

## L'APROVISIONAMENT DE CARN A BARCELONA DURANT ELS SEGLES XIV I XV<sup>1</sup>

---

RAMON AGUSTÍ BANEGAS I LÓPEZ  
Universitat de Versalles Saint-Quentin-en-Yvelines

### RESUM

L'objectiu d'aquesta tesi era analitzar tot el procés de comercialització de la carn en una gran ciutat baixmedieval com Barcelona. Per aconseguir aquest objectiu s'ha buidat de manera sistemàtica tota la documentació de l'Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona (AHCB). El fet de triar la documentació d'aquest arxiu de manera preferent es deu a l'important paper que va tenir el Consell de Cent en el mercat de la carn. Al llarg de la recerca s'ha pogut comprovar que els carnisers monopolitzaven tot el procés comercial de la carn, des de la compra del bestiar a les fires i mercats ramaders fins a la venda al detall a la taula. Aquest monopoli del mercat per part dels carnisers fins a finals del segle xv ens ha permès delimitar clarament els dos actors principals en aquest comerç: els carnisers i els consellers de la ciutat. Dos actors amb interessos contraposats o coincidents segons el moment del procés mercantil del qual parlem; així, eren coincidents en la defensa dels privilegis de pas i pastura de la ciutat contra els senyors feudals de Catalunya, però eren absolutament divergents a l'hora de fixar els preus i les imposicions que gravaven la carn, o a l'hora de crear les mesures higièniques que regulaven la venda de carn.

### PARAULES CLAU

Comerç de carn, aprovisionament urbà, higiene alimentària, fiscalitat indirecta, camins ramaders, preus de la carn, Barcelona, baixa edat mitjana.

### **The supply of meat in Barcelona during xiv and xv centuries**

### ABSTRACT

The aim of this thesis was analyze the whole process of meat trade in a great city of Late Middle Ages like Barcelona. To obtain this aim the whole documentation of the AHCB (Histori-

1. Aquest article és un resum de la tesi doctoral de l'autor, dirigida pel doctor Antoni Riera Melis, i que va ser presentada a la Universitat de Barcelona, el 30 de novembre de 2007. El tribunal que la va valorar estava format pel doctor Salvador Claramunt (Universitat de Barcelona), el doctor Prim Bertran (Universitat de Barcelona), el doctor Bruno Laurioux (Université de Versailles-Saint-Quentin-en-Yvelines), el doctor Paulino Iradiel (Universitat de València) i el doctor Antoni Furió (Universitat de València). La tesi va obtenir la qualificació d'excel·lent *cum laude*.

cal Archive of the City of Barcelona) has been analyzed in a systematic way. We chose the documentation of this archive because the Consell de Cent played an important role on the meat market. Along the research we verify that the butchers were monopolizing the whole commercial process of the meat, they bought the cattle in the fairs and cattle markets and they sold the meat in their stalls. The monopoly of the market by the butchers until ends of the 15th century has allowed us to delimit clearly the both principal actors in this trade: the butchers and the city ministers. This two actors had opposite or coincidental interests in the different moments of the mercantile process; so, they were coincidental in the defense of the tolls and pasture city privileges against the Catalonia's feudal Lords, but they were absolutely divergent in the moment to fix the meat prices and taxes, or in the moment to create the hygiene legislation of the meat.

#### KEY WORDS

Meat trade, urban supply, food hygiene, indirect taxes, cattle ways, meat prices, Barcelona, Late Middle Ages.

#### INTRODUCCIÓ

Aquesta tesi s'emmarca dins la disciplina de la història de l'alimentació, corrent historiogràfic que ja fa anys que està donant importants resultats dins l'àmbit de la península Ibèrica. De fet, aquelles carències de les quals parlaven els doctors Miguel Ángel Ladero Quesada<sup>2</sup> i Antoni Riera Melis<sup>3</sup> quan analitzaven als anys vuitanta del segle passat les investigacions realitzades sobre aquest tema, s'han començat a superar a partir de les aportacions que s'han anat fent al llarg d'aquests anys, en forma de monografies, congressos, articles, etc.

Dintre d'aquestes noves aportacions destaquen les que se centren en l'aprovisionament urbà d'aliments, que havien començat a proliferar als anys setanta dins el corrent historiogràfic de la història urbana i que des de fa uns anys han afegit al punt de vista econòmic, el punt de vista social i cultural que hi ha darrere del fet alimentari.

Un dels aliments que ha centrat bona part de les investigacions que s'han fet sobre l'aprovisionament alimentari de les ciutats medievals ha estat el blat. Aquest fet ve donat perquè un problema encara candent en la historiografia europea és la fixació de les causes i de la cronologia de la crisi baixmedieval; aquest tema té un reflex molt particular en la historiografia catalana per les conseqüències econòmiques i polítiques que la crisi va tenir en l'evolució de Catalunya durant els temps moderns. Així, a causa del paper central del pa a les dietes baixmedievals i de la seva íntima relació amb les fams

2. Miguel Ángel LADERO QUESADA (1985), «La alimentación en la España medieval: estado de la cuestión», *Hispania, Revista Española de Historia*, vol. 45, núm. 159, p. 211-219.

3. Antoni RIERA MELIS (coord.) (1988), *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, Barcelona, Institució Milà i Fontanals, Consell Superior d'Investigacions Científiques, col·l. «Anuario de Estudios Medievales», annex 20, p. VII-XV.

que van castigar occident durant els segles XIV i XV, els investigadors han dirigit les seves recerques a conèixer els circuits comercials del blat i així poder avançar en la determinació d'una cronologia per la crisi baixmedieval. Ara bé, si el pa és l'aliment principal de bona part de les dietes baixmedievales, el segon producte en importància és la carn; un aliment molt diferent en les seves característiques al pa i que, per això, requereix un altre tipus d'estructures comercials. La carn és, a més, un producte que té unes connotacions socials i culturals molt diferents a les del pa, la qual cosa obliga que el seu estudi es faci des d'un punt de vista diferent. Precisament, per la seva importància i la seva especificitat, la carn també ha despertat l'interès dels investigadors, si bé les recerques no es troben en un estat tan desenvolupat com les referides al blat.

#### L'APROVISIONAMENT DE CARN, L'ESTAT DE LA QÜESTIÓ

Les investigacions sobre l'aprovisionament de carn i el seu consum a les ciutats baixmedievales s'han desenvolupat especialment a França, però també s'han fet importants aportacions des d'altres territoris com Itàlia i Espanya.

Si ens centrem en la península Ibèrica, la recerca sobre l'aprovisionament de carn a les ciutats baixmedievales s'ha desenvolupat més a l'antiga Corona de Castella que no pas als territoris de l'antiga Corona d'Aragó. Així, a partir dels anys setanta, a través de l'anàlisi de les normatives municipals i dels protocols notariaus, investigadors castellans i estrangers han analitzat el mercat de la carn a diverses ciutats de la Corona especialment durant el segle XV, i han estudiat el mercat tant des del punt de vista del consum, com de la dinàmica econòmica i de poder dels carnisers dins l'àmbit urbà.

Com ja s'ha explicat, a la Corona d'Aragó el mercat urbà de la carn a la baixa edat mitjana no ha despertat tant d'interès entre els investigadors com en el territori veí; tot i això s'han fet alguns treballs centrats en ciutats com València,<sup>4</sup> Saragossa<sup>5</sup> o Oriola.<sup>6</sup> Ja específicament a Catalunya, el tema aquí tractat tampoc ha interessat massa als investigadors, encara que s'han fet diversos treballs sobre el comerç de carn a diverses ciutats i viles catalanes.

4. Agustín RUBIO VELA (1999), «El ganado de Valencia y los pastos del reino, el avituallamiento urbano bajomedieval como factor de conflictividad», *Boletín de la Sociedad Castellonense de Cultura* (Castelló de la Plana), núm. LXXV; F. BLAY GARCÍA (1987), «Aprovisionamiento cárnico en Torrent (Valencia) al final de la Edad Media», *II Congreso de Arqueología Medieval Española*, vol. II, Madrid, Comunidad de Madrid, Asociación Española de Arqueología Medieval, i Juan Vicente GARCÍA MARSILLA (1993), *La jerarquía de la mesa, los sistemas alimentarios en la Valencia bajomedieval*, València, DL.

5. M. Isabel FALCÓN (1984), «La alimentación en Aragón en la segunda mitad del siglo XV: el caso de Zaragoza», *Manger et Boire au Moyen Âge*, vol. II, Niça, PFLSHN; M. Isabel FALCÓN (1998), «Aprovisionamiento y sanidad en Zaragoza en el s. XV», *Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia* (Universitat de Barcelona), núm. 19.

6. Juan Antonio BARRIO BARRIO (1992-1993), «El abastecimiento y venta de carnes en Orihuela durante el reinado de Alfonso V, 1416-1456», *Anales de la Universidad de Alicante. Historia Medieval* (Universidad de Alicante), núm. 9.

Així, sobre la Catalunya central destaquen els articles escrits per Prim Beltran i Josep M. Llobet, el primer sobre Cardona<sup>7</sup> i el segon sobre Cervera;<sup>8</sup> sobre aquesta última ciutat també són interessants els capítols dedicats al comerç de la carn a les obres de Pere Verdes<sup>9</sup> i Max Turull.<sup>10</sup> Per la zona pirinenca destaca l'article sobre l'ofici de carnisser a la Seu d'Urgell escrit per Carme Batlle i Katia Kliemann.<sup>11</sup> Al Camp de Tarragona cal remarcar el capítol dedicat a la carn a l'obra de Jordi Morelló, al seu llibre sobre la fiscalitat a dues viles del Camp de Tarragona.<sup>12</sup>

En el cas concret de Barcelona, un dels primers autors que es va adonar de la importància del comerç de carn va ser Jean Broussole.<sup>13</sup> Ja als anys seixanta, Claude Carrère fa una de les aportacions més importants al tema del comerç de carn a la ciutat de Barcelona en el seu capítol dedicat al comerç de productes alimentaris als últims segles de l'edat mitjana, en el qual dóna per primera vegada idea del volum i de la importància del comerç de carn a la ciutat.<sup>14</sup> Una altra incursió important al tema del comerç i consum de carn es fa als anys setanta per Francisca Roca, la qual a la seva tesi sobre les ordinacions de Barcelona a la primera meitat del segle XIV posa les bases sobre la legislació que regulava la venda de carn.<sup>15</sup> Ja als anys vuitanta s'escriuen diversos articles sobre aspectes concrets d'aquest comerç; així per exemple, Carme Batlle, conjuntament amb Lluïsa Ramos, va treballar l'evolució familiar dels membres de l'ofici de carnisser al segle XIII a través dels protocols notariais;<sup>16</sup> Josefa Mutgé, per altra banda, va treballar la legislació municipal sobre la carnisseria i la peixateria de Barcelona a l'època d'Alfons el Benigne.<sup>17</sup> Un aspecte ben diferent

7. PRIM BERTRAN ROIGÉ (1986), «L'assortiment de carn a Cardona (1419-1425)», *Cardener*, núm. III.

8. JOSEP M. LLOBET I PORTELLA (1995), «La producció i el consum de carn a Cervera durant els segles XIV i XV», *Tr Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (Edat Mitjana)*, Lleida, Institut d'Estudis Ilerdencs.

9. PERE VERDES PIJUAN (2004), *Administrar les pecúnies e béns de la Universitat (Cervera, 1387-1516)*, tesi doctoral inèdita, Universitat de Barcelona.

10. MAX TURULL I RUBINAT (1992), «Agricultura i ramaderia a Cervera als segles XIII i XIV», *Miscel·lània Cerverina* (Cervera, Centre Municipal de Cultura), núm. 8.

11. C. BATLLE I K. KLIEHMANN (1982), *Contribució a la història dels oficis a la Seu d'Urgell: Els carnisseres: (1250-1350)*, la Seu d'Urgell, Societat Cultural Urgel·litana (separata de: *Urgellia*; 5).

12. JORDI MORELLÓ BAGET (2001), *Fiscalitat i deute públic en dues viles del Camp de Tarragona, Reus i Valls, segles XIV i XV*, Barcelona, Consell Superior d'Investigacions Científiques.

13. J. BROUSSOLE (1955), «Les impositions municipales de Barcelone de 1328 à 1462», *Estudios de Historia Moderna* (Barcelona), núm. v.

14. CLAUDE CARRÈRE (1977-1978), *Barcelona 1380-1462, un centre econòmic en època de crisi*, Barcelona, Curial.

15. FRANCISCA ROCA SOLÀ (1975), *La regulació de la vida ciutadana por el municipio de Barcelona, 1300-1350*, tesi doctoral inèdita, Universitat de Barcelona.

16. CARME BATLLE I LLUÏSA RAMOS (1981), «Contribució a la història del ofici de Barcelona: els carnisseres del s. XIII», *Quaderns d'Estudis Medievals* (Barcelona, Artestudi), núm. 5.

17. JOSEFA MUTGÉ VIVES (1988), «L'abastament de peix i carn a Barcelona en el primer terç del segle XIV», a ANTONI RIERA MELIS (COORD.), *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*, Barcelona, Institució Milà i Fontanals, Consell Superior d'Investigacions Científiques, col·l. «Anuario de Estudios Medievales», annex 20.

del comerç de carn el va tractar Josep Fernández Trabal, el qual va analitzar els conflictes que tenien els carnisers de Barcelona amb els carnisers i els ramaders del delta del Llobregat.<sup>18</sup> Finalment, una de les últimes aportacions al tema va ser la de Pere Ortí, el qual a la seva obra *Renda i fiscalitat en una ciutat medieval: Barcelona, segles XII-XIV* va analitzar l'estructuració de les rendes de les taules de carnisseria de Barcelona i la fiscalitat lligada al comerç de la carn.<sup>19</sup>

Totes aquestes obres són aproximacions parcials a un tema que ja aquests autors han demostrat que és força interessant, ja que s'ha constatat que el comerç de carn a la ciutat de Barcelona movia gran quantitat de caps de ramat i servia gran quantitat de carn a la ciutat, cosa que feia als carnisers homes poderosos econòmicament. Alhora era un mercat ordenat per un sistema complex d'ordinacions que controlava el poder municipal. Barcelona, a més, essent la capital de Catalunya i una de les capitals econòmiques de la Corona d'Aragó, esdevé en molts casos un model de gestió per altres poblacions, cosa que fa que el seu estudi sigui especialment interessant.

#### OBJECTIUS DE LA RECERCA I FONTS UTILITZADES

L'objectiu que vol assolir la tesi és el coneixement del funcionament del mercat de la carn que comercialitzaven a Barcelona exclusivament els carnisers, que era únicament la carn fresca provinent de quadrúpedes domèstics, i analitzar les relacions de col·laboració i conflicte entre els membres d'aquest ofici i el consell barceloní durant un període llarg, com són els segles XIV i XV, amb la voluntat de poder treure a la llum els principals trets evolutius d'aquest mercat.

Entre l'ampli ventall de fonts disponibles per analitzar l'aprovisionament de carn a la ciutat de Barcelona s'han escollit les fonts municipals, conscients, però, que hi havia altres fonts que hauria estat interessant analitzar. L'elecció de les fonts municipals com a base de la nostra recerca es deu al fet que ens semblaven les més adients per poder veure les relacions entre el municipi i els carnisers, relació fonamental per entendre el mercat de la carn en una societat fortament intervencionista com era la baixmedieval; a més, aquestes fonts ens proporcionaven el marc normatiu en el qual es mou el mercat de la carn, base imprescindible per a futures recerques dins aquest mateix tema.

18. J. FERNÁNDEZ I TRABAL (1989), «Aprofitaments comunals, prats i pastures al delta del Llobregat (segles XIV-XV): Conflictes per a la utilització de l'espai a la baixa edat mitjana», *Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia* (Universitat de Barcelona), núm. 10.

19. Pere ORTÍ GOST (2000), *Renda i fiscalitat en una ciutat medieval: Barcelona, segles XII-XIV*, Barcelona, Institució Milà i Fontanals, Consell Superior d'Investigacions Científiques.

#### ESTRUCTURACIÓ DE LA INVESTIGACIÓ

L'estructuració de la recerca s'ha fet seguint les fases en què se subdivideix el procés mercantil de la carn, des del moment que surt de les zones de producció, on els carnissers compren el bestiar als mercats i a les fires ramaderes, fins que els animals ja morts i tallats són venuts a les taules de la ciutat. Per tant, s'ha subdividit en quatre grans parts:

1. Els mercats d'origen i el trasllat del bestiar fins a la ciutat
2. L'arribada a la ciutat, les pastures del territori de Barcelona
3. Escorxament i venda: les normatives higièniques i de qualitat
4. La venda de carn: aprovisionament, preus i fiscalitat

Al llarg de tota la recerca s'han analitzat principalment les relacions del municipi de Barcelona amb els diferents implicats que participen en el mercat de la carn: carnissers, clients, ramaders, senyors feudals, ciutats, etc.

#### ELS MERCATS RAMADERS I EL TRASLLAT DEL BESTIAR A LA CIUTAT

S'ha pogut observar al llarg de la recerca com els carnissers de Barcelona dominen tot el cicle productiu de la carn, des de l'adquisició del bestiar als mercats i fires ramaderes fins a la venda al detall a les taules de la ciutat. En general, els carnissers, amb ajut de pastors i fadrins assalariats, completen tot el cicle; i de fet, no és fins als anys seixanta i setanta del segle xv quan comencen a aparèixer en el negoci persones alienes a la professió. Els carnissers no eren un col·lectiu homogeni, sinó que entre ells hi havia profundes diferències econòmiques, les quals, en moments concrets, arriben a provocar forts enfrontaments al si de l'ofici. Les mateixes diferències econòmiques feien que no tots els carnissers tinguessin la mateixa capacitat de negoci. Per pal·liar aquestes deficiències era habitual que els carnissers s'associessin entre ells per poder portar a terme les tasques més costoses i arriscades del procés comercial, com era comprar el bestiar als mercats ramaders i traslladar-lo fins a la ciutat. En general, els carnissers s'associaven en companyies que reunien entre dos i set carnissers; aquestes companyies podien formar-se amb l'únic objectiu de comprar el bestiar i portar-lo a la ciutat i, per tant, extingir-se quan el ramat dels socis arribava a la ciutat. Ara bé, hi havia companyies més sòlides, que posaven en comú tot el procés productiu de la carn; aquestes companyies, però, solien ser més petites i reunien normalment dos carnissers.

Catalunya, durant els dos últims segles de l'edat mitjana no s'autoabasteix de carn, sinó que necessita comprar carn fora de les seves fronteres com moltons a l'Aragó i València o bous a Menorca. Tot i això, bona part de la carn que es consumeix a Barcelona s'adquireix als mercats catalans, la qual cosa no vol dir que fos carn pro-

duïda en territori català, ja que, per exemple, part del bestiar que es ven a l'Urgell, un dels principals centres de comerç de ramaderia ovina, podia provenir de l'Aragó, ja que les carrerades transhumants catalanes, aragoneses i fins i tot del sud de França estaven estretament interconnectades, i ramats criats a l'Aragó o a França podien acabar als mercats i fires urgellenques; per això el tancament de les fronteres o l'augment de les dificultats de pas per aquestes podia provocar un encariment del bestiar i de retruc, de la carn, ja que disminuïa l'oferta de bestiar als mercats catalans.

A l'hora d'analitzar les zones proveïdores de bestiar, s'han estudiat de manera independent els diferents tipus d'animals. Així, el porc, que és una carn poc documentada, sembla que provenia de comarques properes a la ciutat de Barcelona; el bestiar boví, una mica més documentat, provenia de Catalunya i, sobretot, de l'illa de Menorca.

El bestiar més documentat és l'oví i el cabrum, que tenia diferents procedències: la primera zona important d'aprovisionament és el ponent i el centre de Catalunya, zona de la qual s'ha trobat més documentació i que devia ser la principal proveïdora de bestiar oví i cabrum de Barcelona; aquesta zona es correspon amb les actuals comarques del Segrià, l'Urgell, el Pla d'Urgell, la Segarra i l'Anoia. Aquí es venia el bestiar que transhumava cap al Pirineu central, zona que estava íntimament lligada amb les fires i les zones de pastura properes de l'Aragó. La segona zona important d'aprovisionament es troba al sud de Catalunya, nord del Regne de València i sud de l'Aragó, i es correspon a les zones de pastura de la serralada Ibèrica. La tercera zona d'aprovisionament se situa a les actuals comarques pirinenques de la Cerdanya, el Capcir i el Ripollès; finalment, durant la guerra civil, també es va portar bestiar a la ciutat procedent de l'Empordà i la Garrotxa.

Els carnisers, en aquestes zones, compren el bestiar a les fires i els mercats ramaders, com el de Verdú, Lleida, Morella o Sant Mateu; en aquests mercats coincideixen moltes vegades amb els comerciants de llana, amb els quals competien pel mateix producte: el bestiar de llana madur, però no vell. Al llarg de la recerca no s'han trobat gaire interferències entre els dos mercats, només alguna dada concreta, com la prohibició el 1333 de matar anyells menors de quatre anys, o l'escassetat de referències a moltons procedents de Menorca, tot i ser la major producció de l'illa. De fet, la competència més important dels carnisers barcelonins no va ser amb els comerciants de llana, sinó amb els carnisers d'altres ciutats. Aquest és el cas de València, on les autoritats municipals volien controlar els mercats ramaders del regne i posar-los al seu servei, fet contra el qual van lluitar els carnisers de Barcelona, amb el suport del consell de la ciutat, en una llarga disputa en la qual va acabar intervenint la monarquia i a la fi va sortir triomfant la ciutat de Barcelona, que va aconseguir que es mantinguessin obertes i franques les fronteres valencianes per als carnisers de Barcelona.

Una vegada comprat el bestiar s'ha de portar fins a la ciutat de Barcelona. Aquest desplaçament se solia fer per terra; només el bestiar procedent de Menorca

arribava a la ciutat per mar. En aquest viatge el bestiar anava custodiat per pastors a sou dels carnissers; el trajecte era llarg i dur, i molt sovint sorgien problemes amb les autoritats de les zones per on passaven els ramats. Els conflictes, que podien derivar en violència, van començar a sovintejar a la segona meitat del segle XIV, es van anar fent més importants a partir dels anys trenta del segle XV i van arribar a un màxim durant la guerra civil i la immediata postguerra, per començar a decréixer als anys vuitanta del segle XV.

Aquests conflictes eren provocats per la voluntat d'alguns senyors feudals i ciutats de cobrar drets de pas o de pastura als ramats barcelonins que creuaven el seu territori camí de la ciutat, drets que havien caigut en desús o que no s'havien cobrat mai, però que a causa de la pèrdua de valor de les rendes feudals molts senyors havien ressuscitat o simplement implantat de nou. Els carnissers, amb el suport de les autoritats municipals barcelonines, sempre es van negar a pagar aquestes exaccions al·legant certs privilegis de la ciutat. Els consellers, que consideraven els atacs als ramats barcelonins com un atac al dret de la ciutat i a l'autoritat que aquesta tenia al conjunt del Principat, sempre van respondre amb totes les armes que tenien al seu abast, des de la diplomàcia fins a la violència.

#### LA CONFLICTIVITAT AL VOLTANT DE LES PASTURES DE LA CIUTAT

L'actitud dels consellers, sempre al costat dels carnissers en els conflictes que mantenien amb les autoritats locals de Catalunya o de fora del Principat, canvia amb els conflictes que aquests mateixos professionals tenen en el territori de Barcelona. En aquest espai, complex jurídicament, que es diu *territori de Barcelona*, els carnissers havien de pasturar el seu bestiar mentre esperaven el moment d'entrar-lo i es-corxar-lo a les carnisseries de la ciutat. Aquí, les pastures que necessitaven els carnissers entraven en conflicte amb els espais conreats i les pastures privades, que pertanyien en bona part a la classe patrícia de Barcelona, els ciutadans honrats, que monopolitzaven el govern de la ciutat. És per això, perquè els interessos dels carnissers es topaven amb els interessos de la classe dirigent del municipi, que els problemes de pastura dels carnissers als voltants de la ciutat van ser un punt de fricció entre els carnissers i el govern de la ciutat al llarg dels dos segles, fins al punt que va ser un dels punts de conflicte entre la Busca i la Biga als anys cinquanta del segle XV. Els consellers, al llarg dels dos segles, van intentar solucionar el problema de les pastures de Barcelona tot allunyant els carnissers del primer cercle de cultius intensius que hi havia al voltant de la ciutat, «l'hort i vinyet», i intentant consolidar unes pastures als aiguamolls que hi havia al voltant dels deltes del Besòs i el Llobregat. Aquesta política es va fer especialment activa al segle XV, però va topar amb els interessos de les poblacions locals i de la mateixa monarquia, que debilitaven la posició del municipi, que encara no havia consolidat la seva autoritat a l'espai que els consellers consideraven el territori de Barcelona.



## ESCORXAMENT DEL BESTIAR I VENDA DE LA CARN: LES NORMATIVES HIGIÈNIQUES I DE QUALITAT

L'intervencionisme municipal es fa especialment patent en el procés de reglamentació i control de la venda de carn a la ciutat. El govern municipal al llarg del segle XIV (i en menor mesura durant el segle XV) anirà creant un corpus legislatiu per regular cada vegada amb més detall el mercat de la carn. Aquest corpus anirà evolucionant segons canviï la mentalitat dels legisladors i de la mateixa societat barcelonina.

Des del punt de vista de la qualitat, de bon principi s'estableixen uns criteris que evolucionen ràpidament fins a quedar fixats de manera més o menys definitiva el primer terç del segle XIV. Aquests criteris, que separen les carns en quatre categories (carn de primera, carn de segona, menuts de carn de segona i carns perilloses per a la salut), estan estretament vinculats amb les consideracions que fan els metges gal·lènics respecte de les carns i el concepte que tenen els consellers de la societat que governen. Aquests criteris evolucionen a partir de la segona meitat del segle XIV, especialment en allò que respecta a la higiene i a la salubritat de les carns, com a conseqüència de l'impacte produït pels reiterats cicles epidèmics que van castigar la ciutat a partir de 1348.

A partir de la segona meitat del segle XIV es van anar restringint totes les activitats del cicle productiu de la carn que produeixen pudor i que poden provocar la contaminació de la carn a través de l'aire, i ja l'últim quart del segle XV es prohibeix la venda de totes les carns provinents d'animals malalts. Aquestes modificacions són conseqüència d'un canvi progressiu de les mentalitats dels consellers i dels mateixos habitants de la ciutat que perceben que no només l'aire pot ser una font de malalties i d'epidèmies, sinó que també ho pot ser la mateixa carn que prové d'un animal malalt. A aquest fet s'afegeix que a finals de segle XV, per sobre del dret de tothom a menjar carn i de la responsabilitat personal sobre la pròpia salut, s'imposa la responsabilitat del govern municipal sobre la salut de tota la col·lectivitat, en aquest cas, el conjunt d'habitants de la ciutat, alhora que s'amplia l'abisme que separa els grups socials més rics dels més pobres de la ciutat, grup, aquest últim, que cada vegada està més marginat i menyspreat. Fruit d'aquest canvi de mentalitat és el tancament de la taula de carns perilloses el 1476, després de restar oberta quasi dos segles, o el trasllat de la taula de menuts de carns de segona fora de la ciutat el 1471.

Aquest ambient de conflictivitat social, de pobresa i de por que es va anar instal·lant a la ciutat des de la segona meitat del segle XIV va ser el brou de cultiu d'una religiositat cada vegada més intransigent, amb un fort sentit de culpa, que va portar a una progressiva radicalització de les normes morals. Per una banda, a finals del segle XIV es reforça la legislació municipal per tal de controlar la venda de carn durant els dies d'abstinència, i fins i tot en moments concrets; per ordre municipal s'estenen els dies d'abstinència més enllà de la quaresma i els divendres. Per una altra banda, també a finals del segle XIV, just després de la destrucció del call, s'acota la ven-

da de carn escorxada pels jueus, per tal d'evitar que arribi al mercat cristià, tal com ho havia fet, sense gaires problemes, fins aquest moment.

#### LA VENDA DE CARN: APROVISIONAMENT, PREUS I FISCALITAT

Des del punt de vista econòmic, el mercat de la carn també va estar força intervingut pel municipi, que va intentar mantenir sempre abastada la ciutat de carn a un preu baix, sense renunciar als ingressos de la imposició, instaurada definitivament a mitjan segle XIV. Per arribar a aquests objectius, els consellers van recórrer a diferents tècniques com ara la coacció, la signatura de contractes, la donació de préstecs sense interès, la recerca de carnisers o ramaders forans, etc. Així, la ciutat va patir els primers problemes greus d'abastament de carn els anys seixanta, setanta i vuitanta del segle XIV, en una conjuntura de pujada continuada dels preus i amb unes impositcions altes, que encara encarien més les carns. Aquesta situació va provocar la creació, per part dels consellers, d'una legislació de preus màxims molt restrictiva per intentar controlar de manera artificial els preus, cosa que va provocar el desproveïment de la ciutat per falta d'oferta, ja que els carnisers, davant el desequilibri entre els preus reals i els preus taxats, retenien el seu bestiar en espera de temps millors. Davant d'això, els consellers, mitjançant la coacció, van obligar els carnisers a portar el seu bestiar a la ciutat i tenir abastades les taules de carn. El mètode no va donar gaire bon resultat, ja que les caresties de carn a la ciutat es van repetir de manera cíclica al llarg de trenta anys, i només quan es va produir una desacceleració dels preus i es va reequilibrar el mercat van desaparèixer les caresties, ja a la dècada dels noranta.

A començaments del segle XV, davant el fracàs del mètode de la coacció, els consellers van experimentar amb un mètode que ja havien provat de manera aïllada a mitjan segle XIV: la signatura per part dels carnisers d'un protocol en què es comprometien a tallar cada dia un cert nombre de moltons a les seves taules. Aquest mètode es demostra bastant eficaç al principi i, de fet, engega una nova dinàmica en les relacions entre els carnisers i el govern municipal, ja que a partir d'ara cada any abans de la Pasqua es negociaran els preus màxims de la carn de moltó. Aquestes negociacions sovint seran molt dures i fins i tot fracassaran, cosa que tindrà com a conseqüència que en moments concrets s'arribi a l'enfrontament obert entre els carnisers i els consellers, la qual cosa provocarà caresties puntuals de carn a la ciutat i la proliferació del frau i el mercat negre.

L'intervencionisme municipal al mercat de la carn va ser molt intens per dues raons: per la demanda de carn que hi havia a la ciutat i per la importància que tenia per a les arques municipals l'impost al consum de la carn. Per totes dues raons els consellers van intentar mantenir ben abastada de carn la ciutat, i evitar el contraban i el frau fiscal. Tot i la importància de l'intervencionisme municipal al mercat de la

carn, aquest té un límit, que és la compra directa; en cap cas, a diferència del que feia amb el blat, el municipi de Barcelona va comprar bestiar per vendre'l, sempre va deixar els professionals que treballessin pel seu compte; això sí, donant-los en moments concrets ajuts econòmics, buscant ramaders o carnisseres forans, apujant moderadament els preus màxims, etc.

#### REFLEXIÓ FINAL

En definitiva, com s'ha explicat al començament, el mercat de la carn a Barcelona és un mercat força complex en què incideixen gran quantitat de factors, però en el qual hi ha dos clars protagonistes: els carnisseres de la ciutat que dominen el mercat durant els dos segles i el govern municipal, que amb el seu intervencionisme influirà profundament en el desenvolupament del mercat mateix. De fet, la relació del municipi amb els carnisseres al llarg dels dos segles va ser ambigua i va respondre tant als interessos de la ciutat com als interessos dels dirigents municipals com a classe social.