

---

# L'aprovisionament càrnic de Barcelona a la Baixa Edat Mitjana. Una xarxa terrestre de comerç

Ramon Agustí Banegas López\*

---

## Resum

Com ja va constatar Claude Carrère en la seva monumental tesi sobre la Barcelona de la primera meitat del segle XV, en aquesta ciutat a la Baixa Edat Mitjana es consumia una gran quantitat de carn. A més, aquest important consum de carn no era exclusiu d'una minoria rica i poderosa sinó que, com han demostrat les recerques que s'han realitzat en els últims anys en el camp de la història de l'alimentació, tots els grups socials que poblaven la ciutat en menjaven de manera quotidiana. Per tant, el govern municipal estava molt interessat en aconseguir que la ciutat sempre estigués ben abastada de carn i a bon preu. Per aprovisionar de carn una ciutat gran com Barcelona, els carnisers van haver de teixir una complexa xarxa comercial que connectés les zones especialitzades en la cria de bestiar amb la ciutat; una xarxa comercial principalment terrestre que unia les comarques de l'interior de Catalunya amb la ciutat de Barcelona. Diverses vegades l'any, els carnisers havien d'anar a les fires i mercats ramaders que es concentraven durant la primavera i la tardor a les rutes de transhumància. En general, la carn consumida a Barcelona provenia d'animals d'origen divers: la plana de Lleida, la Cerdanya, l'Alt i Baix Aragó, els Ports, el Maestrat, el Penedès... Abans d'encaminar-se als mercats ramaders, els carnisers de Barcelona s'organitzaven en companyies que tenien entre dos i set socis, d'aquesta manera podien reunir el capital necessari per comprar el bestiar i fer front a les despeses del viatge fins a la ciutat. El govern municipal va col·laborar activament amb els carnisers per evitar o solucionar els problemes que podien sorgir en el viatge, cosa que va permetre que hi hagués un bon abastament de carn a la ciutat fins i tot en els moments més difícils. Aquesta col·laboració no sempre va ser fàcil, ja que quan els interessos de les elits municipals entraven en conflicte amb els dels carnisers, la col·laboració es convertia en enfrontament. En definitiva, durant els dos últims segles de l'Edat Mitjana, Barcelona va crear un model propi d'aprovisionament de carn que, tot i els conflictes, es va adaptar molt bé a les estructures econòmiques i polítiques del seu entorn.

## Resumen

Como ya constató Claude Carrère en su monumental tesis sobre la Barcelona de la primera mitad del siglo XV, en esta ciudad en la Baja Edad Media se consumía una gran cantidad de carne. Además, este importante consumo de carne no era exclusivo de una minoría rica y poderosa sino que, como han demostrado las investigaciones realizadas en los últimos años en el campo de la historia de la alimenta-

\* Université de Versailles Saint-Quentin.

ció, todos los grupos sociales que poblaban la ciudad comían carne de manera cotidiana. Por tanto, el gobierno municipal estaba muy interesado en conseguir que la ciudad siempre estuviera bien aprovisionada de carne y a buen precio. Para aprovisionar de carne una ciudad grande como Barcelona, los carniceros tuvieron de tejer una compleja red comercial que conectara las zonas especializadas en la cría de ganado con la ciudad; una red comercial principalmente terrestre que unía las comarcas del interior de Cataluña con la ciudad de Barcelona. Varias veces el año, los carniceros tenían que ir a las ferias y mercados ganaderos que se concentraban durante la primavera y el otoño en las rutas de trashumancia. En general, la carne consumida en Barcelona provenía de animales de origen diverso: el llano de Lérida, la Cerdaña, el Alto y el Bajo Aragón, los Puertos, el Maestrazgo, el Penedés... Antes de encaminarse a los mercados ganaderos, los carniceros de Barcelona se organizaban en compañías que tenían entre dos y siete socios; de esta manera podían reunir el capital necesario para comprar el ganado y hacer frente a los gastos del viaje hasta la ciudad. El gobierno municipal colaboró activamente con los carniceros para evitar o solucionar los problemas que podían surgir en el viaje, cosa que permitió que hubiera un buen abastecimiento de carne en la ciudad incluso en los momentos más difíciles. Esta colaboración no siempre fue fácil, ya que cuando los intereses de las élites municipales entraban en conflicto con los de los carniceros, la colaboración se convertía en enfrentamiento. En definitiva, durante los dos últimos siglos de la Edad Media, Barcelona creó un modelo propio de aprovisionamiento de carne que, a pesar de los conflictos, se adaptó muy bien a las estructuras económicas y políticas de su entorno.

## Introducció<sup>1</sup>

A Barcelona, durant la Baixa Edat Mitjana, la carn era un aliment imprescindible a les dietes de tots els grups socials que poblaven la ciutat, ja que es considerava un aliment que donava força per al treball i evitava la malaltia.<sup>2</sup> En general, tota la població consumia carn de manera quotidiana, si bé ni tots menjaven les mateixes carns ni en les mateixes quantitats.<sup>3</sup> Per al govern municipal de Barcelona, aconseguir un bon aprovisionament de carn a la ciutat era fonamental i per fer-ho possible va desplegar una complexa política basada en la protecció dels carnisers a l'exterior de la ciutat i la pressió a aquests mateixos professionals a l'interior. En l'aprovisionament de carn, a diferència del que va passar amb el pa,<sup>4</sup> el govern municipal mai no va intervenir de manera directa sinó que sempre la va gestionar de manera indirecta intentant que els professionals oferissin al mercat carn abundant i a bon preu. La mecànica del negoci de la carn era força complexa. En el

1. Treball fet amb el suport de l'ajut a la mobilitat postdoctoral a l'estranger MICINN 2008-0025.
2. La bibliografia dietètica medieval és molt àmplia. Els millors estudis fets fins el moment són: Marilyn NICOU, *Les régimes de santé au Moyen Âge*, Rome, École Française de Rome, 2007; Arnau VILANOVA, *Regimen Sanitatis ad Reguem Aragonum*, Barcelona, Publicacions de la Universitat de Barcelona i Fundació Noguera, 1996 (estudi preliminar de Pedro Gil-Sotres).
3. Sobre la jerarquització de la venda de carn a Barcelona vegeu: Ramon A. BANEGAS LÓPEZ, «Seguretat, qualitat i higiene a la venda de carn a Barcelona durant el segle XIV», *Butlletí de la Societat Catalana d'Estudis Històrics*, XVI (2005), pàg. 75-95.
4. Antoni RIERA MELIS, «Crisis frumentarias y políticas municipales de abastecimiento en Barcelona durante la Baja Edad Media», dins Hipólito Rafael OLIVA HERRER i Pere BENITO i MONCLÚS (ed.), *Crisis de subsistencia y crisis agrarias en la Edad Media*, Sevilla, Universidad de Sevilla, 2007; Juanjo CÁCERES NEVOT, *La participació del consell municipal en l'aprovisionament cereal de la ciutat de Barcelona (1301-1430)*, Tesi doctoral inèdita, Barcelona, Universitat de Barcelona, 2006.

procés d'aprovisionament i venda hi intervenien gran quantitat de factors i personatges, els quals, en moments concrets, van entrar en conflicte i van provocar problemes d'abastament a la ciutat. Dins d'aquesta mecànica, però, el paper més important el tenien, sense cap dubte, els carnisers. Com es veurà al llarg de la comunicació, a la ciutat de Barcelona, durant la Baixa Edat Mitjana, els carnisers van aconseguir controlar tot el circuit d'aprovisionament de carn de la ciutat, des de la compra del bestiar al major als mercats ramaders, fins la venda de la peça de carn al petit client. Aquest control va ser un tret original de les grans ciutats de la Corona d'Aragó, com Barcelona o València,<sup>5</sup> així com d'altres ciutats mediterrànies, com ara Venècia,<sup>6</sup> Toulouse<sup>7</sup> o les ciutats provençals.<sup>8</sup> No passava igual en algunes ciutats castellanques<sup>9</sup> ni en bona part de les ciutats atlàntiques del nord d'Europa,<sup>10</sup> on en general els carnisers eren únicament venedors al detall i en alguns casos assalariats; en aquestes ciutats, el mercat de bestiar estava en mans o bé de grans mercaders o simplement dels pagesos que portaven el seu bestiar als mercats urbans per vendre. El fet que els mateixos carnisers de Barcelona, sense intermediaris, controlessin tot el circuit comercial de la carn, creessin tota una xarxa de contactes en els mercats ramaders i utilitzessin unes rutes per aprovisionar la ciutat, va facilitar la tasca al govern municipal a l'hora de cercar un interlocutor quan hi havia problemes en l'abastament de carn a la ciutat. Aquest control municipal, per la seva banda, va generar una abundant documentació que ha servit per reconstruir aquesta xarxa comercial, entendre'n la lògica i alhora percebre'n l'originalitat en el context europeu.

## Organització de l'aprovisionament

La ciutat de Barcelona, durant els dos últims segles de l'Edat Mitjana, consumia principalment carn d'ovins; en especial carn de moltó, que era la més demanada i la que gaudia d'un consum més transversal, ja que tant es podia trobar a la taula del rei com a la d'un pobre de la Pia Almoina. Al llarg de l'any Barcelona consumia el doble de moltons que de la resta de tipus de carns juntes; per tant, el prin-

5. Agustín RUBIO VELA, *El ganado de Valencia y los pastos del reino, el avituallamiento urbano bajomedieval como factor de conflictividad*, Castelló, Societat Castellonenca de Cultura, 1999.
6. Favien FAUGERON, *Nourir la ville: ravitaillement, marchés et métiers de l'alimentation à Venise dans les derniers siècles du Moyen Âge*, Tesi doctoral inèdita, París, París IV, 2009, pàg. 65-67 (consultada gràcies a la gentilesa de l'autor i del professor François Ménant).
7. Philippe WOLFF, «Les bouchers de Toulouse du XIIe au XVe siècle», *Annales du Midi*, 65 (1953), pàg. 375-393.
8. Louis STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIVe et XVe siècles*, Paris, Mouton, 1970, pàg. 150-158.
9. Santiago AGUADÉ i M. Dolores CABAÑAS, «Comercio y sociedad urbana en la Castilla Medieval. La comercialización de la carne en Cuenca (1177-1500)», *Anuario de Estudios Medievales*, 14 (1984), pàg. 487-516; M. A. MARÍN GARCÍA, «Las carnicerías y el abastecimiento de carne en Murcia (1450-1500)», *Miscelánea Medieval Murciana*, XIV (1987-1988), pàg. 51-99.
10. Vincent DOOM, «Un communauté de métier au bas moyen âge: l'exemple des bouchers amiennois», dins Philippe GUIGNET (ed.), *Le peuple des villes dans l'Europe du Nord-Ouest (fin du moyen âge - 1945)*, Villeneuve d'Ascq, Centre de recherche sur l'histoire de l'Europe du Nord-Ouest, 2003, vol. I, pàg. 117-146; Reynald ABAD, *Le grand marché. L'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 2002, pàg. 113; B. CHEVALIER, «Les boucheries, les bouchers et le commerce de la viande à Tours au xvème siècle», dins Philippe CONTAMINE et alii (ed.), *Commerce, finances et société (XIème-XVIIème siècles)*, Paris, Presses de l'Université de Paris-Sorbonne, 1994, pàg. 157-169; James GALLOWAY i Margaret MURPHY, «Feeding the City. Medieval London and its Hinterland», *The London Journal*, 16 (1991), pàg. 3-14.

cipal objectiu dels carnisseres era aprovisionar de moltons les seves taules de carnisseria.<sup>11</sup>

La ramaderia ovina a Catalunya i en general a la Corona d'Aragó es criava en règim de transhumància: els animals passaven l'estiu a les pastures altes del Pirineu o de la Serralada Ibèrica i l'hivern a les terres baixes de la plana de Lleida, el Penedès, el Baix Ebre o l'Empordà.<sup>12</sup> Els mercats ramaders s'estructuraven al voltant d'aquests camins de transhumància i normalment s'organitzaven en el moment de la baixada o la pujada de la muntanya; per tant, principalment als mesos de la tardor i de la primavera. Els carnisseres de Barcelona anaven a buscar el bestiar a aquests mercats. Per tal d'aconseguir el capital suficient per a la compra i el viatge fins a la ciutat, els carnisseres s'organitzaven en companyies d'entre dos i set membres, els quals firmaven una procura donant plens poders a un d'ells perquè anés als mercats i a les fires de bestiar a comprar animals per tota la companyia. Una vegada comprat el bestiar, un grup de pastors pagats per la companyia el traslladava fins a la ciutat. Aquestes companyies podien seguir dos models. El primer era el d'una companyia creada exclusivament per a la compra del bestiar i que es dissolia una vegada el bestiar havia arribat a la ciutat. Així, hi havia carnisseres que en un mateix any podien formar part de diverses companyies i signar diversos protocols de procura. Era el cas de la societat formada per Guillem de Fàbrega, Berenguer Riera, Pere Brunet i Jaume Fuster, els quals el 2 de març de 1337 signaren una procura a favor de Fuster;<sup>13</sup> els mateixos Berenguer Riera i Guillem Fàbrega, uns mesos més tard, el 29 de juliol del mateix any, estaven associats amb Pere Ger i feien una procura a favor d'un tal Pere Miquel.<sup>14</sup> En el segon model de companyies, en canvi, aquestes eren molt més sòlides, creades per assegurar el capital suficient per a tot el negoci de la carn i que podien durar uns quants anys. Com la companyia formada per Gabriel Montcada i Pere Rafael, dos petits carnisseres que tenien arrendada una taula cadascú i que, associats, asseguraven la rendibilitat dels seus petits negocis.<sup>15</sup>

Tot i que el sistema de les companyies era el més habitual, hi havia carnisseres que tenien un capital suficient com per no necessitar altres socis a l'hora d'anar a les fires a comprar el bestiar i hi anaven sols; aquests carnisseres utilitzaven, per les tasques manuals de la carnisseria i pel trasllat dels animals, carnisseres i pastors assalariats. Aquest era el cas de Dalmau Ginebret<sup>16</sup> i de Joan Citjar,<sup>17</sup> dos grans carnisseres que el 1438 asseguraren cadascú quatre taules: el primer es comprometia a tallar seixanta moltons diaris i el segon cinquanta, la qual cosa suposava que cadascú escorxava més de mil caps de bestiar al mes.<sup>18</sup> Altres carnisseres, per evitar

11. Ramón A. BANEGAS LÓPEZ, «Camino de la ciudad; conflictividad entre la capital y el principado en el proceso de aprovisionamiento de carne de Barcelona durante la Baja Edad Media (siglos XIV y XV)», dins Beatriz ARIZAGA BOLUMBURU i Jesús Àngel SOLÓRZANO TELECHEA (dir.), *Alimentar la ciudad en la Edad Media: Nájera, Encuentros Internacionales del Medioevo 2008*, Logroño, Instituto de Estudios Riojanos, 2009, pàg. 113-130.

12. Joan VILÀ VALENTÍ, «La transhumància a Catalunya», dins *El món rural a Catalunya*, Barcelona, Curial, 1973, pàg. 86-120; E. LE ROY LADURIE, *Montaillou, village occitan de 1294 à 1324*, Paris, Gallimard, 1975, pàg. 159.

13. *AHCB* (Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona), 1B-XIII, *Manual*, 6, f. 43.

14. *AHCB*, 1B-XIII, *Manual*, 7, f. 129.

15. Ramon A. BANEGAS LÓPEZ i Celia SEGOVIA SERVIAN, «Problemes en l'entrada de bestiar destinat a carn a Barcelona durant la segona meitat del segle XV; una qüestió fiscal i de salut pública», *Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia*, 27-28 (2006-2007), pàg. 121-142.

16. *AHCB*, 1B-VI, *Lletres Closes*, 6, f. 47v.

17. *AHCB*, 1B-VI, *Lletres Closes*, 14, f. 12.

18. *AHCB*, 1B-II, *Registre de deliberacions*, 2, f. 22.

d'anar a les fires, arribaven a tractes amb ramaders o mercaders de bestiar. Era el cas, per exemple, de Gabriel Miró, ramader morellà, que el 1475 va dur 1.100 moltons a la ciutat per complir un contracte que havia signat amb un grup de carnisers de Barcelona,<sup>19</sup> o el cas de Pere Ferrer, carnisser, que féu una comanda a Pere Martí, mercader, per valor de 13.200 sous, perquè portés moltons d'Aragó i de Castella.<sup>20</sup>

El sistema de societats no era original de Barcelona. De fet, el trobem a moltes altres ciutats europees. A Burgos, per exemple, els carnisers s'associaven en companyies i posaven en comú taules i ramats. Segons Juan A. Bonachía, dintre d'aquestes companyies hi hauria elements més rics que proveïrien de bestiar a altres carnisers més pobres, els quals treballarien directament a la taula de carnisseria.<sup>21</sup> De la mateixa manera, els carnisers de Toulouse i els de les ciutats provençals també s'associaven per facilitar el procés de compra de bestiar i el transport fins a la ciutat.<sup>22</sup>

Al nord de França, com a la resta de les regions, els carnisers formaven societats per comprar els animals, però en aquest cas les circumstàncies eren una mica diferents. A Rouen, per exemple, els carnisers tenien prohibit associar-se més de quatre per comprar un sol animal, però el 1447 molts eren tan pobres que havien de formar companyies de més de quatre per comprar un sol bou, amb el perill que això repercutís en el preu final de la carn.<sup>23</sup> En aquest cas es tractava d'una carnisseria basada en els bovins, la principal carn de consum en el nord de França,<sup>24</sup> i en una estructura del mercat absolutament diferent a la de les ciutats del sud o de Catalunya, ja que a les ciutats del nord el mercat ramader es feia dins la mateixa ciutat i els carnisers no tenien el problema del transport, i per tant, en un principi, la inversió era menor i les compres es feien a menor escala (el problema era que els animals eren més costosos –tot i que també més aprofitables– i per comprar un petit nombre d'animals els calia un gran esforç econòmic). En general, al nord d'Europa, la formació de companyies per part dels carnisers estava mal vista pels poders polítics, els quals temien que el monopoli del mercat per part d'uns pocs carnisers repercutís en els preus de la carn. Per exemple, a Malines, els carnisers no podien fer companyies de més de dos socis,<sup>25</sup> una limitació que apareix a moltes altres ciutats, com Amiens<sup>26</sup> o les ciutats de la regió de Poitiers.<sup>27</sup>

19. AHCB, 1B-VI, *Lletres Closes*, 27, f. 23.

20. José M. MADURELL MARIMÓN i Arcadio GARCÍA SANZ, *Comandas comerciales barcelonesas de la Baja Edad Media*, Barcelona, Colegio Notarial de Barcelona i Departamento de estudios medievales (CSIC), 1973, pàg. 278.

21. Juan Antonio BONACHÍA HERNANDO, «Abastecimiento urbano, mercado local y control municipal: la provisión y comercialización de la carne en Burgos (siglo XV)», *Espacio, Tiempo y Forma*, Serie III, Historia Medieval, VI (1992), pàg. 129-131.

22. WOLFF, «Les bouchers...», pàg. 375-393; STOUFF, *Ravitaillement...*, pàg. 150-158.

23. BMR (Bibliothèque Municipale de Rouen), *Registre de délibérations*, A-7, f. 3r-v.

24. Benoît CLAVEL, *L'animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du nord (XIIIe-XVIIe siècles)*, Revue archéologique de Picardie, n<sup>o</sup> special 19 (2001).

25. Raymond VAN UYTVEN, «L'approvisionnement des villes des anciens Pays-Bas au Moyen Age», dins *L'approvisionnement des villes de l'Europe occidentale au Moyen Age et aux temps modernes* (Flaran 5), Auch, CDTL du Gers, 1985, pàg. 85.

26. DOOM, «Une communauté...», pàg. 117-146.

27. Robert FAVREAU, «La boucherie en Poitou à la fin du Moyen Âge», *Bulletin Philologique et Historique*, 1968 (1971), vol. I, pàg. 295-318.

## L'aprovisionament de bestiar de la ciutat, connexions llunyanes i properes

Els procuradors de les companyies barcelonines anaven amb els pastors a comprar el bestiar a les fires i mercats ramaders, però, on eren aquests mercats? Quines rutes seguien? S'han pogut rastrejar les zones d'adquisició del bestiar i la xarxa de rutes d'aprovisionament de la ciutat a través de les cartes que el consellers enviaven als senyors feudals o als municipis per les captures que feien de bestiar destinat a la carnisseria de Barcelona. També s'ha utilitzat altra documentació, com processos judicials i protocols notariais.

La zona més documentada és la plana de Lleida, espai que forma un continu amb els mercats i fires que es celebraven al Prepirineu i al proper Aragó. Aquest territori, juntament amb les terres altes del Pirineu, formaven un dels principals circuits de transhumància de la Corona d'Aragó. Així, les terres baixes de la plana de Lleida i del veí Aragó formaven la zona d'eixivernada que alternava amb els prats d'estiu del Pirineu occidental català i del Pirineu aragonès. En aquest territori la ramaderia era un dels principals recursos productius i en el moment de la baixada i la pujada dels ramats es realitzaven un gran nombre de fires, des de la plana fins els contraforts del Pirineu. A aquestes fires i mercats hi acudien els grans mercaders de bestiar, els mercaders de llana i els carnisers. La documentació amb referències a aquest territori apareix de manera ininterrompuda des de començaments del segle XIV fins el final del segle XV, tot i que no sempre hi havia el mateix nombre de conflictes, ja que en moments d'inestabilitat política i social aquests augmentaven i es feien més patents.

Tot i que la bibliografia sobre les fires i mercats no és molt abundant, podem reconèixer alguns dels principals mercats i fires proveïdors de l'occident de Catalunya i del centre d'Aragó. Per exemple, una de les fires més importants era la de Verdú:<sup>28</sup> aquesta fira va ser atorgada pel rei Pere el Cerimoniós el 10 de desembre de 1378 a petició de l'abat de Poblet i es celebrava durant deu dies al voltant de la festivitat de sant Marc, el 25 d'abril.<sup>29</sup> Els ramats adquirits a Verdú seguien una ruta que travessava les comarques de la Segarra, l'Anoia, l'Alt Penedès i el Baix Llobregat i passava per les següents poblacions: Guimerà,<sup>30</sup> Savallà del Comtat,<sup>31</sup> Santa Coloma de Queralt,<sup>32</sup> La Llacuna<sup>33</sup> i Font-rubí.<sup>34</sup> A partir d'aquesta última població el camí es bifurcava, uns ramats seguien per Gelida i a Martorell<sup>35</sup> creuaven el riu per arribar a Barcelona seguint la riba del Llobregat,<sup>36</sup> i uns altres, en canvi, anaven per Cervelló i creuaven el riu a Sant Boi del Llobregat.<sup>37</sup> La fira de Verdú era molt important, però a la zona hi ha docu-

28. BANEGAS, «Camino...», pàg. 113-130.

29. Carme BATLLE I GALLART, *Fires i mercats, factors de dinamisme econòmic i centres de sociabilitat (segles XI-XV)*, Barcelona, Rafael Dalmau, 2004, pàg. 76.

30. *Manual de Novells Ardits, vulgarment anomenat Dietari del Antich Consell Barceloní*, publ. per F. SCHWARTZ Y LUNA i F. CARRERAS Y CANDI, Barcelona, Arxiu Municipal de Barcelona, 1892, vol. I, pàg. 425.

31. *AHCB*, 1B-VI, *Lletres Closes*, 32, f. 129.

32. *AHCB*, 1B-VI, *Lletres Closes*, 33, f. 11v.

33. *AHCB*, 1B-VI, *Lletres Closes*, 35, f. 124.

34. *AHCB*, 1B-VI, *Lletres Closes*, 27, f. 17.

35. *AHCB*, 1B-VI, *Lletres Closes*, 31, f. 198v.

36. *AHCB*, 1B-VI, *Lletres Closes*, 6, f. 47v.

37. *AHCB*, 1B-VI, *Lletres Closes*, 27, f. 13; *AHCB*, 1B-VI, *Lletres Closes*, 27, f. 20v.

mentats altres mercats i fires, com els mercats de Lleida,<sup>38</sup> Salàs,<sup>39</sup> Calaf,<sup>40</sup> Bellpuig,<sup>41</sup> Cervera,<sup>42</sup> a Catalunya, o els de Barbastre, Osca, Montsó, Tamarit i la mateixa Saragossa, a l'Aragó.<sup>43</sup> Part del bestiar adquirit en aquests mercats seguia el traçat anterior, però altres anaven per la ruta que unia Saragossa, Lleida, Cervera i Manresa, descendint, a partir d'aquesta última població, per la ribera del Llobregat fins Barcelona. Altres carnisers utilitzaven el camí reial que unia Barcelona amb Saragossa i que seguia una ruta més al sud, travessant els termes de les Borges Blanques,<sup>44</sup> Vinaixa, Blancafort, Vallmoll i Valls, on s'incorporaven a la ruta de la costa. Ja a la costa, els carnisers aprofitaven les pastures dels aiguamolls costaners i la rapidesa del camí reial (l'antiga *via Domitia*).<sup>45</sup>

Una altra zona important d'aprovisionament de bestiar per als carnisers de Barcelona era el Pirineu Oriental. La documentació mostra que molts carnisers de Barcelona compraven el seu bestiar al Capcir<sup>46</sup> i la Cerdanya. Algunes de les fires i mercats que freqüentaven els carnisers en aquestes comarques pirinenques eren les fires de Codalet, Vilafranca del Conflent, Bellver o Puigcerdà.<sup>47</sup> Una vegada comprat, el bestiar travessava el Prepirineu per l'actual comarca del Ripollès<sup>48</sup> fins arribar a la subcomarca del Lluçanès.<sup>49</sup> Aquestes subcomarques de mitja muntanya, com el Lluçanès i el Moianès,<sup>50</sup> eren tradicionals espais d'hivernada i importants eixos transhumants. Aquí també hi devia haver mercats i fires ramaderes, tot i que per aquesta època només estan documentades les fires de Torelló i de Mojà.<sup>51</sup> Al Lluçanès, la ruta del nord entrava en contacte amb la ruta que venia de l'occident i passava per Manresa. En general però, el camí més habitual dels ramats que venien del nord devia ser el que creuava la comarca d'Osona per la ribera del Ter: aquest bestiar passava pels termes d'Oric,<sup>52</sup> Vic<sup>53</sup> i Centelles,<sup>54</sup>

38. *AHCB*, 1B-VI, *Lletres Closes*, 27, f. 90v; *AHCB*, 1B-VI, *Lletres Closes*, 28, f. 55. La fira de Lleida va ser fundada el 1232 (BATLLE, *Fires...*, pàg. 28-29).

39. El 1420, Salàs tenia dues fires, una per Quaresma i una altra per Pasqua, a més de la de Sant Nicolau el 6 de desembre, fundada el 1380 (BATLLE, *Fires...*, pàg. 182). Aquesta fira encara era important a començaments del segle XX; s'hi venien sobretot animals de peu rodó, però també de llana (P. VILA DINARÈS, «Fires de camp», dins *Visions geogràfiques de Catalunya*, Barcelona, Barcino, 1962, vol. II, pàg. 154).

40. El 1493, els consellers demanaren al batlle de Calaf la liberació d'uns moltons comprats per un carnisser de Barcelona a la fira dels prats de la població (*AHCB*, 1B-VI, *Lletres Closes*, 34, f. 134).

41. El 1482, un enviat de la ciutat de Barcelona anuncià a la fira de Bellpuig l'oferta de la ciutat de Barcelona per tallar carn a la ciutat, davant la negativa dels carnisers de Barcelona de tallar sota les condicions dels consellers (*AHCB*, 1B-X, *Lletres Comunes Originals*, 41, f. 201).

42. El 1495, els consellers de Barcelona reclamaren als paers de Cervera la restitució de 300 moltons capturats i els danys soferts per un ciutadà de Barcelona que havia comprat un ramat a la mateixa ciutat per aprovisionar Barcelona de carn (*AHCB*, 1B-VI, *Lletres Closes*, 35, f. 59).

43. El 1405, els consellers de Barcelona enviaren un delegat a Saragossa per comprovar el preu de la carn a la capital d'Aragó i per veure el preu del bestiar a les fires d'Aragó. Anys després, el 1438, els carnisers digueren que no podien mantenir el preu perquè havien pujat la taxes de pas de la frontera d'Aragó (*AHCB*, 1B-X, *Lletres Comunes Originals*, 128, lligall 1400-1410; 1B-II, *Registre de deliberacions*, 2, f. 18v).

44. *AHCB*, 1B-I, *Llibre del Consell*, 1, f. 15.

45. Antoni RIERA MELIS, «La red viària de la Corona Catalanoaragonesa», *Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia*, 23/24 (2002-2003), pàg. 449.

46. *AHCB*, 1B-VI, *Lletres Closes*, 6, f. 109v.

47. BATLLE, *Fires...*, pàg. 180-184.

48. El 1481, els consellers de Barcelona demanaren a l'infant Enric d'Aragó, lloctinent de Catalunya, que protegís els passos de Camprodon i Ripoll perquè eren molt importants per a l'aprovisionament de carn de la ciutat (*AHCB*, 1B-VI, *Lletres Closes*, 30, f. 122v).

49. *AHCB*, 1B-VI, *Lletres Closes*, 17, f. 169.

50. *AHCB*, 1B-VI, *Lletres Closes*, 26, f. 103v.

51. BATLLE, *Fires...*, pàg. 180-184.

52. *AHCB*, 1B-I, *Llibre del Consell*, 1, f. 77.

53. *AHCB*, 1B-VI, *Lletres Closes*, 35, f. 8.

54. *AHCB*, 1B-I, *Llibre del Consell*, 15, f. 50v.

els ramats entraven al Vallès per la riba del Congost i accedien al pla de Barcelona pel pas de Montcada.<sup>55</sup>

Una altra ruta destacada d'aprovisionament ramader de la ciutat era la que connectava Barcelona amb la Serralada Ibèrica, les planes litorals de Castelló i el Baix Ebre. En aquest complex territori situat entre tres fronteres (Catalunya, València i Aragó) es produïa un moviment transhumant que connectava les terres altes de la Serralada Ibèrica amb els aiguamolls costaners de la desembocadura de l'Ebre i de Castelló. Una de les característiques de la transhumància en aquesta zona era que, a causa de la complexitat institucional, les viles, els senyors i les associacions locals de ramaders o "lligallos" havien d'anar arribant a una sèrie de pactes per tal de facilitar el procés de transhumància.<sup>56</sup> La complexitat institucional i l'existència d'una densa malla de pactes i privilegis que regien el pas de bestiar i la pastura en aquest territori va facilitar, lògicament, l'existència de conflictes, en alguns dels quals van estar involucrats els carnisers barcelonins i el propi municipi de Barcelona com a part interessada. El conflicte millor documentat va ser el que va afectar una companyia de carnisers barcelonins el 1352. La companyia estava formada per sis socis: Pere Aguyó, Pere de Campo, Pere de Salelles, Arnau Serra, Francesc Gaver i Guillem Serra. Aquesta companyia de carnisers va ser denunciada davant el batlle general del regne de València per creuar bestiar del regne de València a Catalunya sense pagar els drets d'herbatge i borregatge. El conjunt del procés ens ofereix una radiografia inigualable del comportament d'una companyia de carnisers barcelonina. En dos anys, la companyia, va comprar al regne de València un total de 10.000 caps de bestiar, principalment moltons. El procurador de la companyia, en Guillem Serra, tenia contactes a la ciutat de València, concretament, un fermaçer seu era un hostaler de la capital valenciana, en Pere Rossinyol. En Guillem Serra a l'hostal tenia un mul, que el tribunal li embargà com a pagament de les 15 lliures que la companyia devia als arrendadors dels drets de pas; al propi hostaler, com a fermaçer d'en Guillem, li embargaren una tassa de plata i un drap vermell per acabar de cobrir el deute.<sup>57</sup>

Durant els anys següents, van continuar els problemes entre les companyies de carnisers de Barcelona i els arrendadors dels drets de pas del regne de València, en un joc de pressions davant la monarquia entre la ciutat de València i la ciutat de Barcelona. València es volia reservar el regne com a espai d'aprovisionament,<sup>58</sup> mentre que Barcelona intentava obrir el regne de València com una zona més per adquirir bestiar. Finalment, la ciutat de Barcelona va aconseguir els seus objectius i els últims decennis del segle XIV els carnisers de Barcelona pogueren passar la frontera entre el regne de València i de Catalunya sense pagar cap dret de pas.

En definitiva, els mercats de bestiar del nord de València, al voltant de les serres del Maestrat i els Ports, eren fonamentals per l'aprovisionament de bestiar dels car-

55. *AHCB*, 1B-VI, *Lletres Closes*, 32, f. 117v.

56. José SÁNCHEZ ADELL, «Algunos aspectos de la práctica ganadera medieval en tierras castellanenses», *Estudios Castellonenses*, 5 (1992-1993), pàg. 351-369; «Aportaciones a la historia de la ganadería medieval en las comarcas del norte castellanense», *Boletín de la sociedad castellanense de Cultura*, LXXI (oct-dic. 1995), pàg. 313-335; i «Aportaciones a la historia de la ganadería medieval castellanense. La sentencia de Vilahermosa entre Castellón y las aldeas de Teruel sobre pastos de 1390», *Estudios Castellonenses*, 3 (1986), pàg. 311-336.

57. Ramón A. BANEGAS LÓPEZ, *L'aprovisionament de carn a Barcelona durant els segles XIV i XV*, Barcelona, Universitat de Barcelona, tesis en xarxa TDX, 2007, pàg. 86-92.

58. RUBIO, *El ganado...*, pàg. 651-686.

nissers de Barcelona. D'aquesta zona alguns dels mercats més importants eren els de Morella i Sant Mateu. Els animals adquirits en aquests mercats creuaven l'Ebre per Tortosa,<sup>59</sup> on s'incorporaven a la ruta els animals adquirits en aquesta ciutat, important mercat del bestiar que eixivernava a la plana del Baix Ebre.<sup>60</sup> A partir d'aquí, els ramats alternarien el camí reial i els aiguamolls costaners, passant per Tamarit de Mar o Creixell;<sup>61</sup> ja al Penedès passarien per Castellet i la Gornal<sup>62</sup> i entrarien al pla de Barcelona creuant el Garraf, per Sitges,<sup>63</sup> Castelldefels i Gavà.<sup>64</sup> A partir de Creixell sembla que també hi havia un camí que anava per l'interior, seguint les pastures de muntanya de les serralades litorals catalanes. Aquesta ruta passava per Vallmoll<sup>65</sup> i Montblanc<sup>66</sup> i a Sant Martí Sarroca<sup>67</sup> aquest camí enllaçava amb algunes de les carrerades penedesenques que venien de l'Urgell. El mateix Penedès era un espai d'hivernada important pels ramats que venien del Pirineu: a la comarca es feien fires ramaderes on probablement hi acudien els carnisers barcelonins, com la fira de Vila-rodona per Tots Sants<sup>68</sup> o la de Vilafranca per sant Lluc (18 d'octubre).<sup>69</sup>

L'última ruta important utilitzada pels carnisers barcelonins era la que unia la capital catalana amb l'Empordà, el Gironès i la Garrotxa. Aquesta ruta, però, a diferència de les altres, apareix documentada especialment durant el difícil període de la Guerra Civil Catalana, quan la resta de les rutes estaven tallades. Per tant, segurament tenia un paper secundari en l'aprovisionament de la ciutat i només va passar a primer terme quan els mercats més importants van ser inaccessibles.<sup>70</sup>

En tots aquests mercats i al llarg de les rutes, els carnisers van crear una xarxa de contactes amb ramaders, mercaders de bestiar, propietaris de pastures, carnisers locals, senyors, autoritats urbanes, etcètera, per tal de comprar bestiar a bon preu, poder transportar-lo fins a la ciutat i, en cas de necessitat, poder engreixar-lo durant un temps fins el moment del seu escorxament (hem vist abans, per exemple, el cas del ramader morellà Gabriel Miró, que el 1475 va portar 1.100 moltons a la ciutat per complir un contracte que havia signat amb un grup de carnisers de Barcelona). Una altra font per resseguir la xarxa de contactes són els deutes: les companyies de carnisers donaven poders al procurador per comprar a crèdit en nom de tots els socis i representar-los en cas d'un procés judicial. Així, a les fires i mercats es va anar creant tota una xarxa de crèdits i deutes, que de temps en temps afloraven en els conflictes. Un exemple el tenim en el cas de Pere Lastis, carnisser de Barcelona, a qui el 1485 li empenyoraren un ramat al castell de Montfalcó per un deute del seu

59. El 1477, Joan Citjar, carnisser de Barcelona, patia la captura d'un ramat que havia comprat a la ciutat de Tortosa (*AHCB*, 1B-VI, *Lletres Closes*, 28, f. 30v).

60. VILÀ, «La transhumància...», pàg. 88-91.

61. *AHCB*, 1B-VI, *Lletres Closes*, 28, f. 42.

62. *AHCB*, 1B-X, *Lletres Comunes Originals*, 39, f. 184.

63. *AHCB*, 1B-VI, *Lletres Closes*, 25, f. 109v.

64. *Manual...*, vol. I, pàg. 389.

65. *AHCB*, 1B-VI, *Lletres Closes*, 27, f. 23.

66. *AHCB*, 1B-VI, *Lletres Closes*, 2, f. 30.

67. *AHCB*, 1B-VI, *Lletres Closes*, 26, f. 158.

68. Joan ROVIRA i MERINO i Ferran MIRALLES i SABADELL, *Camins de transhumància al Penedès i al Garraf: Aproximació a les velles carrerades per on els muntanyesos i els seus ramats baixaven dels Pirineus a la marina*, Barcelona, Associació d'amics dels camins ramaders, 1999, pàg. 74.

69. Manuel SÁNCHEZ MARTÍNEZ, «La estructura del dominio real en Vilafranca del Penedès y en los castillos de Cubelles/Vilanova y de la Geltrú en el primer tercio del siglo XV», *Miscel·lània de Textos Medievals*, 6 (1992), pàg. 201-202.

70. BANEGAS, *L'aprovisionament...*, pàg. 101-105.

pare, que també era carnisser.<sup>71</sup> Anys abans, el 1442, els consellers de Barcelona havien demanat l'empresonament per deutes d'Huguet Guerau, mercader de Ponts, que devia 300 florins d'or al carnisser barceloní Antoni Romaguera.<sup>72</sup> A molts mercats i fires els carnisseres devien entrar en contacte amb els mercaders de bestiar a través dels hostalers, que feien d'intermediaris entre els compradors i els venedors, convertint els hostals en un espai privilegiat pels negocis.<sup>73</sup>

Un cop comprat el bestiar, els carnisseres havien d'engreixar els animals fins el moment de l'escorxament. Per aconseguir això, normalment utilitzaven les pastures comunals que la ciutat de Barcelona tenia al voltant de les desembocadures dels rius Besòs i Llobregat. El problema sorgia quan aquestes pastures no eren suficients o la convivència entre els diferents elements interessats en elles es transformava en conflicte. Per tal d'aconseguir pastures suficients per al seu bestiar, els carnisseres de Barcelona van utilitzar diverses estratègies. D'una banda, l'adquisició de drets de pastura en zones de mitja muntanya relativament properes a Barcelona, com podia ser el Lluçanès, on, per exemple, en Joan Citjar comprà el 1449 el drets de pastura a un pagès de Sant Boi del Lluçanès per pasturar el seu bestiar i engreixar-lo abans de portar-lo a la ciutat.<sup>74</sup> L'opció de comprar els drets de pastura lluny de la ciutat no va ser l'opció més habitual. Normalment els carnisseres barcelonins portaven els seus ramats fins el Pla de Barcelona i una vegada allà els pasturaven durant un temps en els aiguamolls de les desembocadures del Besòs i el Llobregat. Al Llobregat, des de començaments del segle XIV, els carnisseres de Barcelona van entrar en conflicte amb les comunitats de pagesos que vivien al voltant del delta i amb els propietaris de les pastures. Davant els problemes, l'actitud dels carnisseres, en general, va ser de pressionar el govern municipal perquè defensés aquestes pastures com comunals de la ciutat. Alhora, i en una posició molt pragmàtica, alguns carnisseres van començar a invertir en les carnisseries locals; d'una banda, per aprofitar els drets de pastura dels carnisseres locals, i de l'altra, la seva condició de carnisseres de Barcelona, amb tots els privilegis i drets de pas que això comportava. Un exemple d'aquest tipus d'inversió és la que féu Bernat Tarragona, carnisser de Barcelona, quan el 1495 s'associà amb en Joan Vilar Macanera, propietari de la carnisseria de Cornellà. Segons el contracte que van signar ambdues parts, Joan Vilar es comprometia durant un any a tallar només carn de moltó del seu soci, a tenir els ramats del carnisser barceloní en els seus pasturatges i corrals i a pagar un o dos pastors per guardar el bestiar; finalment, cada setmana havia de donar comptes de les vendes a Bernat Tarragona. A canvi, el carnisser barceloní li havia de pagar 8 diners per cada moltó escorxat i 8 sous mensuals per cada pastor contractat. Joan Vilar també gaudia de l'aprofitament exclusiu del cap, la freixura, el ventre i els peus dels moltos escorxats, a més de la carn de totes les altres espècies animals que escorxés a la seva carnisseria.<sup>75</sup> Bernat Tarragona no va ser l'únic que va invertir a les carnisseries dels pobles que vorejaven el delta del Llobregat. El 1449, Ramon Despapiol, castlà del castell del Papiol, capturà bestiar de Dalmau Ginebret, a qui ell considerava carnisser de

71. *AHCB*, 1B-VI, *Lletres Closes*, 31, f. 193v.

72. *AHCB*, 1B-VI, *Lletres Closes*, 8, f. 178v.

73. Jean VERDON, *La nuit au Moyen Âge*, Paris, Perrin, 1994, pàg. 181.

74. *AHCB*, 1B-X, *Lletres Comunes Originals*, 20, f. 33.

75. J. FERNÁNDEZ I TRABAL, «Aprofitaments comunals, prats i pastures al delta del Llobregat (segles XIV i XV). Conflictes per a l'utilització de l'espai a la Baixa Edat Mitjana», *Acta Historica et Archeologica Medevalia*, 10 (1989), pàg. 209.

Molins de Rei,<sup>76</sup> però Ginebret era també carnisser de Barcelona, i per tant, els consellers barcelonins al·legaren davant el senyor els privilegis de pas que aquest tenia com a ciutadà.<sup>77</sup>

En general, aquesta xarxa de contactes que crearen els carnisseros de Barcelona per millorar l'aprovisionament de bestiar per les seves taules es donà a totes les ciutats de l'occident europeu, si bé no a tot arreu es feia de la mateixa manera.

A Rouen, capital de la Normandia, a finals del segle XV i començaments del segle XVI, un reduït grup de carnisseros deixà de comprar el bestiar al mercat ramader de la ciutat, tal i com feien la majoria dels seus companys, i anaren directament a buscar els animals (principalment bous i moltons) a les zones rurals.<sup>78</sup> Aquests mateixos carnisseros, per engreixar el seu bestiar, arribaren a acords amb grans senyors territorials per explotar en exclusivitat les maresmes de la desembocadura del Sena i així aconseguiren d'evitar la intermediació dels mercaders de bestiar, la qual cosa els col·locà en una posició d'avantatge respecte de la resta dels carnisseros de la ciutat.<sup>79</sup>

A París, com a Rouen i a la majoria de les ciutats del nord de França, els estatuts prohibien comprar el bestiar fora del mercat ramader que es feia a la ciutat. Aquesta prohibició, d'una banda, cercava evitar la revenda i l'especulació, però a partir de finals del segle XIV, a mesura que els impostos indirectes s'estengueren per les ciutats de França, a aquesta raó se li sumà, de l'altra, l'intent per part de la monarquia de controlar la imposició sobre la venda de bestiar. Per exemple, a París, aquesta imposició s'establí entre el 1392 i el 1393, moment a partir del qual va endurir-se la reglamentació que prohibia comprar bestiar fora de la ciutat. En general, a París, els carnisseros compraven el bestiar a la ciutat, i en el procés de venda normalment hi havia, com a mínim, dos intermediaris: el mercader de bestiar de la zona ramadera (normand, bretó, etcètera) i un mercader de bestiar de París. De vegades, els carnisseros més poderosos econòmicament aconseguiren d'evitar aquest últim intermediari, aconseguint millors preus, però en cap cas els carnisseros anaven a les zones de producció ramadera a comprar el bestiar.<sup>80</sup>

Igualment, a Londres, un estudi sobre la xarxa de deutes dels carnisseros mostra que una gran majoria dels carnisseros compraven el bestiar al mercat ramader de Smithfield, a les portes de la ciutat,<sup>81</sup> i com a París, eren els mercaders de les zones productores –de Chesire o del Nord de Gal·les– els que portaven el bestiar fins a la ciutat. Amb tot, alguns carnisseros més rics i poderosos crearen contactes amb ramaders i mercaders per millorar l'aprovisionament de bestiar, invertint en pastures al voltant de la capital anglesa per engreixar els animals i després utilitzar-los a les seves taules o, fins i tot, vendre'ls a carnisseros amb menys recursos econòmics.<sup>82</sup>

76. AHCB, 1B-X, *Lletres Comunes Originals*, 128, carp. 1440-1449.

77. El 1443, Ginebret havia signat una assegurança amb el govern municipal de Barcelona segons la qual es comprometia a tallar cada dia 26 moltons a dues taules de carnisseria de la ciutat (AHCB, 1B-XIII, *Manual*, 17, f. 36v).

78. M. Ch. ROBILLARD DE BEAUREPAIRE, *Inventaire sommaire des archives communales antérieures à 1790: Ville de Rouen*, Rouen, Délibérations. Imprimerie Julien Lecerf, 1887, tome 1er, pàg. 109.

79. GUY BOIS, *Crise du féodalisme: économie rurale et démographie en Normandie orientale, du début du 14e siècle au milieu du 16e siècle*, París, Presses de la fondation nationale des sciences politiques, 1976, pàg. 181.

80. Benoît DESCAMPS, «De l'étable à l'étable: les circuits d'approvisionnement en viande à Paris à la fin du Moyen Âge», dins Beatriz ARIZAGA BOLUMBURU i Jesús A. SOLÓRZANO TELECHEA (ed.), *Alimentar la ciudad en la Edad Media; Nájera. Encuentros Internacionales del Medioevo (2008)*, Logroño, IER, 2009, pàg. 333-349.

81. Derrick RIXSON, *The history of meat trading*, Nottingham, Nottingham University Press, 2000, pàg. 132.

82. James GALLOWAY i Margaret MURPHY, «Feeding the City. Medieval London and its Hinterland», *The London Journal*, 16 (1991), pàg. 3-14; James GALLOWAY, «Urban Hinterlands in Later Medieval England», dins Christopher DYER i Kate GILES (ed.), *Town and Country in the Middle Ages. Contrasts, Contacts and Intercommunications, 1100-1500*, London, Society for Medieval Archaeology Monograph, 2005, pàg. 125-130.

En algunes ciutats mediterrànies el sistema d'aprovisionament era semblant al de Barcelona. A les ciutats provençals, per exemple, segons Louis Stouff, en general els carnisseres es desplaçaven a cercar el bestiar que havien d'escorxar a les seves carnisseries i, com a Barcelona, per fer més rendible el procés de compra i trasllat del bestiar, s'associaven en companyies.<sup>83</sup> Potser el cas més espectacular era el de Venècia, on els carnisseres, fins mitjan segle XV, controlaven un complex mercat d'importació de bestiar que connectava la ciutat de la llacuna amb la terra ferma, però també amb territoris tan llunyans com Àustria, Hongria, Eslovènia, Bòsnia o Montenegro, creant una extensa xarxa d'aprovisionament estretament supervisada i protegida pel govern de la Sereníssima.<sup>84</sup>

## El final del procés: la creació d'una xarxa de clients

L'objectiu final dels carnisseres era vendre la carn i els seus subproductes (cuir, llana de blanqueria, greix per llànties, etcètera). Els carnisseres de Barcelona, al llarg dels segles XIV i XV, van anar creant una xarxa de bons clients preferencials.

Fou el cas, per exemple, del carnisser Guillem Rabós,<sup>85</sup> que el 1443 arribà a un acord amb el comte de Mòdica, Joan de Cabrera, per convertir-se en proveïdor de la seva casa; a canvi, el carnisser li venia la carn un diner més barat del que es pagava a les carnisseries de la ciutat. El comte podia pagar la carn de tres en tres mesos. En el moment de fer aquest contracte, el comte ja devia a Guillem Rabós 40 lliures per les vendes fetes durant els últims tres mesos, xifra que ens dóna una idea del volum de compres de la casa.<sup>86</sup>

Aquest tipus de contractes deurien ser habituals: moltes famílies nobles i burgeses de la ciutat feien tractes amb els carnisseres per proveir-se de carn a crèdit a preus inferiors als del mercat; a canvi, els carnisseres s'asseguraven unes vendes importants de manera regular. Als carnisseres els interessava més aquesta xarxa de bons clients que no pas els clients que feien petites compres, ja que la venda al menor moltes vegades els suposava escorxar un animal i no acabar de vendre la seva carn en el dia, amb la qual cosa perdien el valor de la carn i el de la imposició. Molts carnisseres negligien la venda a les taules o es negaven a vendre al detall, cosa que va obligar els consellers a crear una legislació que els obligués a vendre carn en petites quantitats per protegir els petits consumidors. Un exemple d'aquest tipus de legislació és l'ordinació que van fer els consellers de Barcelona el 1372, per la qual s'obligava els carnisseres «que haie a vendre a tota persona pobre e a tot menestral e altre qualsevol persona qui li'n deman dinade -II dinades e més»,<sup>87</sup> una ordinació que no era més que l'evolució d'ordinacions que des de començaments del segle XIV intentaven evitar que els carnisseres destinessin tota la seva mercaderia als grans clients i deixessin sense carn els petits consumidors.

83. STOUFF, *Ravitaillement...*, pàg. 151-153.

84. FAUGERON, *Nourrir...*, pàg. 346-361.

85. El 1443, Guillem Rabós davant els consellers de Barcelona assegurava tallar 40 moltons diaris a tres taules; per tant, era un professional que movia milers de moltons l'any (*AHCB*, 1B-XIII, *Manual*, 17, f. 36).

86. *AHCB*, 4, *Fons Notarial*, IX, 2, f. 1.

87. *AHCB*, 1B-V, *Ordinacions especials*, 2, f. 88.

Per aconseguir vendre el seu producte, els carnisers barcelonins procuraven, doncs, fer-se amb una bona xarxa de clients. Per aconseguir-ho, no dubtaven a entrar en competència feroç amb els seus mateixos companys de professió. En general, a l'Edat Mitjana, les autoritats desconfiaven de la competència com a mètode per fixar el preu dels productes, com també desconfiaven dels guanys excessius, però, sobretot, temien els monopolis que podien provocar l'increment artificial dels preus.<sup>88</sup> Per això s'apressaven a taxar els preus màxims dels productes de primera necessitat. Aquesta por explica que el consell barceloní taxés els preus de la carn de forma anual. La taxació de preus cercava evitar l'encariment dels productes i generalment no es preocupava de fixar preus mínims. Era en aquest espai de llibertat on els carnisers més rics i poderosos tenien capacitat per maniobrar, ja que la seva capacitat econòmica i la possessió d'una xarxa de bons clients consolidada els permetia de jugar amb un marge de guanys més ajustat. Els carnisers més rics podien baixar els preus fins a límits que posaven en perill els negocis dels més petits, els quals veien com aquests grans carnisers atreïen la seva clientela amb preus molt atractius que ells no poden igualar. Un exemple d'aquesta competència la podem trobar el 1449, quan els carnisers es queixaren davant el consell barceloní perquè –tot i que uns mesos abans s'havien fixat preus mínims per les carns perquè la competència estava arruinant els carnisers més dèbils– hi havia carnisers que tot i la prohibició, per atreure els clients, continuaven venent la carn per sota del preu mínim, «los quals se destrueixen en tant que al final la ciutat no haurà carnicers ni carns».<sup>89</sup> La competència feroç i factors externs com la Guerra Civil i la posterior postguerra van fer que al final del segle XV només els carnisers més rics i poderosos continuessin treballant a la ciutat i que de mica en mica, durant les últimes dècades del segle, persones externes al món de la carnisseria s'introduïssin en el negoci, relegant els carnisers més humils a la feina tècnica d'escorxament, tall i venda.

Tot i els canvis de finals del segle XV, en general, al llarg dels dos segles, els carnisers barcelonins controlaven tot el circuit d'aprovisionament, transformació i venda de la carn sense gairebé intermediaris. Per aconseguir-ho, necessitaven disposar d'importants capitals que aconseguïen mitjançant la creació de companyies i a través del crèdit. En alguns casos, aquest crèdit l'atorgava el mateix municipi, que utilitzava els préstecs sense interès com una eina en la negociació dels preus de la carn amb els carnisers i com un recurs més per incentivar el bon aprovisionament de carn a la ciutat.<sup>90</sup>

S'ha constatat, doncs, al llarg de la comunicació, com en altres ciutats els carnisers tenien un paper més discret en aquest circuit. En general, a les ciutats del nord de França i d'Anglaterra, la responsabilitat de l'aprovisionament de carn a la ciutat la tenien els comerciants de carn i els carnisers es limitaven a exercir l'ofici tècnic d'escorxament, tall i venda de la carn, i dels subproductes de l'animal, sense participar en el procés de trasllat i engreix del bestiar. Fins i tot, en molts casos, aquests carnisers perdien la capacitat de crear valor a la carn a través del procés de transformació de l'animal en carn, esdevenint simplement tècnics assalariats. Un

88. Guillaume ERNER, «La morale économique chrétienne: le tournant médiéval», *Revue internationale de sciences sociales*, 185 (2005/3), pàg. 514. Sobre les discussions entorn l'economia moral i la seva problemàtica aplicada al mercat urbà d'aliments: FAUGERON, *Nourrir...*, pàg. 606-611.

89. *AHCB*, 1B-II, *Registre de deliberacions*, 6, f. 27v.

90. *AHCB*, 1B-XIII, *Manual*, 16, f. 103v; *AHCB*, 1B-XIII, *Manual*, 17, f. 5; *AHCB*, 1B-XIII, *Manual*, 17, f. 37.

cas, per exemple, el trobem a París, on els membres de la confraria de Saint Jacques aux Pèlerins, per preparar els dinars i sopars de l'associació, preferien comprar el bestiar viu al mercat ramader de la ciutat i contractar un carnisser perquè escorxés els bous i tallés la carn. En aquest cas, el carnisser era un simple tècnic assalariat, sense capacitat de crear valor al producte a través del procés de transformació ni de comercialitzar els subproductes fruit de l'escorxament: el cuir i el greix.<sup>91</sup>

Els exemples de Barcelona i de París respondrien parcialment la pregunta que es fa Rixson, sobre si hi havia o no carnisser majoristes a l'Edat Mitjana.<sup>92</sup> L'exemple barceloní mostra carnisser que venien al major a grans clients, a la vegada que venien al menor a les taules. Simultàniament, l'exemple parisenc mostra que molts carnisser no eren més que tècnics assalariats d'altres elements més potents econòmicament, els quals eren els autèntics detentors del negoci de la carn.

## Conclusions

Durant la Baixa Edat Mitjana, els carnisser de Barcelona eren alhora majoristes i venedors al detall. A través del sistema de companyies aconseguien el capital suficient per anar als mercats ramaders, situats a les rutes de transhumància, i comprar el bestiar que escorxaven a les seves taules. En el procés de compra, teixien tota una xarxa de contactes a les zones ramaderes per trobar els millors preus, finançament per les seves compres, etcètera. Alhora, per facilitar el trasllat del bestiar des de les zones ramaderes fins a la ciutat i acabar d'engreixar el bestiar, feien un doble joc: d'una banda pressionaven el govern municipal perquè evités les captures i defensés el seu dret de pas i de pastura i, de l'altra, busquen contactes locals a les zones de pastura a mig camí de la ciutat o al costat de la mateixa. Aquests mateixos carnisser, ja a la ciutat, creen una xarxa de clients preferents per assegurar-se la venda i evitar l'estoc de carn tallada, el qual, per un producte tan perible i en una època en la qual no hi havia refrigeració, resultava un autèntic problema. Per tant, els carnisser barcelonins controlaven tot el procés de transformació de la carn, i no fou fins els últims decennis del segle xv, quan a causa de les dificultats patides durant de la Guerra Civil Catalana i la immediata postguerra, alguns dels carnisser amb menys capacitat econòmica plegaren i deixaren pas a elements aliens a la carnisseria, que es feren càrrec de tot el procés econòmic del negoci (compra, transport i engreix del bestiar, arrendament de les taules, etcètera), convertint el carnisser en un tècnic assalariat. Amb tot, aquests nouvinguts al negoci continuaven competint amb els grans carnisser que havien sortit reforçats de la crisi.

Aquesta estructuració de la carnisseria no era comuna a totes les ciutats europees. A la majoria de les ciutats del nord d'Europa els carnisser tenien un paper molt més discret en el negoci, la seva funció es reduïa a l'escorxament, esquarterament i venda de la carn i a la comercialització dels seus subproductes. Fins i tot, en moments concrets, podien esdevenir simples professionals a sou. En general, al

91. Patrick RAMBOURG, «Les repas de confrérie à la fin du Moyen Âge: L'exemple de la confrérie parisienne Saint-Jacques-aux-Pèlerins au travers de sa comptabilité», dins *La cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge*, Caen, Publications du CRAHM, 2009, pàg. 51-78.

92. RIXSON, *The history...*, pàg. 119-120.

nord d'Europa, els mercaders de bestiar eren els qui controlen veritablement el mercat i els preus, restant els carnisers en una posició secundària dins el conjunt del negoci.