

LA PESCA EN EL MEDITERRÁNEO NOROCCIDENTAL DURANTE LA BAJA EDAD MEDIA

Antoni Riera Melis
Universidad de Barcelona

INTRODUCCIÓN

La pesca y el pescado constituyen una actividad y un alimento prácticamente desconocidos para los medievalistas españoles, que les han dedicado poca atención y menos esfuerzo. Disponemos de algunas valiosas aportaciones, como la de Josefina Mutgé¹, para Barcelona, José Sánchez Adell², para Castelló de la Plana, y Alfred Ayza³ para Valencia. Estas monografías, sin embargo, constituyen todavía la excepción que confirma la regla. La propuesta de los organizadores de este coloquio es, pues, muy oportuna y el marco geográfico, especialmente idóneo. La pesca, durante la Edad Media, nunca tuvo, entre las poblaciones cristianas, la trascendencia económica y social de la agricultura o la ganadería, ni el pescado se convirtió entonces en el centro de la dieta de ningún estamento social. Dos constataciones que no justifican, sin embargo, el desfase existente entre el papel que jugó el pescado en los sistemas alimentarios de las poblaciones de las franjas costeras y el volumen y la calidad de la bibliografía específica disponible. El hiato temático parece dimanar de deficiencias heurísticas y metodológicas, de la dificultad de reunir información abundante y expresiva, y del escaso desarrollo alcanzado por la Historia de la Alimentación en los centros de investigación españoles.

Abreviaturas utilizadas: ACA = Archivo de la corona de Aragón; ACB = Arxiu Capitular de Barcelona; AHCB = Arxiu Històric de la ciutat de Barcelona; AHCT = Arxiu Històric Comarcal de Tortosa; AMV = Arxiu Municipal de València; LA = *Libri Antiquitatum*; LC = *Llibre del Consell*; MC = *Manual de Consells*.
1 “L’abastament de peix i carn a Barcelona, en el primer terç del segle XIV”, *Alimentació i societat*

a la Catalunya Medieval, coord. Antoni Riera Melis, Barcelona, CSIC, 1988, pp. 107-136.

2 “La pesca en el Castellón medieval”, *Boletín de la Sociedad Castellonense de Cultura* XXXIII, Castelló, 1957, pp. 264-271.

3 “La pesca en la València del segle XIV”, *L’Espill*, 17-18, València, 1983, pp. 159-180.

Mi aportación tendrá como arco cronológico los siglos XIII-XV, como ámbito espacial, la franja costera de la corona de Aragón, desde Salses a Guardamar, y como alcance temático, la oferta y la demanda de pescado de agua salada, entonces ya el más apreciado. No analizaré, pues, la pesca, la circulación y el consumo de la trucha, el barbo, la tenca y otras especies fluviales o lacustres.

LOS PESCADORES

La pesca marítima, durante la Edad Media, constituyó una actividad peligrosa y de rendimiento muy aleatorio, puesto que dependía de factores que escapaban al control humano, como el régimen de los vientos y de las corrientes, los itinerarios y los ciclos de las migraciones de los peces. Las tempestades mediterráneas, menos intensas pero más imprevisibles que las atlánticas, impedían a los pescadores hacerse a la mar y les condenaban al paro durante días, incluso semanas. A las dificultades generadas por las fuerzas de la naturaleza se sumaban las dimanantes de la agresividad humana: las frágiles embarcaciones pesqueras eran una presa fácil para los piratas y los corsarios. En las coyunturas álgidas, de ruptura de hostilidades a nivel de estados, las autoridades locales obligaban a los pescadores a trabajar armados⁴ o restringían sus desplazamientos⁵.

La pesca, a pesar que las circunstancias anteriores repercutieran negativamente en la productividad, constituyó durante la Edad Media, como consecuencia de la estabilidad de la demanda, una actividad económicamente viable. En todas las ciudades costeras se formaron colectivos de pescadores: en Barcelona⁶, por ejemplo, están documentados desde 1002 y las referencias se incrementan durante las décadas siguientes⁷. La comunidad de pescadores, hacia 1180, contaba en Tortosa con 37 miembros⁸. Los libros de repartimiento acreditan el establecimiento, entre 1232 y 1249, de algunas familias de pescadores tanto en la Ciutat de Mallorca como en Valencia⁹.

4 El procurador real de Mallorca, a finales de mayo de 1387, decretaba que los pescadores “que peschen en lo loch de la Palomera deguen portar armas”: DURAN, D.: “Àrea de mercat i sistema d’exportació del peix salat mallorquí (Segles XIV i XV)”, *Mayurqa* 17, Palma de Mallorca 1977-1978, p. 120.

5 Durante el verano de 1395, los pescadores mallorquines tenían vedado “passar les puntes de Cap Blanch [el límite sudoriental de la bahía de la Ciudad] ni del de Tramfalempa”: *ibidem*.

6 BONNASSIE, P.: *La Catalogne du milieu du X a la fin du XI siècle. Croissance et mutations d’une*

société, Tolosa, Publications de l’Université de Toulouse-Le Mirail, I, 1975, p. 493.

7 BALARI JOVANY, J.: *Orígenes històrics de Catalunya* II, p. 732.

8 CURTO, A.: “El consum de peix a la Tortosa baix-medieval”, *I Col.loqui d’Història de l’Alimentació a la corona d’Aragó*, Lleida, Institut d’Estudis Ilerdencs, 1995, 2, p. 150.

9 TRAMOYERES, L.: *Instituciones gremiales, su origen y organización en Valencia*, Valencia, Domench, 1889, pp. 41 y 44.

Durante la segunda mitad del siglo XIII, la socialización profesional arraigó entre los pescadores, cuyo número se había incrementado considerablemente a lo largo del litoral, desde Salses a Guardamar, y en las islas Baleares. Para defender sus intereses, los profesionales del mar se asociaron, creando el *comú dels pescadors*, una corporación todavía muy mal estudiada. Algunos autores¹⁰ sostienen, con escaso apoyo documental, que, en la ciudad de Valencia, la citada corporación se creó en 1238, el año de la conquista cristiana. Está demostrado, en cambio, que los pescadores fueron uno de los oficios que, aprovechando la difícil coyuntura creada por la conquista de Sicilia, obtuvieron de Pedro el Grande el derecho de elegir anualmente cuatro prohombres con facultades para ordenar, convocar y celebrar juntas para tratar temas relativos al ejercicio de la profesión¹¹. Un conjunto de normas reales y municipales regulan, a partir de 1300, el trabajo de los pescadores valencianos. La primera fase del proceso de reglamentación se cierra en 1404, cuando Martín el Humano, además de liberarlos del control del *mostasaf* y de los oficiales reales, delimita con precisión las competencias de los *majorals*, en unos estatutos que sólo podían ser modificados por los representantes del oficio y por los jurados de la ciudad¹². La dinámica es muy parecida en la Ciudad de Mallorca, donde también se atribuye, sin fundamento heurístico, una gran precocidad asociativa a los pescadores. La corporación de oficio no se creó, sin embargo, hasta 1354. Siete años después, unas ordenanzas sobre la venta del pescado confirman que los pescadores ya estaban organizados profesionalmente¹³. La cofradía, con sus correspondientes funciones asistenciales, apareció a finales del siglo XIV¹⁴ y fue colocada bajo la advocación de San Pedro.

Los pescadores, por exigencia del oficio, se concentraron en los barrios inmediatos a la playa o al puerto de las ciudades marítimas. En Barcelona, aparecen comprando y vendiendo inmuebles y huertos en las parroquias de Santa María del Mar y de Sant Martí de Provençal, a extramuros¹⁵. Los pescadores valencianos se concentraron en el espacio comprendido entre las actuales calles de Pascual i Genís y Roger de Llúria y la plaça del País Valencià, por donde discurrían, en la Baja Edad Media, el *carrer del Comú dels Peixcadors* y el *carrer Mig dels Peixcadors*¹⁶. La máxima concentración de familias pescadoras, en la Ciutat de

10 AYZA, A.: "La pesca en la València", pp. 160-161.

11 TRAMOYERES, L.: *Instituciones gremiales en Valencia*, pp. 123-124. IRADIEL, P.: "Corporaciones de oficio, acción política y sociedad civil en Valencia", *Cofradías, gremios, solidaridades en la Europa Medieval (Actas de la XIX Semana de Estudios Medievales de Estella)*, Pamplona, Gobierno de Navarra, 1993, p. 265.

12 AYZA, A.: "La pesca en la València", pp. 161-162.

13 QUETGLAS, B.: *Los gremios de Mallorca. Breve estudio histórico-sociológico de los Colegios de Honorables Menestrales que florecieron en Mallorca desde el siglo XIII hasta el XIX*, Palma de Mallorca, Cort, 1980, pp. 185-186.

14 *Ibidem*, p. 186.

15 BONNASSIE, P.: *La Catalogne du Xe a Xie siècle*, I, p. 493.

16 AYZA, A.: *La pesca en la València*, p. 162.

Mallorca, correspondió a la parroquia periférica de la Santa Creu, que albergaba las atarazanas, y al arrabal de Santa Catalina, al sudoeste del recinto urbano¹⁷. Fuertemente concentrados en barrios periféricos, los pescadores aparecen como un colectivo bastante cerrado, endogámico, con un bajo nivel de ingresos, que genera poca documentación privada y, en consecuencia, difícil de estudiar.

EL EQUIPAMIENTO

La pesca, en la Edad Media, ya era un actividad compleja, que exigía, además del trabajo coordinado de diversos profesionales, de un equipamiento. Los pescadores trabajaban con artes diversos en embarcaciones especiales. La tecnología constituye precisamente uno de los aspectos menos conocidos de la pesca, donde la información disponible es más escasa y difícil de interpretar. A partir de las normas promulgadas por el soberano y los concejos para regular tanto la navegación y las operaciones de carga y descarga en las riberas de las ciudades, como la practica de la pesca, se ha ido elaborando un léxico específico. Este nomenclátor, sin embargo, es todavía estrecho y ambiguo, puesto que bastantes de sus escasos términos se aplicaban indistintamente a un aparejo de captura y a una embarcación. Parece que los vocablos creados para designar los artes se aplicaron también, en una segunda fase, a las naves desde las que se calaban; la secuencia finalizaría con la formación de derivados para denominar a los profesionales que las utilizaban, como se desprende del inicio de unas ordenanzas promulgadas, a finales del siglo XIV, en Mallorca: *que.ls palagrers, tartaners, exavaguers, nansers, amers e tos aquells qui usen de pescar*¹⁸.

Los artes de pesca utilizados, durante la Baja Edad Media, en el Mediterráneo Noroccidental pueden clasificarse en dos grupos, estáticos y dinámicos. Entre los primeros destacaban entonces diversas modalidades de pesca con anzuelo (palangre, volantín y caña), la nasa y el cerco (almadraba). Entre los segundos, figuraban el boliche y la jábega, que utilizaban redes.

Las modalidades de pesca menos exigentes en mano de obra y adiestramiento eran el palangre, el volantín, la caña y la nansa. Con el término palangre ya se designaba entonces una cuerda de cáñamo larga, la *mare*, de la que pendían numerosos cabos, les *braçolades*, provistos de un anzuelo en su extremo libre; las dimensiones de ambos elementos dependían de la profundidad de las zonas de lanzamiento y del tamaño de los peces que se pretendía capturar. En el cabo

¹⁷ BARCELÓ, M.: *Ciutat de Mallorca en el trànsit a la Modernitat*, Palma de Mallorca, Institut d'Estudis Baleàrics, 1988, pp. 116-117.

¹⁸ Cit. por ALCOVER, A. M. y MOLL, F. B.: en *Diccionari català-valencià-balear*, Palma de Mallorca, Moll, 10, 1969, p. 164.

inferior de la *mare* se ataba una piedra, para calar el conjunto de anzuelos, y en el superior, una boya, que permitía a los pescadores localizar la zona de lanzamiento y les avisaban cuando los peces habían picado. “Se trataba de extender, de sembrar en amplias áreas de mar una multitud de anzuelos con el cebo adecuado”¹⁹. Esta modalidad de pesca empezaba con el transporte de los palangres a los caladeros en cestas y capazos, donde se depositaban cuidadosamente para evitar que se enredasen. El traslado desde la costa a la mar abierta se efectuaba en *llaiüts*, pequeñas embarcaciones propulsadas por vela latina y remos²⁰. Durante el lanzamiento, el bajel debía permanecer inmóvil contra el viento. Los pescadores, una vez finalizada la operación, esperaban pacientemente a bordo hasta el momento de comprobar el éxito de su trabajo. El volantín era una versión reducida del palangre; consistía en un cordel de cáñamo o de lino, de entre 30 y 50 brazas de longitud, provisto de un lastre de plomo y de diversos anzuelos, que se lanzaba tanto desde algunas zonas propicias del litoral, acantilados o peñas aisladas, como desde una pequeña embarcación. Con este tipo de arte se capturaban sólo pescados de dimensiones reducidas, como pageles, merluzas, bogas, jureles y caballas²¹. La inclusión del término *amer* en las ordenanzas técnicas confirmaría la continuidad de la pesca con caña y anzuelo, desde la playa o a bordo de embarcaciones, un arte ancestral que, a finales de la Edad Media, seguía utilizándose para capturar congrios, merluzas y bonitos. El palangre, el volantín y la caña, aunque constituían actividades de escasa rentabilidad, al depender de la adquisición de cebos²² y no poder capturar más que una pieza por anzuelo, presentaban algunos aspectos positivos: proporcionaban peces enteros, casi intactos, limpios de cieno, de fácil conservación, especialmente aptos para la salazón, y no esquilmban los mares con la destrucción de las frezas o de las crías²³.

El arte más pasivo, que reclamaba menos atención y esfuerzo físico, era la nansa, un aparejo muy antiguo, fabricado con malla de junco, mimbre o caña; constaba de un pieza cónica, denominada *buc*, unida por la base a otra, llamada *afàs*, con forma de embudo, dirigida hacia el interior de la primera, a la cual daba entrada, mediante una boca estrecha, que permitía el ingreso de los peces pero impedía, al acabar en una serie pinchos, su salida. El *afàs* era el elemento esencial de este tipo de artilugios, el que le configuraba como un sistema de pesca peculiar. Para incitar la penetración de los peces, los pescadores colocaban un cebo, normalmente un trozo de sardina o de sonso, en el interior del aparejo. Las nasas constaban, por último, de dos cordeles atados al *buc*, las *cabresteres*, que permitían,

19 SÁNCHEZ REGUART, A.: *Diccionario histórico de la Artes de Pesca Nacional*, Madrid, I, 1791, p. 197.

20 Véase *infra*, p. 154.

21 FERNÁNDEZ, R. y MARTÍNEZ SHAW, C.: “Els sistemes de pesca a la Catalunya”, p. 44.

22 Que se preparaban normalmente con sardinas, anchoas, jureles y sepias.

23 FERNÁNDEZ, R. y MARTÍNEZ SHAW, C.: “Els sistemes de pesca a la Catalunya”, p. 44.

al articularse a una larga soga, el calado a distinta profundidad, en función de las especies que se pretendía capturar. Podían lanzarse tanto desde embarcaciones como desde los acantilados; su utilización, en ambos casos, era muy sencilla. Al no exigir otros trabajos que la colocación y la recogida, la nansa podría simultanearse con cualquiera de los otros artes; las autoridades locales tendieron, sin embargo, a reservarla para un sector especializado del colectivo de los pescadores, el de los *nansers*²⁴. Fabricadas con materiales pobres, en las épocas de paro, por los carpinteros de ribera o por los propios pescadores, las nasas eran baratas, pero poco productivas. Cada aparejo no solía capturar más de dos o tres peces y tenía que estar calado, para compensar el trabajo del lanzamiento, varios días. No obstante, al constituir una modalidad practicable todo el año²⁵ y no exigir un equipamiento costoso, las nasas fueron muy utilizadas, en el Mediterráneo Noroccidental, por los pescadores pobres, quienes capturaban con ellas bogas, entonces muy abundantes, sepias, langostas, congrios y meros.

No todas las artes estáticas eran, sin embargo, sencillas y utilizaban aparejos de escaso valor en la Baja Edad Media, ya se practicaban algunas bastante complejas, que exigían un equipamiento considerable y mucha fuerza de trabajo, como la almadraba. Este arte de cercamiento se utilizaba exclusivamente para capturar especies migratorias, especialmente el atún. Consistía en calar verticalmente, en las áreas de paso de los cardúmenes, una red grande, mediante piedras y flotadores de corcho, con una apertura que comunicaba con un espacio delimitado por una segunda red, de cercamiento, provista de fondo, el copo. El sistema estaba diseñado para conducir los atunes desde el mar abierto, por un canal de redes, hasta el área de cerco, donde los pescadores, apostados en diversas embarcaciones, procedían finalmente a elevar la segunda red, para extraer los peces mediante ganchos²⁶. La almadraba, que exigía un importante contingente de mano de obra, entre 30 y 40 pescadores, se practicaba durante el verano, cuando los atunes, después de desovar en el Mediterráneo, regresaban al Atlántico.

Todos los tipos de pesca examinados hasta hora compartían la característica de que se practicaban desde la costa o desde embarcaciones inmóviles, con las velas arriadas. Estos artes estáticos coexistían, sin embargo, con otros dinámicos, cuya peculiaridad específica consistía en que capturaban los peces mediante el movimiento continuo de redes, accionadas tanto por los brazos de los pescadores como por la fuerza de las velas o los remos.

24 Como se desprende de unas ordanzas marítimas promulgadas por Pedro el Ceremonioso: *que algun exavaguer, pescador ne altre no gos metre ne lançar nanse* [ALCOVER, A. M. I MOLL, F. B.: *Diccionari català-valencià-balear*, 1, 1968, p. 365].

25 Las nasas, en verano, se lanzaban desde el litoral y, en invierno, se calaban lejos de la costa, en aguas profundas: FERNÁNDEZ, R. y MARTÍNEZ SHAW, C.: *Els sistemes de pesca a la Catalunya*, p. 47.

26 FERNÁNDEZ, R. y MARTÍNEZ SHAW, C.: *Els sistemes de pesca a la Catalunya*, p. 47

En la Baja Edad Media, el aparejo dinámico más utilizado en el Mediterráneo Noroccidental fue el boliche; consistía en una red flotante de hilo de cáñamo, de malla estrecha, compuesta por un copo y dos bandas. Al no alcanzar el fondo marino y desplazarse entre dos aguas²⁷, cerca de la costa, la red del boliche había sido diseñada para capturar peces y crustáceos pequeños sin destrozarse las frezas. Se calaba y levaba en el mar, desde una embarcación. También aparecen con relativa frecuencia en la documentación coetánea referencias indirectas de la jábega, otro arte de estructura y funcionamiento parecidos a los del boliche, pero de dimensiones superiores²⁸, destinado, pues, a apresar piezas mayores. Se calaba desde una embarcación y se levaba en tierra, donde una cuadrilla de auxiliares recogía las cuerdas que sujetaban la red al bajel y tiraban de ellas hasta depositarla en la playa²⁹. La pesca con red era, pues, una tarea compleja, que exigía el trabajo conjunto de varios profesionales especializados, de ocho a diez, en el *llaüt*, y de 12 a 16 en tierra.

Del conjunto de los aparejos documentados en la Baja Edad Media, sólo la caña, el volantín y la nasa podían utilizarse desde la costa, el resto tenía que calarse mar adentro, desde una embarcación. La pesca exigía, pues, una flota mínimamente especializada, distinta de la comercial; implicaba una serie de embarcaciones diseñadas en función de las exigencias técnicas de cada tipo de arte. Si nuestro conocimiento acerca de los bajeles de carga, mercantiles, es todavía escaso, el relativo a las embarcaciones pesqueras es prácticamente inexistente. Las referencias documentales y los vestigios arqueológicos son escasos y no han sido aún recogidos y analizados sistemáticamente. El escaso bagaje informativo acumulado permite afirmar, sin embargo, que, en el Mediterráneo Noroccidental, las barcas de pesca, a pesar de sus especificidades, compartieron una serie de rasgos comunes, como un casco alargado, descubierto, de puntal bajo, y con popa y proa simétricas. Las diferencias radicarían, pues, en las magnitudes del casco y en el sistema de propulsión.

La serie se abre cronológicamente con el *caro* o carabo, documentado en 1019, en el litoral del condado de Ampurias³⁰, en 1171, en la playa de Barcelona³¹ y desde finales del siglo XIII, a lo largo de la costa mediterránea³². Por esta época, era un bajel de reducidas dimensiones, impulsado exclusivamente por remos y que se utilizaba para calar pequeñas redes en las albuferas y en la franja marina inme-

27 AYZA, A.: *La pesca en la València*, p. 167.

28 AYZA, A.: *La pesca en la València*, p. 167.

29 FERNÁNDEZ, R. y MARTÍNEZ SHAW, C.: "Els sistemes de pesca a la Catalunya de l'Antic Règim", *L'Avenç* 33, Barcelona, diciembre 1980, pp. 42-53.

30 EBERNZ, R.: *Schiffe an den Küsten der Pyrenäenhalbinsel. Eine kulturgeschichtliche Untersuchung zur Schiffstypologie und -terminologie in den iberoromanischen sprachen bis 1600*. Berna/Frankfurt, Herbert Lang/Peter lang, 1975, p. 89.

31 BALDIRI, J.: *Orígenes históricos de Cataluña II*, p. 629.

32 EBERNZ, R.: *Schiffe an den Küsten der Pyrenäenhalbinsel*, pp. 84-85.

diata a la costa³³, función que compartía entonces con la *barca de parell*, cuyo manejo, como indica su nombre, implicaba el trabajo coordinado de dos pescadores³⁴. Otra embarcación utilizada indistintamente para la pesca marítima y fluvial fue la *tartana*, documentada por primera vez en 1370, en el litoral catalán, y en 1408, en el curso bajo del Ebro³⁵. Ha sido descrita como un bajel pequeño, de un solo palo, con vela latina, bajo de popa y de proa³⁶. En la segunda mitad del siglo XV se utilizaba también para la navegación de cabotaje.

Para calar los palangres, los volantines y las nasas, los pescadores mediterráneos utilizaban, en cambio, sendas modalidades de *llaüts*³⁷. Con este término se designaba, desde principios del siglo XIII, una embarcación ligera y de reducidas dimensiones³⁸ y con una capacidad que no solía superar las 10 botas³⁹, provista de una vela latina y, en algunas ocasiones, de un foque, así como de dos o cuatro pares de remos. Se utilizaba indistintamente para la pesca y el cabotaje⁴⁰; en su versión pesquera embarcaría de cuatro a ocho pescadores y un aprendiz.

Desconocemos el tipo de embarcación utilizado en el caso de la almadraba. Aunque las redes de conducción se establecieran cerca de la costa, la subida de la red de cercamiento exigiría bajeles resistentes, estables y de una cierta capacidad. Es probable que la pesca del atún se efectuara también con *llaüts* o con barcas, un bajel que podía cargar entre 50 i 100 salmas⁴¹, propulsado por entre cinco y 10 pares de remos, una vela latina y un foque⁴². La barca se destinaba preferentemente a la navegación de cabotaje, escasean las referencias a su utilización en la pesca; en este último caso, su tripulación oscilaría entre 12 y 22 pescadores.

De diseño parecido a las barcas de las almadrabas, pero de dimensiones bastante inferiores, debía de ser al *bolig*⁴³, una embarcación propulsada por una vela

33 EBERNZ, R.: *Schiffe an den Küsten der Pyrenäenhalbinsel*, p. 84.

34 *E la barcha de pareyl pach per ll homes*: ALCOVER, A. M. y MOLL, F. B.: *Diccionari català-valencià-balear* 2, 1961, p. 561.

35 EBERNZ, R.: *Schiffe an den Küsten der Pyrenäenhalbinsel*, p. 278.

36 ALCOVER A. M. y MOLL, F. B.: *Diccionari català-valencià-balear* 2, 1961, p. 561.

37 Como se desprende de una ordenación de 1398, recogida en el libro del *mostassaf* de Mallorca: *los laüts de bolantins e de palangres haien plases e loch de treure* [ALCOVER, A. M. y MOLL, F. B.: *Diccionari català-valencià-balear* 8, 1969, p. 125].

38 Con una eslora inferior a los 10 m.

39 Que equivalían a 1,8 toneladas Moorson

actuales: RIERA MELIS, A.: "El comerç català a la baixa edat mitjana. I: El segle XIV", *Annals de la zona Universitat d'estiu Andorra* 83, Andorra, Conselleria d'Educació i Cultura, 1984, p. 207.

40 EBERNZ, R.: *Schiffe an den Küsten der Pyrenäenhalbinsel*, pp 208-210. GARCÍA, A.: *Història de la marina catalana*, Barcelona. Aedos, 1977, p. 71.

41 De 5 a 10 toneladas Moorson: RIERA MELIS, A.: *El comerç català a la baixa edat mitjana*, p. 207.

42 EBERNZ, R.: *Schiffe an den Küsten der Pyrenäenhalbinsel*, pp. 36-39. GARCÍA, A.: *Història de la marina catalana*, p. 71.

43 Como se desprende de una reglamentación pesquera catalana, de 1370, que establece, entre otras cosas, que *la lliura carnícera de pex*

latina y remos, que se utilizaba básicamente para calar el arte con el que compartía el nombre. Su tripulación superaría la de carabo, pudiendo alcanzar hasta ocho pescadores⁴⁴. El segundo aparejo de arrastre, la jábega, al practicarse ya a cierta distancia de la costa, con una red de tamaño y peso considerables, dio origen y nombre a un nuevo tipo de embarcación. La *xàvega* se caracterizaba por un casco más robusto y amplio que el del boliche, impulsado simultáneamente también por una vela latina y varios pares de remos⁴⁵; su tripulación ordinaria sería de unos diez pescadores. Aunque este tipo de bajel, desde el siglo XIV, está bien documentado desde Provenza hasta Murcia, las referencias son especialmente abundantes para el archipiélago balear.

El equipamiento de la pesca marítima exigía, pues, el trabajo coordinado de diversos profesionales y unas inversiones considerables. El escaso rastro documental dejado por los pescadores no ha permitido aún reconstruir las relaciones que unían y jerarquizaban los miembros de las tripulaciones. No sabemos aún si el patrón era el propietario de la embarcación y del arte, o sólo era titular de una parte. Es probable que muchos *caros* y *tartanas*, e incluso algunos *bolitjos*, fuesen de propiedad individual. La adquisición de una *xàvega* o de un *llaüt* ya exigiría, en cambio, la asociación de varios interesados, cada uno de los cuales aportaría una parte del precio. No parece exagerado suponer que el sistema de copropiedad por porciones físicamente indivisas pero alienables –bien reglamentado en Barcelona, desde las *ordinacions de la Ribera* de 1258, para los bajeles comerciales– se aplicaría también a las embarcaciones pesqueras. ¿Atraería también la flota pesquera inversiones procedentes de otros sectores de la sociedad urbana? Ignoramos también si los pescadores aportaban, además de trabajo, capital, ni si recibían una parte de las capturas o un sueldo en metálico. Tampoco tenemos una idea clara acerca del nivel de sus ingresos y de su capacidad de consumo. Queda, por lo tanto, mucho trabajo por hacer en la vertiente socioeconómica de la pesca. Constituía, en todo caso, una actividad indisociable del sector primario, por su consumo de materias primas agroforestales (madera, cáñamo, esparto, lino, resina) y un estímulo nada desdeñable para algunas actividades secundarias (construcción naval, calafateo, cordería, fabricación de velas y redes, tonelería y salazones).

de bolig e de tartana, e de tot altre pex semblant, sia venuda a dia de carnal: cit. EBERNZ, R.: Schiffe an den Küsten der Pyrenäenhalbinsel, p. 278.

44 Máximo previsto en unas ordenanzas fiscales mallorquinas: *que.l bolig en què haga VIII*

homes pach per VIII homes [ALCOVER, A. M. y MOLL, F. B.: Diccionari català-valencià-balear 2, 1961, p. 561.

45 EBERNZ, R.: *Schiffe an den Küsten der Pyrenäenhalbinsel*, pp. 127-128.

LAS CAPTURAS

La documentación disponible no aporta información alguna acerca de la magnitud de las capturas, pero ha conservado, en cambio, numerosas referencias a las especies que las integraban, así como de los períodos de sazón de algunas de ellas. Las ordenanzas municipales que regulaban la venta en las pescaderías⁴⁶ y una lista de peces comestibles incluida en el *Libre de Sent Soví*⁴⁷, un recetario catalán de cocina de la primera mitad del siglo XIV, permiten construir un completo nomenclátor ictiológico. Su utilización plantea, sin embargo, un problema terminológico importante, puesto que el nombre de los peces cambiaba a lo largo del litoral. Para superar la dificultad de las variantes locales disponemos actualmente de buenos vocabularios especializados⁴⁸, resultado del trabajo conjunto de lexicólogos e ictiólogos. La cuidadosa descodificación de las citadas fuentes permite formarse una idea bastante aproximada de la oferta cualitativa de pescado, por lo menos en las grandes ciudades marítimas, y de sus oscilaciones a lo largo del año.

Nombre Catalán	Nombre castellano	Nombre científico	Período de sazón
Altaxa	Haleche	<i>Sardinella aurita</i>	
Anguila	Anguila	<i>Anguilla anguilla</i>	
Atzèrnia	Cherna	<i>Polyprion americanus</i>	
Agullat	Mielga	<i>Squalus acanthias</i>	
Aladroc o seitó	Anchoa	<i>Engraulis encrasicolus</i>	
Anfós	Mero	<i>Epinephelus marginatus</i>	Julio
Areng	Arenque	<i>Clupea harengus</i>	
Bis	Estornino	<i>Scomber japonicus</i>	Junio y julio
Bequerut	Picudo	<i>Paralepis coregonoides</i>	
Boc de mar, cabra de mar o cranca	Centollo	<i>Maja squinado</i>	Abril y mayo

⁴⁶ Como las de 1324, para Valencia [AMV, MC, A-1, fol. 222 r.-223 v.; ed. A. RUBIO, en AYZA, A.: *La pesca en Valencia*, pp. 179-180], de 1332-1333, para Barcelona [AHCB, LC, XII, fols. 36 v.-37 v.; ed. MUTGÉ, J.: *L'abastament de peix a Barcelona*, pp. 135-136], de 1342, para Tortosa [AHCT, Llibre d'Establiments (1340-1342), fols. 97 r.-100v.; ed. CURTO, A.: *El consum de peix a Tortosa*, pp. 161-166] y de 1361, para Ciutat de Mallorca [ed. AGUILÓ, E. K.: "Capítols sobre los fors el peix (1361-1365),

Bolletí de la Societat Arqueològica Lul·liana 7, Palma de Mallorca, 1987-1988, pp. 119-120].

⁴⁷ Ed. Rudolf Grewe, A. J. Soberanas y J. Santanch, Barcelona, Barcino, 2003, pp. 201-204.

⁴⁸ Entre los que sobresalen: DAVIDSON, A.: *Poissons de Méditerranée*, Aix-en-Provence, Edisud, 2002, MERCADER, L.; LLORIS, D. y RUCABADO, J.: *Tots els peixos del mar català. Diagnòsis i claus d'identificació*, Barcelona, IEC, 2003.

Boga	Boga	<i>Boops boops</i>	
Bonítol	Bonito	<i>Sarda sarda</i>	
Ca marí	Cazón	<i>Galeorhinus galeus</i>	
Calamar	Calamar	<i>Loligo vulgaris</i>	
Caluga	Caluga	<i>Mugil labeo</i>	
Càntera	Chopa	<i>Spondyllosoma cantharus</i>	
Caproig	Cabracho	<i>Scorpena scrofa</i>	
Cèrvia	Pez limón	<i>Seriola dumerilii</i>	
Cigala	Cigala	<i>Scyllarus arctus</i>	
Clavell	Raya de clavos	<i>Raja clavata</i>	
Congre	Congrío	<i>Conger coger</i>	
Corba	Corvallo	<i>Sciaena umbra</i>	Julio y agosto
Corball	Verrugato	<i>Umbrina cirrosa</i>	Todo el verano
Cranc	Cangrejo	<i>Eriphia verrucosa</i>	Abril y mayo
Déntol	Dentón	<i>Dentex dentex</i>	Abril y mayo
Dolí	Delfín	<i>Delphinus delphis</i>	
Escat	Pez ángel	<i>Squatina squatina</i>	
Escanyagat			
Escòrpora	Rascacio	<i>Scorpaena porcus</i>	
Escrita	Raya estrellada	<i>Raja asterias</i>	
Espalna			
Esperelló	Raspallón	<i>Diplodus annularis</i>	
Espet	Espetón	<i>Sphyræna sphyræna</i>	Desde el 1 de marzo al 31 de mayo
Esturió	Esturión	<i>Acipenser Studio</i>	
Gall	Pez de San Pedro	<i>Zeus faber</i>	
Gat	Pintarroja	<i>Scyliorhinus canicula</i>	
Gambarot	Gamba roja	<i>Aristeomorpha foliacea</i>	
Gerla o xucla	Picarel	<i>Spicara maena</i>	
Juliola	Julia	<i>Coris julis</i>	
Llagosta	Langosta	<i>Palinurus vulgaris</i>	Abril y mayo
Llagostí	Langostino	<i>Penæus kerathurus</i>	Abril y mayo
Llamàntol	Bogavante	<i>Homarus gammarus</i>	
Llampresa	Lamprea	<i>Petromyzon marinus</i>	
Llampuga	Lampuga	<i>Coryphaena hippurus</i>	
Llisa	Múgil	<i>Mugil cephalus cephalus</i>	Desde San Miguel hasta Navidad
Llop	Lubina	<i>Dicentrarchus labrax</i>	

Lluç	Merluza	<i>Merluccius merluccius</i>	
Lluerna	Alfóndega	<i>Trigla lucerna</i>	
Llunada	Pez martillo	<i>Sphyrna zygaena</i>	
Mabre	Herrera	<i>Lithognathus mormyrus</i>	
Melva	Melva	<i>Auxis rochei</i>	
Moll	Salmonete	<i>Mullus surmuletus</i>	Desde Adviento a Carnaval
Mòllera	Capellán	<i>Tripterus minutus capelanus</i>	
Morena	Morena	<i>Muraena helena</i>	
Mújol	Mújol	<i>Mugil cephalus cephalus</i>	Desde San Miguel hasta Navidad
Mula	Mula	<i>Syngnathus acus</i>	
Mussola	Musola	<i>Mustelus mustelus</i>	Desde principios de Adviento hasta Pascua
Oblada	Oblada	<i>Oblada melanura</i>	Desde principios de marzo a finales de mayo
Orada	Dorada	<i>Sparus aurata</i>	Desde San Miguel hasta Navidad
Pagell	Breca	<i>Pagellus erythrinus</i>	
Palaia	Solleta	<i>Citharus linguatula</i>	
Peix espasa	Pez espada	<i>Xiphias gladius</i>	
Peix mular	Tursión	<i>Tursiops truncatus</i>	
Pop	Pulpo	<i>Octopus vulgaris</i>	
Rajada	Raya blanca	<i>Raja alba</i>	Desde principios de Adviento hasta Pascua
Rata	Rata	<i>Uranoscopus scaber</i>	
Reig	Corvina	<i>Argyrosomus regius</i>	Todo el verano
Rèmol	Rémol	<i>Schophthalmus rhombus</i>	
Saboga	Saboga	<i>Alosa fallax</i>	
Salmó	Salmón	<i>Salmo salar</i>	
Salpa	Salema	<i>Sarpa slrpa</i>	Agosto y septiembre
Sardina	Sardina	<i>Sardina pilchardus sardina</i>	Marzo y abril
Sarg	Sargo	<i>Diplodus sargus sargus</i>	
Sèpia	Sepia	<i>Sepia officinalis</i>	
Serrà	Cabrilla	<i>Serranus cabrilla</i>	
Sorell	Jurel	<i>Trachurus trachurus</i>	
Tonyina	Atún	<i>Thunnus thynnus</i>	
Tord	Porredana	<i>Symphodus (Crenilabrus) melops</i>	
Verat	Caballa	<i>Scomber scombrus</i>	Junio y julio
Xucla blanca	Picarel	<i>Spicara flexuosa</i>	

Cuadro 1: Oferta cualitativa de peces, crustáceos, moluscos y mamíferos marinos en las pescaderías de las ciudades litorales del Mediterráneo Noroccidental.

Sólo dos de las denominaciones que integran este nomenclátor, el *escanyagat* la *espalna* han quedado por identificar. De las 78 especies restantes, 66 corresponden a peces, siete a crustáceos, tres a moluscos y dos a mamíferos. De los 66 ictiominos identificados, 61 corresponden a peces estrictamente marinos; cuatro, a peces anádromos, que viven en el mar pero desovan en albuferas litorales o cursos fluviales⁴⁹; y uno⁵⁰, a peces catádromos, que viven en aguas dulces pero se reproducen en alta mar. La pesca de estas dos últimas categorías de peces, para economizar esfuerzos y reducir riesgos, no se efectuaba en el mar, sino en los estanques litorales o en los cursos fluviales, aprovechando sus migraciones anuales, como se desprende del hecho de que, en Cataluña, la ciudad mejor abastecida de esturiones y sabogas fuese Tortosa⁵¹. En la Baja Edad Media, la saboga, en el delta del Ebro, no constituía sólo una importante fuente de ingresos⁵², se había convertido además en un fenómeno social, en una especie de entretenimiento nobiliario: en 1382, María de Luna, esposa del infante Luna, durante una estancia en Tortosa, practicó, con sus damas, la pesca de este apreciado manjar⁵³.

Los crustáceos están representados, en el citado nomenclátor, por siete especies: el cangrejo, el centollo, la langosta, el langostino, la gamba roja, la cigala y el bogavante. El género, en el caso del centollo, originó dos denominaciones, *boc de mar* y *cabra de mar*, distinción que dimanaría de la constatación visual por parte de los pescadores de que, en algunas épocas del año, unos centollos presentaban una gran cantidad de huevo adheridos a su cuerpo y otros no. Más restringida es aún la presencia de los moluscos, circunscrita a los calamares, las sepias y los pulpos. El inventario pesquero se cierra con dos mamíferos marinos, el delfín y el tursiún.

LOS SISTEMAS DE CONSERVACIÓN

El pescado es un producto perecedero, de frescor efímero. Se descompone con facilidad por la acción combinada del calor, el oxígeno del aire y de los microorganismos putrefactivos. El pescado de mar, según los médicos medievales, conservaba su virtudes organolépticas y nutritivas, en invierno, durante unos tres días⁵⁴, circunstancia que induce a pensar que el pescado tortosino vendido como

49 El esturión, la lamprea, la saboga y el salmón.

50 La anguila.

51 CURTO, A.: *El consum de peix a Tortosa*, pp. 153-157.

52 Reservada a pescadores especializados, que soportaban una presión fiscal superior a la de

las restantes categorías de pescadores: CURTO, A.: *El consum de peix a Tortosa*, p. 156.

53 CURTO, A.: *El consum de peix a Tortosa*, p. 157.

54 Período máximo de exposición del pescado fresco en la pescadería de Barcelona: AHCB, Llibre del Mostassaf, fol 85 v.

fresco en Zaragoza e, incluso, en Huesca, habría llegado protegido por una ligera capa de sal y de paja, práctica prohibida en las pescaderías de las ciudades costeras. Las altas temperaturas del verano aceleraban, en cambio, su descomposición, que le convertían en un alimento altamente tóxico para el hombre. La rápida pérdida de la frescura restringía considerablemente su circulación durante los meses cálidos, cuando no solía rebasar las comarcas prelitorales; los consumidores de las regiones interiores tenían que conformarse entonces con el pescado fresco fluvial o lacustre, puesto que el de agua salada les llegaba sólo en conserva.

En el Mediterráneo Noroccidental, donde la baja pluviosidad y el calor estival elevaban la productividad de las salinas, el conservante principal fue la sal, que dio origen a dos sistemas de preservación, la salazón y la semisalazón. El primero consistía en someter el pescado, después de extraerle las vísceras y la sangre, a un contacto prolongado con la sal y a un intenso proceso de deshidratación, a fin de preservar una buena parte de los componentes nutritivos, y estabilizar su sabor y olor. El producto resultante, de textura seca, podía resistir, embalado en botas o espuestas, el traqueteo de largos recorridos en embarcaciones o semovientes, respectivamente. Aunque la salazón se aplicó a una amplia gama de peces, la sardina y el haleche fueron las dos especies sobre las que se apoyó, en el Mediterráneo, la manufactura conservera medieval. La semisalazón estribaba en colocar el pescado eviscerado en una salmuera densa durante varios días⁵⁵, escurrirlo, prensarlo y estibar finalmente en botas, entre capas de sal. Se trataba, pues, de un procedimiento de conservación rápido, aunque menos duradero que la salazón. En la Baja Edad Media circulaban semisaladas, además de las sardinas⁵⁶ y las anchoas⁵⁷, algunas especies grasientas⁵⁸, como la ballena o el atún. La sal, que se utilizaba además como sazónador cotidiano en todas las mesas, para elaborar embutidos y quesos, y en la alimentación del ganado, conoció una fuerte demanda y se convirtió, desde la etapa central de la Edad Media, en un producto estratégico cuya oferta no se repartía geográficamente de forma uniforme. En la producción y circulación de la sal rivalizaron, atraídos por su rentabilidad, los poderes públicos y la iniciativa privada. En el Mediterráneo Noroccidental, los principales mercados de aprovisionamiento de sal fueron Ibiza, Cagliari, Tortosa y Torrevieja.

55 Dos o tres, según el médico catalán Arnau de Vilanova: *Arnaldi de Villanova opera medica omnia. X.1 Regimen sanitatis ad regem Aragonum*, ed. L. García-Ballester y M. R. Mc-Vaugh, Barcelona, Fundació Noguera/Universitat de Barcelona, 1996, p. 459.

56 AYZA, A.: *La pesca en València*, p. 179.

57 SALICRÚ, R.: *Tràfic de mercaderies a Barcelona, segons els comptes de la lleuda de Mediona (febrer de 1434)*, Barcelona, CSIC, 1995, p. 30.

58 VILANOVA, A. DE: *Regimen sanitatis ad regem Aragonum*, p. 459.

En la Baja Edad Media, para conservar el pescado se utilizaron también, aunque con una frecuencia muy inferior a la sal, el aceite y el vinagre. Tanto las pólizas de seguros como los aranceles y las cuentas de recaudación de las principales lezadas acreditan una amplia difusión del atún en aceite, que circulaba sistemáticamente en jarras⁵⁹. Con vinagre se preparaban escabeches, que prolongaban la conservación de algunos pescados cocidos de alta calidad, como el esturión⁶⁰. Los contenedores solían ser, en este caso, ollas de cerámica vidriada. El procedimiento de conservación más económico, en la Europa meridional, fue, sin embargo, la desecación, puesto que sólo implicaba exponer el pescado a la acción de corrientes de aire seco; se utilizó básicamente para alargar, en el espacio y en el tiempo, el consumo del congrio y del atún. El sistema del ahumado, tan difuso al norte de los Alpes, no se utilizó en las riberas mediterráneas.

LA COMERCIALIZACIÓN DEL PESCADO

Conscientes de que el pescado era un alimento perecedero pero de gran consumo entre las poblaciones los concejos, a fin de facilitar su control sanitario y fiscal, centralizaron su venta en unos establecimientos específicos, las pescaderías. En Barcelona, la primera pescadería fue construida en 1210, cerca de la playa, entre las calles actuales de Santa María del Mar y de la Espasería, por un miembro del incipiente patriciado urbano, Guillem Durfort⁶¹, atraído por las perspectivas de lucro inherentes a la venta de un alimento básico. El concesionario sólo disponía, sin embargo, del dominio útil del solar, por el que satisfacía un censo anual al soberano. A mediados de la centuria, la pescadería, con sus rentas anejas, pasó de la familia Durfort a la de los Grony, una de cuyos miembros, Agnes, obtuvo, en 1264, de Jaime I, además de la ratificación del monopolio de la venta de pescado fresco en la capital catalana, una licencia para trasladar la pescadería de su solar originario a otro contiguo, todavía más próximo al mar⁶², por el que pagaría anualmente al soberano un censo de cuatro *morabatins* anuales. La concesión de la pescadería pasó por herencia, en 1284, a los Centelles y, en 1333, a los Corbera, quienes la conservarían durante todo el siglo XIV.

59 GUAL, M.: *Vocabulario del comercio medieval. Colección de aranceles aduaneros de la corona de Aragón (Siglos XIII y XIV)*, Barcelona, El Albir, 1976, pp. 76 (Colliure, 1249?), 99 (Tortosa, 1252), 106 (Colliure, 1252), 112 (Cambrils, 1258), 129 (Barcelona, 1271), 141 (Tortosa, 1276?), 146 (Perpiñán, 1284) y 165 (Colliure, 1299?).

60 CURTO, A.: *El consum de peix a Tortosa*, p. 155.

61 ACA, C.: reg. 445, fol. 100 r.; cit ORTÍ, P.: *Renda i fiscalitat en una ciutat medieval: Barcelona, segles XII-XIV*, Barcelona, 2000, p. 423.

62 MUTGÉ, J.: *L'abastament de peix a Barcelona*, p. 110. ORTÍ, P.: *Renda i fiscalitat*, p. 120.

Un intento del consistorio por romper el monopolio de la venta de pescado fresco en la ciudad provocó un litigio con Gilabert de Corbera, que se cerró, el 23 de noviembre de 1335, con una sentencia de los juristas locales Francesc de Bages y Bonanat Descasals⁶³. La resolución, de una riqueza informativa sin precedentes, ha permitido reconstruir las consecuencias económicas del citado monopolio. Los derechos del concesionario afectaban a los pescadores y a cualquier persona que introdujese pescado fresco para venderlo en la ciudad, todos estaban obligados a llevarlo a la pescadería. Las tasas del monopolio sólo afectaban a la primera venta, que era la única que debía realizarse en la pescadería; la reventa podía efectuarse, en cambio, en otros lugares de la urbe. El impuesto que gravaba la venta inicial lo pagaban el vendedor y el comprador, si lo adquiría para la reventa, puesto que las compras para el propio consumo estaban exentas de carga. La cuantía de las tasas variaba en función del tamaño del pescado. Mientras el pescado pequeño pagaba en función de las unidades de carga, el grande lo hacía según su valor.

El pescado pequeño capturado con *xàvega*, *bolig* o cualquier otra arte estaba sujeto a las siguientes tasas: cuatro dineros por *somada cavallera*⁶⁴, dos dineros por *somada no cavallera*⁶⁵, banasta, cesto o cofín. Satisfacían cada una de estas tasas, conjuntamente y a partes iguales, el vendedor y el comprador. El pescado pequeño apresado con *nansa* estaba gravado por sendos aranceles de un óbolo para el vendedor y un dinero para el comprador, y de un dinero para el vendedor y de otro para el comprador, por cada *cistella* y *paner*, respectivamente. El pescado pequeño que llegaba a la pescadería en lebrillos o cualquier otro recipiente de barro cocido, si su valor no superaba los 20 dineros, estaba exento de gravamen.

El pescado grande, cuando el valor de la pieza superase los cinco sueldos, estaba sujeto a una tasa de tres dineros, dos de los cuales corrían a cargo del vendedor y el restante, del comprador. El pescado sin escamas y otros peces grandes, cuyo valor no superase los cinco sueldos, estaban sujetos a un arancel de dos dineros, pagadero por el comprador, si se adquirían cortados en las mesas de la pescadería; cuando se vendían en cestos, no satisfacían, en cambio, ninguna tasa.

La pescadería de Barcelona fue una importante fuente de rentas para los sucesivos concesionarios, quienes consiguieron abortar dos intentos del concejo de construir otra junto a la vieja atarazana, en el carrer *Ample*. El mercado del pescado no experimentó cambios estructurales importantes hasta 1598, cuando, por razones higiénicas, se inició la construcción de un nuevo edificio, que se inauguró dos años después⁶⁶.

63 AHCB, Llibre Verd, I, fols 341 v.-344 v.; cit. ORTÍ, P.: *Renda i fiscalitat*, p. 423.

64 Que correspondía a tres banastas.

65 Equivalente a dos banastas.

66 CARRERAS CANDI, F.: *La ciutat de Barcelona*, Barcelona, Albert Martín, s.a., p 647.

En Tortosa, la pescadería data del primer cuarto del siglo XIV. Su vigencia fue bastante más corta que la de Barcelona, puesto que en 1384 se inició la construcción de una nueva pescadería, de la que se conserva el libro de fábrica⁶⁷. Los trabajos avanzaron a buen ritmo, puesto que cuatro años más tarde el concejo ya encargaba a tres prohombres el establecimiento de los aranceles a satisfacer por los concesionarios de las mesas. El edificio pronto se revelaría, sin embargo, insuficiente para albergar a los vendedores y compradores: en 1394, se la añadiría un porche⁶⁸. El equipamiento se puede reconstruir a partir de los libros de *Clavaria*, donde han quedado registradas las cantidades invertidas tanto en la construcción de una mesa, un banco, una empalizada, una reja y un cargador, como en la compra de cuatro balanzas de madera y unos cuantos cepos.

Sobre las pescaderías de Ciutat de Mallorca y de Valencia, no disponemos aún de referencias contrastadas y expresivas; la de la capital balear estaba ubicada en la porción de Nunyo Sanç, en la inmediaciones de la plaza actual de Santa Eulàlia⁶⁹, las mesas estaban gravadas por un arancel de cuatro dineros por libra de pescado vendido⁷⁰, que inicialmente cobraría el conde del Rosellón y, a su muerte, en 1241, pasaría al soberano.

La venta de pescado, en cada ciudad, fue regulada, desde mediados del siglo XIII, por el municipio, que la transfirió, durante el primer tercio de la centuria siguiente, al *mostassaf*. La normativa conservada en los registros de *Deliberacions del Consell* y en los *llibres del Mostassaf* perseguía diversas finalidades: evitar el acaparamiento y el agio, garantizar la salubridad de la mercancía y evitar el fraude fiscal. Para reducir el número de intermediarios entre los pescadores y los consumidores, con la consiguiente supresión de las ganancias intermedias, los ediles establecieron que todo el pescado fresco capturado en el mar de la respectiva ciudad⁷¹ tenía que pasar por la pescadería, donde podrían adquirirlo tanto los particulares como los revendedores⁷². Estaba vedado a los pescadores vender el pescado en la playa o en su casa. En su afán por potenciar la venta directa por parte de los pescadores, las autoridades municipales prohibieron a los revendedores iniciar su oferta antes de mediodía⁷³. Estos intermediarios, para poder ejer-

67 Redactado por el encargado de las obras, Guerau d'Almenar: CURTO, A.: *El consum de peix a Tortosa*, p. 158.

68 De la construcción del cual se encargaría Pere Oliver: CURTO, A.: *El consum de peix a Tortosa*, p. 159.

69 PONS, A.: *Libre del Mostassaf de Mallorca*, Mallorca, CSIC, 1949, p. LV.

70 QUETGLAS, B.: *Los gremios de Mallorca*, p. 187.

71 Que, en Barcelona, se extendía 12 leguas mar adentro, entre Caldes d'Estrac y el Garraf [AHC B, *Libre del Mostassaf*, fol. 81. r.] y, en Mallorca, abarcaba de la *Dragonera* tro *Cabrera* [PONS, A.: *Libre del Mostassaf de Mallorca*, p. 28].

72 AHC B, *Llibre del Mostassaf*, fol. 83 r. PONS, A.: *Libre del Mostassaf de Mallorca*, p. 26. CURTO, A.: *El consum de peix a Tortosa*, p. 151.

73 AHC B, *Llibre del Mostassaf*, fol. 83 v.

cer su trabajo, tenían que disponer de una licencia del *mostassaf*, que les facultaba a exponer su mercancía en la misma pescadería o en otros lugares del casco urbano⁷⁴. El pescado se vendía a peso, su unidad ponderal era la libra carnicera⁷⁵. Los delfines, peces espada, atunes y otras piezas grandes no se vendían enteros, sino a trozos; se cortaban en un sector determinado de la pescadería⁷⁶, donde sólo tenían acceso los pescadores, los cortadores y los revendedores. Cada cortador o pescadero podía comprar hasta cinco cestos de pescado de corte al día⁷⁷. El pescado sin escamas, a pesar de venderse también troceado, se cortaba, por su escaso valor, en otro sector de la pescadería⁷⁸ o directamente en la playa⁷⁹. Los fragmentos de los peces de corte sólo podían venderse a peso, después de separar la cabeza y las aletas⁸⁰. Los pescaderos no podían escoger y pesar el pescado a escondidas del comprador.⁸¹

Conscientes de que el pescado en descomposición o contaminado constituía un grave problema para la salud pública, los municipios concedieron una atención especial a su comercialización. Ningún pescado fresco podía ponerse en venta ni ser cortado en la pescadería antes de que los inspectores designados por el *mostassaf* hubiesen certificado su buen estado de conservación⁸². La venta de pescado putrefacto estaba castigada, en la Ciutat de Mallorca, con una multa de 10 sueldos y la pérdida de la mercancía⁸³. Estaba prohibido a los pescaderos exponer el pescado en el suelo⁸⁴, lanzar las vísceras bajo la mesa y verter salmuera dentro de la pescadería⁸⁵. Los compradores debían abstenerse de tocar el pescado, sólo el pescadero estaba facultado para ello⁸⁶. El pescado grande que, a la puesta del sol, quedase todavía por vender, si hubiese permanecido expuesto desde la primera hora de la mañana, el pescadero le cortarían la cola, para poder venderlo la mañana siguiente; la ausencia del citado apéndice era un indicador del grado de frescor de la pieza. El pescado pequeño, tras un día de exposición, perdía, en cambio, su categoría de fresco y se tenía que salar⁸⁷. El pescadero no podía, tampoco, disimular la falta de frescor rociando el pescado con agua⁸⁸.

74 AHCB, Llibre del Mostassaf, fols 83 r. y 85 r.

75 AHCB, Llibre del Mostassaf, fols. 84 v. y 88r. CATEURA, P.: *Els impostos indirectes de Mallorca*, p. 68.

76 Que, en Barcelona, se denominaba la *casa closa*: AHCB, Llibre del Mostassaf, fol. 85 v.

77 AHCB, Llibre del Mostassaf, fol. 88 r.

78 AHCB, Llibre del Mostassaf, fol 85 v.

79 PONS, A.: *Llibre del Mostassaf de Mallorca*, p. 26.

80 AHCB, Llibre del Mostassaf, fol 87 v.

81 CURTO, A.: *El consum de peix a Tortosa*, p. 153.

82 PONS, A.: *Llibre del Mostassaf de Mallorca*, pp. 26 y 28.

83 PONS, A.: *Llibre del Mostassaf de Mallorca*, p. 26.

84 PONS, A.: *Llibre del Mostassaf de Mallorca*, p. 27.

85 PONS, A.: *Llibre del Mostassaf de Mallorca*, pp. 26-27.

86 PONS, A.: *Llibre del Mostassaf de Mallorca*, p. 27; CURTO, A.: *El consum de peix a Tortosa*, p. 163-164.

87 PONS, A.: *Llibre del Mostassaf de Mallorca*, p. 27.

88 AHCB, Llibre del Mostassaf, fol. 84 r. PONS, A.: *Llibre del Mostassaf de Mallorca*, p. 27.

A fin de evitar fraudes fiscales, los concejos habían prohibido a los pescadores esconder pescado fresco en su casa⁸⁹, les obligaban a pesar el pescado en la balanza de los recaudadores de la imposición, antes de iniciar su venta o corte en la pescadería, y les obligaban a satisfacer diariamente el montante de los impuestos correspondiente a la cantidad de pescado que hubiesen vendido.⁹⁰

La mayoría de estas restricciones no era aplicable, en cambio, al pescado salado, cuya venta podía efectuarse tanto en la pescadería como en las tiendas o en las casas particulares de los conserveros⁹¹. El *mostassaf* recorría periódicamente los diferentes establecimientos a fin de comprobar su buen estado y la calidad de la mercancía que se exponía en ellos⁹².

El precio del pescado variaba en función de sus características morfológicas y de su tamaño. Los peces con escamas eran más apreciados que los que carecían de ellas, así como los grandes eran preferidos a los pequeños. Puesto que las compras en la pescadería no generaban ningún documento, para aproximarnos a las cotizaciones de las diversas especies sólo disponemos de los libros de compras de los miembros de la casa real o de la alta nobleza, y los precios, más indicativos que reales, contenidos en las ordenanzas municipales, la más antigua de las cuales es la de Valencia de 1324.

Especie, denominación catalana	Especie, denominación castellana	Precio en reales de Valencia la libra de 12 onzas
Esturió	Esturión	8 dineros
Moll gros, rèmol gros, reig, atzèrnia, cèrvia, anfós, corball, tonyina e tot altre peix de tall que hagi escata Llagostí	Salmonete grande, rémol grande, corvina, cherna, pez limón, mero, verrugato, atún y cualquier otro pez de corte que tenga escamas	4 dineros
Pagell, verat, sarg, mula grossa, escòrpora grossa, llop, mújol, orada, pelaia grossa, dofí, peix que pesi d'una libra ensús. Calamar qui pes l liura	Breca, caballa, sargo, mula grande, rascacio grande, lubina, mújol, dorada, solleta grande, delfín, pescado que pese más de una libra. Calamar que pese una libra	3 dineros
Sardina, congre, morena, tort, mòllera, corba, salpa, càntera, serrà, xucla negra, peix espasa e peix que pes d'una libra a avall	Sardina, congrio, morena, porredana, capellán, corvallo, salema, chopo, cabrilla, chucla negra, pez espada y pescado que pese menos de una libra	2 dineros
Gerla, xucla blanca, aladroc, mussola, escat, llunada, gat, agullat	Picarel, chucla blanca, anchoa, musola, pez ángel, pez martillo, pintarroja, mielga	3 malles
Peix menut de bolig	Pescado pequeño de boliche	1 diner

Cuadro 2: Precios establecidos por el concejo en la pescadería de Valencia en 1324.

89 PONS, A.: *Libre del Mostassaf de Mallorca*, p. 27.

91 AHCB, *Llibre del Mostassaf*, fol. 95 v.

90 AHCB, *Llibre del Mostassaf*, fol 83 v.

92 AHCB, *Llibre del Mostassaf*, fol 87 r.

A partir de la información contenida en este pregón⁹³, podemos clasificar los pescados que entonces podían adquirirse en la pescadería, en varias franjas, según sus respectivos precios. La cúspide del ranking lo ocupaba, a pesar de las suspicacias que suscitaba en un sector de la medicina culta, el asturión, que era valorado en ocho dineros la libra ponderal. La segunda franja corresponde al salmónete y el rémol grandes, la corvina, la cherna, el mero, el corvallo y cualquier pescado grande con escamas, para los que los ediles fijan el precio en cuatro dineros por libra ponderal. A tres dineros la libra ponderal podían adquirirse entonces la lubina, el mújol, la dorada, la solleta grande, la breca, la caballa, el sargo y la aguja grande, el delfín y los langostinos. La capa de los peces populares estaba integrada por la sardina, el congrio, la morena, la porredana, el capellán, la salema, la chopa, la cabrilla, la chucla negra y el pez espada, por los que no se exigiría más de dos dineros por libra ponderal. Las especies menos valoradas eran el picarel, la xucla blanca, la anchoa y los peces sin escamas, como la musola, el pez ángel, el pez martillo y la pintarroja, a los que los *consellers* asignan el precio de tres mallas la libra ponderal. Los crustáceos y los moluscos, en cambio, no se vendían a peso, sino a ojo, por lo que no aparecen en las citadas ordenanzas, ausencia que nos priva de conocer su lugar en el lista aunque, por los libros de compras de la casa real sabemos que las langostas, los bogavantes, las cigalas y las gambas rojas, sabemos que formaban parte de la franja alta y solo estaban al alcance de los poderosos.

PESCA Y FISCALIDAD

La pesca era una actividad libre pero no gratuita. En el período central de la Edad Media se convirtió, como consecuencia de la difusión del derecho feudal, en una renta *banal*: el conde de Barcelona, desde mediados del siglo XI, al ceder en feudo territorios litorales, solía exigir al concesionario una parte de la pesca de la correspondiente franja de mar: en 1062, Dalmau Bernat, al recibir el castillo de Begur, se comprometió a entregar a Ramon Berenguer I, entre otras cosa, una tercera parte del pescado capturado entre el castillo de Pals i Vall-llobrega⁹⁴. El feudatario trasladaría –incrementada– la exigencia condal sobre los pescadores. Por esta época, los obispos y los capítulos catedralicios, para asegurarse el abastecimiento, ya habían sometido a diezmo a los pescadores locales: las controversias acerca del volumen de las capturas y de la fracción a entregar debieron de ser, sin embargo, frecuentes, como se desprende de las concordias de 1171, en Barcelona⁹⁵, y de

93 Editado por A. Rubio, en AYZA, A.: *La pesca en València*, pp. 179-180.

94 ACA, Ramón Berenguer I, perg. 273; cit. BALARI JOVANY, J.: *Orígenes históricos de Cataluña*, Sant

Cugat del Vallès, Instituto Internacional de Cultura Románica, 1964, II, pp. 732-733.

95 ACB, LA, I, fol. 72 v.. BALARI JOVANY, J.: *Orígenes históricos de Cataluña* II, p. 629.

1181, en Tortosa⁹⁶. El capítulo catedralicio de la capital catalana exigía entonces una quinceava parte del pescado fresco desembarcado en la playa⁹⁷. El diezmo, durante el siglo XIII, se convirtió, por lo menos en las tierras situadas al sur del Ebro, de una renta eclesiástica en un impuesto real: el soberano lo recaudaba, se quedaba una parte y transfería el resto al clero. Jaime I, después de la conquista de Valencia, abrió la albufera y la ribera de la ciudad a los pescadores locales, quienes se comprometieron a entregarle, en concepto de diezmo, la quinta parte de las capturas efectuadas en la laguna y la décima parte de las obtenidas en el mar⁹⁸. El monarca se reservó una tercera parte del impuesto y cedió los dos tercios restantes a la Iglesia⁹⁹. En algunas ciudades, el soberano estableció además una lezda específica para el pescado fresco: en Barcelona, todos los pescadores que dispusieran de *xàvega*, *bolig* o cualquier otro arte *qui a terra tir* (que se descargara en la playa) estaban obligados a pagar todos, los días penitenciales del año, cuando sus ingresos se incrementaban, un arancel de un dinero por *somada* (carga) o de una malla por banasta. Los agentes fiscales también exigían diariamente, en concepto de lezda, las dos cuartas partes de todo delfín o pez espada capturado entre los deltas del Besòs i del Llobregat. Los proveedores foráneos de pescado fresco estaban también obligados a entregar a los recaudadores de la lezda un veinteavo de sus cargamentos, independientemente del día de la semana que lo introdujesen en la ciudad¹⁰⁰. Los pescadores, a finales del siglo XIII, se habían convertido, pues, en uno de los colectivos profesionales que soportaban, en la ciudad condal, una presión fiscal más intensa.

La estabilidad de la demanda convirtió el pescado en una fuente de rentas también para los municipios. Como compensación por las ayudas concedidas en Cortes, el soberano autorizó a los concejos, en el primer cuarto del siglo XIV, a establecer impuestos indirectos, a instaurar *sises* que gravaban el consumo de artículos básicos, como los cereales, la carne y el vino. En una segunda fase, los consistorios extendieron la presión fiscal al pescado, que fue sometido a *imposició* en 1331, en la Ciutat de Mallorca¹⁰¹, y en 1357, en Barcelona¹⁰², durante la fase álgida de sendos conflictos bélicos, con Génova y Castilla, respectivamente.

En la capital balear, las compras de pescado fresco y salado para consumo propio quedaron gravadas por una tasa de dos dineros por libra, a cargo del vendedor, y las adquisiciones para la reventa, por otra de ocho dineros por libra, cuatro de los cuales los pagaba el vendedor y los cuatro restantes, el comprador. A mediados

96 CURTO, A.: *El consum de peix a Tortosa*, p. 150.

97 ORTÍ, P.: *Renta i fiscalitat*, p. 425.

98 AYZA, A.: *La pesca en la València*, p. 161.

99 *Ibidem*.

100 ORTÍ, P.: *Renta i fiscalitat*, p. 425.

101 CATERURA, P.: *Els impostos indirectes en el regne de Mallorca*, Mallorca, El Tall, 2006, p. 68.

102 ORTÍ, P.: *Renta i fiscalitat*, p. 540.

del siglo XIV, a raíz de la guerra de Castilla, el municipio, para incrementar los ingresos, modificó, sin embargo, la naturaleza de las tarifas, cuya cuantía pasó a depender del peso, no del precio, del peso del pescado. El nuevo sistema de imposición, al que los pescadores opusieron una fuerte resistencia, no se consolidaría, sin embargo, hasta 1391, cuando se estableció una tasa de dos dineros por libra carnicera, a satisfacer tanto por el comprador como por el vendedor¹⁰³. Lamentablemente, a consecuencia de la pérdida de una buena parte de las fuentes fiscales mallorquinas, no se han podido calcular las cantidades recaudadas por el municipio mediante esta imposición¹⁰⁴, sólo sabemos que fue arrendada por 200 libras, en 1374, y por 173, en 1403. Puesto que los concesionarios esperaban ganar dinero con el arrendamiento de la imposición, estas cantidades debieron de ser inferiores a las efectivamente recaudadas, de ahí que reflejen una cifra de consumo mínima, no media. Las ventas de pescado fresco y salado, en la Ciutat de Mallorca, debieron de superar, las 12.000 libras carniceras, en 1374, y las 10.380, en 1403.

El sistema, en Barcelona, experimentó algunos cambios, puesto que, mientras las compras para consumo propio fueron gravadas por una tasa de un octavo del precio, a pagar por el adquirente, las compras para la reventa fuera de la ciudad, soportaron un arancel de tres dineros por libra, a cargo del comprador. En 1370, coincidiendo con el final de la larga guerra de Castilla, el municipio barcelonés unificó las tarifas del pescado, exigiendo tanto a consumidores como a revendedores un octavo del precio de las compras¹⁰⁵. La rentabilidad de este impuesto fue considerable: superior a 2.000 libras anuales entre 1380 y 1419, con un máximo de 2.800 libras durante el bienio de 1410-1411, después del cual experimentó una caída, para situarse en torno a las 1.765 libras en el decenio de 1420-1430, alcanzando su cota más baja entre 1450 y 1460, con 1.350 libras¹⁰⁶. Aunque los precios de los pescados variaban, en función de su calidad, entre un dinero y dos sueldos seis dineros la libra ponderal, circunstancia que dificulta el cálculo de las cantidades consumidas. Si tenemos en cuenta, sin embargo, que las especies más abundantes y de mayor consumo eran las más baratas, se puede suponer que la media del precio del pescado se situó entonces en torno a los seis dineros la libra ponderal; las ventas anuales de pescado fresco debieron de oscilar, pues, entre las 896.000 y las 432.000 libras ponderales, entre los 367.360 y los 177.120 kg. Si tenemos en cuenta que la población de la capital catalana entre 1373 y 1464 ha

103 CATERURA, P.: *Els impostos indirectes*, p. 69.

104 CATERURA, P.: *Els impostos indirectes de Mallorca*, pp. 79-80.

105 ORTÍ, P.: *Renda i fiscalitat en Barcelona*, p. 540.

106 BROUSSOLLE, J.: "Les impositions municipales de Barcelone de 1328 à 1462", *Estudios de Historia Moderna V*, Barcelona, 1955, pp. 94-94.

sido evaluada en torno a los 32.000 habitantes, el consumo de pescado fresco osciló entre los 11,13 y los 5,36 kg por vecino y año.

El pescado, durante la Baja Edad Media, fue un alimento penitencial, estrechamente vinculado a los refectorios monásticos, exento de valor gastronómico entre la sociedad secular; su consumo fue indisociable de las prescripciones dietéticas impuestas por la Iglesia a sus creyentes para ayudarles a controlar la concupiscencia, para neutralizar la gula y la lujuria, dos de los pecados capitales. Eclipsado por la carne, el vino o el pan, el pescado constituye todavía, incluso para los especialistas en Historia de la alimentación, tema inexplorado. Jugó, sin embargo, un papel considerable en la dieta de todos los estamentos sociales, especialmente en las franjas costeras. La rigidez de la demanda convirtió la pesca en una actividad rentable, aunque peligrosa. El efímero frescor del pescado, que restringía considerablemente su circulación durante los meses cálidos, obligó a los hombres medievales a perfeccionar los sistemas de conservación heredados de la época clásica y a crear otros nuevos. En el mundo mediterráneo, las técnicas más rentables fueron la salazón y la desecación, origen de dos importantes manufacturas alimentarias. Las autoridades municipales, para garantizar una oferta suficiente en las épocas de fuerte consumo, como la Cuaresma, y su salubridad, sometieron a un férreo control el comercio del pescado fresco, concentrándolo en las pescaderías, donde su exhibición y venta estaba sometida a una estricta normativa higiénica. La seguridad alimenticia, entonces, tampoco era gratuita, de ahí que el pescado deviniera el soporte de una creciente fiscalidad indirecta, en una notable fuente de ingresos para los municipios de las grandes ciudades.