

## La conservazione del pesce

Scrivere sulla pesca siciliana dal punto di vista economico è un compito difficile: in mancanza di dati ufficiali ed accertati ed in mancanza di precedenti elaborazioni di dati, occorre valersi dell'esperienza personale e del punto di vista proprio in misure tali che i risultati rischiano troppo di apparire meno disinteressati di quanto sono in realtà.

Che la pesca siciliana abbia ormai oltrepassato la fase individuale ed artigianale per divenire una industria vera e propria è ormai fuori discussione, per coloro che se ne occupano un po' dall'alto e un po' dall'esterno; ma non per tutti coloro che ne vivono questa trasformazione è abbastanza evidente.

Abbiamo avuto modo di assistere ad un recente convegno durante il quale ad una discussione sul potenziamento delle indagini idrobiologiche, sul miglioramento delle ricerche con accorgimenti tecnici, sul ripopolamento delle acque, sulla pesca vagantiva del tonno, i rappresentanti dei pescatori parteciparono chiedendo certe nuove norme sugli assegni familiari.... Fra i nostri pescatori esiste dunque quel tanto di coscienza industriale che consente loro di percepire l'interesse immediato e individuale, ma non ancora quella coscienza, che ha il vero lavoratore industriale, che consente di percepire il tornaconto della categoria a non breve scadenza attraverso un miglioramento effettivo ed economico della pesca in genere.... Per giustificare ciò occorre tener presente che la conservazione sott'olio del pesce, effettuata su migliaia di quintali di fresco (su scala industriale) è nata appena ieri.... Ma se non vi

sarà più pesce da pescare, non vi saranno più nemmeno assegni familiari da percepire.

Nei secoli scorsi il pesce veniva conservato esclusivamente sotto sale. Ad una larga corrente di esportazione davan luogo quasi esclusivamente i paesi del Mar del Nord, con aringhe e baccalà, destinati all'Europa centrale cattolica come cibi nei giorni di magro. Analogamente una piccola corrente commerciale portava il pesce salato dalle coste verso l'interno dei grandi paesi marittimi, come la Francia e la Spagna. Con la scoperta dei banchi di merluzzi di Terranova il baccalà ebbe la massima diffusione; ma il pesce salato non fu mai gradito laddove era possibile ricorrere ad altro: è noto che a Roma, per esempio, era in voga in sua vece l'anguilla marinata.

Dalla Sicilia occidentale, o diciamo meglio dalla Provincia di Trapani che è oggetto delle nostre ricerche, il pesce salato non venne esportato: si ha notizia di barche che nel XV secolo si recavano a pescare le sarde «ad partes occidentales», ma doveva essere pesce destinato alla salagione per usi locali. Di pesca su larga scala dello sgombro non vi è notizia prima del XX secolo.

Non così per i prodotti delle tonnare. E' nostra opinione che il tonno — appunto perchè pescato in grandi quantità entro un lasso di tempo brevissimo —, sia stato il primo pesce pel quale si sia tentata la conservazione, per l'impossibilità di consumarlo tutto allo stato fresco. Esso veniva conservato sotto sale in barilotti: sotto questa forma ha dato origine ad una corrente di esportazione molto notevole già in antico e pienamente documentata dal XIV secolo in poi: la qualità più pregiata era la «tonnina netta»; ma pare che nulla venisse gettato via, se troviamo menzione della bosonaglia, dei «salami» di tonno, di occhi, ossa, schienali ecc.

Il tonno salato faceva parte della «panatica» di tutti gli equipaggi delle navi del Mediterraneo, allo stesso modo come la carne di porco salata faceva parte del vitto degli equipaggi inglesi. Il vitto di bordo delle navi mediterranee (fossero da carico o da guerra) consisteva in tonnina, biscotto e aceto per correggere l'acqua.

Quando dalla salagione si sia passati fra noi al sott'olio non mi risulta con precisione: tenderei a porre questa radicale trasformazione

in rapporto con la grande industria della Casa Florio, cioè nella seconda metà inoltrata del XIX secolo.

Ad ogni modo le sarde e le acciughe salate hanno continuato a resistere come prodotti artigianali o familiari che esigevano minori capitali e quasi nessun impianto, mentre solo i rimasugli del tonno continuano a venir salati nelle antiche forme: le interiora e i pezzami che non val la pena di bollire.

Oggi abbiamo dunque nella conservazione del pesce una situazione del tutto nuova che non può guardarsi con la stessa indifferente benevolenza con cui si guardava la salagione di un secolo fa. Tanto più che ai pesci, diciamo così, classici (tonno, sarde, acciughe) si è aggiunto, quarto ma non meno importante, lo sgombro e tanto più che non solo la conservazione, ma anche la pesca ha preso forma industriale e collettiva con l'introduzione, recente per vero dire, del motore sulle barche da pesca.

Chi voglia condurre, quindi, uno studio sulla pesca nella provincia di Trapani, deve proporsi non meno di cinque diversi problemi, che hanno fra loro connessioni e divergenze:

- 1) pesca e conservazione del tonno ;
- 2) pesca e conservazione dello sgombro;
- 3) pesca e conservazione delle sarde e alici;
- 4) pesca e rifornimento dei mercati in fresco;
- 5) rapporti fra la pesca, la conservazione ed altre industrie.

Ognuno vede quanto la materia sia vasta e quale sia il numero delle specifiche competenze che dovrebbero convergere per una trattazione approfondita e completa; basti pensare che il solo ultimo punto comprende fra l'altro rapporti con l'estero, rapporti con la siderurgia, con il mondo del petrolio e così via.

Nonostante la vastità e difficoltà della materia, si potrebbe pur discuterne partendo da basi solide se disponessimo di statistiche adatte ed aggiornate. Ma, ahimè, causa l'assoluta ignoranza ed incoscienza di organismi che pur dovrebbero, per le loro funzioni, rendersi conto dell'utilità di certe rilevazioni, una statistica della pesca in Italia non esiste e pertanto — mentre un industriale della siderurgia o della tessitura può dire al Governo: la mia industria vale tot miliardi ed impiega tot uomini e per ciò deve essere protetta — quando parliamo della

pesca e dei suoi problemi, facciamo la figura di megalomani che vorrebbero elevare a problema nazionale il solito pescatore con la canna che trova attaccata all'amo la non meno solita scarpa vecchia.

Quanto abbiamo affermato trova dimostrazione nella più recente pubblicazione dell'Istituto Centrale di Statistica: « Statistica della pesca e della caccia negli anni 1949 e 1950 » (Roma, Ist. Poligrafico dello Stato, 1952), pubblicazione che, del complesso problema economico e industriale che è la pesca, considera un solo aspetto: quantitativi di materia prima prodotti in Italia. Nessuna preoccupazione sui rapporti tra la pesca e l'economia italiana, come se questi non esistessero. Lo stesso abbinamento pesca-caccia, che deriva da criteri legislativi anteriori alla costituzione del regno d'Italia, per cui una intera tavola statistica viene riservata al numero delle licenze di caccia, mentre non vi è una tavola apposita per la produzione delle aragoste (che sono comprese fra i pesci vari) dimostra che anche a Roma vi è bisogno di aggiornamento pratico.

Speriamo che, elaborando i dati dell'ultimo censimento, l'Istituto Centrale di Statistica provveda a quanto occorre. Intanto, dalla pag. 75 della citata pubblicazione, riportiamo poche righe di conclusione.

« Il litorale ove vengono sbarcati i maggiori quantitativi di prodotti ittici risulta quello adriatico cui seguono il litorale siculo e quello tirrenico.

« Nei riguardi dei gruppi in cui viene ripartito il prodotto della pesca, il litorale adriatico assume importanza maggiore per tutti i gruppi tranne che per quello delle *alici*, *sarde* e *sgombri* la cui maggiore importanza si riscontra nel litorale siculo.

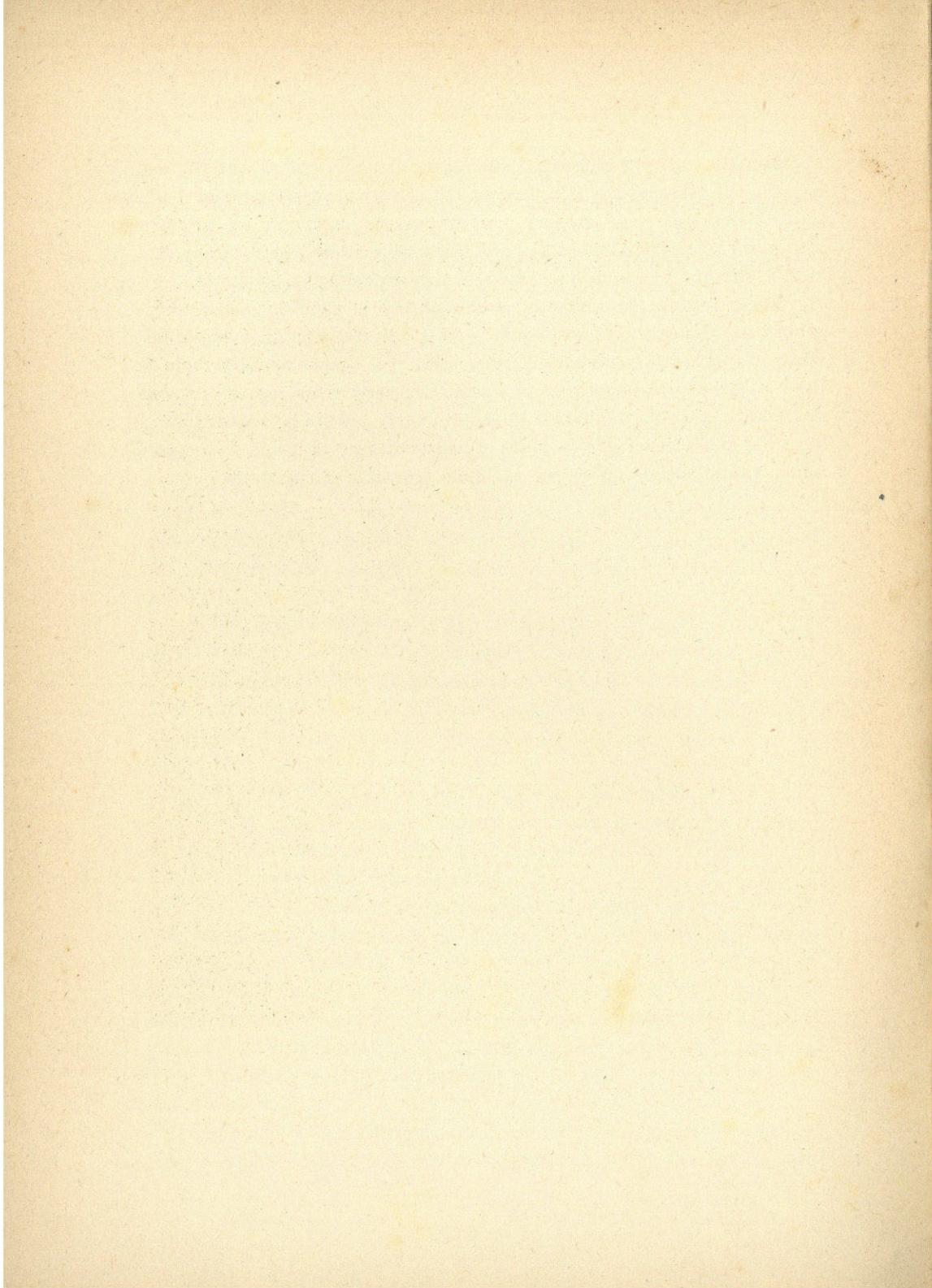
« E' da notare infine che la produzione ittica delle due zone predette (litorali siculo e adriatico) si concentra in quantità notevoli su pochi compartimenti marittimi. Infatti oltre il 57,8 per cento della produzione siciliana risulta sbarcata nella zona di competenza di due compartimenti (Palermo e Trapani) su sei in cui vengono ripartite le coste siciliane; nel litorale adriatico tre su otto compartimenti (Bari, Ancona, Rimini) registrano quantitativi sbarcati pari al 56,1 per cento della produzione adriatica ».

Par di sognare non leggendo alcun cenno sul numero delle tonnage, su quello delle industrie conserviere, sui salatori; sulle quantità di ban-

da stagnata e di olio adoperati; di nafta; sul numero di natanti e di motori; sul percento tra la produzione di conservato nazionale ed il fabbisogno nazionale; sui rapporti tra produzione nazionale ed importazione; sul refrigerato importato per la conservazione e così via.

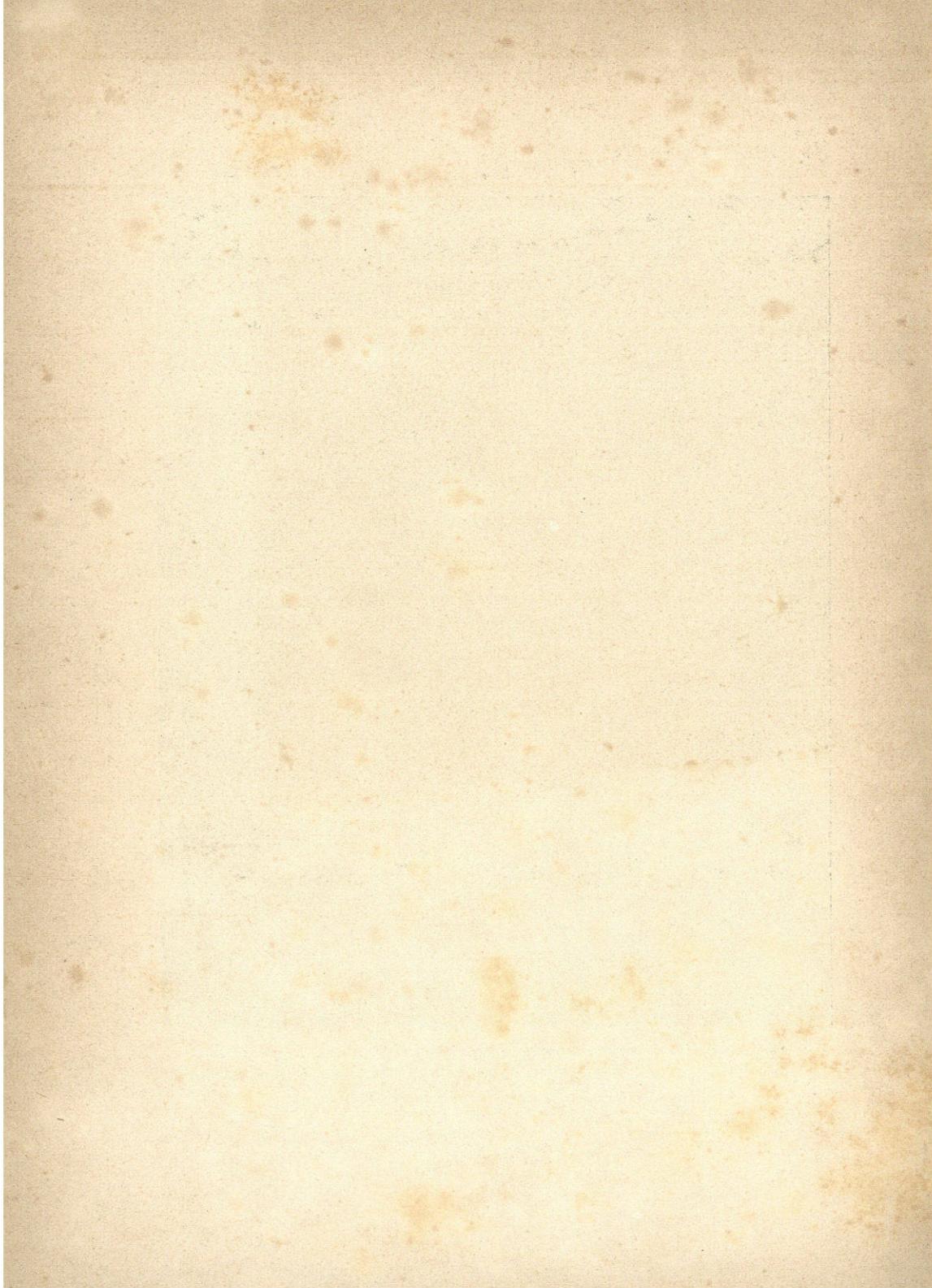
In altre parole: una bella indagine statistica fine a se stessa.

Ma in termini di economia e di politica si richiede ben altro. E' proprio la mancanza di statistiche e di studi statistici la maggior nemica dei pescatori e industriali conservieri: se — superato il terrore del fisco — essi si prestassero ad una statistica seria della loro produzione, vedrebbero di colpo migliorate le proprie sorti, perchè potrebbero dimostrare ai più scettici che la pesca e conservazione in Italia non hanno minor valore sociale ed economico delle industrie più protette.





*La Madonna di Trapani protegge i Marinai nel loro duro e rischioso lavoro di ogni giorno. Una Cappella della Basilica della Madonna è appunto intitolata ai Marinai della Provincia di Trapani.*



## Un po' di storia

13.096 imbarcazioni da pesca, delle quali 347 sono motobarche, 893 motopescherecci e 11.856 barche removeliche; 44.213 pescatori iscritti in sei compartimenti; 812.891 quintali di pesce vario pescato in un anno oltre ad 8.000 tonni per un valore vicino ai 10 miliardi di lire (1). Tale è la consistenza della pesca siciliana.

Ad un valore medio di 10 milioni ciascuno, la sola flottiglia di motopescherecci ha impiegato capitali per oltre 8 miliardi; ancora un miliardo valgono le motobarche; non meno di un altro miliardo costano le reti dei soli motopesca; Solo per i natanti maggiori e le loro reti si superano facilmente i 10 miliardi; senza contare le tonnare, che costano molti milioni ciascuna (ogni «calo» importa in media 35 milioni) senza contare gli altri attrezzi di pesca, senza contare i capitali immobilizzati negli stabilimenti conservieri; senza contare il patrimonio removelico. Non è affatto esagerato il dire che, tra pesca e industria, in

---

(1) Desumo queste cifre dalla Relazione dell'On. Giuseppe Di Blasi Assessore Regionale alla Pesca ed Attività Marinare, all'Assemblea Regionale Siciliana (seduta del 30 ottobre 1952). Il valore approssimativo del pescato è desunto dal quantitativo del pesce (quint. 812.891 più quint. 8.500 di tonno) assumendo il valore medio di 100 lire a chilo. In sede di discussione, e con interventi dell'On. Nicastro, venne rilevato che i dati dell'Istituto Centrale di Statistica sono alquanto inferiori. Anche in un convegno tenuto a Mazara il 1. febbraio 1953 un intelligente pescatore ebbe a far rilevare la notevole differenza tra le statistiche ufficiali ed il quantitativo di pesce effettivamente immesso al mercato di Palermo; le statistiche erano di molto inferiori al vero.

Sicilia sono immobilizzati all'incirca 15 miliardi, cui occorre aggiungere il circolante necessario all'esercizio.

Tale è l'entità della pesca siciliana.

L'entità della pesca trapanese (intendo: della provincia di Trapani) si deduce facilmente dal rapporto fra il totale dei mezzi motorizzati siciliani (1240) e il totale di quelli iscritti nel compartimento di Trapani (378): la provincia ha dunque una pesca che rappresenta, per capitali impiegati, ben oltre un quarto di quella siciliana ed ha una flotta a motore, quella armata nel porto di Mazara (159 unità) che è la più grossa flotta da pesca italiana. Questa entità assoluta è già imponente; ma ancor più imponente è l'entità relativa, messa in rapporto, cioè, con gli appena 420.000 abitanti della provincia; è per ciò che, con le 33.000 unità lavorative interessate alla pesca ed alla conservazione, con un carico familiare di 5 persone ciascuna, la pesca interessa, come abbiamo già ricordato, il 39,4 per cento della popolazione.

Una tale attività si è sviluppata attraverso i secoli, risalendo a qualche migliaio d'anni avanti Cristo.

Nell'isoletta di Levanzo, la più piccola fra le Egadi maggiori, e la più vicina alla costa Siciliana, è stata scoperta di recente una grotta sul fianco della montagna che guarda verso ponente. In questa grotta, che è quella del Genovese, è stata trovata una serie di pitture in nero sulla nuda roccia, che risalgono secondo gli archeologi a quello stadio dell'incivilimento umano che si chiama «neolitico», posteriore, cioè, all'epoca della pietra scheggiata, ma anteriore all'uso dei metalli. Siamo, proprio per essere troppo prudenti, ad un migliaio d'anni avanti Cristo, se non di più.

Orbene, fra quelle pitture vi sono due immagini che riproducono due tonni, inequivocabilmente: due tonni grossi e panciuti, dalla pinna dorsale ben disegnata. E non è a dire che l'artista preistorico abbia disegnato dei tonni di fantasia, solo per averli visti nuotare al largo dell'isola: quella piccola tribù preistorica mangiava i tonni: prova ne sia che fra gli avanzi dei pasti accumulati presso i focolari sono state ritrovate intere vertebre di tonno.

Si era supposto sin qui che la prima rappresentazione artistica del tonno in Sicilia risalisse al IV secolo a. C. (vaso di Cefalù): la recente scoperta, illustrata dalla Bovio Marconi, ci trascina molti secoli indietro.

Fra gli avanzi dei pasti umani, gli avanzi dei pesci sono i più rari a trovarsi perchè i più difficili a conservarsi: anche grossi pesci hanno lo scheletro non osseo ma cartilaginoso. Nulla quindi vieta di pensare che la pesca, se non del tonno di altre specie di minor mole, venisse esercitata dagli abitanti di Levanzo (e se diciamo Levanzo ciò valga per tutta la costiera della provincia di Trapani da Marinella al Granatello, da Paceco ad Erice, dagli Scurati a Castellammare, dovunque grotte o semplici ripari offrirono possibilità di abitazione) fin dall'epoca paleolitica, molte migliaia d'anni prima che i neolitici d'impingessero i due tonni sopra ricordati.

I reperti archeologici e le opere d'arte scoperte dimostrano che i nostri paleolitici erano cacciatori. Ma, a giudicare dalla quantità enorme dei gusci, essi avevano come alimento ordinario anche i molluschi marini oltre a quelli terrestri (*helix*): fra i marini abbondano la patella ferruginea, il trochus, il murex; quasi rara l'ostrica. Chi abbia pratica delle nostre scogliere sa quale abbondante fauna viva tra i nostri scogli: gamberi, pesciolini, oloturie, cefalopodi, tutti di facilissima cattura anche senza attrezzi. Ricordo che trent'anni fa, tra gli scogli di Sferracavallo, era facile ad un ragazzo catturare grossi gamberi a centinaia, con le mani... ma allora la ricerca della «tremolina» col veleno, non aveva ancora distrutto ogni forma di vita. Non è possibile che i paleolitici, raccogliendo molluschi, non abbiano raccolto anche gamberetti e granchi e «gorgioni» e quelle oloturie che noi disprezziamo ma che altri popoli, come i Cinesi e gli Indonesiani, reputano leccornie sotto il nome di «trepang».

E non è ammissibile che i paleolitici stessi non abbiano praticato la pesca, sia pure con mezzi rudimentali: arpioni con punte di selce o d'osso, ami di selce o di madreperla con lenze di fibre o di pelo (il pelo di cavallo è in uso ancor oggi e solo da poco va cedendo al nylon), nasse specialmente. Le odierne culture etnografiche dimostrano quanto sia facile catturare il pesce con attrezzi infinitamente più elementari dei nostri e quanto siano ingegnosi i primitivi nell'impianto di peschiere e di sbarramenti.

Senza voler attribuire ai nostri paleolitici intelligenza superiore, è ammissibile però che praticassero almeno la pesca con la lancia, immergendosi fino a mezzo corpo (o gettandosi a nuoto ed inseguendo il pesce sott'acqua come praticano i Giapponesi ed i nostri cacciatori subac-

quel) e la pesca con le nasse. Non parlo di pesca con le frecce, giacchè l'arco non è fino ad ora documentato nei nostri scavi paleolitici, e perchè del resto la pesca con la freccia è rarissima anche tra i primitivi; ma insisto sulle nasse, che sono in sostanza panieri di vimini o di altro legno flessibile, di canna e così via. I panieri certamente venivano intrecciati dalle nostre popolazioni più antiche e per ciò suppongo l'uso della nassa, che è il derivato diretto del panieriere.

Del resto, se i nostri paleolitici hanno pescato, hanno fatto, nè più nè meno, quanto facevano altri paleolitici, ad es. quelli della Barma Grande, che ci hanno lasciato persino una cuffia fatta di vertebre di pesci.

Si tenga presente che, in quelle epoche antichissime, quando tutta la popolazione costiera della Sicilia era di poche migliaia d'anime, la pesca doveva riuscir fruttuosa con ogni mezzo, perchè il Mediterraneo, non ancora sfruttato, era certo un mare ricco di pesci come è ancor oggi il Pacifico, dove i pesci saltano da soli sulle zattere (si ricordi il recente viaggio della Kon Tiki).

Autori classici ci attestano che in Mediterraneo si pescava normalmente la balena. Eliano (III sec. d. C.) asserisce che gli abitanti di Citera erano abilissimi a catturarla, ne salavano la carne e usavano i fanoni per fabbricare corde per macchine belliche e strumenti musicali; l'olio fu usato più tardi per illuminazione. Oppiano (II sec. d. C.) nell'*Alieutica* descrive la lotta fra i pescatori ed una balena. Oggi la balenottera mediterranea è una rarità.

Le acciughe, secondo lo stesso autore, procedevano in banchi oggi inconcepibili. «L'incontro con uno di tali banchi arresta le navi come l'incontro con uno scoglio; talvolta, nonostante lo sforzo delle braccia, i remi restano paralizzati in quella massa». Le acciughe pescate venivano disposte in mucchi o cumuli sulle spiagge.

E siamo nel III secolo, dopo Cristo, quando già i Romani erano preoccupati della scarsezza di pesci in Mediterraneo. Quale fosse la pescosità del Mediterraneo in epoca preistorica non potremo mai immaginare con sufficiente approssimazione.

Quanto ai tonni, credo di poter supporre che viaggiassero in banchi assai più numerosi di quelli odierni (lo stesso Oppiano ci parla del suo secolo di branchi innumerabili) fra i quali il panico destato da

un pescecane o altro predatore doveva produrre facilmente fughe disordinate fino nei pressi delle rive, con conseguenti arenamenti sulla sabbia o facili catture fra le anfrattuosità degli scogli. In altri termini, ritengo che i neolitici potessero casualmente pescare piccoli tonni dalle loro piroghe, ma che, per gli esemplari più grossi, neolitici e fors'anche paleolitici si limitassero alla cattura di quelli giunti fra gli scogli (come si faceva nel Mar Rosso per le balene).

La pesca fu, comunque, di importanza non mediocre per le nostre popolazioni preistoriche, anche se è parzialmente documentata. Ma le ipotesi che abbiamo proposto ci sembrano tanto ovvie che le consideriamo come un dato acquisito. Aggiungiamo solo due osservazioni di qualche rilievo.

Il neolitico è il periodo dell'incivilimento umano: i neolitici levanzesi ci si presentano, con le loro pitture, come allevatori di bestiame e come pescatori, non ancora come agricoltori. Probabilmente, in fatto di prodotti vegetali, erano ancora allo stato di «raccoglitori», ma già esercitavano la pesca: come certe culture etnografiche attuali in isole tropicali.

Il neolitico, preparazione dell'uomo alla civiltà agricola, appresta i mezzi per la cottura degli alimenti vegetali, creando il vaso di terra cotta che nasce dal paniere di vimini o di altro materiale intrecciato. I neolitici di Levanzo, dunque, conoscevano già almeno il paniere: e quindi l'uso della nassa da pesca, che nei paleolitici era solo ipotesi attendibile, diventa certezza per i neolitici.

Ma gli abitanti di Levanzo esercitarono anche un'altra attività connessa con il mare e la sua fauna: la caccia alla foca. Per la prima volta questa attività viene documentata in Sicilia con il ritrovamento di un osso di foca tra gli avanzi di pasti umani. Si tratta del *pelagius monachus*, la piccola foca mediterranea che vive ancora, in sparuti branchi, in alcune grotte della Sardegna, dove qualche esemplare è stato catturato anche di recente. La foca ha vissuto in epoca storica nelle isole grche. Ora il ritrovamento di un osso a Levanzo rende più verosimile quanto affermano i pescatori della non lontana Marettimo, i quali asseriscono di aver visto qualche raro individuo ma di averne scorto più volte le tracce; spiega le leggende su mostri anfibi, viventi in grotte marine, che nelle notti di luna vanno a pascolare tra i vi-

gneti (leggenda della vacca di mare, connessa con la «Grotta azzurra» dell'isola di Ustica).

Ma soprattutto il ritrovamento di quell'unico osso attesta che il mare, in misura assai maggiore di quanto non crediamo, forniva mezzi di vita alle popolazioni siciliane più primitive. Si è sempre ritenuto che presso i preistorici la caccia fosse compito dell'uomo, la raccolta dei molluschi delle donne e dei fanciulli. La pesca in genere non è occupazione tanto faticosa da precludere che fosse esercitata da donne; riservando la pesca casuale del tonno agli uomini che abitualmente cacciavano. Ma la caccia della foca non è certamente occupazione femminile: e se poniamo insieme la caccia alla foca, la pesca del tonno, la pesca di altri sgonneroidi documentati a Levanzo, abbiamo un insieme di attività connesse col mare, che sono attività maschili richiedenti tempo ed abilità particolare; così che andiamo facilmente incontro all'ipotesi di una specializzazione in attività marittime, da prendere in considerazione accanto alla specializzazione venatoria; e l'ipotesi di rudimentali mezzi di navigazione, fin dalla preistoria più remota non ci appare più fantastica, ma plausibile.

\* \* \*

In epoca che possiamo far risalire ai primi due secoli del I millennio a. C. (1000 - 800) è documentata (non siamo più nel campo delle ipotesi) la pesca del corallo: infatti un cornetto di corallo fa parte del corredo funebre di una tomba scoperta sulle pendici del Monte Erice, oggi conservato nel piccolo Museo comunale di quella vetusta città.

Così anche tra noi è documentata in altissima antichità quella serie di miti relativi al corallo che risale alle civiltà Cinese e Indiana e discende tra noi fino al corallo mezzo di scongiuro, dopo aver attraversato la fase del corallo come medicina, nel cui valore credette persino un Falloppio e che ha resistito fino al 1910 nella farmacopea ufficiale del Venezuela e fino al 1915 nella farmacopea ufficiale spagnuola. Il nostro Giuseppe Calvino scrisse:

*Nè chiude tomba il musulman, se pria,  
a preservarla da maligno spirto,  
di corallo non fregi i cari estinti.*

Del resto, per i Trapanesi, il corallo fu mezzo di vita, fonte di un'attività economica che solo da pochi anni è decaduta: non ci stupiamo quindi se ne riscontriamo l'uso molti secoli innanzi la nascita di Cristo (chi sia curioso di conoscere le pittime cardiocinetiche e le medicine preservative dalla peste, confezionate con polvere di corallo, può ricercarle in uno studio del caro, compianto Carlo Guida, pubblicato sul Bollettino Medico Trapanese del 1941).

Ho detto che il corallo veniva pescato; il che importerebbe in epoca così remota l'uso di reti di fondo o da strascico: il fatto in sè non è fuori d'ogni possibilità in quanto fino ad epoca recentissima il corallo è stato pescato nel mare di Tramontana, in vista della città di Trapani: qualche dubbio può nascere sul mezzo. Ma se si pensi che nel primo millennio a. C. ha già avuto luogo la diaspora egea (leggenda di Enea ed Anchise), che la navigazione fra il Levante e la Sicilia occidentale è fatto, diciamo pure, di tutti i giorni e che i nostri protostorici evidentemente attardati rispetto agli Egiziani od ai Cretesi, possono aver mutuato la rete dai navigatori levantini. Ad ogni modo, comunque venisse pescato, il corallo in un corredo funebre preistorico è, secondo me, un sostituto dell'ocra, equivale al sangue ed ha quindi un valore per lo meno rituale che, a pensarvi bene, si perpetua tra i nostri contemporanei meno evoluti, presso i quali il corno di corallo fa parte del corredo nuziale.

L'introduzione della rete nella Sicilia Occidentale è stata opera di popolazioni levantine più progredite? Non possiamo affermarlo nè negarlo: è certo che gli antichi Egizi conoscevano ed usavano la rete.

Ma già i Levanzesi del ciclo di pitture in nero, i nostri pescatori di tonni, se non provengono dal Levante sono o sono stati, però, in contatto col levante mediterraneo. Fra i due tonni, infatti, è disegnato un quadrupede senza testa che per la mole pare un bovide (Bovio-Marconi) condotto alla cavezza da una donna raffigurata in una schematizzazione che è tipica del Levante. Altre due donne nella medesima schematizzazione sono raffigurate altrove. Or quello schema di donna a forma di violino o di chitarra senza manico non vale solo per la figura della donna in genere, ma specificamente è usato nelle culture egea ed anatolica come immagine della Dea Madre (lo schema non è che accentuazione delle parti più materne del corpo femminile). Ed

allora il bovide alla cavezza è un bue, animale col quale la Dea Madre spesso si identifica e si confonde. Ma, se accettata, questa interpretazione rende ancor più intimi i legami culturali fra i neolitici levanzesi e il Levante Mediterraneo e l'Egitto e ci indica presso a poco da dove può esser stata introdotta nella Sicilia occidentale la rete da pesca.

Ripeto «può esser stata introdotta», perchè nulla ci vieta di pensare che la rete sia nata, invece, come creazione locale. Invero, i neolitici levanzesi sono certo in rapporto con culture più progredite (già metalliche) del Levante; ma tuttavia il maiale raffigurato tra le pitture non deve intendersi come indizio di contatto o addirittura di derivazione da una cultura agricola orientale (le «civiltà del maiale» appartengono all'Estremo Oriente): esso è un elemento di ispirazione locale, quasi un elemento naturalistico: più che come maiale domestico (corpo corto, groppa alta) lo interpreterei come cinghiale od almeno maiale selvatico, animale certo comune se non a Levanzo sulla prospiciente costa siciliana, dove i boschi di quercia abbondavano, dove io stesso ho trovato una zanna ed un dente di cinghiale nella stazione preistorica di Paceco e dove la carne di maiale selvatico venne venduta, come quella di vitello e di bue, ancora nel medioevo inoltrato. Quanto alla rete in sè, sappiamo che i Pigmei, una delle culture più primitive, la intrecciano con erbe e fibre secche e se ne valgono, stendendola nei boschi per centinaia di metri, per la cattura di grossi animali. A maggior ragione in Sicilia, terra della «disa», la rete da pesca potrebbe essere una creazione locale.

Ed è per ciò che, tutto ben considerato, preferisco non pronunziarmi sulla provenienza e sull'epoca dell'introduzione della rete nella Sicilia Occidentale.

Se tanto insisto sulla pesca dei nostri uomini preistorici o protostorici, si è perchè essa è un'attività *civile*, quasi direi, tale da caratterizzare una «cultura»: la Bovio Marconi sola ha intuito il valore anche archeologico della pesca, mentre altri, pur conoscendo le «genti del salmone» (ed ammettendo quindi il valore culturale della pesca) non ne tiene alcun conto nella preistoria Mediterranea. Voglio alludere alla Laviosa Zambotti la quale (*Origini e diffusione della civiltà*) ricorda i paleolitici come genericamente dediti alla raccolta, caccia e pesca, accenna appena alla pesca artica con l'arpione, alla pesca dei discendenti dei Maddaleniani (Jugoslavia) ma poi, preoccupata solo della diffusione del-

la civiltà agricola, ammette addirittura un'industria casearia preistorica, ma non ricorda affatto la pesca come uno degli elementi costitutivi delle civiltà neo - ed eneo-litica. E quindi trascura ogni funzione del Mediterraneo, il quale appare come una massa d'acqua inerte, frapposta quale schermo fra le sue coste. E quindi non apprezza gli apporti originali delle popolazioni, ad esempio, delle isole: per la Laviosa anche a Pantelleria (tribù di Cala dell'Alca) si avrebbe un'interpretazione marginale, rozza e incompleta dell'architettura megalitica faraonica.

Ma, valga il vero, nel Sesò maggiore di Pantelleria uno dei fornicelli si apre con un arco, semidiruto ma ancor visibile, arco estraneo all'architettura faraonica. I miseri ed isolati, e quindi attardati, neolitici di Pantelleria, hanno dunque portato — se è vero che hanno imitato l'architettura faraonica — una innovazione tale da escludere che la loro sia un'interpretazione rozza e marginale.

Tutto ciò ho voluto far notare perchè l'effigie di due tonni in pitture preistoriche (possono risalire a 2000 anni a. C., certo non possono scendere oltre i 1000) impone di rivedere quanto sappiamo della preistoria mediterranea anche sotto il profilo piscatorio e marinaro in genere, troppo trascurato sin qui almeno nei riguardi della Sicilia.

\* \* \*

In un campo meno seminato di ipotesi entriamo con il periodo storico dell'umanità. Non possediamo, per i secoli delle civiltà fenicia, greca, romana documenti che si riferiscano specificatamente alla provincia di Trapani, ma possiamo facilmente estendere ai nostri mari quanto è noto per tutto il Mediterraneo, dove la diffusione della navigazione e del commercio rese pressocchè uniforme la vita delle popolazioni marittime e quindi anche la pesca.

Sulle nostre popolazioni dovette fare molta impressione il polipo, che divenne persino motivo ornamentale della ceramica ed appartiene all'iconografia tipica di certe fabbriche; pure grande impressione fece il tonno, rappresentato su un vaso del IV sec. a. C.: col polipo e col tonno si inizia una serie di raffigurazioni di animali marini che diventerà una tradizione fra i vasai siciliani e che si perpetuerà fino alle terrecotte di scuola trapanese piuttosto recente.

Tra i pesci più caratteristici della Sicilia, Marziale celebra come par-

ticolarmente squisite le murene: all'infuori di ciò, è certo che nei pressi delle nostre coste venivano pescati gli stessi pesci che vi si pescano oggi; erano più abbondanti, come abbiamo visto, ma gli attrezzi erano meno perfetti: è certo tuttavia che in epoca classica vennero in uso: la pesca con amo metallico (con canna o con lenza di fondo), la pesca con fiocine, la pesca con reti di varia forma e tipo; praticamente era in uso tutto l'armamentario che è in uso ancor oggi nella piccola pesca. Un cenno speciale merita il tonno, la cui pesca per prima raggiunse una fase industriale e diede vita ad altra industria connessa.

Gli antichi Greci pescavano il tonno nei luoghi in cui i branchi si ammassavano (stretti, piccole baie). Uomini in vedetta sugli scogli avvistavano i pesci, che venivano circondati da barche a dodici remi. Ad un segnale i pescatori calavano certe reti verticali alte qualche metro e ne catturavano un grande numero. Li pescavano anche con la lenza, innescando l'amo mediante un pezzo di stoffa ed una penna d'uccello. Il primo modo ci sembra oggi inverosimile; ma è il metodo stesso praticato ancor oggi in Calabria e nello stretto di Messina per la pesca del pesce spada, che procede isolato ed a grande distanza dalla riva, mentre i tonni procedevano a branchi e si avvicinavano alla costa: l'unica differenza è che, per i tonni, venivano usate le reti di circuizione.

Ma Oppiano ci parla già di un altro sistema di pesca, di una vera e propria tonnara: «Si calano nelle acque certe reti la cui disposizione rassomiglia a quella di una città; si vedono vestiboli e porte e strade. I tonni arrivano in fila, serrati come le falangi di un popolo che emigra: ve ne sono giovani, vecchi e adulti. Essi penetrano in numero indefinito nell'interno delle reti e il movimento cessa solo quando si vuole o quando non v'è più posto per nuovi arrivati». E' descritta inequivocabilmente una tonnara, moderna e completa, in cui i tonni venivano storditi a bastonate e poi arpionati.

Ma quale popolo inventò la tonnara e quando? Nulla risulta con certezza ed è forse inutile perdersi in ipotesi: la tonnara è un sistema di reti di sbarramento ed è probabile che derivi da sistemi più semplici in uso lungo tutte le coste del Mediterraneo. I perfezionamenti creati in uno o in altro luogo dovevano diffondersi rapidamente per lo stesso avvicinarsi dei marinai e dei pescatori da un luogo all'altro, e perchè forse nulla, come l'attrezzatura di pesca e in genere l'attrezzo marino,

ha una diffusione universale. Una volta scoperta la regolarità della migrazione dei tonni, il problema tecnico rappresentato dai mezzi di cattura venne presto risolto. Occorre notare solo che la tonnara non è attrezzo di pesca individuale, ma sociale: di qui la grande importanza anche sociale della pesca del tonno, che rappresenta l'attività non di una famiglia, ma di un intero villaggio.

Dove furono calate le tonnare nell'antichità? Sarebbe assurdo pensare che in acque come quelle di Favignana e Formica non si calasse una tonnara, anche se non ne abbiamo documenti. Per un altro tratto della nostra costa siamo invece documentati: i Romani chiamarono Cektaria la costa occidentale del Golfo di Castellammare, appunto in ragione dei tonni che vi si pescavano (lo ricorda Biagio Pace; vi si cala una tonnara ancor oggi). Senza cercare più precise determinazioni topografiche, possiamo dire che il tonno fu pescato nell'antichità in tutti i luoghi in cui è pescato oggi, più altri luoghi caduti in desuetudine nello scorso secolo: ogni capo, ogni punta, ogni promontorio poté indicare il luogo opportuno per una tonnara, da Favignana a Termini Imerese; i tonni vi giungevano portati da quelle stesse correnti che li portano ancor oggi.

I Greci preferivano il tonno salato a quello fresco; esso veniva venduto in grosse fette, a basso prezzo. Per i ricchi, veniva anche marinato con olio ed aromi indiani.

Tonno salato, adunque. Ma la preferenza non poté certo manifestarsi prima che il tonno venisse salato. E quale fu l'origine della salagione?

La salagione è certo il metodo più antico di conservazione dei viveri soggetti a rapida putrefazione: quindi del pesce e della carne. Che il pesce salato in genere e il tonno in particolare servisse come alimento degli eserciti in campagna e degli equipaggi marittimi, oltre che delle popolazioni cittadine, è pacifico e la forte richiesta giustifica l'abbondante pesca e conservazione.

Questa nacque, dirò così, spontaneamente dovunque vi fosse tonno da conservare e sale per conservarlo (le saline antiche erano più diffuse di quelle attuali: presso Palermo vi erano quelle di Mondello, scomparse da poco, che potevano fornire il sale occorrente alla conservazione del tonno pescato fra Capo Gallo e Punta Priolo).

Il tonno è, fra tutti i pesci mediterranei e atlantici, quello che presenta più spiccato questo fenomeno: la pesca dura poche settimane ed è così abbondante che solo disponendo di mezzi di trasporto veloci e refrigerati è possibile venderlo fresco sui mercati. Il tonno è invece destinato a putrefarsi inutilmente in epoca di lenti mezzi di comunicazione, poichè la quantità pescata ad ogni mattanza risulta esuberante ai bisogni dei centri vicini: la tonnara di Castellammare, a 60 chilometri da Palermo, non avrebbe potuto farvi giungere un solo tonno mangiabile; nè aveva altri centri popolosi nei dintorni, poichè in epoca romana Castellammare, se pure esisteva, era un villaggio di pescatori, Alcamo e Calatafimi non esistevano; Segesta aveva poche migliaia di abitanti.

E la tonnara di Favignana a chi avrebbe potuto vendere una mattanza di 800 tonni e come avrebbe potuto farla giungere ai mercati?

Lo sviluppo della pesca del tonno, quindi, comporta automaticamente la conservazione: e poichè la salagione è l'unico metodo di conservazione a disposizione degli antichi fino al 1824, ritengo che la salagione sia stata escogitata la prima volta, o almeno perfezionata, proprio per il tonno.

Ma se occorre il sale, era necessario anche estrarlo dalle acque del mare; in concomitanza quindi con lo sviluppo della pesca del tonno si perfezionarono anche le saline, quando non bastò più il sale semplicemente raccolto nei laghetti salmastri o nelle conche tra gli scogli, che il sole estivo prosciugava, lasciando in superficie la nota crosticina di sale.

Non più di questo possiamo dire con certezza per ciò che concerne la pesca nell'antichità. Diffuso il Cristianesimo anche nella nostra provincia ( e ne fanno fede le Catacombe di Marsala, la Basilichetta di Salemi, le Croci di Selinunte) ed assurto quindi il pesce a simbolo religioso (in greco *ichthus* significa pesce, ma ogni lettera è iniziale di una parola in un'espressione di cinque parole che significa «Gesù Cristo, di Dio Figlio, Salvatore») e divenuto il pesce cibo obbligatorio nei giorni di magro, vigilie, feste ecc., è presumibile che la pesca e la rudimentale conservazione non siano state interrotte del tutto durante il governo bizantino e durante la crisi barbarica. Noto solo che le lettere di Papa Gregorio Magno, le quali richiedono grano siciliano per Roma, non richiedono mai pesce salato: o perchè Roma non ne aveva biso-

gno, essendo sufficiente la pesca nei laghi vicini, ad Ostia e nel Tevere (a Roma visse per tutto il medioevo una florida corporazione di pescatori) o semplicemente perchè la Sicilia non era in grado di esportarne.

IncurSIONI come quelle vandaliche o gotiche possono aver distrutto, in Sicilia come in Africa, la tonnara che richiede un'organizzazione complessa? Possono aver attenuato l'intensità della pesca, ma non distrutto *ab imis fundamentis* la tonnara, che viene rimessa in onore, invece, dagli Arabi; e con la tipica nomenclatura araba la tonnara torna in uso in Africa, in Sicilia, in Ispagna, dovunque gli Arabi abbiano posto il loro dominio.

A dir vero qualche autore straniero asserisce che i Mori, amando poco un tale nutrimento, non incoraggiarono la pesca in Ispagna ed anzi lasciarono in abbandono le tonnare iberiche; in Sicilia questa pesca sarebbe presso a poco scomparsa per rinascere quando i Normanni ebbero cacciato gli Arabi; allora Guglielmo II donò una tonnara alla Chiesa di Monreale (1176), Federico II concesse i redditi della tonnara di Palermo all'Arcivescovo (1210) ecc.

Per nostro conto ammettiamo che gli Arabi in Sicilia perfezionassero soprattutto l'agricoltura, specialmente sulle fasce costiere, riportandovi forse gli accorgimenti tecnici (idraulica) appresi nelle zone africane in cui Roma aveva dominato, ed introducendo nuove culture. Ma non possiamo non ricordare che coloro che designiamo genericamente come Arabi sono un misto di Egiziani, di Persiani, di Siri, in parte, cioè, popolazione marinara e mediterranea; che gli Arabi stessi possedevano una flotta cui occorrevano viveri di riserva; favorirono il commercio marittimo, cui occorrevano viveri per la panatica; portarono ad una nuova floridezza anche demografica talune città, come Palermo, cui occorrevano viveri; ma soprattutto non possiamo dimenticare che per le tonnare e i tonnariotti tutto il Mediterraneo adotta oggi una terminologia araba, od almeno ispano-araba, la quale ci obbliga ad ammettere che i cosiddetti Mori, autori di quella terminologia, non fossero poi tanto nemici delle tonnare come si vorrebbe pretendere.

Del resto, la pesca del tonno e le relative apparecchiature non sono cose che si improvvisano: occorre l'esperienza di un'intera vita per predisporre in ordine parecchie miglia di reti, calarle nel punto in cui la corrente è favorevole, ancorare, legare, con miglia e miglia di gomene

e cavi che devono riprodurre, in mare spesso profondo alcune decine di metri, come diceva Oppiano, le porte e le vie di una città.

Ciò non si improvvisa: nè basta l'esperienza d'un solo uomo ad organizzare e dirigere tutto ciò, ove non sia sorretta da un'esperienza atavica tramandata senza interruzione di padre in figlio e divenuta per ciò stesso una specie di istinto.

Se sotto il dominio arabo l'esercizio delle tonnare avesse subito una interruzione, i Normanni non avrebbero potuto ricreare all'improvviso una maestranza capace di calare non una sola ma molte tonnare; chè il dominio arabo non durò in Sicilia una sola generazione, ma sei, tante, cioè, quante sarebbero bastate a distruggere una tradizione di mestiere.

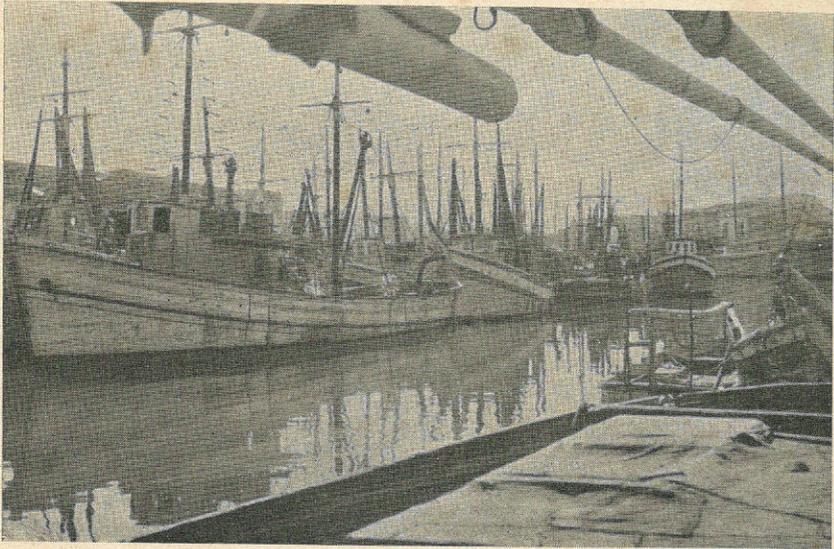
Edrisi, il geografo arabo, ci attesta che nel XII secolo erano in funzione le tonnare di Trabia, Caronia, Oliveri, Milazzo, Trapani, Castellammare; Guglielmo il Buono nel 1176 donò ai Benedettini di Monreale quella di Isola delle Femmine: sono dunque non meno di sette le tonnare siciliane in esercizio sotto i Normanni.

Più esatto forse è il dire che sotto gli Arabi l'esercizio delle tonnare non venne favorito in modo speciale, ma rimase affidato alla sola iniziativa dei pescatori; occorre, però, ammettere che contemporaneamente la frequenza di rapporti fra la Sicilia e l'Africa permise fin da allora quell'unificazione del tipo della tonnara e del metodo di pesca che vige tutt'oggi.

Ad ogni modo è assodato che con i Normanni e gli Svevi la pesca del tonno fu in onore e possiamo arguire anche che, sotto Federico II, presero nuovo sviluppo le saline: questo monarca infatti istituì il monopolio sul sale. Forse l'impressione che siano stati i Normanni e gli Svevi a far rifiorire la pesca del tonno, è dovuta al fatto che con queste due dinastie le tonnare furono sottoposte ad un regime fiscale prima ignorato; le coste ed il mare vicino alle coste furono considerati come pertinenze del demanio regio; il diritto di calare tonnare venne considerato dal fisco come uno dei diritti demaniali che il sovrano poteva vendere, affittare, concedere temporaneamente od in perpetuo, sotto forma feudale o in qualsivoglia forma; di qui anche uno speciale interesse fiscale del governo a concedere il diritto di tonnara: risultato, l'aumento del numero delle tonnare: sotto gli Angioini ne conosciamo altre due,

quelle di San Giorgio e di Solunto; più tardi altre ne furono calate, come ad esempio nel 1455, per concessione di re Alfonso al trapanese Giovanni Lu Lino: « quod inter caput de li Biruni usque ad caput Xibilliani, in maritimis terre Marsalie ipsius Sicilie ulterioris regni, locum aptum ad tonnariam faciendam esse creditis, ubi nunquam alias tonnaria fuit ».

E' appunto tra il XIII e il XV secolo che, secondo noi, si costituisce quella solida tradizione di abilità nella pesca del tonno, per cui vanno ancor oggi orgogliosi gli abitanti della provincia di Trapani; i pescatori fin da tempi molto antichi andarono ad equipaggiare tonnare di altri luoghi del Mediterraneo o andarono a fondarne di nuove: in proposito occorre controllare alcune notizie, forse troppo informate ad amore del natio loco, secondo le quali (le raccoglie e tramanda il Polizzi, erudito trapanese dello scorso secolo) un Antonino Lo Liscio trapanese avrebbe introdotto le tonnare in Ispagna (!) ed altri Trapanesi nel 1638 avrebbero fondato tonnare in Sardegna, essendo colà vicere Luigi Guglielmo Moncada, duca di Montalto. Sono più incline a credere che tonnaroti o rais trapanesi si siano recati in Ispagna ed in Sardegna, come è assai probabile che veramente calassero una tonnara alle isole Gerbe, ponendone la «loggia» nell'isolotto della Calcara.



*L'angusto porto-canale di Mazara ospita la flotta peschereccia più numerosa del Mediterraneo.*



*Le reti si asciugano al sole.*