

PERE VERDÉS PIJUAN. Departament de Ciències Històriques: Estudis Medievals
Institució Milà i Fontanals - CSIC Barcelona

EL CULTIU I EL COMERÇ DE SAFRÀ A CATALUNYA DURANT L'EDAT MITJANA

Com és sabut, el safrà és el conjunt d'estigmes, secs o en pols, procedents de la flor de l'herba anomenada *safranera*. El nom que rebia antigament era el de *krocus* (en grec) o *crocus* (en llatí). La denominació catalana actual, però, deriva del terme àrab *al'zafaran*, que significa 'groc', en referència al colorant que se n'obté.

De la família de les iriàcides, la safranera és una herba de 10 a 30 centímetres d'alçada, que creix a partir d'un bulb o ceba. Les flors tenen sis pètals de color violat, tres estigmes llargs d'un color escarlata i els estams de color groc. En la documentació medieval catalana, el bulb o ceba es coneixia com a *cabeça*, els estigmes com a *brins* i els estams com a *grocs*.

La planta floreix a la tardor, des de mitjan octubre fins a mitjan novembre, i les flors, recollides en cistells, són *esbrinades*, és a dir, se'n treuen els estigmes o brins. Posteriorment, els brins s'han de torrar i dessecar a foc lent, per tal d'eliminar l'aigua que contenen i possibilitar-ne la conservació, a més de donar-los les apreciades qualitats d'aroma i color.

Cal advertir que, durant el procés de dessecació, el safrà perd quatre cinques parts del pes original i, per aquesta raó, l'obtenció d'un quilogram d'espècia requereix entre 100.000 i 200.000 flors. Això explica l'elevat valor que tradicionalment ha tingut l'espècia, així com el retrocés que durant el segle passat va experimentar el seu cultiu en els països desenvolupats. Abans de la mecanització del camp, tanmateix, l'esforç que s'hi esmerçava es veia compensat pel rendiment que se n'obtenia; conscients d'aquest fet, durant milers d'anys els pagesos han conreat safrà.

El cultiu de safrà

Inicialment, el safrà apareix com un producte de l'Orient mediterrani i tot sembla indicar que no fou fins al segle x que el cultiu va introduir-se a al-Àndalus; d'aquí l'etimologia àrab del nom. En el cas català, l'expansió va produir-se sobretot a partir del segle XIII, coincidint amb l'increment del consum de l'espècia a Europa, i ben aviat el rendiment elevat i la demanda creixent van fer que assolís un lloc molt destacat dins del panorama agrícola català.

Per poder fer-se una mínima idea del seu valor, un petit exemple. Actualment, s'estima que un camp d'una hectàrea produeix aproximadament un milió de flors, de les quals poden extreure's uns 50 kg de brins frescos i 10 kg de safrà sec. Doncs bé, tenint en compte algunes sèries de preus de l'època, pot aventurar-se que, durant la primera meitat del segle XV, aquesta quantitat podia tenir un valor aproximat de 1.000 sous barcelonesos (s.b., en endavant) al mercat del Principat. Mentrestant, durant la mateixa època, aquells que han estudiat la producció agrària consideren que, com a molt, en idèntica superfície plantada de cereal es produïen 1.200 litres de blat que, en condicions normals, podien valer entre 100 i 250 s.b.

Per tant, l'elevat rendiment constitueix la raó fonamental a l'hora d'explicar l'expansió del cultiu de safrà a Catalunya durant la baixa edat mitjana. No obstant això, encara hi havia altres elements que hi podien jugar a favor.

No fa gaire temps que aquesta espècia encara es considerava un «producte estalvi», ja que, un cop dessecada, la seva conservació quedava assegurada durant un lapse de temps que podia durar diversos anys. Aquest fet, unit al seu elevat valor, la convertia en un recurs ideal per cobrir despeses extres o imprevistes de la unitat familiar. Això explicaria, per exemple, les nombroses referències en la documentació medieval catalana al safrà com a garantia d'un préstec, o la seva presència en el dot nupcial.

També cal dir que, des del punt de vista agrari, el cultiu de safrà s'adaptava perfectament al policultiu dominant a la baixa edat mitjana, on tanta transcendència tenia l'abastament de cereal. I és que els esforços que s'hi dedicaven, especialment durant la collita d'octubre-novembre, no entorpien altres labors del camp català. Sense oblidar que un cultiu d'aquest tipus s'integrava perfectament en l'estratègia de rotació de conreus, habitual en altres temps per recuperar la terra.

Finalment, també convé recordar el paper determinant que va tenir en l'expansió del cultiu la demanda comercial. Els mercaders locals van trobar en el safrà un producte ideal per equilibrar la relació entre importacions i exportacions, i pels comerciants estrangers l'espècia va resultar molt útil a l'hora de reinvertir els beneficis que obtenien amb la venda dels productes manufacturats que portaven al Principat.

temes-2)

El comerç de safrà

Tot plegat contribueix a explicar per què Catalunya i Aragó van convertir-se, juntament amb els Abruços i la Pulla (al centre i sud de la península Itàlica), en les principals zones productores d'Europa durant els segles XIV i XV.

No és estrany, per tant, que el safrà català fos molt present a les ciutats nord-italianes (Gènova, Pisa o Venècia) que, durant els segles XIII i XIV, actuaren com a grans mercats on convergia la producció de diversos punts abans de ser redistribuïda per la Mediterrània oriental i, sobretot, pel nord d'Europa.

Tampoc ha d'estranyar-nos que, des de mitjan segle XIII, es trobin testimonis de mercaders catalans comerciant amb safrà arreu. Així, per exemple, durant la primera meitat del segle XIV, els traginers de la vila de Santpedor van fer fortuna transportant l'espècie produïda a la Catalunya central per via terrestre cap a les fires de Xampanya, París o Flandes. Després de 1350, el safrà apareix així mateix com un producte fonamental en el carregament de les naus catalanes que es dirigien vers Egipte, Síria o Palestina. Més tard, al final del segle XIV, el mar del Nord va prendre el relleu al Mediterrani i són moltes les referències a la presència de vaixells catalans carregats de safrà en ports anglesos i flamencs.

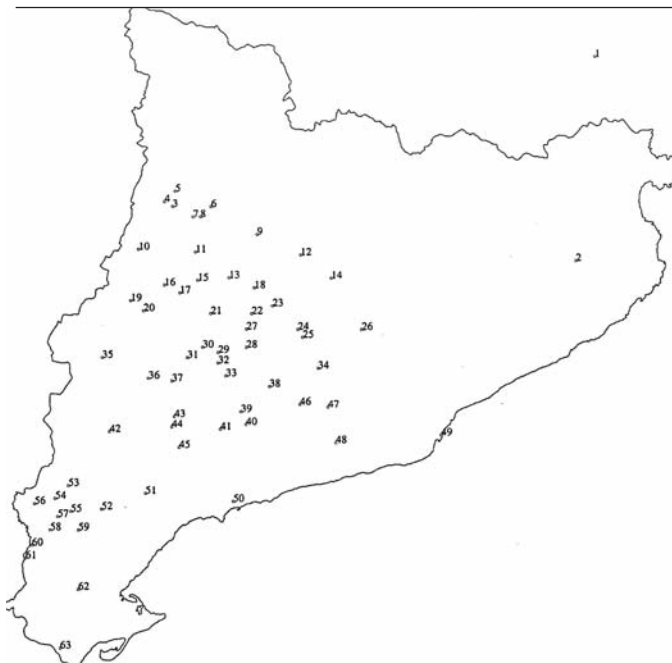
Ara bé, com ja he apuntat, fou durant la primera meitat del segle XV que el safrà català va assolir un protagonisme indiscutible dins de la producció europea i va conquerir els principals mercats d'aquest producte, situats –en aquells moments– en les pròsperes ciutats suïsses i alemanyes: Frankfurt, Nuremberg, Ginebra, Basilea i altres. En aquest sentit, especialment important fou l'actuació de les grans companyies comercials alemanyes i savoianes a Barcelona i al seu reperaís, on mantenien representants per tal d'acaparar les collites. Entre els més destacats, cal esmentar els membres de les famílies que formaren part de la gran companyia de Ravensburg, els Humpis, Mötteli i Munprat; també són força coneguts els representants de les societats dels Diesbach i dels Watt.

La fiscalitat sobre el safrà

Com es pot suposar, la conseqüència lògica d'aquesta expansió agrícola i comercial fou l'establiment, des del començament del segle XIII, d'impostos i exaccions sobre el safrà en tots els àmbits.

Així, per exemple, en l'àmbit senyorial documentem l'existència de diversos drets, entre els quals s'han de destacar aquells que es cobraven de forma proporcional a la collita: el

Mercats safraners segons les llicències atorgades per la Diputació del General de Catalunya (1441-1461). Elaboració pròpia (mapa i relació d'indrets).



- | | | |
|--------------------------|--------------------------------------|----------------------------|
| 1- Perpinyà | 23- Torà | 45- Prades |
| 2- Girona | 24- Calaf | 46- La Llacuna |
| 3- Talarn | 25- Prats de Rei | 47- S. Quintí de Mediona |
| 4- Tremp | 26- Manresa | 48- Vilafranca del Penedès |
| 5- Salàs | 27- Tarroja | 49- Barcelona |
| 6- Abella de la Conca | 28- Cervera | 50- Tarragona |
| 7- Conques | 29- Tàrraga | 51- Falset |
| 8- Isona | 30- Anglesola | 52- Mora d'Ebre |
| 9- Oliana | 31- Bellpuig | 53- La Fatarella |
| 10- Àger | 32- Verdú | 54- Vilalba dels Arcs |
| 11- Vilanova de Meià | 33- Guimerà | 55- Corbera d'Ebre |
| 12- Solsona | 34- Igualada | 56- Batea |
| 13- Ponts | 35- Lleida | 57- Gandesa |
| 14- Cardona | 36- Juneda | 58- Bot |
| 15- Artesa de Segre | 37- Arbeca | 59- Pinell de Brai |
| 16- Camarasa | 38- S ^a Coloma de Queralt | 60- Horta de Sant Joan |
| 17- Cubells | 39- Sarraí | 61- Arnes |
| 18- Sanauja | 40- Cabra | 62- Tortosa |
| 19- Castelló de Farfanya | 41- Montblanc | 63- Ulldecona |
| 20- Balaguer | 42- La Granadella | |
| 21- Agramunt | 43- L'Albi | |
| 22- Guissona | 44- Vilosell | |

delme, les primícies, la tasca o el braçatge. També es documenten altres tributs senyorials de caràcter indirecte, com les lleudes i els mesuratges, que gravaven la circulació i l'ús dels pesos i les mesures reglamentàries en el mercat.

Sobre aquesta fiscalitat de naturalesa senyorial se superposava la de caràcter municipal, on també podem distingir entre exaccions de caràcter directe i indirecte. Dins del primer grup es trobaven les talles o derrames que s'establien de forma proporcional a la riquesa dels contribuents, inclòs el safrà. D'altra banda, els principals impostos municipals indirectes sobre el safrà foren les *imposicions* que, des de finals del segle XIII, gravaven el comerç de l'espècia.

Finalment, hi havia els impostos de naturalesa, diguem-ne, reial o estatal. En aquest cas, podem repetir la mateixa distinció que en els àmbits senyorial i municipal, entre tributs directes i indirectes. En el primer grup, únicament trobem el *bovatge*, mentre que en el segon podem distingir entre els *drets d'entrades i eixides* cobrats per la Generalitat i els impostos reials que gravaven certs grups de mercaders estrangers, com italians, alemanys i savoians.

Aprofitant les dades que ofereix la recaptació d'aquestes darreres exaccions, la historiadora francesa C. Carrère va calcular que, en circumstàncies normals, s'exportava un mínim de 30.000 lliures de safrà anuals només a Alemanya i als països nòrdics. Això significa –pel cap baix– unes 12 tones d'aquest producte i una superfície sembrada de 1.200 hectàrees. Aquestes xifres criden l'atenció si les comparem amb altres de més actuals (l'any 1994, a tot Espanya, només se'n sembraren 1.400 hectàrees), però encaixen perfectament amb les actuals teories de la història agrària a Catalunya, que considera el safrà com un important complement del cereal durant l'edat mitjana, juntament amb la vinya, l'olivera i altres cultius de caràcter especulatiu.

La política de la Diputació del General

Arribats en aquest punt, pot entendre's per què, l'hivern de 1428, els diputats del General de Catalunya van alarmar-se tant amb les notícies que arribaven des d'algunes ciutats del nord d'Europa, on el safrà català es considerava adulterat.

Bibliografia de referència

Per a més informació sobre totes aquestes qüestions, incloent-hi la bibliografia corresponent, vegeu: P. VERDÉS, «Una espècia autòctona: el comerç del safrà a Catalunya durant el segle XV», *Anuario de Estudios Medievales*, 31/2 (Barcelona, 2001), p. 757-785; «La fisca-

Davant d'aquest fet, els diputats van prendre mesures per controlar el frau en l'elaboració i la comercialització del safrà, i van endegar una ambiciosa iniciativa que ultrapassava el tradicional control municipal de l'espècia i la convertia en un veritable «afer d'Estat».

Entre totes les mesures adoptades, cal destacar la intervenció del circuit safraner que es manifestà, d'una banda, amb l'estret control de la producció i l'elaboració del safrà i, de l'altra, amb la fèrria regulació del comerç del producte.

Els diputats van prohibir l'exportació dels bulbs o *cabeces* per evitar que disminuís la producció del Principat i que augmentés la competència estrangera. Amb aquest objectiu, van dictar-se penes molt severes contra els contrabandistes que, en el cas dels patrons de nau, podien arribar a la mort i a la confiscació del vaixell. Així mateix, va intervenir-se l'elaboració del safrà amb la clara intenció de promoure un producte de qualitat, que pogués competir en els mercats internacionals. Les ordinacions del General contemplaven dues varietats de safrà, les quals es distingien pels ingredients utilitzats en el procés de dessecació: el safrà mercader i el safrà d'horta. Aquesta darrera varietat va gaudir d'un gran renom en els mercats europeus, raó per la qual, a mitjan segle XV, els diputats van establir que els productors havien de dessecar almenys un terç del safrà a la manera d'horta.

Òbviament, la lluita de la Generalitat contra totes aquestes formes de frau i l'afany dels diputats per garantir la qualitat del safrà no podia fer-se efectiva si no s'exercia un estret control sobre els punts de venda i el funcionament del mercat safraner. Per aquesta raó, els diputats van determinar clarament on i quan podia vendre's safrà. Les transaccions d'aquest producte únicament es podrien realitzar en determinats indrets i hores, en mercats setmanals autoritzats i fires anuals, sota pena d'una multa desorbitada i la pèrdua del safrà. Gràcies a aquesta normativa, coneixem quines eren les principals zones productores durant el segle XV, situades al voltant de 63 punts de venda que apareixen al mapa adjunt. Com pot apreciar-se, es tractava de poblacions interiors, que en molts casos celebraven les fires durant els mesos de novembre i desembre, quan la collita de safrà havia finalitzat i el producte sortia al mercat. ■

lidad sobre el azafrán: una “cuestión de estado” en la Cataluña del siglo XV», en R. VALLEJO POUSSADA (ed.), *Los tributos de la tierra: fiscalidad y agricultura en España (siglos XII-XX)*, València: Publicacions de la Universitat de València, 2008, p. 422-444.

1

2

5

8

11

13

14

16