

Els intercanvis socials i comercials en el mediterrani occidental a través de les almadraves d'època moderna

JUDIT VIDAL BONAVILA
Universitat Rovira i Virgili

Resum

Les almadraves va ser un sistema de pesca amb una forta incidència en el conjunt dels territoris mediterranis de la Corona d'Aragó. Els seus antecedents els trobem en època romana, i fins i tot anteriors, però va ser durant la segona meitat del segle XVI quan des de Sicília la tècnica es va traslladar a la resta d'illes (Sardenya i les Balears) i a les costes de València i Catalunya. La pròpia tècnica requeria uns coneixements molts específics, per tant calia l'experiència dels experts sicilians. Així doncs, aquest transferiment no va ser únicament tecnològic, sinó que va comportar tota una sèrie d'intercanvis socials, comercials i culturals.

Paraules Clau: Almadrava, pesca, tonyina, Corona d'Aragó, Mediterrani.

Resumen

Las almadrabas fueron un sistema de pesca con una fuerte incidencia en el conjunto de los territorios mediterráneos de la Corona de Aragón. Sus antecedentes los encontramos en época romana, e incluso anteriores, pero fue durante la segunda mitad del siglo XVI cuando desde Sicilia la técnica se trasladó al resto de islas (Cerdeña y Baleares) y en las costas de Valencia y Cataluña. La propia técnica requería unos conocimientos muy específicos, por lo cual era necesaria la experiencia de los expertos sicilianos. Los intercambios que se derivaron no fueron únicamente tecnológicos, sino que supuso toda una serie de comunicaciones sociales, comerciales y culturales.

Palabras clave: Almadraba, pesca, atún, Corona de Aragón, Mediterráneo.

Abstract

Traps were a fishing system with a strong incidence in the whole of the Mediterranean territories of the Crown of Aragon. Its background is found in Roman times, and even earlier, but it was during the second half of the sixteenth century when from Sicily the technique was transferred to the rest of the islands (Sardinia and the Balearic Islands) and on the coasts of Valencia and Catalonia. The technique itself required very specific knowledge, for which the experience of the Sicilian experts was necessary. The exchanges that were derived were not only technological, but involved a whole series of social, commercial and cultural communications.

Key words: tuna trap, fishing, bluefin tuna, Crown of Aragon, Mediterranean Sea.

Introducció

Sota el concepte d'almadrava es coneix el conjunt de xarxes, d'esparg o de cànem, que durant uns mesos a l'any —de juny a setembre— es deixaven calades al fons marí. Estaven pensades per tal que les tonyines i altres peixos grossos hi quedessin atrapats. Una vegada controlats, gràcies a la xarxa del fons, els pujaven arran de superfície; aleshores els pescadors sobre les barques, proveïts amb llances, els immobilitzaven per posteriorment portar-los a terra. Per extensió, en funció del seu ús i de les activitats que movia al seu voltant, el concepte almadrava va acabar designant el conjunt d'estructures, tant les submergides com les situades a terra ferma. Així, l'almadrava representava també els edificis i obradors del salador; de retruc, el terme es va generalitzar i va acabar identificant tota la zona ocupada pel conjunt d'eines i estructures d'ús dels pescadors. Avui en dia el topònim ha quedat relacionat amb la denominació de diverses platges situades en diferents indrets del litoral mediterrani.

Les almadraves, com a sistema de pesca, van ser una de les tècniques que major vigència i trajectòria històrica van tenir al Mediterrani

occidental. Des de l'antiguitat preclàssica fins a l'actualitat —gairebé uns 3.000 anys sense interrupció—, amb l'excepció de certs moments de decadència, han estat protagonistes de l'activitat pesquera a la Península i a les dues illes de Sicília i Sardenya. Durant aquest temps han sofert una complexa evolució i modernització tecnològica, però alhora, han representat un sistema amb una continuïtat geogràfica, social i cultural que s'ha donat en pocs altres negocis i tècniques. Aquesta tecnologia es va situar a unes zones determinades del Mediterrani, segons les característiques geomorfològiques, atès que no tot el litoral era apte per aplicar-la; la productivitat depenia de les bones condicions i de l'habilitat dels arraïsos per localitzar el millor indret. Així doncs, és per això que les zones més ben situades per pescar tonyina van ser les del sud de la Península Ibèrica i les illes de Sicília i de Sardenya, a més d'alguns punts de les costes de València, de Catalunya i del Rosselló.

Conseqüentment, tots aquests territoris del Mediterrani occidental van establir, durant segles, una estreta comunicació entorn d'aquest negoci. Aquestes relacions anaven des de les famílies de pescadors que es van traslladar a altres territoris, fins a una complexa xarxa comercial. El transferiment de persones expertes en l'art, així com dels comerciants de tonyina salada i dels nombrosos materials que necessitaven les almadraves —des de la fusta, la sal i els estris més precisos—, va contribuir a fort intercanvi econòmic i cultural.

1. Localització i cronologia

En el mediterrani el sistema d'almadraves té les seves arrels en el període preromà i durant la dominació romana ja va ser un factor de riquesa. S'han relacionat les colonitzacions gregues i fenícies-púniques com les portadores de noves tecnologies a la Península,¹ tot i així, queda evidenciat que part de la tècnica desenvolupada per aquestes civilitzacions ho era gràcies als contactes comercials i culturals amb altres

1. Manuel OLIVER NARBONA, *Almadrabas de la costa Alicantina*, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Alicante, Alicante, 1982, p. 52.

pobles, amb els quals mantenien negocis; cas dels habitants de Tartessos, establerts al sud peninsular, que també eren experts pescadors. Les primeres almadraves fixes documentades les trobem a l'illa de Sicília, lloc on, des de l'època medieval, es van desenvolupar tecnològicament i es van expandir a la resta del Mediterrani. A Sardenya hi van arribar a finals del segle XVI, però aviat van adquirir un paper destacat.

La importància que van adquirir a l'illa Siciliana és conseqüència i alhora s'explica pel nombre d'establiments que s'hi van arribar a calar en algun moment o bé, durant llargs períodes, els quals s'aproximen al centenar. Es van situar al llarg de tota l'illa però va ser en el braç de costa des de Trapani a Palerm on localitzem les més destacades.² Les almadraves sardes, iniciades els últims anys del segle XVI, es van concentrar a la costa occidental de l'illa, especialment al sud; aquesta ubicació es justifica per la seva geografia, ja que la majoria de platges aptes per a l'art es localitzen en aquesta part. Des de la seva implementació, les almadraves hi van adquirir un paper cabdal per l'economia de l'illa. A les illes Balears es van consolidar més tard i no van tenir tanta rellevància. La primera petició de calar el nou art a les Balears data de l'any 1565 i va venir de la mà de tècnics genovesos i sicilians. Des d'aquest moment es van realitzar diverses proves d'almadraves fixes, una d'elles documentada a Eivissa l'any 1579.³ Segons aquestes referències podem considerar que, a les Balears, les almadraves es van provar abans que a Sardenya i que a les costes de València i de Catalunya, però no podem afirmar que tinguessin una clara continuïtat durant el segle XVII; més aviat van ser intermitents. A Còrsega, la primera referència data

2. Vito LA MANTIA, *Le Tonnare in Sicilia*, Stab. Tip. A. Giannitrapani, Palermo 1901, 1-55.

3. Pietro PAVESI, *L'industria del tonno: relazione alla Commissione reale per le tonnare*. Roma, tipografia eredi Botta, 1889; Miguel J. DEYA BAUZA. «La pesca en el Reino de Mallorca en los siglos XV y XVI. Elementos básicos para su estudio», a *XVIII Congrés Internacional d'Història de la Corona d'Aragó: la Mediterrània de la Corona d'Aragó, segles XIII-XVI* (València, 9-14 setembre 2004), Universitat de València, València, 2005.

de 1599, pocs anys després de la introducció a Sardenya i a les dues penínsules. No se'n van establir gaires i, a l'igual que a Sardenya, es van concentrar a la costa occidental, sobretot al voltant de golf de San Fiorenzo i Ajaccio. L'establiment de pesqueres fixes a l'illa no es va caracteritzar per la seva continuïtat.⁴

A Catalunya i València la proliferació de les almadraves de l'època moderna, en relació amb les andaluses i les sicilianes, va ser tardana. Les primeres referències documentals són d'inicis del segle XV, encara que l'establiment com a tal no el trobem fins l'últim quart del XVI. Malgrat el retard en la instal·lació, van tenir interessants rendiments que les van prolongar durant tot el segle XVII, cosa que va afavorir que es convertissin en un potent monopoli. A València es van situar sobretot a la zona de Dènia, on en poc territori es van concentrar les almadraves més productives del litoral llevantí de la Península. Per contra, a Catalunya es van repartir pel territori de forma més homogènia, però tret de la d'Hospitalet de l'Infant, totes van tenir una continuïtat molt intermitent i sempre amb disputa amb altres tipologies de pesca. Això és degut, sobretot, a una situació geogràfica no gaire avantatjosa, —pel fet de quedar més al marge de les rutes migratòries i les zones de reproducció—, però també cal considerar que a Catalunya s'hi pescava una gran varietat de peixos, per tant les almadraves tenien més competència que en altres regions.⁵

Pel que respecta a la Península Itàlica se'n van calar a la zona de Gènova. Eren proves promogudes pels comerciants i arrendataris genovesos que estaven immersos en el negoci. Tot i així, malgrat la voluntat i l'experiència administrativa que acumulaven, no van aconseguir destacar —també en bona part a causa de la seva situació geogràfica—; cal

4. Giuseppe DONEDDU, *La pesca nelle acque del Tirreno (secoli XVII-XVIII)*, EDES, Sassari, 2002, p. 141.

5. Eloi MARTÍN CORRALES, «La pesca en Cataluña en la Edad Moderna: una exitosa expansión por el litoral español», *Drassana, revista del Museu Marítim* 22 (2014), pp. 78-93.

considerar que la quantitat de tonyines que s'aventuraven al nord del Mediterrani era bastant reduïda i això condicionava la pesca.⁶ A la resta de la península se'n van calar a altres punts, però igualment, sense una clara continuïtat.

2. *La transferència tecnològica*

A partir del segle XIII, a Sicília es pescaven tonyines amb almadraves de quadre fix, és a dir, de “monte-leva”.⁷ Els arraixos i mariners que hi treballaven eren els més experimentats del Mediterrani. A finals del XVI, la tecnologia va ser exportada des d'aquesta illa a Sardenya i a les costes valencianes i catalanes. Al sud de la Península Ibèrica, durant aquest segle, les almadraves ja estaven en funcionament però, molt probablement, encara sense aplicar la tècnica del quadre fix. De fet, tampoc serà fins al final de la centúria quan, per primera vegada, constatem l'ús d'almadraves amb el mateix sistema que a l'illa siciliana.

En un privilegi que l'any 1577 es va atorgar a Jeroni Salvador⁸ ja s'intuïa la presència de sicilians a les costes del llevant de la Península Ibèrica. Salvador s'havia adreçat a Felip II per exposar-li els avantatges que podia obtenir la monarquia amb l'establiment d'un nou art de pesca, que fins aleshores no s'havia aplicat a les costes peninsulars. Aquesta

6. Bruno CENTOLA, *Le città del mare: la pesca con le tonnare in Italia*, Avagliano, Cava dei Tirreni, 1999.

7. DONEDDU, «*La pesca...*», p. 183. La tècnica de monte-leva era una tecnologia que consistia en deixar una xarxa fixa calada en el fons marí durant uns mesos de l'any, normalment entre maig a setembre. Es distingia de les de “vista o tir” pel fet que aquestes eren totalment mòbils i es calaven en el moment que es veien passar els bancs de tonyines. Es considera que aquest avenç tècnic es va desenvolupar durant l'època medieval a l'illa de Sicília i es va transferir a la resta del mediterrani durant els últims anys del segle XVI.

8. Arxiu de la Corona d'Aragó (ACA), Cancillería, Registros, núm. 4307, «Felipe I el prudente. Diversorum 12», f. 142-145; privilegi a Jeroni Salvador, a Oliver NARBONA, *Almadrabas de la costa alicantina*, Universidad de Alicante, Alicante, 1982, pp. 111-113.

afirmació ajuda a evidenciar que la tecnologia que es duia a terme al sud era diferent, i que l'art que es volia experimentar a les costes de llevant s'inspirava en la tècnica siciliana. Posteriorment, en un memorial de Pedro Gamir, on es descriu els inicis de les almadraves valencianes, quedava clar que l'any 1579 va ser el primer en què es va pescar a la costa levantina i que l'arraig era sicilià; també esmentava que els mariners no coneixien prou les costes, per tant, molt probablement no eren gent del país.⁹ Constatem que durant els primers quinze anys els mariners valencians no havien adquirit el domini de les almadraves, per tant deduïm que, quan de la mà d'administradors valencians la tecnologia es va aplicar a les costes del Principat de Catalunya, els experts que les van calar i els arraigos que les dirigien forçosament havien de ser sicilians, ja que encara eren els únics que dominaven la tècnica.

A Sardenya disposem d'evidències documentals des de 1590, mentre que el primer privilegi valencià data de 1577; això corroboraria la hipòtesi de que Pietro Porta —comerciant genovès establert a l'illa— va conèixer la tècnica durant els seus viatges a la Península Ibèrica i, seguidament, es va traslladar a Sicília per obtenir més detalls del funcionament. El recorregut té certa lògica perquè durant els anys vuitanta del segle XVI l'hauria pogut observar a la costa valenciana i, a posteriori, contactar amb experts sicilians per dur a terme el transferiment tècnic fins l'illa sarda.¹⁰

3. Les relacions comercials

El comerç de la tonyina depenia de la demanda i dels preus del moment, que afectaven directament els rendiments. El peix, tant fresc com salat, es comercialitzava principalment a les zones costeres, tot i

9. ACA, Consell d'Aragó, lligall 632, núm. 8, f. 5.

10. Judit VIDAL BONAVILA, *L'aprofitament del mar en els segles XVI i XVII: Estudi comparatiu de les almadraves de la Corona d'Aragó*. Tesis doctoral inédita, Universitat Rovira i Virgili, 2015.

que també es destinava al consum interior. Durant gran part del segle XVI els preus es van mantenir estables i la demanda alta. La tonyina salada era molt apreciada al llevant espanyol i a tot el Mediterrani en general, fins al punt que l'embarillada era un dels principals productes de les rutes comercials. La demanda internacional va decaure a partir de la crisi de les almadraves de finals del segle XVII i d'inicis del XVIII,¹¹ aleshores, la comercialització es va fer majoritàriament a peu de port, és a dir, a menor escala i directament als consumidors.¹² Aquest canvi en la demanda també va venir condicionat per altres factors, com l'entrada de nous productes pesquers des del nord d'Europa.

L'increment demogràfic que es va produir a finals de l'edat mitjana va comportar un augment en les comandes de peix, tant en els mercats interiors com exteriors. Això va significar un increment en el nombre d'almadraves i, conseqüentment, un major comerç de la tonyina. En els primers anys del segle XVI, el major desenvolupament es va produir al sud peninsular i a Sicília, però en general totes les rutes devien resultar rendibles, ja que a finals de segle el nombre d'establiments augmentava arreu del Mediterrani. Aquesta proliferació devia alterar els itineraris comercials i la distribució dels mercats.¹³ Alguns ports de la zona del llevant peninsular van passar a abastir-se amb la seva pròpia producció i les tonyines sardes van conquerir rutes de la Península Itàlica amb rapidesa; tot plegat anava en detriment de les sicilianes i de les del sud de la Península Ibèrica.

Per l'elevat nombre d'establiments pesquers, la màxima producció de tonyina a la Corona d'Aragó esdevenia a Sicília. Era tan elevada que

11. David FLORIDO, *Evolución Histórica y Cultural de las Almadrabas en el Litoral Atlántico Meridional (siglos XVI-XX)*, Càtedra D'estudis Marítims, Girona, pp. 25-26.

12. Jacinto DE VEGA, «Técnicas, sistemas de pesca y comercialización del pescado en las costas de Andalucía a finales del Antiguo Régimen», *Studia Historica. Historia Moderna*, IX (1991), p. 261.

13. Orazio CANCELILA, «I Frutti del Mare», *La terra di Cerere*, Salvatore Sciascia Editore, Roma, 2001, p. 154.

el mercat interior només en podia absorbir una part. Així, encara que era un aliment bàsic per als sicilians, més de la meitat de la tonyina salada que es produïa s'exportava. La fresca únicament es podia consumir a la costa o en pobles propers al litoral; a més, el transport de tonyina embarrilada era més fàcil i menys costós. Els principals ports de destinació els hem de situar a la Península Itàlica, especialment a Amalfi, Nàpols, Òstia i Civitavecchia. Des d'aquests emplaçaments se satisfieia la demanda de Nàpols i de Roma, però també de la zona de la Toscana i de la Ligúria.¹⁴ A Sardenya succeïa quelcom similar; els excedents productius de tonyina es destinaven al comerç exterior. Les viles interiors rebien una part de tonyina salada, sobretot de Càller, però només representava un petit percentatge. D'altra banda, altres espècies amb menys volum d'extracció tenien més cabuda al mercat interior. Hi destacava la pesca en estany, que majoritàriament la practicaven els autòctons, a diferència de les almadraves, que estaven controlades per genovesos. D'aquesta manera els naturals dominaven els mercats interiors, deixant la tonyina gairebé en exclusiva per a l'exterior. El comerç interior de tonyina, tant a Sicília com a Sardenya, es feia per cabotatge. De fet és lògic que bona part de la producció es comercialitzés via marítima, perquè era més ràpida i donava més opcions de venda; el transport es feia sobretot amb flotes dels propietaris genovesos.

L'augment del nombre de pesqueres a mitjan segle XVI també estava relacionat amb les directrius del Concili de Trento i amb la prohibició de menjar carn en determinades èpoques de l'any. Aquest precepte va condicionar que la població s'interessés més pels recursos del mar.¹⁵ El gran interès de la tonyina, respecte d'altres espècies de peixos, consistia en el fet que, si havia estat tractada en bones condicions de temperatura i humitat, es podia conservar salada durant un període força llarg, cosa que permetia exportar-lo i comercialitzar-lo en els mesos hivernals,

14. CANCELILA: «I Frutti del Mare»..., p. 153.

15. DONEDDU: «*La pesca*», p. 10.

proporcionant així aliment en les èpoques de menys provisions. A més, des de l'antiguitat, la tonyina salada havia esdevingut un dels principals aliments de les tripulacions que navegaven pel Mediterrani.¹⁶ Com que era un producte que podia aguantar diversos mesos, era ideal per llargues travessies. S'afegeix que la tonyina salada es podia consumir sense ser cuinada i, per tant, un altre motiu que justifica ser un bon aliment per a la tripulació de les galeres. En definitiva, era un producte que tenia els mercats assegurats.

La contrapartida a l'activitat comercial era el problema de la pirateria. Durant els primers anys del XVI —a diferència del segle anterior— des del port de Trapani s'aprecia que el comerç s'havia reduït considerablement, en gran part a causa de la pirateria. Els barbarescos s'havien apoderat de les illes de Favignana i Marettimo i les utilitzaven de refugi per atacar la resta del Mediterrani.¹⁷ Des d'allí els era fàcil interceptar qualsevol embarcació que sortís del port. Una altra incertesa que havien d'assumir en el moment de comercialitzar el producte era la dependència que tenien envers els mercats. La tonyina fresca tenia un àmbit de venda limitat als indrets propers, condicionat per les pròpies característiques que feien que es malbaratés en pocs dies. Tenia més marge la tonyina salada però no disposem de referències exactes de quant temps disposaven per comercialitzar-la. Si jutgem per les presses i els arguments que presentaven els arrendadors a l'hora de vendre-la, hauríem de pensar que el marge de maniobra era de pocs mesos; d'altra banda, si el procés de salaó s'havia fet adequadament, la conservació es podia allargar força, fins i tot un any.¹⁸ A més, l'interès per vendre el

16. Carmelo TRASELLI: *La pesca nella provincia di Trapani*, Arti grafiche Corrao, Trapani, 1953, p. 14.

17. Orazio CANCELLA, Orazio: *Aspetti di un mercato siciliano. Trapani nei secoli XVII-XIX*, Salvatore Sciascia Editore, Roma, 1972, p. 18.

18. ADGG, Archivio Pallavicino, I, b.445. En la comptabilitat de la família Pallavicini —propietaris de les almadraves sicilianes de Favignana i Formica des de mitjans segle XVII— hi trobem partides de venda de tonyina en els mesos de gener i

producte amb rapidesa podia venir condicionat per altres factors, com per exemple, distreure'n una part abans del recompte de les autoritats. Tot i així, encara que tinguessin uns mesos per vendre'l, és clar que com més dies passaven més difícil resultava aconseguir un bon preu, i si la demanda era baixa, es podia perdre bona part de la producció, o bé, calia malvendre-la. Els possibles beneficis també depenien d'altres factors; si aquell any la sal havia augmentat de preu podia condicionar que se'n comprés menys, deixant sense conservar una part de producció, com els ous¹⁹. Les discrepàncies pel preu del peix també és un element repetitiu en les actes dels Consells dels principals municipis costers; això evidencia que, perquè el peix arribés a un ampli sector de la població, es requerien llargues negociacions. En definitiva, el preu final del producte era força fluctuant i moltes vegades els beneficis o les pèrdues de la temporada estaven supeditats a aquests elements comercials.

La pesta i altres malalties, com la malària, d'especial incidència en els ports, influeixen molt negativament en el comerç. En èpoques de brots epidèmics els intercanvis quedaven molt limitats ja que s'incrementaven els controls sanitaris i es restringien les manufactures. D'altra banda, les naus no podien realitzar intercanvis en embarcadors on hi havia risc de contagi. Entre les mesures preventives es van implantar les patents de sanitat, uns informes que certificaven el bon estat sanitari de la tripulació i de les mercaderies, també enregistraven el port d'origen de les embarcacions i els que havien fet escala.²⁰ Si hi havia

febrer, per tant de poc abans que es comencessin a calar les almadraves per la propera temporada, —generalment, a Sicília, a principis d'abril— així doncs, sabem que era tonyina pesada la temporada anterior.

19. Rosario LENTINI, «Economia e storia delle tonnare di Sicilia», in Vincenzo CONSOLO, *La pesca del tonno in Sicilia*, Sellerio, Palermo, 1986.

20. Iris FIGUEROLA, Joan ESTEVA DE SAGRERA, Estilita ESPINOSA, «Els metges de sanitat de Barcelona i el control de qualitat dels aliments (s. XVIII)», *Gimbernat*, 6 (1986), pp. 109-113, i Josep M. CALBET CAMARASA, *Legislación sanitaria marítima en*

el perill d'infecció s'establí un període de quarantena, durant el qual els articles també quedaven retinguts i la qualitat se'n podia ressentir.

La crisi de les almadraves sicilianes, constatada a inicis del segle XVIII, va comportar una forta davallada comercial coincidint amb una crisi exportadora de gra, representant un moment crític per a l'economia siciliana.²¹ El comerç de la tonyina també es va veure afectat per la Guerra de Successió espanyola i pels ulteriors conflictes a la Mediterrània. El govern necessitava aliments per a les tropes, igualment per a la marineria, i la tonyina embarrilada era un bon subministrament. La demanda per les guerres i l'escassa producció van fer pujar els preus considerablement. Durant el decenni 1730-1740, quan l'economia siciliana encara estava fortament tocada, els beneficis de l'exportació de sal van permetre a Trapani una notable recuperació. A mitjan segle nombroses embarcacions estrangeres atracaven per carregar sal marina.²² Es van erigir tres salines noves, proporcionant una nova panoràmica a la zona. Fins aleshores s'havien destinat al comerç de petita escala, orientat al salaó de tonyina —no només de la siciliana—, però al segle XVIII es van produir canvis: l'ampliació dels mercats, arribant als països nòrdics i a Rússia²³, i la introducció del bacallà des del nord Europa; el resultat va ser una baixada del preu de la tonyina, a pesar de l'esterilitat de les almadraves i en un moment d'alça de preus en general.

Les transaccions i les rutes comercials pel mediterrani ens permeten analitzar on es consumia la gran producció de tonyina del Mediterrani occidental. Gràcies a la documentació siciliana i sarda s'han verificat els principals ports de la Mediterrània que gaudien d'aquest producte i podem afirmar que bona part anava a les ciutats costeres més poblades:

Cataluña (1717-1752), Seminari Pere Mata, Barcelona, 1998.

21. Salvatore GIRGENTI, *Storia delle Tonnare di Trapani nell'età moderna*, Editorial Scirocco, Trapani, 1982, p. 21.

22. GIRGENTI, «*Storia delle tonnare*», p. 26.

23. Domenico RUOCCO, «Le Saline della Sicilia, con uno sguardo d'insieme sulla produzione del sale in Italia», in *Memorie di Geografia economica*, XVIII (1958), p. 8.

Barcelona, Mallorca, Roma, Gènova i Nàpols devien emmagatzemar part de la producció per passar, almenys, una part de l'hivern. Dit d'altra manera, les almadraves i el comerç del seu producte contribuïen a sostenir l'alimentació de les principals ciutats del Mediterrani occidental. En general les almadraves van incrementar la varietat de productes que es comercialitzaven entorn del Mediterrani, tot i que no tots els centres de producció es van introduir als mercats de la mateixa manera. Les almadraves sardes aviat van fer ombra a les sicilianes a les rutes mediterrànies; mentre que la producció de Dénia estava més orientada a l'àmbit local i peninsular. A Catalunya, tot i l'almadrava de l'Hospitalet i les diverses tonaires —més modestes—, la producció era insuficient i Barcelona havia d'importar tonyina salada d'altres llocs.

Durant dècades la tonyina va monopolitzar el comerç de peix salat, però quan al segle XVIII es van introduir altres espècies provinents del nord d'Europa — com el bacallà—, la tonyina va haver de reorientar les seves rutes comercials. En definitiva, després d'una evolució de tants segles, es va haver d'adaptar al nou context econòmic de diverses maneres: en la tecnologia —amb el sorgiment de les almadraves de buche, més complexes—, en la distribució i en la gestió de l'administració i, fins i tot, en la conservació del producte, que es va començar a fer en escabetx o en oli.

A part de la pròpia comercialització del producte final de les almadraves, cal considerar que també generaven altres intercanvis per l'aprovisionament de tots els materials necessari pel seu funcionament. La fusta i la sal eren els productes que requerien uns majors intercanvis entre territoris. Les salines sardes, des de l'edat mitjana, van estar administrades principalment per genovesos i pisans. Quan al segle XVI van començar a funcionar les almadraves, els comerciants genovesos es van interessar per controlar-les. En pocs anys, ambdós negocis eren monopolitzats per un reduït nombre de famílies, cosa que els permetia millors condicions i seguretat en l'abastiment.²⁴ Tot i així, la sal sarda

24. Archivio di Stato di Cagliari (ASC), Antico Archivio Regio, BP 2, f. 250v-251r i f. 190v-191r; ASC, Antico Archivio Regio, P 7, f. 119.

tenia menys salinitat; per tant constatem que per donar una major qualitat al producte sovint es comprava sal a Sicília o les Balears. Per la seva banda, sovint també calia importar fusta d'altres territoris ja que se'n necessitava molta per la fabricació de les barques i de les botes que havien de conservar el producte. L'any 1714, per fabricar un nou palascalem²⁵ per Formica, es va haver de comprar la fusta a Roma.²⁶

4. *Les relacions socials i culturals*

Les almadraves han estat considerades un art paradigma de la capacitat de l'home per controlar el medi per al seu aprofitament a través de la pesca. Es practicaven amb xarxes que requerien un gran nombre d'homes per manejar-les i de persones per teixir-les. Sovint, per realitzar algunes funcions, es disposava d'esclaus, presoners o condemnats;²⁷ alhora es requerien uns coneixements tècnics molt precisos que limitava l'art a uns pocs experts que gaudien de cert estatus social gràcies als seus coneixements. Així doncs, es tractava d'un paisatge heterogeni, culturalment atractiu, sobretot perquè en els llocs d'almadraves hi arribaven treballadors de diverses procedències i de diferents estatus, on fins i tot les dones tenien el seu espai laboral en la producció de sal o en la reparació i teixit de les xarxes. Solien ser campaments característics de territoris de frontera, amb risc de possibles atacs enemics, però amb unes llibertats i privilegis específics, on els habitants

25. Palascalem: barca de grans dimensions que s'utilitzava per a la pesca amb almadraves i participava en diverses funcions: calar les xarxes, transportar les àncores, realitzar la matança, etc. La paraula és d'origen sicilià o grec i presenta notables variables: paliscarmo, paliscalmo, palischermo, paraescalamo, parescalmo...

26. APG, I, 442.2, n. 175, Trapani, 10 d'abril de 1714 i Nicola CALLERI, *Un'impresa mediterranea di pesca. I Pallavicini e le tonnare delle Egadi nei secoli XVII-XIX*, Unioncamere Liguria, Genova, 2006, p. 46

27. Francesc LLEAL I GALCERAN, «Localització geogràfica i estudi de les almadraves mediterrànies: el cas de l'Espanya del segle XVIII», tesi doctoral, Universitat de Barcelona, 2009, p. 609,

locals convivien amb delinqüents, estrangers i esclaus.²⁸ Les almadraves també destacaven per representar un model d'ordenació del territori i d'organització social i política; sovint, fins i tot, amb una justícia pròpia. Era una societat molt jerarquitzada en la qual els propietaris, l'arrendador, l'arraix i alguns mariners, podien ser persones d'alt estatus, mentre que els operaris tenien tasques molt dures i poc reconegudes.

Entre els treballadors hi apreciem dues realitats complementàries, d'una banda aquells que havien viscut des de petits a l'almadrava i aprenien alguna de les funcions, era un nucli força endogàmic; però, de l'altra, hem de considerar que hi havia una important mobilitat de personal especialitzat. Es necessitava molta tècnica i experiència per calar l'art, així com per adaptar-lo adequadament a la costa on havia de funcionar. Per aquest motiu no sobraven tècnics que disposessin d'aquests coneixements, i aquells que els tenien podien canviar d'indret i provar-lo en un altre punt amb millors condicions. La recerca de recursos també fomentava la mobilitat de les persones. Quan es van començar a calar les almadraves, tant a Sardenya com a València i Catalunya, s'hi van traslladar treballadors sicilians i, malgrat la seva aptitud, no sempre els va resultar fàcil obtenir èxit a les primeres provatures. Pedro Gamir, deu anys després de l'establiment de les almadraves a Dénia, encara considerava que els sicilians no havien aconseguit, en aquelles costes, dominar la tècnica.²⁹ Després de diverses generacions els treballadors locals van estar en condicions d'aplicar el que havien après i, ja al segle XVIII, els arraixos de Benidorm eren els que tenien més fama i, fins i tot, eren cridats a altres indrets.³⁰

Els treballadors no eren els únics que migraven; encara més mobilitat tenien els administradors i sobretot els mercaders. A partir del segle XVI els comerciants eren sobretot genovesos, que s'havien establert en

28. FLORIDO, «Evolución», p. 37.

29. ACA, Consell d'Aragó, lligall 632, núm. 8, f. 5.

30. Antonio SÁNEZ REGUART, *Diccionario histórico de los artes de la pesca nacional*, Maxtor, Madrid, 2009, p. 33 (1ª ed. 1791).

aquelles localitats litorals on tenien més possibilitats d'intercanvis. Al XVII s'hi van incorporar francesos i catalans. Respecte als arrendataris, cal destacar personatges com Pietro Porta, que va viatjar a diversos indrets per conèixer la tècnica; o bé Pedro Gamir, que va començar com a administrador a València i, per progressar en el negoci, es va traslladar a Catalunya.³¹ No queda clar que cap dels dos aconseguís una gran fortuna, però sí que durant un temps van poder viure i establir una xarxa social força complexa entre diferents territoris.

La implantació de les almadraves va contribuir positivament a accelerar l'establiment de la població a primera línia de costa. Durant tota l'edat mitjana, però especialment en el segle XV i la primera meitat del XVI, la guerra de cors i de petites ràtzies, juntament amb la propagació d'epidèmies, havien condicionat que la gent considerés el mar com quelcom arriscat. Bona part de la població del litoral havia mort o s'havia traslladat a l'interior, cosa que convertia el mar en desconegut i habitat únicament per comerciants i pirates. Les almadraves, en constituir nuclis de població, significaven enclavaments interessants per als pirates; ja que no es focalitzaven únicament a robar, sinó que una de les principals fonts d'ingressos eren els rescats de captius que les famílies o viles pagaven abans no fossin traslladats al nord d'Àfrica o a altres indrets.³² Aquests episodis sovintejaven a les pesqueres, fins i tot es constaten notícies d'arrendadors que van contribuir en el pagament del rescat dels pescadors. Tot i així, els beneficis i l'oportunitat de sobreviure a partir de l'aprofitament del mar va significar que les almadraves contribuïssin en la consolidació de petits pobles de pescadors.

La terminologia i l'evolució del llenguatge que fa referència a les almadraves es conseqüència d'aquests intercanvis socials. Alguns dels mots característics de l'argot de l'almadrava van ser importats d'altres

31. Arxiu del Regne de València (ARV), Bailia General, Lletre P, núm. 1086, f. 1-14.

32. Agustí ALCOBERRO, *Pirates i bandolers als segles XVI i XVII*, Barcanova, Barcelona, 1991, p. 40 i Emilio SOLA, *Un Mediterráneo de piratas: corsarios, renegados y cautivos*, Tecnos, Madrid, 1988.

territoris, cosa que s'explica per la mobilitat de comerciants i treballadors especialitzats. La majoria de conceptes que defineixen l'art tenen un origen clarament àrab, tret que s'atribueix a la continuïtat i els avenços tècnics que es van produir durant l'alta edat mitjana, quan els àrabs controlaven tant el sud de la Península Ibèrica com l'illa siciliana. Posteriorment, arran de les millores per calar almadraves de quadre fix que es van produir a Sicília, molts dels estris i materials tenien una denominació siciliana. Bona part d'aquest vocabulari es va transferir tant a Sardenya com a València i a Catalunya, juntament amb l'arribada de l'art de Monte-leva i dels experts que l'havien de calar. És lògic que els sicilians que s'hi van transferir seguissin anomenant els materials amb la mateixa terminologia, especialment aquells estris específics que no es coneixien o no s'utilitzaven en els nous emplaçaments.³³ Alguns exemples clars són el palescalem i els *marzaprevitti*.³⁴ Tot i aquesta evidència, l'àrab i el sicilià no van ser les úniques llengües que van participar en la formació del vocabulari propi de l'almadrava. A Catalunya, amb anterioritat a la segona meitat del segle XVI, ja es calaven almadraves de *vista o tir*,³⁵ que copiaven la tècnica que es practicava a les costes del sud de França, sota el concepte de *thonnarie*, a diferència de les almadraves fixes denominades *madragues*.³⁶ Al Principat, la tècnica es va conèixer com a tonaira, que s'equiparava a la designació d'art gros. En arribar la

33. Pietro ADDIS i altres, «Social, cultural and basic economic analysis of the trap fishery of Sardinia: First step towards parameterization», *Collective Volume of Scientific Papers*, 67 (2012), pp. 380-389.

34. Mazzapreviti: mot sicilià derivat de mazzara que designa a un instrument de pedra, utilitzat en les almadraves per lligar les xarxes i subjectar-les fermes al fons marí; actuava de contrapès.

35. *Vista o tir*: tecnologia que consisteix en el calat ràpid de les xarxes a partir de barques que es mobilitzen en veure passar els bancs de tonyines. Té el seu origen en època clàssica, però en determinades zones va seguir sent operatiu fins ben entrat el segle XIX.

36. Francesc X. LLORCA, *Llengua d'arraix. La parla almadravera Valenciana*, Acadèmia valenciana per la llengua, València, 2008.

tècnica siciliana amb el mot *tonnara*, a les costes del llevant peninsular, aviat es van començar a denominar almadraves, ja era la paraula atribuïda a l'art per pescar tonyina que funcionava al sud de la Península Ibèrica. Ignorem si el concepte ja estava introduït al territori o bé es va transferir per negociar amb el monarca o bé, per diferenciar-lo de la tècnica més simple de *vista o tir*. Amb tot volem constatar que la terminologia és complicada de perfilar i que es produeixen diversos casos d'homonímia, és a dir, arts diferents designats amb el mateix nom i, en sentit contrari, alguns de similars o idèntics amb denominacions diferents. Aquest problema l'hem comprovat en tots els territoris i sobretot a l'hora d'establir comparacions entre materials i estris, però al mateix temps és fruit de la mobilitat i de l'evolució de l'art, juntament amb la complexitat i la riquesa que l'envolta.

Conclusions

Sicília i Sardenya van ser les dues zones on les almadraves van tenir més ressò i, en el conjunt del Mediterrani occidental, van aportar més activitat econòmica que no pas a València i a Catalunya.

A partir de la comercialització de la tonyina salada i de tots els seus derivats, es van crear al Mediterrani una sèrie de rutes que unien els principals ports de les illes amb el continent. Mentre Sicília i Sardenya tenien una producció que sobrepassava el volum que podien assumir els seus mercats interiors, a les grans ciutats com Roma, Gènova o Barcelona la tonyina va contribuir a mitigar les crisis de subsistència d'alguns períodes del segle XVII. Amb un procés adequat, es conservava força temps, fins al punt de poder enllaçar amb la següent temporada. Els períodes d'abstinència que va indicar l'Església a partir de la segona meitat del XVI i l'augment de població també van propiciar el consum de peix. De la mateixa forma, les almadraves van afavorir que el mar es tornés a veure com una font de recursos. A mesura que augmentava el nombre de residents al litoral, encara s'incrementava més el consum de peix fresc. Durant els segles XVII i XVIII l'augment de la demanda de

peix en una ciutat com Barcelona era tal que ni les almadraves catalanes ni les valencianes podien cobrir-la, cosa que explica per què la capital catalana era una de les principals receptores de la tonyina que sortia dels ports de Sardenya.

La població resident al litoral, ocupada en aquests establiments, va haver de fer front a la inseguretat del territori i a la duresa de les tasques productives. Aquesta situació va crear lligams de solidaritat, de manera que al mateix temps les almadraves van constituir una comunitat que els va permetre sobreviure, a més d'aprofitar els recursos del mar. Tot plegat, a pesar dels perills del mar, va comportar que al Mediterrani es produïssin importants desplaçaments i intercanvis comercials, que van afavorir les relacions econòmiques i culturals. La riquesa que van fornir no es va limitar a la part econòmica. El transvasament de tecnologia entre diferents àmbits del Mediterrani i la migració d'operaris que la poguessin aplicar van significar l'arribada de nous vocables, que es van afegir a la terminologia autòctona; sense saber-ho, aquests establiments ens han proporcionat un llegat de gran valor cultural i lingüístic.

Així doncs, les dades són prou evidents per confirmar que durant aquells últims anys del segle XVI les almadraves van fomentar uns importants intercanvis tècnics, socials i comercials entre els diferents territoris del Mediterrani occidental. Les relacions que es van establir van fomentar una millora econòmica que es va allargar durant els segles XVII i XVIII a pesar del declivi de les almadraves.

Sessió III

Món urbà i món rural