

(PLECS)

D'HISTÒRIA LOCAL

185

Directors: Ramon Arnabat (URV),
Josep Santesmases (CCEPC)
Coordinació d'aquest número: Frederic
Aparisi Romero
Producció: L'Avenç
Disseny original: Canseixanta
Tria de novetats: Héctor Isidro (IRMU)
Dipòsit legal: B. 47.520-76
ISSN 2339-6997

Plecs d'Història Local és una revista trimestral que publica articles originals de recerca i reflexió sobre història local i comarcal i en divulga la producció editorial i les activitats en l'àmbit territorial de les terres de parla catalana.

CONTINGUTS

EDITORIAL: La pesca als països ...	1
TEMES 1: Ser pescador a la ciutat de...	2
TEMES 2: «Sobre lo pex pudós e ...	6
TEMES 3: Els pescadors i l'activitat ...	10
TEMES 4: La pesca i els pescadors ...	14
PATRIMONI: El patrimoni marítim ...	18
RESSENYES	20
TRIA DE NOVETATS	22
TAULELL	24

FREDERIC APARISI ROMERO. Universitat de València

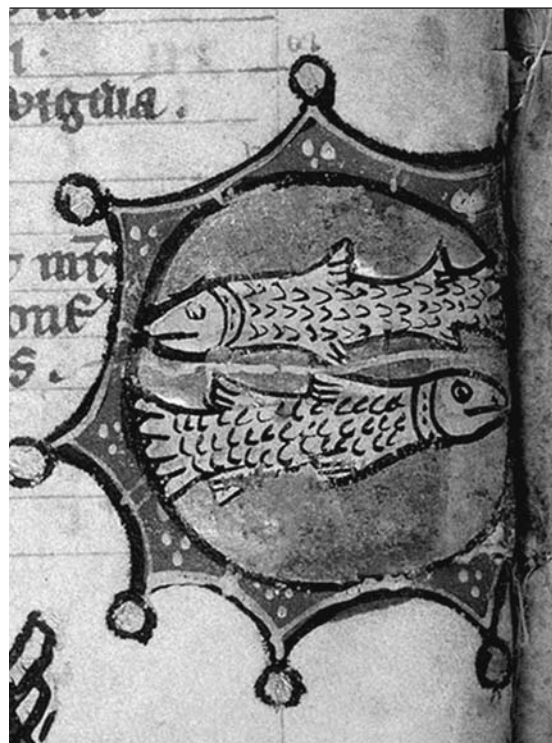
LA PESCA ALS PAÏSOS CATALANS DURANT L'EDAT MITJANA

Des de fa ja uns quants anys resulta difícil afirmar que la història de la pesca roman als afores de la historiografia dels Països Catalans, particularment la medieval. Per descomptat, els pescadors no atrauen l'atenció que desperten altres col·lectius com, per exemple, els notaris, els professionals de la salut, els mercaders o també els llauradors. Però lluny de caure en el parany de la marginalitat d'aquesta línia de recerca paga la pena destacar com, a poc a poc, s'incrementa el nombre de col·legues que, o bé de forma monogràfica, o bé en el marc de recerques més àmplies, s'aproximen al món de la pesca medieval. No tan sols som més els investigadors i les investigadores sinó que, ultra això, s'eixamplen les perspectives d'anàlisi, des del consum de peix (que potser és l'aproximació més clàssica al tema) fins a les tècniques de pesca i costos de producció, sense oblidar la mirada socioeconòmica sobre les famílies de pescadors. Així, doncs, al voltant de la pesca medieval, al marge de modes historiogràfics i alts i baixos de l'actualitat, va construint-se un cos historiogràfic ja ben significatiu.

És en aquest corrent historiogràfic que s'insereix el número monogràfic de *Plecs d'història local*, que recull el més recent del que s'ha fet, i s'està fent, dins del nostre àmbit lingüístic. Són quatre treballs que analitzen la pesca medieval prenent cadascun com a observatori un àmbit diferent dels Països Catalans: la Catalunya Vella, la Catalunya Nova, les Illes Balears i el País Valencià. A més, l'apartat referit al patrimoni també ens endinsa en el llegat immaterial de la pesca. Les fonts que s'han fet servir són, no cal dir-ho, diverses, i inclouen documentació de caràcter fiscal, notarial, eclesiàstic i judicial. Aquesta pluralitat no és reflex d'una inflació documental sinó més aviat al contrari. Precisament perquè les notícies sobre la pesca sempre són escadusseres ens veiem forçats a aquesta diversitat i complementarietat entre les diverses fonts, per no caure en el parany de la

migradesa documental com a excusa. Per això, convindria no caure en el tòpic i recordar que el consum de peix a l'edat mitjana no es reduïa únicament als dies d'abstinència. Com es veurà, les activitats pesqueres i els professionals de la pesca tingueren un pes econòmic molt més significatiu que el que les evidències documentals semblen atorgar-los. ■

Salteri, segona meitat del segle XIII, Països Baixos, MS M.113, The Morgan Library & Museum.



temes-1

FREDERIC APARISI ROMERO. Universitat de València

SER PESCADOR A LA CIUTAT DE VALÈNCIA EN ÈPOCA MEDIEVAL

Sabem poc de la història de la pesca al País Valencià i, en particular, de l'activitat pesquera a la ciutat de València durant l'edat mitjana. Amb tot, també és cert que sabem més del que sovint es llig. En les línies que segueixen faré una reflexió sobre la pesca en l'imaginari medieval per després centrar l'atenció en les recerques més recents sobre aquest sector a la capital del regne entre 1238 i 1500.

El pescador en l'imaginari medieval

En el *Regiment de la cosa pública*, Francesc Eiximenis identifica els diferents grups socioprofessionals amb el cos humà i els assigna una funció en relació amb la part que representen. Com es podrà observar, en la representació que fa el franciscà de la societat contemporània no hi ha lloc per als pescadors i, per tant, al seu ofici tampoc se li reconeix cap funció en el conjunt de la comunitat com sí que tenen la resta de col·lectius: «en la cosa pública havia cap, e aquest és aquell qui ha lo regim o senyoria; los ulls e les orelles són los jutges e els oficials; los braços són aquells qui defenen la cosa pública, ço és los cavallers e los hòmens d'armes; lo cor són los consellants; les parts generatives són los preicants e informants; les cuixes e cames són los menestrals; los peus que calciguen la terra són los pagesos qui'l colren e la exerciten per llur ofici tostemps».¹

Aquesta visió dels pescadors i del seu ofici no era, ni de lluny, exclusiva d'Eiximenis. En l'imaginari medieval, els pescadors quedaven als afores de la societat. En realitat, el menyspreu envers la pesca i els pescadors es perd en la nit dels temps, en algun moment posterior a la neolitització i sedentarització dels grups humans. De fet, segons el parer de Tono Fornes, especialista en la cultura de la mar, fins i tot el mateix Homer és profundament antimariner.² Però a què es devia aquesta marginalitat quan, al cap i a la fi, el peix era un producte força demandat a l'edat mitjana, entre altres raons per les prescripcions eclesiàstiques?

La raó del menyspreament raïa en el caràcter primitiu de l'ofici. El pagès, per molt vil i ruc que se'l considerés, treballava la terra i, gràcies a això, obtenia uns fruits. Al cap i a la fi, l'agricultura, juntament amb l'escriptura, és el que en totes les civilitzacions marca la transició a un estadi cultural superior.

Per sota quedaven aquells que vivien de la recol·lecció de fruits silvestres i de la caça i, per tant, en contacte estret amb la natura. Des d'aquesta perspectiva, l'ofici de pescador s'assemblava als caçadors-recol·lectors en la mesura que extreien els recursos de la natura en lloc de criar-los i produir-los, com sí que feien ramaders i agricultors, sense arribar mai a domesticar l'espai natural.

Però la diferència amb els pagesos no radicava únicament en la manera d'obtenir els fruits, sinó que, ultra això, hi havia un altre aspecte. I és que, mentre que els pagesos treballaven la terra en el marc de la comunitat –de la civilització en definitiva–, els pescadors havien d'allunyar-se de terra ferma, de l'espai civilitzat, i endinsar-se en la mar per obtenir les captures. Els poemes d'Ausiàs March són un bon reflex d'aquesta consideració de la platja i de la mar, identificades com a espais de perills, insegurs i allunyats de la civilització: «Tals com aquells qui per la mar navegen / són desviats si'ls fall la tramuntana, / e van en loch on la venture'ls porta, / són en lo món los hòmens qu'en ell viuen» (CIV 73) i «cuyd-haver port en la platja deserta / e lo verí li sembla medecina» (XCII 57).³ És per tot això que la figura del pescador s'assimilava bastant a la del pastor, perquè també aquests passaven llargues estones amb el bestiar a les zones de pastura, aïllats de la resta de la comunitat i allunyats de la civilització. I com els pescadors, també els pastors eren víctimes de segrestos i robatoris, uns a mans de pirates i corsaris i els altres, de saltejadors de camins. En definitiva, la marginació dels pescadors derivava de la seua consideració de mers recol·lectors dels fruits de la mar. Precisament aquest caràcter silvestre del peix és el que n'explicaria l'ús com a aliment penitencial durant els períodes de purificació del calendari catòlic, particularment l'Advent i la Quaresma. Ni tan sols les espècies més grans, i per tant més assimilables a la carn, com la tonyina, foren prohibides mai per l'Església, bàsicament per ser animals capturats, no criats, com ho era el bestiar. De fet, no sols l'Església catòlica sinó també tota mena de moviments considerats herètics fomentaren el consum de peix perquè no havia estat un producte de l'acció humana. Els càtars, per exemple, entenien que el peix era un fruit espontani de l'aigua i, a diferència de la carn, no era un aliment procedent de la generació. Per tant, era un aliment permès excepte els dies de dejuni en què només es podia consumir pa i aigua.⁴

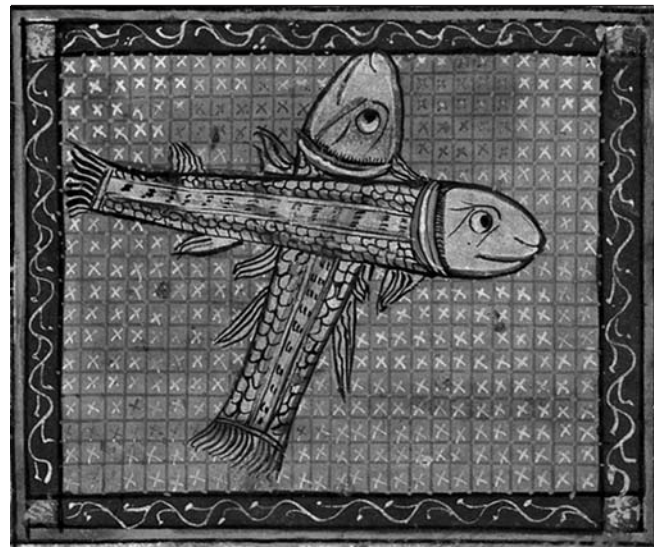
Amb tot, tampoc no hem de sobredimensionar els aspectes culturals i de l'imaginari. A la Mediterrània, la pesca era essencialment de litoral i, per tant, els pescadors tornaven cada dia a la seua casa. És cert que deixaven les barques i els ormeigs a la platja, als respectius graus de cada vila, però a la nit la majoria buscava recer a dins de les muralles. Per tant, malgrat totes les consideracions que he exposat, els pescadors no deixaven de formar part de la societat medieval. N'és bon exemple la processó medieval del Corpus Christi de València, en la mesura que era una representació visual de la societat. Com és sabut, el seguici tenia dues parts clarament diferenciades, la civil (on eixien representades totes les corporacions de la ciutat) i l'estrictament religiosa acompanyant la Custòdia. Doncs bé, l'ofici dels pescadors era el que obria la processó per davant de totes les corporacions professionals, inclosa la dels llauradors. Es projectava així la visió que es tenia de la pesca com el més baix dels oficis, si exceptuem els que quedaven fora de la moral cristiana.

Viure de la pesca a la València medieval

En les dècades posteriors a la conquesta cristiana, la població musulmana fou expulsada de la franja costanera en la major part del llavors recentment creat regne de València a fi d'evitar el col·laboracionisme, però sobretot que escaparen a territoris de l'Islam. No hi hagué, per tant, continuïtat professional, ni tampoc transmissió de cap mena d'expertesa pel que fa a l'ofici de la pesca entre la població indígena i els colons. Únicament aconseguí romandre al territori la població situada a la costa de l'horta de Gandia i de les muntanyes de Dénia. Tanmateix, fa la impressió, pel que es veurà a finals del segle XIV, que no podien ser titulars de barques sinó que únicament podien treballar com a bracers o mossos al servei de cristians. Els pescadors cristians que arribaren no tingueren dificultats per ocupar l'espai marítim que deixaven els foragitats. Així, per exemple, l'1 d'agost de 1237 –abans que caigués la madina de Balansiya–, Jaume I concedí llicència a Rodrigo Jiménez de Luesia (de l'Aragó, per tant) per tenir una barca de pesca a l'Albufera.⁵ Ara bé, de la mateixa manera que assumim que els beneficiaris de donacions que consten en el *Llibre de repartiment* no foren sempre els que finalment prengueren possessió de la terra, tampoc sembla pertinent establir una relació directa entre els que reberen autoritzacions per tenir barques i els que les feren servir. En aquest cas, resulta poc versemblant pensar que Jiménez de Luesia fos pescador i al mateix temps el rei li hagués concedit primer la vila de Xivert, al nord del país, i després la bescanviés per Foios, la principal alqueria al cinturó periurbà d'horta, al nord de la ciutat de València. Ans al contrari, molt probablement aquest personatge degué arrendar la llicència a un pescador professional que explotà la concessió, el nom del qual desconeguem.

Foren precisament aquests homes d'ofici els que reberen la concessió reial de poder pescar lliurement tant a l'Albufera com a les mars de València el 21 de gener de 1251. A canvi només havien de lliurar el quint del peix capturat al llac i la dècima part de les captures al mar, atorgant-los exempció de delme i

Peixos. Biblioteca Nacional de França, Français 12400, fol. 31v



primícia.⁶ El reconeixement institucional es produiria ja en temps de Pere el Gran: el 30 de novembre de 1283 el monarca els atorgà el dret de formar una corporació pròpia dirigida per quatre pescadors nomenats per batle o per l'arrendador de l'Albufera, amb capacitat per decidir sobre qüestions referides als aspectes tècnics de la pesca, limitades, això sí, a l'espai de l'Albufera. A més, des de gener de 1284 podrien formar part del Consell de la ciutat com la resta de corporacions.⁷ Tot i això, amb el temps, els pescadors de Sueca, Catarroja i la vila de Cullera, tots ells nuclis riberencs de l'Albufera, quedarien incorporats a la corporació de manera que aquesta es consolidaria com un òrgan relativament autònom, sota el control reial, de gestió i resolució dels afers i de les disputes sobre la pesca. L'absència tant de manuals de Consell com de protocols notariais per al segle XIII i part del XIV ens condiciona a l'hora d'adoptar una perspectiva institucional i legislativa de la pesca per a aquest període. En aquest sentit, cal apuntar que, almenys el segle posterior a la conquesta, els pescadors de València feien la seua tasca indistintament en l'Albufera i en la mar. Probablement abans però amb tota seguretat després de la guerra de Castella (1356-65) es produí una especialització en una pesquera o altra que seria l'origen de la disputa entre pescadors «de fora», com es refereix la documentació als que treballaven a la mar, i els de l'Albufera, anomenats «de dins

temes-1)

Tonyines Quart. Fotografia de Frederic Aparisi



terra». Finalment, en 1382 l'infant Joan resolgué la controvèrsia impedit l'escissió dels pescadors en dos col·lectius autònoms.⁸ Per això la documentació notarial posterior –més abundant– referida a la ciutat de València no especifica la zona de treball dels pescadors, la mar o l'Albufera, quan hi apareixen.

Ara bé, tot i el caràcter legislatiu d'aquests documents és possible extraure algunes dades de caràcter tècnic sobre la pesca. Per exemple, el privilegi de Pere el Gran de 1283 prohibia l'ús a l'Albufera de la *pantena*, que consisteix a fer entrar el peix en un espai tancat amb xarxes per traure'l després amb alguna xarxa de mànec. Igualment vedava en aquest espai la introducció dels almixars, els faxets, la bruquina amb xarxa –que no he

pogut identificar– i la pesca ab cop sec, o saltades segues, així com rallar, que molt probablement es referisca a la utilització del rall. Anys després, Jaume II impedia la pesca amb alfadida, òxid d'aram que atordeix el peix i el fa emergir a la superfície, així com la utilització de cabusseres, un tipus de barca o d'art que es feia servir per pescar i també per caçar aus en l'Albufera.⁹ Des de mitjan segle XIV disposem de més documentació notarial, alhora que també s'incrementen les referències al sector del peix en els manuals de Consell. Precisament pel que fa a les disposicions municipals, aquestes no van més enllà de les regulacions de preus. En aquest sentit, cal assenyalar que els pòrcers de la ciutat fixaven amb més freqüència els preus de

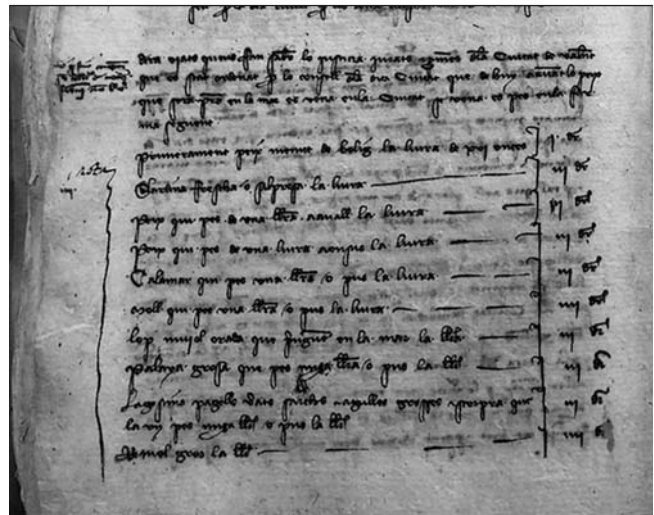
la carn de bovins i ovicàprids, però també de volateria i aviram, que no els del peix, la qual cosa ens podria animar a pensar en una major estabilitat d'aquests darrers. Per altra banda, no resulta anecdòtic assenyalar que es tracta de regulacions del preu de captures fetes a la mar o, més rarament, de peix salat però en cap cas de peix procedent de l'Albufera.

Pel que fa a les espècies esmentades, la nòmina és bastant canviant, tot i que podem trobar certs elements que es reiteren. Per un costat, sol aparèixer el peix venut en funció del pes. Així tenim el «peix qui pes de una lliura a avall», el «peix qui pes de una lliura a ensús» i el «peix menut de bolig» que podríem identificar com la morralla. «De bolig» fa referència a l'art de pesca que en els darrers segles hem conegut com «de bou» però que a diferència d'aquesta no s'utilitzava mar endins com en l'actualitat sinó des de la costa. Per l'altre costat, les espècies que més es reiteren són la sardina fresca (i també la salada), el moll, el llop, el mujol, la dorada, la palaia, el rèmol, el verat, el sarg, l'agulla i l'escòrpora o escorpra. Dels cefalòpodes només apareix el calamar i dels crustacis, el llagostí.¹⁰ Tanmateix, per a la baixa edat mitjana la tipologia documental que més dades i més variades aporta són els protocols notariais. És gràcies a aquests registres que podem estudiar la pesca des d'una perspectiva més social, centrant l'atenció en els pescadors i les seues famílies.¹¹ En aquest sentit, la primera conclusió a què permet arribar la documentació és l'existència de desigualtats al si de la corporació de pescadors, com en qualsevol altre col·lectiu. Si altres aspectes de la documentació ens il·lustren sobre les famílies més pobres d'aquest sector, aquesta font ens il·lumina sobre les que podríem identificar com a mitjanes i també d'acomodades, amb el benentès que aquestes són una minoria molt reduïda.

Notes

1. F. EIXIMENIS, *Regiment de la cosa pública*, ed. a cura de J. PALOMERO. València: Acadèmia Valenciana de la Llengua, 2009, p. 44-45.
2. T. FORNES, «Ulisses contra la mar», *Lletraferit*, Consultat en línia: <https://valenciaplaza.com/ulisses-contra-la-mar> [10-II-2022].
3. R. ALEMANY; F. LLORCA, «El lèxic mariner de les poesies d'Ausiàs March i la seua dimensió poètica», *Catalan Review*, XXIV (2010), p. 121-138, p. 131.
4. J. MESTRE, *Los Cátaros: Problemas religiosos, pretexto político*. Barcelona: Península, 1995, p. 110-111.
5. Arxiu Històric Nacional, Madrid. Ordes Militars. Pergamins. Carpeta 481, núm. 56R. Consultat en línia: <https://www.jaumeprimer.uji.es/cgi-bin/arxiu.php?noriginal=000628> [10-II-2022].

Arxiu Municipal de València, Manuals de Consell, A-12 (1-II-1355).



Els protocols notariais també ens informen sobre les despeses i els costos dels ormeigs i les barques. Ens descobreixen un món força especialitzat, on el nivell d'especialització arribava a diferenciar xarxes comunes de bonitolerres i de tonaires, per a la captura, segons el cas, de bonítol o tonyines. No és casualitat que a les torres de Quart hi haja un representació de tonyines, que encara hui no som capaços d'explicar gaire bé. Potser, com en temps prehistòrics, siga un calendari en què el sol il·lumina les pintures quan els peixos arribaven a la costa. L'estudi d'aquestes tipologies d'ormeig i el de les diferències socioeconòmiques dels pescadors són alguns dels aspectes centrals que han de guiar la recerca en els futurs anys. ■

6. Arxiu de la Corona d'Aragó, Barcelona. Cancelleria Reial. Còdex 9 de la Casa Reial, ff. 13r/v. Consultat en línia <https://www.jaumeprimer.uji.es/cgi-bin/arxiu.php?noriginal=000748> [10-II-2022].
7. J. MARTÍNEZ VINAT, *Cofradías y oficios. Entre la acción confraternal y la organización corporativa en la Valencia medieval (1238-1516)*. Tesis doctoral inédita, Universitat de València, 2018, p. 316-317.
8. MARTÍNEZ VINAT, p. 319.
9. MARTÍNEZ VINAT, p. 317.
10. Arxiu Municipal de València, *Manuals de Consell*, A-12 (1-II-1355).
11. F. APARISI, «Fishing and fishers in Medieval Valencia», *Imago Temporis*, XV (2021), p. 208-236.

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.¹

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 acusar 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».²

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 Vallebrera, 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».³ Els bertrols són un tipus de trampa utilitzada per pescar en llocs amb poc corrent.

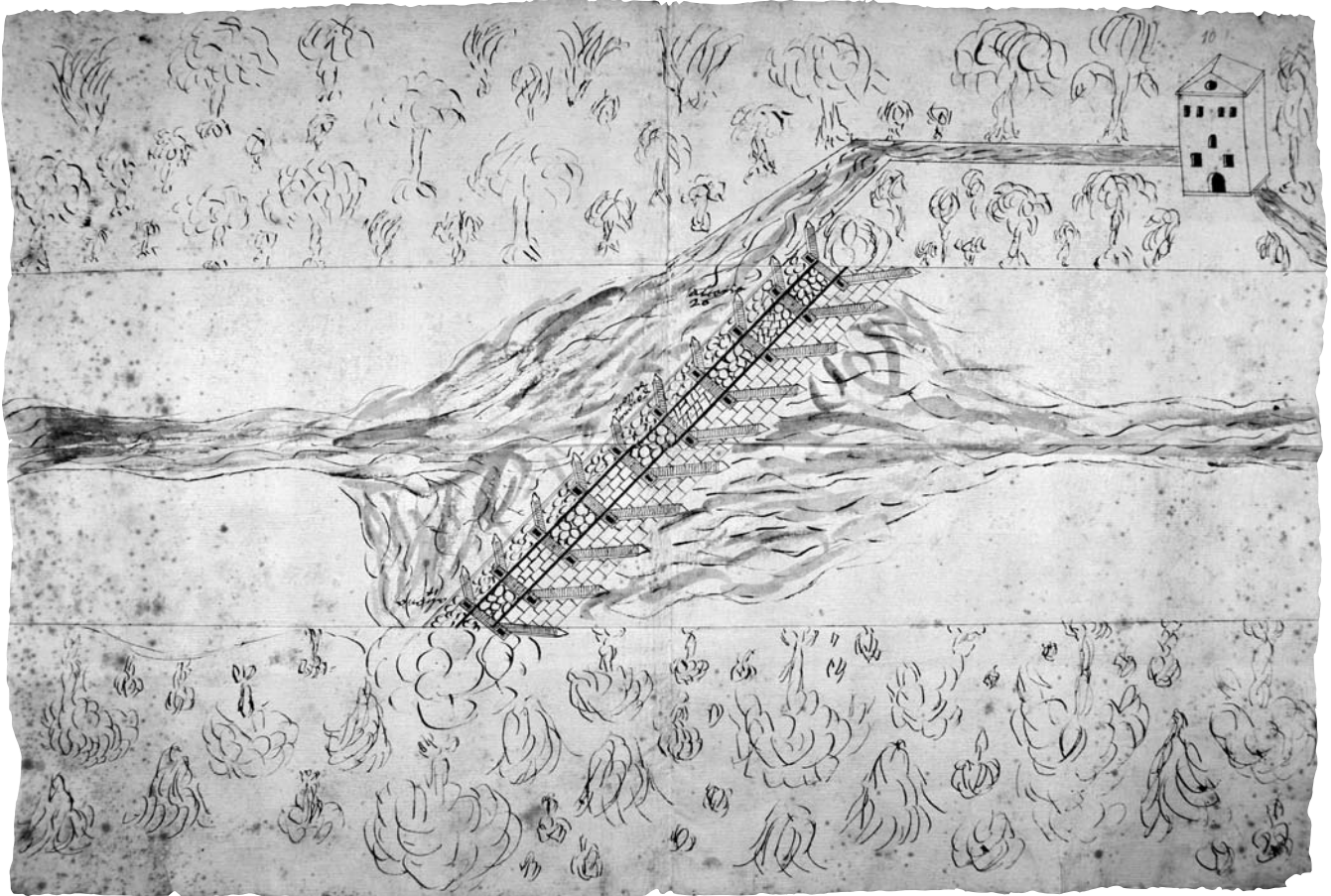
Representació d'un barb en un llibre de constitucions de la catedral de Lleida [Font: Arxiu Capitular de Lleida, LC_0065, f. 23v].



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».⁴

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»⁵. 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.⁶

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 dapnatge 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)⁷.

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.⁸ 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!».⁹ En canvi, el peix salat no havia de venir necessàriament de la costa. El 1308 Ramon de Vilamajor tenia al seu magatzem congre sec provenint 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»,¹⁰ 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.

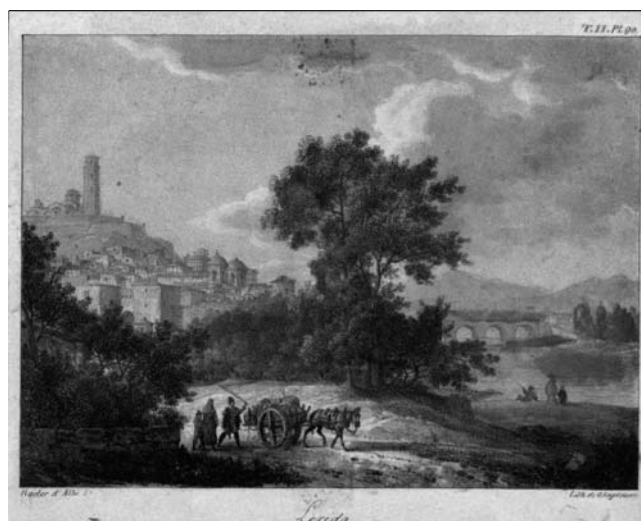
Tot i que entre els metges no hi havia una opinió unànime sobre si era millor el peix de mar o el de riu, generalment es preferia el peix de mar. Jaume d'Agramont (m. 1348), professor de medicina de l'Estudi General de Lleida, desaconsellava el peix bastinal (peix sense escates) com ara l'anguila, la 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 anguilles i «peix d'estany e riberes grosses e fangoses com tinguen propietat de fàcilment corrompre's».¹¹ 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»¹²– 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, lluernà, 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) establí 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».¹³ 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 Excelentísima Diputación 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»¹⁴. 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).

temes-3)

ANTONI GINOT I JULIÀ. Universitat de Girona

ELS PESCADORS I L'ACTIVITAT PESQUERA A LA CATALUNYA VELLA MEDIEVAL: UNA BREU APROXIMACIÓ

Introducció

La història de les zones costaneres està carregada de particulars riqueses arrelades en la seva condició marítima. Aquest és el cas del litoral nord de Catalunya, aquell que banya l'anomenada Catalunya Vella, és a dir, els primers territoris conquerits als musulmans i on s'instaurà primer el feudalisme. Tot seguit farem una breu repassada als aspectes principals de l'activitat pesquera en aquest territori durant els segles medievals. Malgrat la brevetat, s'intentarà exposar tot allò essencial per tal de tenir un tast –de gust salat– d'aquest apassionant i complex tema.

Les tècniques

Les tècniques pesqueres emprades al litoral nord del Principat no eren gens diferents de les que s'usaven a la resta de la Mediterrània. L'art pesquer per excel·lència fou la xàvega, una xarxa poc diferent de les d'arrossegament actuals que es calava des de la platja amb una barca, sovint anomenada càreu, i era estirada per diverses persones. També existiren versions més reduïdes d'aquest art, com el bolig o l'artet. Combinat amb l'ús del foc per fer llum de nit, aquesta tècnica prenia el nom de pesca a l'encesa, molt utilitzada al litoral gironí, essencialment al Cap de Creus.

La importància de la xàvega en la societat rural catalana, però, rau també en el seu aspecte social, més enllà del productiu, ja que acabà sent desplaçada per tècniques molt millorades. Aquells que estiraven la xàvega, els anomenats *terramaners*, eren un grup heterogeni format per pescadors sense recursos, captaires, vídues, infants, pagesos i vilatans empobrits i, fins i tot, companyies de gent aplegadissa vinguda d'arreu. Tota aquesta gent que prenia part en la xàvega era recompensada amb algun peix capturat per consuetud immemorial. Aquesta tradició medieval es mantingué llargament i ha originat dites com «a l'art tothom hi té part». A més a més, algunes viles com la Selva de Mar tenien arts comunals de grans dimensions que es calaven en certs moments de l'any entre tots els pescadors de la vila. En aquesta vila s'anomenava «l'art gros».

Tal era la importància de la xàvega, i l'auge que tingué l'activitat pesquera entre finals del XIV i principis del XV, que s'hagueren de redactar algunes ordinacions de pesca. L'objectiu d'aquestes

era posar per escrit el costum que ja practicaven els pescadors per evitar la conflictivitat, per exemple, en la distribució dels espais de pesca entre les companyies. Mentre que al Cap de Creus els caladors se sortejaven, a zones com la Selva s'assignaven segons l'ordre d'arribada. Aquests documents són d'una importància vital per a l'estudi de l'activitat pesquera medieval i moderna, tot i que només es troben ordinacions a Calonge (1245 i 1400), Roses (1400 - s. XVI), Palafròlles (1401), Tossa (1524) i Cadaqués (1542 - s. XVIII), a més d'alguns capítols a Barcelona. Cal destacar sobretot el cas de Roses, on existí un autèntic tribunal de resolució d'assumptes pesquers. Si bé les tècniques pesqueres s'anaren mantenint al llarg de tot l'antic règim, les innovacions no foren infreqüents. A l'edat mitjana, la gran introducció fou la tonaira, provinent de la Provença. Es tracta d'un art estàtic, precursor de l'almadrava, calat al mar per companyies de dues o tres persones. El seu objectiu era la preuada tonyina, però la seva aparició fou focus de diversos conflictes, ja que se l'acusava d'esgotar els peixos. La unió de diverses tonaires particulars donava lloc a un art més gran de participació col·lectiva, anomenat en alguns casos «cinta».¹

Potser la xàvega ja ha desaparegut de les nostres costes (no és així a Portugal), però el palangre, molt estès també en temps medievals, encara es manté actiu entre els pescadors més artesanals. En algunes zones fins i tot es distingia entre pescadors de xàvega i de barca. Aquests darrers gaudiren, normalment, de més exempcions a l'hora de pagar drets, cosa que demostra la seva baixa productivitat en comparació amb els arts de platja. També era recurrent l'ús de la solta i la batuda, xarxes de petites dimensions que es calaven directament al mar.

Si parlem del litoral gironí, cal que fem també menció a la pesca de corall, molt estesa a la zona de Begur, on es creaven companyies coralleres patrocinades fins i tot des de les ciutats. Eren els mateixos pescadors de peix els que diversificaven l'economia i es feien a la mar a la recerca d'aquesta preuada espècie. A més, el seu ús medicinal i com a amulet fou molt estès a la Mediterrània. Tant per anar al corall com al peix, els pescadors medievals s'anaren desplaçant pel litoral català, i estan documentats en pobles diferents dels d'origen.

TAULA 1. ALGUNS EXEMPLES DEL DELME DE PEIX

Localitat	Senyor	Què grava	Proporció
Roses	Monestir de Santa Maria de Roses	Encesa Altres arts	1/18 1/15
Torroella de Montgrí	Universitat de Torroella	Tots els arts	1/20
Sant Feliu de Guíxols	Monestir de Sant Feliu de Guíxols	Peix pescat dins el delmar (palangres i xàvegues) Peix pescat fora el delmar (palangres i xàvegues)	1/12 1/20
Solius	Sagristia Major de la Seu de Girona	Tots els arts	?
Tossa	Monestir de Santa Maria de Ripoll	Tots els arts	1/12
Lloret	Pabordia de Novembre de la Seu de Girona	Xàvegues	1/12
		Soltes	1/15
		Nanses i palagres	1/17
		Art	1/18
Blanes	Vescomtes de Cabrera	Tots els arts	1/12?
Palafolls	Vescomtes de Cabrera	Tots els arts	1/12?
Montpalau	Hospital d'Hostalric	Tots els arts	?

Pesca i feudalisme: un mosaic de drets

La Catalunya Vella, a l'edat mitjana, destaca pel fort arrelament del sistema feudal i la proliferació dels drets que els senyors exercien sobre els vassalls, en contrast amb la Catalunya Nova i els nous regnes de València i Mallorca, on alguns drets es veïeren més relaxats o enfranjats. La pesca és una de les activitats on es notà aquesta diferència.

Durant l'època romana el mar era lliure, i tothom hi podia pescar. Ara bé, amb l'adveniment del feudalisme i la privatització de prerrogatives públiques també es donà una apropiació de l'espai marítim. Alguns casos més evidents són les donacions de drets sobre termes marítims delimitats (alguns casos tardans, del segle XIII, són de la catedral de Barcelona i del monestir de Sant Pol del Maresme).² Dins el domini litoral, doncs, també s'incloïa el dret sobre la pesca.

El principal dret senyorial que gravava l'activitat pesquera era el delme del peix. Aquest dret està estretament lligat als castells termenats i als monestirs, en tant que els termes d'aquests incloïen les aigües circumdants. Probablement això respon a donacions comtals a aquests senyors a mesura que avançava el repoblament altmedieval. Així doncs, en origen es tractaria d'un cànon que els pescadors havien de pagar a canvi de poder pescar en les aigües del senyor. Amb el temps, però, acabà assimilat al delme eclesiàstic, però sense desvincular-se de la senyoria dels castells.

Cal destacar que és especialment al litoral del bisbat de Girona on documentem senyors diversos cobrant el delme. En canvi,

a l'arquebisbat de Tarragona és el bisbe qui el cobra de tot el bisbat, de manera similar a València, on està dividit entre el rei i el bisbe. La proporció que calia pagar variava molt depenent de la zona (vegeu la Taula 1).

A banda del delme del peix, els senyors dels castells termenats també tenien dret a cobrar el peix reial, o peix de tall. Aquest suposava el pagament d'una part d'algunes espècies específiques de peix, de reconegut valor o prestigi simbòlic (vegeu la Taula 2).

Aquest dret està contemplat als mateixos Costums de Girona com a dret indestruïble de la senyoria d'un castell termenat.³ A més, tal com reconeix el mateix escrivà del bisbe de Tarragona, «La cosa és de poch profit sinó per la pertinència»,⁴ i perquè en aquest dret el simbolisme ho era tot. El cobrament d'aquest tipus d'exaccions tenia l'objectiu primordial de reafirmar el pes del senyor sobre els vassalls.

D'altra banda, en uns quants castells termenats també es documenta com els castells es beneficiaven així mateix de la pesca. Aquest dret, almenys en l'àmbit de la Selva, s'anomena castellatge del peix. Tant era cobrat en parts de peixos com en moneda o en una part de la pescada. És interessant veure com aquest dret només va acabar gravant la pesca amb xàvega, la més productiva, i n'exemptà les barques de palangre i altres arts menors. La justificació del castellatge, tal com es veu en successius plets sorgits a Tossa arran d'aquest, era la d'un pagament a canvi de la guaita i protecció del castell des del castell en benefici la població.⁵

temes-3)

És destacable també la fiscalitat que s'exercia des dels governs municipals i que gravava tot tipus de productes, entre ells el peix. A viles com Lloret o Malgrat es cobrava el dret del vintè, és a dir, un peix de cada vint, que s'havia de pagar a la universitat de la vila o a l'arrendatari d'aquest dret. Barcelona és un clar exemple d'aquesta fiscalitat sobre la venda del peix. El segle XIV, els Corbera posseïen tots els drets de la peixateria de la ciutat: és a dir, que tots aquells que venguessin peix havien de pagar-los una certa quantitat en moneda. D'altra banda, la lleuda del peix gravava tot el peix pescat amb arts tirats des de terra, com la xàvega, així com els peixos grossos.

Els protagonistes

Amb un simple cop d'ull a la documentació podem ser capaços de veure que el litoral de la Catalunya Vella estava ple de pescadors. A l'edat mitjana les poblacions costaneres es revitalitzaren i iniciaren un important creixement que inevitablement va atreure la gent de mar. A més, cal destacar que en un sistema d'hereu únic, molts fills cabalers de masos de la marina acudien a les viles costaneres i prenen, entre altres, l'ofici de pescador. És important remarcar que no tothom era igual dins la comu-

nitat de pescadors. Ja en les ordinacions pesqueres trobem referències als patrons de pesca. Sembla que, almenys amb arts com la xàvega o la tonaira, eren necessàries les companyies on un patró capitanejava un grup de pescadors que devien anar a la part. A aquests pescadors assalariats se'ls unien també els ja esmentats terramaners. D'altra banda, cal destacar que la possessió d'una xàvega suposava un cost elevat. Per això, els patrons de xàvega solien ser pescadors situats en un estrat social elevat, i els requisits per ser-ne ja es regulen a les ordinacions: els xaveguers blanencs havien de tenir una companyia amb un càreu i una xàvega;⁶ a Tossa, en canvi, havien de ser de «tres axàvagas, tres caraus, nou homens, desavuyt cordes e sis parells de rem». ⁷ De totes maneres, també es contemplava l'associació de diferents pescadors per tal de compartir despeses.

Entre tots aquests pescadors cal també comptabilitzar un cert nombre d'esclaus treballant per a alguns patrons. Així ho constaten un parell de documents del xaveguer blanenc Antoni Andreu, que té almenys dos esclaus (un turc i un tàrtar) treballant a la seva o les seves xàvegues.⁸ És curiós constatar que la seva companyia atragué també dos ragusans (de l'actual Dubrovnik).⁹ Aquests patrons i altres pescadors amb capacitat

TAULA 2. ALGUNES MOSTRES DE COBRAMENTS DEL PEIX REIAL

Localitat	Senyor	Què grava	Proporció
Fenals d'Aro	Bisbe de Girona	peixos grossos	2/4
	Abat de Sant Feliu de Guíxols		1/4
Sant Feliu de Guíxols	Abat del monestir de Sant Feliu de Guíxols	dofins i esturions emperadors tonyines	1/2 inferior 1/2 superior 1/2 del cap a la cua
Tossa	Abat del monestir de Santa Maria de Ripoll	peix de tall	part
Lloret	Paborde de Novembre de la Seu de Girona	peix de tall tonyines	una peça 1 sou per cada 30 tonyines
Blanes	Senyors de Blanes (Blanes-Cartellà)	dofins	part
Sant Pol del Maresme	Prior del monestir de Sant Pol del Maresme	peixos grossos	un quarter i el cap
Castelldefels	Senyor de Castelldefels	dofí, esturió, emperador, llunada, «tros», peix espasa i altres	1 tall de 2 dits d'ample
Eramprunyà	Castlans d'Eramprunyà	dofí, esturió, emperador, llunada, «tros», peix espasa i altres	«Tota la part del llombrígol fins a la cua»
Sitges	Pia Almoina de Barcelona	dofí, esturió, peix espasa i «tros»	1/5
Tarragona	Arquebisbe de Tarragona Paborde d'Agost de Tarragona	dofí, sorganta, espasa i emperador	sense cua, 3/5 parts sense cap i cua, 1/5 parts

econòmica diversificaren les inversions, adquirint terres o fins i tot masos. També es pogueren dedicar al préstec, com el mateix Antoni Andreu. En la gestió de la seva activitat, era també molt important el paper de les dones. Mentre l'home (amb els infants majors de dotze anys) era al mar, tot allò que restava en terra molts cops quedava sota la gestió de la dona: la conservació del peix, la reparació de xarxes o la cura de l'hort. La baixa edat mitjana suposà un moment d'expansió de la pesca i, per això, en unes poques localitats documentem la creació de confraries de pescadors. Aquestes agrupacions tenien una funció principalment de devoció i d'ajut mutu, més que no pas d'incidència directa en l'activitat pesquera. A Roses, el segle xv, els pescadors contribuïen voluntàriament a una caixa que servia per il·luminar els altars de Santa Maria i Sant Andreu, així com per a funcions d'assistència. De Blanes, en conservem els capitols fundacionals de 1451, molt vinculats als aspectes espirituals, d'assistència i d'obtenció de recursos econòmics.¹⁰ Són més antigues, però, les corporacions de pescadors –possiblement amb un pes major en l'organització del col·lectiu i la ciutat– als tres grans ports de la Corona: Barcelona, València i Ciutat de Mallorca.

Bibliografia

- Alfons GARRIDO, *La pesca al Cap de Creus a l'Època Moderna: organització, gestió i conflictes per l'accés als recursos pesquers (segles XVI-XVIII)*. Tesis doctoral, Universitat de Girona, 2011.
- Alfons GARRIDO et al., *Les ordenacions de la pesquera de Calonge*. Palamós: Promediterrània, 2010.
- Antoni GINOT, «Pescadors i masos al nord de la Marina de la Selva (s. xv). Famílies, propietaris i negociants», *Quaderns de la Selva*, núm. 32 (2020), p. 51-72.
- Antoni GINOT, «Els drets sobre la pesca a l'Alt Maresme (terme de Montpalau). Delme, castelletge i peix senyoriu (segles XIII-XVI)», *Estudis d'Història Agrària*, núm. 33 (2021), p. 161-188.
- Elvis MALLORQUÍ, *El llibre verd del bisbe de Girona (1362-1371): el delme i l'estructura feudal de la Diòcesi de Girona al segle XIV*. Girona: Diputació de Girona, 2011.
- Carme MUNTANER, *Terra de masos, vila de mar. Vida, economia i territori al castell de Sitges i el seu terme entre els segles XIV i XV (1342-1418)*. Tesis doctoral, Universitat de Barcelona, 2013.
- Pere ORTI, *Renda i fiscalitat en una ciutat medieval: Barcelona, segles XII-XIV*. Barcelona: CSIC, 2000.
- Josep M. PONS, «Ordenacions sobre pesca i venda de peix del 1401 al 1414», en *Recull d'estudis d'història jurídica catalana*. Barcelona: Fundació Noguera, 1989, vol. III, p. 91-97.
- Marcel PUJOL, «Tecnologia i pesca a la Baixa Edat Mitjana: les embarcacions de pesca i l'art de la batuda a la costa catalana», *Barcelona Quaderns d'Història*, núm. 21 (2014), p. 155-168.

Per concloure

Quines eren, doncs, les característiques de la pesca i els seus actors a l'edat mitjana catalana? A la zona de la Catalunya Vella podem constatar com l'ofici de pescador fou prou present. Ja fos amb xàvega, palangre o tonaira, entre altres, el pescador es feia regularment a la mar. Cal destacar la diversa i important pressió senyorial, que gravava amb diferents drets els pescadors, per beneficiar-se econòmicament i alhora remarcar la seva presència i el simbolisme que suposava el pagament de drets feudals. La desigualtat també fou present dins el col·lectiu de pescadors, condicionat per la jerarquia de les companyies de pesca, d'una manera similar a la resta de col·lectius medievals. De la mateixa manera que els ports del nord de Catalunya segueixen encara arrecerant pesquers, cal que nosaltres també aprofundim en com els predecessors d'aquests pescadors es guanyaren la vida fa més de set segles. ■

- Marcel PUJOL; Alfons GARRIDO, *Llibre de la Cort de la Mar de Roses. Ordinacions, sentències i concòrdies sobre la pesca (segle XV)*. Palamós: Promediterrània, 2019.
- Antoni RIERA, «La Pesca en el Mediterráneo Noroccidental durante la Baja Edad Media», en *La Pesca en la Edad Media*. Santiago de Compostela: Xunta de Galicia, 2009, p. 121-143.
- Teresa VINYOLES, «Joncars, barraques, pastors i pescadors. La marina de Barcelona al segle xv», en Joan ROCA (ed.), *Expansió Urbana i planejament a Barcelona*. Barcelona: Proa, 1997, p. 29-36.
- Mario ZUCCHITELLO, *En mar i en Terra. Una historia de Tossa i la seva gent (1186-1835)*. Tossa de Mar: Centre d'Estudis Tossencs, 2013.

Notes

1. AHG, Manuscrits, 50.
2. ADB, Mensa Episc.; tit. VI, n. 5 (1213); ACA, ORM, Mon.-His., vol. 2103, f. 4v (1224).
3. Costums de Girona, XL.3.
4. AHAT, Arquebisbe, «Libre de les rendes pertanyents...»
5. AAT, Falguera, c. 1, n. 39 (1507).
6. AHFF, notaries, Palafolls 551, f. 39v-40v (1401 maig 13).
7. AMT, perg. 2 (1524 octubre 15).
8. AHG, notaries, Blanes 444, f. 134v-135r (1440 agost 29); AHG, notaries, Blanes 444, f. 150v (1440 setembre 22).
9. AHG, notaries, Blanes 396, f. 69r (1425 febrer 12).
10. AHG, notaries, Blanes 409, f. 80r (1451).

temes-4)

PABLO JOSÉ ALCOVER CATEURA. Universitat d'Alacant

LA PESCA I ELS PESCADORS AL REGNE DE MALLORCA (SEGLES XIII-XV)

Introducció

El peix era un dels aliments més consumits a l'edat mitjana. El seu proveïment a les viles i ciutats del regne de Mallorca era una qüestió indispensable a causa de les impositcions del calendari litúrgic, que obligava a consumir-ne aproximadament cent dies l'any. Tots els divendres i el període de Quaresma de Pasqua de Resurrecció era preceptiu menjar aliments d'origen marí, fluvial o lacustre. Els més devots hi podien afegir la Quaresma de l'Advent, les Tèmpores i els dissabtes de tot l'any.¹ Tant a les illes com a Perpinyà, el peix era un producte fiscalitzat i regulat. Atès que no hi ha autoritat que vigili i fiscalitzi allò que considera irrellevant, podem dir que la pesca era un element important de l'economia, encara que manquen estudis que mostrin quin fou el seu paper en relació amb altres sectors destacats, com el tèxtil.²

Malgrat la notable importància de la pesca per a la societat cristiana baixmedieval, la historiografia de les Illes Balears ha prestat força poc interès al seu estudi. El darrer treball publicat sobre el tema, signat per Maria Barceló Crespi i Antoni Mas Forners, recull a les primeres pàgines totes les escasses aportacions que s'han fet des del final del segle XIX.³

En aquest breu article, s'analitza primer l'ofici de pescador, es continua amb la regulació del peix i per acabar s'ofereixen unes conclusions.

Els pescadors

Per arribar als llocs de venda al mercat, el peix havia de ser capturat. La societat del regne tenia entre els seus habitants els pescadors, dedicats a la captura d'aquest aliment. Aquests

Pescador menorquí de la primera meitat del segle XX eixugant les seves xarxes al llenagall d'en Reynés (Maó), al mateix lloc on ja els pescadors del segle XV feien la mateixa tasca. Fotografia cedida per la Biblioteca Marítima Menorquina.



professionals generalment no treballaven sols. L'ofici implicava tota la família, si bé no totes les tasques dutes a terme estaven reconegudes per la societat. La muller o qualsevol altre parent femení del pescador, o bé una esclava que el podia ajudar, feia una sèrie d'activitats classificades com a feines de dona, però no com una professió amb un sou i un reconeixement social. Així, per exemple, les dones de les famílies de la gent de mar treballaven apedaçant els trossos malmesos de xarxa un cop acabada la jornada. S'hi dedicaven força hores del dia. Eren les *remendadores* de xarxes, ofici que es transmetia sovint de mares a filles.⁴

La pesca al regne de Mallorca, com en altres estats medievals, dividia les tasques per gènere: les feines «de mar», com la captura de peixos, eren tasques normalment masculines, mentre que els oficis «de terra», com la citada art de reparar xarxes, eren activitats de les dones. Entre les causes que expliquen aquesta situació destaca la menstruació: els homes de l'edat mitjana vinculaven a aquesta condició fisiològica de la dona gran quantitat de tabús, com la creença de qui estigués en aquesta circumstància transmetia malalties al peix per mitjà d'uns vapors corruptes que emanaven del cos femení, i per això no podia participar en la captura.⁵

Hi havia pescadors que hi treballaven al llarg de l'any i altres d'estacionals. Això és degut al fet que les captures eren escasses durant l'estiu, considerables a la tardor, arribaven al punt màxim al llarg de l'hivern i la primavera i començaven a debilitar-se de nou a partir del mes de maig.

Les arts de pesca eren variades. Les més comunes eren xàvega, bolitx, palangre, volant i nanses. Es duïen a terme o es pre-

paraven en llaüts, que eren petites embarcacions de cabotatge. Fos com fos capturat, el peix arribat a terra es venia al mercat. La venda la podia dur a terme el pescador mateix o un venedor de peix.⁶

La regulació del peix

Un cop tractat l'ofici de pescador, s'analitza la legislació sobre el peix. A la Carta de Franquesa (1230) s'estableix que qualsevol habitant del recentment creat regne de Mallorca podia pescar lliurement a la mar. Jaume I i els seus successors es reservaven mitjançant el dret de regalia la meitat de les captures de l'Albufera d'Alcúdia.⁷ A més, per l'exercici del mateix dret, la meitat dels grans exemplars (que arribaven a pesar mitja tona) capturats a Cotlliure, com ara els esturions, eren per al sobirà, qui a canvi obsequiava els pescadors amb un «I quortó» de bon vi i un pa comú.⁸

Pescadors a punt de sortir a treballar. A l'embarcació s'observen exclusivament homes, com generalment a l'època medieval. Fotografia d'autor desconegut (mitjans segle xx) cedida per Fotografías Antiguas de Mallorca (FAM).



La pesca marítima fou gravada amb impostos indirectes, amb força probabilitat a partir de 1331, a causa de les costoses despeses sorgides per la guerra amb Gènova.⁹ També el primer quart del segle XIV les autoritats locals de viles i ciutats establiren la venda de peix a la peixateria. Allà s'havien de complir les ordinacions locals, sovint recollides als llibres del mostassaf, que regulaven la distribució, establien preus fixos per espècie durant la Quaresma i legislaben sobre la qualitat del producte i les condicions sanitàries. En resum, el control del circuit urbà de distribució i venda de peix marítim permetia garantir les rendes i la imposició de la fiscalitat i assegurar un cert grau de salubritat del que era venut. En canvi, el peix capturat

Llaüts (típica embarcació balear d'origen baixmedieval) amb la vela llatina aixada. Al fons el Jonquet, un dels històrics barris de pescadors de Ciutat de Mallorca (avui Palma). El port natural utilitzat pels pescadors era el mateix que a l'edat mitjana. Fotografia de Fernando Moragues (inícis segle xx) cedida per Fotografías Antiguas de Mallorca (FAM).



temes-4)

a l'Albufera no passava per la peixateria i estava exempt de pagar impositcions.¹⁰

Les peixateries del regne de Mallorca eren senzilles i funcionals. Consistien bàsicament en una o diverses taules de fusta econòmica i que no s'estellés amb un ús continuat, com pi, olivera i ullastre, ubicades a places públiques, normalment a prop de les taules de la carnisseria. Ambdós espais urbans, la carnisseria i peixateria, eren arrendats per les autoritats locals a particulars. A Ciutat de Mallorca, la capital del regne, hi havia vuit taules localitzades a la plaça de la Peixateria, únic espai urbà del regne on solament es venia peix.¹¹ A la resta de poblacions de l'illa i el regne hi havia la peixateria a la principal plaça de mercat, on també es venien altres queviures com gra, formatge i fruita fresca i seca. A més, a les poblacions de la Part Forana, Eivissa, Menorca i Perpinyà hi solia haver menys taules que a la capital, adaptant-se a les ne-

cessitats demogràfiques en cada cas. La mesura d'aquestes taules es coneix en alguns casos: a Sineu eren devers 3,9 metres de llarg per 2,3 d'ample, mentre que a Manacor eren 2,7 metres de llarg i d'ample. És a dir, es tractava de mobles de grans dimensions on es tallaria i vendria el producte marí.¹² El peix es venia generalment a pes i la unitat ponderal era la lliura carnissera. Hi havia una excepció: les captures més menudes utilitzades preferentment per a sopa eren venudes a ull i sense pesar. En tot cas, la peça es preparava per a la venda esmocant-la, tallant-li el cap i les aletes. En el cas de les espècies de grans dimensions, que superaven sovint els cent quilos, com el dofí, l'esturió i el peix espasa, es tallava abans de la venda. Per això, les grans espècies eren conegudes com a peixos de tall. Altrament, la resta era venut sencer.¹³ Per acabar, no es podien vendre peixos amb espines que tinguessin verí, com les de rascasses i aranyes.¹⁴

Pescador amb llaüt a Porto Pí, un dels històrics ports de Palma de Mallorca. Al fons la torre medieval de Perares. A l'embarcació s'observen exclusivament homes, com generalment a l'època medieval. Fotografia de Fernando Moragues (iniciis segle XX) cedida per Fotografías Antiguas de Mallorca (FAM).



El preu del peix depenia normalment de les característiques morfològiques i de la grandària. Les espècies amb escates eren més preuades que les que no en tenien i els grans es preferien als petits. L'esturió i el dofí eren els més cars, seguits de les tonyines, molls grossos, rèms i similars. A continuació hi havia pagells, verats, escórpores, mújols, orades i llops, entre altres, que tenien preus elevats. Els peixos més assequibles eren, per exemple, sardines, congres, mòlles, gerles, pagesos, mussols, escats i el peix menut. El marisc era econòmic, a excepció de la llagosta.¹⁵

Unes conclusions

Les autoritats locals presentaren una notable preocupació per abastir la població de peix, aliment bàsic en especial els dies en què era obligatori consumir-ne per part dels cristians. Per això, regularen la venda i distribució d'aquest aliment a les viles i ciutats. Els pescadors feien una distribució de tasques

de la pesca segons el gènere, socialment reconegudes com a ofici si eres home i no reconegudes si eres dona. La feina venia marcada per l'estacionalitat, fet que provocava que no tots els pescadors s'hi dediquessin a temps complet.

De la història de la pesca al regne de Mallorca no s'ha escrit el darrer rengló. Tal com detallen Maria Barceló Crespí i Antoni Mas Foners, la recerca sobre la pesca al regne de Mallorca encara ha d'aportar nombroses dades que ajudin a comprendre un dels sectors més actius i desconeguts de la baixa edat mitjana a les Balears i Perpinyà.¹⁶ ■

Notes

1. Massimo MONTANARI, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*. Florència: Laterza, 1993, p. 98-103.
2. Maria BARCELÓ Crespí; Antoni MAS FONERS, «La pesca a l'illa de Mallorca durant l'edat mitjana (1231-1521): estat de la qüestió i primers resultats d'una recerca en curs», *Imago Temporis. Medium Aevum*, 15 (2021), p. 513-515.
3. Maria BARCELÓ Crespí; Antoni MAS FONERS, «La pesca a l'illa de Mallorca», p. 493-496.
4. Maria BARCELÓ Crespí, «Oficis relacionats amb la mar a la ciutat de Mallorca baixmedieval», en Tina SABATER; Magdalena CERDÀ; Antònia JUAN (coords.), *Ciutat és congregació concordant de moltes persones. La ciutat a l'edat mitjana*. Palma de Mallorca: Universitat de les Illes Balears, 2020, p. 40-49.
5. Teresa VINYOLES, «La vida quotidiana de la gent de mar a la baixa edat mitjana», en *Arqueologia nàutica mediterrànea*. Girona: Museu d'Arqueologia de Catalunya, 2009, p. 585-592.
6. Maria BARCELÓ Crespí; Antoni MAS FONERS, «La pesca a l'illa de Mallorca», p. 501-502.
7. Miguel José DEYÀ BAUZÀ, «La pesca en el Reino de Mallorca en los siglos xv y xvi: elementos básicos para su estudio», en Rafael NARBONA (ed.), *La mediterránea de la Corona d'Aragó, siglos XIII-XVI. VII Centenari de la Sentència arbitral de Torrellas (1304-2004). XVIII Congrès d'Història de la Corona d'Aragó*. València: Universitat de València, 2004, p. 1029-1030.
8. Pablo José ALCOVER CATEURA, «La pesca de esturión en el reino de Valencia, Aragón y Cataluña (siglos XIV-XV)», *Anales de la Universidad de Alicante. Historia Medieval*, 22 (2021), p. 327.

9. Antoni RIERA MELIS; Antoni ORTEGA VILLOSLADA, *El Manual de rebudes i dades de la Clavaria Municipal de Mallorca corresponent a l'any 1333 (ADM, MSL/252)*. Barcelona: IEC, 2020, p. 18-23.
10. Pau CATEURA BENNÀSSER, *Els impostos indirectes del regne de Mallorca: les impositions sobre l'alimentació*. Palma: El Tall, 2006, p. 68-69.
11. Maria BARCELÓ Crespí; Guillem ROSSELLÓ BORDOY, *La ciudad de Mallorca. La vida cotidiana en una ciudad mediterránea medieval*. Palma de Mallorca: Lleonard Muntaner, 2006, p. 292.
12. Maria BARCELÓ Crespí; Antoni MAS FONERS, «La pesca a l'illa de Mallorca», p. 499-501.
13. Antoni RIERA MELIS, «La pesca en el Mediterráneo Noroccidental durante la baja edad media», *La pesca en la Edad Media*. Madrid: SEEM, 2009 p. 138.
14. Antoni FERRER ABÁRZUZA, *El Llibre del mostassaf d'Eivissa. La vila d'Eivissa a la baixa edat mitjana*. Eivissa: Editorial Mediterrània-Eivissa, 2002, p. 167.
15. Antoni RIERA MELIS, «La pesca en el Mediterráneo Noroccidental», p. 140.
16. Maria BARCELÓ Crespí; Antoni MAS FONERS, «La pesca a l'illa de Mallorca», p. 513-515.

patrimoni

AÏDA SÁNCHEZ MARTÍNEZ. Doctoranda en història de les dones i antropologia. Universitat Rovira i Virgili

EL PATRIMONI MARÍTIM EN FEMENÍ: ANÀLISI, SITUACIÓ I APROXIMACIÓ A LA COSTA CATALANA

La mar sempre ha estat present en la nostra societat des de temps ancestrals. Ha estat una porta oberta a contactes, a intercanvis i a relacions amb altres pobles, civilitzacions i cultures. També ha estat una via de comerç i de recursos, en especial per a un sector de la població que durant segles ha basat la supervivència i subsistència en aquest medi. Ens referim, concretament, a l'activitat pesquera, una activitat econòmica establerta a la costa catalana i amb una llarga tradició que ha deixat un llegat cultural.

Aquesta activitat marítima ha desenvolupat uns costums i tradicions característics i propis que ens porten a parlar de cultura, però sobretot de patrimoni marítim. Un patrimoni que trobem tant en forma material com immaterial, totes dues importants per entendre la societat que viu de la mar. En definitiva, aquesta relació històrica dels homes i les dones amb la mar ha desplegat tota una manera de fer pròpia i concreta de poblacions costaneres.

La necessitat de sobreviure en un medi que no ens és propi ha provocat una adaptació i la consegüent aparició d'oficis, de documentació, d'objectes, d'edificis, d'espais, de cançons i de vocabulari, entre altres. Aquestes maneres de fer i de ser s'han anat generant i han passat en forma d'herència de generació en generació, amb una distinció marcada i clara pel que fa al gènere.

Tant és així que les tasques fetes per les dones han estat diferents de les dels homes, ja que el paper que tradicionalment s'ha atorgat a les dones en el món de la pesca és completament diferent. Ens referim a les dones que han lliurat la seva vida i el seu treball a les tasques pròximes a la mar. Una d'aquestes tasques, no l'única però segurament la més icònica i coneguda, és la de *remendar les sàrcies*.

En les comunitats on encara queden dones que fan aquesta feina, trobem uns instruments propis, exclusius i únics, com també tècniques tradicionals, sempre transmeses de mares a filles, que tenen un estil propi d'elaboració segons la reparació i la tipologia de pesca amb aquella *sàrcia*. Era un treball que solia ser no remunerat, poc valorat i invisibilitzat, però vital i essencial per al desenvolupament de l'activitat pesquera i per a la supervivència de la comunitat. Sens dubte, parlem específicament de patrimoni marítim en femení.

Anna Piñas, una de les últimes *remendadores* de Cambrils, treballant al port.



Aquestes tasques es duen a terme en uns espais concrets que han generat un vincle amb la comunitat i que s'han incorporat i integrat com a part del patrimoni. Les platges, les rieres i, més actualment, els molls han estat també espais de treball i socialització de les dones. Les hores i el treball en un mateix espai portaven a donar a conèixer un costum —en realitat, un ofici no reconegut— a les més joves de la comunitat, però també vivències passades, anècdotes, històries i dites transmeses mitjançant la memòria oral i les històries de vida.

Per tant, les històries de les dones del col·lectiu es van acumulant com a saber en la comunitat i fan que les històries quotidianes i el pas del temps les converteixin en aprenentatge i

memòria i també, sens dubte, aportacions valuoses i immaterials a aquest patrimoni marítim femení i de la comunitat.

Com podem anar comprovant, aquestes tasques lligades al rol de les dones han estat essencials per al funcionament de la comunitat i han construït tot un ric patrimoni propi. Però trobem que al llarg del temps han passat desapercebudes i han estat escassament documentades i estudiades tant des del vessant històric com des de l'antropològic.

La raó és la visió tradicional i històrica que s'ha tingut de la comunitat pescadora. Els pescadors i els seus afers han patit una manca de reconeixement social, que els ha relegat a un lloc gairebé marginal, i una desvaloració en tots els àmbits que els han portat a no ser cas d'estudi. Això fins als últims anys, en els quals les recerques han anat sorgint, si bé tímidament.

Aquesta característica s'agreuja si incloem les dones en la manca de consideració. La desvaloració encara la podem veure reflectida avui en la falta de reconeixement en l'àmbit social, laboral, administratiu o fins i tot acadèmic, com palesa la manca d'estudis i de relats sobre aquestes feines. Un dels principals motius d'aquest poc interès respon, en primer lloc, a l'androcentrisme en què la societat s'ha anat desenvolupant, en tots els àmbits, sempre donant més importància al paper i als afers masculins que als femenins.

Si fem un enfocament general dels estudis que existeixen del cas plantejat, cal dir que no és un fet aïllat d'una població en concret. Analitzant des d'una òptica històrica la societat i els costums, i sumant-hi un vessant antropològic, trobem paral·lelismes entre les poblacions costaneres del litoral català. En els diversos treballs veiem que el model es repeteix, amb poques diferències i una base gairebé duplicada. Aquest fet es podria explicar, en primer terme, pel medi que les envolta, una mar que les uneix i les ajuda a comunicar-se entre elles, afavorint un contacte i un ric intercanvi social entre comunitats que estableix unes relacions estretes i properes. Una segona causa

serien les condicions semblants de les comunitats a cada població, malgrat estar distanciades en l'espai.

Actualment, aquestes característiques encara es poden observar tímidament en algun port. La realitat és que en la majoria s'han anat difuminant per diferents causes. Els motius principals han estat la forta incidència de sector terciari, en aquest cas el turisme i els serveis, i la industrialització del sector marítim.

En moltes poblacions amb tradició pesquera, a hores d'ara no conserven cap barca, les dones ja no ocupen els espais o bé no hi ha activitat als ports. Semblen exemples simples i sense significat, però sens dubte descobrim que aquests canvis produeixen un gran impacte negatiu en la comunitat. La pèrdua d'espais i la descontextualització d'objectes porten a la desaparició de la comunitat i de tota relació immaterial. Un fet sense retorn.

No negarem l'evidència de diverses dificultats que es troba la comunitat per continuar les tasques relacionades amb la mar, ni el fet que tots aquests costums, també i posant especial incidència en els vinculats a la figura femenina, s'estan perdent. I amb ells desapareix una quantitat de nomenclatures, vocabulari, espais, costums, tradicions i simbologies que urgeix registrar, estudiar i analitzar.

Hem de ser conscients que va a la deriva una identitat i unes maneres de fer particulars que formen part del port i també, en part, de la nostra història, i que ens ajuden a entendre el nostre territori. Perdre aquesta identitat suposa danys irreparables per a la cultura mateixa, per a la identitat i per al patrimoni.

Per aquesta raó, és urgent registrar i conservar tot el saber immaterial i sobretot valorar-lo, ja que som davant d'un patrimoni desprotegit i fràgil, gairebé en perill d'extinció. A més, hem de ser conscients de la riquesa que proporciona intentar reconstruir la història d'una comunitat des d'un punt de vista inèdit i feminista que ajudi a no perdre la identitat i el patrimoni marítim.

Bibliografia

N. ALBERICH FORNS, «La feina d'en terra de la gent de mar: les remendadores de Cambrils», *Quaderns de l'Institut Català d'Antropologia*, núm. 15-16 (2001).

S. ALEMANY NADAL, «Vides al port de Sant Feliu de Guíxols», *Patrimoni portuari i de les indústries vinculades als ports. XI Jornades d'Arqueologia Industrial de Catalunya*, Museu del Port de Tarragona 21-23 de novembre de 2019 (2020).

G. CABRERA SOCORRO, «Las invisibles mujeres del mar. Hacia una crítica a la antropología de la pesca en el Estado Español», en J. PASCUAL; A. GARCIA (eds.), *Antropología de la Pesca. Actas*

del VIII Congreso de Antropología del Estado Español. Santiago de Compostela: Federación Española de Asociaciones del Estado Español y Asociación Galega de Antropología, 1999.

E. CARBONELL CAMÓS, «Patrimoni marítim i usos socials de la platja de Sant Pol de Mar», *Revista d'Etnologia de Catalunya*, núm. 35 (2010).

J.L. GARCÍA GARCÍA, «De la cultura como patrimonio al patrimonio cultural», *Política y Sociedad*, núm. 27 (1998).

M. MARTÍ I LLAMBRICH, «El patrimoni marítim i els museus de Catalunya», *Drassana: Revista del Museu Marítim*, núm. 13 (2008).

ressenyes



Xavier SOLÀ; Arnau BROSA; Xevi COLLEL,
Jesús GUTIÉRREZ; Joan PUJOLRIU; Jaume BORRÀS

La cultura de l'aigua a la Vall d'en Bas

Olot; Sant Esteve d'en Bas: Patronat d'Estudis Històrics d'Olot i Comarca; Ajuntament de la Vall d'en Bas, 2021, 270 p.

La cultura de l'aigua a la Vall d'en Bas és el resultat d'una recerca aprofundida en dues direccions. Per una banda constatant, a partir d'un intens treball de camp, les infraestructures construïdes per domesticar l'aigua com a força motriu dels 42 molins hidràulics del municipi. Per l'altra, propiciant el coneixement geogràfic de l'extens terme (90,7 km²), amb les particularitats històriques lligades als orígens, el funcionament organitzatiu i l'explotació dels molins.

La particularitat climàtica de la Vall d'en Bas, situada en una regió d'una pluviositat generosa, determina un major grau de fertilitat en els conreus (bàsicament els cereals) i també els cabals del riu Fluvià i els seus afluents. Abundància d'aigua i cereals són els factors causants de l'existència d'un gran nombre de molins. S'especifica que l'any 1864 la Garrotxa era la zona amb més activitat molinera de la província de Girona i la Vall d'en Bas és el municipi amb més molins documentats de les comarques gironines. Molins que en part van desaparèixer o es van malmetre durant el segle XX a causa de l'obsolescència tecnològica des de l'aparició de les farineres industrials i d'altres factors com els aiguats, sobretot el de l'octubre de 1940.

La domesticació de l'aigua com a força motriu va propiciar més infraestructures hidràuliques a la plana que a les parts amb fortes inclinacions: llargs canals, grans basses i amples recloses. Veiem com el mas és bàsic per entendre l'estructuració del poblament, l'explotació de la terra, les pastures i els boscos, i l'establiment de molins que en bona part van ser feudataris de grans monestirs i institucions eclesiàstiques i també d'alguns senyors feudals, i que en època moderna van configurant-se amb independència del mas. L'estudi dels orígens medievals està documentat amb exemples concrets. Tot plegat s'il·lustra amb nombroses fotografies que documenten tot el que ha pervingut.

Malgrat les característiques humides de la Vall d'en Bas, s'hi han succeït èpoques o anys molt diferenciats, des de les sequeres —els anys eixuts— als grans aiguats, passant pels anys de bon clima propicis a les bones anyades. Les males collites, com s'explica, històricament han comportat crisis de sub-

sistència, pobresa i mendicitat. De principis del segle XVI se'n reproduceix una frase ben expressiva: «Era gran pietat la penúria de la gent».

Per situar-nos en el context de cada període històric apareixen dades de circumstàncies adverses, com ara la pesta, els terratrèmols, els períodes de fam, les sequeres i els aiguats. D'aquests, destaquen els del segle XX: el de 1907, el de 1919 i el de 1940, aquest darrer d'una gran magnitud i ocorregut durant la penúria dels inicis de la postguerra.

La lectura del llibre permet entendre molt detalladament el funcionament dels molins, amb les peculiaritats pròpies de cada un d'ells, segons les característiques constructives i la situació. En el capítol dedicat a l'arquitectura no s'escatimen les explicacions sobre el funcionament al mateix temps que es fa referència amb molt detall a l'estructuració arquitectònica, des de les rescloses que capten l'aigua fins als canals de desguàs, passant per la maquinària i les instal·lacions pròpies d'un molí. La teoria del sistema s'acaba amb la realitat construïda i conservada.

Mereix molt d'interès la reproducció d'un vocabulari anònim de principis del segle XX en què es recullen més de seixanta definicions dels elements i de les accions d'un molí, algunes molt conegudes i d'altres poc o gens preservades o recollides. No hi ha territori ni activitat humana sense història i els autors de la recerca n'han estat molt conscients. Per tant podem afirmar que aquest és un estudi aprofundit que contempla tots els aspectes que giren entorn dels molins hidràulics de la Vall d'en Bas: geografia, climatologia, agricultura, arquitectura, tecnologia i història. Una mirada al passat de la Vall d'en Bas per posar en valor les herències patrimonials conservades.

Finalment, cal remarcar que més d'un centenar de pàgines corresponen a les fitxes molt ben il·lustrades dels 42 molins, amb apartats de localització, estat de conservació i síntesi històrica.

JOSEP SANTESMAES I OLLÉ. CCEPC



Aurelio MARTÍ BATALLER
Moviment obrer i identitat a la Vall d'Albaida (c. 1890-1939).
Classe, gènere i nació
 Ontinyent: IEVA, 2021. 176 p., 20 €.

No són poques les xacres que s'arrossegueu des de temps immemorables i la despolitització de la història, sobretot quan es tracta de les identitats, n'és una. És una errada menystindre els usos polítics del passat, principalment perquè d'aquest acte d'ignorància conscient sempre n'han eixit perjudicats els col·lectius oprimits. Podríem dir que, en aquesta tasca d'entendre el passat, no n'hi ha prou de conèixer la història sinó que és crucial disposar de les eines que ens permeten ser crítics amb la mateixa disciplina historiogràfica.

Amb aquest treball, Aurelio Martí ha elaborat un esbós dels diferents perfils identitaris de la classe obrera vall-dalbaidina. Ho ha fet a través de tres eixos que són fonamentals per bastir una versió crítica i actualitzada de la història: la classe, el gènere i la nació. Pel que fa a la metodologia, l'autor s'ha basat principalment en la recerca documental, centrant-se en els arxius locals i la premsa periòdica. Mitjançant la interpretació dels textos i seguint un fil cronològic que comença en la restauració borbònica i acaba en la Guerra Civil, fa una anàlisi doble. D'una banda, tracta d'esbrinar les particularitats identitàries del moviment obrer a la Vall d'Albaida, comparant-lo amb uns trets més generalistes d'arreu de l'estat. De l'altra, també a partir de la comparació, perfila els moviments obrers locals i les seues manifestacions culturals més representatives d'abast comarcal.

Encertadament, el llibre conclou amb un capítol dedicat a les festes locals, una de les manifestacions identitàries més importants i –intencionadament– despolititzades per mitjà de la folklorització. Si bé és cert que, en general, ofereix una diagnosi molt completa sobre la qüestió nacional i de classe, s'hi troben a faltar algunes dones –ja conegudes– com a protagonistes. Si més no, aquest treball representa una bona passa endavant cap a una història que no es limite a celebrar la classe obrera, sinó que suscite la seua consciència.

NOÈLIA SANVÍCTOR SEMPER. Tècnica de Patrimoni Cultural



Gràcia DOREL-FERRÉ
La Colònia Sedó d'Esparreguera.
La llarga trajectòria d'una colònia industrial emblemàtica
 Ajuntament d'Esparreguera i Centre d'Estudis Comarcals del Baix Llobregat, 2021. 272 p.

L'obra vol donar a conèixer la història de la colònia tèxtil més important de Catalunya, la Colònia Sedó d'Esparreguera, un conjunt fabril i residencial situat a la dreta del riu Llobregat, originat el 1846 i en funcionament fins al 1980.

El llibre, de gran format, és rigorós però divulgatiu i està profusament il·lustrat. S'estructura en deu capítols que al seu torn es divideixen en subapartats per fer més àgil la consulta i la lectura. A més, a la part final del volum s'ofereixen els textos traduïts al castellà i a l'anglès.

Els primers apartats presenten el marc històric i geogràfic en què es funda la colònia. A continuació, els capítols 2 a 6 es dediquen a la nissaga dels Puig, centrant-se especialment en el fundador, Miquel Puig i Catasús, i el seu fill Josep Puig i Llagostera, que tot i la seva mort prematura és l'ideòleg de l'esplendor de la fàbrica. Els tres capítols següents parlen de la nissaga dels Sedó i especialment de la figura d'Antoni Sedó, que a la mort de Puig i Llagostera pren les regnes de la fàbrica i és el responsable de la seva especialització i de l'ampliació de la colònia obrera. Finalment, en el capítol 10 l'autora planteja, amb Antoni Vilanova Omedes, un projecte de futur per a la colònia basat en la concepció del conjunt com a patrimoni. Per això recorren a l'ampli coneixement que acumulen sobre altres llocs del món que han conservat i patrimonialitzat l'arquitectura relacionada amb l'activitat industrial.

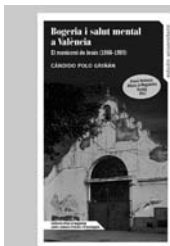
En conclusió, és una obra imprescindible que situa la Colònia Sedó d'Esparreguera en el mapa del patrimoni industrial més rellevant a escala mundial.

L'autora, Gràcia Dorel-Ferré, ha desenvolupat la seva carrera professional i científica en diverses universitats franceses, com Paris 1- La Sorbonne, la Universitat de Reims o la Universitat de Saboya. Des de l'any 2002 és consultora per la UNESCO per avaluar candidatures de base industrial en l'àmbit del patrimoni mundial.

ESTHER HACHUEL. Centre d'Estudis Comarcals del Baix Llobregat

1
2
6
10
14
18
20
22
24

DE tria novetats



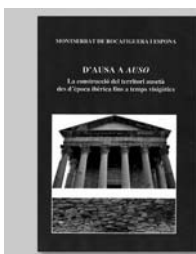
Cándido POLO GRINÁN
Bogeria i salut Mental a València
El Manicomi de Jesús (1866-1989)
 València: Institució Alfons el Magnànim - Centre Valencià d'Estudis i d'Investigació, 2021. 241 p., 17 €.

Cándido Polo presenta el seu assaig sobre el Sanatori Psiquiàtric Provincial del Pare Jofré de València, conegut com el Manicomi de Jesús (1866-1989). En aquest llibre es ressegueix la història d'un centre on, tot i que es projectà com un manicomi model, ràpidament es van explicitar les carències i precarietats. En aquest context, l'autor reflecteix la desídia amb la qual l'administració ha tractat aquests servicis marginals al llarg del temps i com l'evolució de l'assistència ha fluctuat segons els fonaments ideològics del moment. En conclusió, el llibre vol promoure el compromís per combatre les actituds de rebuig cap a les persones amb malalties mentals i fomentar una consciència social més solidària.



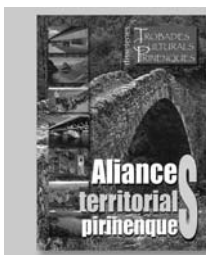
Jaume TORRAS ELÍAS
Canvis i conflictes en el món rural català (segles XVIII-XIX)
 Girona: Associació d'Història Rural; Centre de Recerca d'Història Rural de la Universitat de Girona, 2021. 206 p., 19 €.

Jaume Torras presenta onze dels seus estudis d'història econòmica i social centrats en el món rural català del segle XVIII i la primera meitat del XIX. Es tracta de textos diversos, escrits i publicats en diferents moments i circumstàncies, estructurats en tres temàtiques afins per la cronologia que comprenen o les qüestions que tracten: la vigorosa oposició de la pagesia a les reformes liberals del primer terç del segle XIX i la seva participació en els moviments contrarevolucionaris; l'evolució de la renda feudal a Catalunya al final de l'antic règim i la lluita de classes, i el paper de l'especialització agrícola i vitivinícola en el creixement de l'economia catalana i el paper de les indústries rurals el segle XVIII.



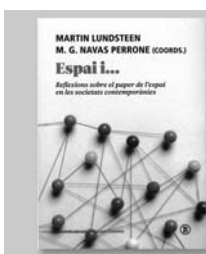
Montserrat de ROCAFIGUERA I ESPOSA
D'Ausa a Auso
La construcció del territori ausetà des d'època ibèrica fins a temps visigòtics
 Vic: Patronat d'Estudis Osonencs, 2021. 373 p., 25 €.

Montserrat de Rocafiguera aprofundeix en l'estudi de la seva tesi doctoral, presentada a la Universitat de Barcelona l'any 2019, sobre la localització de la mítica Ausa, la capital dels ausetans. En aquest sentit, el punt de partida del llibre és l'estudi del territori ausetà partint de dos temes centrals: l'Esquerda i Vic. En la primera part del llibre, es plantegen les bases de la investigació des de l'arqueologia, mentre que en la segona part s'analitza l'evolució del territori ausetà. Així doncs, el llibre presenta una idea diferenciada de l'estructura del territori osonenc a l'antiguitat amb la intenció d'entendre la dinàmica territorial de la població ausetana i la seva evolució al llarg del temps.



DD.AA.
Dissetenes Trobades Culturals Pirinenques: Aliances territorials pirinenques
 Andorra la Vella: Societat Andorrana de Ciències, 2021. 236 p., 20 €.

La Societat Andorrana de Ciències presenta les actes de les Dissetenes Trobades Culturals Pirinenques que, per primera vegada, es van celebrar de manera telemàtica l'any 2020 a Andorra la Vella. La publicació recull vint articles que tracten des de diferents perspectives les aliances territorials i la convivència entre els territoris pirinencs. En aquest context, cada autor ha aportat els seus estudis sobre diferents relacions, com ara agermanaments entre paisatges culturals, xarxes històriques d'aviso, concòrdies entre pesqueres, cooperació transfronterera, transferència tecnològica o acords en projectes comuns, tant des del punt de vista històric com de l'actualitat i amb perspectives de futur pirinenc.



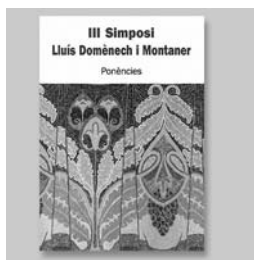
Martin LUNDSTEEN; María Gabriela NAVAS PERRONE (coords.)
Espai i...
Reflexions sobre el paper de l'espai en les societats contemporànies
 Barcelona: Bellaterra Edicions, 2022. 282 p., 14 €.

Martin Lundsteen i María Gabriela Navas coordinen la presentació de sis textos originats en els debats generats durant el cicle de seminaris que va organitzar l'Observatori d'Antropologia del conflicte Urbà durant l'any 2019-2020. La finalitat de la publicació és fomentar un diàleg teòric i pràctic sobre diverses temàtiques des d'una perspectiva espacial, partint de la premissa que l'espai és dinàmic i polític. En aquest sentit, el llibre pretén contribuir al pensament espacial crític tot repensant els conceptes de conflicte, frontera, control, gènere, oci i biopolítica, i aposta per articular noves interpretacions diferents de l'accelerat procés de mercantilització de l'espai i la intensificació de les desigualtats.



F. Xavier MARTÍN MARTÍNEZ
Història des Castell
De la fundació de Georgetown a inicis del segle xx.
 Menorca: Institut Menorquí d'Estudis, 2021. 359 p., 26 €.

Aquest llibre és fruit del treball de l'autor castellenc F. Xavier Martín, que aprofundeix en la recerca feta a partir de les seves publicacions en el decurs de vint-i-cinc anys. La publicació del llibre coincideix amb la commemoració dels 250 anys de la fundació des Castell (1771), un poble que va néixer a l'ombra del majestuós castell de Sant Felip, considerat el segle XVIII una de les majors fortaleses europees. En aquest context, l'obra té la intenció d'unificar els treballs sobre la vila menorquina i presentar una visió panoràmica d'aspectes importants de la història del poble des Castell. La primera part del llibre se centra en el vessant històric, mentre que les dues següents incideixen en la festa i les biografies.



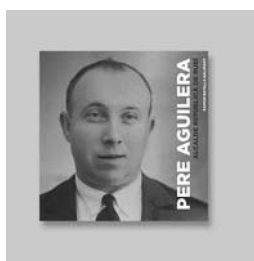
DD.AA.
III Simposi Lluís Domènech i Montaner
Ponències
 Canet de Mar: Centre d'Estudis Lluís Domènech i Montaner, 2021. 204 p., 15 €.

El Centre d'Estudis Lluís Domènech i Montaner fa un recull de les set ponències presentades durant el III Simposi Lluís Domènech i Montaner, celebrat a Barcelona l'any 2021, que es va dedicar a presentar i analitzar diferents experiències de restauració arquitectònica de l'obra de Lluís Domènech i Montaner, un dels personatges més determinants de la Catalunya de finals del segle XIX i d'inicis del XX. Així doncs, aquest volum permet posar en relleu la feina feta per la restauració de l'obra domenequiana, tot i la dificultat que representa, per exemple en el projecte de rehabilitació de la Casa Fuster, o en el treball de restauració de la claraboia de vitralls de l'espai central del Palau Montaner de Barcelona.



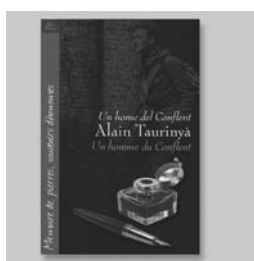
Josep SANTESMASES I OLLÉ
Més enllà de la teva mort
Diàleg (im)possible amb Joan Cunillera i Artigal
 Valls: Cossetània Edicions, 2021. 230 p., 17,50 €.

Josep Santesmases presenta la biografia de Joan Cunillera i Artigal (1933-2021) en un format poc convencional: una llarga carta que l'autor fa al seu amic, el pintor Joan Cunillera. En aquestes pàgines Santesmases, amb la seva prosa, narra la vida de Cunillera, nascut a Vila-rodon, que després de ser aprenent de forner es va fer càrrec del forn de Santes Creus, on va residir fins al final dels seus dies. El llibre reflecteix la relació pròxima entre biògraf i biografat, que agafa una dimensió encara més profunda amb les reflexions sobre la vida i la mort, les creences, els somnis, les migracions, la vida dels pobles, la pandèmia o la relació amb l'amic que s'acaba de morir.



Ramon BATALLA GALIMANY
Pere Aguilera
Alcalde republicà de Rubí
 Barcelona: Fundació Josep Irla, 2021. 264 p., gratuït.

L'historiador rubinenc Ramon Batalla presenta la biografia de Pere Aguilera (1901-1991), figura cabdal de l'activisme i de la política de Rubí. La vida d'Aguilera sintetitza l'evolució d'aquesta ciutat durant gairebé un segle. Des de ben jove inicià una sòlida militància social i política que no abandonà en tota la vida. Fou alcalde de Rubí durant la Segona República i es va exiliar amb la derrota a la Guerra Civil, però més tard retornà i fou empresonat fins al 1943. Recuperada la democràcia, liderà la nova etapa d'Esquerra Republicana a Rubí i el 1979 esdevingué novament regidor. A partir de 1983, retirat de la vida pública, rebé el reconeixement a una llarga trajectòria de compromís i lluita per la justícia social i la llibertat nacional.



DD.AA.
Un home del Conflent
Alain Taurinyà. Un home du Conflent
 Prada: Casal del Conflent; Ahir Avui Demà, 2021. 340 p., 20 €.

Aquest llibre és el fruit del treball conjunt entre diferents membres de les associacions Casal del Conflent i Ahir Avui Demà. La publicació presenta part de les memòries d'Alain Taurinyà (1914-2004), escrites per ell mateix cap al final de la seva vida, presentades en aquesta ocasió en un format bilingüe català-francès. El text francès original ha estat traduït al català del Conflent, la llengua materna de Taurinyà que ell tant estimava. L'obra ressegueix la vida d'Alain Taurinyà com a mestre d'escola, historiador i batlle de Vallerestàvia entre 1971 i 1989. La publicació vol ser també un homenatge a la figura de Taurinyà i a la memòria d'aquest petit territori conflentí.

taulell)

XIII CONGRÉS DE LA CCEPC

EXILIS POLÍTICS A L'ÈPOCA CONTEMPORÀNIA (SEGLES XIX I XX). TERRITORIS DE PARTIDA, TERRITORIS D'ACOLLIDA

El congrés, organitzat per la Coordinadora de Centres d'Estudis de Parla Catalana, l'Institut Ramon Muntaner i el Museu Memorial de l'Exili, tindrà lloc al MUME (La Jonquera) els dies 4 i 5 de novembre de 2022.

La seva intenció és anar més enllà de l'exili provocat per la Guerra Civil del 1936-39 (que òbviament, per la seva importància històrica, hi serà tractat àmpliament) i analitzar també els anteriors i els posteriors a aquella data. Es tracta de constatar que l'exili ha estat una constant històrica no marginal ni en la nostra història ni en una dimensió internacional. L'àmbit territorial de referència són els territoris de parla catalana, bé com a territoris que han patit un exili o bé, a la inversa, com a territoris que han acollit exilis forans durant l'etapa contemporània. Òbviament, en la mesura del possible, caldrà considerar també el paper dels territoris d'acollida on van anar a raure els exiliats. Les aportacions s'estructuraran en tres àmbits.

Àmbit 1: Estudis locals

La dimensió local i comarcal té una importància historiogràfica molt rellevant en els estudis sobre els exilis polítics contemporanis (sobretot en els del període 1936-39). És un àmbit on es pot aspirar, en determinats períodes, a fer una recerca força exhaustiva, tant pel que fa a la xifra precisa de persones exiliades com pel que fa a la identificació personal de cadascuna i, per tant, a la composició social i política

d'aquell exili. Així, tenir un bon repertori de poblacions i comarques amb dades força completes ens permetria fer unes projeccions més precises sobre aspectes globals d'un exili determinat (com podria ser el de 1939).

Àmbit 2: Exilis polítics i culturals

L'exili polític fou cabdal en el desenvolupament dels esdeveniments que es produïren a l'interior, ja que s'establí (com en el cas de l'exili antifranquista) una dialèctica entre l'exili i l'interior que fou clau per al canvi polític. A l'exili hi anaren els dirigents i els quadres polítics i des d'allà es va fer propaganda activa per la causa (llibres, opuscles, premsa...), se celebraren reunions, públiques i privades, dels grups exiliats i s'impulsaren altres iniciatives.

Àmbit 3: Memòria, vestigis i oblit

Com s'ha preservat la memòria de l'exili? Quin paper hi han tingut els testimonis personals (orals i escrits) i les organitzacions i entitats col·lectives (grups, partits, sindicats, associacions culturals i cíviques de tota mena)? Quina fou la visió i la vivència dels mateixos exiliats sobre el seu exili? Quins vestigis queden de l'exili aquí i a fora? Quins llocs de memòria? Com es pot recuperar tot això? Es pot fer una anàlisi de gènere sobre el fenomen?

Es podran presentar comunicacions a qualsevol dels tres àmbits del congrés en els següents terminis:

- Fins al 20 de juny: inscripció del títol de la comunicació i un resum de 1000 caràcters.
- Fins al 23 de setembre: lliurament del text sencer de la comunicació (màxim de 30.000 caràcters, incloses notes, i un màxim de cinc imatges o gràfics).

Aviat editarem el programa amb els noms dels ponents i els títols de les ponències, així com la documentació per formalitzar les inscripcions.

Si necessiteu més informació: ccepc@iec.cat

Consell de redacció: Victòria Almuni (C.E. Seniençs), Joan Busqueta (UdL), Bernat Campins (Institut d'Estudis Balearics), Josep Campmany (Centre d'Estudis del Baix Llobregat), David Cao (P. Estudis Osonencs), Meritxell Ferré (Centre de Lectura de Reus), Narcís Figueras (UOC), Enric Garcia Domingo (M. Marítim Barcelona), Andreu Ginés i Sánchez (Federació d'Instituts d'Estudis del País Valencià), Oscar Jané (UAB), M. Carme Jiménez (IRMU), Manuel Lopez Esteve (UdL), Joan-Lluís Mas (Terra dels Avis, Cat. Nord), Jordi Morell (Taller d'Història del Clot), Manuel Pastor (Institució Alfons el Magnànim), Jaume Perarnau (Museu Nacional de la Ciència i de la Tècnica de Catalunya), Joaquim M. Puigvert (UdG), Teresa Reyes (Oficina Patrimoni Cultural - Diputació Barcelona), Enric Sagué (UdG), Carles Santacana (UB), Sebastià Serra (UIB), Ramon Ten (Fundació Bosch i Cardellach), Francesc Viso (CCEPC), Joan Yeguas (Centre de Recerques del Pla d'Urgell "Mascançà")

Consell assessor: Agustí Alcoverro (UB), Ferran Archilés (UV), Josep Casanovas (UVic-UCC), Montserrat Duch (URV), Enric Guinot (UV), Antonieta Jarne (UdL), Antoni Mas Forners (C.E. Repoblació Mallorca, UIB), Marina Miquel (Agència Catalana del Patrimoni Cultural), Conxita Mir (UdL), Vicent Olmos (UV), Joan Peytavi (UPVD), Santi Ponce (UVic-UCC), Joan Santacana (UB), Gemma Tribó (UB), Antoni Virgili (UAB). <http://www.irmu.org/projects/plecs>.

Revista editada per:

Amb el suport de:

