

# temes-2)

**GUILLEM ROCA CABAU.** Museu de la Noguera

## «SOBRE LO PEX PUDÓS E PODRIT QUE-S DIU QUE-S VENT EN LA PESCATERIA». EL CONSUM DE PEIX A LES TERRES DE LLEIDA DURANT L'EDAT MITJANA

Un vespre de juliol de 1386, el llaurador lleidatà Antoni d'Albacar va anar a parar trampes per pescar anguiles al riu Segre, a prop d'Alcoletge. Segons va explicar a les autoritats, va fer un bon botí: va treure del riu trenta-tres anguiles. Ho va haver d'explicar perquè l'endemà, a la plaça dels Polls de Lleida, un pescador anomenat Domingo de Pina va acusar el seu fill de vendre anguiles robades. Domingo deia que les anguiles eren seves i, per demostrar-ho, va demanar al mostassaf (l'oficial del mercat) que obrís els peixos i busqués amb quin esquer s'havien pescat. Ell havia utilitzat madrilla, un peix petit argentat, mentre que Antoni havia fet servir caragols. Efectivament, quan el mostassaf va examinar els peixos va trobar que entre les anguiles del cabàs del fill d'Antoni n'hi havia que a dins tenien madrilla. L'oficial va manar vendre tot el producte i confiscar part dels diners.<sup>1</sup>

Al procés hi apareixen almenys quatre pescadors, testimonis de la denúncia. Per a la majoria la pesca, a causa de l'estacionalitat, era una activitat complementària, com ho podia ser la caça. De fet, un dels testimonis del procés anterior va explicar a les autoritats que Antoni d'Albacar acostumava a vendre conills i peixos robats a la plaça dels Polls. Era la plaça que hi havia passat el portal Pont, on es venia la volateria, la caça i part de la pesca. Molts dels pescadors d'interior també eren pagesos. Per exemple, el 1351 el pescador Pere Joan es va barallar amb altres homes pel reg de les seves vinyes; semblantment, el 1389, el llaurador Bernat Giner va ser acusat d'assaltar una dona i per defensar-se va explicar al veguer que no era a la ciutat quan es va produir el crim, sinó que «venie de cavar cuchs per a pescar ab Ramon Çabater».<sup>2</sup>

Dels rius, estanyes, assuts i séquies se'n treien barbs, anguiles, llamprees, esturions, sabogues i madrilles. Al Segre es pescava amb l'ajuda de petites embarcacions de fons pla anomenades pontons. El 1345 hi va haver una gran baralla al Palau de l'Horta quan un grup de bandits va assaltar la casa del mercader Ramon de Vallebrea, que es dedicava a la venda de safrà. Per fugir els assaltants van robar el pontó que un home havia deixat a la riba després de «levar los bèrtols que havie gitats

en Segre lo divendres maytí».<sup>3</sup> Els bertrols són un tipus de trampa utilitzada per pescar en llocs amb poc corrent.

Representació d'un barb en un llibre de constitucions de la catedral de Lleida [Font: Arxiu Capitular de Lleida, LC\_0065, f. 23v].

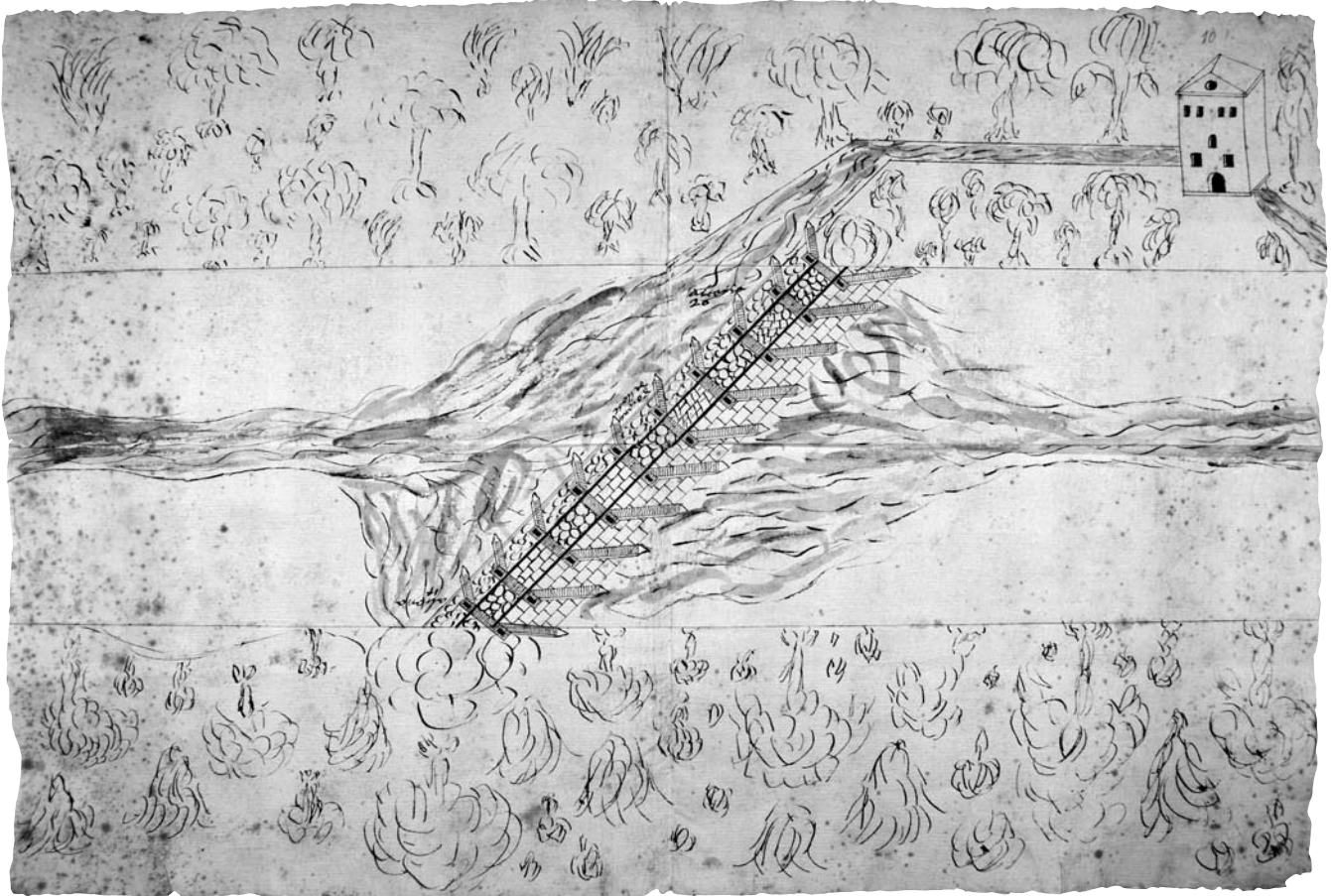


Les séquies més importants dels voltants de Lleida eren la de Fontanet i la de Segrià o Pinyana. La primera es va construir en temps andalusins i la de Segrià durant la segona meitat del segle XII. La Paeria de Lleida controlava els dos canals des del 1213, quan el propietari, Pere Ramon Sassala, va vendre els drets al municipi. Exercint aquest domini la ciutat promovia mesures per preservar la bona qualitat de l'aigua i del cabal. El 1403 va prohibir utilitzar l'aigua de les séquies per abeurar animals, transportar fustes i pescar. Ens indica, per tant, la presència de pescadors il·legals que se n'aprofitaven.

Existien també assuts o peixeres, estructures construïdes als cursos d'aigua per alterar el corrent i dirigir-lo a molins o a canals de reg, que creaven basses artificials on el peix s'acumulava. Els canals per on l'aigua corria lliurement quan els molins no treballaven també eren bons llocs per pescar, on el peix es podia atrapar fàcilment parant-hi una simple xarxa. Òbviament, els moliners se n'aprofitaven. Les ordinacions de Balaguer de 1313 manaven «que nuyll hom ne nuylla fembra d'esta ciutat no gos ajudar a vendre negun peix a negun molner de la ciutat ne de fora».<sup>4</sup>

## 185

Esquema d'una peixera que es volia construir a Alfés el 1619 [Font: Capítular de Lleida, P\_0292].



Un altre lloc d'on es podia extreure peix eren les basses o estany comunals. A Sidamon n'hi havia un al «servei comú del dit loch»<sup>5</sup>. Un diumenge de juliol de 1331, emparats per la nit, un grup d'homes va acostar-s'hi i «ab filats que aportaren pesquaren en la bassa del dit loch de Çidamunt». Un home de Bell-lloc que coneixia els fets va testificar «que y pescaren molts peix, anguilles e barbs».

Alguns dels peixos d'aigua dolça venien de més lluny. Ens referim a les sabogues i als esturions, peixos molt ben considerats, que viuen en aigües salades però remunten els rius per fresar. Les sabogues de més anomenada eren les de l'Ebre, un producte de luxe que les autoritats tortosines utilitzaven per complimentar dignitats visitants. A Lleida també se'n consumien però desconeixem on es pescaven. L'esturió es va pescar a l'Ebre fins al 1935, quan es va declarar extingit. El 18 de juliol de 1344 el consell lleidatà va discutir el preu d'aquest peix i establí que cada lliura s'havia de dividir en vint-i-quatre unces i vuit unces havien de costar tres diners.<sup>6</sup>

El tipus de pesca que hem descrit fins ara, majoritàriament destinat al consum propi, no era suficient per suplir les necessitats d'una població profundament marcada pel calendari cristià. Diferents estudis han comptabilitzat entre 140 i 160 els dies amb restriccions alimentàries a la Corona d'Aragó. Durant els dies d'abstinència el peix era l'ingredient principal a la majoria de taules, mentre que els dies de dejuni el peix i la carn estaven prohibits i la dieta es basava en pa i vi amb companatge, principalment vegetals i formatge. No obstant això, cal anar amb compte perquè hi havia una gran quantitat de pràctiques i situacions que ens impedeixen generalitzar. Un cas interessant el trobem a Lleida el 1427, quan a les portes de la Quaresma el consell lleidatà lamentava la manca de peix al mercat, ja que aquest fet provocava un «gran dapanatge e axí a les ànimes com als corsors» perquè «molts per la dita freta mengen carn que non mengarien si ni havie abundància» (de peix)<sup>7</sup>.

Per proveir el mercat interior els camins s'omplien de càrregues de salaons i peix fresc del litoral. El peix «fresc» de mar que

# temes-2)

es venia a les terres de Lleida suportava un llarg viatge a través dels camins de bast que partien de les costes de Tarragona i Tortosa, màxims productors de peix per a la nostra regió. El 10 de març de 1313 el mercader Jaume de Cabestany va portar a Lleida una somada de sardines des de Tarragona. No tenia pensat vendre-la a la ciutat i va llogar una bèstia de tir a la Bordeta per portar-la d'amagat fins a Tamarit. Les autoritats de Lleida, com les de Sant Celoni o Solsona, tenien poder per obligar els mercaders a vendre el peix si creien que n'hi havia necessitat. Per això Jaume de Cabestany va traslladar la càrrega de nit, «a hora del seny del ladre», però van enxampar-lo.<sup>8</sup> El 1393, Alfonso de Sevilla va ser arrestat per robar una llissera de Tortosa a la peixateria de Lleida. Jaume Bonet ho va veure i va avisar el peixater: «veus aquell hom, que us ha pres peix d'aquí del vostre e al se amagat!».<sup>9</sup> En canvi, el peix salat no havia de venir necessàriament de la costa. El 1308 Ramon de Vilamajor tenia al seu magatzem congre sec provinent d'Aragó. Els salaons eren la base d'un intens tràfic comercial que recorria tot el territori peninsular: les sardines de València es podien vendre a Daroca i el bacallà salat de Portugal a Barcelona.

A l'estiu «pex de mar nos pot haver»,<sup>10</sup> deia el consell lleidatà l'any 1441. La calor malmetia el producte i el seu consum s'havia de reservar per als mesos més freds, sobretot durant la Quaresma. A l'estiu es menjava peix d'aigua dolça o salat i a l'hivern, quan la temperatura ho permetia, es transportava el producte a l'interior conservat enmig de capes de sal i palla, una pràctica prohibida als mercats costaners.

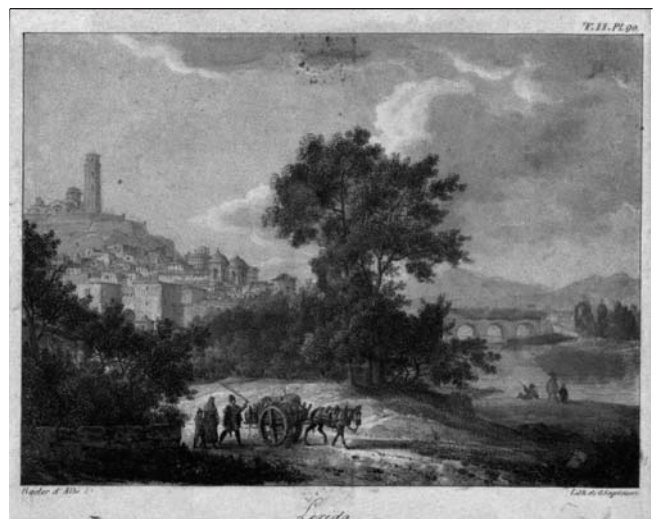
Tot i que entre els metges no hi havia una opinió unànime sobre si era millor el peix de mar o el de riu, generalment es preferia el peix de mar. Jaume d'Agramont (m. 1348), professor de medicina de l'Estudi General de Lleida, desaconsellava el peix bastinal (peix sense escates) com ara l'anguila, la tonyina, el dofí o la mussola i recomanava peixos com el salmó, l'esturió, el moll, la palaia o el pagell. Semblantment, el metge valencià Lluís Alcanyís (m. 1506) preferia peix de mar, preferiblement petit i amb escates, i aconsellava evitar la tonyina fresca, les anguiles i «peix d'estany e riberes grosses e fangoses com tinguen propietat de fàcilment corrompre's».<sup>11</sup> Ambdós recomanaven evitar el peix amb mala olor o pescat en aigües estancades o contaminades per indústries com les adoberies, que abocaven incomputables residus als rius.

En aquest sentit, a les ordinacions municipals hi apareixen més espècies marines que no pas d'aigua dolça. A les de Valls, per exemple, es parla de sardines i bequeruts i a les de Balaguer –tot i que el text comença amb «Primerament, que tot pescador de la dita ciutat sie tengut de vendre peix si l'ha, si és d'aygua dolç o de mar, o d'estany o encara tot peix salat»<sup>12</sup>– s'hi taxen més de seixanta espècies marines; del riu únicament es mencionen els esturions i el peix d'estany. A la plaça de Sant

Salvador de Balaguer, on s'ubicava la peixateria, s'hi podia trobar sèpia, rajada, peix espasa, llenguado, lluern, dofí... Cal tenir en compte que aquests peixos no es venien alhora, un fet impossible per la naturalesa estacional de les diferents espècies, però que se'n taxés el preu indica que era possible comprar-ne a Balaguer, a cent quilòmetres de la costa més propera!

La ràpida descomposició del peix fresc va convertir-lo en l'objectiu d'una intensa legislació higiènica. Per vigilar-ne la qualitat, diferents ciutats, tant d'interior com costaneres, van legislar per evitar la venda de peix en males condicions. El llibre d'*Usances, privilegis e immunitats* de la Seu d'Urgell (1470) establia que, abans de la venda, el peix fresc de mar havia de ser examinat per les autoritats. També a Mallorca havia de ser analitzat pel mostassaf i els seus oficials, mentre que a Balaguer, durant els mesos més calorosos, es reduïa de tres a dos dies el temps que el peix podia vendre's a la ciutat. A Lleida l'espai de la Peixateria es va començar a regular entre 1430 i 1440. Un dels principals maldecaps del Consell va ser evitar la barreja de peix bo i dolent. Sovint el peix s'exposava durant diversos dies als taulells de la Peixateria, a vegades més de tres jorns als quals cal sumar el viatge des de la costa. No ens podem imaginar el tuf que s'apoderava del carrer. La gent de la parròquia de Sant Joan es queixava del «pex pudós e podrit que·s diu que·s vent en la Pescateria».<sup>13</sup> Per això es va manar construir dos taulells denominats «boqueria» on s'havia de vendre el peix exposat més d'un dia.

Imatge de la ciutat de Lleida vista des del Portal de Sant Antoni amb uns pescadors a la dreta. Autor: Luis Albert Bacler, 1824 [Font: col·lecció de gravats de l'Institut d'Estudis Ilerdencs. Repositori.fpiei.cat. consultat 17 de gener de 2022]



El nom d'aquestes parades no és fortuït: deriva de la carn de boc, considerada de molt poca qualitat. A les boqueries, sovint ubicades fora muralles, s'hi venia la pitjor carn, la provinent d'animals mal vistos i fins i tot malalts. A Lleida el mercat de la carn tenia una gran importància i dominava el del peix, fins al punt que els carnisers controlaven les parades de peix i exigien un lloguer als peixaters. Curiosament, la influència dels carnisers sobre la Peixateria també es fa sentir en el nom que va rebre la taula del peix de segona o, més ben dit, de tercera i quarta categoria.

Com hem dit més amunt, el peix representava un tipus d'aliment indispensable durant un bon nombre de dies marcats al calendari cristià, però també se'n consumia fora de les dates assenyalades. Les ordinacions municipals establien una diferència de preu entre el Carnal i la Pasqua o els divendres.

### Bibliografia

- J. AGRAMONT, *Regiment de preservació de pestilència*, edició de Joan Veny. Tarragona: Publicaciones de la Excelentíssima Diputació Provincial, 1971.
- L. ALCANYÍS, *Regiment preservatiu e curatiu de la pestilències*, edició de Jon Arrizabalaga. Barcelona: Editorial Barcino, 2008.
- F. CARRERAS CANDI, «Ordinacions urbanes de bon govern a Catalunya. Ordinacions de Balaguer, 1313-1337 (continuació)», *Butlletí de la reial academia de Bones Lletres de Barcelona*, 12/90-91 (1926), p. 419-423.
- J. BUSQUETA, *Història de Lleida*, vol. 3, *Baixa edat mitjana*. Lleida: Pagès Editors, 2003.
- A. CURTO, «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, II, p. 149-166.
- L. GARCÍA-BALLESTER; M. MCVAUGH (eds.), *Arnaldi de Villanova Opera Medica Omnia, X.1, Regimen sanitatis ad regem Aragonum*. Barcelona: Publicacions de la Universitat de Barcelona, 1996.
- P. HERNÁNDEZ, «La pesca fluvial y el consumo de pescado en Córdoba (1450-1525)», *Anuario de Estudios Medievales*, 27/2 (1997), p. 1045-1116.
- A. RIERA, «La pesca en el Mediterráneo Noroccidental durante la baja edad media», en *La pesca en la Edad Media*. Madrid: Sociedad Española de Estudios Medievales, 2009, p. 121-144.
- G. ROCA, «Provision and consumption of fish in a Catalan Inland City during the Fourteenth and Fifteenth Centuries: the Case of Lleida», *Imago Temporis Medium Aevum*, 15 (2021), p. 273-306.
- M. L. RODRIGO, «Fresco, fresco, salado, seco, remojado: abasto y mercado de pescado en Aragón (siglos XII-XV)», en Beatriz ARÍZAGA; Jesús Ángel SOLÓRZANO (eds.), *Alimentar la ciudad en la Edad Media*. Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, 2009, p. 547-577.

Sovint, arran de l'augment de la demanda i per afavorir l'arribada de mercaders ben carregats de peix, es permetia incrementar el preu durant els dies amb restriccions alimentàries. A Balaguer (1313-1317) la tonyina costava 10 diners durant la Quaresma i 8 durant el Carnal. A Sant Celoni passava el mateix: les sardines eren més econòmiques els dies que no hi havia restriccions alimentàries. A Lleida, durant la Quaresma de 1440, el consell va augmentar el preu d'alguns peixos, «exceptat pex de Tortosa i pex de bollig com semblant pex»<sup>14</sup>. Queden encara alguns fils per lligar, per exemple al voltant de la cuina. Com es preparava aquest peix a Lleida? Algunes preparacions com l'escabetx o la zeladia eren força habituals i s'utilitzaven per preservar les qualitats del plat durant més temps. Però això són figures d'un altre paner i caldrà tractar-ho en futures ocasions. ■

### Notes

1. Arxiu Municipal de Lleida (AML), Llibres de Crims, reg. 792, f. 54r (9/07/1386).
2. AML, Fons Municipal, Llibre de Crims, 1351-1352, reg. 775, f. 99r (11/08/1351); AML, Llibres de Crims, reg. 775, f. 99r (3/08/1389).
3. AML, Llibre de Crims, reg. 774, f. 116v (27/10/1345).
4. Francesc CARRERAS CANDI, «Ordinacions Urbanes de Bon Govern a Catalunya. Ordinacions de Balaguer, 1313-1337 (continuació)», *Butlletí de la Reial Academia de Bones Lletres de Barcelona*, 12/90-91 (1926), p. 419-420.
5. AML, Llibre de Crims, reg. 770, f. 26r (13/07/1331).
6. AML, Llibre d'Actes del Consell General, reg. 397, f. 22r (18/07/1344).
7. AML, Llibre de Consells Particulars, reg. 408, f. 17v (31/01/1421).
8. AML, Llibres de Crims, reg. 764, f. 116r (10/03/1313).
9. AML, Llibres de Crims, reg. 795, f. 113r (8/02/1393).
10. AML, Llibre d'Actes del Consell General, reg. 417, f. 6v (9/06/1441).
11. Lluís ALCANYÍS, *Regiment preservatiu e curatiu de la pestilència*, edició de Jon Arrizabalaga. Barcelona: Editorial Barcino, 2008, p. 89.
12. Francesc CARRERAS CANDI, «Ordinacions Urbanes de Bon Govern a Catalunya. Ordinacions de Balaguer, 1313-1337», p. 419.
13. AML, Llibre d'Actes del Consell General, reg. 414, f. 63v (2/04/1438).
14. AML, Llibre d'Actes del Consell General, reg. 415, f. 34v (27/02/1440).