

T-ESC

REBOUND 1939

HARVARD UNIVERSITY.



LIBRARY

OF THE

MUSEUM OF COMPARATIVE ZOOLOGY

LIBRARY OF

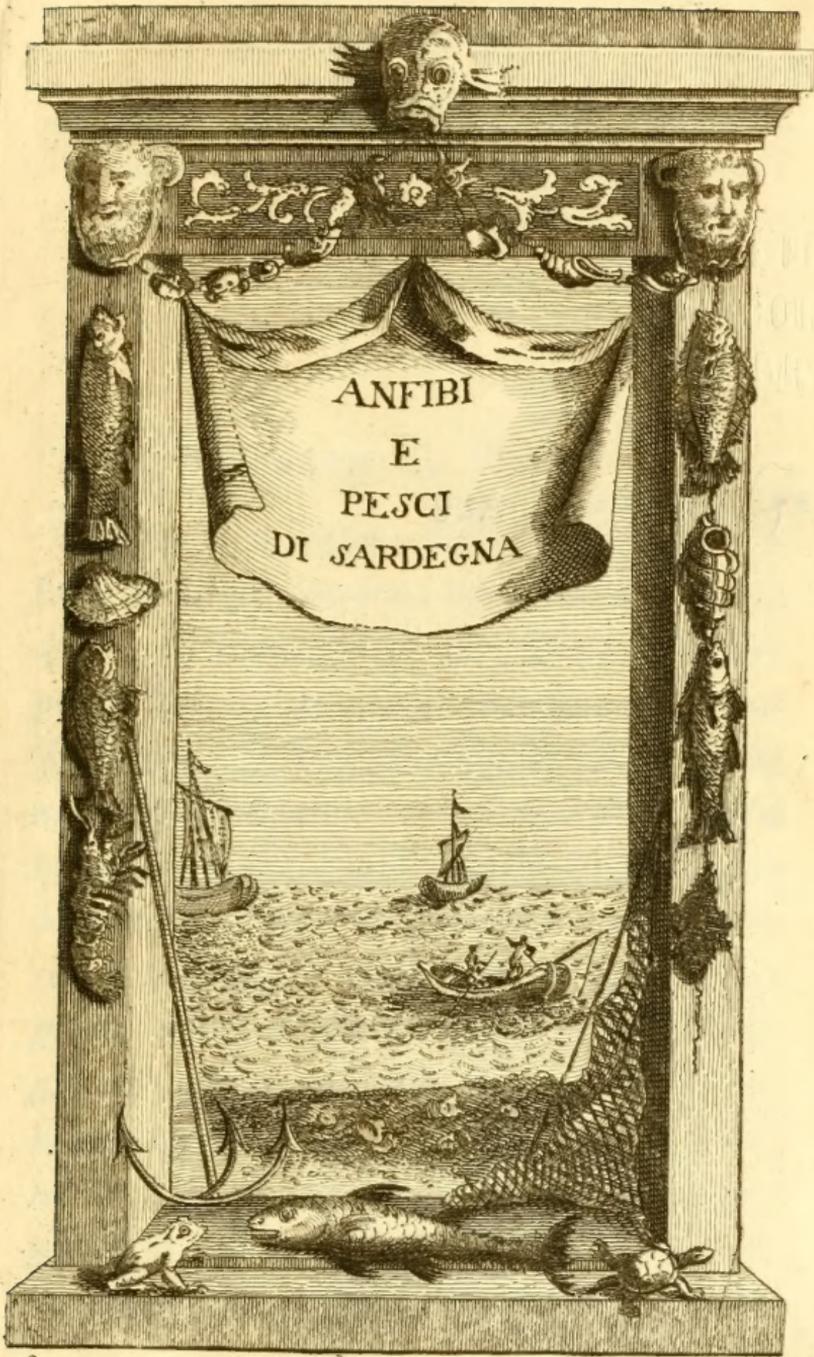
SAMUEL GARMAN

70,864

SEP. 6, 1928







Sassari 1777 Nella Stamperia di Giuseppe Piattoli.-

A. N.  
1777

September 6, 1928

8048  
1438

A MONSIGNORE

D. GIUSEPPE MARIA PILO

DELL' ORDINE CARMELITANO

Vescovo di Uselli, e di Terralba, &c. &c.

Francesco Cetti.

*UNA* imputazione molto frequente suol farsi al Clero Cattolico dagli scrittori eterodossi; ed è attribuirgli di impedire la temporale felicità de' popoli. Incolpano costoro il cattolico clero come spopolatore de' paesi mercè del celibato; come fomentatore della ignavia, mercè l'ozio proprio, e quello che cagiona in altrui colle medesime sue caritatevoli larghezze; come oppressore della ragione, mercè la libertà di pensare, che toglie co' suoi terribili tribunali. A questi vanni accusatori chieggo io, se essi si terrebbero contenti di vedere le loro patrie fatte in prosperità temporale uguali alla Italia? sarebbero essi contenti di vedere le loro patrie

ornate di ampie e ricche e popolate città, quanto Italia ne è piena? di vedere nelle loro campagne un perpetuo intreccio di popolazione e di coltivazione, come in Italia si vede? di vedere la loro terra fruttificare in ogni genere de' più preziosi frutti sì riccamente, come fruttifica la terra italiana? di possedere le più nobili arti, come Italia ne è maestra? di aver dato nascimento alle più nobili scienze, come Italia il diede? eppure in questa medesima sì fiorente Italia non solo esiste, ma più che in altra parte qualunque regna il Cattolico Clero. Tanto è inconsiderata la imputazione, che il Clero cattolico è stato sempre l'uno dei più forti strumenti della prosperità ancora temporale de' popoli; l'uno de' più benemeriti promotori delle scienze e delle arti. Non è forse il cattolico clero quello, il quale nel fervore di accrescere il culto di Dio ha fatto rinascere al mondo le del tutto perdute arti di Prassitele, di Apelle, di Timoteo, e di Vitruvio? Non è egli il cattolico clero quello, a cui si debbono la maggior parte delle

*pubbliche e delle private biblioteche? di quante e cattedre e accademie intiere non è stato fondatore il clero cattolico in ogni parte?*

*QUEL che io dico del clero cattolico in generale, si è verificato sempre, o MONSIGNORE, ancora in particolare del Prestantissimo Clero Sardo. Se esso è un Clero facoltoso, un Clero riccamente dotato d'entrate, egli è altresì un Clero, da cui il pubblico oltre agli esempj di virtù, e i soccorsi di spirito, ha ricevuto costantemente i maggiori benefizi per i medesimi suoi temporali progressi. E non contate VOI medesimo fra i vostri predecessori un Michele Beltrando, il più benemerito uomo della agricoltura sarda, mercè i monti granatici da lui fondati, istituzione maravigliosa, di fresco rimessa in vigore, e al zelo de' Prelati dalla Reale providenza saggiamente appoggiata? Quanti non si veggono or tuttavia sorgere per opera de' Prelati di questo Regno splendidissimi edifizj destinati alla educazione pubblica? non è forse colle facoltà del clero in gran parte, che sonosi pur ora ristorate*

le lettere? non è forse dalla mano de' Prelati, che la studiosa gioventù, a misura che essa spicca in sapere, riceve con raro esempio pecuniarj assegnamenti per quanto campa.

MA fra quanti il Clero Sardo conterà Prelati benemeriti del pubblico per ogni verso, Prelati, li quali nella sollecitudine delle loro chiese avranno abbracciata ogni prosperità del popolo loro, VOI certamente, o MONSIGNORE, non sarete ricordato fra gli ultimi. Collo stesso fervore e zelo, con cui vegliate e faticate per la santità del costume del vostro Gregge, VOI pensate ad ogni maniera di sollevarne la vita e migliorarne la condizione. Indefesso distributore siete VOI del pane evangelico mediante la divina parola, la quale VOI personalmente amministrate al vostro popolo ogni dì del Signore; e ugualmente premuroso vi trova il popolo vostro a procacciargli l'abbondanza delle messi. Se ogni settimana presiedete alla istruzione del rustico popolo ne' rudimenti della fede, per questo medesimo popolo VOI raunate vostro consiglio, e deliberate

come accrescerne le raccolte; se nelle rustiche  
mani si veggono con industria moltiplicate  
per opera vostra facili istruzioni cristiane,  
stringono queste mani medesime manipoli di  
biade a voi unicamente dovute. Stringono  
ugualmente le bisognose mani soccorsi pe-  
cuniari continui e copiosi, mediante la sot-  
tilissima porzione delle vostre entrate, che a  
VOI medesimo concedete, del resto alimen-  
tate mendici, abilitate o industriosi al lavo-  
ro, o elette coppie alla benedizion nuziale.  
Colle vostre rendite VOI promovete in oltre ad  
un tempo medesimo l'onor di Dio e le arti,  
allora quando con munificentissima spesa  
fate trarre marmi e occupate maestri a cre-  
scere magnificenza al vostro tempio di Ales;  
pensate al decoro e alla incolumità episco-  
pale, e insieme atbellite la diocesi, allora  
quando un nobilissimo edificio ergete in Vil-  
lacidro per un sano soggiorno vescovile esti-  
vo; provvedete alla cultura del vostro clero,  
e insieme promovete le scienze, allora quan-  
do a grandissimo costo ristorate l'alloggio  
destinato alla educazione e ammaestramen-

zo del vostro giovin clero, e di elettissimi soggetti il populate. Al progresso delle scienze avete pure cooperato co' valevoli stipendj procacciati ai dotti maestri; e ci cooperate tuttavia conoscendo personalmente ogni mese gli avanzamenti in esse de' vostri dolci alunni; ma più che in altra maniera cooperata all' aumento delle scienze co' personali vostri esempj di dottrina e di applicazione. Saggio chiarissimo non men di zelo pastorale, che di dottrina avete VOI dato nella vostra preclarissima Sinodo diocesana, stata ricevuta con ammirazione in tutta Italia; ma nondimeno quelli, che più da vicino vi conoscono, non veggono colà dentro derivato se non un sottil filo del vasto sapere vostro in ogni genere di scienza sacra e profana; e pure di nuova scienza sempre sitibondo nella vostra eletta biblioteca spendete quante ore gli affari della diocesi lasciano in poter vostro. Con questi esempj ognuno s' infervora di sapere; cresce l' applicazione e la dottrina. Per una tale condotta, o MONSIGNORE, se siete un vero lume del-

*la Chiesa Sarda, siete insieme un prova di quanto il pubblico sia debitore a' Prelati cattolici, e quanto inconsiderato sia l'irreligioso astio di coloro, che al clero cattolico detraggono sì grossolanamente.*

*CONTRO costoro si leverebbero le grida de' medesimi sinceri popoli cattolici, se avessero a parlare, smentendogli come calunniatori mal avvisati; ma nessun popolo richiamerebbe più fervidamente del vostro popolo, il quale sommamente vi venera per la vostra virtù, e teneramente vi ama per la vostra beneficenza. Venera egli in VOI un Prelato di vita incontaminata, un Prelato irreprendibile in ogni adempimento della sua gravissima carica; ama un pastore vigilante e zelante bensì, ma insiem prudente e soave; ama un padre, che non ha limiti nella beneficenza verso la sua famiglia. Ah non contristate questo popolo con un vostro santo, ma ad ognuno fuorchè a VOI funesto pensiero! seguite ad abbellire il vostro tempio con ricche pietre e preziose opre di scalpello; ma perche volerci porre ancora quella urna fu-*

resta? a che gioverà a VOI la vista d'essa? della brevità de giorni dell'uomo non foste VOI convinto infìn da giovinetto, allora quando per ispendervi santamente, fuggiste dalla nobiltà della casa paterna a racchiudervi nel chiostro? Bisognate VOI della vista d'un muto avello per ricordarvi delle tremende verità eterne, VOI che sì altamente le meditate ogni giorno, e di esserne profondamente penetrato cotanto il mostrate nella vostra condotta? A che varrà adunque l'urna funesta, se non a contristare il vostro popolo, ricordandogli che un dì avrà a rimanere privo di VOI? Che se pure persistete a voler dare ancora quel segno della vostra cristiana intrepidezza e disinganno, deh! tardi quell'urna tanto a ricevervi, che prima essa medesima si strugga e si disfaccia. Sono questi i voti del vostro popolo; sono questi i miei, o MONSIGNORE, nell'atto, che umilmente vi presento queste poche carte, ancora per istimolo di vostra approvazione da me novellamente vergate ad illustrazione della naturale storia di questo Regno.

---

---

GLI  
ANFIBI.

---

---





ON intendo la parola *Anfibio* secondo la significazione sua antica, nella quale essa parola significava un animale atto a vivere ugualmente in terra e in acqua; ma ricevendo una significazione più moderna, intendo per *Anfibio* un animale, in cui la struttura del quadrupede e dell'uccello si altera già notabilmente, e principia a comparire la struttura propria del pesce. Intendo pertanto per *Anfibio* un animale, per mezzo del quale la lenta natura dai quadrupedi e dagli uccelli va ai pesci gradat-

ramente, seguendo sempre la meravigliosa sua catena, ossia legge di continuità; legge, la quale non sarà mai posta in luce bastantemente, acciocchè in essa l'intelletto umano trovi riposo e ragione di molte cose esistenti, delle quali forse non comprenderebbe il motivo, e trovi la dimostrazione di molte altre, che esistono, ma non si veggono; e di molte altre non iscoperte trovi l'indizio, e la speranza di scoprirle.

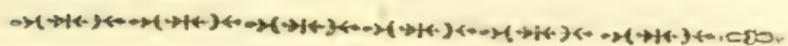
LA alterazione della struttura, che succede negli anfibi, riguarda il cuore. Quadrupedi e uccelli hanno nel cuore doppio ventricolo, e doppia orecchietta ossia taschetta hanno pure attaccata al cuore. Non più che un ventricolo, e non più che una orecchietta sola hanno i pesci al cuor loro; e questa semplicità di orecchio e di ventricolo si principia già a trovare negli anfibj. Non sono però questi anfibi tuttavia pesci, perchè altri di loro al modo dei quadrupedi e degli uccelli hanno verace polmone, collocato nella cavità del torace,

e dalla bocca ricevono il fluido, che rinfresca, e assottiglia il loro sangue nell'organo polmonare; altri bensì in vece di polmoni sono corredati di branchie da pesce, collocate presso la superficie del corpo in vicinanza di spiragli per i quali respirano, ma pure non hanno ancora reste, e sono forniti di ossa cartilaginee; e inoltre propagano tuttavia la loro specie per mezzo di congiungimenti al modo de' quadrupedi e degli uccelli, e degli anfibi primi. I primi anfibi sono più vicini agli uccelli e a' quadrupedi, i secondi si avvicinano assai più a' pesci, e ne annunziano l'imminente arrivo. Così il passaggio da' quadrupedi e dagli uccelli ai pesci si fa più gradatamente; la organizzazione dell'un estremo si smarrisce più a poco a poco, e poco a poco si fa luogo a quella dell'altro. Tra gli anfibi primi e i secondi collocò medesimamente la sottile natura anfibi mediani, cioè la Lampreda, la quale ne' polmoni si assomiglia agli anfibi primi, e negli spiragli laterali si assomiglia a' secondi.

Si deve pertanto per anfibio intendere un animale fornito di sangue, fornito al cuore d'un ventricolo e d'una orecchietta sola, fornito d'ossa o di cartilagini; respirante con polmoni o con branchie, e propagante la sua specie per via di congiungimenti. In conseguenza di questa definizione si schierano fra gli anfibi le Testuggini, le Lucertole, le Rane, le Serpi; inoltre gli appellati *Pesci cartilaginei*, e ciò tanto i *Piatti*, che sono la Torpedine, le Razze, le Ferracce, la Rana Pescatrice, detta ancora Diavolo marino; quanto i *Tondi*, che sono i Cani marini. Nell'intervallo che succede alle serpi, e precede i cartilaginei si trova la Lampreda come anello, che aggruppa; e in grazia delle sue ossa cartilaginee e de' suoi spiragli laterali chiude la schiera degli anfibi lo Storzione. Di tutti questi animali nello ottimamente da Linneo ideato linguaggio chiamati anfibi renderò io conto, per quanto riguardo ad essi si trova e si osserva in Sardegna.



## LE TESTUGGINI.



**S**ONNOVI in Sardegna Testuggini di terra, Testuggini di acqua dolce, e Testuggini di mare.

### *TESTUGGINE DI TERRA.*

**L**E Testuggini di terra si trovano nell'Asinara; e ve ne sono pure nella Nurra dalla banda più vicina all'Asinara cioè al Capo Falcone. Esse testuggini sono testuggini di terra a tutto rigore, in quanto menano la loro vita totalmente lontan dall'acque; e perciò ne' loro piedi, non hanno esse membrana alcuna fra dito e dito, come hanno le testuggini acquatiche; anzi

ne pure ci è luogo di sì fatta membrana, poiche non hanno queste testuggini dita ne' piedi, e solamente vi si veggono ugne; e perciò sarà questa specie di testuggine probabilmente quella, che Linneo chiama *Graca*, la quale è mal provveduta di dita, *pedibus subdigitatis.* (a) Cinque ugne trovai regolarmente ne' piedi dinanzi, e quattro ne' piedi posteriori di queste testuggini; dico regolarmente: poiche con frequenza pote ho trovato di queste testuggini terrestri, nelle quali le ugne ne' piedi dinanzi erano ugualmente quattro, che ne' piedi di dietro. Anzi una intera e ben numerosa colonia ho io veduto delle testuggini dell'Asinara, ove ne pure una si potè trovare, per quanto io ed altri insieme diligentemente le rivedessimo tutte, la quale avesse le cinque ugne in quistione, e tutte quante ne ebbero quattro sole, o maschi o femmine che esse fossero; fossero testuggini vecchie, o pure allora nate. L'orto botanico di

(a) In syst. nat.

s. Pietro in Sassari fu, ed è tuttavia il luogo di tal colonia. Da questa varietà nel numero delle ugne d'una spezie medesima si vede quanto il numero delle ugne sia un segno equivoco per differenziare fra loro le varie spezie di testuggini; e nondimeno Linneo per indicare un carattere proprio della spezie presente, si appigliò al numero delle ugne, descrivendola così: *corpus caudatum, palmis unguibus quinque, plantis vero quatuor* (a). Il guscio di questa testuggine terrestre è di figura ellittica senza intaccature nel contorno, ed è ben rilevato nella sua parte convessa, e variato di color giallo e nero; de' quali colori è pur variata la pelle medesima dell'animale. Quattro libbre pesano le maggiori testuggini di questa spezie, ed hanno sei pollici e mezzo di lunghezza nel massimo asse della porzion piatta del loro guscio; tanto peso e tal misura almeno trovai in una testuggine, la quale già da sessanta anni viveva in una casa, amatavi perciò come un servidore di

(a) Ibid.

lungo servizio; ed era essa inoltre femmina; che sono maggiori de' maschi, per femmina riconoscendosi alla porzion inferiore del suo guscio, totalmente piana, e non infossata, come è il piastron de' maschi. Benchè l'inverno sardo sia dolce, non è però dolce abbastanza, perchè le testuggini non s'intanino. Infin dal novembre cercano esse le buche e vanno sotterra, e quivi raccolte dentro il loro guscio intormentiscono. Alla fine di febbrajo il nuovo tempore viene a risvegliarle, ed esse tornano a farsi vedere. Verso il finire di giugno fanno le uova, quattro in cinque di numero, e candide quanto le uova de' colombi. La testuggine trova a tal bisogno il luogo più solatio; vi scava co' piè di dietro una fossa, e ripostevi le uova le cuopre con terra, e del resto ne lascia il pensiero al gran luminaire del mondo. Alle prime piogge di settembre si veggono comparire le testuggini novelle, grosse quanto un guscio di noce, che sono la più vezzosa cosa del mondo a vedere.

TESTUGGINE *di FIUME.*

**L**e Testuggini di fiume non arrivano per avventura ad uguagliare la quarta parte della mole delle testuggini di terra. Quattro soli pollici di lunghezza si trovano nell'asse massimo della porzion piatta del loro guscio, e a proporzione scemano tutte le altre dimensioni. La figura e il color del guscio sono nella testuggine fumatica conformi a quelli della testuggine terrestre, se non che le tinte sono più vigorose, e il nero vi domina maggiormente, e maggiormente domina pure il nero nella medesima pelle dell'animale, di maniera, che alcuni Sardi chiamano esse testuggini fumatiche testuggini nere. Non ugne solamente, ma dita ben articolate spiega la testuggine fumatica in ciaschedun piede, cinque ne' piedi anteriori, e quattro ne' posteriori, collegate fra loro con una membrana fino alla estremità. La coda pure della testuggine di fiume è notabilmente

più lunga di quella della testuggine terrestre; poichè laddove la coda della testuggine terrestre di poco eccede la sesta parte della lunghezza del suo guscio, la coda della fumatica arriva fino alla metà della lunghezza del guscio suo. Invanita medesimamente sembra questa testuggine fumatica della sua sì ricca coda; cammina non tenendola rinfoderata dentro del guscio, come fa la testuggine terrestre, ma spiegandola alteramente, e cammina con una prestezza, che in paragone della testuggine terrestre essa è un achille. Ogni fiume sardo è fornito di testuggini sì fatte, e abbondano esse in modo, che è facile nella stagione estiva colmarne un sacco.

#### *TESTUGGINE di MARE.*

**D**I due ugne è fornita la testuggine marina a ciascheduno de' suoi piedi, o, se più piace, pinne, due ugne ha essa a' piedi posteriori ugualmente, che agli anteriori; e il suo guscio è dentato nel lembo, e tende

all'acuto dalla banda della coda. Secondo questi caratteri la testuggine del mare sardo viene ad essere quella specie di testuggine marina, a cui Linneo diede il nome di *Caretta* (a). I luoghi più abbondanti della sua pesca sono i mari di Cagliari, e i mari di Castel Sardo presso il canale di Bonifacio; ne' quali luoghi arriva essa talora a tanta mole, che pesa ben quattrocento libbre sarde.

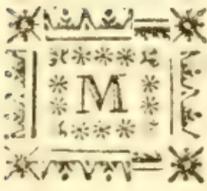


(a) In syst. nat.

---

## LE LUCERTOLE

---


 I pare una specie di fenomeno, che in Sardegna, non si trovi la vera e propriamente detta Lucertola. Esistono almeno quattro specie di quel genere medesimo, a cui la vera lucertola appartiene ciò sono una specie di Ramarro, lo Stellione, la Cicigna, ed una specie da' Sardi chiamata dove *Tiligugu*, dove *Tilingoni*: e per qual ragione non ci esisterebbe la lucertola, essa che d'altra parte è sì comune altrove, e che medesimamente secondo gli scrittori di cose naturali alligna a preferenza ne' paesi situati al meriggio (a)? Di tale mancanza

(a) Vedi Bomare alla voce *Lezard*.

non sarebbe facile addarne una spiegazione ragionevole; perciò mi basterà avere significato, che in Sardegna la propriamente detta lucertola non esiste.

*LA TILIGUERTA O CALISCERTULA.*

**A**D un animale medesimo si dà dai Sardi il nome di *Tiliguerta*, e il nome di *Caliscertula*. *Caliscertula* è il nome del Campidano, e *Tiliguerta* è il nome del Capo di sopra. Questo animale io chiamo una specie di ramarro, perchè esso è vivamente verde come il ramarro, non però senza mischianza di nero, talora in forma di macchie, talora in forma di lunghe linee solcanti tutto il dorso: e tali *Tiliguerte* compariscono del tutto fosche, le quali si credono femmine, ed in fatti avendone io aperta una la trovai con le uova. Alla maniera del ramarro si veggono pure in questo animale quei bozzolotti pertugiati disposti in fila in ognuna delle cosce di

dietro , già diligentemente osservati dal *Duverney* ; e finalmente ha anch'esso questo animale, come il ramarro, cinque dita , e cinque graffi a ciaschedun piede. Una notevole differenza trovo nondimeno fra l'animale sardo , e 'l ramarro descritto dagli autori. Una coda attribuiscono gli autori al ramarro lunga quanto è lungo il restante del suo corpo senza più: *Lacerta* , così descrive *Linneo* il ramarro, *cauda tereti verticillata, longitudine corporis* (a) ; e con poca differenza in quest' altro modo la descrive *Gronovio* nel suo Museo : *Lacerta cauda corpore parum longiore*. Or la tili-guerta sarda è ben più ricca di coda: la sua coda arriva ad essere infìn doppia della lunghezza del corpo. Tal eccesso ho io trovato costantemente in quanti ramarri sardi misurai; due pollici e mezzo trovai dalla estremità della testa infino al principio della coda; e dal principio della coda infino

(a) In syst. nat.

alla estremità della medesima pollici cinque; e per assicurarmi di non prendere per coda se non ciò, che fosse veramente coda, ridussi alcune tiliguerte a scheletro; misurai la estensione delle vertebre caudali, e le trovai veramente estese per la quantità indicata. La lucertola e'l ramarro hanno in verità una grande virtù germinativa nelle loro code; chi se loro si taglia via la coda, hanno per nulla rimetterne tosto un'altra; e chi se loro si fende, d'ogni pezzo ne rifanno una coda intiera. Non pare pertanto, che l'eccesso della coda del ramarro sardo sopra la coda del ramarro comune d'Europa indichi diversità di specie; e ben potrebbe attribuirsi tal eccesso a circostanze più favorevoli in Sardegna, per le quali la medesima virtù germogliatrice men prosperante altrove, quì si arrivasse più, e si dispiegasse con più successo. Non dimeno non ardirei decidere, che sì fatto eccesso di coda fosse accidentale, atteso che i naturalisti fanno pure entrare ne' caratteri

proprij delle diverse spezie di lucertole è di ramarrì la diversa proporzione delle loro code a' loro corpi. Chi descrive il ramarro d'Europa, il caratterizza, come è detto, dalla coda uguale in lunghezza al restante suo corpo; chi descrive cert'altro ramarro americano chiamato *Ameiva* presso Linneo, il caratterizza dalla sua coda tre volte più longa del corpo restante, come fa Gronovio descrivendo essa *ameiva* con questi termini: *Lacerta cauda tereti corpore triplo longiore* (a). Non è adunque la *Tiliguerta* ossia *caliscertula* sarda un ramarro; benchè al ramarro molto si assomigli; e chi la volesse descrivere dovrebbe nella descrizione sua adoperare questi termini: *lacerta cauda tereti corpore duplo longiore*. Con questi termini nelle Amenità accademiche si descrive in verità la *ameiva*; la quale ha pure i bozzoletti pertugiati nelle cosce al modo della *tiliguerta*; e quindi potrebbe sospettarsi non fosse la *tiliguerta*

(a) In Museo.

sarda uno stesso animale colla ameiva americana; nè sarebbe maraviglia, che un animale creduto proprio della America si scoprisse ancora in Europa, dacchè scavando la terra in Irlanda vi si sono trovati i palchi dell'alce canadese, segno che il medesimo alce vi fu anticamente in Irlanda pure, onde Tommaso Molineux passò ad inferire, che anticamente la Irlanda dovette essere appiccata all'America in un continente medesimo (a). Ma oltrechè della rettitudine della descrizione fatta nelle Amenità accademiche si può sospettare in vista della descrizione di Gronovio, trovo un'altra ragione per non credere la tiliguerta sarda una stessa cosa colla ameiva, e sono quelle piastrelle o laminette, che armano l'addomine ugualmente nella ameiva, che nella *tiliguerta*; non più che trenta laminette sì fatte si contano nella ameiva, e nella *tiliguerta* ne ho contato da ottanta disposte in sei ordini. Sarà pertanto la

(a) Transactions abridged. Vol. 2.

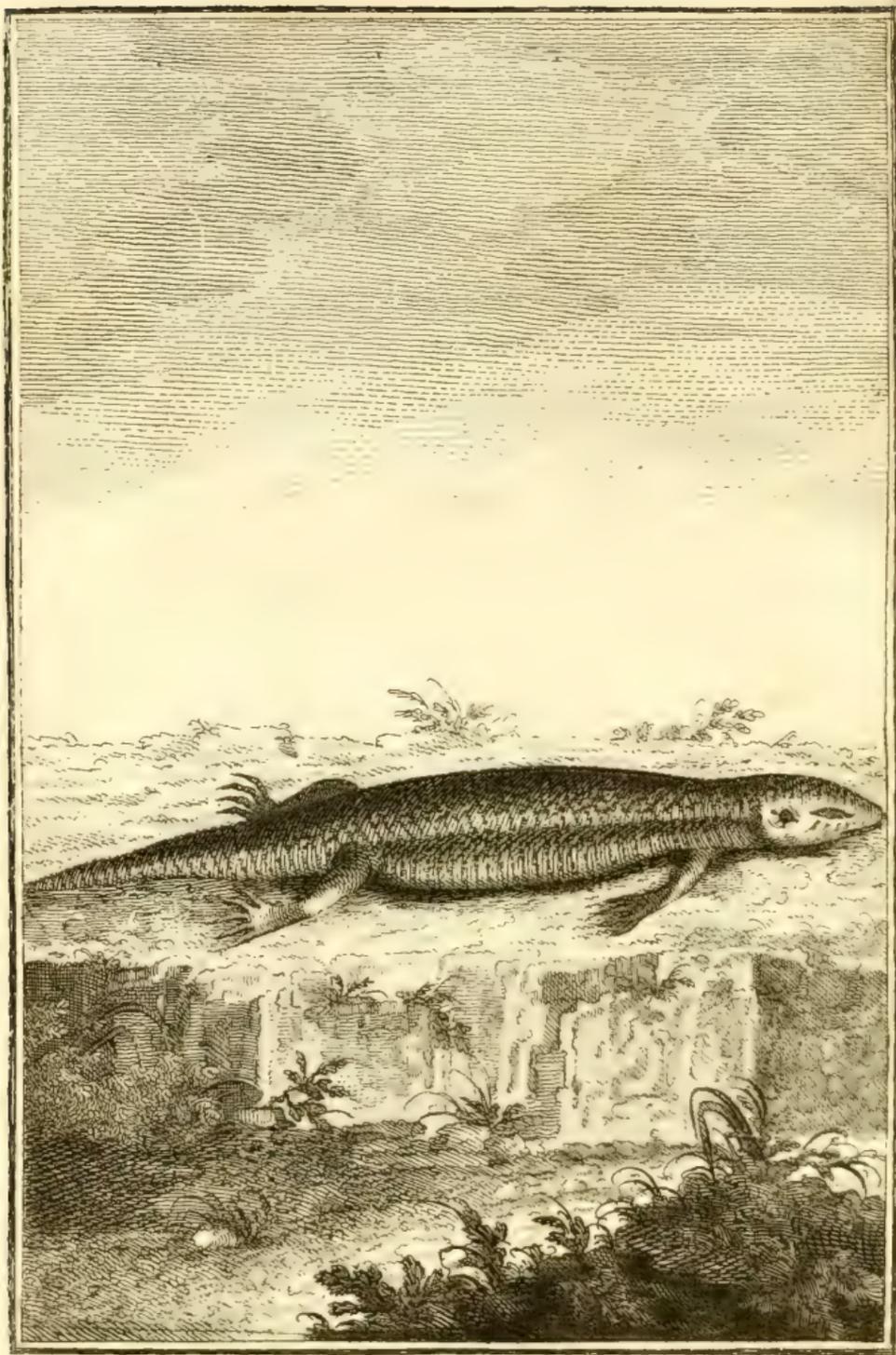
tiliguerta un' animale simile all' amciva, come è simile al ramarro, ma come essa non è ramarro, così pure non è essa amciva; e sarà un animale di cui converrà ricrescere la lista di questi anfibii. Presso Linneo converrà porlo fra le lucertole a coda crespa, *cauda verticillata*.

ANIMALE innocente quanto il ramarro è questo anfibio sardo; soggiorna per i cespugli, e per le muraglie campestri; nè si asconde nel verno, se non accadendo giornate aspre e tristi. Si trova esso in assai grande quantità, e in copia molto maggiore di quel che si vegga il vero ramarro in Italia.

#### LO STELLIONE.

ALLO Stellione si da in buona parte della Sardegna il medesimo nome, che in Toscana, e in altre parti d'Italia, cioè il nome di Tarantola. I Campidanesi però il chiamano *Pistilloni*, e gli Algheresi *Ascurpè*. Meno di tre pollici di lunghezza

THE UNIVERSITY OF CHICAGO  
LIBRARY



IL TILIGUGU

hanno questi stellioni; a ciaschedun piede cinque dita, la loro coda è guernita in tutta la sua longhezza di armille ossia girrelli, e tutta la pelle per la testa, per lo dorso, per l'addomine è rilevata in punterelle. Frequentemente si incontrano e nelle case cittadinesche e nelle rustiche questi animali schifosi.

#### IL TILIGUGU.

**A**LL'animale, che i Sardi chiamano *Tiligugu* o *Tilingoni* non si può dare altro nome fuorchè il sardo; poichè l'animale per quanto parmi è un animale sconosciuto altrove. La sua figura è la consueta delle lucertole, ma la sua grossezza è considerabile in paragone della lunghezza. Otto pollici incirca ha questo animale di lunghezza dalla estremità del muso a quella della coda, e infin a due pollici arriva il perimetro del suo corpo; di tutta la lunghezza del corpo la coda ne piglia quasi tre pollici e mezzo, e questa è tanto grossa al

suo principio, che più d'un pollice si richiede per circondarla. I piedi e tutto il restante apparato inserviente al moto progressivo sono piccoli. Cinque dita a ciaschedun piede ben formate e ben unghiate ha il tiligugu; ma poi prendendo il dito di maggiore estensione, il quale si trova ne' piedi posteriori, tutta la sua lunghezza compresa medesimamente l'ugna, appena giugne alle quattro linee; e mettendo insieme le dita, e i due articoli, che formano la gamba, appena compiono la lunghezza d'un pollice nella gamba posteriore, che pure è la più grande. La pelle dell'animale è tutta quanta scagliosa; le squame sopra la testa sono grandi, e di figura simile a quella de' ramarri; ma in tutto quanto il rimanente del corpo le squame sono minute, e della medesima sostanza e configurazione, che le squame d'un pesce; di maniera, che come si scaglia il pesce, così si potrebbe scagliare il tiligugu. Per tali scaglie il tiligugu appartiene ben

brunito e lucido; biancheggia in tutta la sua parte inferiore; ma nella superiore è di colore scuro punteggiato di spessissime macchie nere. Amendue le mascelle sono corredate di denti, e la lingua è ampia e carnosa.

NELLE ben quarantatre spezie diverse, che Linneo annovera sotto il genere *lacerta*, non ho potuto scoprite il tiligugu. In quattro classi divide Linneo le sue lucertole; alla classe prima spettano le lucertole a coda schiacciata, *cauda compressa*, fra le quali si trova il cocodrillo; e a questa classe non appartiene il tiligugu, poichè la sua coda nell'atto di venirsi sempre più assottigliando fino a terminare in una punta acutissima, pur si mantiene sempre tonda in modo, che dovunque si tagliasse con sezione parallela alla base, ne risulterebbe sempre una sezione circolare.

NELLA classe seconda sono le lucertole a coda guernita di clespe, *cauda verticillata*, e ne pure a questa classe appartiene il

tiligugu, atteso che la sua coda è tutta liscia. Le rimanenti due classi contengono le lucertole a coda tonda e scagliosa, *cauda tereti imbricata*, e a queste classi appartiene veramente il tiligugu per la sua scagliosa coda. Non appartiene però alla classe ultima, nella quale sono comprese quelle lucertole, la cui coda è più longa del restante corpo, poichè la coda del tiligugu del restante corpo è più breve. Rimane pertanto la classe delle lucertole a coda tonda, scagliosa e più breve del corpo, *cauda tereti imbricata corpore brevior* (a), e a questa classe propriamente spetta il tiligugu, ma fra gli annoverati in essa da Linneo nol ritrovo: trovansi in essa il camaleonte, la salamandra, la scinco, e la vera lucertola, ma il tiligugu non vi si trova. Assai s'assomiglia in verità il tiligugu nella grandezza, nella figura, e nelle sue scaglie al medicinale scinco, e per lo scinco

(a) Nella mia edizione veramente stà scritto, *corpore longiore*, ma non può essere che errore di stampa.

facilmente si prenderebbe a prima vista; nondimeno non è esso lo scinco. Qualora fosse vero, che lo scinco non avesse ugne, ciò basterebbe per conchiudere, che il tiligugu non è lo stesso animale che lo scinco, essendo esso tiligugu ottimamente unghiato ad ogni suo dito; ma negli scinchi da me osservati presso gli speziali, scinchi fatti venire d'oriente per le manipolazioni del mitridate e della teriaca, io ho trovato ugne ugualmente che ne' tiligughi, nè perciò finisco d'intendere, come altri descrivendo lo scinco l'abbia fatto senza ugne (a). Convieni pertanto cercare la differenza tra il tiligugu e lo scinco altrove, che nelle ugne. Chi potesse confrontare insieme questi due animali amendue freschi, forse scoprirebbe facilmente molte discrepanze fra loro; ma io non sono stato a portata di osservare se non se scinchi secchi, ne' quali si può temere, che la forma fosse di non poco alterata.

(a) *Lacerta cauda tereti mediocri apice compressa, digitis muticis marginatis.* Linn. syst. nat.

In tale stato dello scinco ho osservato queste differenze : nello scinco la mascella superiore è notabilmente più lunga della inferiore, nel tiligugu esse mascelle sono uguali, nello scinco non ho potuto trovare apertura d'orecchi, il tiligugu ha due ampi forami per udire collocati agli angoli delle mascelle; la più sensibile differenza mi è paruta dal canto delle gambe, e de' piedi. Il tiligugu ha cortissime gambe come è detto, le anteriori sono appena lunghe cinque linee, le posteriori sono appena lunghe linee sei; lo scinco al contrario, benchè fosse minore in grandezza di esso tiligugu, ha gambe tanto lunghe, che sono lunghe il doppio di quelle del tiligugu. Le dita inoltre del tiligugu sono tonde, assai disuguali fra loro in grandezza, come sono le dita del ramarro, e le dita dello scinco poco differiscono in grandezza le une dalle altre, e parono quasi schincciate, e sono corredate e orlate d'una pellicola come per nuotare; e se lo scinco ama le acque, come

si scrive, sarà questa una opposizione non di figura ma di indole col tiligugu, poichè il tiligugu è onninamente animale di terra e di secco. Convieni pertanto che i naturalisti, dopo avere fatto fare luogo alle lucertole per ammettere tra loro il ramarro sardo, le inquietino di nuovo per far loro ricevere ancora il tiligugu; lo spazio, che rimarrà vuoto, dovrà essere accanto allo scinco, e accanto allo scinco prenderà posto il tiligugu (a).



(a) Le figure, che si fanno incidere per maggiore intelligenza, sovente conducono ad un effetto del tutto opposto; e non servono se non ad ingannare, quando l'incisione non rappresenta con giustezza. Così è avvenuto nella incisione del Tiligugu. L'incisore partendosi dalla esattezza del disegno ha allungato a dismisura le gambe dell'animale; allungamento tanto più vizioso, che altera l'animale appunto in uno de' suoi principali caratteri, che è la grandissima brevità delle sue gambe.

## LA CICIGNA.

LA Cicigna è la *Seps* de' naturalisti, da altri chiamata *lacerta chalcidica*, animale celebre per la sua fama di reità, e animale proprio solo de' paesi più meridionali, e per questo medesimo non bene conosciuto. La Sardegna ne abbonda quasi altrettanto che dell'erba secca. A due capi si riducono i lamenti di quelli, li quali vorrebbero conoscere la cicigna a dovere: dicono, che non possono sapere il netto nè della forma dell'animale, nè della sua possanza; chi il fa una lucertola, chi una serpe; chi velenoso, chi innocente <sup>(a)</sup>. L'ambiguità sopra la sua forma non è senza fondamento, e si può in realtà dire, che la cicigna è una lucertola, e si può dire parimente, che essa è una serpe, in quanto essa partecipa dell'uno e dell'altro animale. Di serpe ha essa l'allungamento del corpo, il moto, e le posture; di lucertola ha i piedi, gli orecchi, la dentatura, e la lingua.

(a) Vedi Bomare alla voce *Seps*.

I suoi piedi sono sì piccoli, che uom non vi bada; e quindi non comparendo se non il tronco del corpo, e i movimenti, che sono da serpe, l'uom volgare ne fa tosto una serpe; ed io medesimo istando alle relazioni de' contadini, prima di avere veduto l'animale, credetti fermamente di dover avere nel *Lanzinafenu*, o *Schiliga-fenu*, come i Sardi il chiamano, un animale da registrare fra' serpenti. Dodici pollici e tre linee ho misurato in una cicigna delle massime dalla estremità della testa infino all'estremità della coda, e di circuito ivi, ove il corpo mi parve più grosso, trovai linee non ben dodici. Di tutta questa estensione la metà in circa è dalla estremità della testa infino all'ano; il restante lo prende la coda, la quale si va sempre attenuando fino a terminare in una sottilissima punta. In quanto ai suoi movimenti, la cicigna serpeggia nell'andare così appunto, come fa la serpe, e riposa pure, come fa la serpe, avvolta in se stessa per

mille svariate maniere. Ma laddove poi le serpi non hanno nè apertura d'orecchi, nè piedi; la cicigna ed ha aperture per udire collocate dietro le mascelle, e per camminare è fornita di quattro piedi, con che viene essa a prendere le sembianze di lucertola. I due suoi piedi anteriori sono vicinissimi alla testa; i posteriori sono all'origine della coda; i denti guerniscono ambedue le mascelle con un semplice ordine; e la lingua è carnosa, lunga, niente divisa. Scaglie minute e tonde vestono tutto quanto il corpo, con righe altre verdelle, altre color di rame, altre nerice tirate per tutta la lunghezza della parte superiore; la parte inferiore biancheggia tutta. La cicigna pertanto a dire giustamente è un animale di mezzo fra la lucertola e la serpe; essa è uno di quelli anelli, che gli osservatori vanno si studiosamente cercando per iscoprire i dolci passaggi della natura di genere in genere senza mai precipitarsi, nè venire a salti. Si vede chiaramente nella cicigna,

siccome la natura avendo fabbricata la lucertola, v'ha matutando un'altra idea, e preparando un animale di altra foggia di progredire, e di altre membra; si scorge, che essa pensa a serbare il capo, la forma del tronco, e la coda della lucertola, ma che ne vuol tor via e gambe e piedi. A vedere a che punto sono ridotti gambe e piedi nella cicigna, evidentemente si conosce, che quelle membra fra poco non vi saranno più. Non ostante la lunghezza di oltre a dodici pollici di tutto l'animale, non più che due linee di lunghezza hanno la gamba e 'l piede presi insieme, e ancora le dita de' piedi non sono che tre. Non sono però sì piccoli strumenti oziosi, nè inutilmente posti dalla provida natura: nell'atto, che la cicigna cangia di luogo, si veggono le sue gambe pure in azione, e valorosamente cooperate alla traslazione locale.

In quanto alla possanza velenosa della cicigna non posso se non uniformarmi al

sig. Sauvage, il quale scrisse sopra gli animali velenosi della Francia, e ne fu coronato dall'academia di Roano. Come questo autore cercando tutta la Linguadocca non ha trovato esempio di danno alcuno recato mai dal morso della cicigna, così io pure non ho trovato vestigio di tal danno in tutta la Sardegna, ove ognuno s'accorda a dichiarare la cicigna o di morso nullo, o di morso innocente. Dicono unicamente, che se il buc o il cavallo la rodono insieme coll'erba, e la trangugiano, il ventre loro ne enfia stranamente con pericolo di morire, se non si soccorre facendo loro inghiottire una bevanda preparata d'olio, aceto e solfo. Non è facile conciliare sì fatta innocenza della cicigna con quanto della cicigna si trova scritto presso gli antichi autori sotto il nome di *Seps*. Un animale del più atroce veleno è la sepa presso questi autori; il suo morso induce issofatto putrefazione nella parte moiduta, e in capo a tre o quattro giorni

mette a morte il paziente. Convieni pertanto che la velenosa sepa degli antichi fosse diversa della sepa moderna; e quindi o anticamente più animali avevano nome sepa, o sonosi scambiati i nomi, e anticamente sepa si chiamava un animale, oggi così si chiama un altro. Che la sepa moderna sia diversa dalla sepa antica, almeno dalla velenosa, si fa manifesto dalle descrizioni, poichè Aezio fa la sua sepa lunga due gombiti, e tutta picchiettata di bianco, Pausania la fa color di cenere, con capo lungo, collo sottile, e coda corta, le quali cose per niente non convengono alla sepa ossia cicigna presente.

TEME la cicigna il freddo, e il teme, per quanto sembra, più che la testuggine; poichè essa ancora prima della testuggine si asconde, e va sotterra; infin dal principio d'ottobre si veggono scomparire le cicigne, e si trovano sotterrate. A primavera già incominciata si fanno rivedere per i luoghi erbosi, ove perseverano ancora quando

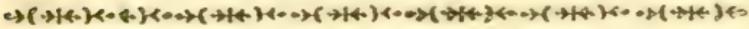
le erbe sotto il calore estivo sono già inaridite (a).

Non vi è quasi in Sardegna chi non abbia udito parlare dello *Scultone*, e nol tema mortalmente. Un animale grosso talora come la metà del braccio è lo *scultone*, lungo due spanne, con corta ma grossissima coda, ricoperto di scaglie, colorito di fosco, fornito di quattro gambe, e di grandissimi mustacci, un animale in sostanza simile nella figura al tiligugu. Non ama esso i luoghi erbosi, nè i coltivati; ama i deserti e le aride rupi, e buon per l'uomo, che così ami; altrimenti ben più dannoso nemico sarebbe esso che non è. Il solo suo sguardo, se previene quello dell'uomo, basta a far cadere l'uomo morto. Ecco in breve la descrizione e la storia dello *scultone*.

(a) La Cicigna ha avuta la stessa sfortuna che il Tiligugu è caduta nelle mani d'un incisore infedele; l'uomo non si è avveduto, che nel disegno la cicigna aveva gambe, e però l'ha incisa senza gambe, e prendendo nel disegno, per corpo ciò che era ombra, l'ha ancora fatta più grossa del dovere.

quali esse corrono per la bocca del volgo. Vidal autore Sardo, il quale scrisse contro Vico sostenendo che in Sardegna vi sono animali pessimi e nocivi, attribuisce medesimamente allo *scultone* ali, e ne parla come di animal soggiornante nell'Oliastra. In quanto a me non posso parlare, che per altrui relazione; poichè sì temuto animale non ho potuto vedere mai in persona; e perciò, e ancora perchè tra'sardi medesimi assai più sono quelli, che ne parlano, che non quelli, i quali il videro, inclinerei non poco ad avere esso *scultone* per un animale favoloso ugualmente che il drago e 'l basilisco; nondimeno per favoloso non ardisco di taciarlo, per ragione, che molti asseriscono pure averlo veduto, e medesimamente ucciso. Potrà pertanto benissimo succedere in avvenire, che dello *scultone* si dia una provata relazione, e che in esso si scuopra alcun lucertolone africano.

## L E R A N E.


  
**Q**UELLA specie di Rana, che si usa comunemente in cibo, e la quale fra le mani d'un dotto cuoco sale infino a diventare un manicare ghiotto, e una miniera di sughi preziosi, quella non esiste in Sardegna. Non contento di averne cercato per me stesso, mi sono per saperne indirizzato ad una specie di persone, le quali mi parvero dovessero essere informate sopra tutte le altre, cioè ai soldati. Essi per occasione de' loro presidj percorrono tutta l'isola, e in ciò che può giovare alla loro economia la conoscono infino all'ultimo pelo. La ristretta paga, di cui una non piccola porzione è dovuta al ristoro della bevanda gli obbliga a soccorrere coll'industria. Conoscono pertanto quanto in campagna vi alligna a proposito per la loro camerata; e i primi pensieri

dopo l'arrivo a' castelli e alle guernigioni sono andare alla scoperta di quanto cresca e alligni nel contorno a proposito da farne piatto senza spesa. Mi pare adunque, che nessuno meglio de' soldati industriosi potesse sapere della rana in quistione. E in fatti trovai siccome non avevano essi ommesse diligenze, e attentamente cercato ogni fiume, ogni stagno, ogni acqua in traccia della rana, nessuno però l'ha potuta scoprire giammai. Da tale attestato militare per se solo mi sono trovato convinto non esservi in Sardegna la comun rana mangiativa, quanto sarei stato convinto, se in persona avessi asciugato ogni acqua dal Tirso infino al più sottil rigagnolo. Ho fatto medesimamente venire le rane di Toscana, e mostratele a' mugnai, a' pescatori, a quant' altri per ufficio mi parvero obbligati ad essere informati dell' acque; ma essi tutti vedendo quella riga gialla, la quale partendo dalla estremità del muso corre lungo tutto il dorso, accompagnata da due

altre righe simili laterali; veduti in oltre quei due grandi forami d'orecchie tonde, con tesavi sopra una membrana, che paiono due tamburri: concordemente dissero, che rane di tal foggia non ne avevano veduto mai. La comun rana mangiativa non esiste adunque in Sardegna.

#### LA RANA ACQUAJUOLA.

**G**RANDE quanto la rana mangiativa è questa rana, che io chiamo acquajuola; ed è essa pure ugualmente che la mangiativa screziata di color varii, ma non ha righe gialle per il dorso, nè per i lati; nè nella sua testa si scuoprano aperture di orecchi, e i denticelli, che sono nel suo palato, vi si distendono per più lunga lista, che non nella mangiativa rana. Quattro dita ha questa rana ne' piedi anteriori, cinque ne' posteriori, e sono questi ultimi corredati di membrana fra dito e dito. La chiamo acquajuola, perchè a me pare quella spezie, a cui Gesnero diede il nome di *Rana aqua-*

*rica innoxia* (a), e Rajo la chiamò semplicemente *Rana aquatica* (b); che è pure quella specie, a cui piacque a Linneo di dare il nome di *Rana temporaria*. (c). Sta essa copiosamente per le acque sarde, e vi gracida nella notte con quanto strepito vi graciderebbe la rana mangiativa; lascia però essa ancora le acque, e si mette per la campagna secca, principalmente durante l'estate. I sardi la tengono per velenosa, non ne mangierebbero per tutto l'oro del mondo, raccontano medesimamente storie di soldati, che ne morirono; ma attestano altri soldati di averne mangiato, e che fece loro buon pro.

#### IL RANOCCHIO VERDE.

**L** Ranocchio verde, a cui i naturalisti danno il nome di *rana arborea*, è la seconda specie di rane esistenti in Sardegna. Le frondi degli alberi ne sono bastevolmente guerniti.

(a) Ovip. 46. (b) Quadr. a 47. (c) In. S. N.

**N**ON hanno i sardi diversi nomi per le diverse specie di rane; tutto si chiama da essi rana, e sotto questo generico nome di rana si comprende medesimamente la Botta; i Tempiesi soli situati nella parte della Sardegna più avanzata verso l'Italia, hanno nome proprio per la botta, ed è quel nome medesimo, con cui l'animale in Italia pure ottimamente si denomina, cioè il nome di Rospo. Sono le botte giudicate dai Sardi velenose ancora al semplice contatto; e ciò che si racconta altrove dello affascinare, che la botta fa alla donnola, si asserisce pure in Sardegna, ove molti pretendono avere veduto co' propri occhi la donnola andare strascinata, senza vedersi da qual forza, nelle fauci della botta. I raccontatori di questo fatto sono gente campestre le quali certamente non l'avran letto nel libro sopra i Rospi di Francesco Paullini; e perciò sembra, che vi sia ragione di dar loro qualche fede, nè si possa reputare un tal fatto del tutto falso.

## LE SERPI.


**G** IULIO Solino al capo sedicesimo del suo *Polyhistor* afferma, che in Sardegna non vi sono serpi: *Sardinia est absque serpenibus*. Forse al tempo di Solino il sistema delle cose in Sardegna era diverso dal sistema presente; forse Solino per Serpe intese una specie di serpi particolare; forse Solino non fu bene informato. Ma che che sia di Solino, oggi certamente vi sono serpi in Sardegna, e ve ne sono di quattro specie. Due specie sono da' Sardi chiamate Colubri, e due altre sono chiamate Vipere.

### IL COLUBRO UCCELLATORE.

**C**OLUBRO uccellatore chiamo la prima specie delle serpi sarde, poichè così la chiama-

no i Sardi medesimi, li quali chiamandola *Colora puzonargia* altro non vogliono dire, se non se *Colubro Uccellatore*. La appellazione proviene dal costume di questa serpe di farsi per gli alberi cercando i nidi degli uccelli per divorarne le uova e i pulcini. Questa specie di serpe è la più frequente nell'isola, ed è altresì la più grande. Ne ho misurato alcune, le quali di lunghezza avevano oltre a quaranta pollici, e di giro nella maggiore grossezza oltre a pollici due, nè queste erano delle massime. In quanto al numero di quelle lamine, le quali guerniscono il petto e il ventre delle serpi, e dalla quantità delle quali alcuni autori si sono messi a differenziare le varie specie di serpi, ne contai in questo colubro uccellatore fino a dugento diciannove; e cento due saja contai di quelle altre laminette minori, le quali guerniscono la coda sotto. Non parmi però di avere sempre trovato il numero delle lamine sia caudali sia addominali uguale e costante nei

diversi individui di questa spezie, comunque m'applicassi a contarle colla maggiore diligenza. Tutta la parte inferiore di questo colubro è gialla; la parte superiore è nera brizzolata di giallo, quasi come se fosse tempestata di granellini di miglio. Si potrebbe quindi avere esso per il Cencro; se non che il cencro presso Dioscoride è serpe di gran veleno, non inferiore all'aspido; e'l colubro uccellatore è serpe innocente, non facendo altra offesa agli uomini, se non di rispondere loro con percosse, quando lo intoppano.

#### IL COLUBRO NERO.

**L**A seconda spezie di colubro si chiama *Colora niedda*, che è quanto a dire Colubro nero: col qual nome si chiama essa serpe, perchè è tutta nera. Questa serpe è minore della precedente, più rara, e non solo non temuta, ma amata, e accarezzata. Maravigliose cose di dette serpi nere si raccontano ne' conventicoli delle donniciuole:

si racconta, che esse già furono donne fatidiche consapevoli dell'avvenire. Mi giova credere, che queste storie si raccontino dalle donnicciuole medesime per ischerzo; ma nondimeno un oggetto di apprezzamento e di affezione sono le serpi nere seriamente per molti fra la gente rusticana. Se alcuna serpe nera apparisce nella capanna del pastore, e nel casolare del villano, si piglia ciò per segno di buona fortuna; di maniera che il disturbare il colubro nero, si terrebbe per lo stesso, che disturbare la buona fortuna già in procinto di entrare in casa. Si pigliano quindi le donnicciuole la cura di conservare il colubro colla maggiore premura: ponendogli quotidianamente da mangiare presso la sua buca; e v'ebbe già tal femmina, che per due anni continuò sì fatto ministero.

#### LA NATRICE.

**L**A Serpe d'acqua, ossia Natrice viene da' Sardi chiamata nel Campidano *Pivera*

*d'acqua*, e *Pivera d'aba* nel Capo di sopra, che è quanto dire *Vipera d'acqua*. Il suo colore è cinerizio, variato ne' lati di belle macchie bianche e nere, per le quali probabilmente fu essa appellata *Vipera*. Innocente è questa biscia, lunga circa due piedi, armata di denti, in amendue le mascelle, e d'una doppia filza pur di denti diretti verso la gola armata nel palato.

*LA SERPE detta VIPERA di SECCO.*

**Q**UELLA, che i Sardi chiamano *Vipera di secco*, è tenuta comunemente per un'animale terribile e mortale; al solo nominarlo ognuno se ne raccapriccia; nè si trova chi pure ardisca di accostarsigli; e in tale persuasione ho trovato i più degli speciali medesimi, nelle cui officine per altro la *Vipera* è un capo sì usitato. Tale persuasione e tanto orrore sono nondimeno un error puro. La *vipera sarda* è innocentissima, senza ombra di veleno, e può ognuno maneggiarla colla sicurezza d'un *Miarso* o di

un agnato di san Paolo. Parrà questa asserzione un paradosso; ma la asserzione è certa per esperienza. Non solo non vi è esempio in Sardegna di persona stata perniciosamente ferita da vipera, caso inevitabile a lungo andare, dovunque vi sono vipere mortifere: ma sonosi messe le vipere sarde alle più sicure prove, e sonosi messe senza effetto alcuno. Sonosi spiumati i patti di piccoli colombi, e fatti ben bene addentare dalle vipere ancora irritate. Erano i colombi morduti in dovere di morire tra pochi momenti; ma essi dopo il morso vissero, e si mossero vegeti, come se non fossero stati punti più, che dai loro pollini. Così fatta mancanza però di veleno nelle vipere sarde non è uno strano fenomeno, per la cui spiegazione convenga andare in traccia di sottili argomenti; la mancanza del veleno nelle vipere sarde è del tutto naturale; poichè le vipere sarde in sostanza non sono vipere. La sola mole ne mette tosto il sospetto: laddove

la verace vipera è una serpe lunga non più di pollici ventiquattro incirca, di queste vipere sarde ne ho misurato tale, che giungeva a pollici trentatre, e nondimeno le mancavano la testa e parte della coda; e in questa coda così tronca contai ben quarantaquattro di quelle laminette, delle quali la coda intera della verace vipera ne ha solamente un trenta o trentaquattro. Ma ciò che decide principalmente la quistione, sono i denti. Di quei fieri denti canini, li quali nella verace vipera sono tutto insieme e lo strumento, per cui essa nei suoi accessi di collera si apre la strada all' altrui sangue, e il reo canale, per cui il veleno all' altrui sangue infonde, di quei denti non vi è vestigio nella vipera sarda. La vipera sarda ha la sua mascella inferiore guernita di denti, e due filze di denticelli ha essa pure nel ciel della bocca diretti verso il gorgozzule, nel che essa concorda con altre serpi, e colla verace vipera; ma laddove poi la verace vipera nella estremità

della mascella superiore è armata di terribili sanne ivi presso ai denti del palato, sanne quattro volte maggiori degli altri denti, vuote di dentro e accanalate sino all'ultima punta, le quali l'animale raccoglie e spiega ad arbitrio, come il gatto fa la zampa: la vipera sarda invece di tali sanne è fornita di altri ordinarij denticelli piantati per tutta la mascella. Non è pertanto la vipera sarda verace vipera; e mancando essa precisamente degli anesi, onde la verace vipera è fatale, non è da maravigliare, che essa sia innocente. Il colore, a cui per altro convien credere sì poco, è stata l'origine dell'errore e del terrore. Il colore di questa biscia sarda è veramente viperino; tutta la sua parte inferiore è nericcia, la superiore è di color di terra caricato di macchie nere, al tutto come si vede nella verace vipera.

Al vedere come in Sardegna si è preso per vipera ciò, che vipera non era, si può diffidate ancora d'altrove, e può te-

mersi con ragione non sieno sempre vipere quelle, che per vipere si spacciano; e allora si temerà con più ragione, quando alla vipera vada congiunta la straordinaria qualità di non essere velenosa. Così scrisse Pausania, che nella Arabia felice non sono velenose le vipere, le quali dormono ne' balsameti. Non trovo in verità ripugnante, che alcuna circostanza di luogo possa frastornare nella vipera la ingenerazione del malnato liquore, il quale per il canale del dente cola nella ferita, e fa raprendere il sangue; ma pure ancora quelle vipere de' balsameti, se non erano velenose, non saranno state vipere. Le Isole principalmente sono cadute in questa pretensione di possedere vere vipere, ma spogliate di ogni veleno. Di così fatta possessione si vantano molte, e molte più si vanterebbero, se si ponessero a raccontare le loro maraviglie. Con ciò sono esse venute dando occupazione agli scrittori, e occasione a strani pensamenti per ispiegare il fenomeno.

Chi disse che le vipere delle isole immuni non discendono da quella vipera infelice, del cui corpo ammantatosi il nemico sedusse la prima donna a mangiare del frutto vietato, la quale vipera ne fu perciò maledetta, cioè condannata ad essere rea e velenosa in tutta la sua discendenza. Chi cercò ragion più naturale, e credette trovarla nell'aura marina, dicendo, che aura sì fatta bevuta dalla vipera è un freno agli elementi velenosi, perchè non si raunino a piè delle fatali sanne: chi pensò altre cose peggiori. Questi autori probabilmente si presero briga d'una chimera, e prima di stancarsi spiegando, avrebbero dovuto assicurarsi del fatto: la qual cosa facendo, probabilmente sarebbe cessato il bisogno di spiegare, e avrebbero essi trovato, che le credute vipere non erano vipere; e per avventura avrebbero trovato quella medesima spezie di biscia, che in Sardegna pure si crede vipera.

FRATTANTO non esistendo in Sardegna la velenosa vipera, viepiù si confermeranno nella opinion loro quelli, li quali affermano, che in Sardegna non esiste animal velenoso alcuno. A questa pretensione pure sono assai soggette le isole, molte la armano, e fra le isole che hanno sostenitori di immunità sì fatta, si trova la Sardegna (a). Anzi la Sardegna e la Irlanda si fanno camminare del pari presso alcuni scrittori: di maniera che la Sardegna è immune da ogni animal velenoso, non solo secondo la asserzione di qualche scrittore nazionale, ma medesimamente secondo la opinion pubblica. Non ho fondamento bastevole per contraddire alla prerogativa della Irlanda: anzi mi parrebbe strano, se la Irlanda non fosse così immune come uon dice; da tanti scrittori si asserisce essa immunità, e da scrittori non solamente anti-

(a) *Cosa maravillosa es, que en todo el reyno de Sardegna ni sus islas non se halla niungun animal poneroso.*  
 Carillo Relacion. §. v.

chi, ma moderni, e vicinissimi alla Irlanda, e non molto disposti a favorirla, cioè da scrittori Inglesi. Poichè adunque costantemente si asserisce, credero che l'Irlanda sia un paradiso di immunità; che non vi alligni alcun animal velenoso, neppure della piccola schiatta degli insetti; crederò che non vi sia nè serpe, nè botta, nè scorpione, nè pure ranocchi; e crederò che non solo animali sì fatti non vi nascono, ma che neppure vi reggono, qualora d'altrove vi si introducono; e che medesimamente quella terra benefica trasportata altrove uccide, ove si spande, ogni velenoso animale (a). Ma alla Irlanda malamente si accoppia la Sardegna, e tra le isole immuni da ogni velenoso animal la Sardegna non si può annoverare con verità. Passione o inconsiderazione fu di chi ve la annoverò. Fara medesimo scrittore sardo, da me altrove già lodato, ma uom sincero, e uni-

(a) *Giraldus Cambrensis in Topographia Hibernia*

camente premuroso della verità non della meraviglia, combattè nella manoscritta *Corografia* immunità tale, e la combattè con ragione; poichè non sono pochi gli animali, che vi si oppongono. E primieramente senza parlare nè di zecche, nè di vespe, nè di altri insetti simili, sonovi pure in Sardegna il rospo, e lo scorpione. Ma quando ancora nè il rospo ci fosse, nè lo scorpione, sono forse favolose le due spezie di Solifughe? non sono esse saputissime in tutta l'isola? non conviene forse soccorrere contro il loro morso col potentissimo rimedio del letainajo e del forno? e se il soccorso tarda, non convien forse morire, o rimanerne offeso per quanto si campa? per la qual cosa avisò già Solino, che la Sardegna soffre dal canto della solifuga quel veleno, di cui essa va esente dal canto delle serpi (a). Sarà pertanto la Sardegna una invidiabile isola per molti capi; sarà una

(a) *Quod aliis locis serpens, hoc solifuga sardois agris.*

isola felice di messi e di nettari; una isola ricca di frutti, di metalli, e di animali. Sarà una isola immune da molti e gravi sconvolgimenti e meteore <sup>(a)</sup>; una isola medesimamente immune da molte infeste fiere: ma non si potrà dire con verità, che sia una isola immune da ogni animale venenoso.



(a). Dei tremuoti appena vi è memoria; la grandine, e i tuoni sono rarissimi.

---

 LE LAMPREDE. (2)
 

---


 LE Lamprede di fiume non esistono in Sardegna; e sono perciò le lamprede a' Sardi un oggetto di sorpresa ugualmente che le rane, quando arrivati la prima volta in Italia le veggono mangiare sì ghiottamente; non tardano però a convertirsi, e coll'altrui esempio divengono in breve lodatori anch'essi non meno di quelli apparenti lombrichi, che di quelli apparenti rospi; e ritornati nelle loro patrie non lasciano insieme agli odorosi tartufi di Piemonte di ricordarne le saporite lamprede.

LA Lampreda di mare non manca, e suol trovarsi fortemente appiccata colla bocca alle feluche di fresco spalmate.

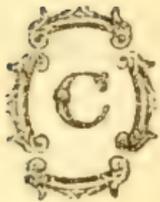
(a) *Petromizon*. Lin. in. syst. nat.

---

## I CARTILAGINEI PIATTI

---

### LA TORPEDINE. (a)



**C**OPIOSAMENTE si pesca da ogni fangoso fondo marino la Torpedine; benchè alcuni pescatori affermano, che in maggiore quantità se ne pesca nella parte orientale della Sardegna. Sonoci torpedini occhiate, cioè aventi macchie a guisa d'occhi sopra il dorso; e sonoci torpedini schiette senza macchia alcuna; e di schiette solamente ne ho io vedute; delle quali il colore è quasi un color di rubrica per tutto il dorso; e perciò quando nel dizionario di storia naturale del sig. di Bomare si trova scritto, che il dorso della torpedine è del tutto bianco, la

(a) *Raja tota levis. Ibid.*

*dos de l' animal est tout a fuit blanc.* (a); si deve ciò avere per un errore di penna, essendo così bianco non il dorso, ma il ventre.

Poco misurata è altresì l'espressione dell' autor medesimo, quando egli dice, che la pelle della torpedine è senza squame sensibili: *sa peau est sans ecailles sensibles*; poichè la pelle della torpedine non ha squama alcuna nè sensibile, nè insensibile; la sua pelle è pelle pienamente sguernita e senza difesa; e non solo sprovveduta di squame, ma spogliata d'ogni pungolo, perfino d'ogni asprezza; di maniera che la torpedine cela la sua rea possanza di intormentire, chi la tocca, sotto la più innocente apparenza.

DELLA sua carne non si fa grande stima in Sardegna, e a torto per avventura: piuttosto che carne sembra essa una delicata gelatina, la quale fritta diviene un mangiare leggiero e sano; e in fatti la tor-

(a) Vedi alla voce *Torpille*.

pedine si trova fra i cibi per leggerezza e per soavità lodati dal medico Galeno (a).

LE RAZZE. (b)

**A**LIA Torpedine danno i Sardi il nome di *Tremolosa*; tutte le altre spezie analoghe alla torpedine sono confuse sotto un nome solo, e vengono chiamate indifferentemente *Zirulie*; nome venuto nell'isola non so da qual parte, e forse foggiato nell'isola medesima, atteso una spezie di somiglianza, che si trova dalle razze e dalle ferracce al vispistrello; il quale in alcuni luoghi si chiama *ziriolu*.

SONO le razze detestate da' Sardi nella comestione; spiace l'odore fetidamente salvatico della loro sostanza, e spiace la me-

(a) *Lib. 3. alim.*

(b) Per *Razze* s'intendono quei cartilaginei piatti, li quali hanno bensì la coda piena di pungiglioni, ma non vi hanno *ferro*, col qual nome di *ferro* intendono i pescatori un lungo osso dentato come una sega; e quei cartilaginei, che di simile osso sono corredati alla coda, si chiamano *Ferracce*.

desima loro sostanza stopposa; poco pertanto s'accosta loro la gente ne' mercati, nè s'accostano se non bisognosi o economi. Per velenosi sono altresì tenuti i pungiglioni delle razze: perciò i pescatori recidono loro issofatto la coda e 'l muso; altrimenti sarebbero senza remissione multati. La legge di mutilare questi animali in sul posto medesimo della pesca, facendoli arrivare dal mare così sfigurati impedisce non poco il verificare a dovere, quante spezie ve ne abbia in questi mari sardi. Tra le code delle razze procuratemi altre ne ebbi, nelle quali non si vedeva se non un semplice ordine di fortissimi denti disposti nel mezzo della coda da capo a fondo; altre ne ebbi, ove oltre alla serie di mezzo ve ne aveva due altre laterali; ma queste due serie laterali non furono uniformi in tutte le code: in alcune code queste serie laterali non giungevano se non alla metà della coda; in altre arrivavano fino al fine ugualmente che la serie di mezzo. Nei corpi delle razze mu-

tilati altri ne ho osservati d'un fondo cinerizio or ondeggiato di nero, or di nero semplicemente punteggiato: la quale specie deve essere la *raja undulata* di Rondelezio <sup>(a)</sup>: altri ne ho osservati macchiati variamente di verdastro e di fosco; altri ne ho trovati colla pelle tutta liscia; altri colla pelle aspra, ed anche essa armata come la coda or più or meno di sanne o denti.

Più oltre non posso dire di questi pesciacci mercè la insuperabile difficoltà provata in procurarmene degli interi. Era nondimeno il desiderio e l'impegno di procurarmene interi grandissimo, atteso che le razze mi parevano un campo tuttavia bisognoso dello studio de' naturalisti, non ancora messo in netto, e pieno di confusione. Tra chi parla di razze non v'è concordia nè intorno al numero delle loro diverse specie, nè intorno alle diverse forme de' loro corpi. Rondelezio, il quale sul punto delle razze si può avere per il più solenne mac-

(a) Rond. I. Pisc. 436.

stro, ne annovera e ne descrive da quindici spezie, e Linneo riduce tutta quella moltitudine ad un terzo, non annoverandone se non cinque spezie (a). Aldrovandi afferma che alcune razze non hanno denti: *alia eos (dentes) habent, alia carent* (b), e Linneo dividendo come fa le sue razze precisamente secondo la diversità dei denti, ponendo in una classe le razze a denti acuti, nell'altra le razze a denti ottusi: suppone che tutte ne abbiano. Ad una medesima razza, cioè alla razza ondeggiata, Rondelezio attribuisce tre ordini di denti ossia pungiglioni piantati nella coda, *in cauda sunt triplici ordine disposita* (c), e Linneo non le accorda se non un ordine solo: *cauda unico aculeorum ordine* (d). Vergherei ancora due pagine, se volessi proseguire le contraddizioni, le quali risguardo alle razze si trovano

(a) In syst. nat.

(b) *De Pisc. lib. 3. c. 48*

(c) *Apud Aldrov. lib. 3. de Pisc. & 50.*

(d) In syst. nat.

presso altissimi naturalisti; per le quali si vede, che il tratto di storia naturale occupato dalle razze, è tuttavia involto di tenebre e poco saputo.

#### LE FERRACCÈ.

**L**A carne delle Ferracce è detestata dai Sardi ugualmente che la carne delle razze, e ugualmente ne sono temute le code. Perciò la sua carne pure è a vil prezzo, e l'animale uscendo dal mare viene di presente mutilato. Posso nondimeno affermare, che tutte le varie specie di Ferracce conosciute nel mediterraneo si pescano pure nei mari sardi.

Si pesca primieramente quella specie, la quale a cagione della sua coda lunga, tonda, e di color gialliccio somigliandosi alla radice pastinaca, più propriamente che le altre ferracce si deve chiamare *pastinaca*.

Si pesca inoltre quella specie di ferraccia a coda corta, la quale i Napoletani chiamano *Altavola*, e *Cuccio* i Genovesi.

A questa ferraccia Linneo attribuisce doppio ferro ossia sega, ma solo posticamente dentata: *aculeis duobus postice serratis*. Io però ne' soggetti da me osservati non ho trovato se non una sega sola, e questa dentata da capo a fondo in amendue i lati.

Si pesca il pesce Aquila, chiamato da alcuni *pesce ratto*, ferraccia anch'esso, simile alla pastinaca, se non che la sua testa tondeggia più e s'assomiglia a quella del rospo.

GESNERO e Aldrovandi descrivono la coda d'una quarta ferraccia, la quale oltre all'essere accompagnata da due seghe, è tutta quanta orridamente terminata di stelle spinose; e di questa specie di ferracce si parla per avventura in quei versi di Ciriaco Calvaneo.

*Era il suo legno quasi carovelle  
E come anfesibena, potea andare  
Innanzi e indietro, ed' ogni parte ha stelle,  
Sicchè quel pesce pastinaca pare.*

Or che di queste ferracce pure ve ne abbia ne' mari sardi, ne posso far fede; poichè d'una coda simile alla descritta da Aldrovandi ne fui già presentato per usarla in luogo di frusta contro il cavallo.

Sono le seghe delle ferracce veramente atte ad aprire e vincere qualunque fortissimo legno; ma una molto più maravigliosa virtù ho udito attribuire loro da' pescatori superstiziosi: le credono abili a vincere gli animi; perciò le si mettono indosso, dicendo certe parole; e con ciò si tengono sicuri di conciliarsi qualunque animo vogliono.

#### LA RANA PESCATRICE (a).

QUEL pesciaccio cartilagineo piatto, che pare composto semplicemente di coda e di una testaccia immensa, chiamato *Rana pescatrice*, si estrae da' mari sardi di tal grandezza, che facilmente oltrepassa il peso d'un rabbio. La sua carne è detestata ugual-

(a) *Lophius depressus capite roundatio*. Lin. syst. nat.

mente che la carne delle razze e delle fer-  
 racce; e non v'è essa pure se non nelle  
 pentole della plebe. Per quanto ho osser-  
 vato, assai bene è stato generalmente des-  
 critto quest'animale da varj autori; Linneo  
 però merit'alcuna correzione per riguardo  
 al numero delle verghe, delle quali quest'ani-  
 male è provveduto affine di pescare e man-  
 tenersi; due sole gliene attribuisce Linneo:  
*piscatur tentaculis binis capitis tanquam*  
*linea*; ed io talora ne ho trovato fino a  
 cinque; tre lunghissime di queste verghe ho  
 veduto uscire dal capo fra occhio ed occhio  
 ciascheduna colla sua carnosità in cima per  
 adescare; e dietro a queste ne sorgevano  
 altre due minori.

#### LO SQUADRO (a).

ASSAI conosciuta e spesso veduta ne' mer-  
 cati sardi è quella specie di cartilagineo,  
 che aggruppa insieme le razze e i cani, par-

(a) *Squalus pinna ani nulla, ore terminali.* Li. s. j. nat.

tecipando della forma d'amendue, cioè lo Squadro il quale realmente si può dire, che nel principio e nel fine del suo corpo è un cane, ed è una razza nel mezzo; poichè la squarciatura della sua bocca è collocata non sotto la testa, come nelle razze, ma nella parte anteriore della testa, come ne' cani, ed in oltre la sua coda è tonda e carnosa come quella de' cani; ma poi dalla coda infuori il suo corpo è schiacciato quanto quello delle razze. Squadra o Squadro si chiama quest'anfibio ancora da' Sardi.

*I CARTILAGINEI TONDI ossia CANE  
MARINI.*

**I**N grandissima quantità si trovano ne' mari sardi quei piccoli cani marini, li quali da' naturalisti vengono chiamati *Catuli*. Una sola specie nondimeno è quella, la quale copiosamente si piglia, benchè i naturalisti più specie ne contino, ed è quella specie, la quale è colorata e macchiata quasi una vipera, e la quale da' Toscani si chiama Gattuccio.

IL Cane propriamente detto, quella specie cioè, la quale da' naturalisti si chiama *Canis Galeus*, e la quale facilmente si può distinguere ad una apertura lineare fatale dalla natura dietro l'occhio, insidia gli uomini presso le spiagge sarde ugualmente che altrove; e le storie di persone improvvisamente addentate da simili cani, e altre tirate a fondo, altre infelicemente mutilate, altre miracolosamente salvate si raccontano pure in Sardegna, ed a' mercati viene pure in copia la trista piattanza di questo animale.

IL *Mustelus levis*, chiamato da' Sardi *musola* abita esso ancora in quantità per questi mari.

RARE volte si piglia il *Pesce Porco*, chiamato da' naturalisti *Centrina*; rare volte pure si pigliano lo Spinello chiamato *Galeus Spinax*, e il Nocciuolo detto *Galeus Levis*.

DELLA sua presenza in questi mari dà molti segni il Cane carcarìa <sup>(a)</sup>, e spesso

(a) *Squalus dorso plano, dentibus serratis*. L. in 37. n.

si mostra in persona. I segni, che fanno fede della sua esistenza, si trovano in terra in compagnia di quegli altri monumenti, li quali fanno fede, che la Sardegna giacque già un tempo sotto acqua, e dove ora solca l'aratro e sorgono vigne, nuotavano una volta pesci, e s'attaccavano l'ancore; ossia la Sardegna alla maniera di non poche altre parti del globo sorta improvvisamente dai fondi marini fra lo strepito di lampi e tuoni; ovvero sia essa venuta alla luce al tempo che cessando il diluvio il mare si prese a ritenere per se quello, che anticamente era stato terra, e agli uomini abbandonò quello, che era già stato fondo marino (a). Conchiglie, ricci, granchi, ed altri corpi

(a) La moltitudine incredibile di corpi marini, dei quali la Sardegna è piena, prova ad evidenza, che questa Sardegna un tempo non ci fu, e giaceva sotto acqua. Nella Storia de' quadrupedi mostrai già per alcune osservazioni, che la Sardegna doveva esser stata un tempo parte di continente. Si può pertanto dire con fondamento, che la Sardegna è stata un tempo fondo di mare, poi diventò continente, poi isola.

propri del mare si trovano in Sardegna nelle sue parti più rimote dai mari, e incassati nel cuor delle pietre, anzi fatti elementi di fortissimi maumi. Or fra questi molteplici corpi marini si incontrano con frequenza quelle, che il volgo sardo ugualmente che il volgo maltese riguarda per lingue di serpenti impietrite, e le quali non sono altro fuorchè denti di cani marini; ve ne ha di diverse fogge, ma fra le altre glosso-petre ve ne sono delle grandi, triangolari, e dentate, le quali sono i meri denti del Cane Carcaria. Da queste spoglie rimaste si conosce, che quel Re de' Cani soggiorna in queste acque. Ma una prova più immediata forniscono le tonnare, le quali non rade volte pigliano il Carcaria, e sempre il temono. Il conoscono sotto il nome di *Lamia*, col qual nome pure l'appellano alcuni naturalisti. Or le lamie sono l'un degli oggetti più temuti da' pescatori del tonno; talora però nell'atto di inseguire il tonno, rimangono esse medesime immagiate. \*

coll'abbondante olio, che forniscono, compensano riccamente i pescatori della paura avuta. Lamie si pigliano in queste tonnare, che avran tre in quattro mila libbre di peso; nè minor mole si richiede, per ingojarsi un otto o dieci tonni interi per volta, come fanno.

DELLO Sturione <sup>(a)</sup> non ho altro motivo di parlare, se non quel medesimo, che ebbi di parlare della lucertola; cioè per dire, che esso è incognito alla Sardegna. La piccolezza de' fiumi sardi, che nelle loro foci medesime sono poveri e si disseccano, sarà non inverisimilmente la cagione, per cui questo sì lodato anfibio, intanto che esso fa liete di se le foci de' fiumi italiani, del tutto si nieghi alle spiagge sarde.



(a) *Acipenser cirris* 4, *squamis dorsalibus* 11. Lin. sy. n.

---

I P E S C I .

---





**P**ESCI della Sardegna provengono dai fiumi, dagli stagni, e dal mare. Quella specie di gran serbatoi d'acque, che tramezzano il corso de' fiumi, e che si chiamano laghi, non è conosciuta in Sardegna; in Sardegna non v'è lago alcuno.

#### *I PESCI DI FIUME.*

**I** pesci di fiume sono proporzionati a' fiumi medesimi: sono piccoli di mole, e pochissimi di specie, come i medesimi fiumi sono piccoli ed ignobili. Le specie de' pesci

fiumali non sono più che due, cioè sono la Trota e l'Anguilla.

La Trota sarda s'assomiglia alla trota svizzera, in quanto le sue macchie non sono rosse, ma nere, e spessissime, con solo talora alcuna rossa piccolissima frapposta alle nere; la sua coda è biforcata, ed il color del ventre è somnamente argentino, quasi fosse di metallo. Due libbre sono il massimo peso di queste trote, ma comunemente una trota di mezza libbra è già riputata una trota grande. Il tempo della sua bontà è giudicato quel mese, in cui tutta la natura è in vigore e in fiore, il mese di maggio, e fra tutte le trote dell'isola sono celebrate quelle di Ozieri. Ma in qualunque tempo, e in qualunque luogo si pigliano, le trote sarde sono secondo la mia esperienza sempre esposte a sapere alcuna cosa di fango.

L'Anguilla pure se giugne a due libbre, è una grossa anguilla; l'anguilla di libbre quattro è una sorprendente anguilla. Sonosi

nondimeno prese talora anguille di dodici e più libbre; ma allora si riguardano come un prodigio, e quasi si teme di pur mangiarne. L'ordinaria piccolezza di queste anguille le rende allo stomaco di facile smaltimento; e la loro grassezza e consistenza le rende di sapore eccellente. Ogni fiume sardo ne è provveduto, e in ogni tempo si pescano; ma nondimeno il tempo delle gran catture viene al tempo delle piene: Allora il pescatore da ciascheduna riva del fiume fa partire due argini convergenti fra loro, e alla bocca rimasta fra' due argini mantiene la nassa, ove le anguille trasportate dalla corrente vanno ad insaccarsi. Di una intera stagione tarda pertanto la gran cattura delle anguille in Sardegna a paragone d'Italia; poiche d'una intera stagione tardano le piene, non succedendo esse in Sardegna se non nelle vicinanze dello solstizio jemale, mentre in Italia accadono presso l'equinozio d'autunno. Fuori de' fiumi ancora si pigliano anguille in certe poz-

ze ossia acque stagnanti; e succede medesimamente a lavoratori nello zappate la terra di abbattersi in certi palloni di anguille aggomitolate insieme, che i Sardi chiamano *mole*. Ma e le anguille delle pozze, e le anguille delle *mole* non si debbono avere se non per anguille iscappate da' fiumi; giacche le anguille si dilettano di camminare per terra, e passare da luogo a luogo.

ALLE pazze origini delle anguille pensate in conseguenza della oscura loro generazione, va annoverata quella, che corre fra' pescatori sardi, non inferiore di merito a quella, che allegò Plinio, facendo nascere le anguille dalla rasiatura della loro pelle (a); nè a quella, che mise in campo Rondelezio facendole nascere da' cadaveri de' cavalli (b); nè a tante altre ideate nel tempo, in cui era lecito far nascere le più belle e le più gentili fatture di Dio dalla pu-

(a) *Anguilla aterunt se scopulis, & strigmenta viviscunt, nec alia est earum generatio.*

(b) Vide Aldrov. de Pisc. lib. 4. cap. 14.

tedine. Uno scarafaggio di quel genere, che Linneo chiama *Dytiscus*, e di cui farò la descrizione nella storia degli insetti, soggiorna per i fiumi sardi; or questo viene da' pescatori chiamato la madre delle anguille: *sa mamma de sas ambiddas* (a).

COLLA trota e colla anguilla finisce tutta la enumerazione de' pesci rigorosamente fiumali; laonde in materia di pesci fiumali la Sardegna è veramente poverissima, per un destino assai comune alle isole; delle quali alcuna, comunque maggiore della Sardegna, nè pure giugne ad avere la anguilla, e si riduce alla sola trota. (b).

A soccorrere tanta inopia de' fiumi viene alcun pesce dal mare, cioè sono il MugGINE e la LACCIA; ma de' mugili non entrano ne' fiumi se non i piccoli, e pochi; sicchè l'unico pesce avventiccio di conseguenza è la LACCIA ossia Chieppa. I Sardi non hanno altro nome per questo pesce, se non

(a) Le anguille sono oggi riconosciute per vivipare.

(b) La Islanda. Vedi la storia d'Anderson.

il nome spagnuolo di *Saboga*, segno per avventura, che dagli Spagnuoli appresero essi a conoscerlo, o ad apprezzarlo. Cinque sono i fiumi sardi, che ricevono la laccia: il fiume di Oristano, quel di Coguinas, il Flumendosi, il fiume di Utta, e quel di Bosa. L'ingresso si fa in marzo, e la uscita succede in giugno; di maniera, che la laccia soggiorna ne' fiumi sardi quasi il preciso trimestre della primavera. Nega Aldrovandi, che la laccia si scarichi delle uova ne' fiumi, e s'appoggia della autorità di Strabone (a); Willugbeio e Baltner attestano il contrario (b), e 'l contrario pure si vede in Sardegna, ove le lacce entrate ne' fiumi in marzo colle ovaje piene, si pigliano ne' fiumi medesimi già vuote in maggio, e molto più in giugno, e le uova stesse si

(a) *Pariunt in fine æstatis non in fluminibus, sed in mari, quemadmodum Strabo testatur, & usus comprobatur: in fluviis enim neque recens nata, neque effata ulla, sed majores omnes in utero habentes fœmina, aut mares scimne pleni capiuntur* De Pisc. lib. IV. ca. 14.

(b) Geofroy. de Mat. med.

vedono ondeggiare seminate per i fiumi. Al tempo che la laccia è in uova viene essa da' Sardi pure giudicata un eccellente pesce; e v'ebbe già, chi la pagò tre paoli e mezzo la libbra, spesa enorme in un paese, ove il pesce è vilissimo, e paragonabile agli ottomila nummi da Asio Celere profusi, per una riglia. Vico giudica le lacce del fiume di Uta le più saporite della Sardegna, e le antipone a quelle di Tortosa in Catalogna, le quali secondo esso sono d'altra parte assai vantate in Europa (a). Certamente in quanto alla grossezza sembrano notabili le lacce sarde, arrivano esse a pesare ben dieci libbre, e le lacce del grandissimo Reno d'Allemagna non passano le quattro libbre secondo Lodovico Báltnero (b).

(a) *En este río (de utta) se crían les mejores salépas que en otro niuguno, . . . y con tener fama de muy buenas las que se pescan en Tortosa de Cataluña, afirmare de que no liegan de mucho estas a las del río de Uta. Hist. de Sard. Par. 1. c. 4.*

(b) *Apud Geofroy. de Mat. m.*

## I PESCI di STAGNO.

**G**LI stagni coronano intorno intorno tutta quanta la Sardegna, e se per una parte sono essi alla Sardegna cagione di non poca insalubrità per effetto delle loro putride esalazioni estive: riescono però i medesimi di altra parte di non poca amenità, e forniscono una abbondanza grandissima di cacciagione e di pesca. D'ogni maniera pesci accorrono dal mare agli stagni; ma i principali sono lo Sparo, la Orata, l'Anguilla, il Lupo, il Muggine; e quale stagno se vanta più dell'uno di questi pesci, e quale più dell'altro. Lo stagno di Cagliari è celebrato per i suoi Spari in ottobre, il Calligo d'Alguer vanta le sue Orate in autunno. Lupi ottimi e grossissimi fino a libbre dodici si pigliano nel Calligo pure, e negli stagni oristanesi, gli stagni oristanesi sono i più ricchi in anguille. Il Muggine abbonda in ogni stagno; e si può esso muggine in ragione di abbondanza e di consumo chiamare il primo pesce di Sardegna. Ogni ma-

re, ogni fiume, ogni stagno somministra muggini; il muggine da ognuno si consuma in ogni tempo, presso mare e dentro terra; si logora fresco, e si serba profumato. La maggiore copia nondimeno ne proviene dagli stagni, e dagli stagni oristanesi principalmente per tal maniera, che pesce di Oristano e Muggine sono quasi voci sinonime presso a' Sardi. Fra gli stagni oristanesi medesimi il più ricco di muggini è lo stagno di Cabras in quel suo accesso, ossia posto avanzato, che si chiama *Mare Pontis*. Fra Mistras e la torre partono dal mare più canali, che vanno a mettere capo nello stagno di Cabras; e in questi canali prima che essi arrivino allo stagno di Cabras, si trova *Mare Pontis*, che altro non è fuorchè abitazione di pescatori, ponti sopra i fossi, e ne' fossi medesimi steccati e labirintati piantati di cannuce, ove il pesce viene da se stesso a imprigionarsi. Ora in questo posto principalmente regna la abbondanza del muggine, la fiera vi è aperta tutto l'an-

no; tutto l'anno vi concorrono vetturali a caricare muggine, che per tutto il regno si divide alle città medesime più lontane, e sedate in riva al mare, ove spesso arriva come un soccorso d'una piazza affamata, allor quando esse non ostante la vicinanza del mare, si trovano prive de' suoi prodotti. La Peschiera di Mare Pontis forma quindi una attuale ricca entrata della Casa Vivaldi, riguardevolissima famiglia di questo regno, e prima formava parte del real patrimonio; ma se ne privò Filippo Quarto, allora quando non ostante il dominio del vecchio e del nuovo mondo trovò il suo erario sì vuoto, che per combattere i Catalani dovette impegnare i suoi stabili (a). Non solo per l'abbondanza, ma ancora per la grossezza e per la bontà de' muggini prevale Mare Pontis. I suoi muggini arrivano ad oltrepassare le libbre venticinque, e sono di

(a) Fu nell'anno 1652, che Girolamo Vivaldi acquistò le peschiere di Mare Pontis e di S. Giusta per il prezzo di scudi 143090.

miglior sapore, e di facile smaltimento, per ragione che sono muggini immediatamente vegnenti dal mare, e non ancora guasti dal lungo soggiorno ne' fangosi stagni. Benchè la estate sia la stagione del maggiore impinguamento del muggine, nondimeno non è allora il tempo della miglior sua comestione, almeno del muggine, che si piglia fuor del mare; poiche non è facile a concuocere, e s'infetta del sapore degli stagni; ne' mesi d'inverno è un pesce di buon sapore, sodo, e leggiere allo stomaco; nè si costuma di mangiarlo con altra preparazione, se non di arrostitirlo alla graticola e bagnarne i bocconi in salamoja.

OLTRE alla grandissima quantita del muggine, che in Sardegna si consuma fresco, il muggine si secca, e fassene l'aringa affumata per i bisogni della quaresima. La preparazione per cio usata è quella medesima, che gli Inglesi di Yarmout praticano colla vera aringa. Il muggine si lascia prima in sale; poi sospesolo in baracche ben chiuse, vi si fa gran fumo per più

giorni; e allora il muggine seccandosi cambia come l'aringa il suo colore d'argento in oro. Non sogliono però i Sardi nè sventrare il muggine, nè strapparli le branchie, come coll'aringa costumano gli Inglesi. La Yarmout della Sardegna è santa Giusta, e da santa Giusta escono le gran provisioni di muggine secco, che i Sardi chiamano Mughedda.

UNA seconda preparazione si fa del muggine, preparazione preziosa, a cui non arriva la aringa; ed è la preparazione delle sue uova. Dai muggini più grossi si traggono esse uova, e lasciatele nel loro naturale amnio, ossia sacco, si aspergono di sale; poi si tengono compresse fra due tavole; nè in prepararle interviene punto il fumo. Un vivo color rosso è il segno della loro perfezione, e il nome, che pigliano così preparate, è il nome di *Bottarga*. *Bottarga* significava già presso a' Greci ogni specie di salume; ma oggi questo nome si dà per eccellenza alle uova del muggine insalate; e in realtà non sono esse indegne di essere chiamate *salume* per eccellenza;

le uova del tonno, e il caviale <sup>(a)</sup> sono preparazioni di gran lunga inferiori alle uova del muggine. Risguardano pertanto i Sardi con ragione la loro bottarga siccome un frutto da potersi con onore presentare ad altrui, e perciò trasmettendo a loro amici esteri i presenti di paste, di melarance, e di moscati, con successo vi uniscono pure le bottarghe. Il tempo di questa raccolta principia alla metà di luglio, e dura infino alla metà di settembre, perchè in detto tempo le uova del muggine sono più piene, siccome il muggine medesimo è più prospero e più pingue. Quasi in ogni luogo, ove si piglia il muggine, si fanno bottarghe in Sardegna, e quasi ogni luogo pretende avere le più eccellenti, la palma nondimeno si deve ad Alger; Alger cede a Bosa il vanto della malvagia, contende coll' Oliastra per l'eccellenza del vino, ma supera ogni altra parte della Sardegna per il zibibbo, e per le sue bottarghe.

(a) Questo nome si dà alle uova dello storione, salate in botti, che vengono di Moscovia.

---

## I PESCI DI MARE.

---



L mare sardo non ha veruna spezie di pesce sua propria co e hanno per avventura altre parti del mediterraneo; e delle medesime spezie comuni del mediterraneo alcuna ne manca nel mare sardo. Ma generalmente parlando i comun pesci del mediterraneo si pigliano pure in Sardegna, e ciò in quantità grandissima: il Tonno poi forma un grande articolo nella storia de' pesci sardi, e dona al sardo mare attualmente una grandissima preminenza.

Ecco in brieve abbozzata la storia dei pesci sardi marini; alla quale verrò dando compimento seguitando l'ordine e distribuzione di Linneo. Hanno i pesci oltre alle loro pinne del dorso, de' lati, e della coda, due altre pinne appiccate al ventre, le qua-

li Linneo chiama *piedi de' pesci*, perche il pesce sopra esse punta, e si regge, e sta, quando tocca fondo. Or secondo le varietà occorrenti ne' pesci per riguardo a cotai loro piedi, schiera Linneo tutti quanti i pesci in vari ordini, di maniera che secondo esso Linneo altri pesci sono *Apodi*, altri *Giugulari*, altri *Toracici*, altri *Addominali*; ai quali aggiunge per quinto ordine i pesci *Branchiostegi*. Pesci *Apodi*, cioè, pesci senza piedi, chiama Linneo quei pesci, li quali non hanno pinne appiccate al ventre; pesci *Giugulari* chiama esso quelli altri pesci, ne' quali le pinne del ventre non istanno sotto le pinne lateralmente appiccate al torace, chiamate *ale*, ma sono collocate più innanzi verso la gola; *Toracici* chiama quelli, ne' quali le pinne del ventre sono sotto esse *ale*; e quelli, ne' quali le pinne del ventre sono più indietro delle *ale*, sono detti da Linneo *Addominali*. Quei pesci finalmente, che non hanno opercoli alle branchie, nè certa membrana corredata-

ta or di maggiore or di minore numero di spine solita ad essere interiormente attaccata agli operculi branchiali, vengono da esso appellati *Branchiostegi* (a). Secondo questa distribuzione Linneiana verrà adunque trattando de' marini pesci sardi.

#### PESCI APODI.

**L**A Murena, il Grongo, la Serpe marina, il Miro sono pesci del mar sardo. La murena si piglia in copia grandissima da ogni lato, or fra gli scogli con forcina, or con cestelle in più alto mare; e giugne essa a pesare talora ben dodici libbre, ed è di sapore ottimo principalmente in novembre. Non convien credere a Bomare, che questo pesce abbia le spine del suo cor-

(a) Apertura instructa opesculis pinnaque branchiali:  
 dum Pinnæ ventrales vel nullæ omnino, APODES. 1.  
 ante pinnas pectorales, JUGULARES. 2.  
 sub pinnis pectoralibus, THORACICI 3.  
 pone pinnas pectorales, ABDOMINALES. 4.  
 Destituta operculis pinnisve branchialibus. BRANCHI-  
 OSTEGI. 5. In syst. nat.

po collocate al rovescio di tutti gli altri pesci, cioè dirette non verso la coda, ma verso il capo *les aretes*, *qui dans tous les autres poissons sont penchées vers la queue, sont rebroussées dans celui-ci* <sup>(a)</sup>: Questa notizia è ben essa al rovescio della verità. E poichè Bomare pure, ed alcuni altri autori fanno questo pesce macchiato di bianco, forse perchè così è macchiato nei mari loro: *sa peau est lisse et tachetée de blanc*, dirò che le murene sarde sono macchiate di giallo. Bomare chiede inoltre se le murene sono ovipare, o pure vivipare, incarica gli osservatori presso al mare di decidere questo punto; ed io a ciò rispondendo dico, che non ho trovato nè pescatore nè cuoco alcuno, il quale abbia mai trovato in corpo alla murena i figliuoli vivi, come si trovano in corpo delle vipere, de' cani, ed altri simili animali.

(a) V. il Diz. alla voce *Murene*.

IN minore quantità della murena si pesca il meno della murena stimabile Grongò, contro esso pure si calano cestelle in alto mare con entrovi l'adescatrice sepià, e vi si pigliano Gronghi maggiori d'un terzo delle massime murene.

IL Serpente marino, benchè si peschi ne' mari sardi, non sembra però bene conosciuto da' Sardi, poichè viene esso riputato un anguilla, e anguilla di mare si chiama. Due segni per altro assai visibilmente il distinguono dall'anguilla, primieramente i suoi occhi sono grandissimi, di maniera che le loro periferie per poco non arrivano a toccarsi; in secondo luogo laddove nella anguilla la mascella inferiore è lunga più della superiore, questo eccesso nel serpente si trova al contrario nella mascella superiore. Di questo secondo carattere vorrei, che si facesse uso a correggere la descrizione del serpente presso Linneo. Per quanto parmi la descrizione del serpente presso questo autore è identica con quella dell'immediata-

mente precedente *Ophis*. *L'ophis* viene descritto così: *Murana cauda aptera cuspidata, corpore tereti*; ed il serpente così si descrive: *murana cauda aptera acuta, corpore tereti*. (a). Qualora si dicesse: *murana maxilla superiore longiore*, parmi che il serpente nostro sarebbe assai meglio divisato.

COL nome di pesce *Fico* mi è stato presentato il Miro, o Smiro pesce delicato, con sue barbette appiccate al mento, e orlato di nero in tutta quella sua pinna, la quale partendo dalla nuca corre tutta in un pezzo fino alla estremità della coda, e ivi dando volta prosiegue fino al ventre. Non è molto copiosa la pesca di questo pesce, e quest'anno in primavera si è esso per avventura pigliato in maggiore quantità del solito; nè a me è avvenuto di vederne se non de' lunghi circa mezzo piede parigino.

OLTRE ai quattro esposti pesci e la anguilla, comprende Linneo sotto il ter-

(a) In syst. nat.

mine di *Murana*, primo genere de' suoi apodi, due altri pesci, l'*Ophis*, e la *Caca*. Dello *ophis* non ho cognizione in questi mari, nè della *caca*; la quale per avventura sarà quella spezie di curiosissime, e finissime anguillette, che i Toscani pescano a Pisa, e a Viareggio, e le quali essi chiamano *Cieche*, che che in realta si debba dire della verace cecità loro.

Dopo il genere *Murana* sei altri generi di apodi, ma contenenti non più di spezie otto, rimangono presso Linneo. Di queste otto spezie due sole siccome cognite nel mediterraneo, si potrebbero presumere famigliari ancora alla Sardegna; ciò sono la Fiattola, e lo Spada. Ma la Fiattola, per quanto io so, è quì incognita, e lo Spada è raro. La fiattola piccol pesce, ma delicato di carne e gentile di colori abbonda nel mare romano, e per poco non è proprio del solo mare romano per quanto testimica Rondelezio. Sicche la mancanza della fiattola non sarebbe punto nuova in Sardegna.

Nuova bensì potrebbe parere la rarità dello spada. Lo spada in tutto il mediterraneo si pesca, e si pesca in ogni stagione, e nella vicina Sicilia se ne fa grandissima cattura, di cui si trova menzione infin da quando Ulisse era errabondo per i mari. Pare propriamente, che quel pesce guerriero ami i tumulti, e le mischie, e che perciò tanto avidamente accorra al Faro. In mezzo a questa pesca, che dello spada si fa ne' vicinati della Sardegna, la Sardegna nol piglia se non al tempo, che passano i tonni, e il piglia in quantità pochissima. Al tempo che i tonni passano, passa pure lo spada, ma alla maniera d'uno sviato, che ha smarrito il suo vero cammino. Quasi temo di dire troppo, dicendo, che le spade, quante annualmente se ne piglia in tutta l'estensione del mar sardo, arriveranno forse a due dozzine. Sono pertanto le spade considerate quasi un accidente, e una fortuna; e perciò chi dispone alla tonnara, ne fa presente a chi giudica, siccome di cosa

rara; e sono essi in realtà presenti stimabili più per la rarità, che per altro, essendo ordinariamente spade grosse, arrivanti a tre quintali di peso, e perciò spade, che di molto hanno già oltrepassato il vero segno della loro delicatezza, propria soltanto delle spade piccole.

Lo spada, di cui parlo, è quel pesce apodo, la cui mascella superiore s' allunga in figura d' un potentissimo pugnale, pesce chiamato *Xiphias*, ovvero *Gladius* da naturalisti, e ottimamente conosciuto da ognuno. Perciò mi rimango dal farne veruna descrizione, benchè una descrizione sembrerebbe necessaria a vedere quanto riguardo a questo pesce occorre in iscrittori recentissimi, e dottissimi. Non si potrebbe parlare peggio, se lo spada fosse un pesce stato pur ora scoperto in qualche mondo scoperto anch' esso di nuovo. La chiarissima Enciclopedia ne ha fatto incidere la figura nella tavola cinquantesima prima insieme colle figure del pesce Sega, del Can marino, e del pesce Balestra; e di

tutti e quattro questi pesci, dice essa, che sono pesci cartilaginei, cioè pesci, li quali invece di ossa e di spine sono forniti di molli cartilagini: *les quatre poissons de cette planche sont du genre des poissons cartilagineux, c'est a dire, qu'au lieu d'os & d'arêtes ils n'ont que des cartilages souples*; e più oltre, dice essa, che tutti e quattro questi pesci sono vivipari: *les poissons cartilagineux de cette planche sont vivipares*. Che la Segia, il Cane, la Balestra sieno cartilaginei e vivipari, ciò è benissimo detto; ma cartilagineo nè viviparo non fu mai lo Spada; spinoso è lo spada; i suoi maschi hanno latti, e vivipare sono le femmine; ed è veramente un gran peccato, che in una opera destinata ad essere il fondaco di ogni vero sapere si introducano errori nè pure stati mai pensati prima. E che diò del dizionario del sig. Bomare, ancora corretto e ricsciuto sino a nove volumi dello spada, pesce così noto, nè pure ci si fa menzione. Ho trovato nell'indice di questa

opera i nomi di *Xiphias*, di Spada, di Pesce Imperadore, nomi tutti che significano il vero spada, ma poi l'autore per la descrizione dell'animale corrispondente a' detti nomi rimanda all'articolo della balena; ed ivi il pesce Imperadore or si distingue, or si confonde collo spada; poi per pesce Imperadore si descrive un pesce Gronlandese tutt'altro dallo spada, e per pesce spada (*espadon*) si descrive il pesce Segu; sicche per il vero spada non v'è luogo, nè menzione ne' nove volumi.

#### PESCI GIUGULARI:

**U**N pesce giugulare bene conosciuto e familiare alla Sardegna è quel pesce, a cui la collocazione de'suoi occhi nella più alta cima della testa, quasi fossero sempre diretti al cielo, ha fatto dare i più orrevoli nomi. Gli antichi Greci appellandolo *Uranoscopo*, cioè osservatore del firmamento, lo hanno riguardato come un astronomo; e i moderni Italiani lo hanno trattato da

divoto, chiamandolo *Pesce prete*. I Sardi il chiamano con meno onore *cuccu*, cioè *cuculo*.

LA temuta Ragana è pesce sardo anch'essa, conosciuta col nome di Ragno. L'Aldrovandi e l'Artedi contano al numero di cinque le velenose spine, le quali sono collocate alla prima pinna dorsale di questo pesce; a me è avvenuto di contarne alcuna volta quante ne contò Gronovio, cioè sei, altra volta quante ne contò Artedi; dal che si vede che le spine nelle pinne de' pesci sono come le vertebre ne' corpi degli altri animali soggette a variare di numero ne' diversi individui d'una specie medesima.

DEL genere de' Naselli, chiamato *Gadus* presso a Linneo, la Sardegna è assai scarsa ancora in confronto di altre parti del mediterraneo; nè è maraviglia, poiche questo genere di pesci si fa sempre di mano in mano più scarso, a misura che cresce l'allontanamento dal Norte. Il Norte è la regia de' naselli: ivi nella aquilonare Islan-

da , e nella contigua Norvegia i naselli sono l'occupazione , l'alimento , l'unica ricchezza de' popoli (a) ; e nel settentrione americano (b) formano i medesimi un oggetto della avidità de' popoli d'Europa. Forte quasi altrettanto , che i metalli del Perù ; e sono stati il tizzon della guerra fra le più possenti nazioni Europee , e l'articolo delle più dolorose cessioni nei trattati di pace (c) . Trenta e più mila uomini s'occupano annualmente alla cattura dei

(a) Sconefeldio riguarda i naselli conceduti al settentrione come un tiro della provvidenza divina per supplire alla mancanza del frumento e di altri generi negati a que' popoli per l'asprezza del clima.

(b) La immensa secca , lunga quattrocento ottanta miglia situata rimpetto all'isola di Terra-nova presso al Canada , è la principale stazione de' naselli in America. Un solo pescatore arriva a pigliarne coll'amo quattrocento in un giorno.

(c) Alla pace di Utrecht cedette la Francia all'Inghilterra la totale possessione dell'Isola di Terra-nova insieme colla Acadia. I Francesi per rifarsi di tal perdita presero l'anno 1713 possesso di Capo Breton , e vi fondarono la pesca de' naselli ; ma Capo Breton preso due volte dagli Inglesi con forza , è rimasto esso pure in poter loro alla pace.

oli naselli americani (a), la metà del mondo li riceve variamente preparati; e le nazioni padrone della loro pesca si rifanno con essi di quanto alle altre nazioni sono obbligate di sborsare per le produzioni loro più preziose (b). Questa abbondanza e ricchezza de' settentrionali naselli è formata principalmente della spezie chiamata in linguaggio settentrionale *Cabeliau*, la quale voce piacque ad Aldrovandi tradurre *Capellano*; spezie di fecondità sì prodigiosa, che in un solo pesce quasi dieci milioni d'uova contò assistito da' suoi maravigliosi microscopj il veramente pazientissimo Olandese Leewenokio (c). Il capellano insalato o secato va per ogni lato dell' America e dell' Europa (d). Al capellano molte altre spezie

(a) Sedici mila pescatori francesi s'occupavano alla pesca de' naselli prima della perdita di Capo Breton, dieci e più mila Inglesi; senza contare altre nazioni.

(b) La sola Spagna riceve annualmente merluzzi per il valore di 437500 piastre. *Ustariç* Teoria del Comm.

(c) Nè osservò 9344000.

(d) Baccalà, Merluzzo, Stochefisch, Laberdon sono tutti nomi d' uno stesso *Cabeliau* diversamente preparate.

di naselli a noi sconosciute fanno corte in que' mari: vi abbonda lo Schelāscio, chiamato da' naturalisti *Æglefinus*, esca ghiottissima per attrappare il medesimo cabeliau; vi abbonda il Merlano (*asellus candidus*): il Drosch (*asellus varius*), il Carbonajo (*asellus niger*) ed altri ancora. Tutte queste spezie durano infino al mare germanico; ma sempre scemando di quantità a misura che cresce l'allontanamento dalla regione polare; e nell'oceano francese non si trova più se non il merlano, e nel mediterraneo il medesimo merlano cessa. I naselli del mediterraneo si riducono al verace Nasello, alla Tinca marina, alla Mustela, e per quanto io so, ad un altro naselletto a tre pinne sopra il dorso. Per verace nasello intendendo quel pesce, che fu già dagli antichi Greci chiamato *Onos*, e *Asellus* dagli antichi latini; e questo come anticamente si trovava nel mediterraneo, così oggi pure vi si deve trovare, e non può essere altro se non quel pesce appunto, che oggi in Italia si

chiama nasello, come evidentemente mostra la identità del nome presente col nome antico. Non trovo questo pesce fra i *Gadi* di Linneo: due pinne sopra il dorso ha il nasello italiano; ha la mascella inferiore più lunga della superiore, ma non ha barbette al mento; e con questo complesso non ci è *Gadus* alcuno presso Linneo; sarebbe il *Merluccius* di esso autore il nasello in quistione, e ciò ancora atteso il numero delle spine, che si contano nelle diverse sue pinne, nel quale il *merluccius* di Linneo e' il nostro pesce concordano pienamente insieme; ma il *merluccius* è barbato, e barbato non è il nasello. Linneo adunque sbagliò appiccando barbette al *merluccius*, o il nasello del mediterraneo non è stato da lui registrato. Nè pure la Tinca marina, o come altri il chiama, il *Pesce Molle* trovo io presso Linneo. Parebbe d'esso il *Gadus Molva*; ma osta primieramente il troppo diverso numero delle spine piantate nella prima pinna dorsale, delle quali il *Molva*

ne ha quindici, e le tinche da me osservate ne ebbero dieci al piu, sono in secondò luogo nel *molva* distinte l'una dall'altra la pinna anale, e la pinna caudale, e nella tinca una sola pinna corre dallo sfogo anale infino alla estremità della coda. La *Mustela* si trova registrata presso Linneo col suo nome medesimo di *mustela*; e potrebbe bene il piccolo nasello da me conosciuto essere il *Gadus minutus* di esso autore. Or di questi pochissimi naselli conosciuti nel mediterraneo la Sardegna ancora meno ne conosce, che le parti del mediterraneo più settentrionali. L'Italia pesca il vero nasello con bastevole quantità da poterne ancora trasmettere spesso dentro terra, e rare volte e piccolo il pesca la Sardegna, di maniera che apparendo ne' mercati, esso vi diviene un soggetto di quistione chi egli si sia, e un campo da farsi onore a' più periti dicendo, che è un merluzzo. Rara pure è la *mustela*, e raro è pure il piccol nasello fornito di tre pinne al

dorso, e d'una barbetta al mento, che ho giudicato poter essere il *Gadus minutus* di Linneo. La tinca marina è l'unica specie de naselli, la quale in convenevole quantità si tragga dal mare sardo, e si trae grossa fino al peso di libbre cinque. I Sardi la chiamano *Mollia* con voce forse originata dal nome *molle*, con cui esso pesce si chiama nell'Adriatico, attesa la reale mollezza della sua carne, per la quale questo pesce medesimo in alcuni luoghi si chiama *pesce Fico* quasi esso fosse un fico appassito. La sua mollezza scompagnata da ogni altra prerogativa il rende comunemente poco stimato fra' Sardi, siccome è per tutto altrove poco apprezzato.

FRA' pesci giugulari venutini alle mani non ho mancato di trovare il *Blennius ocellaris*, pescetto di scoglio, e facile a distinguersi ad un bellissimo occhio nero, circondato d'un cerchio bianco, di cui v'è insignita la sua prima pinna dorsale. Mi è ancora capitato il pescetto da' naturalisti ac-

compagnato al *Blennius* e da loro appellato *Pholis*. I pescetti piccoli poco interessano i pescatori, e però difficilmente si veggono e facilmente sfuggono alle ricerche de' filosofi. Perciò, comunque io non abbia veduto le tre specie presso Linneo comprese sotto il genere *Ophidion*, non ardirei dire, che di loro sia digiuno il mare sardo.

#### PESCI TORACICI.

Le specie dell'ordine Toracico sono le più abbondanti nel mare sardo, e sarebbe maraviglia se fosse altrimenti; poiche essendo le specie toraciche le più abbondanti in natura, a segno, che formano esse sole la metà dell'intiera razza de' pesci, bene è naturale, che ancora nel mare sardo le specie toraciche sieno le più copiose.

QUEL pescetto sì vagamente smaltato di colori, che gli antichi Latini chiamarono *Fasoio* (*noyacula*), forse perche ad ogni cosa, che toccasse, appiccava al dir di

Plinio <sup>(a)</sup>, odor di ferro, quel pescetto dico frequente ne' mari di Rodi, di Sicilia e di Sardegna, ma raro altrove <sup>(b)</sup>, forse è raro ancora nel mar sardo, e perciò non mi sarà avvenuto mai di vederlo.

UNITO al Rasoio si trova presso Linneo sotto il medesimo genere *Coriphæna* il Pompilo, ed è questo un effetto del metodo di Linneo di voler distribuire i suoi ordini di pesci in generi secondo il numero di quelle spine, le quali si trovano nelle pinne branchiostege. Gli autori e i pescatori concordemente risguardano il pompilo per una spezie somigliantissima al tonno; ed è la sua somiglianza col tonno così grande, che qual chiedesse a' pescatori alcuna descrizione del pompilo, dieci volte gli risponderebbono, che esso altro non è fuorchè un tonno, a riserva, che è più piccolo. Ciò fa vedere che la somma delle somiglianze col tonno è assai maggiore, che

(a) Lib. 32. c. 7.

(b) Aldr. de Pis. lib. 2. c. 27.

non quella delle somiglianze con altri pesci; ciò non ostante, perchè esso pompilo non ha nella sua membrana branchiostega se non cinque spine, o come dice Linneo, raggi, e il tonno ve ne ha sette, conviene al pompilo partire dal tonno, e andare a porsi in fila col rasoio sotto la cattella *Coryphæna*. Il sardo mare non ignora questo pesce, ma il conosce solo in primavera, come viaggiatore che passa; nè gli tende agguati, e il lascia passare tranquillamente. Ancora su questo punto si migliorerà la Sardegna un tempo, e verrà stagione, in cui popoli più orientali della Sardegna si lagnaranno della decaduta loro pesca del pompilo, e conosceranno di averne l'obbligo alla Sardegna, fatta più accorta sopra i vantaggi della sua situazione; per la quale può essa salire nel mediterraneo al principato di molte pesche, come ora occupa il principato della pesca del tonno.

*MAZZONE* chiamano i Sardi quella specie di Giozzo nericcio, che i naturalisti

chiamano *Gobbius niger*. La appellazione sarda è veramente singolare, poiche *mazzone* significa fra' Sardi in alcune parti *volpe*; nè si vede per qual verso il ghiozzo si debba meritare un tal nome. Non sarà conghiettura improbabile il pensare, che *mazzone* venga corrottamente da *Missori*, col qual nome il ghiozzo si chiama in alcune parti d'Italia; giacche i Sardi dalla Italia generalmente hanno preso i nomi dei loro pesci, siccome attualmente ancora ne ricevono i pescatori. Questo ghiozzo si pesca in ogni lato della Sardegna, ma scarsamente, a riserva del mare di Cagliari, il quale si distingue colla abbondanza di questo non grande, ma buon pesce. Altri ghiozzi oltre al nero si troveranno per gli scogli, e per gli stagni, ma la loro piccolezza, e poco pregio li rende ignobili e sconosciuti.

DUE pesci assai comuni nel mare sardo sono lo Scorpione, e quella che fu già da Rondelezio e da altri autori malamente creduta la femmina dello Scorpione, cioè

la Scorpèna. Facilmente intenderanno i Sardi qual pesce si significhi col nome di Scorpèna, poiche essi pure con poca variazione il chiamano *scorpina*; ma qual sia lo Scorpione non intenderanno facilmente, poiche ad esso pesce danno essi un troppo altro nome. Il chiamano pesce Capone, mossi da quel suo veramente grandissimo capo, traducendo allo Scorpione quel nome, che in alcune parti d'Italia si dà all'Organo, pesce di grandissimo capo anch'esso. Amendue questi pesci sono in questi mari di buonissima carne; amendue sono temuti per i colpi delle loro spine, nè sò che la scorpèna si debba temere meno dello scorpione, comunque Aldrovandi il dica. La scorpèna certo è un crudel pesce: alle altre crudeltà sue aggiunge essa ancora quella di divorarsi intieri i pesci della medesima sua spezie.

CONTRO Lucio Columella, il quale asserì, che nel solo mare atlantico alligna il pesce Fabro (a), mille clamori sonosi ele-

(a) *De re rust. lib. 8. ca. 16.*

vati dal mediterraneo, facendo richiamo contro sì fatta prerogativa all'atlantico mare attribuita. Loro richiami hanno fatto la Grecia, l'Italia, la Gallia; dicendo, che esse pure e posseggono il fabro ora, che esso si chiama san Pietro, e il possedettero anticamente, quando aveva nome Giove (*Zeus*.) A questi richiami si uniscono i richiami della Sardegna; non da tutte le bande però richiama la Sardegna ugualmente, dalla sua banda settentrionale pochi richiami si fanno contro Columella, perche il pesce contro verso poco ci si pesca; ma nella parte occidentale si richiama assai, ove il pesce san Pietro è frequente, e grande, e buono. Raro però o nullo in ogni parte dev'essere quel collega del pesce san Pietro colorato di rosso, chiamato da' naturalisti *Aper*; benchè il medesimo nel mediterraneo si peschi nelle vicinanze d'Italia.

COME il mediterraneo è povero di naselli in paragone dell'oceano settentrionale, così in paragone dello stesso oceano

è esso pur povero di que' pesci, che dettâ altri Rombi, altri Passere, altri Sogliole, vengono compresi tutti quanti presso gli antichi scrittori sotto il general nome di *Pesci piani spinosi*, e presso il moderno Linneo sotto il nome *Pleuronectes*; pesci di strana figura, ove ogni legge di simmetria è rotta, rotto è ogni ordine di collocazione, e perfin sembra contrastato l'evidentissimo assioma, che la metà è meno del tutto (a). L'immenso *Fle:an* non si mostra fuor dell'oceano, e si fa gigantesco presso gli Islandesi fino a pesare libbre quattrocento. La *Lima* non esce essa pure

(a) I Pleuronetti pajono la metà d'un pesce spaccato giustamente per mezzo; dall'un lato sono colorati, dall'altro ove pare seguita la spaccatura, sono bianchi. Hanno inoltre la stravaganza di avere amendue gli occhi da una parte medesima. Quelli, che hanno gli occhi dalla loro parte sinistra, si chiamano Rombi; e quei che gli hanno dalla parte destra, se son di figura bislunga, si chiamano Sogliole; se la figura tira al circolare, si chiamano Passere. In Latino dirassi *Rhombus*, *Solea*, *Passer*.

dal mare settentrionale, e seccata al vento pasce assai popoli di quelle regioni al modo de' naselli. *Flez* e *Fletelet* sono pure nomi di pesci sconosciuti a noi, e volgari fuor dello stretto verso settentrione. Il medesimo Rombo si spesso lodato dai cantori romani, qual esso alligna nel mediterraneo, non è che un tisco e meschin rombo in confronto del rombo inglese e fiamingo: E quando mai nel sì vantato Adriatico si pigliò rombo da stare al paragone co' rombi dell' oceano? Il vastissimo rombo, fatto degno di storia, preso a' tempi dell' Imperadore Domiziano, che vista fa mai in confronto del rombo dell' oceano veduto da Rondelezio con venti cubiti di superficie, e un piede di grossezza? Quanto però nella sua scarsezza possiede in questo genere di pesci il mediterraneo altrove, il possiede esso ancora in Sardegna. Il rombo, cioè il verace rombo, quello che è liscio del tutto, che fu già per la bontà sua chiamato *Fagian di mare*, si piglia in Sardegna, ma

non con assai frequenza; e si pigliano pure, ma scarsamente del pari, i rombi aspri e pungenti. Con assai frequenza si piglia la sogliola chiamata da' Sardi *Palaja*; e singolarmente abbonda essa dalle bande di Oristano e di s. Antioco, ove arriva a pesare le due e ancora le tre libbre; e con essa si confondono ne' mercati ancora le Passere.

IL mediterraneo si rifà della sua scarsezza in materia di naselli e di *pleuronettè* colla abbondanza di quel genere di pesci schiacciati per lo più, e saporosi, che Linneo intitola *Sparus*. Ventidue spezie ne annovera questo autore; e alla riserva d'un cinque o sei spezie proprie delle Indie, e d'una spezie propria del lago di Genezarette, tutte le altre sono spezie principalmente proprie del mediterraneo. La Sardegna contribuisce in questo punto prodemente alla prerogativa del mediterraneo, non mancando di veruna di queste mediterrance spezie.

Le Orate oltre agli stagni si pigliano ancora nel mare; e comunque le orate degli stagni medesimi sieno eccellenti in autunno, principalmente quelle dell' algherese Caligo, nondimeno le più famose Orate del regno sono le orate del mare d' Iglesias. In quel mare oltre alla bontà della sostanza, acquistano le orate una grandezza da giungere perfino a pesare quasi libbre venti, grandezza la quale mi è paruta rara, e da non tacere, allora quando lessi in Aldrovandi, che le orate massime appena arrivano a pesare libbre dieci: *ad denas libras, cum maxime adolevit (aurata) vix pervenit* (a). Della orata di Linneo non so che mi dire: la orata avuta sotto l'occhio da questo autore aveva per macchia una macchia nera alla coda: *in meo exemplari macula nigra ad caudam* (b); e le orate sarde, come pure le orate di altre parti del mediterraneo, non hanno macchia veruna

(a) *De Pisc. lib. 1. c. 15.*

(b) *In syst. nat.*

alla coda; sono bensì macchiate, ma la loro macchia è applicata agli operculi branchiali, nè essa macchia è nera se non in un piccolo segmento, e nel restante è rossa. Questo pesce in tutta quanta la Sardegna si chiama *Canina*, toltone in Alger, ove si chiama *orada*.

DELLO Sparo già feci menzione parlando degli stagni.

*SARAGO* chiamano i Sardi con poca alterazione di parola il Sargo; e copiosamente ne sono popolati gli scogli marini. Linneo colloca il Sargo fra gli Spari, e tutto insieme fra i caratteri distintivi del suo genere *Sparus* mette ancor questo di avere cinque raggi o spine nella membrana branchiale. A me esaminando qualche sargo, è paruto trovarne sei di raggi sì fatti, e sei ancora mi è paruto trovarne nel Dentice, il quale è *sparus* anch'esso presso Linneo; e simili discrepanze dal numero di Linneo mi è paruto trovare ancora in altri generi di pesce. Non parlo della mia

osservazione, se non dubitando; perchè contro uomini della autorità di Linneo non pare permesso se non di dubitare al più.

UN pesce assai simile al sargo di figura, e di colore, e uguale di grandezza si pesca in questi mari, non però frequentemente. L'ho udito chiamare da' pescatori genovesi *Puntazzo*; nè il trovo in Linneo, al cui genere *sparus* dovrebbe appartenere. Puntuto è il suo muso; la pinna appiccata alla estremità della coda è semilunare, e tutta nera nella parte concava.

IL vergato Melanuro con suo occhio nero alla coda, ossia la Occhiata copiosamente si pesca.

MA fra quanti pesci abbondano nel mare sardo si distingue tra gli altri in quantità il *Zerro*, o come altri dicono, *Gerre*, o se più piace lo *Smaride*. Una evidente prova della sua abbondanza è il poco prezzo, a cui si vende, non ostante che esso pesce sia l'uno de' più saporosi pesci da poter contrastare colla sardina e colla

acciuga; e che in Sardegna esso si mantenga in tutta la perfezione della sua bontà. Per tale sua bontà i Sardi ne sono estremamente ghiotti, di maniera, che l'arrivo dello smaride in casa rallegra la famiglia, nè più ferocemente si pugna dai provveditori intorno alle corbe de' pescivendoli, se non allora quando hanno risaputo, che là dentro v'è il *giarretto*, come il chiamano. Or questo buon pesce arriva talora a non valere più de' tristi gatti, e de' tristissimi cani; si è spacciato talora a due denari la libbra, e il suo ordinario prezzo è dei più infimi. Sassari il tassa a un soldo la libbra, che è quanto dire a un sesto di paolo; e a un soldo pure il tassa Alghero; e di questa viltà di prezzo ne è cagione la abbondanza. Non però in ogni parte della Sardegna abbonda esso smaride ugualmente; i più ricchi fondi sono dalla parte settentrionale, e Porto Conde è forse di tutti il fondo più ricco. Tutto l'anno dura lo smaride, e in ogni tempo si può pescarlo

in questi mari, nondimeno i mesi dell'abbondanza e della bontà sono da ottobre fino al termine di febbrajo; dura in marzo tuttavia la abbondanza, ma scema la bontà.

INSIEME allo smaride si pesca ne' mari sardi la Menola, ma in assai minore copia; e come insieme si pescano, così insieme si vendono, e tutto passa per smaride, prevalendo la denominazione della spezie più copiosa.

UN pesce e nella bontà, e nella abbondanza rivale dello smaride in queste acque è la sì riccamente d'oro e d'argento vergata Boga. Si pesca essa pure in quantità grandissima ne' mesi freddi, ma essa pure come lo smaride abbonda più dalla banda settentrionale dell'isola, che non dalla meridionale. Ho veduto boghe, le quali arrivavano a pesare once sei l'una; comunque l'ordinario loro peso è di once quattro. Questo pesce viene da Linneo collocato sotto il suo genere *Sparus*, e gli

spari secondo esso autore hanno il corpo schiacciato, *corpus compressum*; frattanto la boga lo ha ben pieno e tondo; la qual cosa mostra, che i caratteri generici di Linneo non si debbono sempre intendere in un senso rigoroso, in quanto convengano a tutte le spezie, ma che basta intenderli in un senso morale, in quanto convengono alla parte maggiore,

SARDO pesce è la Tanuga, non però molto frequente; sardo pesce è pure la piccola e veramente schiacciatissima Castagnola; sardo pesce, ma nè pure esso molto frequente, è parimente il Mormiro. Sardo pesce finalmente, e copioso è la vaga ma spregevole Salpa. Dico spregevole, perchè alle Baleari, e nell'Egitto sarà forse essa tollerabile pesce, poichè così lo afferma Plinio al capo 18 del suo libro 9, ma ne' mari sardi la sua carne è una carne qual essa è presso a tutti gli altri popoli, e qual fu in tutti i tempi, una carne insipida, e tigliosa, non degna di essere rive-

stata di livrea sì gentilmente listata di giallo, come è la sua.

L'acceso Pagello, il simo Pagro, il sannuto Dentice sono qui pesci volgari, e fra essi volgare più di tutti è il Pagello.

COME dentice si spaccia, e come dentice dagli inesperti si compra un altro pesce, che pure non è dentice. Frattanto è buono, che l'errore si tolga non solo per amore della verità, ma ancora perche invece di un ottimo pesce non si faccia incetta d'un mediocre. Il vero dentice, e questo pseudodentice assai si rassomigliano nella figura, nella grandezza, e nel rosseggiante loro colore, e quindi è, che sì facilmente si confondono; ma primieramente il pseudodentice è macchiato di un grandissimo macchione giallo agli operculi delle branchie; in secondo luogo non è esso di gran lunga armato di denti, come il dentice vero; poiche oltre ad una strana moltitudine di denti emisferici, quattro grandissimi denti incisori mostra il vero dentice anteriormente

in ciascheduna delle sue mascelle, e in quanti pseudodentici io ho osservato, non ho veduto se non qualche dente maggiore e acuto irregolarmente piantato quà e là per le mascelle. Chi baderà a questi segni facilmente schiverà l'errore, distinguerà il verace dentice, e non piglierà per dentice la *Bufala*; dico la *bufala*, poiche con questo nome ho udito nominare da' pescatori Genovesi il falso dentice, di cui si quistiona. Non è improbabile, che questo pesce sia quello, il quale presso gli antichi Greci si appellava già *Sinagride*, poiche la *Sinagride* appunto così si assomigliava al *Sinodonte*, che era il vero dentice, che Teodoro Gaza traslatando Aristotile non dubitò usare tanto per la *sinagride*, quanto per lo *sinodonte* il medesimo vocabolo di *dentes*. Ma presso Linneo qual posto occuperà questo pesce? se il dentice stà bene sotto il genere *Sparus*, sotto tal genere converrà pure collocare la *bufala*; poiche ha essa pure sei raggi nella membrana branchioste-

ga, quanti mi è accaduto di osservare nel dentice vero, ed ha inoltre la bufala corpo schiacciato, e denti robusti; e forse sotto il suo genere *Sparus* la collocò già Linneo col nome di *Hurta*. Il pesce da Linneo chiamato *Hurta* certamente assai concorda col nostro falso dentice, ossia bufala, ancora nel numero delle spine, di cui sono corredate le diverse pinne del suo corpo; e Linneo medesimo tacitamente fa comprendere, che essa *Hurta* è assai simile al dentice, dacchè si mette a chiedere, se detta *Hurta* non sarebbe per avventura un medesimo pesce col dentice, *an Dentex?*

I Tordi e i Merli sono da' Sardi chiamati col nome o provenzale o genovese che vogliam dire, di Roccali; e per tutte quante le spezie di essi o merli o tordi, non vi è, se non un nome solo; tutti sono Roccali, sieno essi merli o tordi, sien tordi verdi, o rossi, o di qualunque altra tinta; sien piccoli, o sien grandi. Questo genere di pesci germina assai intorno agli scogli sar-

di, e ve ne ha di molte spezie; ho avuto tordi variati de' più bei colori azzurri, verdi, e rossi, li quali ben potrebbero essere il Pesce Pavone, altri tordi ho avuto piccoli, e con loro macchia nera alla coda; ma le spezie più copiose sono i tordi verdi, e i rossi. La loro carne poco si apprezza, perche assai più che non del leggiere e del morbido, si fa qui caso del sodo e del resistente.

Sono andato con grandissimo impegno in traccia di quel pesce, che Linneo insieme co' tordi, e co' merli registrò sotto il genere *Labrus*; e a cui esso pure come altri naturalisti attribuisce il nome di *Iulis*. E non era egli convenevole di volere conoscere ad ogni modo questo pesce, dacchè Linneo il chiama il più vago pesce fra quanti ci vivono in Europa? *Formosissimus piscis Europæorum ob colores varios*. L'autor medesimo veramente il fa soggiornare nel mar genovese, *habitat Genua*; ma i luoghi di abitazione da Linneo assegnati,

non sono sempre luoghi esclusivi di altri luoghi abitati similmente. Perciò non disperai di potere scoprire il bel *Iulis* ancora ne mari sardi, e l'ho scoperto in effetto. Mi sono fatto a questa spedizione co' pescatori genovesi di Camuglio, che sono i corifei della pesca in non poca parte della Sardegna; e colla loro direzione ho colto alla lenza il *Iulis* nelle marine della Nurra. Ho colto, dico, il *Iulis* perchè cogliemmo la *Zigurella*; e *zigurella* dicono gli autori, che i Genovesi chiamano il *Iulis*. Ma quando ancora nessuno il dicesse, sarà chiaro per se stesso, che la genovese *zigurella* è il *Iulis* de' naturalisti. La *zigurella* è un pesciolino lungo intorno a tre pollici; fornito di tutto quel numero di spine nelle diverse sue pinne, che i naturalisti attribuiscono al *Iulis*; ha essa in oltre una pinna caudale indivisa come i tordi, l'ano in mezzo al corpo, una iride vermiglia all'occhio, e lista gialla tirata per i fianchi dalla testa alla coda; lineamenti tutti, che for-

mano la descrizione del *Iulis*. Cogliemmo adunque la *zigurella*, e con ciò cogliemmo il sospirato *Iulis*; e però il *Iulis* oltre al mare ligustico abita ancora nel mare sardo. Ma laddove io mi aspettava di dover rimanere incantato della bellezza di questo pesce, e di doverci trovare stemperati addosso in tutta la loro vivacità, quanti colori nel più perfetto spettro fa vedere il più perfetto prisma inglese: rimasi stordito di non trovare nel medesimo, se non una bellezza mediocre, assai inferiore a quella, che si ammira in varie specie di tordi. Bella mi parve la vermiglia iride, bella la macchia azzura appiccata agli opercoli branchiali, bella la laterale lista gialla; ma oltre a queste bellezze non ci trovai altro da ammirare; bianco era il ventre, bianca lista seguiva sopra la gialla, indi veniva il dorso fosco, e un poco di rosso o giallo sparutamente tingeva le pinne. Avrei dubitato non fosse l'impressione dell'aria, o l'estinzione della vita, che avesse alterata

la beltà del pesce, se non avessi veduto il pesce vivo e guizzante tuttavia, e nell'atto d'uscire dal mare; avrei ancora dubitato non fosse la poca bellezza da me trovata una accidentale imperfezione del pesce da me veduto, se un solo veduto ne avessi, ma in quantità ne viddi, e li viddi tutti cotanto inferiori alla aspettazione. Dubitai non fosse la imperfezion veduta effetto della allora corrente stagione; poiche alcuni pesci pure in mare, come altri animali in terra cangiano livree e colori al cangiare delle stagioni; ma poco credibile mi parve, che nella allora corrente stagion di primavera il pesce dovesse essere men bello, che in altre stagioni men liete. Convieni adunque dire, che siccome ci sono climi in terra, così ci sono climi in mare, e come una spezie medesima d'uomini, di quadrupedi, e di uccelli in questa parte della terra si conforma e si colora ad un modo, ed in altra in altro: così in mare talora i pesci secondo le diversità locali ricevano diver-

sità di apparenze: e converrà dire, che il *Iulis* sia l'un de' pesci più soggetti a variare secondo la varietà de' luoghi, che esso abita: la qual cosa vieppiù si conferma vedendo le svariate descrizioni, le quali del *Iulis* si fanno dai diversi autori (a): onde è venuta la opinione, che vi fossero diverse spezie di *Iulis*, le quali probabilmente non saranno che varietà d'una spezie medesima. Converrà dire finalmente, che in questa facilità di ricevere le impressioni de' diversi mari la zigurella è sfortunata in Sardegna, che il mar sardo le è nemico, che il sardo mare le cancella quasi tutti i suoi colori dell'arco in cielo, che perfino le sdenta la sua laterale benda, facendola di ondeggiante e gentilmente dentata, che essa è, rimanere diritta, tesa, e senza grazia alcuna.

(a) Per prova delle varietà delle descrizioni si confrontino solo queste due:

*Lateribus caeruleis*, vitta longitudinali fulva utrinque dentata. Lin. syst. nat.

*Lateribus linea alba utrinque sinuata varins.* Gron. mus. z. n. 184.

LINNEO fra i caratteri distintivi del suo genere *Sciara* annovera una fossetta scavata nel dorso, la quale serve al pesce ad uso di adagiarvi dentro e inguainare la sua pinna dorsale. A me pare che questa fossetta non istia bene fra i caratteri distintivi di esso genere *Sciara*, poiche in molti altri pesci di molti altri generi si trova simil fossetta, siccome io medesimo ho osservato, e del tonno mi rammenta principalmente, che la fossa è sì grande da farci travedere, e cotanto vi si asconde dentro la prima pinna dorsale per altro grande, che uom potrebbe credere che in buona parte non 'ci fosse.

CHE che sia di coral fossa, sotto questo genere *Sciara* comprende Linneo col nome di *sciara cirrosa* il pesce chiamato da' Genovesi *Figaro*, e questa è una specie di pesce sconosciuta nel mar sardo.

COMPRENDE LINNEO sotto il genere medesimo la *Ombrina*, e questa ne' mari sardi si piglia grande e ottima. Comunque il Di-

zionario di storia naturale del signore di Bomare sia un lodevole ed utile dizionario, non perciò lascerà esso di avere quà e là alcun bisogno di correzione; e perchè le correzioni ci si facciano, e si renda il dizionario sempre più perfetto, non ho lasciato alle occasioni di oppormi a qualche suo articolo, e per la stessa ragione non tacerò quanto in esso dizionario mi è accaduto di osservare a proposito della Ombrina. Bomare parla della ombrina alla voce *ombre*, e a questa voce *ombre* appone esso la versione latina: *Umbra marina*; al fine poi dell'articolo e della descrizione di questa *umbra marina* aggiugne di più Bomare, che questa *umbra marina* è il *Coregonus Thymallus* di Linneo: cerco Linneo nel suo s. n., ci trovo il *Thymallus*, ma vi trovo altresì, che detto *Thymallus* soggiorna ne' fiumi d'Europa, *habitat in Europe fluviiis maritimis*. Or come possono conciliarsi insieme queste due cose? come possono due pesci, l'un fluviatile e l'altro marino, essere uno stesso

pesce? Non perchè al Temolo in alcuni paesi si dà il nome di ombrina, perciò il Temolo è ogni ombrina: sonoci ombrine di fiume, e sonoci ombrine di mare: il temolo è l'una delle ombrine di fiume, e di questa parla Linneo sotto il genere *Salmo* al numero 16: ma dell'ombrina marina egli quivi non parla, ma bensì ne parla sotto al genere *Sciara* al numero 4, chiamandola coll'usato nome *Umbra*.

Sogliono i pescatori chiamare la ombrina *ombrina di canale* per distinguerla da un altro pesce da loro chiamato *ombrina di scoglio* per essere questo un pesce, che stanziava fra scogli. Questa ombrina di scoglio non è altro fuorchè il *Coracinus* di Aldrovandi, e di altri naturalisti, chiamato dai Genovesi *Crovo*, e da' Romani più correttamente *Corvo*. Il nome italiano, e 'l nome latino sono amendue fondati nel color nero di questo pesce, per il quale esso si assomiglia ancora alla ombrina, e perciò per ombrina facilmente si spaccia. Ma più

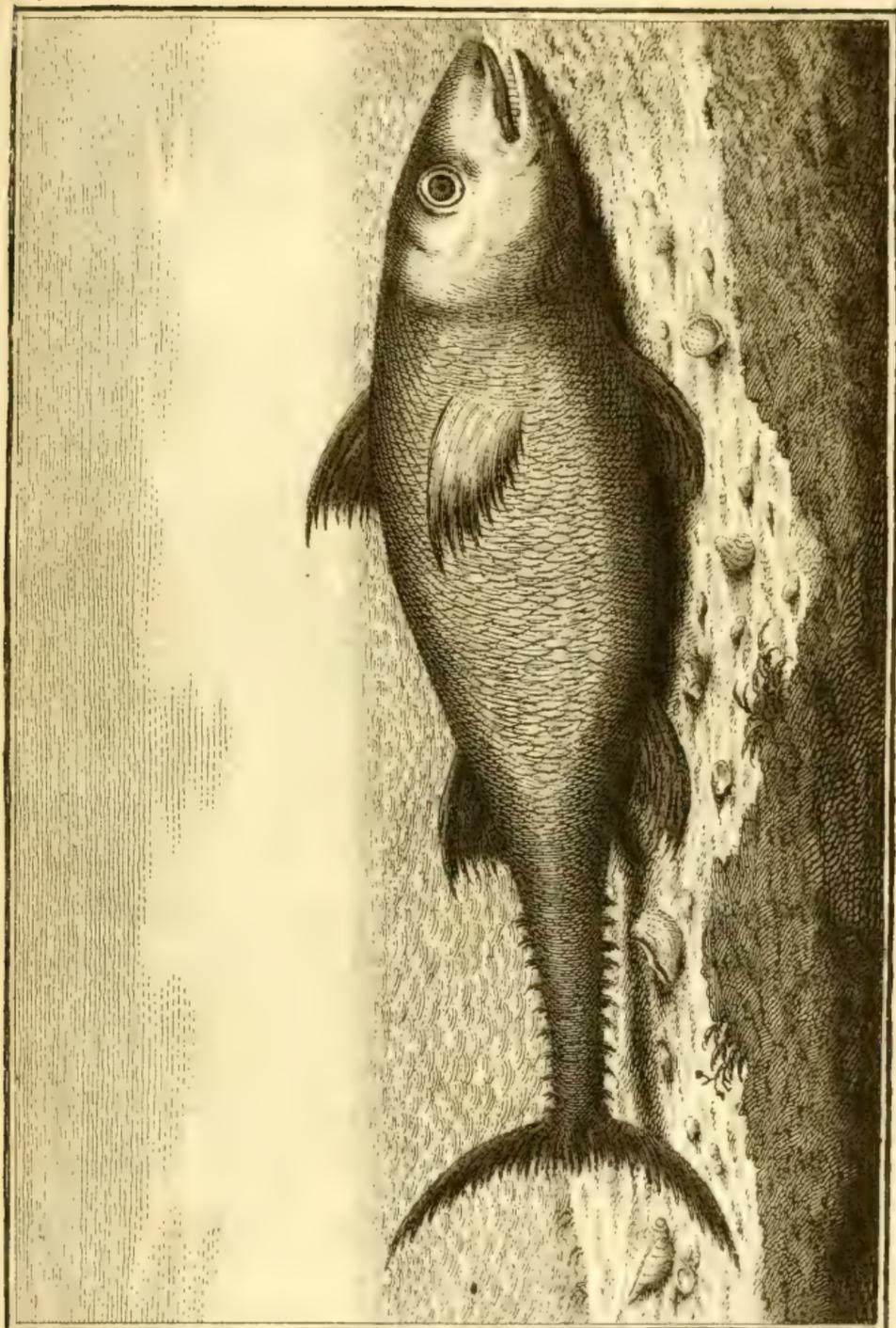
dell'ombrina è esso nero nelle pinne del suo corpo, le quali sono atre, e in questo negrotte delle pinne principalmente si fonda il suo nome di corvo: la seconda spina della sua pinna anale è una terribile spina, delle maggiori che io abbia veduto in pesce. A me pare di non trovare in Linneo questo nostro corvo: esso è pesce toracico, ed è guernito di sette raggi nella sua membrana branchiale, e perciò dovrebbe trovarsi o sotto il genere *Perca*, o sotto il genere *Scomber*, o finalmente sotto il genere *Trigla*; ma per poco che si considerino questi due ultimi generi, si comprenderà, che il corvo nè si trova sotto essi, nè vi si deve trovare: dove istarebbe più ragionevolmente sarebbe sotto il genere *Perca*, e ciò in quella porzione di *Perca*, che hanno una sola pinna dorsale, e la pinna della coda intiera come i tor-di, poiche coda intiera, e una pinna dorsale sola ha appunto il corvo; ma neppure quivi il corvo si trova, e parmi en-

minamente, che il corvo sia stato da Linneo o messo e ignorato. Non è per altro il corvo pesce sì ignoto: il mediterraneo assai comunemente il conosce, e l'apprezza a segno da lasciarlo facilmente sostituire alla ombrina, benché non arrivi mai alla sua mole: e quanti scrittori pratici del mediterraneo han fatto menzione di pesci, hanno pur fatto onorata menzione del corvo, come Rondelezio, Bellonio, e Aldrovandi, senza nominare gli antichi Greci e Latini. Forse Linneo intende indicarlo col nome *Cappa* sotto il genere *Sciana*, ma allora il pesce sarebbe mal descritto e pessimamente collocato. Che che sia della omissione di Linneo questo Corvo è assai frequente nel mar sardo, cresce al peso di molte libbre, e quelle ombrine, che più comunemente si mangiano, non sono che corvi.

OLTRE al Lupo, pesce anch'esso proprio de' paesi australi, e insiem colla murzena, col rombo e colla orata sì ghiottamente ricercato da' Romani al tempo, che

le austerità de' Camilli e de' Catoni erano andate in disuso, il quale ancora fuor degli stagni si piglia grandissimo in mare vivo: si pigliano in questi mari la *Barchetta*, e il *Mulasso* come dicono i pescatori genovesi. Appartengono amendue al genere della *Perca* presso Linneo: la *Barchetta*, pesce di poche once, ma nel ventre e nei lati vagamente traversato di cilestro è forse la *Perca marina* di esso autore: e forse il *Mulasso* longitudinalmente rigato di bianco e di giallo col capo scarabocchiato di giallo e di azzurro è la *Perca Scriba* dell'autore medesimo

Mi trovo condotto a quel genere di pesci, che Linneo chiama *Scomber*, e con ciò mi trovo condotto all'articolo più importante di questa storia, cioè al Tonno, il quale è l'una delle spezie comprese sotto esso Linneiano termine generico *Scomber*. Come il Tonno è l'uno de' più importanti articoli del commercio e della economia della Sardegna, così è esso assolutamente



IL TONNO

THE LIBRARY  
OF THE  
CONGRESS  
WASHINGTON, D. C. 20540

il più importante articolo della storia dei suoi pesci. Il commercio medesimo del tonno, e la grandezza della sua pesca ne rendono la storia interessante, e pongono le forestiere nazioni in diritto di chiederne al mediterraneo informazione, come sono state informate dall'oceano della Aringa, pesce anch'esso viaggiatore, come il tonno, e mercè il viaggiare suo apportatore anch'esso di gran pesche e ricchezze alle nazioni. Taciuto ha fin ora il mediterraneo, nè alla aspettazione e inviti altrui ha punto risposto; poichè il poco dettone fin quì da alcun lontano geografo, e da qualche superficiale scrittore siciliano, è altrettanto, che averne taciuto del tutto. Risponderà pertanto ora la Sardegna, poichè a lei più che ad ogni altra parte del mediterraneo tocca oggi parlare del tonno, e risponderà senza economia, di maniera che rimanga pienamente esposto quanto riguarda il corpo, l'indole, l'agire del tonno, e quanto tocca alla sua pesca e commercio.

IL Tonno è l'un de' grossi pesci del mare: se esso non arriva a pesare le cento libbre, non è più, che uno *scampirro*: se non oltrepassa le libbre trecento non è più che *mezzo-tonno*: dalle trecento libbre innanzi principia veramente ad essere Tonno: ma tanto oltrepassa esso questo segno, che i tonni di mille libbre non sono rarissimi, e talvolta si sono presi enormi tonni di mille ottocento libbre. Dal che si vede quanto poco fossero informati della vera grandezza del tonno molti li quali ne scrissero, come il Savary nel suo dizionario, il quale per indicare la grandezza del tonno, dice che è grande quanto un Salmone, pesce ignoto al mediterraneo e proprio dell'oceano dalle bande del baltico; e ciò dice egli asserendo tutto insieme, come è vero, che i grossi salmoni pesano da ventiquattro in trenta libbre. Bomare a significare quanto grossi tonni si pigliano da' Provenzali dice, che e' pigliano tonni, li quali arrivano infino a cento venti libbre. Cotesti autori e

simili non ebbero notizia se non di scam-  
puri, di tonni golitani, e non di tonni di  
*corsa*, che sono veramente i buoni tonni,  
e danno la giusta idea della grandezza di  
questo pesce. Si potrebbe sospettare, che  
in questa specie di pesci, contro il solito  
delle altre specie (a), il maschio crescesse a  
maggior mole delle femmine, poiche i più  
grossi tonni, li quali si pigliano nel medi-  
terraneo sono sempre con latti.

LA figura del tonno tondeggia in tut-  
ta la sua lunghezza: ma la coda si fa sot-  
tilissima, e termina in una ampia pinna  
semilunare. Due pinne s'alzano sulla schie-  
na, delle quali la prima è lunghissima  
guernita di quattordici fortissime spine, e si  
estende infino a toccare la seconda, la qua-  
le poco si allarga: d'una pinna è corredato  
l'ano: due sono appiccate ai lati, e preci-  
samente sotto esse due altre pinne vi sono

(a) *Fæmina in omni cartilagineo genere major quam  
mas est, quod idem fere vel in cæteris generibus piscium  
esse constat Arist. de Hist. An. lib. 5. c. 5.*

all'addomine. Oltre a queste pinne di essenza, due filari di pinnette gialle da Linneo chiamate *pinne spurie* guerniscono la coda, l'uno sopra e l'altro sotto, e nove in dieci pinnette sì fatte parmi avere contato sempre per parte: dico nove in dieci, perche quelle scrupolose degradazioni, che la natura pratica, bene spesso arrivano a segno, che la natura vi lascia in mano con core le quali non sapete cosa si sieno, e pajono mezze entità, propriamente collocate per dividere lo spazio tra la cosa e'l nulla: e così in queste pinnette, le quali vanno impiccolendo a misura che si avanzano verso la punta della coda, si arriva nella estremità a tale, che uom non sa più se sia pinnetta o nò: e per questa ragione sono ancora nel numero di esse pinnette sì poco concordi gli autori tra loro, che Linneo ne conta otto, Artedi otto o nove, Læffingio assolutamente nove, Brownio nove sopra, e otto sotto: ed io malgrado mio mi veggio obbligato di accrescere la discordia, dicendo nove o 10:

ma parmi di meritare qualche fede avendo fatte le mie osservazioni, ove tonni pendevano a migliaja. Aristotile chiama il tonno pesce *liscio* (*laevis*), e Plinio il chiama *lubrico*, e liscio il chiama pure Linneo; le quali espressioni sembrano indicare mancanza di squame. Nondimeno di squame e di squame ben grandi è fornito il tonno: ma sono esse sì strette al cuojo, che quasi non appajono, e ciò diede per avventura occasione di chiamare il pesce *liscio*. Di spessi, sottili e acuti denti sono fornite amendue le mascelle del tonno, ma sono denticelli da pescetto, e niente proporzionati alla mole del resto. L'iride dell'occhio è argentina: il colore del corpo sopra il dorso è livido ossia piombino cupo, che par nero, poi si rischiara fino a diventare tutto bianco nel ventre. Non è credibile quanta varietà di carni si trovi in questo pesce: quasi ad ogni diverso luogo, ad ogni diversa profondità, a cui il coltello la tenti, si trova diversa: soda in un luogo, morbi-

da in altro, quà sembra carne di vitello, la imita il porco. Cento svariate parti se ne fanno quindi, e si condiscono separatamente e v'è un numero di vocaboli per tutte esse da opprimere la memoria. La più apprezzata parte fra tutte nondimeno si è quella medesima, la quale al tempo, che le Divinità mangiavano, fu giudicata degna di essere messa innanzi al padre di tutti i Dei, cioè la Pancia, che in termine tonnaresco si deve dire *Sorra*. Questa è realmente una preziosa parte, dotata di morbidezza, di sugosità, di sapore, di sostanza, e meritamente per essa, fresca o salata che si spacci, si esige il doppio del prezzo, che si paga per la *netta*, altro termine tonnaresco, con cui si significa la carne di seconda qualità del tonno.

VERSO la fin d'aprile apparisce il tonno repentinamente nel mediterraneo in grandissima quantità dopo una quasi total negazione preceduta per lo spazio di otto interi mesi. Potrebbe una apparizione sì

ratta essere non altro, se non una emersione, la quale il tonno facesse dai profondi gorgi, ove esso avesse svernato: come mi sembra avere letto de' naselli della immensa secca di Terranova. Che i tonni nel verno soggiornino cheti, e profondamente sott'acqua non è dubbio, e l'asserirono già gli antichi naturalisti Aristotile e Plinio; ma piu che l'autorità il dimostra l'osservazione fattibile ne' medesimi mari sardi, ove ne' mesi iemali sonosi scoperti tonni in grandi compagnie sepelliti nella maggiore profondità de' golfi, e perciò detti *golfitani*. Vero è pertanto, che il tonno raffreddandosi la region superiore dell'acqua vada a trovare la tepidità nel fondo, e vi dura infinche la region superiore non si rattenpri da capo: emergono adunque i tonni in primavera, e ne emergeranno pure nel mediterraneo, ma quei che formano la abbondanza, o come dicono i pescatori la *manna* del mediterraneo, emergono altrove, nell'oceano, e sono avvenitici nel mediterraneo.

neo, e nel mediterraneo medesimo sono viaggiatori. Il tonno adunque, di cui il mediterraneo si empie alla fin d'aprile, è tonno in *corsa*, e la corsa incomincia infin da oltre allo stretto d'Ercole. A togliere ogni dubbio su questo punto basterebbe la asserzione costante di tutti i pescatori di tutti i tempi; ma è facile dimostrarlo dalla osservazione. E primieramente, che il tonno di primavera sia nel mediterraneo tonno in corso, si fa manifesto dalla influenza d'una tonnara sopra l'altra. Si distinguono le tonnare *sopravento*, e le tonnare *sottovento*: coi quali vocaboli non si indica altro, se non una relazione di sito d'una tonnara all'altra, di maniera che una tonnara medesima è sopravento riguardo ad una tonnara, e sottovento riguardo ad altra. La situazione sopravento è quella, la quale si giudica più avanzata verso la venuta del tonno, e quella situazione, la quale si giudica avanzata meno, riguardo alla prima è sottovento. Così nella costa settentrio-

nale della Sardegna *Cala Vignola* è sopravvento riguardo a *Pedras de Fogu*, e quindi *Pedras de Fogu* è sottovento riguardo a *Cala Vignola*, ma *Pedras de Fogu* è poi sopravvento riguardo alle *Saline*. Or le tonnare a misura, che sono sopravvento, pregiudicano di fatti, e impediscono quelle, che sono sottovento; e sono loro quindi una spina nell'occhio, e un perpetuo oggetto di querele, e di tentativi per farle cessare o con artifizii o con trattati; siccome è avvenuto nella costa occidentale della Sardegna, ove Capo Pecora è giudicato da alcuni il più vantaggioso posto per la pesca de' tonni, ma *Porto Scus* per essergli esso Capo Pecora sopravvento, lo ha combattuto, e obbligato a rimanersi inerte. Quindi i contratempi delle tonnare sopravvento sono la fortuna delle tonnare sottovento; se la borrasca straccia le reti sopravvento, o lo Spada le fende sprigionando se e i tonni, la tonnara sottovento piglia di presente, e s'empie di quello, di cui la

tonnara sopravento si è votata ; sopravento si grida , si corre , si rattoppa , si maldice la sorte : sottovento si fa festa , e si ammazza. Inoltre lo stato florido presente delle tonnare sarde non è dovuto se non alla decadenza delle tonnare spagnuole e portoghesi ; la qual cosa tutto insieme conferma che il tonno fa corsa nel mediterraneo , e dimostra che la corsa viene dall' oceano per lo stretto , e siegue la direzione : da Ponente. a Levante.

DIVERSE SONO le cagioni, alle quali si è attribuita da diversi la venuta del tonno dall'oceano nel mediterraneo. Paolo Giovio l'attribuisce al timore, di maniera che la venuta del tonno nel mediterraneo è una fuga, e il mediterraneo è al tonno un asilo contro un fiero nemico, il quale lo incalza. Il fiero nemico è lo Spada, da cui racconta Giovio, si dà una sì crudel caccia a' tonni là nell'oceano atlantico, che i greggi de' tonni senza consiglio con folla e tumulto si salvano nel mediterraneo. Ad una

cagion simile attribuiscono i Francesi l'arrivo de merlani alle loro coste, attribuendolo alla fuga dalla persecuzione de' naselli nel mare settentrionale (a). L'avviso di Giovio forse gli nacque in capo leggendo in Istrabone, che gli Xifi, cioè Pesci Spada, ingrassano de' tonni. Ma onde il Giovio pescasse una sua sì fatta notizia, essa è falsa evidentemente. Non la combatterò colla ragione d'una persona per altro di grandissima autorità in tutto quello, che tocca il tonno, cioè colla ragione di un *Rais*, li quali farò vedere a suo tempo, che uomini sono in una tonnara. Diceva questo *Rais*, che quanto il Giovio, da me nominatogli e da lui pochissimo curato, asseriva non era possibile attesa la sola diversa natura dello spada, e del tonno: per la quale essi sempre seguono cammini diversi, e da non doversi mai trovare vicini; il tonno viaggia nel profondo, e lo spada nel sommo; laonde sono

(a) Plûché. spect. de la nat.

pesci di regioni diverse, esigenti di loro natura, che fra l'uno e l'altro s'interponga sempre un grandissimo intervallo, equivalente alla interposizione d' un muro. Con questa ragione non mi opporrò già io al Giovio; perchè comunque de' due pesci in quistione l'uno ami il sommo, e l'altro l'imo, non perciò si dirà, che all'occasione non possa lo spada avventarsi all'imo; poichè esso spada è pure l'un di que' pesci, che hanno il nuotatojo, cioè quella vescica piena d'aria, mediante cui possono i pesci a loro voglia scendere e salire nelle acque. Meglio sarà combattere il Giovio colla osservazione totalmente opposta alla asserzione sua. La quale osservazione in sostanza è questa, che fra il tonno e lo spada non ci è nimistà, nè ostilità alcuna; nè il tonno si spaventa dello spada, nè lo spada vessa il tonno; ciò si osserva bastevolmente in que' pochi spada, li quali insieme co' tonni arrivano in Sardegna, e insiem co' tonni entrano nella rete; la loro vista, la loro pre-

senza, la loro compagnia non fa più spezie a' tonni di quel che faccia la vista d' un altro tonno; e ben lungi dall' essere nemici, sembrano conoscenti e compagni cari. In fatti, se lo spada fosse così fiero divorator de' tonni come dice Giovio, sarebbe lo spada temuto da' pescatori ugualmente che la Lamia, e per la stessa ragione; il temerebbono anch' esso come un mostro, che mandando strage, e mettendo confusione e spavento ne' tonni gli svia, li dissipa; e perciò del suo arrivo si porrebbero i pescatori ugualmente in allarme, che dell' arrivo delle lamie, e avrebbero contro lo spada scongiuri terribili ugualmente, che i preparati contro le lamie. Qualche inquietudine è vero desta pure lo spada ne' pescatori; ma non viene essa se non da quella apprensione medesima, per cui ancora anticamente i pescatori facevano voti a Nettuno, che lo spada non venisse nella rete co' tonni; temono non urti esso col suo pugnale nella rete, e dilacerandola apra a' ton-

ni il varco alla fuga; la qual cosa non è già temere, che lo spada faccia danno ai tonni, ma bensì temere non faccia loro servizio in danno de' pescatori.

HANNO pensato altri, che il tonno venisse nel mediterraneo spinto dal bisogno di figliare, andando per tal bisogno infino al mar nero, unico luogo acconcio alla sua figliatura. Così accennò Aristotile, e chiaramente l'asserì Plinio. Ma che nel mar nero unicamente figlino i tonni è grandemente falso, e forse neppure ci figliano. È falso dico, che nel mar nero unicamente figlino, poiche nel mare sardo pure si scaricano essi delle uova, e uova loro si trovano attaccate alle medesime reti, dentro le quali sono stati rinchiusi. Anzi piuttosto fuori del mar nero, che dentro esso sembra, che i tonni figlino. Il maggio, quel mese sì generalmente destinato dall'alma natura al rifacimento delle spezie mediante la nuova progenie, è pure il mese destinato al rifacimento de' tonni; in maggio

le loro uova sono più piene, e nella perfezion del *granare*, e in giugno principian tosto le uova a dechinare, come tutta la sostanza del tonno. Or durante il maggio sono i tonni ancora lontani dal mar nero; poiche per tutto quel mese, e per una gran parte del giugno si fa la cattura di essi nel mare sardo e nel siciliano; sicche i tonni non sembrano arrivare nel mar di Ponto se non in giugno, quando la buona stagione del figliare è già passata. Ma neppure nel restante del mediterraneo crederò io, che i tonni vengano per figliare; ci figliano perche ci vengono, ma non vengono per figliarci. Io consentirò, che dugento, e ancora tre o quattrocento mila tonni arrivino annualmente dall' oceano nel mediterraneo; ma che tenue porzione è questa in paragone degli innumerabili tonni, li quali esistono, qualunque sia la parte dello sterminato oceano, in cui si debba collocare la verace loro sede? a vedere quanto piene e sicche sono le loro ovaje, io non dubiterei,

che l'occhio di Loevenock non ci dovesse trovare una moltitudine forse prodigiosa ugualmente che quella trovata ne' naselli; nè a me pare punto esagerazione incredibile, che ad Alessandro il Grande i tonni dessero già gran briga per passare co' suoi navigli, tanto ne trovò zeppato e aggrumato il mare d'India. Or se tanti tonni esistenti possono figliare altrove, come potrà credersi, che i tonni vengenti nel mediterraneo ci vengono per bisogno di figliare? Richiamerò piuttosto la venuta del tonno alla cagion medesima, a cui ho attribuito il viaggiare degli uccelli. L'esca, i viveri mancheranno forse in qualche luogo ai tonni troppo ivi moltiplicati; e in traccia di viveri si distaccherà parte di essi dalla restante moltitudine, e questa verrà a cacciarsi nel mediterraneo. Esca certamente, e molto cara esca trovano i tonni nel mediterraneo; trovano le sardelle, trovano le acciughe, ghiottissimo loro pascolo, e oltre a questi pesci trovano ancora la Ghianda. Di questa ghiandi-

da parlò già Polibio Magolopolitano siccome di cibo, di cui il tonno grandemente impingua, per modo, che Ateneo giudicò potersi il tonno perciò chiamare a ragione *porco marino*, titolo ancor oggi spesso dagli da' pescatori, non tanto, credo, per la ghianda, che mangia, quanto per lo lardo, di cui si empie. Or questa ghianda, di cui il sempre veritiero Polibio scrisse, ed esiste in realtà, ed esiste nel mar mediterraneo, come ne fanno fede lo stomaco del tonno e le spiagge del mare; lo stomaco del tonno, perchè in esso le ghiande si trovano belle e intiere; le spiagge, perchè esse di dette ghiande spesso si veggono ricoperte, e l'anno 1765 fra gli altri le spiagge sarde se ne viddero stranamente ingombrate. Sono ancora assicurato, che l'albero produttore di simili ghiande alligna in Sardegna e lascia cadere in mare i suoi frutti.

QUALUNQUE sia la cagione, per cui il tonno passa lo stretto, esso, passato lo stret-

to piglia ugualmente il cammin dell' Africa, e il cammin d' Europa. Che parte de' tonni venga radendo l' Africa, e infili a dirittura il cammin di levante, il rende certo l' irrefragabile autorità de' Rais, e il confermano i progetti più volte stati in sul tapeto di piantare tonnare in Barberia, e la tonnara effettivamente da qualche anno esistente presso a Tunis. Ma pure il poco fiorire delle tonnare africane, e' l' totale dicadimento delle levantine dopo che a pescare si mise l' Europa, fa vedere, che il grosso de' tonni alla uscita dello stretto si tiene più dalla banda d' Europa. Come il popolo delle aringhe discendendo ogni anno dal norte, si separa con divisioni e suddivisioni replicate in più squadre, alla guisa, che fanno gli eserciti per camminare con minore disagio: così camminano i tonni nel mediterraneo alla volta di levante in diverse compagnie, e per vie diverse. Porzione de' tonni passa la Spagna, la Francia, la Liguria, e imbecca il canal di Piombino;

contro questi sono tesi nell'isola dell'Elba due possenti aguati ossia tonnare in forma l'una a Marciana, l'altra a Porto-ferrajo. I tonni salvatisi da questo passo con altri forse varcati fra l'Elba e la Corsica proseguendo lungo l'Italia ritrovano un altro passo armato contro di loro al Tarantello di Napoli ; ma il più terribile posto è la costa siciliana da Melazzo infino a Trapani, tutta quanta ingombrata di tonnare per modo, che si impediscono fra loro. Que' tonni i quali per sì malamente eletta strada sono giunti salvi infino a dar volta a Trapani, da indi prosiegono omai con poco disturbo il loro pellegrinaggio al levante. Malta non li tribola più, e qualche tonnara levantina di *Monta e Leva* poco li disturba.

ALTRI tonni, o perche camminarono più lontano da terra, o perche alle coste di Francia e di Liguria, diedero volta verso scilocco, vengono a scontrarsi nella costa occidentale della Corsica. Contro que-

sti si tentò già inutilmente di porre anni sono una tonnara a Figari, nè so qual esito avrà avuto quest'anno la ideata tonnara di san Fiorenzo. Questi tonni corsi discendendo lungo la Corsica parte iscapano per le bocche di Bonifacio, parte arrivano in Sardegna, ove hanno contro di se i nomi di molte tonnare, Porto Vignola, Cala Agostina, Pedras de Fogu, Saline, Trabuccadu, ma di fatti non sono oggi predati se non dalle Saline, e dall'ancora debole e mal sicuro Trabuccadu.

OLTRE a questi tonni, li quali discendendo lungo la Corsica vengono a girare nella parte settentrionale della Sardegna; altri e più copiosi; e più pronti tonni vengono portati da maestro alla spiaggia della Sardegna occidentale. Questi cessarono più presto dal costeggiare la Spagna e la Francia, e più presto piegarono verso scilocco, e però vengono a fare liete di se le tonnare sarde occidentali, principalmente le sedute giù all'angolo di Porto Sous; che gli angoli

sono sempre fatali a' tonni , come mostra oltre all'angolo di Porto Scus ancora l'angolo Siciliano di Trapani . I tonni sardi scampati dalle tonnare danno volta verso oriente anch' essi , e vanno a toccare infin la Soria e i più rimoti seni del mare nero..

UNA osservazione fecero gli antichi sopra il camminare dal tonno tenuto nel mar nero : osservarono , o almen crederono osservare , che il tonno entrando nel mar nero si metteva sempre a costeggiare la riva destra , e ritornava per la sinistra ; con che veniva esso a tenere sempre rivoltato alla riva l' occhio destro ; come se il succeduto nel loro mare Eusino fosse l' idea di quanto succedeva in tutto il mondo, si misero que' veramente leggieri Greci a dire , che il tonno marciava sempre con l' occhio destro appoggiato alla riva ; e per un altro passo della leggerezza greca aggiunsero di più la con-

seguenza, che il tonno ci vedeva più dall'occhio destro, che non dal sinistro; e quindi fabbricarono ancora un loro modo di significare che altri ci vedeva meno dall'occhio sinistro, che non dal destro, dicendo, che ci vedea al modo de' tonni. Lo specioso è, che si fatta dottrina greca dura ancora oggi fra molti pescatori, i quali senza saper perche, dicono anch'essi, che il tonno è buon veditore dalla banda destra, ma meschino dalla sinistra. Dal solo fondamento sopra cui si è appoggiata si fatta inuguaglianza della facoltà visiva, si vede che essa è poco credibile; ma di più ogni cosa la mostra falsa: primieramente esaminando gli organi della visione, si trovano amendue il destro e 'l sinistro similmente conformati, e perfettamente uguali; inoltre gli attenti pescatori assicurano non essersi avveduti mai di cosa, la quale potesse indicare una sì strana disuguaglianza; e finalmente quando il tonno nella sua corsa costeggia la Spagna, la Francia, l'Italia, la Corsica, la Sardegna

cammina pur esso allora dando alla terra l'occhio sinistro; di maniera, che secondo il ragionare de' Greci converrebbe dire, che il tonno costeggiando l'Europa ci vede più acutamente dall'occhio sinistro, ma quando giugne al mar nero, l'acutezza lascia l'occhio sinistro e passa nel destro.

ALLA metà di Luglio principia il tonno a ricomparire in Sicilia di ritorno dal levante incamminato da capo all'oceano; tonno lungo, magro, e meschino. Non ostante la trista condizion sua l'avarò uomo l'apposta di nuovo, da capo il tribola colle tonnare di ritorno; Sicilia ne ha molte; una sola ne ha ora la Sardegna a *Pulla*, ma forse più ne avrebbe ancora la Sardegna, se al tempo di pescare il tonno di ritorno non girasse per la Sardegna medesima una *Lamia* terribile a' pescatori più di quel che essi possano essere avidi de' tonni, cioè l'intemperie. Altre tonnare di ritorno si trovano pure nella Spagna; e così il tonno perpetuamente assalito, perseguitato, intaccato, smembra-

to arriva finalmente da capo all'oceano, senza che la sofferta strage l'impedisca di rivedere l'anno seguente il mediterraneo in moltitudine uguale.

ANTICAMENTE a' tempi d' Aristotile, di Strabone, di Plinio, e di Eliano le famose pesche de' tonni si facevano alla punta di Bizanzio, la quale perciò si chiamava il Corno d'oro. Insieme alle arti, alle scienze, alla libertà perì nella Grecia ancora la pesca, e il nome d'oro non rimase alla punta bizantina se non nel morto linguaggio de' libri. Fiorirono appresso grandemente le pesche di Portogallo, e di Spagna; ma soffrirono anch'esse l'ineluttabile vicenda delle cose della terra, e perirono dopo molti secoli di fiorimento improvvisamente non sono molti lustri. Salirono allora più che mai in fiore Sicilia e Sardegna, e vi durano tuttavia; amendue queste isole sono in fiore, ma alla Sardegna si deve il principato; e l'antico corno bizantino passato già a

risiedere nella Conil d'Andaluzia, oggi risiede veramente in Sardegna.

SEI furono le tonnare sarde nella prima loro epoca dopo la scoperta verso la fine del secolo decimosesto fatta da Pietro Porta del passaggio de' tonni in questi mari; tre si aprirono nel lato settentrionale, cioè furono Porto Vignola, Cala Agostina, e le Saline di Porto Torres, ed altrettante si aprirono nel lato occidentale, l'una a Pittinuri, l'altra a Porto Paglia, la terza a Porto Scus. Delle tonnare settentrionali le sole Saline sono rimaste costanti; vicende perpetue hanno sofferte le altre: Vignola e Cala Agostina furono abbandonate; si armò invece loro Pedras de Fogu, e Pedras de fogu or fu attiva, or oziosa, e al presente rimane soppressa per buoni patti avuti dalle saline, a cui essa Pedras de Fogu è sopravento; di maniera, che nel lato settentrionale pescherebbono or le saline sole, se non che l'anno scorso si fece un tentativo di nuova pesca nell'Asinara al Trabuccadu; tentativo che

fe sperare assai lo scorso anno, e lascia con molto dubbio l'anno presente. Miglior sorte ha avuto il lato occidentale: le prime tonnare sonosi mantenute, e ne varj tentativi fatti in seguito, altre nuove vi si sono aggiunte. I tentativi sono stati infruttuosi a Porticciuolo e a Capo Galera; ma sono riusciti ottimamente all'Isola Piana, a Calavinagra, e sonosi ancora aggiunte altre tonnare.

IN virtù di queste tonnare maravigliosamente si avvivano le spiagge sarde quando viene il tempo della pesca. Sonoci ad ogni tonnara edifizj dove più, dove meno ampj e agiati. Fino ad aprile la tonnara tace ed è diserta; ma principiato aprile ogni tonnara diviene un luogo di strepito di faccende e di arti; un mercato, una popolazione composta di categorie diverse; e in mezzo all'interesse e alla occupazione un luogo di religione e di cortesia. La gente vi arriva ugualmente dalla parte di terra, e dalla parte di mare; e come le case e le

baracche si empiono di gente di terra, così la spiaggia si guernisce di bastimenti per servizio della pesca; li quali si rierescono coll'arrivo delle varie nazioni, che vengono al mercato del tonno. I bottai, e i ferrai formano i più solenni strepiti alle tonnare; la ciurma fermenta a stendere, rattoppare, comporre la immensa rete; bastagi e foraci sono in moto a trasportar sale e quanto altro occorre. Al padron della pesca ugualmente che il buon ordine della tonnara ne' lavori, e nella società della sua gente, preme la osservanza della religione siccome articolo, da cui giudica dover dipendere non poco il buon esito della pesca; perciò esso adduce seco ancora il suo clero; da cui si fonziona con una regolarità da far onore a qualunque ottimamente regolato popolo. Conduce esso inoltre seco persone di maggiore sua confidenza e sicurezza, le quali col nome di *Ufficiali* sovrastano, vegliano, sollecitano, fanno gli ordini eseguire.

MA il primo uomo, e il più importante pezzo per gli interessi del padrone si è il *Rais*, che viene ad essere il direttore della pesca. Quanto si può pensare di relativo alla pesca del tonno, luogo, modo, e tempo, tutto dipende dal *Rais*. Convien pertanto che il *Rais* sia primieramente un uomo di una incorrotta fede, incapace di tradimento verso il suo principale, per favorire alcuna tonnara vicina. Alla fede deve aggiungere una pari intelligenza, sagacità, e attività. Intelligenza per cui pienamente conosca l'indole del tonno; sagacità in avveder si d'ogni menoma cosa, di una punta di terra, d'un rialto, d'un colore nel fondo del mare, che possa influire nella pesca. Deve sapere istudiare tutto, e dopo un ben maturato sistema di cose pianterà con celerità e fermezza in alto mare un vastissimo edificio di rete atto a reggere come uno scoglio contro le borrasche. Finita la rete sarà infaticabile a visitarla, e a riconoscere l'avviamento della pesca.

Prevederà le procelle colla sagacità di un piloto per non impegnarsi in un atto di pesca mal a proposito; e nel dì che s'ha da macellare, saprà sbrigarsene in brieve ora, e dentro la misura, che le circostanze richiedono. Da queste qualità del Rais dipende in gran parte la buona fortuna; e però dopo Domenedio l'esito della pesca si aspetta dal Rais. Il Rais pertanto è l'uom più accarezzato alla tonnara, siccome vi è il più autorevole. Altro nome quasi non si ode risonare se non quello del Rais, nè altra voce vi si eleva più autorevolmente che quella del Rais. Sì importante posto viene oggi coperto in Sardegna da' Genovesi o dai Siciliani; Siciliani però sono i Rais più comunemente, siccome aventi una grande scuola nel loro paese, non solo della pesca del tonno, ma di ogni altra pesca, genere di esercizio, in cui i Siciliani sono veramente al sommo industriosi e indefessi.

Tutto aprile si spende in disposizioni; il giorno tre di maggio si stringe più

L'affare, si deve *incrociare* la tonnara. Tal funzione tocca al Rais, e non è essa altro se non la manifestazione, la quale il Rais fa del sistema da se fissato intorno al luogo, ove vuol collocare la rete; *incrociare* la tonnara pertanto non vuol dire altro, se non fare in mare una traccia, la qual serve di norma alla collocazione della rete, siccome l'architetto segna in terra con pali e funi la direzione, secondo la quale deve sorgere l'edifizio. Se non che il Rais a tracciare il suo disegno non usa pali, ma due corde chiamate *incitole*, le quali egli ferma a gala dell'acqua parallele fra loro, e rappresentano i due massimi lati del gran parallelepipedo della rete.

IL giorno dopo l'incrociamiento, se ostacolo non vi si oppone, si dee *mettere la rete a bagno*; parte essa, benedetta prima solennemente dal clero della tonnara, ripartita sopra più bastimenti. Dalla pianta e profilo incisi si vedrà la forma e la vastità della rete; la quale a ragione si può chi-

mate un arditissimo edificio piantato in mezzo al mare, in cui paragone le pesche dei naselli, e delle aringhe non sono che un giuoco da fanciulli. Canne diciotto almeno di profondità, cioè a dire piedi parigini 108 deve avere il mare ivi ove la rete si pianta, e allora alla rete stessa si danno canne vensette ossia piedi parigini 162 di altezza; essendo maggiore la profondità del mare a proporzione s'aggiunge altezza alla rete, maggiore dovendo sempre essere l'altezza della rete, che non la profondità del mare, per ragione, che le camere non hanno fondo, e di fondo serve loro il fondo del mare medesimo; laonde conviene che la rete si ammucchi in fondo al mare per serrar bene, e non distaccarsene mai per agitazioni e ondeggiamenti, che succedano. Fondo però ha la *camera di morte*, ossia il *corpo*, e lo ha necessariamente per ragione, che essa camera è quella, la quale si alza con entrovi il tonno per ammazzarlo; e per ragione che essa camera deve resistere nell'atto di essere

alzata all'enorme peso de' tonni, e molto più che al peso, a' loro dibattimenti, e sforzi cagionati dalle violenze, che si veggono fatte, è essa tessuta di forte canape, e con istrette maglie; laddove il resto della rete è tessuto semplicemente di sparto d'alicante, e con maglie ampissime. L'aggregato delle camere vien chiamato *Isola*, ed è questo propriamente il luogo, ove il tonno riman preso; la *Coda* ossia *Pedale*, e'l *Codardo*, non servono se non a fermare il tonno, e guidarlo alla rete; la coda ferma e guida il tonno, che passa fra la terra e l'isola; il codardo è teso contro il tonno, che passerebbe in più alto mare. Tanto prende di mare questo ingegno di pesca, che a me è avvenuto in due luoghi diversi di spenderci tre quarti d'ora per arrivare all'isola sola, benché andassimo in agile legnetto a dieci remi.

NEL tempo che il mare è in calma, non viaggia il tonno; il tempo di calma è per esso tempo di posa; s'occupa allora a

scherzare e a cacciare; ma quando il mare si ricommuove al vento, il tonno si rimette in corso, e corre a norma del vento. Temono perciò le tonnare dopo le borrasche la calma; sospirano per il vento, e ognuna sospira per il vento suo. Tutte quante s'accordano a sospirare da principio per il ponente; il fiato di questo caccia assai tonno dall'oceano nel mediterraneo. S'accordano ancora tutte le tonnare sarde a sospirare per il Maestro, e per la Tramontana: questi venti allontanano il tonno dal continente d'Europa e il mandano all'isole. Del Maestro e della Tramontana sono contente senza più le tonnare sarde occidentali: ma le settentrionali fanno ancora voti per il levante: il levante si oppone al tonno fra l'Italia e la Corsica, e l'obbliga a discendere lungo la Corsica occidentale; il levante pure si oppone al tonno alle bocche di Bonifazio, e l'obbliga a girare nel golfo racchiuso fra Longon Sardo, e l'Asinara; ove siedono esse tonnare settentrionali.

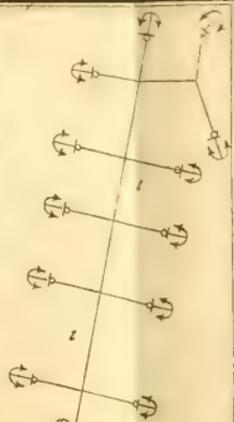
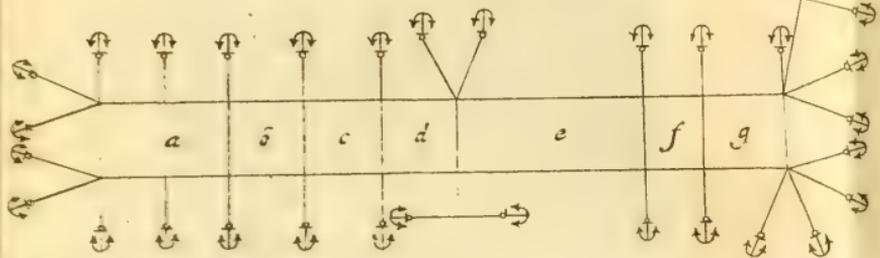
A due o tre insieme camminano le più volte i tonni: ciò che Eliano disse uno accompagnarli alla maniera de' lupi: camminano nondimeno ancora alla foggia delle capre, come pure disse Eliano, cioè in truppa e mezza truppa: e v'ebbe volta, in cui la truppa giunse a contenerne un migliajo. Non ho potuto verificare quella tanta disciplina militare, colla quale asserisce Plutarco, che i tonni camminano; cioè facendo di se un battaglione quadrato, o per meglio dire cubico, così esatto, che chi numerasse una sola filza di tonni, e poi la cubasse, verrebbe ad avere la esatta solidità del loro battaglione. Il qual fatto adduce Plutarco in prova della intelligenza de' pesci in quel suo dialogo, ove prende partito in favore della ragione degli animali. Di molti e belli fatti è pieno tal dialogo, che che sia della loro forza riguardo al fin preteso: ma al battaglione de' tonni, per quanto mi sono informato, non è da dare assai fede.

LA prima entrata del tonno si fa in quella, che chiamasi gran camera, il cui foratico è pienamente aperto; e ben si potrebbe sopra quella porta ripetere l'infernale iscrizione di Dante: *Lasciate ogni speranza voi, ch' entrate*. Di là il tonno non si avvisa di uscire più, benché il foratico rimanga sempre aperto; ben diverso in ciò dallo spada, il quale entra, e torna fuori, e va a fare i fatti suoi senza lasciarsi vedere più. Corre il tonno perpetuamente, ma corre intorno nella camera medesima; dalla quale nondimeno entra nelle camere vicine, ed ivi pure la processione de' tonni s'aggira continuamente.

*I marinai di parte* sono perpetuamente in alto di guardia all'isola, ispiando, e osservando quanto tonno va entrando nella rete; e quotidianamente pure mattina e sera vi si trasferisce il Rais col suo luogotenente il sotto Rais per conoscere lo stesso. È maravigliosa la acutezza, colla quale costoro penetrano a distinguere il tonno sotto acqua,

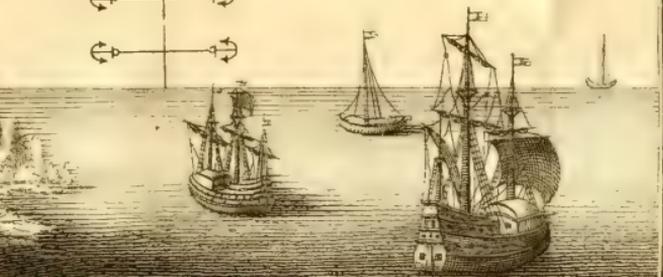
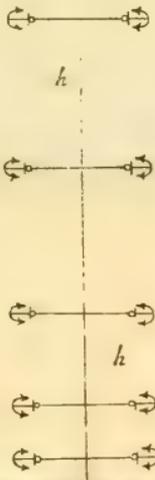
benche il pesce vi dimori tanta profondità, che nonostante l'ingrandimento della sua immagine cagionato dalla rifrazione, non compare spesso maggiore d'una acciuga, e pure costoro il distinguono, e arrivano a contare i tonni ad uno ad uno, come il pastore conta le sue pecore. Talora però per discernere meglio si richiedono soccorsi, e consistono questi primieramente in un drappo nero, di cui il Rais cuopre la sua flucca, e si fa ombra per allontanare i raggi stranieri, che vengono a confondere la visione. Se ciò non basta, si manda giù un osso di tonno, ovvero la *lanterna*, la qual lanterna è un sasso con appiccatovi il bianchissimo osso della sepia, il quale colla riflessione sua rischiara il bujo. Quando il Rais s'avvede, che troppi tonni vi sono in alcuna delle prime camere, di modo, che impediscano l'accesso ad altri tonni, allora è suo dovere vuotare esse camere, e far passare i tonni in altre più lontane; funzione spesso fastidiosissima. Non può il Rais venire

PLANTA  
DELLA TONNARA



Scala di Corsi 60.  
50 60

- a Camera di morte.
- o Camera di ponente.
- c Il Bastardo.
- d Bordonale di ponente.
- e Il Grande ossia Foratico.
- f Bordonale di levante.
- g Camera di levante.
- h Coda.
- i Codardo.

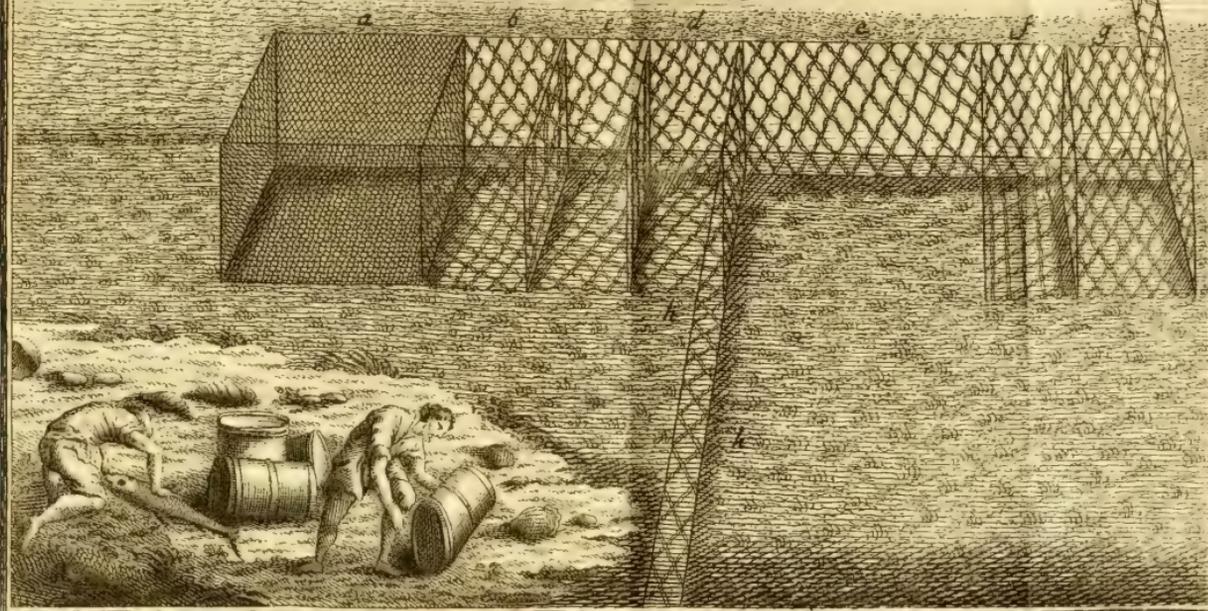


POST OFFICE  
MAR 15 1977  
CAMBRIDGE, MA USA

- a Camera di morte.
- b Camera di ponente.
- c Il Bastardo.
- d Bordonale di ponente.
- e Il Grande- ossia Foralico

PROSPETTIVA  
DELLA TONNARA

- f Bordonale di ponente
- g Camera di levante
- h Coda
- i Codardo



THE UNIVERSITY OF CHICAGO  
LIBRARY

dietro a' tonni, come fa il pastore, e con un colpo di verga o una fischiate mandar- gli ove gli piace. I tonni si mantengono profondi, e il Rais dimora in alto nella filucca, e di là conviene, che esso maneggi, e faccia muovere il suo gregge ostinatissimo talora a non voler ubbidire. L'artifizio ordinario, di cui il Rais si vale, aperte che egli abbia le porte delle camere, si è questo di mandare giù un pugno di sabbia, e replicarlo inseguendo i tonni, fino ad averli cacciati nella camera pretesa; poiche a quei granelluzzi di sabbia il timidissimo tonno si spaventa e fugge così, come se li rovinasse addosso il cielo. Se l'arena non basta a spaventare, allora si manda giù l'orribil faccia d'una nera pelle di pecora, e ne' casi estremi si usa il *lingiarro* spezie di rete, con cui si stringe la camera del tonno, e si obbliga a fuggire.

Ad ogni suo ritorno dall'alto il Rais s'abbocca in disparte col padron della pesca; gli fa rapporto dello stato delle cose,

del numero de' tonni esistente in rete, delle providenze da se prese, delle distribuzioni de' tonni fatte per le camere.

QUANDO vi sien tonni bastevoli nella rete, e mare tranquillo si viene al più sospirato dì; a quel dì, a cui ogni lavoro, e ogni preghiera si indirizza, si viene alla *mattanza*. Quel dì tiene in aspettazione non solo le tonnare, ma quasi ogni luogo circoavvicino, e di lontano le persone di maggior distinzione per trovarsi a godere d'uno de' più giocondi spettacoli del mondo; superiore d'assai alle illusioni sceniche delle oziose città. La cortesia regna alle tonnare per principio, di maniera, che il forastiere venuto allo spettacolo, vi è accolto volentieri e trattato, e nell'atto del partire medesimamente con isplendore regalato di parte della pesca.

ALLA camera di ponente manda il Rais nella vigilia della mattanza quella quantità di tonni, che il padrone giudica destinare a morte per il dì seguente; e può quella

camera di ponente a ragione chiamarsi il vestibolo della morte, perchè il tonno colà entro è alla vigilia della morte; se non che alcuni applicano alla camera di ponente il nome dato dagli antichi alla punta di Bizanzio, chiamandola *camera dell'oro*, per ragione, che il tonno nella camera di ponente equivale ad altrettanto oro in tasca.

LA sera di tal vigilia si cava a sorte dall'urna il nome di quel Santo, che sarà il protettore della giornata seguente. Del Santo che esce, unicamente si invoca il nome in quella giornata.

IL giorno della mattanza medesima prima dell'alba parte il Rais per l'isola, per far fare a' tonni l'ultimo passo, e porgli dentro la camera di morte; operazione la quale talora soffre grandi difficoltà, e mette il Rais in punto di disperazione, quasi i tonni capissero di qual conseguenza sia per loro lasciar la camera di ponente, e trapassare nella vicina camera.

INTANTO a terra si agguzzan gli occhi, si puntan cannocchiali per iscoprire la chiamata dal Rais. Il rais adunque ordinato che egli abbia tutto, si pone a sventolare una bandiera bianca: a tal chiamata si desta il tripudiare in terra, si dà de' remi in acqua, e partono i legni carichi qual di gente per la pesca, qual di spettatori. A misura che i bastimenti giungono, prendono posto intorno alla camera di morte. Il Caporais, lungo bastimento, ma senza alberi e senza remi s'applica alla camera di morte dal lato di ponente; il Paliscalmo, altro lunghissimo bastimento e puro scafo anch'esso si pone rimpetto; altri legni minori si applicano agli altri lati della camera; in mezzo alla camera prende posto il rais col suo gozzo, e comanda l'azione, come farebbe un maliscalco in una giornata di guerra. L'azione consiste primieramente nell'alzamento della camera di morte, ossia nel tiramento d'essa fuor d'acqua. In questa azione il Paliscalmo non piglia parte; esso non,

fa che attaccare alle sue sponde il suo lato della camera di morte, e nel resto non s'impaccia: la ciurma degli altri legni al comando del Rais: *Sarpa*, principia a tirare fuori la camera; la qual cosa per il peso si fa lentamente, e quasi in cadenza al perpetuo gridare *Issa, Issa*, che tutti i marinari fanno d'accordo; e si deve da ogni parte tirare ugualmente; perciò il rais scorre perpetuamente con quel suo gozzo innanzi e indietro, chi sgrida, chi anima, a chi avventa un mal termine, a chi alla testa un pezzo di sughero. A misura che la camera si tira fuor d'acqua, i bastimenti la raccolgono, il Capo-raï si va sempre avvicinando al Paliscalmo, e lo spazio della camera si rinserra in tutte le sue dimensioni; e i tonni sono costretti salire in alto, e avvicinarsi alla superficie. Un bollimento nell'acqua, che vien via via crescendo, annunzia l'avvicinamento del tonno. Corrono allora i *foratici* armati di *crocchi* (a) a ri-

(a) Grosso bastone con incima un graffion di ferro.

partirsi negli *stellati* (a) del capo-rais e del paliscalmo, unici bastimenti dai quali si ammazzi. Convien vedere l'ardore e l'impotenza con cui costoro anelano di veder comparire il tonno, e sentirsi dire di ferire: *ammazza* grida il rais quando il bollicame de' tonni giugne a gala, ed è quello il vero punto dello spettacolo: ecco una terribile borrasca commossa dal violento correre e dibattersi de' grandissimi tonni, che si veggono rinserrati, assordati, violentati, assaliti con graffi e cercati a morte: l'acqua schiumante e levata in marosi lava ognuno d'intorno. I foratici sono furiosi a ferire, e ben mostrano quanto voglia dire avere il guadagno proporzionato alla fatica: perche ogni stellato ritiene per se il più grosso dei tonni, che esso afferra, perche i latti, le

(a) Così si chiamano le parti nelle quali mediante i legni traversi, rimangono divisi i bastimenti.

rova, il cuore, e lo stomaco d'ogni tonno toccano allo stellato, che il prende, perciò sono quella gente veramente accaniti ad aggraffiare quanti più in numero e quanto più grossi tonni possono, accaniti in modo, che ad altro non si bada, nè pure si darebbe soccorso ad un uom caduto in mare, o in altra maniera pericolante, come in un dì di battaglia non si bada, che a vincere. Si grida, si arronciglia, si tira fuor d'acqua con quanta forza e fretta si può, occupandosi due o tre 'uomini a stringere un tonno solo, d'altro non si cura. Quando i tonni per l'uccisione sono già fatti rari, l'uccisione si sospende, si ripongono i crocchi, e nuovamente vociferando *Issa, Issa*, si tira fuori dell'acqua nuova porzione di camera: il capo-raïs si avvanza più verso il paliscalmo, e lo spazio de' tonni vieppiù si risserra: succede nuova borrasca, e uccision nuova, e così si *sarpa* e si ammazza a vicenda, finchè il fondo della camera è a gala anch'esso, e tonno più non vi rimane. Il

mare si fa vermiglio a grande distanza, quanto forse non s'insanguinò nella giornata della Meloria, che fè rimanere i Genovesi sopra i Pisani padroni del mar tirreno e del mar sardo.

DENTRO breve ora la mattanza è finita, e i bastimenti si fanno alla vela verso terra: il paliscalmo e' l' capo-rais che portano il tesoro vengono a rimorchio. Come in Ispagna si ricevono i galleoni apportatori del metallo del Potosì, e in Olanda i navigli degli aromi, che vengono di Batavia, con uguale solennità si ricevono spesso al lido i tonni, col saluto del cannone. Giunti alla spiaggia, prima di scaricare i tonni, si pigliano i foratici cioè che de' tonni loro spetta. D'uno de' più grossi tonni il padron della pesca fa ancora dono al Santo uscito dall'urna protettore di quella giornata, mettendolo all'incanto, e facendone alla chiesa del Santo passare il ricavato. Dopo il santo vogliono loro porzione della pesca i ladroni, e si può dire, che ognuno è ladrone

alla tonnara, di maniera, che volendo significare una azienda, ove ognuno ruba, si suol dire oggi proverbialmente in Sardegna, che quel luogo è una tonnara. Sono le tonnare, riguardo al punto del furto, un oggetto del tutto singolare. Il furto non vi è una ignominia, nè un delitto soggetto a pene: il rubatore colto col corpo del delitto soggiace solo a perderlo, nè questo perde, se già il tiene dentro della baracca. Così presso a' Lacedemoni non era infamia il rubare, nè si puniva: ma solo era vergognoso e punito l'essere colto rubando, cioè a dire il non saper rubare. I Lacedemoni intendevano con sì fatta loro legge avvezzare se stessi ad essere destri: ma alla tonnara la permissione del furto procede da un principio di equità. La mercede, che il padrone accorda alla sua gente per patto, non corrisponde alla fatica: laonde a porre la debita uguaglianza fra la fatica e la mercede, conviene che alla mercede pattuita si faccia alcuna giunta, e però il padrone per-

mette la ruba, sotto la condizione di non essere scoperta: e perciò come a cosa mezza lecita non le si dà l'odioso nome di furto, ma si chiama semplicemente *busca*. Quella porzione del patto mutuo, per cui il padrone salva la sua roba, se scuopre il rubato, il tiene esso e i suoi ufficiali in una terribile vigilanza, e ne fa veri argi; e quella parte del patto, per cui il rubatore non incorre ignominia nè pena, il fa esso stranamente coraggioso e destro; laonde non a semplici pezzi di tonno, ma a tonni intieri si estende la *busca* con mille artifizii da non ridirsi in breve; e colla prestezza d'un giocolare si veggon quei nuovi spartani fare scomparire un tonno, come altri farebbe una acciuga. Si ripongono ancora alcuni tonni in disparte a disposizione del padron della pesca; che ne fa diversi donativi.

Ciò che rimane de' tonni dopo questi piccoli smembramenti, spesso si spaccia fresco e intiero agli avventori Catalani, Fran-

resi, o Italiani; li quali sovente contrattano ancora prima della mattanza, rilevando tutto il tonno a un tanto per ogni pesce, grosso o piccolo che riesca; sovente il rilevano vedutolo ed esaminatolo per poi condirlo, e prepararlo a loro modo e spesa.

IL tonno, che non si spaccia fresco, passa a formare ciò, che si chiama *mattanza di terra*. Viene il tonno strascinato dal mare al *marfaragio* luogo spazioso e ombreggiato, ove i maestri con *mannaje* <sup>(a)</sup> gli recidono il capo; e poi con coltelli da *stargiare*, gli levano le *targe* <sup>(b)</sup>. Il tonno così troncato si carica sopra le spalle d'un *bastagio* <sup>(c)</sup>, nè può più d'un bastagio sottoporsi al tonno per enorme che sia, laonde in quell'atto si veggono talora rinnovati i prodigi di Milon Crotoniate, e va il tonno

(a) Spezie di scure.

(b) Ossa con carne attaccate alla sommità del torace, ove sono piantate le pinne pettorali.

(c) Facchino.

al *tancato*, ove per la coda si sospende alle funi, chiamate in termin proprio *dogali*. Indi il tonno si *ronca*; cioè a dire, riceve esso sei incisioni longitudinali; due dall'ano fino alla estremità della coda, vicinissime fra loro, e separate solo dalla *spinella bianca*, che sono le pinne spurie sotto la coda; due altre per tutto il dorso fino alla coda estrema, vicinissime fra loro anch'esse e separate solo dal fil di mezzo della schiena, e dalla *spinella nera*; finalmente due altre laterali, una per parte. Con queste incisioni, ed un'altra trasversale rimangono nel tonno segnate le diverse carni, che distintamente, spolpandolo, se ne debbono separare. Prima se ne spicca la sorra, e va essa alla *cianca* <sup>(a)</sup>, ove si taglia in più piccoli pezzi e poi s'insala. Alla sorra succedono il dorso, e le due codelle bianca e nera <sup>(b)</sup>; le quali tre parti formano quella spe

(a) Grandissimo tavolone.

(b) Carne della coda

zie di carne, che si chiama *netta*. Le carni del tonno già salate si distribuiscono in botti, e per ben imbeversi del sale vi si lasciano otto o dieci giorni scoperte al sole e al sereno, a riserva della sorra, la quale nel metodo italiano si tiene all'ombra. Dopo tale spazio il tonno si ricava dalle botti, e distribuito per le *prance* (a) si mette a scolare. Dopo la scolatura si imbotta da capo; un uomo quanto può calca coi piedi, ciò che i Catalani fanno calzando scarpe di legno, e ben calcato che sia, il bottajo *timpagna*, cioè mette il fondo alla botte. La botte si corica quindi in sul fianco; si stura, e intorno alla buca si forma un rialto di sale chiamato *boccale*, ove si infonde salamoja, la quale dalla tonnina si vien via via succiando; e di salamoja si mantien sempre pieno il boccale, in finche non venga il tempo di imbarcare la botte. Botti si fanno

(a) Tavole inclinate.

pure della Businaglia, carnaccia infima del tonno; e delle spineille, de' lampazzi (a), degli occhiali (b), e d'altre bagatelle, che nulla si perde di quel pesce, facendosi infin olio delle ossa e del cuojo dorsale. D'una botte di sorra, tre di netta, ed una quinta di businaglia e simili parti insieme si compone ciò, che in linguaggio catalano si chiama *Guoco*.

Si scabeccia pure il tonno prendendo perciò gli scampirri, la carne si fa prima bollire in acqua salata; poi si imbotta con olio.

NELLA mattanza, se essa non è l'ultima, non si vuota mai la rete del tutto; per esca e quasi zimbello di altri tonni alcun centinajo di tonni vi lascia sempre il provido Rais; e a misura che nuovi tonni sopravvenendo si raunano in bastevole quantità si ripetono i felici dì delle mattanze, infinchè dura la stagione del passaggio del tonno.

(a) Ossetti attaccati alla sorra,

(b) Carne intorno all'occhio.

Questa stagione dura per la Sardegna infino al solstizio estivo : dopo esso non si vede più tonno alcuno; la camera di morte si leva da bagno e si ripone ne' magazzini; il resto della rete si taglia , e si abbandona al mare.

DURANTE la stagione del passaggio , a misura, che le tonnare sono buone, le mattanze sono frequenti e forti. Le Saline di Sassari, tonnara nè primaria nè infima, arriva a otto mattanze l'anno di cinquecento tonni l'una; a diciotto mattanze convien calcolare Porto Scus di circa 800 tonni l'una, ciò che fa la somma di tonni quindicimila; rispettabile somma , poiche le Formiche di Sicilia, prima tonnara di quel regno, in dieci sue mattanze non oltrepassa i quattromila tonni. Quindicimila tonni ho io aggiudicato a Porto Scus per informazione di chi n'ebbe longamente l'appalto , e non poco ne arricchì. Dalla proporzione degli affitti risulta , che tutte le altre tonnare insieme pigliano presso a poco due volte cotanto, quanto

Porto Scus: laonde quarantaciquemila tonni restano secondo me annualmente predati dalla Sardegna: li quali calcolati indifferente-mente a non più di tre scudi l'uno (a), formano la somma di scudi 135000. Di questa somma porzione si deve alla Spagna per la sparteria, porzione a' Genovesi o Siciliani per la camera di morte, porzione a Trapani per il sale: alcuna spesa richiedono le feramenta, e alcuna porzione pure avanzata della sua paga trasporta seco la ciurma genovese e siciliana stata impiegata alla pesca. Fatta la detrazione di quanto per servizio della pesca esce del regno parm; però, che nel regno rimarran sempre lire di Savoia 400000: somma non grande per una volta sola, ma somma importantissima, dacchè stabilmente e annualmente si viene a infondere nel regno. In fatti, chi calolerà di quanto l'asse pubblico sarà cresciuto in grazia di detta somma dagli oltre a venti

(a) Ho veduto quest'anno tonni venduti sette zecchini l'uno.

anni in quà, che le tonnare sarde sono in fiore, troverà un aumento di dieci milioni. Quindi come le proprietà delle tonnare sono oggi il più ricco reddito delle famiglie più illustri, e le renderebbono atte a comparire con isplendore in qualunque parte ancora fuor della loro patria: così gli appalti delle tonnare medesime sono oggi il più lucroso traffico, quello per cui si veggono nascere repentine e grandi fortune, formarsi famiglie, edificar palagi, acquistar titoli e Signorie. Ho detto che le tonnare sarde sono in fiore da oltre a venti anni in quà senza più: perche comunque la scoperta di Pietro Porta sia antica di quasi due secoli, nondimeno fino a questa ultima epoca il beneficio non fu grande: poco si pescava, difficilmente si spacciava, e le tonnare sarde erano oscure. La ragione di ciò erano diciassette tonnare piantate nelle coste di Spagna, e fra esse la famosa di Conil, degna di formar parte delle grandissime entrate de' Duchi di Medina Celi. Un giorno solo,

per quanto si asserisce non senza fondamento, bastò a fare la gran rivoluzione, e tolse alla Spagna la ricca pesca de' tonni, e ne fe presente alla Sardegna; e fu quel memorabile giorno, che abbattè Lisbona, e tutto insieme scosse tanta parte della terra. Quel giorno fe cessare la pesca de' tonni in Ispagna allontanando il tonno dalle rive spagnuole; e accrebbe la pesca sarda mandando il tonno alle sarde rive con più abbondanza; e di tanto cambiamento in quel giorno succeduto si rende una giusta ragione. Il tonno ama il profondo, e in primavera medesima ama esso di camminare sotto acqua alla profondità di cento piedi; laonde a quelle rive, che hanno poca profondità, il tonno non si accosta. Ora in quel dì memorabile, che il tremuoto fe accorta la terra della sua pochezza, e la scosse come un atomo, una grandissima quantità d'arena e d'altra materia si rovesciò dall' Africa contro l'Europa; e s'alzarono quindi grandemente i fondi in Ispagna nell'atto, che in

Barberia si vuotarono e nettarono i porti di Tetuan e di Salè. Il tonno rivenendo dall'oceano in primavera trovò le spiagge di spagna stranamente inatrenate, e senza fondo; e quindi tanto se ne allontanò, che a rattapparlo si richiederebbono reti d'una impossibile lunghezza. Cessata la cattura dei tonni in Ispagna, fu necessario che la quantità de' tonni si presentasse maggiore in Sardegna, ricresciuta di tutta quella moltitudine la quale prima rimaneva predata dalle coste spagnuole. Ma che che sia della precisa epoca della distruzione delle tonnare in Ispagna, la quale alcuni, benchè men autorevoli, fanno d'alcuna cosa anteriore all'anno 1755, certamente se esse non si strussero precisamente al tempo del tremuoto, intorno a quel tempo si strussero cessando il passaggio de' tonni per qualunque ragione cessasse, e allora solamente, che le tonnare spagnuole si strussero, e nelle coste Andaline si mise il silenzio e la solitudine, principio lo strepito, il concorso,

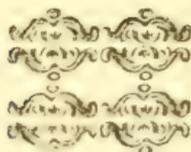
il fervore del commercio nelle coste sarde, e divenne la Sardegna la prima sede della pesca del tonno, per rimanerlo non può indovinarsi fino a quando; giacche stabilità non v'è nelle cose ancora in apparenza più ferme; ed ogni cosa migra dopo un certo tempo, infino le scienze e le virtù de' popoli.

ERRORE

CORREGGI.

Pag. 151 lin. 7 Tarantello

Granatello.



Stato delle Tonnare calate in Sardegna l'anno 1778

Tonnare.

Proprietari.

Affitto annuo.

Appaltatori.

Signori.

Settentrionali

Saline  
Trabuccadu n. Is. Asinu.

Marchese Pasqua  
Duca dell'Asinara

Sc. 5800 da *paoli* 8  
Gratis per 3. anni

Fran. Rapallo e Belgrano  
Franc. Rapallo. e Comp.

Occidentali.

Pittinuri  
Flumentorgiu  
Porto Paglia  
Isola Piana  
Porto Scus  
Galavinagra n. Is. s. Pie.  
Calasaboni. n. Is. s. Ant.

Marchese Pasqua  
il Re  
Conte di Monteleone  
March. Villamaria  
Duca di s. Pietro  
Duca di s. Pietro  
il Re

al 5 p. 100 della pesca  
5 per 100  
Scudi 9000  
20000  
25000  
5000  
Gratis

Angelo Gagliardi e C.  
Giulio Cesare Bayle e C.  
Raimondo Belgrano.  
Franc. M. Viale e C.  
Franc. M. Viale e C.  
Giuseppe Rapallo e C.  
Cap. Giovanni Porcili e C.

Meridionali.

Porto Pino  
Carbonara  
Pula *Tonnar. di Ritorno.*

il Re  
il Re  
il Re

5 per 100  
5 per 100  
5 per 100

Ignazio Romagnino.  
Pao. Maurizio Arremaglia  
Franc. Navarro di Camil.

INSIEME col tonno rimane talora presa la Palamita; poco però si prende essa nei mari sardi per mancanza di ingegni acconci.

Lo Scombro viaggiatore anch'esso proveniente dal lentanissimo norte, dividendosi a cento popoli dell'oceano, e parte entrando in corso ancora per il mediterraneo, si presenta pure alle spiagge sarde, chiamato da' Sardi *Pisaro*. Ma esso scombro poco utilmente finora ingombra questi mari; alcuno ne incappa nelle ordinarie reti degli altri pesci, e viene giustamente apprezzato siccome buonissimo pesce; ma contro esso non si fanno particolari spedizioni, nè si pensa a rattiapparlo in quantità e condirlo come fanno altre nazioni.

INSIEME collo scombro viene a' mercati il Lacerto, più piccolo, e più vivamente di verde e di azzurro colorato dello scombro, ma nella figura allo scombro somigliantissimo, laonde per iscombro si vende e si compra. Ben noto è il lacerto a' naturalisti tanto antichi, Greci e Latini, quante

ai moderni, appresso a'quali se ne trova menzione co' nomi di *Colias* e di *Lacertus*; per la qual cosa mi fa spezie di non trovarlo presso Linneo, nè io saprei fra quale collocarlo de' pesci Linneiani, non avendo io avuto comodo di attentamente esaminarlo. Ben posso ripetere, che ognuno dice oggi tuttavia, come si disse in ogni tempo, che a riserva della mole quasi non si scuopre differenza dal lacerto allo scombroy.

CENTOVENTI Alelunghe sonosi trovate quest'anno nella tonnara del Trabuccadu, e furono esse l'unica cattura fatta nella seconda ed ultima mattanza di quello in quest'anno ben poco fortunato posto. Se mi ha fatto spezie il non trovare menzione del lacerto presso Linneo, ben più spezie mi fa, che dell'Alalunga non vi sia menzione nè presso Linneo, nè presso alcun altro autore, nè pure presso quelli, li quali con somma diligenza scrissero de' pesci del mediterraneo. È forse essa alalunga un pesce di nuova apparizione? forse come in

certi paesi tardarono più secoli a farsi vedere certi uccelli, e poi vi si mostrarono costantemente, così ancora in certi mari solo dopo più secoli hanno principiato a mostrarsi certi pesci, li quali poi non gli abbandonarono mai più? Che che sia di ciò, oggi certo l'alalunga è saputissimo pesce in tutto il mediterraneo; anch'esso è pesce di corsa, e corre insieme col tonno, e marcia in grandissime frotte di più migliaia. I Siciliani ne fanno ricchissima pesca, e lo insalano come il tonno. Passano pure le sue truppe nelle tonnare sarde, ma non vi restano prese, perche le maglie sono troppo ampie, siccome semplici maglie da tonno, non accompagnate da altre reti di maglie più sottili, come costumano i Siciliani, per prendere oltre a' tonni quanto altro inciampa nelle loro tonnare. Non ho fatto incidere la figura dell'alalunga, perche in poche parole si può far capire. Si concepisca un tonno d'un dieci in quindici libbre, corredato di ale ossia pinne pettorali lunghissi-

me, che giungano fino a toccare la seconda pinna dorsale, e s'avrà la giusta idea dell'alalunga; la quale perciò nel sistema di Linneo si descriverebbe in poche parole così: *Scomber pinnis pectoralibus longissimis*. Ha essa inoltre le sue pinnette spurie, sette sopra, e sette sotto la coda; e quando è cotta mostra una bianchissima carne a differenza del tonno, la cui carne sempre rosseggia.

AL genere *Scomber* appartiene il *Trachurus* de' naturalisti. I Sardi il chiamano *Surellu* con voce evidentemente derivata dalla voce francese *Sieurel*. Questo pesce abbonda nella state, ed è apprezzato da' Sardi.

VERISSIME SONO le tre spezie di Triglie ennumerate da Linneo, e tutte e tre si trovano nel mare sardo. Si trovano quelle triglie minime, e di poco gentil sapore, che non hanno barbette, o come dicono i pescatori, *mangiadori*. Si trovano ancora ne' fondi arenosi le triglie di mezzana bontà, cioè quelle fornito di barbette bensì, ma lateralmente vergate di giallo, e sono queste le più frequenti a vedersi

e quasi le uniche generalmente conosciute. Pescando più in alto si pigliano pure le perfette triglie, quelle fornite anch'esse d'una doppia barbetta al mento, ma rosse del tutto, che furono già il famoso *Mullus* de' Romani, solito comprarsi con altrettanto peso di argento purissimo. Una volta, che sì preziosa triglia mi venne in potere, ne ebbi ancora un giocondissimo spettacolo fisico: poiche tenendola al bujo, viddi in essa il fosforo più bello e più vivo, che vedessi mai.

DELL'ultimo genere de' pesci toracici da Linneo chiamato *Trigla*, con bastevole frequenza si piglia il pesce Organo: rarissime volte la Lucerna, e talora si veggono spiccarsi dal mare e fare loro brevi voli per aria le Rondini.



---



---

## PESCI ADDOMINALI.

---



oco mi occorrerà di dire di questo ordine di pesci. L'ordine è scarso per se stesso, e di più la maggior parte de' suoi generi soggiorna nelle acque dolci: comunque si debba spiegare questa specie di mistero, che i pesci aventi le loro pinne ventrali assai indietro verso la coda sieno stati comunemente esclusi dal mare, e rilegati ne' laghi e ne' fiumi.

COGNITA è nel mare sardo la Sfirena, ossia Luccio di mare, da' Genovesi appellato Luzzaro. Non è cognito il Pesce Argentino, meritamente così appellato dal finissimo argento, di cui sono inargentate infìn le sue budella, pesce ottimo, e carissimo alle mense toscane. Abbonda per lo contrario quel pescetto trasparente come

un vetro, con una benda d'argento laterale, pescetto simile alla acciuga, benchè più piccolo, che i naturalisti chiamano *Atherina*, e i Genovesi *Quennaro*. I Sardi il chiamano *Segreto*.

Più spezie di Muggini distinguono in questi mari non meno i pescatori Genovesi, che i Napoletani. Quattro spezie me ne hanno fatto vedere i Napoletani; primo il *Cefalo*, che cresce più di tutti, ed ha un grandissimo capo; secondo l'*Ozzone* di capo più acuto, e che saltando fuor dell'acqua non fa che un salto solo; terzo la *Tumula* ossia Lissa, la quale saltando gira in aria descrivendo colla coda un arco di cerchio intorno al capo quasi centro. Quarto la *Concadita* grossa al più di due libbre, la quale guizza sopra l'acqua con molti salti alla guisa di quelle pietruzze sottili, e larghe, che i fanciulli gettano per trastullo, e le quali hanno dato da meditare ai fisici. Tre spezie sole ne ho udito distinguere da' Genovesi; il muggine *Noto*, così detto

dal color suo più cupo ; il Capo grosso, così detto dalla grossezza della testa, e il Saltatore, così detto da' salti. In quanto a me, avendo osservato i muggini, non ci ho trovato differenze da poterli giudicare di spezie diverse.

GIUNGENDO alla Sardina da Linneo compresa sotto il suo genere *Clupea*, ognuno è in diritto di aspettarsi un grande articolo. Il nome di *sardina* mostra essere stato dato al pesce dalla Sardegna non per altro, se non perche la Sardegna gli sia specialmente patria, o perche esso ami la Sardegna principalmente; e quindi perche la Sardegna sia la sua regia, la sede della sua abbondanza. Così si crede assai dal pubblico, e così si afferma da alcuni autori, e dal moderno Salmon fra gli altri, il quale in parlando della Sardegna scrive così: *Il mare intorno (alla Sardegna) somministra una abbondante pescagione, e in particolare .... delle Sardelle, che si vuole abbian da essa preso il nome.* Adunque si aspetterà

ognuno, che all'articolo del tonno un quasi ugualmente diluso io soggiunga della Sardinia, descrivendo e il tempo in cui le sardine discendono al mar sardo, e quanti legni vanno a incontrarle, e quante migliaia d'uomini s'affaccendano in salarle, e di quante migliaia di scudi l'isola annualmente ne arricchisca. Ma a tanta aspettazione non posso corrispondere se non con sorpresa, dicendo, che altissimo silenzio riguardo alla sardina regna in Sardegna. Non solo non si strepita, nè si fermenta per essa, ma essa appena si pesca e si vede. Quanti luoghi in tutto il circuito della Sardegna siedono in riva al mare, ignorano la sardina; Alger è il luogo, ove essa si vede e si piglia alquanto più, ma in questo Alger medesimo si sarà talora i due e i tre anni senza vederne; e quando si fa buona pesca andrà il preso in tutta una stagione a quanto nell'oceano se ne trae in poco più d'una tirata di rete. Dico nell'oceano, perchè quivi in realtà si fanno oggi le

grosse pesche delle sardine, in modo, che di là vengono esse salate e imbottate a provvedere il mediterraneo infino all'ultimo levante; nè, se la Sardegna pesca poche sardine, si può attribuire tutto a colpa sua. I Norvegi la pescano in quantità; la pescano gli occidentali Inglesi di Devon e di Cornwall, e la sola francese Bretagna ne pesca annualmente per il valore di ben due milioni (a). Frattanto in vista di questa scarsezza della sardina non solamente alle spiagge sarde, ma ancora in tutto il mediterraneo in paragon dell'oceano, che diremo noi della etimologia del nome *sardina*? Per qual ragione si denominerà questo pesce dalla Sardegna, se in Sardegna esso è sì scarso? malgrado la mia avversione alle congetture, ecco una idea, con cui si potrebbe rispondere al quesito. I popoli del mediterraneo sono stati certamente industriosi, e navigatori assai secoli prima dei popoli dell'

(a) Diz. Savary.

oceano; e quando quei popoli dell'oceano, quei medesimi che oggi pretendono essere il fior delle genti, erano tuttavia cacciatori puri, i popoli del mediterraneo erano già da gran tempo inventori, artefici, commercianti famosi. Siccome adunque anticamente per la barbarie di quei popoli dovettero le grandi frotte di sardine provenienti dal norte passare impunemente dinanzi a' Norvegi, a' Britanni, a' Galli, e in tutta abbondanza infondersi nel mediterraneo: così le nazioni del mediterraneo accorte dovettero pigliarle in quantità, e la Sardegna eccellentemente situata nel mediterraneo ben potette farne presa e condirle in più copia, come oggi fa del tonno; e quindi la Grecia sempre dotta nella imposizione de'suoi nomi dovette al pesce imporre il nome dalla Sardegna, per significare il luogo della maggiore sua abbondanza. Si destarono a poco a poco i popoli dell'oceano; s'accostarono al mare, fabbricarono legni e reti, e principiarono a intercettare ciò, che prima stolatamente

lasciavano passare; ciò mise nel mediterraneo la scarsezza delle sardine, ma alla sardina rimase il nome del luogo della abbondanza antica.

LA Acciuga è tuttavia abbondante nel mediterraneo, e dal mediterraneo medesimamente passa essa condita all'oceano a quei popoli, che al mediterraneo forniscono le sardine. La Catalogna e la Provenza pescano acciughe copiosamente; riccamente ne pescano Genovesi e Toscani; la sassosa Capraja di 50000 lire genovesi ne arricchisce annualmente; Bastia, san Fiorenzo, e Ajaccio ne traggono quantità dal mare corso, e infino all'ultima Sicilia regna la cattura delle acciughe. Nella Sardegna sola non v'è tal ricchezza di pesca; tal anno si pesca, tal altro no, a misura che si presentano pescatori; e sempre si pesca scarsamente, perchè sempre scarsamente i pescatori si presentano.

---

## PESCI BRANCHIOSTEGI.

---


**D**ELLE quaranta spezie di pesci, li quali non hanno operculi nè visibile membrana alle branchie, spezie quasi tutte esotiche all'Europa, non ho veduto mai in Sardegna quella, che ancora nel mediterraneo è rara spezie, e la quale per il suo lunghissimo rostro fu già chiamata da' naturalisti acceggia di mare (*scolopax*); nè pure ho veduto il raro anch'esso Pesce Tambarro altrimenti detto Luna di mare, pesce difforme, e che sembra non più che la testa d'un pesce.

QUATTRO soli pesci conosco di quel genere, che Linneo chiama *Sygnathus*. Conosco l'Aguglia, benchè non assai frequentemente essa si peschi; conosco quell'altro pesce, il cui corpo è rettangolare, ma la

coda è tetragona, chiamato da Linneo *Sygnathus pelagicus* ; ne ebbi de' presi nell' alga, e de' trovati in corpo ad altri pesci ; e ne ebbi de' lunghi un piede parigino. Conosco ancora quella spezie , il cui corpo non ha angoli , ma è tondo chiamato da Linneo *Ophidion* ; e finalmente conosco il Caval marino , vero termine de' pesci e principio degli Insetti.

DALLA passata esposizione de' pesci sardi si manifesta quello , che infin da principio avvisai , cioè che di varj pesci cogniti nel mediterraneo il mar sardo è privo. Ma non ostante questa mancanza, rimane vero , che il mare sardo è assai pescoso. Questo elogio fanno alla Sardegna comunemente tutti i geografi e descrittori di essa, celebrando insieme alla abbondanza del frumento la quantità de' suoi pesci ; ed è un elogio giustissimo. Comunque alcuna spezie manchi, le spezie esistenti sono tanto più copiose, da non solo compensare le mancanti spezie , ma rendere medesima-

mente la Sardegna abbondante in confronto di altre parti del mediterraneo, come i medesimi pescatori italiani confessano. E in fatti non una volta mi è avvenuto di vedere gittar le reti dentro un piccolissimo tratto di mare, e dopo poca aspettazione vederle trarre fuori sì piene di pesci, che i pescatori medesimi lasciavano libero il prenderne a chi ne voleva. Nè questa abbondanza si trova in una parte sola; le bande dell' isola di s. Pietro si giudicano veramente di tutte le più ricche in pesce, ma ricca è realmente ogni parte, e dovunque il pescatore in tutto il circuito dell' isola tenta la pesca, è sicuro di tentarla utilmente. L'acerbo in mezzo a questa abbondanza si è, che l'abbondanza si ferma in mare, e non ridonda in vantaggio pubblico; duro è, che essendovi un mare sì pescoso, il pubblico patisca disagio di pesce. Non è credibile a qual segno arrivi questo disagio; città non v'è in tutto il regno, comunque seduta in riva al mare, la quale non sia ad ogni tratto espo-

sta a querelarsi della mancanza del pesce; e dove l'acquisto d'alcuna porzione di pesce per i privati non sia abitualmente un oggetto d'impegni, di industrie, di artifizj, come se fosse un contrabando; e dove una buona parte de' cittadini, e talora la città intiera non debba rimanere digiuna di pesce del tutto, ancora nelle circostanze di maggior bisogno. Sono da molti anni testimonio delle abituali scene in tempo di quaresima in una delle primarie città dell'isola: A salvare il pesce dalla violenza de'concorrenti conviene circondarlo d'armati, e distribuirlo colla assistenza d'un magistrato da entro a infetiate, alle quali vi è un fremito, un tenzonare, come se là entro ci fosse il sommo bene; e chi di là può spiccare un pajo di libbre di pesce v'è più contento d'un console romano colle spoglie d'oriente. Per conseguenza chi non ha forza o protezione all'infetiate è ridotto a passare cinquanta giorni con nissun altro pesce, se non il secco nasello d'Ame-

rica. Entrino in questa città medesima un ottocento libbre di pesce: ve ne avrà allora mezza oncia per abitante, e pur si grida allora abbondanza; la qual cosa ben mostra a qual grado sia la abituale scarsezza.

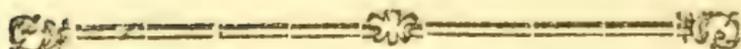
Di questo disordine la cagione è questa, che i Sardi non pescano, e i pescatori si aspettano d'Italia; ciò fa, che i pescatori sono scarsi, e talora nulli. Sono scarsi, perchè mal volentieri ognuno abbandona la patria, principalmente quando la tassa messa al pesce rende il guadagno troppo tenue. Il medesimo pescatore poi, che pur si fa animo a venire, vuol anch'esso in qualche parte dell'anno rivedere il suo focolare: il Napoletano vuol ritornare alla torre di Greco; il Camugliese vuol rivedere la riviera, ed ecco allora i pescatori nulli in Sardegna, e con essi nullo il pesce.

A rimediare pertanto al disordine converrebbe che i Sardi medesimi si dessero alla pescagione. Felice epoca! non solo regnerebbe allora la abbondanza del pesce a

utile pubblico, ma sarebbe quella una epoca di più alte cose: sarebbe l'epoca d'una navigazione, sarebbe l'epoca d'un commercio, sarebbe l'epoca di vedere ancora la bandiera dalle quattro teste approdare coi suoi frutti alle scale del mediterraneo, passare co'suoi frumenti e vini lo stretto, e condurre suoi sali infino all'ultima Svezia. Sì bella epoca non è difficile. Non v'è isola, nazione non v'è in tutto il mediterraneo, la quale non abbia legni e non navighi, e perchè sarà il Sardo solo a non navigare? Se i frumentosi campi, e la domestica abbondanza non impediscono il Siciliano dall'essere uom di mare, e perchè simile abbondanza impedirà il Sardo? mancherà forse coraggio, forza, destrezza al Sardo? ad esso, che di valore, di robustezza, e di agilità dona sì splendide mostre nella milizia terrestre? non altro adunque, che una felice circostanza, o una opportuna provvidenza si richiedono, e sarà il Sardo navigatore anch'esso: una sola legge bastò a fare sì possenti

e dotti navigatori, come oggi sono, quei medesimi, che per passare la Manica e guerreggiare in Fiandra ebbero già bisogno un tempo di assoldare Amiraglio, e Orche Genovesi; una sola vessazione basto agli abitatori de' paduli Olandesi, perche repentinamente divenissero conquistatori e Signori infino del mare Asiatico.

I L F I N E.



*V. si stampi. Sassari li 15 Giugno 1778.*  
Deliperi Vic. Gen.



*V. se ne permette la stampa. Sassari li 15  
Giugno 1778.*

ARAGONEZ.







