulla pesca in tutto il Portogallo cfr. N. L. Madureira (coord.), *História do Trabalho e das Ocupações* - I. Amorim (org.), *As pescas*, v. II, Oeiras 2001.

63 Cfr. J. Romero Magalhães, *op. cit.*, pp. 195-6 e V. D'Arienzo, *No extremo ocidental* cit., p. 184.

64 «A Pescaria do Algarve, ainda que tem sido sempre protegida por todos os nossos Soberanos concedendo muitos Privilegios aos Marianes d'aquelle Reino, com tudo não tem aquelle adiantamento de que he capaz, antes se observa actualmente no estado de grande decadencia », C.B. Lobo de Lacerda, *Memorias sobre as pescarias de Portugal*, in "Jornal de Coimbra", v. II, (julho 1812 - n°VII), Lisboa, 1812, p. 161.

65 Cfr. D. Igual Luis, *El tráfico de pescado en la España meridional y su proyección hacia Italia durante el siglo XV*, in L. Palermo - D. Strangio - M. Vaquero Piñeiro (a cura di), *La pesca nel Lazio. Storia, economia, problemi regionali a confronto*, Napoli 2007, pp. 277-309. Altre fonti indicano in 80.000 i tonni pescati alla fine del XVI secolo con un drastico calo, più o meno contemporaneo a quello portoghese, dovuto a fattori climatici e biologici: «Se acusó la falta de atunes al frío y el mal tiempo. Sin duda intervino, siendo sus consecuencias una regresión de a la especie, sin recuperación», http://www.fcmedinasidonia.com/1historias_4.htm.

ma soprattutto nelle acque poste al suo ingresso, sia per l'abbondanza che per le dimensioni del pescato: tonni e sardine hanno pezzatura e peso maggiori di quelli pescati lungo le rotte più orientali quando, durante la loro navigazione, perdono buona parte del grasso che li ricopre e ne rende più morbide le carni. Tonni e sardine, d'altra parte, sono i pesci che più facilmente si prestano alla salagione e conservazione e grazie sia a questa caratteristica che alla gran quantità disponibile immessa sul mercato che sono venduti a un prezzo relativamente basso e considerati, quindi, i "prodotti dei poveri"⁶⁶.

Risulta fondamentale, come anticipato all'inizio, per l'economicità dell'attività di pesca e di salagione la prossimità delle fonti di approvvigionamento di sale alle peschiere e, ugualmente, la concessione di benefici e privilegi in considerazione che in tutti i paesi mediterranei - e non solo - vige sul sale il regime di monopolio. La dislocazione geografica di peschiere e saline conferma pienamente la stretta connessione esistente; così come le fonti archivistiche testimoniano i vantaggi concessi nell'approvvigionamento di sale a favore delle manifatture in attività.

Nell'Algarve, ricco di corsi d'acqua seppur di scarsa portata⁶⁷ e tratti più o meno ampi di spiagge sabbiose, il sale si trova disponibile in abbondanza grazie alle numerosissime saline disseminate lungo le coste. «O clima e calor do Algarve, o local dos mesmos sapaes, situados em portos frequentados, como são Castro Marim, Tavira, Olhão, Faro, Portimão, Alvôr, e Lagos, favorecem a instalação de marinhas»⁶⁸. La caratteristica di queste saline è che sono sfruttate quasi esclusivamente per la lavorazione del pescato locale, mentre per le esportazioni sono quelle di Setubal, Lisboa, Figueira da Foz e Aveiro, specie nel corso del XVII secolo, le protagoniste assolute assieme a quelle spagnole di Cadiz, Torrevieja e dell'isola di Ibiza. I monarchi portoghesi pur concedendo alla nobiltà privative ed esclusive sui diritti gravanti sul sale, sono altrettanto interessati allo sviluppo delle peschiere, rilasciando privilegi ed esenzioni a favore delle attività manifatturiere. Il primo aprile 1409 Dom João II concede i diritti *do sal do reino* a João Fogaça, confermati da Dom Manuel il 5 agosto 1496⁶⁹; la *Caza do Sal* di Lagos viene concessa a Maria de Athaide il 20 giugno 1513⁷⁰, con l'estensione di tutti i diritti il 28 gennaio 1517 (confermata il 27 luglio 1528⁷¹) poi passati il 28 marzo 1576 a Dom Sancho de Noronha, Conde de Odemira⁷². Il diritto del *salgado* di Villanova de Portimão viene concesso invece alla famiglia Castellanbranco: a Dom Martinho l'8 giugno 1512 (confermato l'8 febbraio 1575⁷³), a Francisco il 6 dicembre 1527⁷⁴, a Martinho il 10 gennaio 1550⁷⁵ e a

66 «La sardina nel Medioevo è un pesce mediterraneo che dai porti viene esportato verso altre regioni ... ma dopo il 1650 in Linguadoca comincia una penuria di sardine provocata da una migrazione precoce di quel pesce nelle acque catalane ... La sparizione della sardina è una catastrofe per i poveri a cui quel pesce procura nutrimento a buon mercato», J.C. Hocquet, *op. cit.*, p. 252-3.

67 «Os muitos sapaes do Algarve, que se achão á borda do mar, canaes naturaes, e rios, que nelle dezebocão», J. Romero Magalhães, *op. cit.*, p. 209.

68 Ibidem.

69 IAN/TT, *Chanceleria de D. João II*, Livro 12, fl. 12.

70 IAN/TT, *Livro de Guad. VII*, fl. 63.

71 IAN/TT, *Chanceleria de D. João III*, Livro 48, fl. 507.

72 IAN/TT, Livro de Confirmaçoens Geraes II, fl. 264.

73 IAN/TT, Livro de Confirmaçoens Gerais I, fl. 163.

74 IAN/TT, *Chanceleria de D. João III*, Livro 14, fl. 17.

75 IAN/TT, *Chanceleria de D. João III*, Livro 69, fl. 23.

Manoel il 18 ottobre 1595⁷⁶. La stessa famiglia ottiene nel tempo svariati benefici anche sulle tonnare e sulle peschiere dislocate nelle acque di Portimão⁷⁷.

A fianco di queste donazioni feudali, 14 gennaio del 1513 Dom Manuel concede il beneficio, confermato poi il 4 agosto 1523 da Dom João III, ai mercanti e ai pescatori della *villa* di Lagos di poter «salgar seus pescados na ribeira da dita cidade sem pena alguna, sem embargo do acordo dos officies da Camara»⁷⁸. Alla città vengono inoltre concessi dei diritti aggiuntivi sull'imposta del sale per finanziare, agli inizi del XVII secolo, la costruzione del canale che passa per la città⁷⁹ e la festa *do Espirito Santo*⁸⁰.

Al pari delle saline algarvie, quelle andaluse - San Fernando, le più estese - provvedono alla richiesta locale destinata alla salagione del pescato anche se gli onerosi diritti gravanti sul sale spingono i pescatori locali a rivolgersi, di contrabbando o per convenienza, al vicino mercato lusitano⁸¹. Ancora una volta la documentazione conservata presso l'archivio Medina Sidonia offre uno spaccato estremamente esauriente al riguardo.

Molteplici le concessioni feudali alla famiglia come risulta dai memoriali e dalle trascrizioni degli antichi privilegi⁸², tra cui il più importante è sicuramente quello che «le esta conzedido el poder hazer fabricar cinco mil cahizes de sal, para conservar, para veneficiar en cada un ano la pezca de las almadravas, y de mas pesquerias que le pertenezzen libremente, y sin dominio alguno; y de mas de sus serviçios por el que hizienon [?] sus antezessores de trescientos mil ducados à la Corona; y que hallandose en esta ... pacifica possession, parece que S. M. ha dado orden à sus Ministros, para que en Zahara, donde actualmente se està pescando para que no permitan se sale la pesca que deven hazer los armadores, si no es que sea con la sal de esse salero»⁸³. Similmente frequenti sono le richieste per il rispetto dei privilegi concessi e le disposizioni prese al riguardo dagli ufficiali della *Hacienda*, come quella del 25 giugno 1724 del *Señor Don Juan Perez de la Puente, Director de esta Renta [del sal] di Cadiz*: «que pro ningun accidente se deroguen al Señor Duque los previlexios que tiene su Casa para salar los atunes de sus almadravas y ... de mas pesquerias executadas por esta temporada y de mas que sean de quenta de su Excelencia con sal de sus almagazenes»⁸⁴. Continui sono negli inventari anche i

76 IAN/TT, *Chanceleria de D. João III*, Livro 69, fl. 23.

77 Cfr. IAN/TT, *Chanceleria de D. João III*, Livro 7, fl. 105 (1498 e 1522); *Chanceleria de D. João III*, Livro 14, fl. 17 (1527); *Chanceleria de D. João III*, Livro 69, fl. 26 (1550); *Livro de Confirmações Gerais*, fl. 183 (1575); *Chanceleria de Felipe I*, fl. 248 (1595); *Livro de Confirmações Gerais XIII*, fl. 39 (1625) e *Livro de Confirmações Gerais XIV*, fl. 72 (1625).

78 IAN/TT, *Chanceleria de D. Felipe I*, Livro XXII, fl. 251.

79 IAN/TT, *Chanceleria de D. Felipe II*, Livro XVIII, fl. 233 (1607) e *Chanceleria de D. Felipe III*, Livro XXX, fl. 123 (1624).

80 IAN/TT, *Chanceleria de D. Felipe II*, Livro XXVI, fl. 56 (1609).

81 Cfr. AMS, *Legajo* 894/1562-1762.

82 Cfr. AMS, *Legajo*, 874/1741 (Memorial de pleito, puesto por el Duque, con exhibicion de privilegios y documentos antiguos, que se reproducen, sobre las almadrabas del Rio Terron y ... de salinas); *Legajo* 888/1456 (Merced de las salinas de Manzanate hecha por el Duque a Alfonso Gutierrez); *Legajo* 954/1609 (Privilegio de Felipe II a favor del Duque, de 5000 cahices de sal para sus almadravas) e http://www.fcmedinasidonia.com/1historias_2.htm., in cui si fa riferimento a un privilegio del 1396, concesso dal sovrano Enrique III, col quale le saline «de su herencia» passano di proprietà alla famiglia Guzman.

83 AMS, *Legajo* 894/1764.

84 Ibidem.

riferimenti alle scorte di sale⁸⁵, così come le preoccupazioni dei fattori di avere sempre il sale necessario per la preparazione della salamoia da utilizzare nella lavorazione del pescato⁸⁶. Precise, infine, le disposizioni riguardanti il funzionamento degli *almazenes* così come i progetti per la costruzione o l'ampliamento dei depositi di sale nei pressi delle manifatture, come nel caso del *castillo* di Zahara nel 1568⁸⁷.

Le tecniche di salagione sono differenti da regione a regione, dalla qualità del sale utilizzato - addirittura è consigliabile un minerale poco puro⁸⁸ -, dalla tipologia di pesce messo in salamoia e dalla sua "resistenza" all'umidità e al trascorre dei mesi. La sardina, per esempio, a differenza del tonno⁸⁹ che, come ricorda Henri Besc più della prima è destinato all'esportazione⁹⁰, ha bisogno di trattamenti più laboriosi e di una quantità maggiore di sale, meglio se non eccessivamente grosso: «O sal para a salga da sardinha e outro peixe pequeno, convém ser de grão mais fino. A explicação do facto, é que o sal constituído por pequenos cristais, pode ser espalhado uniformemente, mas coagula mais depressa as substancias proteicas dos tecidos superficiais, o que prejudica a penetração do sal no interior da carne, tornando a sua conservação mais precaria quando se trata da salga do peixe grosso. Por isso, a pratica aconselha o uso de um sal que não seja fino demais, nem demasiadamente grosso, porque este actua mais lentamente e a demora de penetração nos tecidos, pode prejudicar a sua conservação em dias quentes. O sal traçado, constituindo portanto o meio termo, é o mais aconselhavel na maioria dos casos»⁹¹. In Francia sono diffusi almeno un paio di tecniche di lavorazione: «il primo metodo è quello del "malestran", eseguito in quattro fasi: lavaggio del pesce in cesti simili a gabbie immerse in mare, sistemazione delle sardine in strati alternati con sale all'interno di botti ermetiche in cui soggiornano quindici giorni, estrazione delle sardine che vengono infilate a tre per volta su bacchette e in seguito sciacquate nella loro salamoia ed essiccate. Sono le sardine "in bianco", consumate crude, soprattutto nel Midi. La seconda opzione consiste nel pressare le sardine nel barile, dove rimangono sotto pressa una decina di giorni. Un terzo metodo di salatura è la messa in pile, di quattro o cinque piedi di altezza, addossate ad un muro, con uno strato di sale che separa i letti. Quando, dopo questa fase preparatoria, le sardine sono ben salate,

85 AMS, *Legajo* 884/1557-1569-1567 (Relazione tra le saline di Vejar e la tonnara di Zahara); *Legajo* 993/1636 (Diligencias ... e inventario que se higo en Vejar y Conil, de la sal, carretes [lenze], madera y otros peltrechos que havian guardado para las almadravas).

86 AMS, *Legajo* 888/1572 (Escritura otrogada por Diego Rodrigues y su mujer ... al Duque en pago del dinero que le debia de atuns, sal y ... que habe tomado de la almabrava); *Legajo* 951/1694 (Escritura otrogada por el Capo Juan Ramirez de Alba, vesino de Conil y a favor del Duque, en que hace ... de una casa Chanca, con pila dentro para echar y salar atun, en el sitio de las Chanqrrillas)

87 *Legajo* 886/1568 (Cuenta ... por el Duque en el año 1568 para la construcción de un almacén nuevo para la sal, en el Castillo de Zahara).

88 «Quanto a pureza do sal, é curioso notar que determinadas impurezas quimicas tem certa influencia benéfica, no aspecto e até no gosto, do peixe salgado, contrariamente ao que se poderia supor, porquanto, o sal puro comunica ao peixe uma cor amarelada, ao passo que os sais impuros, contendo calcio e magnésio, lhe dão um aspecto alvo muito agradável», M. Vieira de Sá, *O sal na conservação do peixe e de outros produtos alimentares. Varios processos de conservação*, in "Boletim da Pesca", 36 (Setembro), 1952, p. 8.

89 «O atum saía embarrilado, raramente em fresco ou a granel. A sardinha devia ser beneficiada e tratada com sal para se exportar. Mesmo o peixe, miúdo ou graúdo, que se leva ao interior do Algarve e ao Alentejo, exige a salga» J. Romero Magalhães, *op. cit.*, p. 209.

90 Cfr. H. Besc, *Un monde Méditerranéen. Economie et société en Sicile 1300-1450*, t. I, Roma 1986, p. 271.

91 M. Vieira de Sá, *op. cit.*, p. 8.



(incisione del 1572 di Joris Hoefnagel)

possono iniziare le altre fasi, come per il metodo “malestran”»⁹².

La preparazione del tonno, invece, ci viene descritta da una fonte iconografica del XVI secolo; nell’incisione raffigurante Conil de la Frontera, di Joris Hoefnagel, in primo piano vengono descritte le diverse fasi della lavorazione. A sinistra si osserva un grosso cumulo di sale da cui un operaio provvede a staccarne dei blocchi più piccoli con un uncino mentre altri due li versano con una vanga in una grande vasca. Contemporaneamente un altro lavoratore, a sua volta, taglia i tonni in tranci e li deposita nello stesso contenitore dove vengono mischiati al sale. Sulla parte centrale dell’incisione due lavoratori sono impegnati a chiudere i barili dove sono stati stivati i tranci di tonno nel frattempo salati. Sullo sfondo si può osservare una struttura di pali di legno dove sono appesi da un altro addetto i tonni per far sgocciolare il sangue prima della macellazione e salatura.

Dalla descrizione appare chiaro come la lavorazione del tonno, in realtà sia molto più grossolana di quella delle sardine e come, probabilmente, la quantità di sale necessaria sia inferiore. Una memoria della seconda metà del XVIII secolo sul funzionamento e sugli addetti della tonnara - sempre di Conil -, invece, fornisce qualche altro elemento utile a integrare quanto rappresentato nella fonte iconografica. Si apprende della presenza di otto *saladores* e un *arraes* (capo) addetti al compito di «salar atunes sin mezclarse en otra ocupasion»⁹³, con il salario di 33 *reales* per l’intera stagione di pesca e di lavorazione; è prevista anche la presenza di un *moso del salero*, con la paga di 50 *reales*, addetto alla custodia e alla gestione del deposito del sale e, infine, dei *cuchillas*, «de nueve a diez hombres gobernados por su arraes; los primeros dividen los atunes, en quarto quartos, separando la espina con prontitud, y pocos golpes de cuchilla, y los segundos delasandolos con sus cuchillos, desandolos en postura de que la sal»⁹⁴. Partecipano al trasporto del sale dal *salero* alla *chanca*, anche i *bentureros*, uomini di fatica e senza alcuna specializzazione addetti principalmente al trasporto dei pesci. I salari prestabiliti possono essere aumentati in base all’andamento della pesca e del lavoro svolto, a discrezione del *capitan*, «conforme el trabajo, y merito quen bien echo en la temporada, y siempre se compensa a que cada uno no exeda de diez ducados, llevando algunos a siete ocho por nueve, y doze y treze segun el trabajo se le regula»⁹⁵.

⁹² J.C. HOCQUET, *op. cit.*, p. 253.

⁹³ AMS, *Legajo* 229/1765.

⁹⁴ *Ibidem*.

⁹⁵ *Ibidem*.

Quest'ultima descrizione dimostra come, nonostante la mano d'opera impiegata nelle manifatture di salagione del pescato non sia sempre specializzata⁹⁶, nel ciclo di produzione, tuttavia, venga attuata una divisione del lavoro ben strutturata e articolata con differenziazione di compiti e salari. §

⁹⁶ Sul reclutamento della mano d'opera in andalusia cfr. P. A. SOLE, *Los picaros de Conil y Zahara*, Cadiz 1965.