

Vegueta

ANUARIO DE LA FACULTAD DE GEOGRAFÍA E HISTORIA

Volumen 26 Número 2 • Año 2026 • eISSN: 2341-1112



ULPGC
Universidad de
Las Palmas de
Gran Canaria

Vegueta

ANUARIO DE LA FACULTAD DE GEOGRAFÍA E HISTORIA

ISSN: 1133-598X
eISSN: 2341-1112

Vol. 26, N°2
(2026)



Vegueta: Anuario de la Facultad de Geografía e Historia (ISSN: 1133-598X; eISSN: 2341-112) es una revista científica, editada por la Facultad de Geografía e Historia de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (España). Se publica anualmente desde 1992 y es una revista interdisciplinar que acepta trabajos de investigación originales e inéditos en cualquiera de las lenguas habituales en el ámbito académico, sobre Historia, Geografía e Historia del Arte, una vez superan un proceso de evaluación anónimo por expertos anónimos (sistema de doble ciego). La revista se divide en tres secciones: Dossier, Estudios y Reseñas. La sección Dossier está abierta a la publicación de temas monográficos, necesariamente interdisciplinares, coordinados y revisados por un especialista en la materia. La sección Estudios publica trabajos de investigación originales e inéditos enviados a la revista, una vez superan el proceso de evaluación anónimo por expertos externos. Finalmente, la sección Reseñas publica recensiones críticas de monografías significativas en el ámbito temático de la revista.

Vegueta está indexada en Web of Science (Emerging Sources Citation Index), SCOPUS, European Reference Index for Humanities & Social Sciences (ERIH PLUS), REDIB, Google Scholar Metrics y Latindex, así como en directorios de revistas como Dialnet, DICE, RESH y MIAR. **Vegueta** es Q2 en Historia y en Arte y Humanidades (SJR 2025) y Q4 en Geografía, Planificación y Desarrollo (SJR 2025). Además, posee una categoría B en la Clasificación Integrada de Revistas Científicas (CIRC) y ha renovado en 2025 el Sello de Calidad FECYT, junto con la Mención de Buenas Prácticas Editoriales en Igualdad de Género.

Vegueta: Anuario de la Facultad de Geografía e Historia (ISSN: 1133-598X; eISSN: 2341-112) is a peer-reviewed journal edited by the Faculty of Geography and History of the University of Las Palmas de Gran Canaria. **Vegueta** has been published yearly since 1992. The main objective of this journal is to contribute to knowledge dissemination amongst researchers in the fields of History, Geography and History of Art. **Vegueta** includes original and unpublished research papers within the area of Humanities. To be considered for publication, the contributions must be written in any of the main scientific languages and go through a “double-blind” peer-reviewed process. The journal is divided into three sections: Monograph Section, Miscellanea and Reviews. The Monograph Section is open to monographic topics complying with the prerequisite of being interdisciplinary. This section is coordinated and reviewed by a research specialist in the field. The Miscellanea Section publishes original and previously unreleased contributions, after going through a “double-blind” peer-reviewed process. Finally, the Reviews Section is open to works about relevant books dealing with the major topics of the journal.

Vegueta is indexed in Web of Science (Emerging Sources Citation Index), SCOPUS, the European Reference Index for the Humanities & Social Sciences (ERIH PLUS), REDIB, Google Scholar Metrics, and Latindex, as well as in journal directories such as Dialnet, DICE, RESH, and MIAR. **Vegueta** is ranked Q2 in History and Arts and Humanities (SJR 2025) and Q4 in Geography, Planning and Development (SJR 2025). In addition, it holds a Category B rating in the Integrated Classification of Scientific Journals (CIRC) and renewed in 2025 the FECYT Seal of Quality, together with the Mention for Good Editorial Practices in Gender Equality.



Correspondencia / Mailing Address: **Vegueta**. Anuario de la Facultad de Geografía e Historia, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, Facultad de Geografía e Historia, Pza. de la Constitución, s/n. E-35004 Las Palmas de Gran Canaria. España. Teléfono: (+34) 928458920. Correo: revistavegueta@ulpgc.es Web: <http://revistavegueta.ulpgc.es/ojs>. DOI: <https://doi.org/10.51349/veg>

EQUIPO EDITORIAL / EDITORIAL BOARD

Dirección / Editor in Chief

Israel Campos Méndez (ULPGC, España)

Secretaría / Deputy Editor in Chief

María Luisa Monteiro Quintana (ULPGC, España)

Consejo de Redacción / Editorial Board

Juan Manuel Bello León (U. de La Laguna, España)
Darío Bernañ-Casasola (U. de Cádiz, España)
Carmina del Arco Aguilar (U. de La Laguna, España)
Ricardo del Molino García (U. Externado, Colombia)
Marta García Cabrera (ULPGC, España)
María Gómez Martín (U. de Cádiz, España)
Pablo Martínez Riquelme (U. de la Frontera, Chile)
Dulce Pimentel (U. Nova de Lisboa, Portugal)
Carlos Píriz González (U. de Cádiz)
Maria Antonietta Russo (U. de Palermo, Italia)
Jonathan Santana Cabrera (ULPGC, España)
Aaron Santana Cordero (U. de Salamanca, España)
Olatz Villanueva Zubizarreta (U. de Valladolid, España)

Consejo Asesor / Advisory Board

Manuel Ramón González Herrera (U. Autónoma de Ciudad Juárez, México)
Carmen Gaitán Salinas (Instituto de Historia del CSIC, España)
María Esther Chávez Álvarez (U. de La Laguna, España)
Elisa Guerra Doce (U. de Valladolid, España)
Gabriele Archetti (U. Cattolica del Sacro Cuore Brescia, Italia)
Claudio Azzara (U. degli Studi di Salerno, Italia)
Elena Catalán Martínez (U. del País Vasco, España)
Luisa María Muñoz Abeledo (U. Santiago de Compostela, España)
María Gabriela Huidobro (U. Andrés Bello, Chile)
Renata Senna Garraffoni (U. Federal do Paraná, Brasil)
Gloria Espigado Tocino (U. de Cádiz, España)
Edgardo Garrido Pérez (Estación Científica de COIBA AIP, Panamá)
Carlos Pereira da Silva (U. Nova de Lisboa, Portugal)
María José López Pozo (Loyola University, EEUU)

Edición / Edition

Facultad de Geografía e Historia de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria

Colaboración / Collaboration

Departamento de Ciencias Históricas (ULPGC)
Departamento de Geografía (ULPGC)

Diseño y Maquetación / Design & Layout

Margullía – Cultura Digital

Los textos publicados en la revista *Vegueta*, edición impresa y electrónica, se encuentran en acceso abierto, distribuidos bajo los términos de la Creative Commons Atribución-NoComercial-SinDerivar (CC BY-NC-ND) 4.0, siendo necesario citar la procedencia en cualquier reproducción parcial o total del contenido.

SUMARIO / SUMMARY

ESTUDIOS / STUDIES

PABLO ALONSO VILLA*, PEDRO PABLO ORTÚÑEZ GOICOLEA Y JOSÉ LUIS TANGARA COLQUE: El proyecto educativo boliviano en el siglo XIX: reformas e inestabilidad / *The Bolivian educational project in the 19th century: reforms and instability* 631-655

RAMÓN BETETA AVIO: El proceso de envejecimiento demográfico de Canarias (2000-2023) / *The demographic aging process of the Canary Islands (2000-2023)* 657-703

PABLO CAMUS GAYAN: Transformaciones históricas del régimen de aguas en Chile: entre el derecho civil, la regulación estatal y el libre mercado (1855-1981) / *Historical Transformations of the Water Regime in Chile: Between Civil Law, State Regulation, and the Free Market (1855-1981)* 705-729

CARLOS CÁRDENAS BLESÁ: El termalismo decimonónico: espacio de higiene y ocio. Estudio de caso del Balneario de Alhama de Murcia / *19th-Century thermalism: a space for hygiene and leisure. A case study of the Alhama de Murcia Spa* 731-753

ANTONIO CARRASCO-RODRÍGUEZ* Y VERÓNICA MATEO-RIPOLL: Archivos militares y patrimonio documental en la enseñanza universitaria de la Historia: innovación docente y eficacia didáctica / *Military Archives and Documentary Heritage in University History Teaching: Educational Innovation and Didactic Effectiveness* 755-783

M^a DE LAS NIEVES DELISAU JORGE: Retrato de una desconocida: Gina Berndtson en la Historia del Arte en Canarias, 1947-1948 / *Portrait of an unknown: Gina Berndtson in the History of Art in the Canary Islands, 1947-1948* 785-808

NOEMÍ DÍAZ RODRÍGUEZ: Iconografías del conflicto. Pompa y propaganda en torno a las series postales del «Oviedo, Ciudad Mártir» (1934-1937) / *Iconographies of the conflict. Pomp and propaganda surrounding the “Oviedo, Ciudad Mártir” (1934-1937) postcards* 809-841

JUAN L. FERNÁNDEZ-QUERO: Invernadero alpujarreño: figuras conservacionistas, explotación invernada, recursos territoriales, sostenibilidad ambiental y planificación y gestión / *Alpujarra greenhouse: conservationist figures, wintering exploitation, territorial resources, environmental sustainability and planning and management* 843-884

BEATRIZ FRIEYRO DE LARA: La «Familia» militar. Élite social y mercado de trabajo en Granada, 1930 / *The “Military Family”. Social Elite and Labor Market in Granada 1930* 885-914

RUBÉN DE LA FUENTE NÚÑEZ: Conocimiento científico, política sanitaria, respuesta institucional y relación social de la epidemia de cólera 1884-1885 en España / *Scientific knowledge, health policy, institutional response and social relations during the cholera epidemic of 1884-1885 in Spain*

915-945

ANTONI GINOT-JULIÀ* Y GUILLEM ROCA CABAU: Del agua al mercado: el ciclo extractivo y comercial del pescado y sus desigualdades en la Cataluña bajomedieval / *From Sea to Market: The Extractive and Commercial Cycle of Fish and Its Inequalities in Late Medieval Catalonia*

947-974

CARLOS GONZÁLEZ CATALÁN: Entre romanos y bárbaros: la revuelta de los bátavos / *Between Romans and barbarians: the revolt of the Batavians*

975-1000

TAMARA GONZÁLEZ LÓPEZ: Nacidos invisibles: análisis de la omisión y recuperación de partidas bautismales en la Galicia interior (ss. XVIII-XIX) / *Invisible births: proceedings for ascertaining baptisms in inland Galicia (18th–19th centuries)*

1001-1024

RAFAEL U. GOSÁLVEZ, RAFAEL BECERRA-RAMÍREZ*, ESTELA ESCOBAR, AARÓN M. SANTANA-CORDERO Y NEMESIO M. PÉREZ: Changes in the geomorphology, vegetation and land use in the historical eruptions of the 20th and 21st centuries on La Palma (Canary Islands, Spain) / *Cambios en la geomorfología, vegetación y usos del suelo en las erupciones históricas de los siglos XX y XXI en La Palma (Islas Canarias, España)*

1025-1061

MARÍA GROVE-GORDILLO: La compañía Castelyn-Hickman: nuevos datos sobre los inicios de la inversión inglesa en Canarias (siglo XVI) / *The Castelyn-Hickman Company: new data on the beginnings of English investment in the Canary Islands (16th century)*

1063-1091

RICHARD GUAMÁN-CHULUNCHANA*, MATILDE ARNAY DE LA ROSA Y ALEJANDRA CALDERÓN ORDÓÑEZ: Bioantropología de las manos: estado actual del conocimiento y perspectivas de investigación futura / *Bioarchaeology of the Hands: Current State of Knowledge and Future Research Perspective*

1093-1128

ALEJANDRO GUERRERO GUTIÉRREZ: Gasto naval y desequilibrio financiero en el seno de la Armada: el caso de la Escuadra de Operaciones (1793-1799) / *Naval expenditure and financial imbalance within the Spanish Navy: the case of the Escuadra de Operaciones (1793-1799)*

1129-1150

KRISTÍN LOFTSDÓTTIR: Los moldes de yeso en El Museo Canario: una visión general de su origen y características / *The Plaster Casts in El Museo Canario: An Overview of their Origin and Characteristics*

1151-1182

HELENA LÓPEZ GÓMEZ: La Sucesión Imperial en Roma: estrategias y procesos de preparación de los herederos desde Augusto hasta Claudio / *The Imperial Succession in Rome: Strategies and Processes of Heir Preparation from Augustus to Claudius*

1183-1206

ANTONIO MARRERO ALBERTO: El grabado como modelo: fuentes visuales en la iconografía de San Diego de Alcalá / *The engraving as model: visual sources in the iconography of Saint Didacus of Alcalá* 1207-1229

JUAN JOSÉ MARTÍN GARCÍA: Contradicciones y desequilibrios de la industrialización burgalesa durante la Primera Guerra Mundial: una aproximación al estado de la cuestión a partir de los informes de los inspectores de trabajo / *Contradictions and imbalances of industrialization in Burgos during the First World War: an approach to the state of the question based on the reports of labor inspectors* 1231-1261

ARACELI MORENO COLL: ¿Un intruso en la escena? El necio sonriente en los *Desposorios de la Virgen* de Hernando de Llanos / *An Intruder in the Scene? The Smiling Fool in Hernando de Llanos' Marriage of the Virgin* 1263-1283

ENRIQUE MUÑOZ NIETO: Influencias estilísticas y compositivas en la producción de Bernardo L. Lorente Germán a través de nuevas pinturas / *Stylistic and compositional influences in the production of Bernardo L. Lorente Germán through new paintings* 1285-1306

SEBASTIÁN RODRÍGUEZ LEIVA*, RODRIGO HIDALGO DATTWYLER Y NORMA ANGÉLICA RODRÍGUEZ VALLADARES: Redes de valor ético, construcción de lugar y sustentabilidad en los territorios productores de palta en México y Chile / *Ethical value networks, place building, and sustainability in avocado-producing territories in Mexico and Chile* 1307-1331

ÁLVARO ROMERO GONZÁLEZ: La imagen del poder en Nueva España. Vestimentas, tejidos y colores en los armarios de los virreyes (1621-1644) / *The Image of Power in New Spain. Dress, Textiles, and Color in the Wardrobe of Viceroyes (1621-1644)* 1333-1354

MIRIAM SALINAS GUIRAO: La epidemia colérica de 1885. Revisión de la cronología y los fallecidos en el municipio de Cieza / *The cholera epidemic of 1885. Review of the chronology and deaths in the municipality of Cieza* 1355-1377

DENIS SANTOS GONZÁLEZ: Cultura material y formas de vida cotidiana en la sociedad campesina canaria. Una relectura del relato de viaje de René Verneau (1852-1938) / *Material culture and everyday life in Canarian peasant society. A reinterpretation of René Verneau's travelogue (1852-1938)* 1379-1401

RESEÑAS / REVIEWS

JUDIT GUTIÉRREZ DE ARMAS: Leonor Zozaya-Montes (ed.), *Los archivos y documentos de la Edad Media a la Contemporánea en Europa y América. Estudios de caso*, Gijón, Trea, 2025, 361 págs., ISBN: 978-84-10263-67-3 1405-1408

MARIO LUIS LÓPEZ DURÁN: Antonio Jiménez Estrella, Julián Lozano Navarro y Francisco Sánchez-Montes González (eds.). *La construcción de la memoria. El pasado y sus relatos en la Monarquía Hispánica*, Comares Historia, Granada, 2024, 270 págs. ISBN: 978-84-1369-691-1 1409-1413

ORIO LUIS GONZÁLEZ: Juan Ramón Núñez Pestano, María Eugenia Monzón Perdomo y Judit Gutiérrez de Armas (coords.), *La ruta de las haciendas: un recorrido por el paisaje cultural de las antiguas haciendas vitícolas del norte de Tenerife*, Servicio de Publicaciones de la Universidad de La Laguna, La Laguna, 2022, 1035 págs., 1.324 figs., ISBN: 978-84-16471-21-8 1415-1417

ANTONIO CÉSAR MORENO CANTANO: Marta García Cabrera, *Bajo las zarpas del león. La persuasión británica en España durante las guerras mundiales*, Madrid, Marcial Pons, 2022, 365 páginas, ISBN: 978-84-18752-34-6 1419-1423

NAYRA PÉREZ HERNÁNDEZ: María Elena Oliva Oliva, *Escrituras de la afrodescendencia. Debates y trayectorias de la intelectualidad negra/afrodescendiente en el siglo XX latinoamericano*. Ediciones Universidad Alberto Hurtado. Colección Antropología, 2024, 388 págs., ISBN 978-9563574845 1425-1427

PABLO REBOLLEDO DUJISIN: Bruno Sarrasin y Olivier Dehoorne (dirs.), *Postdéveloppement et tourisme. L'heure des choix*, Presses de l'Université du Québec, Collection Tourisme, Québec, 2025, 244 págs., ISBN: 9782760561977 (EPUB) 1429-1432

JUAN M. SANTANA PÉREZ: Francisco Javier Illana López, *Señorío y vasallaje. La venta de jurisdicciones en el reino de Jaén durante la Edad Moderna (1537-1804)*, Universidad de Jaén. UJA Editorial, Jaén, 2025, 258 págs., ISBN: 978-84-9159-651-6 1433-1435

Estudios / *Studies*

Del agua al mercado: el ciclo extractivo y comercial del pescado y sus desigualdades en la Cataluña bajomedieval

From Sea to Market: The Extractive and Commercial Cycle of Fish and Its Inequalities in Late Medieval Catalonia

Antoni Ginot-Julià*
King's College London
<https://orcid.org/0000-0002-5383-9833>
antoni.ginot_julia@kcl.ac.uk

Guillem Roca Cabau
Universitat de Lleida
<https://orcid.org/0000-0002-2466-7964>
guillem.roca@udl.cat

Recibido: 31/08/2025; Revisado: 3/12/2025/ Aceptado: 13/12/2025

Resumen

Este artículo analiza las desigualdades sociales y económicas vinculadas a la pesca y al comercio del pescado en la Cataluña bajomedieval, tanto en el litoral como en el interior. A partir del contexto religioso, que imponía numerosos días penitenciales, y el cultural, con la preferencia del pescado marino frente al de agua dulce, se exploran las formas en que una intensa demanda intermitente estructuró el ciclo comercial del pescado de forma fuertemente jerarquizada. El estudio de las fuentes utilizadas revela cómo el acceso a los caladeros, los privilegios jurídicos, la propiedad de las artes de pesca y el comercio estaban marcados por profundas asimetrías de poder. Se pone especial énfasis en la diversidad de figuras implicadas —desde pescadores hasta mercaderes y autoridades— y en las estrategias institucionales que, mediante normas y exclusiones, consolidaron estas desigualdades.

Palabras clave: Pesca, Comercio, Pescadería, Cataluña, Baja edad media.

Abstract

This article analyzes the social and economic inequalities linked to fishing and the fish trade in late medieval Catalonia, both along the coast and inland. Starting from the religious context, which imposed numerous penitential days, and the cultural context, marked by a preference for sea fish over freshwater fish, it explores the ways in which an intense but intermittent demand shaped a highly hierarchical commercial cycle. The study of the sources used reveals how access to fishing grounds, legal privileges, ownership of fishing gear, and trade were characterized by deep power asymmetries.

*Autor de correspondencia / *Corresponding author.*

Special emphasis is placed on the diversity of actors involved—from fishermen to merchants and authorities— and on the institutional strategies that, through regulations and exclusions, reinforced these inequalities.

Keywords: Fishing, Trade, Fish market, Catalonia, Late Middle Ages.

1. INTRODUCCIÓN Y METODOLOGÍA¹

Los hombres y las mujeres de la Edad Media fueron grandes comedores de pescado. El consumo de pescado estuvo profundamente condicionado por las prescripciones de la Iglesia, que imponía una gran cantidad de días de abstinencia y ayuno a lo largo del año. De los aproximadamente 160 días penitenciales establecidos, entre 140 y 150 eran considerados «magros», es decir, jornadas en las que estaba prohibido consumir carne y el pescado se convertía en el principal recurso proteico (GIL-SOSTRES, 1996). Durante los días de abstinencia, este producto dominaba la dieta, mientras que en los de ayuno se prohibía tanto la carne como el pescado, limitando la alimentación a pan, vino, queso y verduras (SABATÉ, 1992).

El artículo explora cómo este marco religioso y alimentario conformó una estructura económica y social profundamente desigual. A través del estudio de fuentes documentales como ordenaciones municipales, protocolos notariales y registros fiscales, se examinan las condiciones de extracción y comercialización del pescado en la Cataluña bajomedieval. La pesca y la venta de las capturas estaban lejos de ser actividades libres, se hallaban marcadas por diferencias significativas en el acceso a los medios de producción, el control de los caladeros y las oportunidades de compraventa, reproduciendo así jerarquías sociales y económicas.

Desde esta perspectiva, se plantea una lectura crítica de las fuentes para considerar la pesca y su comercio no solo como una actividad alimentaria o económica, sino como un espacio atravesado por relaciones de poder, regulaciones institucionales y exclusiones sociales.

2. DIFERENCIACIÓN EN LA EXTRACCIÓN DEL PESCADO

2.1. Las técnicas de pesca: propietarios y subalternos

En la costa catalana, durante la Edad Media –y a lo largo de toda la historia–

¹ Esta investigación forma parte del proyecto de investigación «Vernacularidades en la ciencia medieval y renacentista: textos, creadores, profesionales» (MCINN-AEI/FEDER PID2021-123419NB-I00) financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación y del proyecto de investigación RECSNETS II. PID2022-139652NB-I00 financiado por MCIU/AEI/10.13039/501100011033 y «FEDER Una manera de hacer Europa». Abreviaturas utilizadas: ACA = Arxiu de la Corona d'Aragó; ACG = Arxiu Capitular de Girona; ADG = Arxiu Diocesà de Girona; AHAT = Arxiu Històric Arxidiocesà de Tarragona; AHFF = Arxiu Històric Fidel Fita; AHG = Arxiu Històric de Girona; AML = Arxiu Municipal de Lleida; AMSFG = Arxiu Municipal de Sant Feliu de Guíxols.

los métodos de pesca han contribuido a remarcar las diferencias económicas y sociales del colectivo de pescadores. Las redes y embarcaciones conforman los medios de producción para la extracción del pescado y el desarrollo de una actividad económica primordial en las villas costeras. En ese sentido, los propietarios de las embarcaciones y aperos conformaban una élite pesquera con capacidad, no solo de lucrarse más que la marinería, sino de tomar decisiones que afectasen a todo el colectivo, como se verá a continuación.

Las técnicas de pesca medievales se distribuían, en Cataluña, en dos grandes grupos: los artes de playa y los artes de barca. Técnicamente, se distinguían por las especies capturadas y el espacio de extracción. Más allá de eso, suponían niveles de inversión distintos, así como un requerimiento del espacio de la pesquería que privilegiaba los artes de playa por encima del resto. Así mismo, en el ámbito de la renta señorial y la fiscalidad, se establece también esta frontera, siendo generalmente los artes de barca los más beneficiados, con cuotas más reducidas – debido a su menor productividad en relación con los artes de playa– (GINOT-JULÀ, 2024b:11-12). Seguidamente se revisarán las características básicas de ambos tipos de técnicas y la capacidad para acceder a la propiedad de estas.

Los artes de playa eran unas redes de dimensiones variables, pero en general suficientemente grandes como para emplear a unas cuantas personas. Se calaban desde tierra con una embarcación llamada *caro* o *càreu*, que la disponía en el agua a una distancia considerable de la playa. Una vez regresada la barca con uno de los cabos –el otro permanecía siempre en tierra–, se tiraba de ambos para capturar todo el pescado que se hallaba entre la arena y la red (GINOT-JULÀ, 2024a: 190-95; SÁÑEZ REGUART, 1795: 352). Dependiendo del tamaño de la red la nomenclatura variaba, aunque esta estaba sujeta a localismos que impiden una catalogación exacta y general para todo el territorio. De todos modos, generalmente se designaba a la versión grande como *xàvega* (jábega), y a la pequeña como *bolitx* (boliche) (APARISI, 2021; BARCELÓ Y MAS, 2021; GARRIDO ET AL., 2010: 35). Las dimensiones de la *xàvega* fueron descritas en el siglo XVIII por el ilustrado Antonio Sáñez Reguart: cada una de las bandas de la red medía 133,74 metros de largo y 57 m de alto, mientras que el *cóp* –es decir, la bolsa donde iba el pescado– podía llegar a los 67 metros de largo (SÁÑEZ REGUART, 1795: 363).

Estas redes se empleaban a través de compañías de pesca que agrupaban red, embarcación, patrón y trabajadores. Generalmente, las tripulaciones comprendían el patrón y un nombre indefinido de pescadores que oscilaba entre los 8 y los 22, dependiendo del tamaño de la red (SÁÑEZ REGUART, 1795: 356). A estos pescadores, que iban «a la parte», es decir, cobrando con parte del pescado, había que añadirles un número importante de *terramaners*, es decir, gente variopinta que, a cambio de una pequeña porción del pescado tiraban de la red (GARRIDO, 2012: 175-80). En ese sentido, el arte de playa, especialmente la jábega, se ganó la concepción de ser un arte “social”, ya que ayudaba al sustento de los pobres, como así lo describen, por ejemplo, algunos habitantes de Sant Feliu de Guíxols en 1574: «*perquè ab lo pescar de les axàvagues se remedia més i viuen molts pobres de la dita vila*»².

2 «Porqué con el pescar de las jábegas se remedia más y viven muchos pobres de la villa»; ACA, Monacals-Hisenda, Girona, Lligalls grans, 38, *Pescar sardinals* (1574/10/16).

El calendario de pesca del arte de playa era muy extenso. Según el registro del pago del diezmo y el derecho de *castellatge* en Lloret entre 1505 y 1506, las jábegas pescaban regularmente todo el año, mientras que los artes de barca lo hacían, principalmente, en primavera y verano, especialmente a partir de la Cuaresma.³ De todos modos, la jábega y el boliche, combinados con un bote especial para encender fuego en su popa, podían pescar *a l'encesa*, es decir, con luz artificial. Esta técnica se empleaba principalmente para capturar pequeños pelágicos como la sardina (*Sardina pilchardus*), la anchoa (*Engraulis encrasicolus*), el jurel (*Trachurus trachurus*) y la caballa (*Scomber scombrus*), entre otros (GINOT-JULIÀ, 2024a: 196-99; PUJOL, 2006: 79-83). Este tipo de pesquería se desarrollaba básicamente en los meses de primavera y verano, en las noches de luna nueva o en aquellas en que la luna se ponía temprano. Como veremos, los beneficios de esta pesquería eran muy provechosos, llegando a ser de los productos más cotizados en las pescaderías.

Por otro lado, los artes de barca eran aquellos empleados desde embarcaciones, principalmente denominados *llaüts* (laudes), y que obtenían un número menor de capturas, pero de mejor calidad. Esto destaca por ejemplo en la villa de Sitges, ya que en el resto de Cataluña estos artes solían pagar unas exacciones más reducidas en comparación con los artes de playa (GINOT-JULIÀ, 2024b), pero en esa localidad el señor cobraba un derecho en forma de pageles (*Pagellus erythrinus*) –un pescado muy apreciado– a los palangres (MUNTANER ALSINA, 2013: 284). Los diferentes tipos de técnica empleados desde embarcaciones son listados ya en 1331 en un documento relativo a Cadaqués: «*de illis vero piscibus qui capiuntur cum palagre et ancis, voluntino, canna vel fitora vel quacumque alia arte piscandi*».⁴ Estos eran el palangre, las redes como el trasmallo o la *solta*, y las nasas, entre otros muchos más.

El palangre era –o, mejor dicho, es– un arte de pesca muy antiguo que se compone de una cuerda madre de donde cuelgan unos ramales más pequeños con anzuelos. Dependiendo del tamaño de los anzuelos el palangre podía ser *d'anfós* (literalmente «de mero») es decir, el más grande; de bordera y de menuda. Todos ellos se localizan fácilmente en inventarios de pescadores, desde Girona hasta Tarragona (GINOT-JULIÀ, 2024a: 201; SÁÑEZ REGUART, 1793: 303). Por otro lado, las redes utilizadas desde las embarcaciones solían ser redes caladas en el fondo del mar para enmallar (*solta*) o embozar (trasmallo) el pescado. Así mismo, a finales del siglo XIV se introdujo en Cataluña la *tonaira*, una red destinada a pescar atunes cortando sus rutas migratorias, más pequeña y versátil que la almadraba, con una alta productividad, aunque menor que ésta, y con requerimientos técnicos y de infraestructura mucho menores (GINOT-JULIÀ, 2024a: 221-30; en prensa). Aunque había patrones de pesca especializados en este tipo de pesquería, también era recurrente por parte de sectores diversos de la población, que podían ver en la pesca una actividad complementaria para incrementar sus ingresos.

La propiedad de las redes –es decir, de los medios de producción– era el principal marcador de desigualdad dentro del colectivo pesquero. Esta propiedad no necesariamente se hallaba en un solo individuo, aunque a veces estaban

³ ACG, Pabordia de Novembre, 5.5.1 (1505-1506).

⁴ ADG, 1.1.1.1, C. 14 n. 34 (1331).

sujetas al capital de algún inversor perteneciente a la élite rural (APARISI, 2021: 225; MUNTANER ALSINA, 2013: 284). La norma general era la propiedad compartida, muchas veces en sociedades, especialmente entre miembros de la misma familia. La actividad pesquera dependía de empresas familiares, de manera similar al resto de actividades económicas del momento (APARISI, 2007: 377, 2021: 226; DE NICOLÒ, 2004: 261-94, 2011: 88; MARTELLUCCI, 2001: 42; MOLLAT, 1983: 96; SWEETINBURGH, 2006). Para comprender el abasto de la capacidad económica de estas familias de pescadores, se puede recurrir a algunos precios de redes y su equivalente en gramos de plata y hectolitros de trigo (Tabla 1).⁵

Tabla 1 Precios de diferentes artes de pesca y embarcaciones en Cataluña (siglos XIV-XV)

Fecha	Referencia	Origen del vendedor	Red	Barca	Precio	Gr. plata	Hl. de trigo
1343/12/08	AHG, C-L 25, f. 125v	Blanes	jábega		5 ll	311,80	
1403/07/02	AHG, Bl 387 f. 60r	Blanes	jábega	1 caro	8 ll 16 s	548,77	10,09
1406/02/16	AHG, Bl 7, f. 29r-29v	Blanes	jábega		5 ll	311,80	6,17
1420/09/11	AHAT, Torredembarra, Baronial, Ll. de Cort, c. 2, n. 15, 14035, s.f.	Torredembarra		llaüt de pescar	8 fl	274,56	6,43
1420/09/21	<i>idem.</i>	Torredembarra	arte		4 fl	137,28	3,22
1448/01/26	AHG, Bl 419, f. 9v	Blanes	bolig sive brogina		20 ll 18 s	978,12	33,07
1452/08/23	AHAT, Torredembarra. Notarials, c. 4, n. 22, ref. 14201, f. 6v	Torredembarra		llaüt de pescar	3 fl	77,22	1,99
1452/08/23	<i>idem</i> , f. 6v	Torredembarra	artes de barca diversos		30 fl	772,20	19,95
1454/05/21	AHAT, Altafulla. Notarials, c. 1, n. 1, f. 40v	Altafulla	jábega		10 ll	415,20	11,58
1455/09/28	<i>Idem</i> , f. 57v	Altafulla	jábega		50 fl	1141,80	35,38

⁵ Hectolitros de trigo según los mercados de Barcelona (SERRAHIMA: 2025).

1458/04/05	<i>idem</i> , f. 92v	Altafulla	6 tonaires y 7 boletxes	llaüt	47 fl	1073,29	26,48
1461/09/11	<i>idem</i> , f. 143v	Altafulla		llaüt de tonaires	9 fl	205,52	6,06
1461/09/21	<i>idem</i> , f. 147r	Altafulla	jábega		112 fl	2557,63	75,39
1466/04/24	AHFF, Mpl 9, f. 41r	Blanes	artes de pesca		45 ll 2 s	1872,55	34,82

Nota: los gramos de plata se han calculado de acuerdo con las estimaciones realizadas por Lluís Sales Favà (aportación personal). Los valores en trigo se han extraído de Serrahima (2025).

La observación de la tabla permite ver la gran variabilidad de precios en los distintos artes de pesca y embarcaciones. De media, un arte de jábega, en Cataluña, en el siglo xv, costaba el equivalente a 800,3 gramos de plata o, poniendo como referencia el trigo como producto básico, 21,86 hectolitros de este cereal. A principios del siglo xvi (1501-1525) un jornalero del campo o un albañil cobraba 3,5 sueldos de media, que equivaldrían a unos 14 litros de trigo (FELIU, 1991a: 41, 1991b).⁶ Esta cantidad, tal y como se apreciará a continuación, era la misma que de mediana ingresaba un pescador. Por lo tanto, una jábega, de mediana, suponía el equivalente a 156 días de trabajo. Es decir, la propiedad de una red suponía una gran inversión y restringía el acceso al control de los medios de producción de la actividad y, más allá de eso, limitaba el acceso a ciertos canales de toma de decisiones como podía ser la elaboración de la regulación pesquera, tema que se tratará más adelante. Por su parte, los artes de barca también podían implicar una inversión considerable de dinero. En 1458 un equipamiento completo de barca y redes para atún y bonito costaba el equivalente a 26,48 hectolitros de trigo (equivalente a 189 días de trabajo), una cantidad no muy diferente a la jábega. De todos modos, hay que tener en cuenta que la *tonaira* y la *boletxa* eran artes muy especializadas y relativamente nuevas, cosa que aumentaría su precio. Además, éstas no requerían de un movimiento de personal y recursos tan grande como la jábega, que requerían de mayor capital. Así pues, invertir en palangres y/o *soltes* era la opción más económica. Prueba de ello es la ausencia de referencias a compraventas de estos aperos, a diferencia de los mencionados antes, y su profusión en los inventarios *post mortem*.

2.2. Los ingresos de la pesquería

Se ha constatado, por lo tanto, que la pesca con jábega o artes especializadas como la *tonaira* marcaban una diferencia dentro del colectivo pesquero,

⁶ AHG, notariales, Blanes 45, f. 35r-35v (1525/06/28).

estratificándolo. De todos modos, es interesante analizar cuánto podrían cobrar estos pescadores diariamente. Resulta muy difícil poder establecer un salario estándar para un pescador de la Baja Edad Media. De todos modos, se puede hacer una aproximación a partir de una fuente señorial –asumiendo el riesgo que esto comporta–. En Lloret se conserva un libro con los pagos realizados al baile en concepto de diezmo del pescado (1/12 de las capturas) y derecho del *castellatge* (1/25) en unos meses entre 1505 y 1506.⁷

Los pescadores iban *a la part*. Si bien estas particiones eran diversas dependiendo del lugar, Sáñez Reguart (1792: 362-65) ofreció diversos ejemplos para la jábega en su obra del siglo XVIII. En este caso, utilizaremos el descrito para la provincia marítima de Palamós (muy próxima a Lloret) para realizar esta aproximación: partición en 3, una parte para el armador y el mantenimiento y el resto a repartir entre el patrón y la tripulación. Antes de abordar el análisis, hay que tener en cuenta diversas problemáticas de la fuente: en primer lugar, el posible fraude en los pagos al señor; en segundo, que se trata del valor del pescado vendido por el baile en caso de ser pagado en especie, a parte de los casos en que se paga directamente en moneda; en tercer lugar, hay muy poca regularidad en los pagos y los pagadores, por lo que surgen dudas sobre si se trata realmente de una fuente de periodización diaria, o se trata del pago de diversos días a la vez. Para solucionar estos hándicaps se va a recurrir a los pagos realizados por aquellos pescadores de Blanes y Sant Feliu de Guíxols –localidades vecinas– que acudirían en días puntuales a pescar a Lloret y que estaban sujetos a los mismos pagos que los lloretenses (Tabla 2). También hay que tener en cuenta que en Cuaresma el precio del pescado se disparaba, por lo que los pescadores obtenían más ganancias en esos meses, eso se puede constatar en la tabla al retirar los días de Cuaresma del cómputo, que, en este caso, al no estar el año completo, pueden deformar el resultado. El cálculo se ha realizado sobre una hipotética compañía formada por diez tripulantes (cobran una parte) y veinte *terramaners* (cobran $\frac{3}{4}$ de parte, por lo que equivale a 15 partes).

Tabla 2: Ganancias de las compañías de jábega en Lloret según los pagos del diezmo del pescado en esta localidad (1505-1506), en sueldos

	Valor medio diario del diezmo	Valor bruto total medio diario pescado	Valor neto total medio diario pescado	1/3 valor diario	Parte de tripulante (2/3 a dividir entre 25)	Parte de terramaner (3/4 de parte entre 20)
Media artes de Lloret	14,75	177,04	161,08	53,69	4,30	3,22
Media artes de fuera de Lloret	8,40	100,80	92,40	30,80	2,46	1,85

Fuente: ACG, Pabordia de Novembre, 5.5.1 (1505/10-1506/06).

⁷ ACG, Pabordia de Novembre, 5.5.1 (1505/10-1506/06).

Como resultado, se puede apreciar que un pescador asalariado cobraría alrededor de unos 3-4 sueldos diarios. Esta es una cantidad no muy diferente de la que cobraría un jornalero agrícola (3,5 sueldos), como ya se ha indicado (FELIU, 1991a: 41, 1991b). Hay que destacar, de todos modos, la importante cantidad destinada al mantenimiento de los aperos y embarcaciones y al beneficio del propietario de la red –que podía o no coincidir con el patrón, y podía estar dividido entre diferentes socios–. Esta cantidad era de más de una o dos libras diarias y podía suponer una inversión interesante.

Otra información relevante se puede extraer a partir del análisis de las dotes de las hijas y esposas de pescadores. Este método ya ha sido empleado para el estudio de amplios sectores de la población, así como para colectivos concretos, con buenos resultados (CONGOST 1993 y 2010; MARCÓ 2010; GIFRE 2012; GARCÍA- OSES 2021; MAS-FERRER 2023). Como estos autores indican, la dote supone un indicador de la riqueza familiar, ya que no se pretendía pagar una dote superior a la capacidad económica de la familia a la vez que se equiparaba también al nivel económico del cónyuge.⁸ En este caso –en el marco de una investigación mayor– se ha podido extraer información de una muestra de 141 contratos matrimoniales y apocas de dote del litoral de la región de la Selva (Girona) entre 1400 y 1600. Todas las dotes se especifican en su cantidad total y se pagaron en moneda, no en especie.⁹ Las dotes se han distribuido en intervalos y se han comparado con el estudio realizado por Marcó (2010) para cronologías similares (Tabla 3).

Tabla 3: Comparativa por intervalos de las dotes de las familias pageses de la Vall d’Aro (1398-1521) y aquellas de los pescadores y jabegueros de la Selva (en %) (1400-1524)

Intervalos en libras	< 30	30 - 45	45,05 - 60	60,05 - 75	>75
Pagesos de la Vall d’Aro	11,9	52,7	24,3	4,9	6,2
Jabegueros	0	63,6	27,3	6,1	3
Pescadores	6,1	54,8	35,7	1,7	1,7
Conjunto (pescadores y jabegueros)	5,0	58,2	32,6	2,8	1,4

Fuente: (Marcó 2010) y fondos notariales de AHG. Nota: los jabegueros son aquellos que en la documentación aparecen como xaveguers, es decir, patrones de jábega.

8 Un buen ejemplo de la concepción de la dote como un indicador social ya en su propio tiempo es el hecho de que en 1599 los representantes de la ciudad de Gerona en las cortes reclamaron la imposición de unos límites máximos para las dotes, para evitar el proceso inflacionista que se daba en ese momento (GIFRE, 2010: 66).

9 Para una visión más en profundidad de este análisis véase Ginot-Julià (2024a: 380-403).

El resultado muestra una distribución de la población pesquera similar a aquella de los *pagesos* de *mas*, es decir, una parte considerable de muchas de las parroquias rurales de la diócesis de Girona. En ese sentido, la mayoría de los pescadores se situaban en un estrato humilde, pero no pobre, rompiendo con el estereotipo del pescador marginal y miserable. Existe también una proporción de jabegueros superior a los pescadores situada en los estratos más ricos. Esto se vincularía a la existencia de auténticos patrimonios pesqueros centrados en la pesca de jábega. En el siglo xv, pues, la desigualdad en el colectivo pesquero fue bastante baja, como demuestra también el coeficiente de Gini, que en este caso da un resultado de 13,22%.¹⁰

2.3. La desigualdad en el acceso al recurso

Las pesquerías y el acceso a ellas estaban, en muchos casos, estrechamente vinculadas a la parroquia o término, siendo espacios de mayor o menor exclusividad para los pescadores locales. Especialmente esto se daba en algunas pesquerías de jábega, sobre todo las de *encesa*, ya que requerían de un mayor espacio, unos caladeros con unas características específicas (en calas o playas, sin obstáculos ni rocas, etc.) y su proliferación favorecía los conflictos entre compañías. Por eso, en diversas villas se vinculó el acceso a estos caladeros a través de distintas instituciones, generalmente vinculadas al gobierno local, la *universitat* (PRAT, SERNA, Y VILA, 2006; GARRIDO ET AL., 2010; PUJOL Y GARRIDO, 2019; GINOT-JULIÀ, 2025).¹¹ A través de distintas normas, redactadas en forma de ordenaciones, se limitaba el acceso al espacio de pesca, se sorteaban los caladeros y, especialmente, se restringía el acceso a pescadores forasteros, sobre todo aquellos que pescaban con nuevas técnicas, como el sardinal a finales del siglo xvi (GINOT-JULIÀ, 2025). Este tipo de instituciones proliferó, especialmente en el litoral norte catalán, a partir del siglo xv (GARRIDO ET AL., 2010: 91; GARRIDO, 2012: 52-54), posiblemente a raíz de un período de auge de la actividad pesquera y su especialización hacia la exportación de la salazón (pescado obtenido con jábega y, posteriormente, sardinal).

Precisamente, esta gestión comunal era un canal importante de diferenciación dentro de este colectivo, funcionando como mecanismo de exclusión de compañías más pobres o extranjeras. En este sentido, unos de los principales artículos recurrentes en estas normas son la exclusión a foráneos y el establecimiento de unos requisitos mínimos para poder pescar, que suelen suponer la propiedad de un capital considerable.

10 El coeficiente de Gini mide la desigualdad en una muestra de población —como más próximo al 100% más desigual— y ha sido utilizado por diversos autores en el análisis histórico de la desigualdad (ALFANI, 2015, 2017 y 2021; APARISI, 2022; CURTIS, 2016; GARRIDO, 2011:22; MAS-FERRER, 2023).

11 El estudio de los bienes comunales y su gestión tiene una larga trayectoria (HARDIN, 1968; McCAY Y ACHESON, 1987; FEENY ET AL., 1990; OSTROM, 1990 y 2009; THOMPSON, 1991; CRAWFORD Y OSTROM, 1995; CHAMOUX Y CONTRERAS, 1996; DE MOOR, 2008). Para el caso catalán (BELENGUER, DANTÍ, Y GUAL, 1998; FELIU, 2010; GIFFRE, 2012; OLIVARES, 2000) y, en concreto, para el caso de la pesca (ACHESON, 1975, 1988; COLLET, 1993; GARRIDO, 2012; GINOT-JULIÀ, 2024a, 2025).

Tabla 4: Restricciones técnicas en algunas pesquerías (1401-1610)

Lugar	Año	Requisitos
Palafolls	1401	Caro, jábega, compañía y todas las jarcias
Roses	1451	Quien tenga 2 artes debe tener barca, cuerdas y 4 personas por barca
Tossa	1524	3 jábegas, 3 caros, 9 hombres, 18 cuerdas, 12 remos
Sant Feliu de Guíxols	1566	Quien tenga 2 jábegas debe tener 4 laudes, 2 botes de fuego, y otras cosas necesarias
Cadaqués	1610	2 laudes y 4 hombres

Fuente: PONS GURI 1989a, III: 96-97; PUJOL Y GARRIDO, 2019: 91; ZUCCHITELLO, 1991: 219; PRAT, SERNA Y VILA, 2006: 127; AMSFG, Fons Ajuntament, Manuals d’Acords, H-19, f. 349v (1566/05/18).

Estas restricciones tenían un poder importante en la pesquería, ya que en muchos casos se prohibía pescar en esa zona a otras artes o a aquellas compañías que no cumpliesen los requisitos. Estas normas iban destinadas, por lo general, a todo el litoral de la villa, aunque, *de facto*, afectaba solo a los caladeros principales (GINOT-JULIÀ, 2024a: 504-14).

A partir de todo esto, se deduce que muchos pescadores no podían participar en la creación de las normas, que quedaban relegadas a la élite de propietarios de redes. Estos propietarios, incluso, podían no participar directamente de la pesquería, siendo solo meros armadores que, por el contrario, decidían las normas que afectarían a los patrones de pesca. Es paradigmático –aunque posterior– el caso de Sant Feliu de Guíxols, donde, en caso de ser sancionado, la multa era pagada con los bienes del patrón de la jábega –pudiendo ser este un simple asalariado– y no de los del propietario de ésta (GINOT-JULIÀ, 2025: 18). Esta realidad no es exclusiva del ámbito pesquero, y ya en las instituciones de regadío valencianas se ha detectado una incrustación importante de la desigualdad en la elaboración y sanción de las normas, en base al sistema enfiteútico, donde los señores directos decidían las normas que afectaban a los señores útiles (GARRIDO, 2011; GUINOT Y ESQUILACHE, 2017).

La introducción de técnicas nuevas, como la *tonaira* y el *sardinal*, que suponían una pesca más dinámica, sin necesidad de calar desde tierra y con un mayor margen de beneficio, propició el conflicto con las compañías de jábega ya establecidas, y se materializó especialmente en estas ordenaciones. El caso de la *tonaira* se aprecia más en la villa de Roses, donde fue reglamentada también con unas ordenaciones y entró dentro de la lógica de la institución de gestión pesquera del tribunal de la mar de la villa (PUJOL Y GARRIDO, 2019). Pero el *sardinal*, de cronología posterior, supuso un auténtico choque entre dos modelos distintos de actividad pesquera. Ya en el siglo xv, el *sardinal* fue un quebradero de cabeza para los pescadores de jábega de La Ciotat, que lucharon constantemente para expulsarlo de sus aguas (FAGET, 2017; SOLÉ, 2012). El *sardinal* se erigió como una técnica más dinámica y productiva, sus costes eran menores ya que no requería el

contacto con tierra ni una gran cantidad de mano de obra para extraer cantidades similares de pescado, aunque sí un grado mayor de especialización –solo pescaba unas especies concretas de pescado.

Por lo tanto, un pescador de artes menores podía verse privado de pescar en ciertos caladeros y en ciertos momentos del año para dejar lugar a la pesca principal de jábega. Su voz podría no ser escuchada en la asamblea de patrones ya que, al no tener propiedad de este tipo de red, no se le garantizaría la participación. En general, no se documentan muchos conflictos debido a la variabilidad de capturas en ambos tipos de pesquería, hasta que las especies objetivo coincidieron en gran manera con la expansión de la salazón y la introducción del sardinal, hecho que encendió la mecha del conflicto y la pugna por la supervivencia.

3. LA VENTA DEL PESCADO DE MAR

A pesar de que los médicos medievales no se pusieron de acuerdo a la hora de determinar si era más recomendable el pescado de mar o el de agua dulce, existía una clara predilección por el pescado marino (GIL-SOSTRES, 1996: 696). Buena muestra de ello son las ordenaciones municipales, mucho más explícitas en cuanto al pescado de mar, al menos a partir del siglo XIV. La documentación del período registra con detalle precios y normas de venta de especies marinas e, incluso en las ciudades del interior, se legisla cuidadosamente sobre las condiciones de exposición del pescado de mar fresco o ligeramente salado. Esta mayor atención normativa se debe, lógicamente, a los retos higiénicos que presentaba la comercialización del pescado fresco, pero también a su mayor valor comercial y a la demanda preferente por parte de aquellos consumidores que podían permitírselo.

3.1. La primera venta de pescado

Una vez capturado, el pescado era llevado a tierra y vendido. Podía ser comercializado por los mismos pescadores o, más frecuentemente, por sus mujeres. Son numerosas las regulaciones de las pescaderías en los pueblos y ciudades de costa destinadas a las pescaderas, jabegueras y mujeres de pescadores (APARISI, 2021: 220-21; BAJET, 1994: 372; COMAS Y VINYOLÉS, 2016; DE NICOLÒ, 2010; IGUAL LUIS, 2010: 240; SOBERÓN, 2016: 161; VINYOLÉS, 2009: 589). Incluso estas pescaderas se desplazaban hasta los pueblos de la segunda línea de costa para vender el pescado fresco (FORMIGA Y TEIXIDOR, 2016: 289).

Aparte de esta venta sin intermediarios, también se ejercía la venta al por mayor a aquellos mercaderes de pescado –esta vez sí que eran generalmente hombres– que esperaban en la playa para comprarlo y obtener un buen precio. Precisamente, las autoridades se encargaban a menudo de regular esta práctica, que podía causar que parte del pescado saliera de la villa sin alimentar el mercado local, a manos de algún mercader de otra localidad dispuesto a pagar más caro

que el habitante promedio de la población.¹² También se llegaba a vender el producto de la pesca de una jornada o de una sacada de red antes incluso de salir a pescar. El caso de regulación más completa de esta primera venta se documenta en Palafolls, a continuación de las ordenaciones de pesca.¹³

3.2. La llegada del pescado al interior del territorio

El pescado de mar, adquirido por los mercaderes en las zonas costeras, llegaba fresco hasta diversos puntos del interior del Principado. Para su transporte se empleaban distintos métodos, como el uso de hielo, capas intercaladas de pescado con sal y paja –una práctica habitual en el interior que, sin embargo, estaba prohibida en los mercados litorales– y recipientes con agua de mar (RIERA, 2009: 134; RODRIGO, 2009: 562). Gracias a estas técnicas, el pescado capturado en la costa podía alcanzar ciudades del interior como Lleida, Balaguer e, incluso, La Seu d'Urgell (ROCA, 2023: 115). El frío invernal facilitaba el comercio, que alcanzaba su punto álgido durante la Cuaresma. En cambio, con la llegada del calor, el mercado se aletargaba hasta el mes de septiembre, cuando volvía a activarse (MUTGÉ, 1988: 114).

La distribución de pescado fresco a territorios del interior no era exclusiva de Cataluña. También en varias villas de Castilla y Aragón, considerablemente más alejadas del litoral, se vendía pescado marino fresco. Ciudades como Zaragoza, Guadalajara o Toledo ofrecían una sorprendente variedad de especies: atún, pulpo, merluza, lenguado, besugo, etc. (SÁNCHEZ, 2006: 123; RODRIGO, 2009).

No obstante, la forma más habitual de acceso al pescado en el interior del territorio era a través del pescado salado y del cecial. Este formato permitía satisfacer la elevada demanda generada en determinadas épocas del año por el calendario religioso. Además, las salazones eran más asequibles que el pescado fresco, lo que las convertía en un alimento relevante de la dieta de los sectores más populares, especialmente en los días de abstinencia (APARISI, 2012: 18). Su comercialización representó una parte significativa del tráfico mercantil, y a partir de la segunda mitad del siglo XIV, propició la llegada al mercado catalán de pescado procedente del Atlántico (FERREIRA, 2009: 12). Pescado del Cantábrico, arenques de Bélgica, así como anchoas, sardinas, merluza y atún del suroeste peninsular circulaban por los mercados aragoneses y catalanes hasta los principales centros de distribución. Posteriormente, parte de estas mercancías se reexportaban a otros puertos del Mediterráneo –como Nápoles, Génova o Cerdeña– creando un intenso tráfico comercial que atravesaba toda la Península (RIERA, 2000; RODRIGO, 2009: 558-559).

12 Un claro ejemplo, aunque cronológicamente posterior, se halla el 1633 en Vilassar de Mar (Maresme), donde los pescadores denunciaron que los jurados de la villa les obligaban a vender el pescado en la plaza del pueblo, y denunciaban las limitaciones del mercado local a causa del bajo poder adquisitivo de la población (OLIVARES, 2000: 199).

13 AHFF, notariales, Palafolls 551, f. 39v-40v (1401/05/13); editado en (PONS GURI 1989:96-97).

Una de las manifestaciones más claras del intenso comercio entre costa e interior se halla en las ordenaciones de Balaguer de 1313. A pesar de encontrarse a unos 114 kilómetros de la costa más cercana, el documento recoge la tasación de hasta setenta especies, en su mayoría marinas. Solo los esturiones, capaces de habitar aguas dulces y saladas, y una vaga referencia a peces de lago, rompen esta tendencia. Entre las especies recogidas se encuentran: delfín, atún, merluza, cazón, calamar... Lógicamente, debido a la estacionalidad de las capturas, no todas se podían encontrar con regularidad en la plaza de San Salvador –donde se centralizó la venta– y algunas debieron tener una presencia únicamente testimonial. Pero su inclusión en la normativa revela que, en algún momento, podían comprarse en los mercados interiores del Principado (ROCA, 2021: 278).

3.3. Oscilaciones en el precio por culpa del calendario

En los sistemas alimentarios medievales el pescado tuvo un lugar secundario, antecedido siempre por la carne, considerada el mejor sustento para el hombre y cuyo consumo aumentó a partir de la segunda mitad del siglo XIV (RIERA, 1994). Por ello una parte de la población recurría al pescado, únicamente, por obligación, es decir, cuando el calendario se lo exigía. Por ejemplo, durante la segunda mitad del siglo XIV, el régimen cárnico de los *veguers* –tanto de las jurisdicciones litorales como interiores– solamente se alteraba en las jornadas de mortificación. Él y sus ayudantes comían pescado exclusivamente cuando el calendario lo requería y en los registros contables abunda el fresco y de mar (SABATÉ, 1992: 69).

A pesar de la disminución de la demanda, las pescaderías seguían abiertas en los días en que no había ninguna prohibición. De hecho, las ordenaciones municipales estiman precios de venta tanto para el Carnal como para la Cuaresma. Es lógico pensar que algunos, aunque fuera una minoría, consumían pescado incluso cuando no era preceptivo y, como se observa en algunas fuentes literarias, la salazón y el pescado seco eran alimentos recurrentes de las clases populares durante todo el año (PEREA, 2009: 116).

Cuando el calendario religioso prescribía el consumo de pescado, la demanda se intensificaba notablemente y el abastecimiento se convertía en una preocupación de los consejos municipales, que legislaban para favorecer la llegada de pescado fresco y en conserva. A las puertas de la Cuaresma de 1421 el concejo municipal de Lleida se lamentaba de la falta de pescado fresco, «*negun peix fresch ací no entre*»¹⁴. No se trataba de una escasez generalizada, pues en otras ciudades cercanas la pescadería hervía de actividad. La causa la señalaron diligentemente los arrendadores de la imposición del pescado, es decir, quienes habían adelantado al concejo los impuestos indirectos sobre el pescado de aquel año. Habitualmente, el derecho sobre el cobro de ciertos impuestos municipales se subastaba al mejor postor, hecho que permitía una gran entrada de efectivo a las municipalidades y un importante ahorro en la gestión y supervisión de la compraventa (REIXACH,

14 «Ningún pescado fresco aquí no entra»; AML, Llibre d'actes del consell general, reg. 408, f. 17v (31/01/1421).

2018: 68-75). Según los arrendadores, principales interesados en corregir la situación, para evitar el «*gran dapnatge e axí a les ànimes com als corsors*»¹⁵ era necesario crear condiciones más ventajosas para los mercaderes. Después de analizarlo detalladamente el concejo aprobó aumentar el precio del pescado 1 *diner* por libra durante el periodo cuaresmal.

Esta práctica era común, las ciudades competían entre ellas en un mercado interconectado para conseguir el equilibrio perfecto entre un precio razonable y el beneficio del mercader. En Balaguer, en 1313, el precio del atún fresco pasó de 8 d. en Carnal a 10 d. durante la Cuaresma. No todos los precios sufrieron oscilaciones, algunos peces se mantuvieron estables todo el año. El esturión, un manjar de precio elevado al alcance de unos pocos (RODRIGO, 2009: 557), y algunos pescados *bastinales*, es decir, sin escamas, como el cazón –muy mal considerados y, por lo tanto, económicos–, se vendieron continuamente a 12 y 3 d, respectivamente. Otros, en cambio, estaban sometidos a una mayor variabilidad, como la sardina, que se vendía a 5 d. en Carnal, 6 d. los viernes y días de abstinencia y 7 d. en Cuaresma (CARRERAS CANDI, 1926: 421). De promedio, durante la Cuaresma el precio se incrementó un 15%. En cambio, en otras poblaciones y períodos la variabilidad fue mucho mayor. Sirva como ejemplo el caso de la villa costera de Sant Celoni donde, en 1370, el rodaballo costaba 12 d. durante el Carnal, 15 d. los viernes y otros días de abstinencia y 2 *sous*, es decir, el doble, durante la Cuaresma. Es importante mencionar que las especies que sufrieron un mayor aumento, tanto en Balaguer como en Sant Celoni, son marinas, como las sardinas, el mero y el mújol, entre otras. Curiosamente, en Sant Celoni, las que soportaron un mayor aumento fueron las pescadas mediante boliche o *tartana*¹⁶, sin especificar de qué tipo de peces se trataba. Ambas son artes pesqueras que permitían la captura de morralla. En ese sentido, el medico valenciano Lluís Alcanyís recomendaban *peix de mar, si se'n trobarà, chic ab squata, com nosaltres tenim tot peix de bolig, fugint toynina fresqua, anguiles e peix d'estanys e riberes grosses e fangoses* (ARRIZABALAGA, 2008: 89) (Tabla 5).¹⁷

¹⁵ «gran daño así a las almas como a los cuerpos».

¹⁶ Desconocemos a qué tipo de arte pesquera se refiere, pues la conocida como *tartana* llegó a Cataluña des de la Provenza en el siglo XVIII. Parece más posible que se refiera a la jábega (GINOT, 2024a: 246).

¹⁷ «Pescado de mar, si se encontrará, pequeño con escamas, como nosotros tenemos todo pescado de boliche, huyendo de atún fresco, anguilas y pescado de estanques y riberas grandes y enlodadas».

Tabla 5. Especies con un mayor incremento de precio, y por lo tanto mejor valorados, entre los días de Carnal y Cuaresma en Balaguer (1313) y Sant Celoni (1370)

Especie ¹⁸	Localidad	Carnal	Días abst.	Cuaresma	% de incre.
<i>Tonyina y congre fresch.</i>	Balaguer	8d		10d	25%
<i>Corbayll, reig, amfós, círoia, múgol, lop, liça, orada, palomides, peix vermeyll (pagell, moll, paguer, scorpra y gèmbol).</i>	Balaguer	7d	8d	9d	28%
<i>Luç y aranya.</i>	Balaguer	6d	7d	8d	33%
<i>Oronella, malva, golfa, ladella, bequerut (exceptat magenqua), emperador, spet, rajada y struta.</i>	Balaguer	4d	5d	5d	25%
<i>Sardina bella.</i>	Balaguer	5d	6d	7d	40%
<i>Pagells, orades, morrudes, canteres, donzelles, molls, estorpres y pàmpol.</i>	Sant Celoni	12d	15d	24d	100%
<i>Sardina sola.</i>	Sant Celoni	9d	11d	18d	100%
<i>Peix de bloig e de tartana.</i>	Sant Celoni	7d	9d	15d	114%
<i>Mújols, lisses, lops, mort, reg, corbay, amfós y anguilles.</i>	Sant Celoni	12d	15d	24d	100%
<i>Amfós, corbay, rèmol y congre.</i>	Sant Celoni	12d	18d	24d	100%
<i>Palomida y litxa.</i>	Sant Celoni	12d	18d	24d	100%

Fuente: CARRERAS CANDI, 1925: 421-422; CARRERAS CANDI, 1926: 146-147 y CUELLAS, 2012: 169-179.

En la lucha por abastecer el mercado, los concejos, tanto del interior como del litoral, actuaban con contundencia. A parte de alterar el precio, también podían requisar cargas de pescado y obligar al mercader a venderlas en la pescadería local. Las ordenaciones de Sant Celoni (1370) determinaban que los vendedores de pescado residentes en la villa o su término estaban obligados a vender un tercio de su mercancía en la plaza bajo pena de 10 sueldos (CARRERAS CANDI, 1925: 147). En 1388, en Sóller (Mallorca), de manera similar a lo explicado para la primera venta de pescado en Cataluña, los pescadores debían abastecer primero el mercado local antes de venderlo en la ciudad de Mallorca, donde obtenían mayores beneficios (BARCELÓ Y MAS, 2021: 128). También en los mercados interiores se dictaminaba algo parecido. En Solsona (1434), por ejemplo, se especificó que: «*si algún hom strany passant per la present vila o térmens de aquella portave peix fresch, que puxe ésser forçat de descarregar e vendre en la dita vila si necessari hi ere; així entès e declarat si lo portant peix lo portave per revendre, e no en altra manera*» (CARRERAS CANDI, 1924a:

18 Se ha mantenido el nombre tal y como aparece en la documentación por los problemas obvios que supone una traducción de las especies al castellano actual.

322).¹⁹ A principios del siglo XIV, en Lleida, sucedía de forma parecida. En 1313 las autoridades municipales acusaron al mercader Jaume de Cabestany de esconder una carga de sardinas y no venderla en la ciudad. En el interrogatorio el mercader explicó que la había comprado en Tarragona y que no paró en Lleida porque ahí no obtenía ningún beneficio.²⁰

4. REGLAMENTACIÓN DE LAS PESCADERÍAS: UN ESPACIO CON ACTORES DISPARES

A partir del siglo XIV se produjo una amplia regulación de los espacios de venta de pescado, tanto en el interior como en el litoral (ROCA, 2023: 127-128). En Valencia, por ejemplo, una disposición de 1324 marcaba los precios y centralizaba la venta en la pescadería oficial para evitar la evasión fiscal. De forma paralela, Tortosa redactó reglamentos similares en 1342, 1369, 1370 y 1393 con la intención de organizar la compraventa de pescado (CURTO, 1995: 149-150). Barcelona hizo lo propio en su *peixateria del mar*, situada cerca de la playa (MUTGÉ, 1988).

Estas disposiciones perseguían, por un lado, garantizar el abastecimiento local, frenar la especulación –especialmente en contextos de alta demanda como la Cuaresma– y centralizar la venta, evitando la creación de mercados no controlados, para aumentar la recaudación. Por otro lado, a estos fines económicos se sumaron otras preocupaciones vinculadas con la higiene, la salud pública y la moral. Así, también se reguló el tiempo máximo de exposición del producto, se limitó el contacto físico con el pescado y se establecieron pescaderías «de segunda» para la venta de piezas menos frescas.

Uno de los principales desafíos a este férreo control municipal eran los regatones, hombres y mujeres dedicados a la reventa que escapaban de la fiscalización oficial. Su actividad fue un verdadero quebradero de cabeza para muchas municipalidades, ya que generaban un mercado paralelo con precios que desestabilizaban el sistema fijado por los concejos (SÁNCHEZ, 2006: 138). Aunque no se prohibía completamente su actividad, las restricciones eran severas. En 1301, en Barcelona, se vetó la compra de pescado para la reventa en un amplio radio de 35 kilómetros de litoral –de Montgat a Castelldefels. En Solsona, el pescado debía permanecer expuesto durante doce horas antes de que pudieran comprarlo para revenderlo y, aun así, solo podía venderse dentro del término municipal (CARRERAS CANDI, 1924a: 311 y 323). Estas medidas limitaban el margen de acción de los regatones y les relegaban a los productos de peor calidad, acentuando las jerarquías internas del mercado.

En algunas localidades se intentó garantizar un acceso igualitario al mercado, sin diferencias de procedencia, y obligando a vender siempre que hubiera demanda. En Balaguer y en Sant Celoni, por ejemplo, pescaderos y pescaderas

¹⁹ «Si alguien extraño, pasando por la presente villa o término de aquella, traía pescado fresco, que pueda ser forzado a descargar y vender en la dicha villa si fuera necesario; así entendido y declarado si dicho pescado lo llevaba para revender y no en otra manera».

²⁰ AML, Llibre de crims, reg. 764, f. 116r (10/03/1313).

estaban obligados a vender sin distinguir entre forasteros y locales, «*a tota persona qui n demanarà*» (CARRERAS CANDI, 1926: 419; CARRERAS CANDI, 1925: 140). En otras villas, en cambio, como en Tortosa, se daba prioridad a los vecinos (CURTO, 1995: 146-153). Estas disposiciones reflejan la voluntad de los concejos de evitar prácticas especulativas. La gran influencia del calendario religioso permitía, incluso con los productos rápidamente perecederos, como el pescado fresco, aprovechar las variaciones de precio generadas en momentos de mayor demanda. Como sucedió en Tàrraga, en 1356, cuando Moscosa fue acusada por el almotacén de aumentar en un 50% el precio de las sardinas de la mañana a la tarde (MUNTANÉ, 2014: 91). Parecidamente, en Barcelona, durante la Cuaresma de 1365, las jabegueras guardaron parte del producto hasta que las quejas de los compradores alertaron al almotacén y éste las obligó a vender todo lo que tenían (COMAS Y VINYOLÉS, 2016: 151-155).

La fragilidad del pescado, más putrescible que otras materias, motivó una estricta regulación higiénica. En Londres, por ejemplo, la normativa que regulaba la actividad en las pescaderías era mucho mayor que la de cualquier otro trabajo (RAWCLIFE, 2013: 252-254). En Cataluña la normativa habitualmente implicaba limitar las horas de exposición al público y el número de manos que tocaban el pescado, la correcta eliminación de los residuos y la separación de las piezas menos frescas para evitar fraudes (SÁNCHEZ, 2014: 346-347). En Balaguer, por ejemplo, se limitaba el tiempo de exposición a tres días en invierno –de septiembre hasta Pascua– y a dos con la llegada del calor (ROCA, 2023: 126). En Barcelona, las ordenaciones de principios del siglo XIV prohibían lanzar entre el Besòs y Montjuïc los restos de atunes y delfines vendidos (MUTGÉ, 1988: 111). En Sant Celoni se prohibió taxativamente «*que nengú, si no lo venedó, no gos metre la man en coven ne en banastre on estia pex, e assó per traure del pex*». (CARRERAS CANDI, 1925: 139).²¹

A pesar de la existencia de normativas generales que impedían tocar el pescado, no es extraño ver especificaciones dirigidas a distintos sectores marginales a quienes se consideraba portadores de una corrupción moral que podía traspasar al plano físico. A judíos, musulmanes –aunque a estos en menor medida (BRAMON, 1984)–, prostitutas, y verdugos se les prohibía específicamente tocar el pescado expuesto. En 1347, en Tàrraga, se vetó a los judíos tocar los alimentos, detallando pan, peces y frutas²²; en Girona también se puntualizó que no podían coger con la mano «*alguna carn qui s vene escorxada, ne formatges fresch, ne peix fresch ne salat, ne neguna fruyta verda...*» (SABATÉ, 2009: 739).²³ En Solsona se equiparó a las prostitutas

21 «Que nadie, sino el vendedor, no ose meter la mano en cesta ni en banasto donde esté pescado, y eso para sacar el pescado».

22 En 1388 el almotacén de Tàrraga multó con 12 d. al judío Daví Adret porque había «*mes la mà en l cove de pex e regirave'l*» (metido la mano en una cesta de pescado y lo removía). A pesar de que el mismo documento especifica que la prohibición era general –«*és crida feta que neguna persona no y gos metre la mà*» (se hace llamamiento que nadie ose meter la mano)– es lógico pensar que las autoridades eran mucho más restrictivas con los miembros de esta comunidad religiosa (MUNTANÉ, 2014: 298).

23 «Alguna carne que se vende desollada, ni queso fresco, ni pescado fresco ni salado, ni ninguna fruta verde».

con los judíos prohibiéndoles «*tenir pa, carn, ne peix, fruyta seca, ni tenra, ni deguna altra cosa, ortaliga, entró que comprat ho age...*» (CARRERAS CANDI, 1924a: 328).²⁴

Así mismo, la división entre pescado fresco y menos fresco dio lugar a una jerarquía espacial dentro de las propias pescaderías. En muchas villas se crearon mesas separadas con los productos más rancios o de peor calidad. En Barcelona, a inicios del siglo XIV, se prohibió vender el pescado fresco junto con aquel que llevaba más tiempo en la pescadería y se multaba a quienes hacían las piezas más apetecibles mojándolas con agua o frotándolas con arena o con un paño húmedo (MUTGÉ, 1984: 111). En Solsona (1434), el pescado solo podía exponerse en la pescadería principal durante un día, después se relegaba a otros espacios donde se vendía «*per la manera que los mostassaf ordenaran*». ²⁵ En La Seu d'Urgell (1470), los cónsules valoraban si el pescado que había llegado fresco desde el mar hasta esta villa de los Pirineos reunía las condiciones necesarias para ser vendido en la pescadería y fijaban el tiempo de exposición (CARRERAS CANDI, 1924b: 274; CARRERAS CANDI, 1924a: 322). En Lleida la reglamentación en torno a la pescadería proliferó ampliamente a partir de inicios del siglo XV. En 1431 se estableció una mesa llamada *boqueria* donde se debía vender el pescado fresco de mar que llevaba más de un día en la ciudad.²⁶ El nombre, derivado de *boc* (macho cabrío), se aplicaba también a las carnicerías de segunda, lo que sugiere una subordinación del espacio a la carnicería (BANEGAS, 2016).

De hecho, en varias ciudades pescadería y carnicería compartían espacio físico y estructuras de gestión. En Lleida, en 1206, los carniceros de la ciudad se comprometieron a tener la carnicería, *secundum temporum distincionem, completam carnibus et piscibus*.²⁷ Las actas municipales del siglo XIV casi no mencionan la pescadería, posiblemente porque quedaba sumida bajo las reglamentaciones de la carnicería. La pescadería y la carnicería mayor compartían espacio en el centro de la ciudad y los carniceros eran los dueños de las mesas que alquilaban a los pescaderos, quienes se quejaban de los precios abusivos (ROCA, 2023: 126-127). En Tàrrrega, en 1320, el camarero real Arnau Messeguer era señor de la carnicería y de la pescadería y alquilaba las mesas (ROCA, 2022: 37). Este modelo se repitió en el Reino de Mallorca, donde, en varias villas y ciudades, las licencias para vender pescado especificaban que la actividad debía realizarse en la carnicería. Algunas incluso permitían la venta conjunta en una misma tabla de ambos productos (BARCELÓ Y MAS, 2021: 126-129).

5. ACTIVIDAD DESIGUAL DE LOS PESCADORES DE INTERIOR

A pesar de la preferencia por el pescado marino, el de río no estaba ausente de la dieta. Del río se pescaban barbos, anguilas, esturiones, lampreas, sabogas,

24 «Tener pan, carne ni pescado, fruta seca, ni tierna, ni cualquier otra cosa, hortaliza, hasta que lo haya comprado».

25 «De la forma que los almotacenes ordenaran».

26 AML, Llibre de Consells Particulars, reg. 365, f. 17v (25/05/1431).

27 AML, Llibre Vert petit, reg. 1372, ff. 119v-121v (13/06/1206).

madrillas... y su proximidad los convertía en un recurso básico durante todo el año (RODRIGO, 2009: 257; ROCA, 2021: 287). Los estanques, acequias y peceras se explotaban, especialmente, de febrero a marzo, coincidiendo con la Cuaresma, en noviembre, que corresponde con el Adviento, y durante los meses más calurosos, cuando el calor impedía el abastecimiento de las pescaderías del interior con producto fresco del litoral (GIL-SOSTRES, 1996: 695-696; ROCA, 2023: 120). En ese sentido, son numerosas las autorizaciones reales para explotar recursos piscícolas, como, por ejemplo, el aprovechamiento de las aguas del Ebro que se menciona en la carta puebla de Tauste –otorgada en 1138 por Ramiro II (RODRIGO, 2009: 550)–, o el privilegio que Jaime I concedió al convento trinitario de Lleida en 1251 para pescar en el Segre (XANDRI Y GONZÁLEZ, 2012: 195).

Ahora bien, la actividad pesquera en el interior era profundamente desigual. En grandes ríos navegables como el Ebro, existía la profesionalización, se empleaban técnicas parecidas a las marítimas y se constituían cofradías con poder organizativo y económico (HERNÁNDEZ, 1997: 1059). En Zaragoza, la importancia del Ebro y la confluencia de los ríos Gállego y Huerva, permitió el establecimiento de pescadores y su agrupación en las cofradías de San Nicolás y San Julián. Estas ejercieron una gran influencia sobre varios puertos del Ebro, por ejemplo, ordenando y supervisando reparaciones en los embarcaderos de villas como Flix y Tortosa, situadas en la parte baja del curso fluvial (FALCÓN, 1997: 101-102; RODRIGO, 2009: 553). En estos contextos, la pesca podía representar un oficio principal y un ingreso económico relevante.

En cambio, en zonas con ríos menores o lagos de poca profundidad, la pesca era mucho más rudimentaria. Se realizaba con cañas, trampas o redes lanzadas desde la orilla, dentro del agua o mediante pequeñas embarcaciones llamadas *pontó*.²⁸ El número limitado de especies y la estacionalidad de las capturas, determinada por los ciclos de desove, dificultaba la profesionalización, relegando la pesca al autoabastecimiento o a un complemento económico en momentos puntuales de abundancia (HERNÁNDEZ, 1997:1052-1057 y 1077-1082). En ese sentido, son frecuentes los casos de pescadores ildenses pluriempleados, como Pere Joan, que en 1351 se enfrentó a otros hombres por el turno de riego de sus campos, o Ramon Mateu, juglar y pescador, que, en 1383, discutió con su vecino, Martí Gomis, hasta llegar a las manos.²⁹

Un caso paradigmático de este tipo de actividades ribereñas ocasionales lo encontramos en 1386. El labrador ildense Antoni d' Albacar fue acusado de robar

28 En 1345 después de una pelea varios hombres huyeron con el *pontó* que un pescador había dejado en la orilla del Segre después de sacar las trampas, llamadas *bèrtols*, que había parado la noche anterior para pescar anguilas. «*Dix que és ver que diuendres propassat, el deposant, dix que levà los bèrtols que havié gitats en Segre lo diuendres maytí. E dix que ana y ab 'l pontó seu. E puis, can hac levat los bèrtols, dix que fermà lo dit pontó en dret lo sot d'en Bertran de Roda, e jaquí'l star aquí. E que depuís no la vist ni hi e[s] stat*» (Dijo que es verdad que el viernes pasado, él declarante, dijo que sacó los *bèrtols* que había calado en el Segre el viernes por la mañana. Y dijo que fue con un *pontó* suyo. Y, entonces, cuando hubo sacado los *bèrtols*, dijo que ató el *pontó* delante de la tierra de Bertran de Roda, y lo dejó allí. Y después no lo ha visto ni ha vuelto). AML, Llibres de Crims, reg. 774, f. 116v (27/10/1345).

29 AML, Llibres de Crims, reg. 775, f. 99r (11/08/1351) y reg. 790_02, f. 74r (11/08/1383).

y vender varias anguilas del pescador Domingo de Pina.³⁰ En su defensa ante el almotacén alegó haber pescado 33 anguilas en el río Segre utilizando caracoles como cebo. Domingo, por su parte, argumentó que las había capturado usando anzuelos con varias púas («*ams ab bagnes*») y, como cebo, madrilla. El almotacén ordenó abrir algunas anguilas para identificar su origen y, al hacerlo, encontró las madrillas de Domingo. Entre los testimonios aparecen los pescadores Jaume Torres y Bertomeu Mateu a quienes se atribuye cierta profesionalización frente al labrador que, como explican, a menudo cazaba y pescaba en zonas prohibidas. Es interesante señalar que con «pescador» tanto podían referirse a quienes capturaban el pescado como a quienes se encargaban de su distribución y venta (RODRIGO, 2009: 552).

La creciente privatización del territorio y la proliferación de una extensa legislación municipal limitaron el libre acceso a los espacios disponibles para la pesca. Ciudades y villas legislaron para evitar el mal uso de los recursos, la sobreexplotación y el libre acceso de forasteros a espacios locales (RODRIGO, 2009: 551-552). En Tortosa se prohibió a los no residentes pescar en las aguas dulces de las montañas, mientras que los vecinos solo podían pescar para consumo propio o para vender en la misma ciudad (CARRERAS CANDI, 1924c: 412). En Lleida, a comienzos del siglo xv, se vetó pescar, abreviar animales y transportar madera por las acequias de propiedad municipal. Pequeñas villas como Sidamón –que, a mediados del siglo xiv, tenía alrededor de 150 habitantes (PONS GURI, 1964)– tenían balsas comunales para autoabastecerse de barbos y anguilas y su uso estaba estrictamente reservado a los vecinos (ROCA, 2023: 122).

Estos ejemplos revelan una estructura altamente desigual de la actividad pesquera de interior, desde cofradías con poder institucional y acceso al comercio como las de Zaragoza, hasta campesinos que pescaban de forma ocasional o marginal, a menudo en tensión con las autoridades locales. Las barreras de acceso –ya fueran naturales, técnicas o legales– reforzaban un sistema dispar, en el que solo unos pocos podían beneficiarse del recurso de manera estable.

6. CONCLUSIONES

El análisis de la pesca y el comercio del pescado en la Cataluña bajomedieval revela un entramado económico y social profundamente marcado por las desigualdades. La pesca en el litoral, lejos de ser una actividad marginal o accesible a cualquier individuo con disposición a trabajar, estaba regida por mecanismos de control, regulación y jerarquización que favorecían a determinados grupos en detrimento de otros. Las fuentes estudiadas muestran cómo el acceso a los caladeros, el uso de determinadas artes de pesca o la participación en el comercio no eran iguales para todos, sino que estaban condicionados por privilegios jurídicos, capital económico, relaciones sociales y control institucional.

30 AML, Llibres de Crims, reg. 792, f. 54r (09/07/1386).

En el caso de la extracción se detecta un predominio de los artes de playa, las jábegas. Estas compañías de pesca requerían una movilización de capital y mano de obra superior a técnicas menores. Suponían, por lo tanto, un ingreso restringido a unos pocos bolsillos. Esto hacía que algunas de las redes fueran propiedad de agentes que no se dedicaban directamente a la pesca. Además, la propiedad de un cierto nivel de capital restringía también el acceso a algunos espacios de pesca comunales. Realizando un análisis del ingreso y nivel económico de los pescadores también se puede constatar cómo estos se situaban en los estratos humildes de la sociedad, pero no en los más pobres, de manera similar a los *pagesos* con los que convivían.

En las áreas interiores la desigualdad también se hacía evidente. En los recursos naturales de mayor importancia, como el río Ebro, se observa un alto grado de profesionalización y la consolidación de cofradías –como la de San Julián de Zaragoza– cuya influencia se extendía hasta la desembocadura del río. En contraste, los cursos de agua de escaso caudal y los recursos de menor relevancia –acequias, balsas, molinos, entre otros– eran aprovechados por pescadores pluriempleados o se destinaban principalmente al autoconsumo.

La importancia del pescado en la dieta medieval, junto con la preferencia por los productos marinos, tanto frescos como en salazón, propició el desarrollo de una compleja e intensa red de distribución entre el litoral y el interior. Las autoridades locales, conscientes de esta necesidad, promovieron diversas estrategias para garantizar el abastecimiento de sus mercados, especialmente durante la Cuaresma, cuando el consumo experimentaba su punto álgido. En determinados casos, las ordenaciones reflejan incluso la requisa de cargas a los mercaderes para obligarlos a vender en la localidad. No obstante, las fluctuaciones de precios entre Cuaresma y Carnal evidencian que el pescado también formaba parte de la dieta ordinaria fuera de los periodos de abstinencia; en particular, los productos en salazón constituían un elemento esencial para los sectores más desfavorecidos.

A partir del siglo XIV, las pescaderías experimentaron un proceso de organización creciente, acompañado de una regulación cada vez más detallada de aspectos económicos, higiénicos y morales vinculadas al comercio. Se establecieron normas para centralizar la compraventa, facilitar el cobro de tributos y limitar la actividad de revendedores y revendedoras que escapaban al control fiscal. Asimismo, se impusieron disposiciones higiénicas, entre las cuales destacaban las relativas al tiempo de exposición y a la correcta identificación del producto, destinadas a evitar fraudes en la venta de pescado poco fresco. Finalmente, y en estrecha relación con estas preocupaciones higiénicas, se documentan restricciones de índole moral, destinadas a impedir que determinados colectivos marginales – como judíos, prostitutas y musulmanes– manipularan el producto directamente.

En este sentido, el estudio de la pesca y del comercio del pescado en la Baja Edad Media permite entender cómo se reproducen las estructuras sociales, jerárquicas y asimétricas, paradigmáticas del periodo. Lejos de ser una excepción, las dinámicas observadas en el ámbito pesquero reflejan patrones más amplios del funcionamiento económico y político del mundo bajomedieval. La pesca y el comercio, por tanto, no pueden ser abordados únicamente desde una perspectiva

técnica o alimentaria, sino como espacios claves para observar las relaciones de poder, la gestión de recursos comunes y los mecanismos de exclusión que configuraron la sociedad medieval catalana.

7. REFERENCIAS

- ACHESON, James M. (1975): The Lobster Fiefs: Economic and Ecological Effects of Territoriality in the Maine Lobster Industry. *Human Ecology* 3(3): 183-207. <https://doi.org/10.1007/BF01531640>.
- ACHESON, James M. (1988): *The Lobster Gangs of Maine*. University Press of New England, Hanover.
- ALFANI, Guido (2015): Economic inequality in northwestern Italy: A longterm view (fourteenth to eighteenth centuries). *Journal of Economic History*, 75(4): 1058-1096.
- ALFANI, Guido (2017): The rich in historical perspective. Evidence for preindustrial Europe (ca. 1300-1800). *Cliometrica*, 11 (3): 321-348.
- ALFANI, Guido (2021): Economic Inequality in Preindustrial Times: Europe and Beyond. *Journal of Economic Literature*, 59 (1): 3-44. doi:<https://doi.org/10.1257/jel.20191449>.
- APARISI, Frederic (2007): La Pesca Marítima en temps d'Alfons el Vell en el ducat de Gandia i el comtat de Dénia, en José PÉREZ; Guillermo PASCUAL (eds.), *Comercio, redistribución y fondeaderos. La navegación a vela en el Mediterráneo. Actas V Jornadas Internacionales de Arqueología Subacuática*, Universitat de València, València: 373-381.
- APARISI, Frederic (2012): La pesca durant l'edat mitjana a través de les fonts literàries catalanes, en *Nous estudis multidisciplinaris sobre història i cultura medieval: fonts, metodologia i problemàtiques*, Editum-Universidad de Murcia, Murcia: 13-24.
- APARISI, Frederic (2021): Fishing in Medieval Valencia. *Imago Temporis Medium Aevum*, 15: 213-41. <https://doi.org/10.21001/itma.2021.15.07>
- APARISI, FREDERIC (2022): Diferenciació camperola i distribució de la riquesa al si d'una petita comunitat rural de l'horta de València (Vinales, 1383). *Estudis d'història agrària* 34: 141-162. <https://doi.org/10.1344/eha.2022.34.141-162>
- ARRIZABALAGA, Juan (2008): *Lluís Alcanyis. Regiment preservatiu e curatiu de la pestilència*. Editorial Barcino, Barcelona.
- BAJET, Montserrat (1994): *El mostassaf de Barcelona i les seves funcions en el segle XVI*. Edició del «Llibre de les Ordinacions», Fundació Noguera, Barcelona.
- BANEGAS, Ramón (2016): *Sangre, dinero y poder. El negocio de la carne en la Barcelona bajomedieval*. Milenio, Lleida.
- BARCELÓ, Maria; MAS, Antoni (2021): Fishing in the Island of Majorca in the Middle Ages (1230-1521): State of the Art and Initial Results of an Ongoing Research. *Imago Temporis Medium Aevum* 15: 119-147. <https://doi.org/10.21001/itma.2021.15.03>.

- BELENGUER, Ernest; DANTÍ, Jaume; GUAL, Valentí (eds.). (1998): *Els béns comunals a la Catalunya moderna (segles XVI-XVIII)*, Rafael Dalmau, Barcelona.
- BRAMON, Dolors (1984): Aproximación a un estudio comparativo de la situación social y religiosa de las minorías morisca y judeoconversa en España, en ABDELJELIL TEMIMI (ed.), *Actes du Symposium International du CIEM. Religion, Identité et Sources Documentaires sur les Morisques Andalous*, Institut Supérieur de Documentation, Tunis: 76-82.
- CARRERAS CANDI, Francesc (1924a): Ordinacions urbanes de bon govern a Catalunya (segles XII a XVIII). Ordinacions de La Guardia dels Prats (any 1275); Ordinacions de Barcelona (any 1301); Ordinacions de Cabacers (any 1315); Ordinacions de Mostaçaferia de Solsona, *Butlletí de la Reial Acadèmia de Bones Lletres de Barcelona*, 11(83): 292-234.
- CARRERAS CANDI, Francesc (1924b): Usances o privilegis de la Sèu d'Urgell. *Butlletí de la Reial Acadèmia de Bones Lletres de Barcelona*, 11(83): 265-292.
- CARRERAS CANDI, Francesc (1924c): Ordinacions urbanes de bon govern a Catalunya (segles XIII a XVIII) (Continuació) Ordinacions o establiments de Tortosa (1340-1344), *Butlletí de la Reial Acadèmia de Bones Lletres de Barcelona*, 11(84): 365-421.
- CARRERAS CANDI, Francesc (1925): Ordinacions urbanes de bon govern a Catalunya. (Continuació). Ordinacions de Sant Celoni (1370); Fullola (Any 1385), *Butlletí de la Reial Acadèmia de Bones Lletres de Barcelona*, 12(86): 121-153.
- CARRERAS CANDI, Francesc (1926): Ordinacions urbanes de bon govern a Catalunya, Ordinacions de Balaguer (1313-1337) (continuació), *Butlletí de la Reial Acadèmia de Bones Lletres de Barcelona*, 12 (90-91): 419-423.
- CHAMOUX, MARIE NOËLLE; CONTRERAS, Jesús (eds.). (1996): *La gestión comunal de los recursos: economía y poder en las sociedades locales de España y de América Latina*, Icària, Barcelona.
- COLLET, Serge (1993): *Uomini e pesce: la caccia al pesce spada tra Scilla e Cariddi*. Giuseppe Maimone, Catania.
- COMAS, Mireia; VINYOLÉS, Teresa (2016): *La pesca i el proveïment de peix fresc*, en M. RENOM (ed.), *Proveir Barcelona. El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*, Ajuntament de Barcelona - MUHBA, Barcelona: 149-160.
- CONGOST, Rosa (1993): Creixement econòmic i moviment de rendes. Els dots de l'Alt Empordà i de la Selva durant la primera meitat del segle XIX. *Estudi General*, 13: 173-201.
- CONGOST, Rosa (2010): Els dots com a indicadors de les desigualtats socials i de la seva evolució en el temps, en R. ROS (ed.), *Els capítols matrimonials: una font per a la història social*, Fonts, Associació d'Història Rural de les Comarques Gironines, Documenta Universitaria, Girona: 161-194.
- CRAWFORD, Sue E. S.; OSTROM, Elinor (1995): A Grammar of Institutions. *American Political Science Review* 89(3): 582-600. <https://doi.org/10.2307/2082975>
- CURTIS, Daniel Robert (2016): Did the Commons Make Medieval and Early Modern Rural Societies More Equitable? A Survey of Evidence from across Western Europe, 1300-1800. *Journal of Agrarian Change* 16(4): 646-664. <https://doi.org/10.1111/joac.12101>.

- CURTO, Albert (1995): *El consum de peix a la Tortosa baix-medieval, en Ir Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó*, vol. 2, Institut d'Estudis Ilerdencs, Lleida: 149-166.
- CUELLAS, Robert (2012): *El 'Llibre de Costums, Privilegis i Ordinacions' de la ciutat de Balaguer*, Publicacions de la Universitat de Lleida, Lleida.
- DE MOOR, Tine (2008): The Silent Revolution: A New Perspective on the Emergence of Commons, Guilds, and Other Forms of Corporate Collective Action in Western Europe. *International Review of Social History* 53(S16): 179-212. <https://doi.org/10.1017/S0020859008003660>.
- DE NICOLÒ, Maria Lucia (2004): *Microcosmi mediterranei: le comunità dei pescatori nell'età moderna*, CLUEB, Boloña.
- DE NICOLÒ, Maria Lucia (2010): Destini di donne nella società marinara, en M. SILVAGNI; M. SILVAGNI (eds.), *L'Universo femminile nella Società Marinara*, *Rerum Maritimarum*, Comune di Pesaro-Museo della Marineria, Pesaro: 9-60.
- DE NICOLÒ, Maria Lucia (2011): *Il Mediterraneo nel Cinquecento tra antiche e nuove maniere di pescare*, Comune di Pesaro-Museo della Marineria, Pesaro.
- FAGET, Daniel (2017): *L'écaille et le banc: Ressources de la mer Méditerranée moderne. xvie-xviii siècle*, Presses universitaires de Provence, Aix-en-Provence.
- FALCÓN, Isabel (1997): *Ordenanzas y otros documentos complementarios relativos a las Corporaciones de oficio en el reino de Aragón en la Edad Media*, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Zaragoza.
- FEENY, David; BERKES, Fikret; MCCAY, Bonnie J.; ACHESON, James M. (1990): The Tragedy of the Commons: Twenty-Two Years Later. *Human Ecology* 18(1): 1-19. <https://doi.org/10.1007/BF00889070>.
- FERREIRA, Elisa (2009): Pesca y economía regional en Galicia en *La Pesca en la Edad Media*, *Editum-Sociedad Española de Estudios Medievales*, Madrid: 11-34.
- FELIU, Gaspar (1991a): *Precios y salarios en la Cataluña moderna*, vol. 1, Banco de España - Servicio de Estudios, Madrid.
- FELIU, Gaspar (1991b): *Precios y salarios en la Cataluña moderna*, vol. 2, Banco de España - Servicio de Estudios, Madrid.
- FELIU, Gaspar (2010): *La llarga nit feudal: mil anys de pugna entre senyors i pagesos*, Publicacions de la Universitat de València, València.
- FORMIGA, Josep; TEIXIDOR, Ricard (2016): El camí del Peix: de Blanes a Anglès, per Vidreres, Sils i Vallcànera, en ELVIS MALLORQUÍ (ed.), *Cinquanta-cinc llegües de passos oblidats i xarrabascos. Els camins històrics de la plana selvatana (la Selva i el Gironès)*. Vol. 2, Estudis i Textos, Centre d'Estudis Selvatans, Santa Coloma de Farners: 289-316.
- GARCÍA-OSÉS, Isaac (2021): Indicadors de riquesa i de desigualtats en el món artesanal de Barcelona als segles XVI i XVII. Dots i famílies en el gremi de terrissers. *Pedralbes: Revista d'història moderna* 41: 143-64. <https://doi.org/10.1344/pedralbes2021.41.4>
- GARRIDO, Alfons (2012): *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.

- GARRIDO, Alfons; PÉREZ, Montse; ALEGRET, Joan Lluís; DARNACULLETA, Montserrat (2010): *Les Ordinacions de la pesquera de Calonge (s. xv-xvii)*. Fundació Promediterrània per a la conservació, l'estudi i la difusió del patrimoni marítim, Palamós.
- GARRIDO, Samuel (2011): Las instituciones de riego en la España del este. Una reflexión a la luz de la obra de Elinor Ostrom. *Historia Agraria* 53: 13-42.
- GIFRE, Pere (2010): El procés final d'implantació dels capítols matrimonials (final de segle XVI - començament de segle XVII), en ROSA ROS (ed.), *Els capítols matrimonials. Una font per a la història social*, Associació d'Història Rural de les Comarques Gironines, Documenta Universitaria, Girona: 55-70.
- GIFRE, Pere (2012): *Els senyors útils i propietaris de mas. La formació històrica d'un grup social pagès (vegueria de Girona, 1486-1730)*, Fundació Noguera, Barcelona.
- GIL-SOSTRES, Pedro (1996): Estudi introductori, en LUÍS GARCIA-BALLESTER; MICHAEL McVAUGH (eds.), *Arnaldi de Villanova opera medica omnia X.1*, Publicacions de la Universitat de Barcelona, Barcelona: 15-394.
- GINOT-JULIÀ, Antoni (2024a): *Arts i barques. L'activitat pesquera i els seus actors a la Selva dels segles XV i XVI*. Tesi doctoral, Universitat de Girona, Girona.
- GINOT-JULIÀ, Antoni (2024b): Els senyors de la mar: el domini de la mar i el delme del peix a la Catalunya medieval. *Anuario de Estudios Medievales* 54 (2): 1520. doi:<https://doi.org/10.3989/aem.2024.54.2.1520>.
- GINOT-JULIÀ, Antoni (2025): La gestión colectiva de una pesquería catalana del siglo XVI: Sant Feliu de Guíxols, 1555-1600. *Historia Agraria* 95: 7-37. <https://doi.org/10.26882/histagar.095e04a>.
- GINOT-JULIÀ, Antoni (2025). Between Provence and Catalonia: Centres and peripheries in the developing and diffusion of fishing gear in the medieval and early modern period. en Pol BRIDGEWATER; Xavier COSTA-BADIA; Jaume MARCÉ; Laura MIQUEL (eds.), *Shaping Relations During the Middle Ages in Southwestern Europe. Centres and Peripheries*, Palgrave Macmillan, Cham: 265-298.
- GUINOT, Enric; ESQUILACHE, Ferran (2017): Not Only Peasants: The Myth of Continuity in the Irrigation Communities of Valencia, Spain, in the Medieval and Early Modern Periods. *Continuity and Change* 32 (2): 129-56. <https://doi.org/10.1017/S0268416017000194>.
- HARDIN, Garrett (1968): The Tragedy of the Commons. *Science* 162(3859): 1243-1248. <https://doi.org/10.1126/science.162.3859.1243>.
- HERNÁNDEZ, Pilar (1997): La pesca fluvial y el consumo de pescado en Córdoba (1450-1525). *Anuario de Estudios Medievales*, 27: 1045-1116. <https://doi.org/10.3989/aem.1997.v27.i2.632>
- IGUAL LUIS, David (2010): Pesca y pescadores en el reino de Valencia (siglos XIII-XV), en Pesci, barche, pescatori nell'area mediterranea dal medioevo all'età contemporanea, FrancoAngeli, Milán: 68-84.
- MARCÓ, Xavier (2010): Estructura familiar i estratègies matrimonials de la pagesia de mas de la vall d'Aro al segle XV, en JORDI BOLÓS; ANTONIETA JARNE; ENRIC VICEDO (eds.), *Família pagesa i economia rural*, Institut d'Estudis Ilerdencs, Lleida: 211-238.

- MARTELLUCCI, Maura (2001): La pesca in mare, en DUCCIO BALESTRACCI; PAOLO PASINI, *Pesca e pescatori: dal tardo medioevo allà prima età moderna*, Leonardo Arte, Milán: 27-51.
- MAS-FERRER, Josep (2023): *In Search of the Ideal Husband. Could Inequality in the Pre-Industrial Era Be Measured through Dowries? North-Eastern Catalonia, 1750-1825*. Investigaciones de Historia Económica.
- MCCAY, Bonnie J.; ACHESON, James M. (1987): *The Question of the Commons: The Culture and Ecology of Communal Resources*, University of Arizona Press.
- MOLLAT, Michel (1983): *La vie quotidienne des gens de mer en Atlantique (IXe-XVIIe siècle)*. Hachette.
- MUNTANÉ, Josep Xavier (2014): *Llibre de bans de Tàrraga. Segle XIV*, Arxiu Comarcal de l'Urgell, Tàrraga.
- MUNTANER ALSINA, Carme (2013): *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)*. Tesi doctoral, Universitat de Barcelona.
- MUTGÉ, Josefina (1988): L'abastament de peix i de la carn a Barcelona en el primer terç del segle XIV, en A. RIERA (ed.), *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*, CSIC, Barcelona: 109-136.
- OLIVARES, Jordi (2000): *Viles, pagesos i senyors a la Catalunya dels Àustria. Conflictivitat social i litigació a la Reial Audiència (1591-1662)*. Pagès editors, Lleida.
- OSTROM, Elinor (1990): *Governing the commons: The evolution of institutions for collective action*. Cambridge university press.
- OSTROM, Elinor (2009): A General Framework for Analyzing Sustainability of Social-Ecological Systems, *Science*, 325(5939): 419-22. <https://doi.org/10.1126/science.1172133>.
- PEREA, Óscar (2009): Pesca y pescadores en los Cancioneros medievales castellanos, en *La Pesca en la Edad Media*, Editum-Sociedad Española de Estudios Medievales, Madrid: 105-120.
- PONS GURI, Josep M. (1964): Un fogatjament desconegut de l'any 1358, *Butlletí de la Reial Acadèmia de Bones Lletres de Barcelona*, 30: 323-398.
- PONS GURI, Josep M. (1989): *Recull d'estudis d'història jurídica catalana*, vol. III, Fundació Noguera, Barcelona.
- PRAT, Enric; SERNA, Erika; VILA, Pep (2006): *Les ordinacions de la pesquera de Cadaqués (s. XVI-XVIII)*, Fundació Promediterrània per a la conservació, l'estudi i la difusió del patrimoni marítim, Palamós.
- PUJOL, Marcel (2006): Peix, ormeig i barques durant l'Edat Moderna, en el marc del Llibre d'ordinacions de la pesquera de Cadaqués, en *Les Ordinacions de la pesquera de Cadaqués (s. XVI-XVIII)*, Fundació Promediterrània per a la conservació, l'estudi i la difusió del patrimoni marítim: Palamós: 93-101.
- PUJOL, Marcel; GARRIDO, Alfons (2019): *Llibre de la Cort de la Mar de Roses. Ordinacions, sentències i concòrdies sobre la pesca (segle XV)*, Fundació Promediterrània per a la conservació, l'estudi i la difusió del patrimoni marítim, Palamós.
- REIXACH, Albert (2018): *Finances públiques i mobilitat social a la Catalunya de la Baixa Edat Mitjana*, CSIC, Madrid.

- RAWCLIFFE, Carol (2013): *Urban Bodies: Communal Health in Late Medieval English Towns and Cities*, The Boydell Press, Woodbridge.
- RIERA, Antoni (1994): Jerarquía social y desigualdad alimentaria en el mediterráneo noroccidental en la baja Edad Media: La cocina y la mesa de los estamentos populares, *Anuario de Estudios Medievales*, 24: 857-885.
- RIERA, Antoni (2000): Documentació notarial i història de l'alimentació, *Estudis d'Història Agrària*, 13: 17-44.
- RIERA, Antoni (2009): La pesca en el Mediterráneo Noroccidental durante la Baja Edad Media, en *La Pesca en la Edad Media*, Editum-Sociedad Española de Estudios Medievales, Madrid: 121-144.
- ROCA, Guillem (2021): 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: 273-306. <https://doi.org/10.21001/itma.2021.15.09>.
- ROCA, Guillem (2022): Salubritat i medicina a la Tàrraga del segle XIV, *Quaderns d'Urtx*, 1: 15-59.
- ROCA, Guillem (2023): *Les olors de la Lleida medieval. Salubritat i salut pública entre el segle XIII y XV*, Publicacions de la Universitat de Lleida, Lleida.
- RODRIGO, María Luz (2009): Fresco, frescal, salado, seco, remojado: abasto y mercado de pescado en Aragón (siglos XII-XV), en B. ARÍZAGA; J. A. SOLÓRZANO (ed.), *Alimentar la ciudad en la Edad Media: Nájera*, Encuentros Internacionales del Medioevo 2008, del 22 al 25 de julio de 2008, Instituto de Estudios Riojanos, Nájera: 547-577.
- SABATÉ, Flocel (1992): Menjar amb el veguer (segle XIV segona meitat), *Les Etudes Roussillonaises*, 11: 55-63.
- SABATÉ, Flocel (2009): L'ordenament municipal de la relació amb els jueus a la Catalunya medieval, en F. SABATÉ; C. DENJEAN (eds.), *Cristianos y judíos en contacto en la edad media: polémica, conversión, dinero y convivencia: reunión científica en Girona (20-24 de enero de 2004)*, Editorial Milenio, Lleida: 733-804.
- SÁNCHEZ, Julián (2006): El comercio del pescado en el reino de Toledo. La cuenca alta y medio del Tajo entre los siglos XII al XVI, *Meridies*, 8: 121-140 <https://doi.org/10.21071/meridies.v0i8.11777>.
- SÁÑEZ REGUART, Antonio (1792): *Diccionario histórico de los artes de la pesca nacional*, vol. 3, Impremta de la viúda de Don Joaquín Ibarra, Madrid.
- SÁÑEZ REGUART, Antonio (1793): *Diccionario histórico de los artes de la pesca nacional*, vol. 4, Impremta de la viúda de Don Joaquín Ibarra, Madrid.
- SÁÑEZ REGUART, Antonio (1795): *Diccionario histórico de los artes de la pesca nacional*, vol. 5, Impremta de la viúda de Don Joaquín Ibarra, Madrid.
- SERRAHIMA, Pol (2025): L'evolució del preu del blat a Barcelona (1351-1516), en P. Orti y P. Verdés (eds.), *Barcelona, esplendor i crisi del segle XV*, Ajuntament de Barcelona - MUHBA, Barcelona: 175-208.
- SOBERÓN, Mikel (2016): La confraria de pescadors de Barcelona, 1575-1650, en M. RENOM (ed.), *Proveir Barcelona: El municipi i l'alimentació de la ciutat, 1329-1930*, Ajuntament de Barcelona - MUHBA, Barcelona: 159-172.

- SOLÉ, Laia (2012): Conflits de pêche au sardinal au sud du cap de Creus (1571-1620), en G. LARGUIER (ed.), *Les hommes et le littoral autour du Golfe du Lion, XVII^e-XVIII^e siècle : Septièmes Journées d'histoire et histoire du droit et des institutions de l'Université de Perpignan Via Domitia*, Presses universitaires de Perpignan, Perpignan.
- SWEETINBURGH, Sheila (2006): Strategies of inheritance among Kentish fishing communities in the later Middle Ages, *The History of the Family* 11(2): 93-105. <https://doi.org/10.1016/j.hisfam.2006.06.003>.
- THOMPSON, Edward P. (1991): *Customs in Common*. Penguin Books, Londres.
- VINYOLES, Teresa (2009): La vida quotidiana de la gent de mar a la baixa Edat Mitjana, en *Arqueologia Náutica Mediterrànea*, Museu d'Arqueologia de Catalunya-Generalitat de Catalunya, Girona: 585-592.
- XANDRI, Joana; GONZÁLEZ, Joan Ramon (2012): Origen de l'Ordre de la Santíssima Trinitat i la seva expansió inicial per les terres de Lleida al segle XII-XIII, en *Ordes menors: els trinitaris d'Anglesola, Avinyana i Lleida. Homenatge a Mn. Josep Binefa Monjo*, Grup de Recerques de les Terres de Ponent, Sant Martí de Maldà: 171-202.



ULPGC
Universidad de
Las Palmas de
Gran Canaria

Facultad de
Geografía e Historia



Colaboran:
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS HISTÓRICAS
DEPARTAMENTO DE GEOGRAFÍA