

# **PESCA E PATRIMONIO INDUSTRIALE**

**Tecniche, strutture e organizzazione**

**(Sicilia, Puglia, Malta e Dalmazia tra XIX e XX secolo)**

---

a cura di MAURIZIO GANGEMI

**Estratto**



CACUCCI EDITORE - BARI 2007

## La pesca a Malta: usi, tecniche e mercati tra età moderna e contemporanea

1. La storia della pesca a Malta è stata studiata in modo superficiale o lacunoso fino ad alcuni decenni addietro. Abbiamo solo qualche volume, di recente pubblicazione, che presta maggiore attenzione alla situazione contemporanea trascurando la storia di più lungo periodo di questa attività che oggi si è trasformata in industria. Nel 1995 Stanley Farrugia Randon pubblica *The Fishing Industry in Malta, Past Present and Future*, studio pioniere su questa attività industriale. Nel 1998 Joseph Muscat presenta *The Dghajsa and Other Traditional Maltese Boats*, primo libro sulle barche maltesi, molte delle quali utilizzate per la pesca. Il congresso organizzato a Bari tra il 26 e 27 novembre 2005 mi ha dato l'opportunità di aprire una finestra su questa attività che è stata sicuramente di primaria importanza a Malta nei secoli passati e ha interagito con l'agricoltura, l'edilizia e la produzione del sale, il commercio e la pirateria.

Un aspetto così importante dell'economia e dell'alimentazione del popolo maltese non ha dunque ricevuto un'adeguata attenzione storica. Solo recentemente alcuni studiosi hanno cominciato ad esaminarne alcuni aspetti relativi a modalità, tradizioni e fini socio-economici. La documentazione maltese non è molto differente da quella reperita dai ricercatori italiani nei loro studi sulla pesca ma difetta di attendibili dati quantitativi<sup>1</sup>. Le fonti primarie per lo studio della pesca a Malta sono, per il periodo medioevale, gli scarsi riferimenti che si trovano

\* Università di Malta

<sup>1</sup> G. Doneddu, *La pesca nelle acque sarde dell'età moderna. È possibile una ricerca quantitativa?*, in G. Doneddu – A. Fiori (a cura di), *La Pesca in Italia tra Eta' Moderna e Contemporanea. Produzione, mercato, consumo*, Sassari, Edes, 2003, p. 262.

negli atti dell'Università, e in particolare le notizie riportate nel volume Univ. 11, relative, essenzialmente, alle modalità della vendita del pesce alla fine del Quattrocento. Per l'epoca dei Cavalieri, le informazioni sono da rintracciarsi tra le carte che riportano le petizioni di alcuni pescatori al Gran Maestro e le disposizioni intorno ai divieti di pesca e alle modalità di vendita del pesce. Altre risorse sono i documenti dei Cavalieri, in particolare i registri che portano la sigla AOM, i Log Books della polizia, soprattutto i volumi 638 e 666. Per il periodo britannico, le informazioni derivano dalle ordinanze emesse dal Governatore sulla pesca e sulla vendita dei prodotti.

Le altre fonti di studio sono di natura non ufficiale, come quaderni o appunti di viaggio, pubblicati o manoscritti e immagini<sup>2</sup>: litografie, dipinti, stampe e fotografie che rappresentano tanti aspetti particolari del mondo della pesca e dei pescatori, saranno ampiamente utilizzate nella stesura di questo saggio.

Attualmente la storia della pesca è vista in chiave antropologica o economica, il che può deludere la percezione romantica di molti sul passato dei pescatori. La loro vita è stata spesso descritta attraverso ottiche empiriche che danno un'immagine fissa e non mutabile, quasi cristallizzando, così, molti secoli di storia della pesca. Questa visione è oggi considerata come una costruzione culturale<sup>3</sup>; la pesca ha la sua storia, che è soggetta alle variazioni temporali politiche e culturali.

Purtroppo la documentazione ufficiale, per la storia della pesca a Malta, può tradire questo concetto: le regole ufficiali danno l'impressione che per quattrocento anni questa attività non abbia subito trasformazioni. Sembra che regolamenti e bandi ripetano le stesse misure: dove si può o non si può pescare, dove è consentito o meno di vendere

<sup>2</sup> I testi ufficiali consultati si trovano presso la Biblioteca Nazionale di Malta (da ora NLM). Il mio studio si avvale anche delle pubblicazioni apparse recentemente sulla storia contemporanea della pesca a Malta. Un ritrovamento particolare è inoltre la tesina scritta da E.C. Darmanin e T.E. Farrell, che costituisce un significativo documento storico per le riproduzioni e le storie riportate. Il testo descrive alcune realtà degli anni '50 tratte direttamente da interviste fatte con i pescatori e con il direttore della pesca a Malta in quegli anni. Questo elaborato apparteneva ad un collegio, scuola di formazione per insegnanti, soppresso negli anni '70. Molte delle tesine scritte da aspiranti docenti sono andate perse. Ho utilizzato inoltre recenti pubblicazioni italiane e dell'area anglosassone sulla storia della pesca. Lo studio della realtà italiana, per la vicinanza geografica, rappresenta un supporto importante ed aiuta ad inserire la storia della pesca a Malta in una prospettiva mediterranea; i testi anglosassoni fissano dei concetti filosofici e delle teorie di base e aprono a una prospettiva europea.

<sup>3</sup> P. Burke, *Overture. The New History: Its Past and its Future*, in P. Burke (ed.), *New Perspectives on Historical Writing*, Cambridge, Polity Press, 2001, p. 3.

il pesce. Le immagini prodotte da vedutisti e ritrattisti di un tempo, come dai moderni fotografi, non sempre hanno dato una rappresentazione reale della situazione. Uno studio accurato dei documenti e una lettura attenta dell'iconografia fa però emergere una ben differente dinamica storica, certo parziale, ma veritiera<sup>4</sup>.

Il concetto delle "differenze nella differenza" è normalmente associato agli studi sulle donne. Movimenti e scuole di pensiero sorgono nel Novecento con l'intento di differenziare questi particolari aspetti della storia, in precedenza solo marginali. Le donne, considerate socialmente inferiori e minoritarie, erano un soggetto ampiamente trascurato anche dalla storiografia classica. La rivalutazione degli "assetti minoritari" fa sì che la figura femminile cominci ad essere considerata come un nuovo e interessante tema storico, e ciò ha determinato il bisogno di un approccio differente da quello usato negli studi tradizionalmente fondati sulle vicende politiche e dominati da un pensiero prettamente maschile<sup>5</sup>.

In questa nuova visione rientra la storia della pesca. Se fino a pochi anni or sono a questo tema poteva essere dedicato un paragrafo, o al massimo il capitolo di un libro di storia economica, oggi, grazie alla maggiore attenzione dedicata alla questione ambientale, già divenuta settore specialistico, anche lo studio della pesca sta acquistando la sua rilevanza non solo tra gli esperti, ma anche tra il pubblico colto in generale.

Lo studio di temi ambientali nasce dall'interesse generato dalle vecchie discipline storiche e geografiche. In particolare, nella Francia degli anni '20 lo studio del paesaggio si è sviluppato all'interno degli studi storici. Prima di questo passaggio, la storia del mare era vista più come parte della storia naturale, come è stato, ad esempio, per il contributo di Buffon all'ittologia. Questa storia, aggiornata ed elaborata da G. di Lacepède, è stata poi tradotta e pubblicata in italiano nei primi decenni dell'Ottocento. Il risveglio dell'interesse per l'ambiente negli anni a noi più vicini sta determinando lo sviluppo della Storia ambientale. Il paesaggio, soggetto al diktat dell'uomo, è destinato a subire cambiamenti. Questo concetto è valido per il paesaggio terrestre e va applicato a quello marino. Questo mutamento ha determinato il riconoscimento di una storia distinta per ogni paesaggio.

È mio intento studiare lo sviluppo della pesca a Malta anche attraverso il cambiamento paesaggistico, partendo dal punto di vista già

<sup>4</sup> "Like historians, photographers offer not reflections of reality but representations of it", *ibidem*, p. 12.

<sup>5</sup> J.W. Scott, *Women's History*, in *New Perspectives* cit., p. 57.

identificato da Jim Sharpe, come "history from below", cioè la storia vissuta o raccontata dai pescatori e dalle loro famiglie. I documenti ufficiali possono solo accennare alla realtà del pescatore, attraverso un'accurata lettura di leggi o bandi significativi per individuare la condizione dei cittadini di uno Stato. L'uso di vecchie immagini, tra cui dipinti o disegni, o stampe litografiche, in particolare per il periodo dal XVI al XIX secolo, aiuta ad inserire in un contesto la storia vissuta dal basso verso l'alto. Questo fa della storia uno strumento particolarmente efficace<sup>6</sup>.

Darmanin e Farrell hanno evidenziato, in un breve scritto, che la grande maggioranza di pescatori da loro intervistati negli anni '50, era analfabeta, indipendentemente dall'età anagrafica. Ciò testimonia la gravità della situazione in quel periodo, quando era già in corso a Malta un movimento di alfabetizzazione con alle spalle settanta anni di storia. Inoltre, questa popolazione apparteneva ai ceti più bassi della società. Gli autori raccontano che il loro abbigliamento era costituito da una camicia usurata e pantaloni stinti dal sole e pieni di toppe. Pochi portavano dei sandali e generalmente erano scalzi. La descrizione dei pescatori maltesi è molto simile a quella dei romanzi veristi di Luigi Verga, valida anche per i secoli passati. I pescatori maltesi, come quelli del bacino mediterraneo, erano poveri, analfabeti e non potevano tramandare per iscritto le loro esperienze, affidate solo alla trasmissione orale. Purtroppo Malta manca di cantastorie, depositari delle tradizioni popolari. Molte informazioni, dunque, sono andate irrimediabilmente perdute, ma alcuni atti ufficiali, come processi e atti inquisitori, aiutano a riscoprire le esperienze di alcuni individui, grazie alla trascrizione delle deposizioni. La natura segreta del codice del pescatore, rilevata a Malta da studi antropologici recenti, non fornisce indicazioni sui luoghi e sulla pesca, spesso non descritti nel timore di esporsi al rischio della concorrenza. Ciò penalizza ulteriormente la ricerca storica, privandola di elementi significativi rispetto alle indagini sulla cultura orale. La storia orale è oggi riconosciuta come una disciplina specialistica ed ha mostrato che la storia del popolo minuto non è statica, ma mutevole attraverso gli anni, anche se le trasformazioni non sono sempre così evidenti. In tal senso, una disciplina storica priva di staticità è indubbiamente quella legata al paesaggio. La tesi di Braudel di un rapporto "quasi immobile" tra uomo e ambiente è stata per

<sup>6</sup> J. Sharpe, *History from below*, in *New Perspectives* cit., p. 34.

molti suggestiva. Ma come giustamente ha osservato Grove, lo storico francese "non è riuscito a documentare l'impatto enorme dell'uomo nella distruzione e trasformazione del paesaggio"<sup>7</sup>. Parimenti accade per la storia dei pescatori che è stata finora considerata come un aspetto marginale della storia rurale, anche se, come è il caso di Malta, prima dell'urbanizzazione e industrializzazione dell'isola, la maggior parte dei pescatori viveva in città e sperimentava cambiamenti piccoli o grandi attraverso il tempo. Certamente la trasformazione più intensa vissuta da questa comunità è legata alla recente industrializzazione, che ha modificato profondamente anche il settore della pesca, ma persistenze e mutamenti, in questo specifico ambito, devono leggersi in un'ottica di lungo periodo.

La scoperta dell'America ci aiuta a capire l'influenza sul lungo periodo anche su un micro territorio come quello maltese. Questa scoperta significò una rivoluzione economica anche per la pesca. Nelle regioni nord americane, facenti parte del Canada, gli europei trovarono un mare fertile con il risultato che la produzione del pesce salato, come il baccalà, aumentò. Questo pesce veniva importato dal nord America nei paesi del nord Europa, dove veniva lavorato e poi venduto, già dal Cinquecento, ai paesi del Mediterraneo. Malta non era un'eccezione in questo sistema. Anche la piccola isola entra nel gioco del sistema mondiale individuato da Wallerstein<sup>8</sup>. Il *world system* è caratterizzato da un ordine economico internazionale nel quale esiste anche una corrispondente divisione del lavoro. In questo sistema esistono il centro, la semiperiferia e la periferia. La loro collocazione cambia attraverso i tempi. Un paese, una regione possono ascendere ad un livello centrale o cadere in una posizione periferica. La storia moderna è infatti la storia dell'integrazione continua dell'uomo dentro questo sistema mondiale, che non ha un centro fisso o una periferia fissa, ma molte zone semiperiferiche e periferiche. Il sistema mondiale funziona in modo tale da far sì che il centro riceva i profitti, attraverso lo sfruttamento della periferia<sup>9</sup>.

Questo concetto di mutamento economico e culturale di Wallerstein è perfettamente applicabile alla storia della pesca e del consumo del pesce che, rispetto ad altri cibi, riveste un particolare significato

<sup>7</sup> R.H. Grove, *Environmental History*, in *New Perspectives* cit., p. 270.

<sup>8</sup> I.M. Wallerstein, *The Politics of the World Economy: The States, the movements, and the Civilizations*, Cambridge, Cambridge University Press, 1984.

<sup>9</sup> H. Wesseling, *Overseas History*, in *New Perspectives* cit., p. 84.

all'interno delle pratiche religiose del tempo. Il pesce ha un'importanza maggiore in Europa prima della Riforma protestante. Gradualmente, diviene il cibo preferito per i giorni di magro, cioè mercoledì e venerdì, per i giorni di quaresima e nei giorni di vigilia delle grandi feste. Terminato questo obbligo per i paesi non cattolici, il pesce, in particolare quello salato, assume un maggiore valore economico nel sud dell'Europa.

Bisogna però ricordare che, già dal periodo medievale, non esisteva l'obbligo di mangiare pesce nei giorni stabiliti, ma di astenersi dalla carne. I credenti potevano mangiare verdure, cereali, legumi o frutta, in alternativa al pesce. Mangiare il pesce era solo una delle possibili risposte alimentari per sostituire la carne. Coloro che non avevano la facoltà di acquistarlo – il suo costo era infatti troppo alto e quasi proibitivo per la gente comune – dovevano ricorrere ad altri cibi, in particolare verdura, o semplicemente riempire lo stomaco vuoto, come molte volte succedeva alle classi più povere, con il pane.

In questo lavoro cercherò di esaminare alcuni di questi aspetti in riferimento alla realtà maltese per un arco plurisecolare e, se il quadro generale resterà comunque frammentario ed incompleto, spero, non di meno, di poter stabilire alcune analogie e differenze dello specifico della pesca maltese rispetto ad altre esperienze mediterranee.

## ***2. La pesca durante l'alto medioevo***

Se l'importanza del pesce, come cibo da tavola, non ha una storia lunga come quella della carne, la diffusione della religione cristiana in Europa ha, a poco a poco, contribuito a dare a questo alimento un posto privilegiato nella cucina domestica. Gli storici sono d'accordo che il consumo del pesce, in sostituzione della carne durante i giorni di magro, ha origine e diffusione durante l'alto medioevo. Anche se, ovviamente, il pesce poteva essere consumato anche negli altri giorni, quelli che prevedevano l'astinenza dalla carne cominciano ad essere tanti, da due a tre alla settimana, a seconda delle abitudini e dei luoghi. Oltre al mercoledì e al venerdì, alcuni popoli non mangiavano carne il sabato e neppure durante la quaresima e l'avvento. Quando il pesce comincia ad essere associato ai giorni di astinenza, anche a Malta la gente facoltosa si preoccupò di adeguare le proprie abitudini alimentari.

Durante il periodo medioevale, la capitale dell'isola, Mdina, era posta al centro del territorio e distava circa 7 km dal porto di San Paolo a Mare. Per questo motivo, molte volte il pescato non poteva

arrivare fresco in città e i prezzi erano molto variabili, in particolare durante i giorni di astinenza. Inoltre, alla fine del medioevo, molti piccoli villaggi vicini al mare cominciarono a subire un decremento demografico: le popolazioni, per paura dei pirati, cercavano rifugio all'interno dell'isola, in luoghi considerati più sicuri. Tutto ciò, influenzò il mercato del pesce. Poche persone erano disposte ad andare a pescare per paura di attacchi corsari. Questa era una realtà non solo delle piccole isole ma anche di quelle grandi. La quasi totale assenza di pescatori in Sardegna è attribuita alla pericolosità dell'andar per mare a causa dei pirati barbareschi<sup>10</sup>. A Malta, il poco pesce catturato era trasportato nella città (Università) di Mdina, dove esisteva anche la pescheria. Ma molto pesce moriva prima di giungere in città. Il solo pesce che poteva arrivare vivo, in acqua di mare, era probabilmente quello di minori dimensioni.

Le leggi medioevali obbligavano i pescatori e i pescivendoli a vendere il pesce all'interno della pescheria. Prima doveva essere servita la popolazione cittadina. Questa prassi non veniva sempre osservata. Erano molti a effettuare la vendita in luoghi diversi o direttamente ai padroni e ai gestori delle taverne. Il governo municipale di Mdina, con giurisdizione su quasi tutta l'isola, cercò di limitare questi abusi emanando molteplici bandi, come quello del 4 ottobre 1469<sup>11</sup>.

Questa prassi della vendita del pesce ha condizionato e influenzato il mercato nella successiva epoca moderna. Ciò non significa che in questo settore non vi siano stati cambiamenti. Una consuetudine medioevale stabiliva alcuni prezzi di quanto venduto sul mercato pubblico maltese, per contrastare frodi e abusi. Per esempio, il prezzo della carne veniva fissato ogni anno, nel mese di settembre, tramite la pubblicazione di un listino che elencava anche altri prodotti alimentari. Il prezzo del pesce era l'unico a non essere stabilito dall'Università per mancanza di indicazioni sulla quantità che poteva essere pescata durante l'anno. Le normative per regolarne il prezzo, come si vedrà più avanti, comparvero nel periodo del governo dell'Ordine a Malta, in particolare durante il Settecento.

La documentazione medioevale dà indicazioni su alcuni metodi di pesca. Di sicuro esisteva la pesca con le canne, che poteva essere effettuata dai moli, dalle spiagge o anche dalle barche per il pesce più grande. La pesca con la rete poteva assumere diverse connotazioni.

<sup>10</sup> G. Doneddu, *op. cit.*, p. 268.

<sup>11</sup> NLM, Libr. Univ., 11, f. 574v.



C'era di sicuro la pesca detta con la *terriegha*, secondo un vecchio termine maltese, praticata poi per molti secoli (fig. 1), da pescatori che la gettavano in mare a braccia, tanto da terra che dalle barche.



Fig. 1 - Uso della *terriegha* dalla barca.

Il pesce non smerciato nelle pescherie, veniva conservato dopo essere stato messo sotto sale o lasciato al sole ad essiccare. Durante il tardo medioevo, a Malta non si aveva una grande industria del sale, molto proveniva dalle saline naturali e, dunque, la produzione di pesce conservato, non poteva essere elevata. Sicuramente la cattura del pesce o la sua conservazione sotto sale non erano un'attività "industriale" di quel periodo. La mancanza di pesce salato poteva derivare anche da altre realtà legate ad abitudini e tradizioni gastronomiche che sono andate perse.

La preferenza medioevale per il pesce d'acqua dolce (una preferenza che continua fino al Cinquecento)<sup>12</sup> ed anche la mancanza del pesce proveniente dal mare nel mercato locale a causa dei temuti attacchi pirateschi, ha forse determinato la creazione a Malta dei primi tentativi di acquacoltura. In ambito europeo, già nell'alto medioevo, erano in atto simili esperimenti per la produzione di pesce in acqua dolce. Nel

<sup>12</sup> M.L. De Nicolò, *La pesca in Adriatico fra Sei e Settecento*, in *La Pesca in Italia* cit., p. 382.

medioevo questa attività non era in grado di sostenersi perché la produzione era insufficiente al fabbisogno generale<sup>13</sup>. La scarsità del pesce di mare nelle città dell'entroterra ne faceva un alimento di lusso, mentre ovunque cresceva la domanda, favorita dalle norme religiose<sup>14</sup> e lo sviluppo dell'acquacoltura tentò di sopperire a questa mancanza. La popolazione cercava cibi alternativi alla carne e tutti, ma in particolare i nobili, i monaci ed il clero, che erano compratori privilegiati del pesce in questo periodo, promossero la creazione di lagune artificiali per assicurare un più adeguato rifornimento di pesce<sup>15</sup>.

La creazione di specchi d'acqua per il pesce non era una novità e non richiedeva una tecnologia particolarmente complessa. Questi laghi però non erano predisposti per l'allevamento ma solo come un stoccaggio del pesce destinato al consumo per i giorni di magro. La raccolta del pesce di fiume avveniva con le catture, durante le fasi migratorie, effettuate con trappole che lo costringevano ad immettersi negli acquari. Nello stesso tempo, queste attività divenivano un ottimo strumento per rinforzare la disciplina monastica<sup>16</sup>.

I laghi artificiali medioevali erano sbarrati nei luoghi frequentati da pesci migratori, che potevano facilmente essere fermati. Le chiuse erano costruite in prossimità di barriere naturali come le cascate o dove l'acqua scorreva molto velocemente. Le insenature naturali limitavano il movimento del pesce migratorio. Dalla disposizione delle barriere naturali era molto facile passare alla tappa successiva posizionando ostacoli artificiali per mantenere il pesce sul posto ed impedirne la fuga<sup>17</sup>. Le specie raccolte in questi laghi erano anguille, in estate, e il pesce persico, *beam*, e lasca. È documentato che l'abbazia di Worcester in Inghilterra, durante il periodo estivo tra il 1518 e il 1524, aveva nel suo lago una quantità di anguille per circa 6.386 quintali. In inverno e all'inizio della primavera, i monaci aggiungevano i *beam*, *perch*, e *roach* in quantità inferiore a quella delle anguille<sup>18</sup>.

L'allevamento delle anguille è legato all'acqua dolce. Nel nord d'Europa questo pesce era considerato un cibo determinante per sopravvivere al lungo inverno<sup>19</sup>. Ciò sottolinea l'importanza di questo

<sup>13</sup> B. Fagan, *Fish on Friday: Feasting, Fasting and the Discovery of the New World*, New York, Basic Books, 2006, p. 140.

<sup>14</sup> *Ibidem*, p. 42.

<sup>15</sup> *Ibidem*.

<sup>16</sup> *Ibidem*, p. 44.

<sup>17</sup> *Ibidem*.

<sup>18</sup> *Ibidem*, p. 45.

<sup>19</sup> *Ibidem*, p. 31.

alimento nel periodo della quaresima, che cade alla fine dell'inverno. Inoltre l'habitat naturale delle anguille è nei laghi e nei fiumi, dove era molto facile catturarle con la fiocina o con delle trappole<sup>20</sup>.

Un viaggiatore attento, Nicola de Nicolai, che visita Malta nel 1551, nota un piccolo fiume che nasceva ai piedi della vecchia capitale e proseguiva verso il nord dell'isola. Nicolai racconta che le anguille presenti in questo corso d'acqua avevano la caratteristica particolare di mordere in modo pericoloso<sup>21</sup>. Oggi il fiume e le sue anguille non esistono più. La presenza di questo pesce era stata citata solo da Nicola de Nicolai, mentre il fiume veniva menzionato in una relazione, compilata circa 26 anni prima, dall'ammiraglio della flotta ottomana, Piri Reis. Questi aveva ordinato la compilazione accurata di un portolano per tutte le coste e isole del Mediterraneo<sup>22</sup>. Anche l'isola di Malta era inclusa in questa rilevazione. Alla presenza delle acque interne era data una notevole importanza e l'esistenza di un fiume a nord dell'isola, era chiaramente indicato nella mappa. Si pensa che il fiume vicino a Mdina si sia naturalmente prosciugato quando i Cavalieri, all'inizio del Seicento, cercarono di portare l'acqua a La Valletta dove vi era già una deviazione. L'aspetto interessante sulla presenza di questa sorgente, è legato all'esistenza delle anguille. Resta la domanda se ci sia stato un tentativo di creare a Malta, durante il tardo medioevo, un lago artificiale per il loro allevamento. L'esistenza di questo lago avrebbe assicurato ai nobili locali e agli ecclesiastici una fornitura di pesce di acqua dolce durante i giorni di magro, indipendentemente dalle disponibilità di pesce di mare nella pescheria della città di Mdina.

La presenza di acqua a Mdina poteva aver anche determinato l'ubicazione della pescheria che sorse vicino a sorgenti per facilitare la pulizia del pesce sul posto. A causa della distanza, il pesce venduto a Rabat era probabilmente pescato nei dintorni o nella spiaggia nota localmente con il nome di San Paolo. La conferma che la spiaggia di San Paolo fosse frequentata da pescatori che fornivano il pesce alla città di Mdina, è data dal Portolano di Piri Reis. L'ammiraglio descrive il porto che lui chiama del Santo, con riferimento al naufragio dell'apostolo Paolo a Malta, e riferisce che aveva molte grotte dove ormeggiavano le barche dei pescatori<sup>23</sup>. Nella tradizione maltese, questa spiaggia

<sup>20</sup> *Ibidem*.

<sup>21</sup> N. de Nicolai, *Le navigationi et viaggi nella Turchia*, Anversa, Guglielmo Silvio, 1576.

<sup>22</sup> M. Agius Vadalá, *Piri Reis Map of the Maltese Islands*, Progress Press, 1966.

<sup>23</sup> E. Zekai Okte (ed.), *Kitab-ı bahriye / Piri Reis*; Turkish text, Vahit Cabuk, Tulay

è chiaramente collegata con il luogo del naufragio di San Paolo, patrono di Malta e della cattedrale di Mdina.

Probabilmente, la distanza del porto dalla città vecchia ha fatto sì che anche a Malta fosse presente quella figura addetta al trasporto del pesce che gli inglesi chiamano "rippier", molto comune durante l'alto medioevo<sup>24</sup>. Difficilmente poté mancare a Malta, altrimenti i pescatori avrebbero dovuto occuparsi direttamente del trasporto e non era certo nel loro interesse spostarsi tra porto e città per il grande dispendio di tempo, che invece poteva essere meglio impiegato nell'attività di pesca. L'unica alternativa per il venditore era cedere il pesce ai grossisti direttamente nel porto. Questa era una soluzione concreta anche se andava di sicuro contro i regolamenti secondo cui il pesce doveva essere venduto nella pescheria dei dintorni di Mdina. Ciò fa dunque supporre che la figura del *rippier* esistesse anche a Malta durante il tardo Medio Evo.

### 3. *Il periodo dell'Ordine dei Cavalieri*

L'arrivo dei Cavalieri a Malta nel 1530 non ha cambiato molto questa realtà tardo medievale. La scelta dei Cavalieri di stabilirsi a Birgu comportò dei mutamenti anche nel settore della produzione e del commercio ittico. Non sappiamo se i Cavalieri aprirono una pescheria a Birgu; in ogni caso, i Cavalieri permettevano ai pescatori di vendere il pesce direttamente dalle barche, o anche dal molo, agli abitanti di questa nuova città. È certo che a Birgu c'era una comunità di pescatori, con radici medioevali ed i pescatori avevano dedicato una chiesa al loro santo protettore, Sant'Andrea. La trasformazione di Birgu, da parte dei Cavalieri, in una città amministrativa ha di sicuro influito sulla vita di questa comunità di pescatori. Il loro numero aumenta, ma perdono il posto nel porto di Birgu. Le loro aree sul molo vengono occupate dalle navi dei Cavalieri. I pescatori sono costretti a spostarsi più all'interno del porto, nella zona oggi conosciuta come Bormla. In quest'area si sviluppa gradualmente una grande comunità di pescatori che diviene così forte da poter costituire una confraternita indipendente dedicata a Sant'Andrea, presso la chiesa di questa nuova città (fig. 2).

Duran; English text, Robert Bragner, Historical Research Foundation, Istanbul Research Center, 1988. Cfr. S. Mercieca, *Vale of Tears: An Analysis of Piri Reis' Maps and Descriptions of Malta and their Relevance to the Early History of Hospitaller Malta*, in G. Cassar (ed.), *The Order of St. John from Jerusalem to Malta: some aspects and considerations*, Malta, Sacra Militia Foundation, 2007, pp. 19-34.

<sup>24</sup> B. Fagan, *op. cit.*, p. 143.



Fig. 2 - Ciò che restava del mercato di Bormla, dominato dalla statua di Sant'Andrea, all'inizio del XX secolo. La zona venne completamente distrutta durante la seconda Guerra Mondiale.

Citando C. Targa, Paola Massa sostiene che l'attività della pesca, escludendo quella con amo e canna, nasce per produrre guadagno<sup>25</sup>. Su questa affermazione non ci sono dubbi, ma a Malta anche la pesca con la canna e l'amo era praticata durante l'epoca moderna per ricavare guadagno. Per alcune famiglie povere la pesca era un mezzo per aggiungere sulla propria tavola un'altra risorsa alimentare, ma gli esemplari più grandi e belli raramente seguivano questa destinazione. Anche se pescato da loro, il buon prezzo offerto sul mercato da parte delle persone più facoltose, soprattutto nei giorni di magro, lo rendeva una voce importante per la vendita sul mercato. In questa realtà, si dubita se a Malta, come a Camogli, fosse venduto solo il *surplus*<sup>26</sup>. Molti pescatori vendevano prima di tutto il pesce più bello e ricercato e, soprattutto in caso di scarsità sul mercato, per le tante presenze straniere di nobili ed ecclesiastici, i prezzi si mantenevano alti<sup>27</sup>. I poveri si saziavano con quello meno prelibato o che non si riusciva a vendere al mercato. Per di più, per molti, la pesca non era la sola attività, ma una

<sup>25</sup> P. Massa, *Governo centrale e pescatori delle Riviere liguri: controllo e fiscalità (secolo XVIII)*, in *La Pesca in Italia* cit., p. 27.

<sup>26</sup> A.M. Mariotti, *La Tonnarella di Camogli e La Pesca Nel Golfo Paradiso*, in *La Pesca in Italia* cit., p.76.

<sup>27</sup> G. Wettinger, *Slavery in the Islands of Malta and Gozo, ca. 1000-1812*, Malta, P.E.G., 2002, p. 403.

delle tante altre collegate all'agricoltura e forse anche alla pratica di qualche altro mestiere umile, all'artigianato semplice o all'attività edilizia, assai importante sull'isola. La pesca, dunque, rappresentava per tanti una seconda attività, specialmente durante tutto il periodo dell'Ordine dei Cavalieri, ma in particolare nel Cinquecento e nel Seicento.

L'importanza del pesce come risorsa trasversale nell'alimentazione dei popoli del Mediterraneo trova riferimento in una delle mappe di Malta, pubblicate in Europa durante l'assedio dei Turchi ottomani per documentarne le strategie nel grande assedio di Malta. Nel 1565, la flotta ottomana, costituita da più di 400 unità, assediò l'isola<sup>28</sup>. Questo comportò per gli ottomani non solo complesse operazioni militari, ma anche un'adeguata preparazione logistica per l'alimentazione quotidiana dei soldati. Alcune mappe dell'assedio riportano un dettaglio ignorato dalle cronache ufficiali: una piccola barca tra i grandi bastimenti è rappresentata mentre è intenta alla pesca con la rete (fig. 3). Questo documento testimonia il bisogno di cibo fresco per i soldati in guerra, cibo che doveva essere preso sul posto a causa delle distanze e della durata dell'assedio, che non consentivano il trasporto di tutti gli alimenti necessari. Il pesce era quasi la sola risorsa naturale abbondante che un esercito invasore potesse trovare sul posto. L'immagine mostra inoltre il metodo di pesca dei Turchi, che sembra simile a quello della *terriegha*.

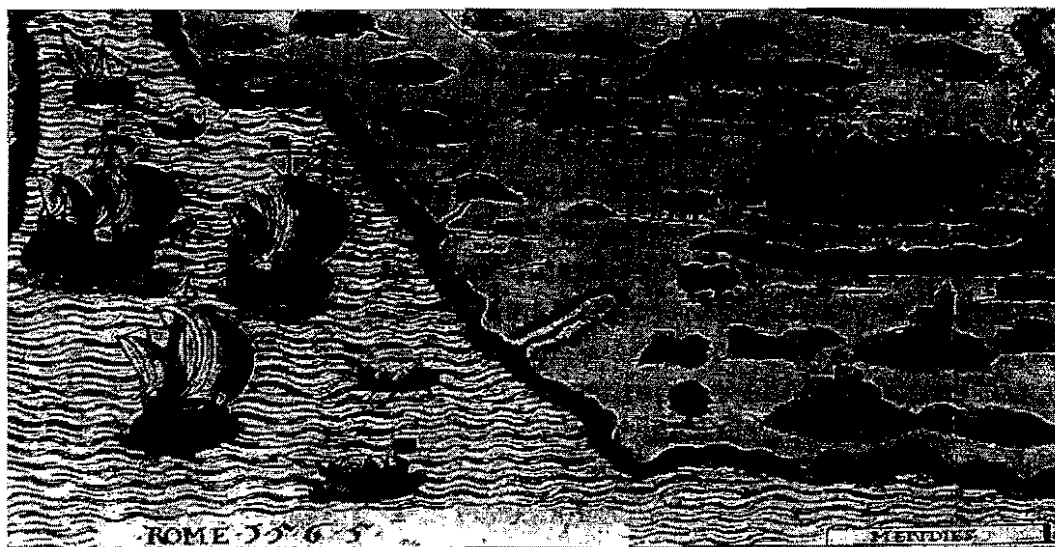


Fig. 3 - Dettaglio dalla mappa di Malta conservata nel Museo Marittimo "Prins Hendrik" di Rotterdam, (riprod. in A. Ganado - M. Agius Vadala, *A Study in depth of 143 Maps representing the Great Siege of Malta of 1565*, Malta, P. E. G., 1995, vol. 11, p. 41).

<sup>28</sup> S.C. Spiteri, *The Great Siege Knights vs Turks, MDLXV*, Gutenberg Press, 2005, p. 30.

Come giustamente nota Andrea Zagli, "in passato la pesca e il consumo di pesce [...] travalicavano certamente anche gli aspetti puramente economici"<sup>29</sup>. Infatti, il consumo di pesce si prescriveva nel calendario ecclesiastico, e il rispetto di questo calendario era un obbligo per l'Ordine dei Cavalieri, che aveva come sua ragion d'essere la difesa ed il rispetto del Cattolicesimo.

Nell'epoca moderna, il consumo della carne, secondo le tesi della medicina, sollecitava i fluidi del corpo e si pensava che questo consumo favorisse l'aumento della sessualità<sup>30</sup>. Il Concilio di Trento portò nel mondo Cattolico, in particolare quello del sud Europa, una disciplina più aderente ai precetti della Chiesa. Le idee della medicina potevano solo rafforzare i divieti sul consumo della carne a favore del pesce. Gli storici sono d'accordo che la spaccatura religiosa tra il nord Europa – che diventa protestante – e il sud, che aderisce al dogma Cattolico, abbia influenzato il mercato del pesce. Nel nord Europa, il pesce non era più associato a precetti religiosi. La Riforma protestante, negli stati in cui si era imposta, non obbligava all'osservanza di queste regole, al contrario di quanto avveniva nei paesi sotto la protezione del papato. La carne poteva essere mangiata tutti i giorni dell'anno, visto che i protestanti erano contrari a divieti al suo consumo per motivi religiosi. Non era così nel sud che, di conseguenza, divenne un grande mercato sbocco del pesce nord europeo<sup>31</sup>.

Questa spaccatura religiosa avvenne in un momento storico particolare, determinato dalla scoperta dei paesi del Nord America con la loro ricca fauna, in particolare con i grandi laghi pieni di pesce, ed acque con enormi branchi di merluzzi. Tutto questo, mentre nell'isola di Malta il governo dai Cavalieri di San Giovanni era ben saldo. Fu durante questo periodo, dal Seicento in poi, che il consumo del pesce divenne una *conditio sine qua non* per i giorni magri. La domanda del pesce aumentò.

L'importanza delle esportazioni di pesce verso il Mediterraneo crebbe. Dal 1620, in Inghilterra, solo il 10% del baccalà che arrivava dal Nord America rimaneva nel paese. Il resto veniva esportato verso la Penisola Iberica ed il Mediterraneo<sup>32</sup>. Dopo il ritorno sul trono d'Inghilterra di Carlo II, nel 1660, i nuovi abitanti delle colonie americane,

<sup>29</sup> A. Zagli, *La pesca nelle acque interne della Toscana in età moderna: alcune note di inquadramento*, in *La Pesca in Italia* cit., p. 171.

<sup>30</sup> *Ibidem*, p. 174.

<sup>31</sup> B. Fagan, *op. cit.*, p. 244.

<sup>32</sup> *Ibidem*.

in particolare quelle di Newfoundland, incrementarono la loro flotta per esportare direttamente la produzione sul mercato spagnolo e su quelli del Mediterraneo<sup>33</sup>: durante il Seicento, 300.000 quintali di pesce o baccalà venivano venduti ogni anno nel mercato iberico e un quantitativo simile raggiungeva anche l'Italia.

A questo mercato del pesce erano interessati anche i Paesi Bassi, in particolare l'Olanda. Il successo di tale commercio era determinato non solo dalla quantità della pesca, ma anche dalle tecniche di conservazione, passate dal vecchio metodo della salatura, o a secco del Mediterraneo, ad uno più raffinato, cioè l'affumicazione. In alcune parti del Mediterraneo il pesce era anche messo in salamoia. Malta viveva una sua realtà particolare: il pesce fresco era a portata di mano, quello conservato veniva dall'estero.

Per questa ragione, anche Malta divenne parte di questo grande mercato europeo. L'adesione di Malta alla fede cattolica ebbe la conseguenza di far incrementare il consumo del pesce, in particolare nei giorni di magro. Il tribunale della Santa Inquisizione rese l'abitudine di mangiare pesce un obbligo, poiché il Santo Uffizio vigilava affinché nei giorni stabiliti non si consumasse carne. Solo le persone munite di certificato medico potevano trasgredire. Il pesce salato, in particolare il baccalà, cominciò a trovare posto sulla tavola maltese e l'importazione avveniva attraverso l'Italia. Intorno al Settecento, si importava direttamente dalla Spagna, anche se non si può escludere che questo commercio fosse già presente nei secoli precedenti. In altre parole, grazie a questo precetto religioso, si cominciò a consumare pesce pescato lontano dal Mediterraneo. L'isola ed i suoi abitanti, senza esserne consci, erano già parte della globalizzazione che si stava formando in quel periodo.

Il grande consumo di baccalà imponeva, a sua volta, un incremento nel consumo di sale, risorsa spesso assente nei paesi nord europei. Al bisogno di sale si sopperì nei Paesi Bassi con la produzione di strutture come la *smokehouse* per produrre pesce affumicato. Ma questo sistema ed altri simili non erano sufficienti a soddisfare la domanda. La soluzione più agevole era l'esportazione del sale dal Mediterraneo verso il Nord Europa. Malta entrò in questa dialettica commerciale in particolare attraverso i tradizionali contatti con l'Italia del Sud.

Lo Stato dell'Ordine cercò di reagire a questa situazione con l'introduzione di metodi avanzati e moderni per la produzione del sale durante il Settecento. Il piano ebbe un grande successo. Le saline

<sup>33</sup> *Ibidem*, p. 284.



maltesi divennero molto importanti per la qualità del prodotto. Si utilizzavano metodi elaborati, con l'uso di pompe e paratoie per permettere all'acqua del mare d'entrare in grandi vasche, per farne aumentare, con l'evaporazione ed altra aggiunta d'acqua, la salinità, prima di con vogliarla nelle saline. Il sale prodotto a Malta con questo sistema veniva ritenuto di buona qualità: era molto bianco e, grazie alle sue caratteristiche chimiche, non "bruciava" il pesce durante la conservazione nei barili<sup>34</sup>, un fenomeno conosciuto come *fish burn*<sup>35</sup>.

Altro tipo di pesce salato che arrivava a Malta erano le aringhe, che rientrano nella stessa tipologia del baccalà. Acciughe, sgombri e sardine erano consumate sia fresche che sotto sale. Poiché questo tipo di pesce si trovava nel mare maltese, è possibile pensare ad una produzione locale per la conservazione sotto sale. A Manfredonia, in Puglia, si usava mettere sotto sale anche le seppie, ma a Malta non esisteva un simile tradizione.

#### 4. *Il mestiere del pescatore e le sue barche*

Durante l'epoca dei Cavalieri la pesca fu un mestiere localizzato in alcuni posti determinati dell'isola, cioè nel grande porto di Malta, a Marsamuxetto e a San Paolo a Mare. Nel Settecento, in altri posti come la Spiaggia di San Guliano e la baia di Marsaxlokk, si cominciarono a sviluppare piccoli nuclei di pescatori. La figura del pescatore, come attività specializzata, non esisteva. Molte volte, il pescatore era un uomo che svolgeva anche altre attività, apparteneva ad un ceto sociale molto chiuso, in un contesto associato alle strutture proletarie, o a un basso livello sociale. La sua attività rimaneva marginale. Come nota Braudel, la figura del pescatore, nel Mediterraneo, si sovrappone a quella del contadino. Questa non è una realtà nuova, ma una situazione ben conosciuta in passato. I fisiocratici francesi, come Mirabeau, erano dell'opinione che la pesca e l'agricoltura fossero associate. Questa posizione continuò a lungo a condizionare il pensiero politico a Malta e i dicasteri dell'agricoltura includevano sempre quelli della pesca. La

<sup>34</sup> S. Mercieca, *The Production of Salt in Malta during Early Modern Times*, in *La Navigation du Savoir, Réseau des arsenaux historiques de la Méditerranée Actes du colloque Premières Journées internationales du patrimoine maritime méditerranéen 27 au 30 mars 2003, Villefranche-sur-Mer*, Association pour la sauvegarde du patrimoine maritime de Villefranche-sur-mer, s.d., pp. 127-138.

<sup>35</sup> B. Fagan, *op. cit.*, p. 55.

figura del contadino-pescatore è stata presente a Malta fino a pochi anni fa e, ancora oggi, alcuni pescatori del villaggio di Marsaxlokk continuano ad essere anche agricoltori.

La pesca più popolare era sicuramente quella praticata con la canna. L'insicurezza della costa, a causa degli attacchi dei corsari, rendeva la pratica della pesca al largo assai pericolosa. Quei pescatori che lavorano con le barche usavano piccole imbarcazioni restando vicini a terra per maggiore sicurezza. Le navi pirata incrociavano in mare aperto e preferivano non avvicinarsi alla costa per paura di incagliarsi nell'acqua bassa. Certamente alcuni pescatori si arrampicavano sulle scogliere, dove il mare era più profondo e, con le canne, riuscivano a catturare un pesce considerato di qualità migliore di quello che si poteva pescare dalle spiagge.

La Chiesa dava a questa povera gente un sostegno morale e un supporto organizzativo con le strutture religiose delle confraternite. A Malta, le corporazioni dei pescivendoli si svilupparono solo durante l'epoca dei Cavalieri e cominciarono a fare parte del movimento della Riforma Cattolica. Al contrario di altre aree cattoliche, come a Roma<sup>36</sup>, Malta non aveva nel tardo medioevo corporazioni di questo genere per i pescatori. Le confraternite dei pescatori si svilupparono a Malta nei luoghi dove questi erano in grande numero, in particolare nelle parrocchie confinanti con il mare. Tali organizzazioni sostenevano i pescatori spiritualmente, ma anche finanziariamente in caso di grave necessità. La presenza di confraternite di pescatori documenta indirettamente la distribuzione di questi lavoratori sul territorio, laddove erano presenti in numero maggiore. È molto interessante rilevare come, nonostante Valletta fosse sul mare, non potesse vantare una confraternita di questo genere. La sola area caratterizzata dalla presenza di una confraternita di pescatori era Bormla, una delle quattro città che si affacciano sul grande porto di Malta. Un'altra confraternita si trovava nel villaggio di Birkirkara, situato quasi nel centro dell'isola ma il cui territorio parrocchiale comprendeva un certo numero di cale, in particolare quelle di Msida e San Giuliano, frequentate da pescatori. Altre località come Zurrieq e Zejtun avevano accesso al mare, ma sembra che la presenza di pescatori fosse minima. In queste due parrocchie non si ebbero confraternite ma solo un altare intitolato al patrono dei pescatori. Zurrieq comprendeva la cala denominata Wieq Iz-Zurrieq, e Zejtun le spiagge di Marsaxlokk e di San Tommaso.

<sup>36</sup> S. Dionisi, *Gli Statuti dei pescivendoli di Roma in età moderna. (Spazi, modi e tempi della vendita del pesce)*, in *La Pesca in Italia* cit., p. 277.

A Malta, il santo patrono dei pescatori è Sant'Andrea, a cui erano dedicate le confraternite di Bormla e Birkirkara. Questa scelta è un po' anomala, nel senso che non segue la tradizione siciliana: la protettrice dei pescatori a Palermo è Santa Rosalia e Sant'Andrea è il patrono dei farmacisti. La spiegazione di questa differenza sta nell'origine delle confraternite ed in alcuni altari, che sorsero durante la controriforma seguendo il modello romano, in cui l'apostolo Andrea era venerato come patrono<sup>37</sup>.

Questa realtà cambiò solo nell'Ottocento. Bormla perse il suo primato perché nell'area di Zejtun, cioè nella zona di Marsaxlokk, si sviluppò un vero villaggio di pescatori. Lo stesso accadde nell'area di Birkirkara con le zone di Msida e di San Giuliano che divennero parrocchie autonome. Marsaxlokk si trasformò nel più importante villaggio per pescatori e, verso la fine del secolo, nel suo centro venne eretta una statua dedicata al santo patrono. Ai primi del Novecento, anche la statua lignea di San Giuseppe, proveniente dalla parrocchia di Bormla, fu trasformata per raffigurare Sant'Andrea. Nell'isola di Gozo, nella cala di Xlendi si sviluppò durante l'Ottocento un altro centro di pescatori con il risultato che anche qui, in mezzo alla spiaggia, fu eretta, come a Marsaxlokk, una statua dedicata al santo.

Nella documentazione esaminata, sono pochi i riferimenti alle tipologie di barche usate per la pesca. I bandi parlano di barche "peschereccie"<sup>38</sup>. L'uso di questo termine indica l'esistenza di molti tipi di imbarcazione. Nelle prammatiche è menzionata la barca di "passo"<sup>39</sup>, impiegata in genere per il trasporto di persone nel porto, anche se non si deve escludere una sua diversa utilizzazione da parte di piccoli pescatori. Un'altra barca utilizzata nel porto, ma sicuramente anche per la pesca, è la cosiddetta *firilla*, lunga circa cinque metri (fig. 4). Darmanin e Farrell citano accanto a questa altri due tipi di barche usate per la pesca, di origini storiche molto lontane e per le quali non si può escludere una permanenza durante l'epoca moderna: il *luzzu* e il *caique*. Il *luzzu*, il *caique* e la *firilla* avevano approssimativamente la stessa lunghezza, non superando i 45 piedi (13,50 m).

Al di sotto di questa misura, la lunghezza di queste barche poteva essere molto variabile<sup>40</sup>. Nonostante si trattasse di barche piuttosto grandi, erano utilizzate maggiormente per la pesca costiera, nei porti o dentro le cale, a causa della loro struttura. Il *caique*, per esempio, non era

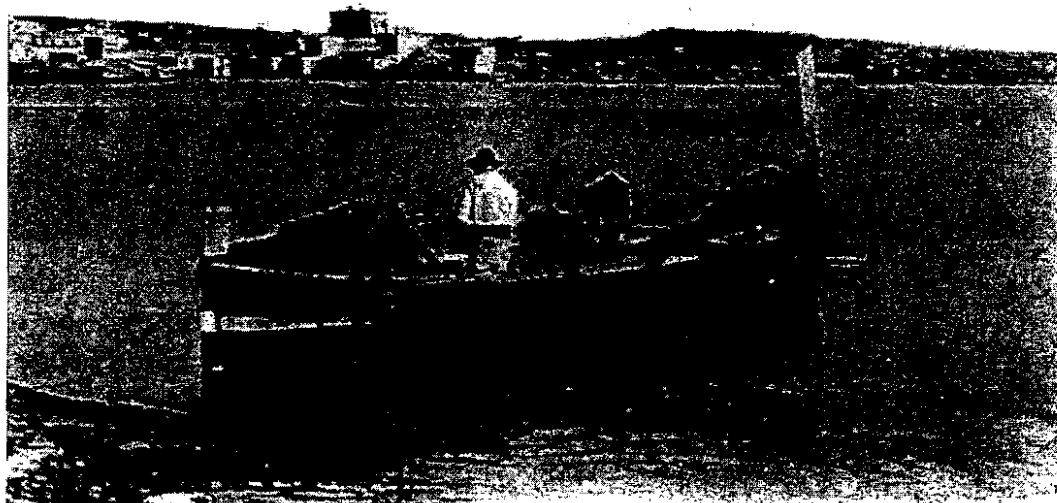
<sup>37</sup> *Ibidem*, p. 293.

<sup>38</sup> NLM, Libr. 429, vol. ii, ff. 236/7.

<sup>39</sup> *Ibidem*.

<sup>40</sup> E.C. Darmanin - T.E. Farrell, *op. cit.*, p. 16.

adeguato per affrontare un mare troppo mosso<sup>41</sup>. In genere, i pescatori non si allontanavano oltre le 20 miglia (32,18 km) dalle coste<sup>42</sup> e, in pratica, solo il *luzzu* aveva la capacità di spingersi fino a questo limite. La tartana, che era una barca molto comune a Malta durante l'epoca moderna, non era usata per la pesca, come generalmente succedeva in altre parti del Mediterraneo<sup>43</sup>, ma principalmente per il trasporto e la pirateria.



*Maltese Fishing Boat.*

Fig. 4 - La *Firilla* in una cartolina dei primi del 1900. Da notarsi la presenza di un solo pescatore sulla barca (G. Said, *Malta through Post-Cards 1900-1910*, Malta, Said International Ltd, 1989).

Questi scafi da pesca imbarcavano poche persone. Normalmente non più di due o tre unità per quelle di piccole dimensioni<sup>44</sup>, anche se il numero poteva salire fino a cinque se la pesca si faceva nei pressi di cale o spiagge, senza bisogno di uscire in mare aperto. Vecchie fotografie mostrano fino a cinque pescatori dentro una barca, in piedi a tirare le reti (fig. 5). Non c'era molto spazio a bordo e solo uno o due pescatori potevano dormire sopra. Solo le navi davano al loro equipaggio l'opportunità di dormire a bordo, anche se era precisato che dormivano come potevano.

<sup>41</sup> *Ibidem*, p. 19.

<sup>42</sup> L. Piccinno, *Prime ricerche sui pescatori di corallo genovesi dell'isola di Tabarca*, in *La Pesca in Italia* cit., p. 53.

<sup>43</sup> M.L. De Nicolò, *op. cit.*, pp. 390-1.

<sup>44</sup> G. Doneddu, *op. cit.*, p. 269.



Fig. 5 - Pescatori su una *firilla* intenti a salpare la rete.

La pesca dalle navi grandi era essenzialmente fatta con le reti, usate anche sulle piccole barche. Questo tipologia di pesca richiedeva una barca piuttosto stabile in mare. Da qui l'importanza delle ancore. Nelle grandi barche vi era l'ancora principale e due (o più) ancore minori. In alcuni casi, per renderle più pesanti, erano rinforzate con pietre. La profondità del mare condizionava l'uso delle cime. Più profondo era il mare, specialmente oltre i diciotto metri, più robusta doveva essere la cima delle ancore. Fagan sostiene giustamente che nei tempi in cui le barche non avevano motori, le ancore erano l'attrezzo più importante per la salvaguardia di una nave, in particolare quando dovevano navigare controvento ed erano vicine a coste rocciose. Le grandi navi da pesca erano accompagnate da piccole barche che aiutavano a calare le ancore e davano un sostegno nel varare posizionare e reti<sup>45</sup>.

Le condizioni dei pescatori sulle grandi navi erano pessime: solo di rado "scendevano a terra e l'igiene personale era estremamente carente, le mani erano piagate dal continuo tirare le funi delle reti e al ritorno a casa questi uomini non si erano certo arricchiti"<sup>46</sup>. Di sicuro, a Malta, il pescatore, per tutto il periodo dell'Ordine, a causa della continua minaccia della pirateria barbaresca, doveva essere anche un abile marinaio e guerriero.

<sup>45</sup> B. Fagan, *op. cit.*, p. 172.

<sup>46</sup> A. Mariotti, *op. cit.*, p. 73.

Poiché in questo periodo la pesca era povera, la realtà maltese non doveva essere molto differente da quella sarda, dove la raccolta di pesce era scarsa (in particolare quella fatta con canne), variando da 20 a 40 kg<sup>47</sup> in caso di utilizzo dei pochi attrezzi esistenti, costituiti per lo più da materiali semplici. I pescatori con la canna dovevano fare da sé ganci e ami, solo i più facoltosi ricorrevano ai ferrai,<sup>48</sup> o utilizzavano addirittura l'amo in bronzo<sup>49</sup>. Era una realtà diffusa nel mondo medievale della pesca, Malta inclusa, l'uso di ami costituiti da *gorges* (spine piccole che si incastravano nella bocca del pesce), fatti con parti di piante o di piccoli alberi spinosi. Non c'è dubbio che gli ami utilizzati per catturare il pesce erano piuttosto approssimativi, ed assomigliavano più a dei ganci che a degli ami, come li conosciamo oggi. Solo nei luoghi caratterizzati dalla presenza di un fabbro, si potevano fabbricare ami. Durante l'epoca dei Cavalieri, a Malta la figura del fabbro era presente soprattutto nelle città o nei grandi villaggi. Bormla, ad esempio, situata nella periferia del comprensorio urbano, accoglieva mestieri considerati inquinanti, come appunto quello del fabbro.

Tra gli attrezzi dei pescatori vi erano diversi tipi di nasse e reti. Un sistema di pesca fatta con il *parit*<sup>50</sup> e lo *scaltar*<sup>51</sup> è documentato a Malta durante l'epoca moderna. Il nome "parit" viene da un termine italiano, "pareti", e il sistema consisteva di una rete posizionata in mare come una barriera che veniva successivamente trainata da tre punti, cioè da due lati e da sotto, per catturare il pesce. Il sistema dello *scaltar* (dalla parola italiana "squartare" o "squadrare") era simile a quello appena descritto, e infatti la rete veniva pure trainata, ma in questo caso da diversi punti. Un elemento comune in questi due sistemi è il loro utilizzo per la cattura del pesce di superficie.

Non sembra che a Malta ci fosse l'uso dello strascico, inventato nel nord Europa durante il medioevo per la pesca delle aringhe<sup>52</sup>. Le nasse erano usate per la pesca di pesce stagionale come le lampughe o fanfari, ma anche per la cattura di altro pesce<sup>53</sup> (fig. 6). La pesca con la *terriega* trova anche riscontro durante l'epoca dei Cavalieri e fino ai nostri giorni e, in questo sistema, le reti, come mostrano anche delle vecchie immagini, erano tirate da terra (fig. 7) oppure da una barca ferma.

<sup>47</sup> G. Doneddu, *op. cit.*, p. 269.

<sup>48</sup> NLM, Libr. 429, vol. vi. f. 37v.

<sup>49</sup> B. Fagan, *op. cit.*, p. 37.

<sup>50</sup> NLM, Libr. 429, vol. i. f. 385r.

<sup>51</sup> *Ibidem.*

<sup>52</sup> B. Fagan, *op. cit.*, p. 39.

<sup>53</sup> NLM, Libr. 429, vol. i. f. 384r-v.

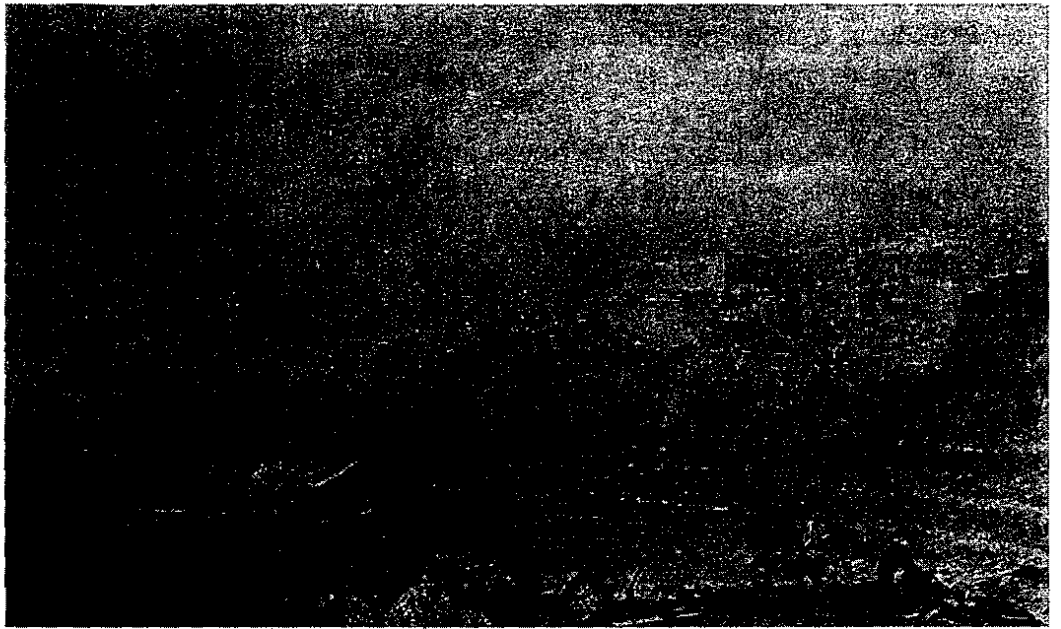


Fig. 6 - Turner: pesca con le nasse dentro il Grande Porto di Malta.

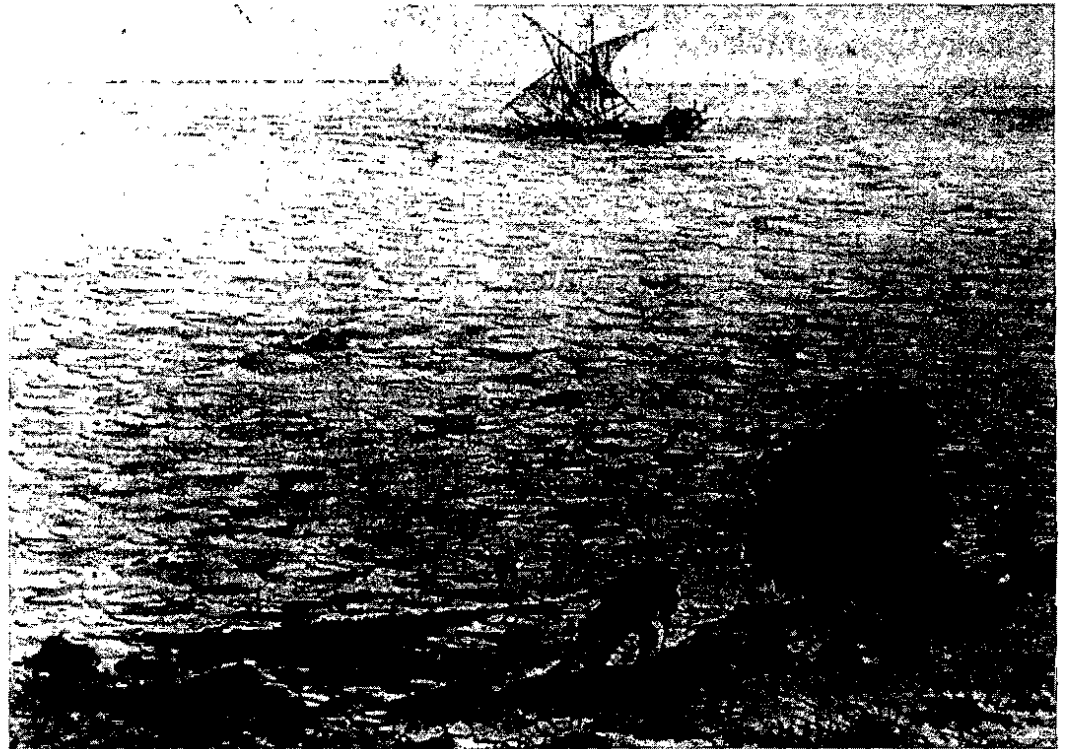


Fig. 7 - W. Schellinkx, Pesca da terra con le reti. Spiaggia di San Paolo a Mare ( in W. Schelliksx, *Viaggio al Sud, 1664-1665*, a cura di B. Aikema, H. Brand, F. Kuyvenhoven, D. Meijers, P. Mens, Roma, Edizioni Dell'Elefante, 1983, immagine n. 58).

Questi attrezzi da pesca erano molto spesso (o quasi sempre) realizzati dai pescatori e dai loro familiari. Il pescatore, con la moglie e i figli, tesseva le reti, utilizzando aghi identici a quelli che si usano ancora oggi<sup>54</sup>. L'abbondante presenza di canne sull'isola, spontanea in tutte le valli e in prossimità delle aree portuali, ha fornito la materia prima per la fabbricazione di diversi tipi di piccole nasse. Anche la costruzione di reti di canapa era abbastanza facile perché questo materiale si trovava facilmente nella zona del porto. La canapa era ampiamente utilizzata anche per il calafataggio degli scafi.

Ma questa attività era indirizzata essenzialmente, come per tutto il Mediterraneo, ad ottenere un adeguato approvvigionamento di pesce per il solo mercato locale<sup>55</sup>.

## 5. *La pescheria*

L'arrivo dei Cavalieri portò a dei cambiamenti nei luoghi utilizzati per la vendita del pesce. I Cavalieri si stabilirono prima nella città di Birgu (dal 1530 fino al 1566) e dopo nella nuova città di La Valletta. Fino ad ora, non sono emersi riscontri storici sull'esistenza di una pescheria a Birgu. Ma questo fatto non può essere escluso, considerando che dal 1530 fino al 1566 a Birgu risiedevano tutte le autorità importanti dell'isola, cioè il Consiglio dell'Ordine e la sede del vescovo. È assai probabile, dunque, che durante questo periodo la sede della pescheria sia stata trasferita dai dintorni di Mdina a Birgu. Quando Malta ebbe una nuova capitale, vi fu trasferita la sede della pescheria. Di sicuro, all'inizio del Seicento, la pescheria era a La Valletta e ritroviamo il luogo in cui aveva sede nelle riproduzioni dell'illustre viaggiatore Schellinkx (figg. 8 e 9), che visitò l'isola nel 1664.

La vendita del pesce si faceva sul molo della marina della Valletta, cioè in quella parte che si trovava sul Porto Grande davanti alle Tre Città. Qui i Cavalieri eressero una fontana con la statua di Nettuno, rappresentazione della pesca, nella iconografia barocca.

<sup>54</sup> B. Fagan, *op. cit.*, p. 41.

<sup>55</sup> M. L. De Nicolò, *op. cit.*, p. 27.





Fig. 8 - La Fontana Nuova alla Valletta.  
The Fontana Nuova at Valletta.

Fig. 8 - Il luogo per lo sbarco e la vendita del pesce a la Valletta, nei pressi della fontana e della statua di Nettuno (in W. Schelliksx, *Viaggio al Sud*, 1664-1665, a cura di B. Aikema, H. Brand, F. Kuyvenhoven, D. Meijers, P. Mens, Roma, Edizioni Dell'Elefante, 1983, immagine n. 48).

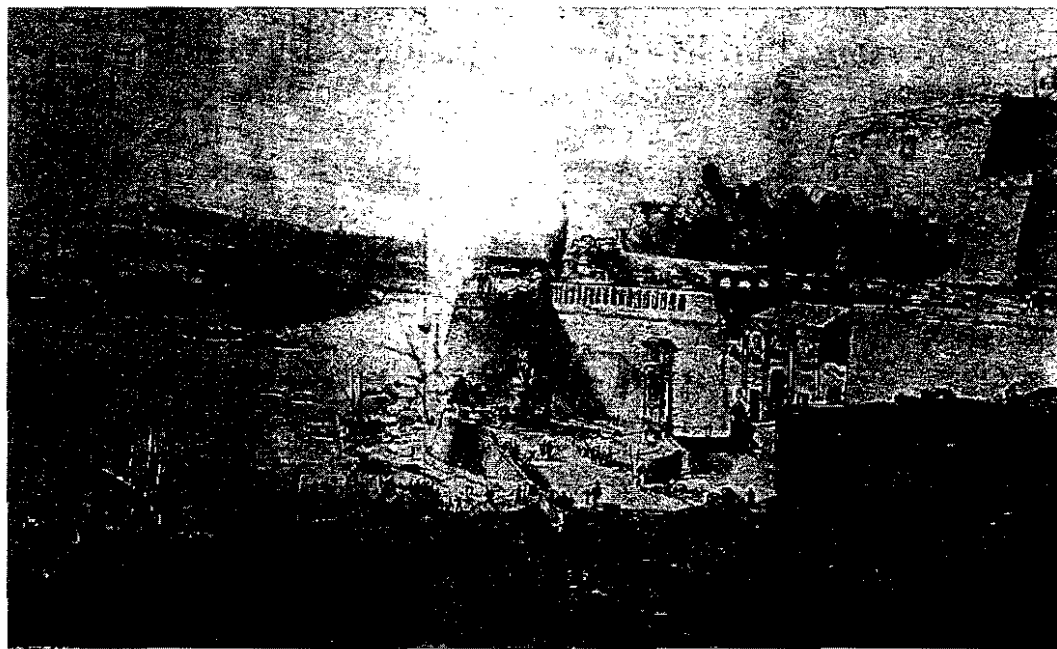


Fig. 9 - Veduta della zona della pescheria a La Valletta ( in W. Schelliksx, *Viaggio al Sud*, 1664-1665, a cura di B. Aikema, H. Brand, F. Kuyvenhoven, D. Meijers, P. Mens, Roma, Edizioni Dell'Elefante, 1983, immagine n. 47).

I bandi del Settecento imponevano a tutti i pescatori, in particolare a quelli che vendevano il pesce nelle Tre Città, a La Valletta e nel sobborgo di Floriana, di portare il pesce in questa pescheria o molo. Di sicuro, la scelta della sede della pescheria a La Valletta non era arbitraria, ma seguiva modalità e prassi di una necessaria igiene urbana. Per sua natura il pesce è uno dei prodotti maggiormente deperibili. Non si trattava solo di rimuovere le carcasse del pesce marcio per eliminare gli odori pesanti, ma c'era anche bisogno di pulire il posto immediatamente dopo la chiusura del mercato, altrimenti liquami e resti avrebbero reso l'aria stagnante e malsana. Posizionare la pescheria davanti al mare garantiva abbondanza d'acqua salata per la pulizia e la possibilità di attingere ad una vicina sorgente d'acqua fresca per ogni necessità. Altro vantaggio era quello di permettere ai pescatori di attraccare con la barca per effettuare il trasbordo del pesce direttamente dentro la pescheria. Qui i pescatori allestivano dei banchi provvisori dove esporre il pesce.

La presenza della pescheria favorì lo sviluppo di questa zona trasformandola in un attivo centro commerciale. Questo molo era già importante perché da qui partiva la sola strada che dal mare andava direttamente dentro la città, passando dalla *Porta del Monte* (figg. 10 e 11), oggi conosciuta come *Victoria Gate*. Tutti gli equipaggi delle navi che approdavano nel Grande Porto di Malta dovevano attraversarla per entrare in città.

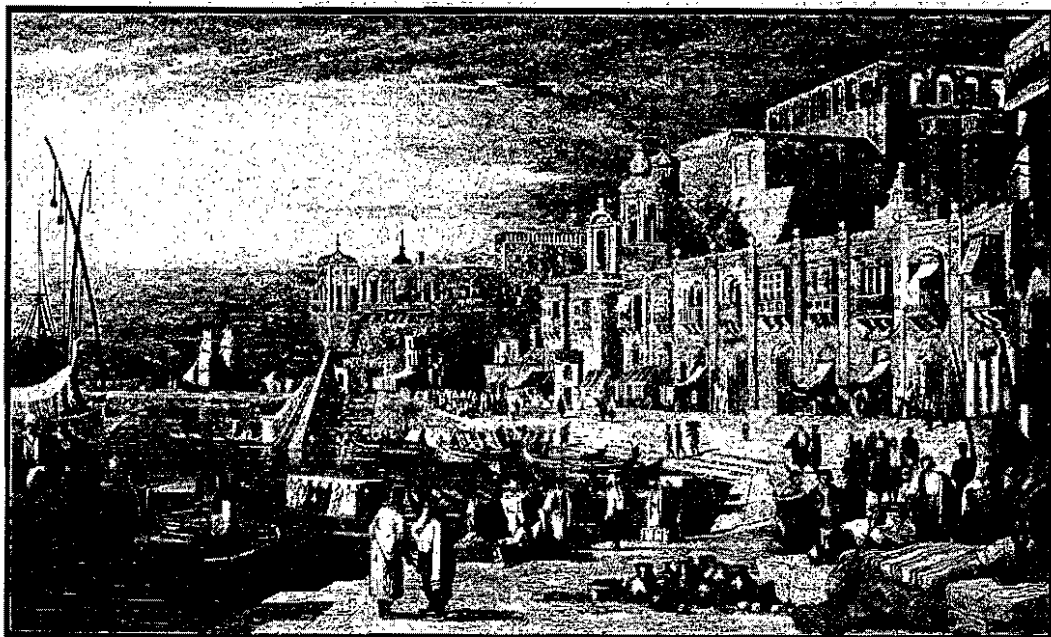


Fig. 10 - Una delle tante stampe del XIX secolo, basate su altre risalenti al secolo precedente, che mostra la vivace attività a Porta del Monte.

La crescita demografica dell'isola, ed in particolare quella delle città, abitate nel Settecento da quasi la metà della popolazione (cioè da trenta a quaranta mila persone, a seconda del periodo), costrinse l'autorità locale a cercare un nuovo posto per la vendita del pesce. Dal 1766, i bandi dei Cavalieri indicano tale mercato sul molo di Bormla<sup>56</sup>, situato geograficamente ad una distanza quasi uguale tra altre due città, Birgu e Senglea, ed anche non lontano da coloro che vivevano fuori delle mura fortificate. Praticamente, Bormla era la sola città a possedere un retroterra, poiché le altre due erano penisole sul mare, ed il loro territorio era congiunto a quello di Bormla.



Fig. 11 - Porta del Monte all'inizio del XIX secolo in un dipinto di T.A. Thomas Allom (1804-1872), conservato presso il Museo di Belle Arti, Valletta.

La scelta di Bormla come sede di una nuova pescheria godeva degli stessi vantaggi del molo della Valletta. I pescatori avevano facoltà di trasbordare la loro merce direttamente sul molo e, anche qui, con sorgenti d'acqua naturali.

Verso la fine del Settecento, la sede della pescheria a Malta subisce ulteriori cambiamenti. Già un bando del 1786 non fa più menzione

<sup>56</sup> NLM, Libr. 429, vol. v, ff. 72v.

della vendita a Bormla<sup>57</sup>, mentre quello del 29 novembre 1796 fa riferimento alla proibizione ai pescivendoli di fermarsi, per vendere il pesce<sup>58</sup>, nella piazza e in qualunque altro luogo della città di Cospicua (nuova denominazione di Bormla dopo il 1722). Secondo il bando del 3 Aprile 1781, anche La Valletta aveva una nuova peschiera che si trovava nel luogo denominato dalle autorità "piccola Marsa", ma che volgarmente era chiamato *Sciat il Cuabar*. (Xatt il-Qwabar)<sup>59</sup>. Anche questa sede ebbe vita breve. Come era successo a Bormla, lo stesso bando del 1796 proibiva la vendita del pesce anche nella città di La Valletta. La ragione era di natura caritativa. I Cavalieri volevano favorire la Veneranda Congregazione dei Poveri, che si prendeva cura dell'ospizio dove trovavano assistenza gli indigenti, gli abbandonati e i senza tetto. E per favorire questa istituzione, la pescheria era stata sistemata nell'edificio dell'ospizio, che si trovava nel Borgo Vilhena, meglio conosciuto come Floriana. I pescatori dovevano pagare 5 grana al giorno, sia che occupassero un banco dentro la pescheria sia che vi sostassero temporaneamente per effettuare una semplice vendita<sup>60</sup>. All'ospizio spettava, inoltre, la metà del pesce sequestrato dalle autorità per contravvenzioni. La scelta non si dimostrò felice. L'ospizio sorgeva lontano dagli approdi, su un colle a circa 100 metri sul livello del mare, e questo acuiva le difficoltà nei trasporti. La mancanza d'acqua, inoltre, poneva problemi d'igiene ed era causa di cattivi odori. Anche dalla popolazione si ebbero forti lamentele e, di conseguenza, furono ripristinati i vecchi luoghi di vendita, cioè La Valletta e Bormla. Così, nel bando del 1797, che fu l'ultimo promulgato dai Cavalieri su questa materia, riappare il mercato di Bormla e anche a La Valletta riprende la vendita intorno alla fontana con la statua di Nettuno<sup>61</sup>.

Ma Cospicua non era il solo posto in cui, verso la metà del Settecento, era ufficialmente consentita la vendita del pesce. All'inizio del secolo la vendita era permessa solo a La Valletta. Quelli che pescavano nella spiaggia di San Paolo non avevano bisogno di trasportare il loro pesce a La Valletta o nelle città vicine, ma avevano il permesso di vendere il pesce nella vecchia città di Mdina e nel suo sobborgo, Rabat, conosciuto anche come Notabile. Chi pescava nelle spiagge più distanti

<sup>57</sup> NLM. Libr. 429, vol. viii, ff. 104r-v.

<sup>58</sup> NLM, Libr. 429, vol. ix, f. 95. - 29 novembre 1796.

<sup>59</sup> NLM. Libr. 429, vol. viii, f. 68v.

<sup>60</sup> NLM Libr. 429 vol. ix, f. 95. - 29 novembre 1796

<sup>61</sup> *Ibidem*, f. 142r-145r.

o dentro le cale del porto di Marsamuxetto o nel Porto Grande cominciava ad avere concessioni per vendere il pesce nei casali o villaggi dei dintorni:<sup>62</sup> i pescatori della spiaggia di San Giuliano potevano andare direttamente a vendere il pesce nel casale di Birkirkara; quelli di Zejtun – che utilizzavano la spiaggia di San Tommaso – vendevano direttamente nel loro villaggio o in quelli vicini; i pescatori di Wied Iz-Zurrieq andavano a venderlo dentro il grande villaggio di Zurrieq, a Qrendi e a Mqabba. Alcuni bandi, come quelli del 1766<sup>63</sup> e del 1797<sup>64</sup>, facevano riferimento ai pescatori della spiaggia di San Paolo, ai quali era concesso di vendere il pesce nella città Notabile. Ciò significa che il pesce consumato a Mdina e Rabat, ma anche nei villaggi vicini, Mosta, Naxxar e forse anche Zebbug, proveniva da queste parti.

## 6. *La vendita del pesce*

Quando Godfrey Wettinger tratta del mercato del pesce, lo definisce “disorganizzato”<sup>65</sup> e questa valutazione può ben valere per tutto il periodo dei Cavalieri a Malta, dal 1530 fino 1798.

Bandi e prammatiche emessi dal governo dell’Ordine dei Cavalieri durante il XVII e XVIII secolo riguardano, essenzialmente, gli abusi nella pesca e nella vendita del pesce o la salvaguardia dell’igiene pubblica. Non c’è dubbio, come attestato da molti bandi, che la vendita del pesce rappresentava a Malta un problema che richiedeva controllo e fermezza da parte delle autorità competenti, dal Gran Visconte che era il capo della polizia nel periodo dell’Ordine fino all’*Acchattapano*, che regolava i permessi di vendita. Frodi e abusi di ogni tipo erano commessi da parte di pescatori, venditori e compratori<sup>66</sup>. Ciò dava luogo a malintesi e diverbi che spesso si tramutavano in vere risse che turbavano l’ordine pubblico<sup>67</sup>. I pescatori erano anche soggetti alle pressioni e alle molestie di alcuni rivenditori che, a volte, facevano seguire i fatti alle minacce, procedendo a violenze e pestaggi<sup>68</sup>. In questa non facile situazione, le autorità avevano necessità di regolare il mercato perchè abusi

<sup>62</sup> *Ibidem*, f. 142r-145r.

<sup>63</sup> NLM, Libr. 429. Vol. v, f. 27-30.

<sup>64</sup> NLM, Libr. 429. Vol. ix, f. 142r-145r.

<sup>65</sup> G. Wettinger, *op. cit.*, p. 403.

<sup>66</sup> NLM, Libr. 429, Vol. vii, f. 13r. – 2 marzo 1780.

<sup>67</sup> NLM, Libr. 429. Vol. ix, f. 142r-145r.

<sup>68</sup> *Ibidem*.

e atti di prepotenza stavano creando, nel Settecento, dei monopoli a scapito dei consumatori; si rese perciò necessario emanare vari bandi, come quelli del 1780, 1786 e 1797<sup>69</sup>.

L'attività di vendita era sempre associata ai centri urbani,<sup>70</sup> ma i venditori non erano sempre i pescatori. I bandi mostrano l'esistenza di quattro tipi di figure che operavano nel mercato del pesce: i pescatori, il grande pubblico, i compratori e i rivenditori. Lo stato cercava di mettere ordine in questo settore per tutelare tutti gli interessi in gioco. Per garantire compratori e rivenditori, si consentiva al singolo cittadino di acquistasse solo una quantità di pesce commisurata alla consistenza del nucleo familiare. Nel caso un compratore acquistava per una comunità, come ad esempio per una delle molte comunità religiose che esistevano a quel tempo nell'isola, l'acquisto doveva essere proporzionato alle dimensioni della comunità. Quelli che avevano bisogno di comprare più del fabbisogno personale dovevano essere autorizzati dal Catapano, ed allora erano considerati come rivenditori e necessitavano di permessi per andare a vendere il pesce nelle città di La Valletta, Birgu, Bormla e Senglea.

Lo *status* di compratore e rivenditore non appare ben delineato nei documenti esaminati. Sembra che tra i compratori fossero comprese non solo le persone comuni che acquistavano il pesce per il proprio consumo, ma anche i *rippiers*, a cui era affidato il compito specifico di trasportare il pesce dalle coste al mercato, o singoli al servizio di un signore locale, per conto del quale si recavano a comprare il pesce<sup>71</sup>. La scelta di aprire la pescheria sul molo della Valletta eliminò la necessità di ricorrere ai *rippiers*, perché i pescatori potevano loro stessi depositare e vendere il pesce sul molo. Alcune immagini del Settecento (fig. 12), mostrano come la vendita – ugualmente a quanto praticato ancora oggi da alcune famiglie di pescatori – venisse effettuata dalle donne che, nella maggioranza dei casi, erano senza dubbio le mogli o le figlie dei pescatori stessi. Con l'arrivo dell'Ordine, a Malta fu creato un nuovo ceto aristocratico costituito da nobili cavalieri con il loro *entourage*. Il vescovo e l'inquisitore ebbero la loro corte, i borghesi e i piccoli nobili locali le loro strutture. La figura del *rippier* si identificava negli schiavi, adibiti ai lavori di casa, che andavano a comprare il pesce direttamente dai pescatori, su commissione del proprio padrone o committente.

<sup>69</sup> NLM, Libr. 429, vol. vii, ff. 13r-14r; vol. viii, ff. 104r-v; vol. ix, ff. 142r-145r.

<sup>70</sup> P. Massa, *op. cit.*, p. 17.

<sup>71</sup> B. Fagan, *op. cit.*, p. 143.



Fig. 12 - La Pescheria di La Valletta dipinta da Louis Ducros (1748-1810) verso la fine del periodo dei Cavalieri a Malta (Museo di Belle Arti - Valletta).

Godfrey Wettinger sottolinea la dura competizione che esisteva in questo periodo per acquistare il pesce migliore e come ciò rendesse il "prezzo del pesce estremamente caro, il mercato completamente disorganizzato"<sup>72</sup>. In alcuni casi i *rippiers* (in particolare gli schiavi) litigavano in strada, per contendersi il pesce. Wettinger racconta che l'8 febbraio 1742, uno schiavo che apparteneva ad un importante balivo venne accusato di aver strappato un bel pesce fresco ad un altro schiavo che, a sua volta, lo aveva sottratto a un terzo che lo stava portando alla tavola del Gran Maestro<sup>73</sup>! E gli esempi potrebbero continuare: il capellano dell'inquisitore aveva i suoi schiavi che andavano al mercato per comprare il pesce e, alcune volte, anche loro finivano per litigare con altri per ottenere il pesce più pregiato<sup>74</sup>.

Anche la figura dei rivenditori era regolata. Dovevano avere un'autorizzazione scritta del Catapano maggiore<sup>75</sup> per poter acquistare pesce da rivendere al dettaglio nelle strade delle città o nei villaggi vicini. Il quantitativo comprato dai rivenditori doveva però limitarsi

<sup>72</sup> G. Wettinger, *op. cit.*, p. 403.

<sup>73</sup> *Ibidem.*

<sup>74</sup> *Ibidem.*

<sup>75</sup> NLM. Libr. 429. vol. viii, f. 104r.

un paio di *cavatte*, recipienti di metallo usati per trasportare il pesce in poca acqua. Un altro metodo di trasporto erano le ceste fatte di canne o paglia, conosciute a Malta come *gewlaq* e *goffa*, rispettivamente. Questi tipi di trasporto sono stati ritratti in diverse immagini, come quella di un pescatore che trasporta su una spalla gli attrezzi da pesca cioè la *foscna*, le canne e il coppo ed ha in mano una cesta di paglia con alcuni pesci destinati al consumo domestico (fig. 13).



Fig. 13 - Pescatore locale in un aquarello del pittore maltese Carlo Camilleri (in N. De Piro, *The International Dictionary of Artists who painted Malta*, Malta, Said International Ltd, 1988, p. 47).



Gli abusi erano frequenti a terra come in mare. I bandi di fine Settecento fanno continuamente accenno al fatto che i pescatori erano obbligati a recarsi con le loro imbarcazioni nei luoghi autorizzati alla vendita e depositare il pesce sul molo, senza nascondere niente. I mercanti cercavano di comprare il pesce prima che questo arrivasse in pescheria, intercettando i pescatori in strada o addirittura in mare. I documenti fanno riferimento a compratori che andavano con le loro barche ad incontrare i pescatori in mare aperto per assicurarsi il prodotto. Queste consuetudini erano considerate dannose perchè impedivano "al pubblico di potersi servire"<sup>76</sup>, ed erano proibite<sup>77</sup>. I bandi ribadiscono l'obbligo per i pescatori di vendere il pesce solo nel mercato autorizzato e mai direttamente dalle barche<sup>78</sup>, e neppure per strada,<sup>79</sup> se non in alcune situazioni particolari, cioè dopo la chiusura del mercato e solo per le quantità avanzate. Ma sappiamo che questi regolamenti non erano rispettati, non solo perchè si ripetono per tutto il secolo, ma anche perchè esistono riscontri in altre fonti della diffusa prassi, per schiavi o altre persone, di avvicinare in mare le barche dei pescatori<sup>80</sup>. Citando un diario privato della metà del Settecento, Wettinger ricorda come fossero inflitte anche pesanti pene (condanna alla galera) a persone che avevano infranto questi regolamenti<sup>81</sup>.

Non era raro che i pescatori cercassero di vendere il pesce fuori dalla pescheria, soprattutto se il pesce quotava un prezzo più alto di quello del mercato. Alcune volte, quando il tempo lo permetteva, alcuni mercanti compravano il pesce di mattina (nei giorni in cui era abbondante) per rivenderlo nel corso della giornata, in particolare nel pomeriggio, quando cominciava a scarseggiare. I mercanti erano consci della domanda di pesce a Malta, in particolare nei giorni di magro. Questi divieti religiosi mettevano i consumatori sotto pressione. Quelli che non ottemperavano al precetto della quaresima o mangiavano carne il mercoledì o il venerdì commettevano peccato mortale. A Malta, come in altri paesi cattolici, se erano sorpresi a mangiare carne in questi giorni, rischiavano un processo davanti all'Inquisizione<sup>82</sup>. Il ti-

<sup>76</sup> NLM, Libr. 429, vol. i, f. 341r.

<sup>77</sup> NLM, Libr. 429, vol. ii, f. 136-7; vol. iv, f. 163r-164v.

<sup>78</sup> NLM, Libr. 429. Vol. ix, f.142r-145r.

<sup>79</sup> *Ibidem*.

<sup>80</sup> G. Wettinger, *op. cit.*, p. 403.

<sup>81</sup> *Ibidem*.

<sup>82</sup> S. Mercieca, *Il-Kultura ta' l-Ikel f'Malta Fl-Epoka Moderna*, nel *Malta: Esplorazzjoni Dghajsa Karti*, Malta, Faculta' ta' l-Arti, Universita' ta' Malta, 2001, pp. 86-94.

more che incuteva l'Inquisizione faceva crescere la domanda indotta di pesce, dando luogo agli abusi che, a Malta, erano simili a quelli che gli storici descrivono per i mercati del sud dell'Europa<sup>83</sup>. Questa paura era però molto più reale nel Seicento che verso la fine del Settecento, quando la stessa Inquisizione cominciò ad ammorbidire il suo ruolo.

Altri abusi molto comuni erano legati al prezzo di vendita che pescatori e mercanti stabilivano per il pesce, più alto di quello stabilito dallo Stato. Un problema comune era rappresentato dalle alterazioni dei pesi e delle bilance. C'erano addirittura pescatori e venditori in strada che, con la scusa di trasportare a mano il pesce, sostenevano di non aver posto per la bilancia e i pesi, vendendo così "ad occhio"<sup>84</sup>. Lo stato prescriveva invece l'uso costante delle bilance che dovevano essere di ferro e rame, bucate nella parte opposta al peso, affinché i compratori pagassero il vero peso del pesce senza l'aggiunta dell'acqua. I regolamenti specificavano che i pesi dovevano essere di ferro o piombo<sup>85</sup>.

Qualche allarme veniva pure da pratiche di falsificazione e altri comportamenti scorretti che riguardavano l'uso e la concessione delle licenze. Sembra che la convocazione di tutti i venditori nel 1696 davanti alla Gran Corte della Castellania, nella sala delle Cause Criminali, fosse legata proprio alla verifica e al controllo delle licenze<sup>86</sup>.

Inoltre, i pescatori erano obbligati a sostare almeno un'ora nella pescheria e solo dopo, se non avevano venduto tutto il prodotto, potevano uscire per vendere il resto nelle strade della campagna o della città<sup>87</sup>. Alcuni tentavano di nascondere il pesce per venderlo quando ormai scarseggiava, in particolare nel pomeriggio, o per cederlo a clienti prescelti. Questo era proibito<sup>88</sup>. Ancora: erano obbligati a mostrare tutto il pesce sui loro banchi durante l'ora di vendita<sup>89</sup>, ma c'era la prassi di occultare il pesce nelle botteghe, nelle case o altrove<sup>90</sup> per venderlo sottobanco, soprattutto quando la pesca non era stata abbondante, ad un prezzo molto più alto. Durante l'ora di vendita, non era consentito ai pescatori di negoziare, attraverso una specie di asta, con i compratori<sup>91</sup>; si poteva trattare solo con un venditore alla volta. Lo stato cercava di proteggere

<sup>83</sup> B. Fagan, *op. cit.*, p.146.

<sup>84</sup> NLM, Libr. 429, vol. ix, f.142r-145r.

<sup>85</sup> NLM, Libr. 429, vol. ii, f. 179r.

<sup>86</sup> NLM, Libr. 129, f. 99r.

<sup>87</sup> NLM, Libr. 429, vol. ii, f.136/7

<sup>88</sup> *Ibidem*, f. 184r; vol. iv, f. 163r-164v; vol. v, f. 27-30.

<sup>89</sup> NLM, Libr. 429, vol. vii, f. 13r. - 2 marzo 1780.

<sup>90</sup> NLM, Libr. 429, vol. ix, f.142r-145r.

<sup>91</sup> NLM, Libr. 429, vol. ii, f. 136/7; vol. iv, f. 163r-164v; vol. v, f. 27-30.

il bene comune tramite la diminuzione del potere contrattuale dei mercanti. In questo senso, un regolamento come quello del 1741 che proibiva al pubblico e ai privati di comprare grandi quantità di pesce<sup>92</sup>, era inteso a proteggere il piccolo compratore.

Il bando del 1780 ammetteva la possibilità che i pescatori non riuscissero a smaltire tutto il pesce durante le ore di vendita e, poiché era proibito conservarlo per venderlo il giorno dopo, era concesso loro (o ai rivenditori) di andare in qualunque altro luogo, a loro scelta, per vendere quanto avanzato<sup>93</sup>. Questa ordinanza venne ripetuta anche nel bando del 1786<sup>94</sup>. D'altra parte, per tutelare gli interessi comuni, non era lecito ai pescatori entrare in trattative con i rivenditori o fare loro alcuna vendita. Una volta trascorsa l'ora stabilita, mezzogiorno, potevano solo vendere direttamente ai consumatori, dentro la città o anche fuori<sup>95</sup>. Dopo tale ora era proibito a pescatori, compratori e rivenditori, sotto qualsiasi pretesto, di conservare il pesce per l'indomani: doveva essere smerciato lo stesso giorno della cattura<sup>96</sup>. A tutela degli interessi del pubblico, dopo mezza giornata i rivenditori erano obbligati a uscire dalla pescheria per vendere il loro pesce. Si cercava, così, di ridurre gli abusi dei rivenditori e contenere il prezzo del pesce, in particolare nei giorni di magro.

Gli orari d'apertura del mercato variavano secondo le stagioni e gli anni. Fino alla seconda metà del Settecento c'erano tre differenti aperture: dalle ore sei in poi, nei mesi da aprile a luglio; da agosto a novembre, dalle ore sette; da dicembre a marzo, dalle ore otto di mattina<sup>97</sup>. Poi si ebbero due soli orari, estivo ed invernale. Gli orari estivi erano collegati alla stagione marittima nel Mediterraneo e comprendevano i mesi da aprile a settembre. In questo periodo il mercato del pesce a Malta apriva alle ore sette del mattino. Gli altri mesi erano considerati invernali e, da ottobre a marzo, l'apertura avveniva un'ora più tardi<sup>98</sup>. L'orario di chiusura, secondo il bando del 1786, era fissato al suono delle campane per l'Angelus<sup>99</sup>, cioè a mezzogiorno. Nessun pescatore poteva cominciare a vendere ai compratori all'ingrosso prima dell'apertura del mercato.

<sup>92</sup> NLM, Libr. 429 vol. ii, f. 136/7: vol. iv, f. 163r-164v: vol. v, f. 27-30.

<sup>93</sup> NLM, Libr. 429, vol. vii, f. 13r. - 2 marzo 1780.

<sup>94</sup> NLM, Libr. 429, vol. viii, f. 104r.

<sup>95</sup> NLM, Libr. 429, vol. vii, f. 13r. - 2 marzo 1780.

<sup>96</sup> *Ibidem*.

<sup>97</sup> NLM, Libr. 429, vol. ii, f. 263r-264v: vol. iv, ff. 163r - 164v.

<sup>98</sup> NLM, Libr. 429, vol. ix, f. 142r-145r.

<sup>99</sup> NLM, Libr. 429, vol. viii, f. 104r.

Verso la fine del Settecento, le modalità di vendita nella pescheria stabilirono l'orario per la vendita ai grossisti, mentre i piccoli compratori al dettaglio avevano la possibilità di accedervi anche prima. Il pescatore, peraltro, era obbligato a tenere aperto il banco di vendita per almeno un'ora nel corso dell'orario di apertura giornaliero.<sup>100</sup> Ma questa regola subì delle variazioni nel 1780, consentendo ai pescatori che arrivavano prima dell'apertura, di notte o al mattino presto, di fermarsi a vendere sino alle ore otto.<sup>101</sup> Tuttavia, i regolamenti del bando del 1797 imposero il ritorno alle vecchie norme che prescrivevano almeno un'ora di vendita nelle ore di apertura della pescheria, indipendentemente dall'orario d'arrivo del pescatore<sup>102</sup>.

Le vecchie statistiche e i dati forniti da Darmanin e Farrell ci danno un'idea dei mesi in cui era maggiore il quantitativo di pescato<sup>103</sup>, cioè agosto, settembre, ottobre e novembre. Ad ottobre si pescavano più di mille tonnellate di pesce. Queste statistiche spiegano perché si sceglieva di dividere il periodo della pesca in due stagioni uguali, la prima che finisce in settembre, e l'altra che si apre in ottobre, per concludersi praticamente alla fine di marzo. Ogni stagione aveva così una divisione bilanciata, con due mesi considerati di abbondanza per la cattura del pesce.

## 7. *Tipologia del pescato*

La documentazione non è tanto ricca per quanto riguarda il tipo di pescato venduto a Malta nel Cinque e nel Seicento. In base a considerazioni già espresse, il pesce che si trovava sul mercato era in genere di ridotte dimensioni perché catturato da riva tramite l'uso di canne, nasse, reti, o pescato da barche che rimanevano sempre vicine alla costa. Così i pescatori erano sicuri, in caso di attacco corsaro, di riuscire a guadagnare velocemente terra. Le fortificazioni costruite attorno al Seicento per la protezione dei porti e delle cale dell'isola, consentivano ai pescatori di sostare in quei luoghi con più sicurezza. Il tipo di pesce catturato era vario, dunque, ma il più comune sul mercato era quello piccolo, descritto come *gabdol*. Di sicuro c'era anche abbondanza

<sup>100</sup> NLM, Libr. 429, vol. ix, f. 142r-145r.

<sup>101</sup> NLM, Libr. 429, vol. vii, f. 13r. - 2 marzo 1780.

<sup>102</sup> NLM, Libr. 429, vol. ix, ff. 142r-145r.

<sup>103</sup> E.C. Darmanin - T.E. Farrell, *op. cit.*, p. 42.

di polipi, seppie, calamari, e ricci che venivano raccolti anche all'interno del porto<sup>104</sup>. La vendita dei ricci è continuata a Malta fino alla II guerra mondiale, e la figura del pescatore, con le sue ceste colme e il piatto che mostra i ricci aperti e pronti al consumo è rappresentata anche in fotografie dell'epoca (fig. 14).



Fig. 14 - Una vecchia cartolina postale con l'immagine del venditore di ricci.

La documentazione del Settecento offre maggiori informazioni: alcuni bandi contengono, ad esempio, elenchi con le diverse specie presenti sul mercato maltese nel corso del secolo e i rispettivi prezzi. Nelle liste i nomi si ripetono, con qualche variante per indicare lo stesso pesce; i prezzi invece mutano. Non tutte le specie menzionate erano presenti in grande quantità in pescheria; alcune, oggi, non si trovano più nei mercati locali.

Nel bando del 12 febbraio 1740, che fu letto e pubblicato nella città della Valletta e nelle altre tre città, si citano: anguille, acciole, surra dell'acciola, acciughe, anciove, barboni, borcasie, cipollazze, cavalli, cerviole, calamari, cernie, cefali, cicale, cubriti, dentici, dottori,

<sup>104</sup> G. Wettinger, *op. cit.*, p. 414.

falconi, fanfari, granchi, gamberi, garnai, lampuche, locuste, linguanti, lacci, luzzi, lupi, murene, minnole, marmari, marlotti, morlini, macco, mazzoni, moletti, marsapani, occhiate, orate, pagri, pagelle, palamite, pampieri, pesce minuto e mincovia, polpi, pesce mastino, pesce palumbo, pesce San Pietro, pescespada, surra di pesce spada, pesce di volentino, raia petrusa, scorfani, saraghi, saraghi di volentino, serrani, spinotte grandi, sarde, sardelle, sciurrarse, salpe, spari di volentino, saurelli, sulpe, seppie, tonni, surra del tonno, tombarelli, triglie, findi di volentino, tracine, tannute, vope di volentino, vope di fane, zitelle<sup>105</sup>.

Dalla lettura del bando si comprende che i prezzi di alcuni pesci variavano in relazione alle dimensioni, una cosa che oggi non esiste più a Malta perchè tutto è venduto secondo un solo criterio, quello del peso. Il bando fa invece differenza tra seppie e calamari grandi, mezzani e piccoli, cefalo grosso o mezzano, acciughe e saurelli normali e imperiali, scorfani e occhiate grandi e mezzani, salpe normali e piccole, triglie di peso superiore o meno a 4 rotoli (kg 3,200), tannute grandi e piccole, linguanti normali e quelli d'un quarto in su, pagelli che pesano più o meno di un rotolo, così come i *moletti*. I prezzi delle minnole variavano se erano di stagione o fuori stagione, quando il prezzo era un terzo superiore.

Questo bando non fu sufficiente per stabilizzare i prezzi dell'anno perchè il 9 maggio 1740 ne seguì un altro con lo stesso contenuto<sup>106</sup>. Ancora un bando fu pubblicato il 2 ottobre 1741 e ripetuto il 6 febbraio 1742<sup>107</sup>. Sembra che quest'ultima disposizione abbia avuto l'effetto desiderato perchè il bando successivo sui prezzi del pesce apparve dopo oltre vent'anni, il 12 febbraio 1766<sup>108</sup>.

Il bando del 1766 indicava però due diverse tariffe per ogni specie, la prima per il pesce venduto in inverno, l'altra per quello venduto d'estate. La stagione invernale cominciava il primo novembre e si concludeva il Sabato Santo, il tempo restante era regolato dalla seconda tariffa. Il pesce venduto durante il periodo estivo risultava meno costoso di quello venduto durante l'inverno. Le ragioni sono varie. Di solito era più facile pescare in estate perchè il mare era più calmo. Il maltempo aveva delle ripercussioni sulla pesca e quindi sul prezzo del pesce. La seconda ragione è connessa al fabbisogno religioso. La quaresima

<sup>105</sup> NLM, Libr. 429, vol. ii, f. 181r.

<sup>106</sup> *Ibidem*, f. 186/7.

<sup>107</sup> *Ibidem*, ff. 179-181; 184-186.

<sup>108</sup> NLM, Libr. 429, vol. v, ff. 72r-77r.

era compresa nel periodo invernale e la maggiore domanda faceva salire i prezzi. Sicuramente l'Ordine sentì il bisogno di pubblicare il bando con la doppia tariffa per evitare le frodi. È interessante il fatto che alcuni prezzi fossero più alti rispetto a quelli elencati nel bando del 1768<sup>109</sup>. Questo ribasso dimostra che la sicurezza creata dai Cavalieri attorno ai porti e alle coste maltesi cominciava a dare i suoi frutti e che era stato annullato l'effetto negativo sul mercato collegato ad una magra cattura del pesce, particolarmente in inverno. La pesca restava buona. In un periodo in cui era scarsa la possibilità di conservare il prodotto, la preoccupazione principale per il pescatore era quella di vendere al più presto la sua merce. L'abbondanza di pesce portava ad un calo ufficiale dei prezzi.

Da un punto di vista scientifico, il Mediterraneo è considerato come uno dei mari più poveri nel mondo, perché è un mare chiuso, con scarse maree e correnti<sup>110</sup>. Tale riflessione sul *mare clausum* è ribadita da Braudel quando ricorda che il Mediterraneo non ha mai goduto d'abbondanza di pesce. In età contemporanea la situazione si è aggravata e questo mare è diventato molto più povero a causa di una pesca eccessiva ed indiscriminata. Nel caso maltese, questo risulta evidente dal fatto che molti dei pesci elencati non sono più presenti, o lo sono con grande scarsità, sui mercati locali. D'altra parte, che il mare stesse impoverendosi doveva esser chiaro anche ai pescatori dell'epoca moderna che, nel Settecento in particolare, cominciano a fare pressioni per limitare l'accesso a questa attività, adducendo il motivo che non c'era pesce sufficiente per dare da vivere a tutti coloro che possedevano la licenza di pesca.

Verso la fine del secolo, ci furono tentativi di costruire nei porti, nei dintorni della Valletta, centri che possono definirsi dei prototipi per l'acquacoltura<sup>111</sup>, come quello che si trovava ad Ghajn Dwieli, bacini artificiali in mare per la conservazione del pesce. Nello stesso periodo, lo Stato emanava regolamenti che proibivano di andare a pescare nel lago detto della *Alza*, sito nella contrada di Marsaxlokk. La pesca indiscriminata danneggiava infatti i gabelloti del lago. Inoltre, le autorità erano preoccupate che certe attività fatte da terzi incrinassero l'ecosistema, e quando il gabelloto cercava di porvi un freno, veniva

<sup>109</sup> *Ibidem*, f. 161r.

<sup>110</sup> C. Agius, *Preface*, in S. Farruiga Randon, *The Fishing Industry in Malta. Past Present and Future*, Malta, Independent Print, 1995, p. viii.

<sup>111</sup> Devo questa informazione al Prof. Godfrey Wettinger.

addirittura percosso. Pene pesanti erano previste per chi non rispettava il divieto o molestava il gabello: si rischiavano tre anni di remo sulle galere<sup>112</sup>.

L'*Alza* della baia di Marsaxlokk non era il solo luogo in cui lo Stato limitava la pesca. Dal 13 giugno 1724, barcaioli e pescatori non potevano recarsi nelle isole che si trovano verso tramontana, Chemmuna, Chemmunetto, e Selmunetto. Il divieto era assoluto; non potevano andare in questi posti né di giorno né di notte, e se avessero avuto bisogno di trovarvi rifugio per il cattivo tempo dovevano darne notizia al "torriere"<sup>113</sup>. Negli anni successivi i pescatori erano solo obbligati, come indica il bando del 1740, a portare il pesce alla pescheria, il che permise la ripresa dell'attività<sup>114</sup>.

Verso il Settecento, anche i metodi di pesca cominciano ad essere vagliati alla luce di una maggiore tutela ambientale. La pesca si faceva con l'utilizzo di gamberi infilati negli ami o dentro le nasse. Per catturarli si usavano strumenti che nel gergo maltese erano conosciuti come *gangami*<sup>115</sup>: piccole reti a sacco accoppiate a piastre di metallo munite di punte, fabbricate dai ferrai, che radevano i fondali. Nella seconda metà del Settecento si pensava che questo tipo di pesca procurasse non poco danno, e con il bando del 5 ottobre 1772 si proibiva a qualunque pescatore, senza nessuna differenza tra quelli che pescavano dentro o fuori il porto, a Marsamuxett come nelle altre spiagge e cale maltesi, di pescare con il *gangamo*<sup>116</sup>. Il bando sortì poco effetto, perché questa pesca continuò, con il risultato che lo stato ebbe bisogno di rafforzare il divieto con un nuovo bando, del 15 marzo 1773, con cui anche ai ferrai veniva ora proibito di fabbricare i *gangami*.<sup>117</sup> Verso la fine del secolo, nel 1781, venne ordinato che nessun persona "ardisse pescare con veruna sorte d'ordegni" nella nuova peschiera della piccola Marsa, la *Sciat il Cuabar*<sup>118</sup>. Ma questo non era il solo abuso registrato in questo settore, molti riguardavano anche la pesca stagionale.

<sup>112</sup> NLM, Libr. 129, f. 124r. emanato il 22 marzo 1693.

<sup>113</sup> NLM, Libr. 429, vol. 1, f. 50.

<sup>114</sup> NLM, Libr. 429, vol. ii, f. 179r.

<sup>115</sup> NLM, Libr. 429 vol. vi, f. 37v.

<sup>116</sup> NLM, Libr. 429, vol. v, f. 213v.

<sup>117</sup> NLM, Libr. 429, vol. vi, f. 37v.

<sup>118</sup> NLM, Libr. 429, vol. viii, f. 68v. -3 April 1781.



## 8. *La pesca di lampughe e fanfari*

Lampughe e fanfari sono pesci stagionali che attraversano il centro del Mediterraneo dalla metà d'agosto fino all'inizio di Dicembre. La loro pesca si faceva, principalmente, tramite l'uso delle nasse ed era praticata da circa venti-trenta pescatori. Per l'installazione delle nasse, si faceva riferimento a una regolamentazione speciale. Per assegnare a ciascuno un posto dove svolgere la propria attività, si stabilivano accordi tra i pescatori stessi e poiché era necessario uscire fuori dal porto, in mare aperto, tra i 10 e i 45 km, occorreva munirsi del permesso delle autorità per allontanarsi dall'isola. Per partecipare a questa pesca, abbondante e quindi anche redditizia, molti pescatori, anche quelli che non avevano le nasse, uscivano in mare usando il *parit* e lo *scatlar* ed andavano a pescare vicino alle nasse dei pescatori<sup>119</sup>, causando litigi e risse anche molto violente.

Emblematico il caso descritto nella petizione che alcuni proprietari di pescherecci che pescavano con le nasse, guidati da Gaetano e Gio. Paolo Chetcuti, presentarono al Gran Maestro Antonio Manoel De Vilhena il 16 maggio 1734. A loro avviso, negli ultimi anni il numero di barche e dei pescatori era troppo cresciuto. Tanti si affollavano negli stessi luoghi, con il risultato che in mare aperto stava verificandosi "una confusione già ché uniti arrivano al numero di trenta, ciascuno di quali volendo esser il primo a tirar le nasse, e mettersi in un posto creduto migliore". Questi posti stavano diventando popolari anche tra i pescatori che utilizzavano altri sistemi di pesca (*parit* e *scatlar*). La situazione era molto confusa e i litigi, con grandi urla e bestemmie, continuavano in mare aperto con il risultato, secondo i Chetcuti, "che producono un effetto nocivo a tutti perché i pesci al rumore fuggono (sic.)". Questa era considerata una perdita per tutti. I pescatori erano convinti che questo grande disordine non accadesse in altri posti dove una simile pesca stagionale era governata e praticata secondo regole stabilite. Di conseguenza, chiedevano al Gran Maestro di normalizzare la situazione, con l'elezione o la nomina di due capi tra tutti i padroni delle barche, avviando una regolamentazione che sarebbe stata un sollievo "per questa povera gente"<sup>120</sup>.

Il Gran Maestro accolse favorevolmente questa richiesta. La prima reazione fu quella di ribadire il bisogno di un permesso per andare a

<sup>119</sup> NLM, Libr. 429, vol. i, f. 385r.

<sup>120</sup> *Ibidem*, f. 384r-v.

pesca fuori dal porto. Nessuno poteva dedicarsi a questa attività senza la necessaria autorizzazione del Gran Visconte. Inoltre, il Gran Maestro riconobbe il bisogno di creare la figura di due capi: la loro elezione era regolata dal Gran Visconte, e chiunque volesse andare a pesca con le nasse doveva ottenere il permesso d'uno di loro. Veniva proibito, inoltre, di andare a pescare vicino alle nasse con i congegni detti *parit* e *scatlar*<sup>121</sup>.

I primi rappresentati eletti dai pescatori delle nasse furono Salvatore e Gaetano Chetcuti. L'elezione si svolgeva nella Sala Criminale della Gran (o "Sacra" come era anche conosciuta in quest'epoca) Corte. La morte di Salvatore e disguidi con Gaetano Chetcuti, fecero sì che il 7 marzo 1746 i pescatori delle nasse si riunissero di nuovo nello stesso luogo per eleggere altri due rappresentati. I presenti erano trentadue ed elessero come loro capi Nicola Gauci e Battista Chetcuti che ricordarono a tutti i pescatori il bisogno di osservare l'ordine sulla pesca con le nasse emanato in precedenza<sup>122</sup>. Sembra che non tutto andasse liscio in questa comunità. Dopo pochi anni, Chetcuti rinunciò al suo ruolo e Gauci lasciò l'isola. I pescatori si riunirono di nuovo nella Sala Criminale della Gran Corte il 15 marzo 1752, ed elessero due nuovi capi, Giovanni Velasco e Andrea Farrugia. In questa elezione, i pescatori presenti erano 22 e venne ricordato di nuovo a tutti la necessità di osservare le solite regole per la pesca<sup>123</sup>! Tra quegli stessi pescatori vi era infatti chi non sempre rispettava la normativa, e invece di posizionare le nasse nei posti autorizzati dai loro capi, le sistemavano a loro piacimento. Altri pescatori, al di fuori di tale compagine, uscivano lo stesso a pescare senza nasse e, poiché non avevano alcun posto assegnato, andavano a pescare dove volevano<sup>124</sup>. Il settore della pesca alle lampughe e ai fanfari, insomma, era ugualmente molto confuso e, malgrado ogni tentativo, rimaneva un mercato non ben regolato.

## 9. La Tonnara

La pesca del tonno cominciava dopo quella delle lampughe e dei fanfari, cioè in autunno, nei mesi di ottobre e novembre, prima dell'inizio del tempo cattivo, che riduceva molto ogni attività in mare. Il tonno veniva lavorato e messo sotto sale per soddisfare il palato nei mesi

<sup>121</sup> *Ibidem*, f. 385r.

<sup>122</sup> *Ibidem*, f. 385r-6r.

<sup>123</sup> *Ibidem*, f. 385v.

<sup>124</sup> *Ibidem*, f. 387.

invernali. Ciò non significa che questo pesce fosse presente nei mercati maltesi solo in questi mesi. In risposta agli obblighi religiosi, la pesca del tonno si faceva, come succedeva in Puglia, anche durante i mesi di marzo e aprile, che coincidono con il calendario religioso cattolico della quaresima. La presenza di questo pesce, insieme con il pescespada ed altre specie stagionali (pesce azzurro), diventa molto importante per rispondere alle esigenze religiose. Sull'isola il tonno veniva consumato in due preparazioni: fresco o sotto sale. Nel circuito commerciale del tonno fresco operavano anche mercanti che risiedevano nelle città portuali della Cottonera, in particolare a Bormla, e che si rifornivano spingendo le loro barche in Sicilia<sup>125</sup>, da sempre, insieme alla Sardegna, principale luogo di cattura e di trasformazione di questo pesce.

Anche lo scrittore arabo Idrisi fa riferimento al tonno nella sua descrizione della Sicilia. La pesca era praticata con il sistema della tonnara, complesso sistema di reti posizionate nei luoghi di passaggio dei pesci a cui spesso si accompagnava, sulla terra ferma, una costruzione destinata a custodire i materiali e a lavorare il pescato. Il più antico riferimento documentale sull'esistenza di tonnare in Sicilia risale al 1176 e riguarda Isola delle Femmine, ma molte città del litorale vantavano antichi insediamenti di pesca e lavorazione del tonno. Un grande e importante impianto, inoltre, fu quello dell'isola di Favignana, destinato a diventare, nell'età contemporanea, uno dei principali centri di produzione del Mediterraneo. Oltre agli impianti di grandi dimensioni, sorti spesso nei pressi di fortificazioni e torri di guardia, ne esistevano di più modesti, detti tonnarelle, presenti anche in molte zone costiere. In Puglia, ad esempio, vicino Otranto c'erano sei tonnarelle, e risale al 1327 quella di Gallipoli.

Non ci sono dubbi che, da uno studio accurato del periodo medioevale, si possano trarre riferimenti anche sulla cattura del tonno a Malta. Ma questa attività era limitata solo alla pesca: sicuramente in questo periodo non esistevano fabbriche per la lavorazione e la conservazione del pesce sotto sale o in altro modo. Infatti, le notizie relative alla vendita del tonno nell'epoca dei Cavalieri si riferiscono solo al pesce fresco e alla "sorra", parte del ventre considerata come la più prelibata e ricercata, e quindi con un alto prezzo sul mercato. Certo la mancanza di sicurezza sull'isola durante il Medioevo, in particolare in una situazione in cui molti villaggi vicino alla costa cominciavano a diventare disabitati, spiega la mancanza di tonnare a Malta. La loro esistenza richiedeva, in questo periodo, l'appoggio di

strutture militari e il consumo maltese dipendeva dunque dalle importazioni siciliane.

Fu solo durante il Settecento che si tentò effettivamente di costruire una tonnara, quando l'isola fu meglio dotata di difese e le spiagge e le cale munite di fortezze o torri di avvistamento. Ciò che il Gran Maestro Pinto realizzò a Mellicha non era in realtà una vera tonnara, poiché non aveva strutture associate con la lavorazione del tonno. Doveva trattarsi di un piccolo impianto, quella che in italiano viene appunto chiamata tonnarella, e venne costruito verso la metà del Settecento nell'area della più grande spiaggia di Malta, geograficamente situata a nord dell'isola e a 10 ore di distanza a piedi da La Valletta. Questa spiaggia era difesa da due torri: la piccola torre di avvistamento, che fu costruita all'inizio del Seicento sullo scoglio della cala di Salmun e, dall'altra parte della spiaggia, la torre "Rossa", costruita tra il 1646 e il 1648. La fortificazione della zona proseguì con la costruzione di una nuova fortezza, quella del palazzo-castello sul promontorio di Selmun nel 1783. La costruzione della tonnarella avvenne nello stesso periodo in cui a Malta furono realizzate le nuove saline, non molto lontano da quei luoghi, a Bahar ic-Caghaq<sup>126</sup>. La scelta della cala di Ghadira per impiantare la tonnarella fu determinata da altri due fattori. Primo, questa località era considerata uno dei punti più vicini alla Sicilia e, a quel tempo, la pesca del tonno era concentrata nel canale di Sicilia più che tra Malta e la Tunisia. Il secondo fattore riguarda la profondità del mare e la struttura di questa cala. Il tonno seguiva naturalmente un percorso che lo portava ad entrare in quello specchio di mare abbastanza profondo, verso il nord dell'isola, dove era allestita la gabbia di reti per la sua cattura. Questo era considerato un importante elemento, perché i pescatori non avevano bisogno di spostarsi molto lontano dalla costa.

Nonostante la tonnarella di Mellicha fosse in una buona posizione, quest'attività a Malta non ebbe purtroppo un grande sviluppo. Lo storico maltese del Settecento, il Conte Giantar, scrive che a causa della mancanza di profitto fallì ogni tentativo per costruire un grande industria locale del tonno<sup>127</sup>.

<sup>125</sup> S. Mercieca, *Il-Kultura* cit., p. 93.

<sup>126</sup> S. Mercieca, *The Production of Salt in Malta* cit., pp. 122-138.

<sup>127</sup> "Nel principio di questo secolo fu anche fatta in questa isola la pesca di tonni; ma gli appaltatori non avendone ricavato molto utile, non sono curati di continuarla. Pochi anni sono il nostro serenissimo Principe e Gran Maestro Fr. D. Emanuele Pinto

Anche se la tonnarella fu costretta a chiudere più di una volta durante il Settecento, l'edificio mantenne le sue caratteristiche perché per molto tempo fu usato come locale per conservare gli attrezzi dei pescatori della zona. Questa descrizione ci fa comprendere che si utilizzarono tecniche molto simili a quelle siciliane e pugliesi, cioè la creazione di un impianto di reti calate in mare che hanno nella loro struttura un ultimo settore chiamato "camera della morte"<sup>128</sup>.

Come il tonno, anche lo "spada" era uno dei grossi pesci catturati in queste acque del centro del Mediterraneo<sup>129</sup> e, sul mercato locale, la sua carne era molto apprezzata e piuttosto costosa. Il pescespada non è menzionato negli statuti e leggi pubblicate da Vilhena nel 1724<sup>130</sup>, il che può indicare che questo pesce non era molto conosciuto a Malta fino a quell'anno. Ma il nome e il prezzo della carne di pescespada e della sua surra cominciano ad apparire nei bandi emanati a partire dalla metà del secolo. Il fatto che la surra del pescespada, come quella del tonno, cominci ad essere inclusa in questi bandi significa che questo tipo di carne aveva a Malta un significativo valore di mercato.

## 10. Pesca e sicurezza alla fine del Settecento

Il problema della sicurezza riappare alla fine del Settecento e il nemico da cui difendersi non è tanto, come per il passato, il musulmano che approdava nell'isola dal sud del Mediterraneo. I bandi degli

fece con molta spesa provvedere le reti, gli ardegni necessari per siffata pescagione, che nemmeno riuscì utile a proporzione della spesa. Onde fu anche tralasciata. Ultimamente ne ha preso l'appalto il cavaliere Fr. D. Andrea Abela, Siragusano [...] ma per molte diligenze, e spese, che vi abbia fatte, non ebbe la forte di farne abbondevoli pescaggioni; Onde gli convenne di tralasciarne l'impresa". Ci furono almeno tre tentativi differenti durante il Settecento, ma tutti fallirono miseramente. Cfr. G. F. Ciantar, *Malta Illustrata*, Malta, Stamperia del Palazzo, Giovanni Mallia, 1772, p. 403.

<sup>128</sup> Don Joe Caruana, che qui ringrazio, mi riferiva di come i vecchi pescatori di Mellicha mantenessero ancora memoria della tonnara e della camera della morte, conosciuta come *il-Kamra tal-Mewt*. Il metodo descritto da Don Caruana è simile a quello siciliano della mattanza, ed è confermato dalla costruzione, a Mellicha, di una tonnara nel Settecento. D'altra parte, poco si sa, fino ad ora, sul metodo di pesca del tonno a Malta in età medievale.

<sup>129</sup> Le particolari tecniche di avvistamento e di cattura (arpionatura), praticate soprattutto nello stretto di Messina, furono descritte anche da Giovanni D'Austria e possono vedersi nelle immagini del viaggiatore Shellinkx. Purtroppo, non abbiamo informazioni, fino ad oggi, sulle tecniche usate a Malta per la cattura del pescespada.

<sup>130</sup> *Costituzioni pragmaticali*, (Venezia, Don Giovanni Andrea Benvenuto, 1724).

ultimi decenni del secolo mostrano come il Governo dell'Ordine cominciasse a sentire in modo più acuto il tema della difesa. Il nemico non è menzionato esplicitamente in questi bandi ma, letti in prospettiva storica (nel 1798 l'isola viene conquistata dall'esercito Repubblicano Francese), alcuni provvedimenti concernenti le manovre delle barche nel porto di Malta assumono un significato molto preciso. I Cavalieri avevano paura, sentivano il pericolo che veniva dall'esterno e cercavano di prevenire ogni evento che potesse indebolire il proprio dominio.

Verso la fine del regno, il Gran Maestro Pinto de Fonseca cominciava già a percepire possibili reazioni ai suoi metodi di governo da "monarca assoluto", e inasprì i controlli sui movimenti all'interno del porto. Adducendo necessità sanitarie, venne emanato il primo bando, il 23 giugno 1773, nel quale era vietato a barcaioli, pescatori e quanti altri, senza preciso bisogno e debita licenza, di avvicinarsi con le rispettive barche e battelli a quei bastimenti, sia esteri che locali, che giungevano in questi porti, spiagge o cale. Questi contatti, considerati illeciti, dovevano cessare immediatamente. Solo coloro che erano muniti di una precisa licenza, emanata dalle autorità del porto o sanitarie, potevano accostarsi ai bastimenti che entravano in porto. Il divieto valeva non solo per tutti i bastimenti, da guerra o mercantili, che venivano da paesi stranieri ma pure per le galere e le navi dell'Ordine. La ragione ufficiale era la paura della peste, ma di sicuro c'era la paura del contagio da possibili influenze illuministiche, da quelle idee che già attraversavano l'Europa mettendo in discussione i regimi dispotici, come era il governo dei Cavalieri a Malta<sup>131</sup>. Il mare era la sola via d'accesso per questo nuovo contagio.

Paure non del tutto infondate. La morte del Gran Maestro Pinto nel 1773 e l'elezione del nuovo Gran Maestro, lo Spagnolo Francesco Ximenes de Texada (1773-1775), mette l'Ordine a dura prova. Nel settembre 1775 i Cavalieri subiscono la prima vera rivolta dall'interno. La repressione non fu difficile, perché i rivoltosi non avevano l'appoggio della popolazione, ma questo evento fece di sicuro riflettere profondamente i Cavalieri sulla sicurezza interna. Come mostrano i bandi emanati dopo tale data, le ordinanze divennero molto più precise nell'indicare i luoghi in cui i pescatori potevano o non potevano pescare nel porto e con chi potevano o non potevano avere contatti.

Così, il 3 aprile 1781, fu emanato un bando che proibiva a chiunque di andare a pescare, in qualunque modo, nel luogo della nuova

<sup>131</sup> NLM, Libr. 429, vol. vi. ff. 68r-69r.

pescheria nella piccola Marsa<sup>132</sup>. Nel mese seguente, il 23 maggio<sup>133</sup>, venne ribadito il bando del 1773<sup>134</sup> che proibiva ai barcaioli e a pescatori di avvicinare i bastimenti, anche per ragioni sanitarie. I provvedimenti dell'ultimo decennio dei Cavalieri fanno continuo riferimento alle postazioni in cui ai pescatori era impedito andare a pescare, da terra come in mare. Nel 1796, la pesca da terra con la canna era consentita solo durante il giorno, l'uso della rete a mano era lecito solo nei tratti in cui non si impediva il passaggio. Nei luoghi del porto che avevano recinti chiusi era permessa la pesca di giorno e anche di notte, ma solo alla fine del porto di Bormla e dietro Senglea. Si poteva pescare, dunque, solo nella zona del mandracchio, darsena nel porto di Bormla. L'altra parte si trovava pure a Bormla, vicino alla Porta della città nella zona conosciuta a Malta come Ghajn Dwieli. La pesca era anche permessa dentro la città di Bormla in quelle parti del molo che non erano occupate dai bastimenti da guerra. In tutte queste zone del porto, i pescatori potevano pescare solo di giorno, dall'alba fino all'ora dell'Angelus (che suonava una mezz'ora prima del calare del sole). Altri posti che rientravano in questa regola erano quelle parti del molo di Bormla dove erano ormeggiate le navi, come ad esempio i moli di Vittoriosa e Senglea. Non era consentita la pesca nelle vicinanze dell'arsenale dei vascelli a Bormla.

D'altra parte nessuno, con la scusa della pesca, poteva entrare nel recinto dell'Arsenale delle Galere a Birgu, considerato un luogo di sicurezza e quindi chiuso. Le barche non potevano fermarsi davanti all'arsenale ed i pescatori dovevano mantenere un distanza di 10 canne (m 24, 384). Lo stesso era stabilito per il luogo in cui si costruivano le navi e i vascelli. La pesca con la barca era consentita solo restando a tre canne di distanza da navi e galere. I bandi specificavano che nessuna barca poteva fermarsi a pescare davanti il molo detto di Santa Teresa a Bormla, o sotto la macina a Senglea e fino al mandracchio (che era anche il nome di un quartiere vicino al mare), quando le galere o le navi erano in porto. L'area era considerata di rilevanza strategica e militare. Le barche dei pescatori non potevano sostare a meno di venticinque canne dalle galere. Era anche vietato ai "margoni", come erano chiamati a Malta i pescatori che si immergevano in apnea, di tuffarsi dove erano situate le navi e le galere, nonché di scavare nei moli delle quattro città per estrarre i datteri o simili frutti di mare dalla roccia sottostante.

<sup>132</sup> NLM, Libr. 429, vol. viii, f. 68v.

<sup>133</sup> NLM, Libr. 429, vol. vii, f. 74r.

<sup>134</sup> NLM, Libr. 429, vol. vi, ff. 68r-69r.

Solo di giorno era possibile pescare sotto i castelli situati attorno a tutta la costa maltese e nei pressi di altre fortificazioni, come la batteria fuori d'acqua di Senglea o vicino alla polveriera di Corradino. Corradino era uno dei bracci di mare del Grande Porto di Malta dove si consumava la quarantena dei bastimenti e non risultava completamente accessibile ai pescatori. Di notte era vietato pescare nel lido di Corradino e nessuna barca, in attività di pesca, poteva avvicinare le barche che erano in quarantena.

Le pene stabilite dalla legge per chi contravveniva a queste regole comprendevano il carcere e la confisca degli strumenti da pesca e del pescato<sup>135</sup>.

## 11. Verso l'età contemporanea

Con l'arrivo degli inglesi, nel 1800, si ebbero importanti cambiamenti nel mercato del pesce. Essi rinnovarono infatti il mercato della Valletta, fecero smontare la fontana e la statua di Nettuno per costruire un locale chiuso per la vendita del pesce. Gli inglesi erano molto preoccupati dalle esigenze sanitarie e cercarono di dotare Malta di veri e propri mercati, avendo per modello le tipologie in voga altrove. Così, al centro della città, in un spazio aperto che nell'epoca dei Cavalieri era probabilmente occupato dal mercato degli schiavi<sup>136</sup>, costruirono un mercato coperto da un tetto di metallo, simile ad altri impianti che si trovavano in Europa, ma anche nel nuovo continente come nella lontana città di Toronto, in Canada.

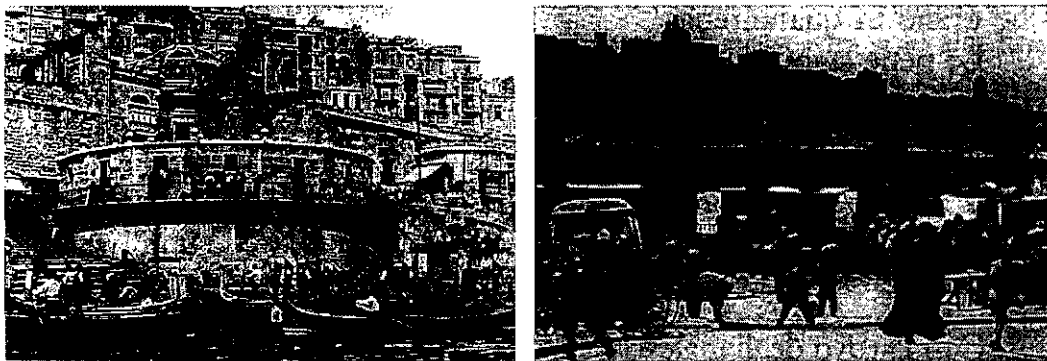
Volevano però mantenere la vendita del pesce nella zona del porto, realizzando, come avevano fatto con il nuovo mercato generale dentro la città, uno spazio ben ordinato e pulito. La vicinanza della pescheria al porto permetteva, prima di tutto, una facile pulizia, grazie alla prossimità del mare. Il luogo, inoltre, continuava a garantire l'accessibilità diretta ai pescatori per lo sbarco del pesce. La nuova costruzione venne fatta, come mostrano delle vecchie fotografie (figg. 15-16), a forma di arena, perché riprendeva lo spazio prima occupato dalla base della fontana, e attorno a questa base furono costruite vere e proprie botteghe in muratura. Nel 1937, la pescheria fu nuovamente spostata a pochi metri di distanza da

<sup>135</sup> NLM, Libr. 429, vol. ix. f. 85r.

<sup>136</sup> G. Wettinger, *op. cit.*, p. 174.



dove si trova attualmente, vicino all'antica dogana. Quello che è rimasto dopo i terribili bombardamenti della seconda guerra mondiale, con gli altri resti della pescheria dell'epoca dei Cavalieri che si trovarono al di sotto, è andato disperso nel dopoguerra con i lavori intrapresi per allargare la strada. Il luogo è oggi occupato da una rotonda.



Figg. 15-16 - Esterno ed interno della vecchia pescheria rotonda in due fotografie del primo '900.

Anche per l'Ottocento, l'analisi deve basarsi su aspetti qualitativi della pesca poiché non esistevano ancora le fonti statistiche che entreranno in uso solo durante il XX secolo, in particolare quando Malta comincia ad avere i suoi Blue Books.

Gli attrezzi utilizzati fino alla fine dell'Ottocento sono rimasti gli stessi dei secoli precedenti e simili anche le barche, cioè il *luzzo*, il *caique* o la *firilla*<sup>137</sup>. Non mutò il mestiere del pescatore e la pesca continuava a seguire, come tutte le cose della natura, il suo ritmo stagionale. Quello che comincia a variare nell'Ottocento sono le distanze raggiungibili. La fine del dominio barbaresco del Nord Africa mette fine alla pratica della pirateria e i pescatori siciliani ne approfittano per andare a pescare in mare aperto, fino alle coste nord africane. Queste coste erano aperte anche ai pescatori maltesi, anche se molti di loro non avevano gli attrezzi necessari per andare così lontano e continuavano a praticare la pesca costiera. Il nord Africa venne considerato principalmente come terra di emigrazione. Riconquistata la sicurezza del mare, però, si può dire che nascesse a Malta la pesca come sport o mezzo di divertimento.

<sup>137</sup> J. Muscat, *The Dghajsa and other Traditional Maltese Boats*, Malta, Fondazzjoni Patrimonju Malti, 1999, pp. 79-99.

Il grande cambiamento si avvia nel ventesimo secolo. Negli anni Venti Malta ha, all'interno della compagine governativa, anche un ministero che si occupa della pesca. In questo periodo vengono introdotti nuovi metodi, come la lampara<sup>138</sup>, ed anche la pesca stagionale, come quella delle lampughe e dei fanfari, subisce modifiche con l'introduzione del sistema chiamato localmente dei "cannizzati" (dall'italiano "cannicciata"); uno steccato di canne messo a galleggiare in mare a cui vengono legate le reti mentre intorno si sistemano delle foglie di palma per creare ombra; questa attira il pesce che viene così catturato. Letteralmente si crea quello che in inglese è conosciuto come 'fishing float'.

Fu anche all'inizio di questo secolo che, grazie alla maggiore disponibilità del ghiaccio – una produzione finalmente non godibile solo da pochi ricchi – i pescatori poterono trarre grandi vantaggi dalla conservazione del pescato.

Ma la svolta più importante avviene dopo la II guerra mondiale, con l'industrializzazione di Malta. I mezzi meccanici cominciano ad invadere il mondo della pesca isolano. Il ministero per la pesca assume un peso maggiore, con un bilancio molto più ricco per l'attuazione di nuove misure politiche in questo campo. Tra gli anni '50 e '70, il progresso in campo ittico era visto in termini meramente quantitativi. L'uso dei *thrawlers* venne incoraggiato. Le numerose bombe cadute su Malta durante il conflitto fornirono un'altra risorsa per la pesca, ma una risorsa particolarmente distruttiva. Quanto recuperato dagli ordigni inesplosi servì per creare piccole cariche che, fatte detonare in mare, facevano strage di pesce. Molti esemplari andavano persi, quelli saliti a galla venivano poi raccolti e commercializzati.

Oggi i pescatori maltesi stanno adottando strategie di pesca che continuano ad essere basate sul vecchio criterio della famiglia, ma si hanno *partnerships* tra più gruppi familiari che permettono l'acquisto di moderne barche da pesca. Alcune volte, questo tipo di *partnership* viene allargato attraverso alleanze con i pescatori siciliani. Di recente, c'è stata la controversa introduzione dell'acquacoltura in mare, con il posizionamento di grandi gabbie per l'allevamento. Da una parte questa assicura un significativo introito economico per l'isola, dall'altra, i *fishfarms* non sono molto compatibili con il marketing turistico che Malta vuole pure mantenere e sviluppare. L'acquacoltura sta provocando un danno ambientale con fenomeni d'inquinamento, particolarmente

<sup>138</sup> S. Farrugia Randon, *op. cit.*, pp. 45-47.

evidenti nelle zone di mare dove esistono grandi impianti. È pur vero che la crescita dell'industria del turismo maltese e l'espansione della domanda interna, dilatando il consumo ittico, sta mettendo sotto pressione la pesca, portando molti all'accettazione di una pesca indiscriminata o dell'acquacoltura. Di contro, ha cominciato a farsi avanti, tra la popolazione, una più matura mentalità ambientale che ha contribuito alla creazione di alcune riserve marine. L'uso degli esplosivi in mare non è più consentito mentre cresce la richiesta di ampliare le aree protette. Forse, in un prossimo futuro, attraverso questa nuova coscienza ambientale potrà aversi a Malta un'attività di pesca realmente sostenibile.