

CONSUMO E IMPUESTOS EN EL REINO MEDIEVAL DE MALLORCA

PAU CATEURA BENNÀSER*

I. UNA PRODUCCIÓN DESEQUILIBRADA

El despegue de los cultivos como la viña y el olivo en Mallorca se produjo en el siglo XIII; en la segunda mitad de esta centuria disponemos de estadísticas sobre los arrendamientos de las rentas reales sobre el vino y sobre el aceite. Los datos comparativos de los años 1274 y 1284 ponen de manifiesto un incremento notable de la producción y la consolidación de tres comarcas productoras de vino: el llano de la ciudad, la comarca de Inca y finalmente la comarca de Alcudia; además las rentas reales sobre el vino pasaron de 3912 sueldos a 5110 sueldos en las fechas mencionadas¹.

También los arrendamientos de las rentas reales en aceite nos manifiestan el despegue y consolidación de las comarcas olivareras, entre 1275 y 1284, como son la zona de Bunyola, la más destacada, donde se encontraba una antigua reserva real dedicada al monocultivo del aceite y que en 1284 aparece ya dismantelada y reconvertida en una explotación entregada en enfiteusis, además de Valldemossa, Canarrossa-Cohanegra, Inca y Alcudia².

En los siglos XIV y XV un buen indicador de la producción agraria y de sus cambios es el arrendamiento de los diezmos, que gravaban los principales productos agrarios. Las series publicadas afectan a casi todo el siglo XIV, pero de la centuria siguiente sólo conocemos datos de las décadas finales del siglo XV, pese a ello pueden extraerse conclusiones de interés. De los datos publicados destaca que las principales producciones de Mallorca en la primera mitad del siglo XIV

* Universidad de las Islas Baleares.

¹ Arxiu Regne de Mallorca, ECR 348, folios 189 r.-191 v. y Arxiu Corona d'Aragó, Varia 242, fol. 20 v. Proyecto HAR 2011 - 24839.

² ARM, ECR 348, folios 191 r.-191 v.

eran por este orden los cereales, vino, ganado y aceite, esta misma estructura se mantiene en la segunda mitad de este siglo. Una parte importante de la producción vitivinícola, propiedad de mercaderes, radicaba en el término de la ciudad, donde los cultivos de viña se simultaneaban con los de huerta, situados estos últimos en el entorno de las acequias que conducían agua a la capital³.

Pero los datos de finales del siglo XV ofrecen la imagen de un cambio paulatino de la estructura productiva con el hundimiento de la producción de vino y el auge por este orden de los cereales, ganado y aceite. En cualquier caso, el punto de inflexión de la producción vitivinícola puede situarse entre 1438-1450, período en el que concurren una carestía, una epidemia y una revuelta (la revuelta foránea). El término de la ciudad, el principal productor de vino en tiempos anteriores, se reconvierte en productor de cereales hasta el punto de que en la época de Fernando el Católico alcanzó el rango de séptima comarca productora de la isla.

Los cambios de tendencia demográfica, notorios desde fines del siglo XIV en Mallorca, se vinculan a los cambios económicos operados tanto en el campo de la producción agroganadera (ya en 1440 había voces que afirmaban que *molta gent de la ciutat i de la part forana stan la major part per alquerias, fora la ciutat e població*) como en la organización económica urbana, pasando de una economía basada en los intercambios mercantiles a una economía fundamentada en la producción industrial.

Los datos sobre arrendamiento de los diezmos en Menorca son más limitados que en Mallorca. Sólo se dispone de datos de 6 años del siglo XIV (primera mitad) y de dos anualidades de mediados del siglo XVI. En el primer caso se trata de los diezmos menorquines ingresados por el obispo y cabildo de Mallorca, en cambio las cifras de mediados del siglo XVI se refieren a la totalidad de los diezmos arrendados en aquellas dos anualidades. Si tenemos en cuenta los condicionantes mencionados, observamos una caída de la producción ganadera (muy significativa) y vitivinícola, y un crecimiento espectacular de la producción cerealícola entre la primera mitad del siglo XIV y mediados del siglo XVI, por otra parte la producción oleícola resulta insignificante⁴.

³ J. F. LÓPEZ BONET: *La riqueza de Mallorca en el siglo XIV*, Palma, 1989, p. 93; J. JUAN VIDAL: "Evolución de la renta de la tierra durante el siglo XVI (1484-1583)", Valencia, Generalitat Valenciana, 1990, p. 177.

⁴ F. SASTRE PORTELLA: *Fuentes para el estudio del diezmo menorquín durante el reino de Mallorca*, Palma, IEB, 1986, pp. 142-148; Antoni MAYOL: "Menorca (1412-1516)", en *Historia de Baleares*, Tomo 9, Palma, El Mundo, 2006, pp. 213-215.

II. POLÍTICAS DE ABASTECIMIENTO

Los datos que he proporcionado anteriormente sobre la evolución de los diezmos podrían hacer pensar que el crecimiento, por ejemplo, del diezmo de los cereales significó que las islas pudieron autoabastecerse y sin embargo no fue así. En una serie de capítulos elaborados por los menestrales, en el año 1390, se indica que “com lo dit regne de Mallorques de si mateix no’s puxa provehir de blats ans necessàriament se’n haja a provehir d’estrany per mar”⁵, es decir, se da como hecho consumado y aceptado que el reino de Mallorca era deficitario en la producción de cereales.

Datos de la época nos informan de que a las conocidas crisis agrarias de 1333 y 1374, se sumaron otros 16 años de este siglo en que se produjo un déficit mayor o menor de granos, carestía de carnes (en 1301, 1378) u otras incidencias (plaga de roedores en 1346)⁶; en el siglo XV numerosos años en que se produjo un déficit (en mayor o menor cuantía) de la producción cerealícola, por lo menos 17 años en la primera mitad del siglo XV⁷, y en la segunda mitad de esta centuria sólo se registró superávit en 1498 y 1500⁸.

Dada esta situación, los responsables municipales, promovían respuestas complementarias. La primera de ellas era la de fomentar el incremento de la producción de cereales. Así consta, por ejemplo, en el año 1404 y en 1444, cuando las autoridades intentaban fomentar el incremento de la producción de cereales a base de suprimir el barbecho y activar las operaciones de crédito agrario privado; se trataba de estimular los contratos bilaterales entre prestamistas de cereales y cultivadores, excluyendo a los primeros de las cargas señoriales y de la fiscalidad de la finca donde sería sembrado el grano⁹.

En segundo lugar se activaban los controles de las cosechas, de forma que desde finales del siglo XIV, probablemente desde 1374, procedían anualmente, en los meses de agosto-septiembre, a realizar una prospectiva de la producción cerealícola. Los rectores de las parroquias rurales elaboraban un “manifest” o declaración certificando el rendimiento de los diezmos y primicias en su distrito.

⁵ ARM, AH LR 38, fol. 64 r.

⁶ A. PONS: *Libre del Mostassaf de Mallorca*, Mallorca, 1949, pp. 204, 209, 217.

⁷ A. SANTAMARÍA: *El reino de Mallorca en la primera mitad del siglo XV*, Palma de Mallorca, 1955, pp. 123-125.

⁸ O. VAQUER: *El comerç marítim de Mallorca (1448-1531)*, Palma, El Tall, 2001, pp. 138-140.

⁹ A. PONS: *Constitucions i Ordinacions del regne de Mallorca*, BSAL 23, p.373

Sobre la base de las declaraciones de las 33 parroquias rurales de la isla los responsables municipales obtenían una información clave sobre la cuantía de la cosecha (“escrutini”) y si ésta era insuficiente se comunicaba al Consell General, en cuya asamblea se decidían las políticas de abastecimiento a tomar.

Estas políticas afectaban a diferentes ámbitos. En primer lugar se prohibía la exportación de cualquier tipo de alimento. A fines del año 1403, Martín el Humano prohibió al gobernador el conceder, por un período de cinco años, la extracción de vituallas y grasa del reino de Mallorca. La ordenanza real había sido instada por los Jurados de la capital, quienes alegaban que según “consuetudine anticha seu vetere in equitate fundata” cuando se certificaba una carestía se prohibía automáticamente la exportación de alimentos¹⁰; en efecto, ya en 1273 un privilegio real impedía su exportación en caso de carestía¹¹. Este privilegio restrictivo contradecía otro, otorgado a la Iglesia de Mallorca, en 1254, de libre exportación de granos, cuya vigencia fue revalidada por el rey Sancho de Mallorca en 1313. En cualquier caso, los hechos acabaron imponiéndose, por lo que la Iglesia, ante los periódicos vetos, se limitaba a protestar por el atropello a sus libertades y para no sentar precedente de una aceptación.

Se estimulaba la importación de granos a través del sistema de primas o “avantatges”, a tanto por cuartera, firmándose contratos de importación con los mercaderes interesados, era el llamado trigo asegurado. Una variedad de este sistema eran las “ajudes de ventura” o trigo no asegurado dados a aquellas embarcaciones, que atracaban en los puertos insulares cargadas de granos, pero no comprometidas por ningún contrato de importación¹².

El tercer expediente era el llamado “privilegi de vitualles”, que pasó de ser un salvoconducto otorgado a las naves que importaban vituallas, en 1343, al privilegio de capturar naves cargadas de trigo y obligarlas a desembarcarlo en las islas en caso de necesidad¹³. A mediados de julio de 1425, ante la carestía de granos y la ocupación de los campesinos en las operaciones de siega, el gobernador instó a que mientras tanto fueran capturadas naves cargadas de vituallas que atracasen en algún puerto¹⁴. Este privilegio no dejó de causar problemas interislas, al

¹⁰ ARM, AGC 1, folio 5 recto.

¹¹ E. de K. AGUILO: “Franqueses i privilegis del regne”, *BSAL* V, pp. 384-385.

¹² En 1360, el gobernador garantizó a las naves que descargasen trigo en la ciudad las mismas ayudas por cuartera que los trigos asegurados (ARM, AH-22, folio 148 v.).

¹³ P. CATEURA: *Política y finanzas del reino de Mallorca bajo Pedro IV de Aragón*, Palma, Institut d’ Estudis Balearics, 1982, p. 464.

¹⁴ ARM, AH-103, fol. 136 r.-136 v.

capturarse naves cargadas de grano con destino a Mallorca por vecinos de las islas menores y viceversa. También entre el reino de Mallorca y el de Valencia se estuvo, en 1374, a punto de una guerra del trigo, optándose finalmente por el respeto a los cargamentos destinados a las respectivas capitales y por dividirse al 50% los cargamentos de naves forasteras no aseguradas¹⁵. Este convenio no siempre se respetó, en circunstancias de apremio, como en 1406, los Jurados obligaron a descargar el grano destinado a Barcelona o Valencia¹⁶.

Finalmente, si los expedientes anteriores fallaban la administración se responsabilizaba de organizar directamente la importación de los granos necesarios. En la mayor parte de los procedimientos indicados era preciso, previamente, conseguir del rey el permiso para importar granos (la “treta”) de los acrisolados centros productores peninsulares (Aragón, Castilla, Valencia, Cataluña) o italianos (Sicilia y Cerdeña).

Un expediente complementario fue el de adelantar la siega, así se hizo en 1390 debido a la inminencia de un conflicto¹⁷.

En el ámbito interior se redoblaban los controles cuando había carestía. Se realizaba un marcaje implacable de los stoks de grano, de su circulación y de su transformación. El grano procedente del interior de la isla debía llevarse forzosamente a la “Quartera”, se prohibía la reventa (en tiempos de buenas cosechas los particulares podían comprar 100 “quarteres” de trigo y 200 de cebada para reventa¹⁸), se señalaban los lugares donde los “flaquers” podían comprar el grano (“botigas” en torno a la Quartera), el límite de grano que podía comprar cada “flaquer”; medidas también rigurosas para los molineros, en primer lugar la incompatibilidad del oficio de molinero con el de “flaquer”, antes y después de moler debían llevar los sacos a pesar en el “pes de la harina”, no podían vender ni revender grano ni harina, ni mixtificar el grano entregado con otros de menor calidad¹⁹. Finalmente, la pena de horca se reservaba, en 1385, a quienes robaban cereales o legumbres en la “Quartera” o en el muelle de la ciudad²⁰.

Algunas de estas medidas se relajaban cuando había superávit de granos, como la exportación o la reventa, pero muchas otras se mantenían de forma

¹⁵ A. PONS: *Historia de Mallorca*, Vol. VI, Palma, 1970, pp. 27-28.

¹⁶ ARM, AGC 1, fol. 135 r.

¹⁷ ARM, AH-60, folio 127 r.

¹⁸ Así sucedió en 1372, 1380, 1386 A. PONS: *Libre del mostassaf...*, p. 204.

¹⁹ A. PONS: *Libre del mostassaf...*, ordenanzas de “flaquers” pp. 14-16, ordenanzas de molineros, pp. 118-121.

²⁰ A. PONS: *Libre del mostassaf...*, p. 215.

permanente. En algunas ocasiones se observan negociaciones de las autoridades con los interesados en exportar determinados alimentos; en efecto, en noviembre de 1413 se firmó un contrato, “segons es acostumat”, ante el escribano de los Jurados de Mallorca y con el consentimiento de éstos, según el cual el mercader Perico de Pachs se comprometía a importar una quartera de “forment” por cada quintal de higos que le dejaran exportar; sobre esta base los Jurados le permitieron sacar de Mallorca 2.000 quintales de higos, que tenía en la parroquia de Pollensa; el lugarteniente de gobernador autorizaba esta operación pese a la normativa que impedía la exportación de alimentos²¹.

El abastecimiento de carne fue otra cuestión abordada de forma primeriza por las autoridades de Mallorca. Como ya expliqué, el término de la ciudad estuvo ocupado hasta la segunda mitad del siglo XV por viñas y huertos, que excluían las explotaciones ganaderas. El problema del abastecimiento de carne de la ciudad se resolvió a través de tres expedientes: en primer lugar asegurándose el control de la producción ganadera del interior de Mallorca, en segundo lugar un acceso privilegiado a la producción de carne de Menorca y en tercer lugar reservar la pequeña isla de Cabrera para la producción ganadera.

En una fecha indeterminada, de fines del siglo XIII o principios del siglo XIV, y como estímulo al abastecimiento de carne, fue establecido que la carne procedente del interior de la isla podía ser vendida un dinero más caro en la ciudad. Esta medida fue impugnada sin éxito por los campesinos en el marco de las discusiones de 1315 sobre la creación del Sindicato Foráneo. Años después, las autoridades ciudadanas intentaron un paso más adelante, obligando a los campesinos a suministrar vituallas a la ciudad en caso de necesidad. La propuesta fue cortada de raíz, en 1358, cuando el rey estableció que el transporte de alimentos sólo sería obligatorio en caso de guerra²²; eventuales desabastecimientos de la ciudad provocaron la presión de las autoridades ciudadanas, por lo que esta norma tuvo que ser defendida por los campesinos una y otra vez en los siglos XIV y XV.

Un segundo expediente para asegurarse el abastecimiento de carne fue la producción de Menorca. En 1301, Jaime II recordaba una ordenanza anterior sobre la exportación de ganado de Menorca, siempre que quedaran en dicha isla el diez

²¹ ARM, AH-92, folio 410 vuelto, documento de 10 de noviembre de 1413.

²² P. CATEURA: *Política y finanzas del reino de Mallorca...*, p. 206.

por ciento de cabezas. Aunque esta normativa fue posteriormente restringida²³ e incluso discutida, tanto por el tema de los precios como por la pretensión de los Jurados de Mallorca de monopolizar la exportación del ganado de Menorca,²⁴ el abastecimiento de la capital de Mallorca quedó asegurado.

La tercera actuación complementaria, aunque más modesta, por asegurarse el abastecimiento de carne, fue la dedicación de la pequeña isla de Cabrera, de 1570 hectáreas, a explotación ganadera. Ya en 1285 consta este tipo de dedicación, que continuó sin interrupción en los siglos XIV y XV²⁵.

El crecimiento de la producción ganadera, como testimonian los datos del diezmo en la segunda mitad del siglo XIV y sobre todo en el siglo XV en el interior de Mallorca (el diezmo de ganado asciende entonces a más del 15 % del total) determinaron que, salvo contadas ocasiones, como en 1449 y 1465²⁶, el mercado urbano estuviera bien abastecido; en efecto, en los casos aludidos, se produjo la importación de corderos de Cerdeña y del Norte de Africa, a cargo de los mismos arrendatarios de la sisa de las carnes.

El vino presenta una problemática diferente a las mencionadas respecto al grano y la carne. Desde mediados del siglo XIII a mediados del siglo XV la isla fue excedentaria, consiguiendo un buen producto (algunos documentos mencionan “lo vi tan ardent e natural”) que se exportaba, entre otros lugares, a los Países Bajos²⁷. Pero esta situación empezó a cambiar en la segunda mitad del siglo XV, es entonces cuando los productores se quejan de su fiscalidad demasiado elevada y de la competencia de vinos forasteros (principalmente del campo de Tarragona y de Alicante). Los cosecheros consiguieron en época de Fernando el Católico que se prohibieran las importaciones de vino por cierto tiempo, pero ello no pudo impedir el declive de la producción. A fines del siglo XV el porcentaje de los diezmos del vino, en comparación con los demás, suponía casi un 9 % frente al 24 % del siglo anterior.

²³ El rey Sancho, en 1322, mantuvo el principio de la exportación de ganado de Menorca, pero elevó al 15 % la reserva de cabezas que debían quedar en dicha isla (A. M. ARAGÓ y R. CONDE: *El llibre vermell de Ciutadella*, Barcelona, 1977, p. 51, doc. nº 22, y p. 66, doc. nº 73).

²⁴ En 1376, Pere el Cerimoniós revocó la exportación exclusiva a Mallorca de ganado.

²⁵ R. ROSSELLÓ: *La Ciutat de Mallorca després de la conquesta de 1229*, Palma, 2004, p. 113.

²⁶ P. CATEURA: *L'Administració atrapada. Crèdit, finances i adaptacions fiscals (segle XV)*, Palma, El Tall, 2008, p. 101.

²⁷ ARM, S-40, fol 70 r.

Otro producto clave en la alimentación era el pescado. En el último cuarto del siglo XIV observamos iniciativas interesantes pero efímeras de cara a la comercialización del pescado. Conocemos que empezó a funcionar una factoría de salazón de pescado en la zona de poniente de la isla de Mallorca (la Palomera), que exportaba directamente sin pagar las tasas reales y municipales, por esta razón fue suprimida dicha empresa por disposición de Juan I en el año 1387, al prohibir la exportación de pescado salado de las islas²⁸. Este producto estaba bajo régimen de monopolio de venta en la pescadería de la ciudad²⁹. Por otra parte las autoridades ciudadanas se reservan un sector marítimo, el que discurre entre la isla de Dragonera y la isla de Cabrera, como área de pesca exclusiva para las necesidades de la capital de Mallorca.

Desde finales del siglo XIV observamos una insuficiencia de la oferta local de pescado, de ahí la presencia en el mercado de Mallorca de salazones procedentes de Galicia, Portugal y Andalucía, se trata básicamente de atún y sardina. En el siglo XV observamos una ruptura, al principio esporádica y después reiterada, del monopolio de venta de pescado por la pescadería. En efecto, nuevos profesionales como los “tonyiners” y los “botiguers” se encargan de vender pescado al por menor. Con la finalidad de satisfacer la demanda, las autoridades aplicaron dos medidas: la primera de ellas, en 1470, es la autorización a los mercaderes forasteros que transporten pescado salado para poder vender estos productos al por mayor y menor en la plaza del muelle, pero una vez partida la nave sólo podrían seguir vendiendo al por mayor³⁰, la segunda era que en períodos de escasez, las autoridades ciudadanas extendieron a este producto las prácticas aplicadas a la descarga forzosa de grano en casos de necesidad³¹.

El aceite, a la largo del siglo XV, se consolida como un cultivo clave de la economía agaria de Mallorca. Pese a la irregularidad de las cosechas (llegan a representar casi un 29 % de los diezmos en el año 1495 o sólo un 4 % diez años antes, aunque representaba el 95 de los diezmos de las comarcas de montaña)³² logran abastecer no sólo el mercado interno sino convertirse en uno de los productos presentes en las exportaciones de esta centuria, P. Macaire testimonia la

²⁸ ACA, Ca 1990, fol. 8v.

²⁹ A. PONS: *Libre del mostassaf...*, p. 29, capítulo 16.

³⁰ ARM, S-37, folio 92 r.

³¹ A. PONS: *Libre del Mostassaf...*, pp. 26-31; O. VAQUER: *El comerç marítim...*, pp. 419-421.

³² J. JUAN VIDAL: “Evolución de la renta de la tierra en Mallorca durante el siglo XVI. El diezmo de la Procuración Real (1484-1583)”, en *Homenatge al doctor Sebastià García Martínez*, Generalitat valenciana, vol. I, p. 177.

exportación de aceite a los puertos del Levante Mediterráneo y de Sicilia; en la lista de productos asegurados, en el período de 1465-1467, el aceite figura en segundo lugar tras los paños³³.

Frutas, frutos secos, legumbres, hortalizas, arroz, la sal, las especias, el azúcar y el queso completan el cuadro alimentario y de condimentos presentes en la documentación medieval de las islas. La huerta de la ciudad cumplía la misión de suministrar productos frescos al mercado urbano. La cofradía de los hortelanos es una de las primeras en constituirse, pues están documentadas sus reuniones ya en 1267 en la parroquia de Santa Eulalia³⁴. Como ya expliqué, en la ciudad había dos mercados de productos frescos: el de santa Eulalia, donde también se vendía pan (parte alta de la ciudad) y el de la plaza del Gall (parte baja de la ciudad). La producción de hortalizas, si comparamos datos de fines del siglo XV con datos de la segunda mitad del siglo XIV, bajó, aunque no se tiene constancia de desabastecimiento de la ciudad.

La sal se producía en abundancia en Ibiza y también en Mallorca (en la comarca de Campos, situada en el sur de Mallorca); a fines del siglo XV, los Jurados de Mallorca compraron al rey las mencionadas salinas de Campos. A diferencia de la sal las especias debían importarse en su totalidad. Respecto al azúcar debía importarse en su totalidad; solamente en el período de 1464-1473 funcionó en Mallorca un trapiche de azúcar en la comarca de Artà, al nordeste de la isla³⁵.

Respecto a los frutos secos, en Mallorca había una importante producción de higos y una pequeña producción de almendra, pero la mayor parte de frutos secos debían importarse de Valencia, Cataluña o Norte de Africa. En 1375, en el marco de una terrible hambre que afectó a todas las islas, uno de los Jurados de Mallorca fue comisionado para importar del reino de Valencia higos, algarobas y “dacsá” es decir maíz. Se ha conservado un libro de cuentas, de los tres que se citan, en el que un delegado en Valencia fue encargado de localizar y trasladar a Mallorca estos productos, cuyo precio total superó las 2000 libras barcelonesas. El mencionado delegado recorrió las villas y lugares de Gandía, Oliva, Cullera, Villalonga y valle de Ebo, Valdigna, Albaida, Jávea, Denia, Alcira. Las mercancías fueron reunidas en Cullera y embarcadas en un leño con destino a Mallorca.

³³ P. MACAIRE: *Majorque et le commerce international*, pp. 361, 369, 370; O. VAQUER: *El comerç marítim...*, pp. 121-124.

³⁴ R. ROSSELLÓ: *La ciutat de Mallorca...*, pp. 178-179.

³⁵ P. CATEURA: *Mercaderes y empresas industriales en la Mallorca del siglo XV*, Palma de Mallorca, Fontes Rerum Balearium, Subsidia nº 1, 1990, pp. 11-15.

Finalmente, respecto al queso hay una significativa producción insular, pero también se importaban quesos de Aragón, Cerdeña y de Sicilia. En efecto, en unas cuentas de administración de una alquería de los años 1382-1387, cada año, de forma sistemática, se compraban quesos de Teruel para provisión de la casa³⁶.

En las líneas anteriores he intentado establecer un estado de la producción alimentaria y de las políticas de abastecimiento, ahora quiero destacar dos productos claves que no son alimentos pero sin los cuales no es posible consumir muchos de ellos: la leña y el agua, productos escasos y a menudo conflictivos. Vale decir como principio general que en el reino de Mallorca estaba prohibida la exportación de leña³⁷ y el agua estaba regulada por rigurosas normativas. Debe pensarse que la leña estaba sometida a una considerable concurrencia de necesidades: los hornos de fabricación de cal, hornos de vidrio, jabonerías, construcción naval y tintorería. La leña era necesaria para usos industriales, hornos de pan, y para los usos domésticos. Por estas razones no resulta sorprendente que, en 1330, se prohiba su utilización para fábricas de vidrio y jabonerías siempre que hubiere carestía³⁸ y que se importe madera del exterior, sobre todo a cargo de mercaderes de Niza, durante el siglo XV³⁹.

Por lo que afecta al agua, la mayor parte de los recursos acuíferos que abastecían la ciudad fueron privatizados por el rey y los grandes nobles participantes en la conquista, según acuerdo tomado en el año 1239. Mediante el sistema de concesiones se adjudicaban derechos a particulares de molienda, de tandas para regar y para consumo humano. El crecimiento de la ciudad y de sus actividades económicas determinaron una mayor necesidad de agua, de ahí que las autoridades ciudadanas tuvieran que comprar un suministro de agua extraordinario, cuyo coste era repercutido mediante un impuesto llamado “aigua dels dimarts” ya que este día entraba toda el agua de las acequias en la ciudad; complementariamente dichas autoridades crearon una malla de pozos y fuentes destinadas al público en el interior de la ciudad⁴⁰. Desconocemos las cisternas y depósitos privados de agua pues no ha quedado constancia en series documentales como las cabrevaciones. En el interior de la isla parece haber una disputa permanente por

³⁶ ARM, C-2419, folio 70 v.

³⁷ A. PONS: *Libre del mostassaf...*, p. 59, “Capítols de les Ordinacions de la Ciutat”.

³⁸ E. K. AGUILO: “Antichs privilegis y franqueses del regne”, *BSAL XI* (1905-1907), p. 33.

³⁹ O. VAQUER: *El comerç marítim de Mallorca...*, p. 59.

⁴⁰ P. CATEURA: *El regne esvàit: desenvolupament econòmic, subordinació política, expansió fiscal (Mallorca 1300-1335)*, Palma, el Tall, 1997, pp. 101-104.

el control del agua: manipulación de las acequias, construcción de pozos junto a fuentes de vecinos⁴¹, y por otra parte hay una auténtica pugna por controlar los pozos situados en los aledaños de los caminos y en las cercanías de núcleos rurales; con la finalidad de acceder a ellos los campesinos alegan siempre dos argumentos: que se ha utilizado su agua desde que se tiene memoria y que se trata de pozos moriscos o “sarraïnescs” es decir no construidos por el propietario del terreno⁴².

III. LA ORGANIZACIÓN DEL MERCADO Y EL CONSUMO

Desde el siglo XIII habían proliferado mercados de dos tipos en la capital de Mallorca: los mercados semanales (se estableció uno en 1249) y los mercados sectoriales permanentes; estos últimos se adaptarán a la estructura de la ciudad que tiene una “vila d’amunt” y una “vila d’abaix”, ciudad alta y ciudad baja, por lo que habrá una carnicería superior o “macello maioris civitatis” y una carnicería inferior, mercado de frutas y hortalizas en la plaza de Santa Eulalia, en la parte alta, y en la plaça del Gall, junto a la iglesia de San Nicolás en la parte baja de la ciudad, pero solamente había una pescadería en la parte alta de la ciudad, aunque también se podía vender pescado en el muelle.

La política de estímulos económicos promovida por Jaime II de Mallorca (1298-1311) potenció y controló la actividad mercantil tanto de la ciudad como de las villas del interior (donde funcionaba ya un mercado agropecuario en Sineu en 1245); en la ciudad con la creación de nuevas instalaciones como la llamada carnicería nueva, en el distrito de la parroquia de San Jaime, en la parte baja de la ciudad; la carnicería del Call, en la parte alta de la ciudad, y tres solares cedidos por el rey al municipio para convertirlos en mercados extramuros en el año 1302⁴³.

En las villas del interior se contemplaba un espacio, la plaza, destinada a mercado y otras instalaciones de transformación (bodegas o “celler”) y de control y compraventa (quartera o almudín). En la villa de Inca se documenta el

⁴¹ En 1413, el caballero Bernat Febrer denunciaba a un vecino por construir un pozo cercano a su fuente, ARM, AH-92, fol. 222 v.

⁴² M. A. CARBONERO: *L’espai de l’aigua*, Palma, Consell Insular de Mallorca, 1992, p. 320.

⁴³ P. CATEURA: “Urbanismo y finanzas: adquisiciones de propiedades urbanas por Jaime II de Mallorca”, en *XI Congreso de Historia de la Corona de Aragón*, Palermo, Accademia di scienze, lettere e arti, 1983, p. 350.

primer “celler” en el año 1245, y en la capital se menciona por primera vez el “celler” real en 1282⁴⁴; veinte años más tarde están documentados los “cellers” de Alcudia Sineu, Manacor, Montuiri, Porreres. En Bunyola había un “celler” y una “tafona” para el aceite, en esta primera década se construyó en la ciudad un nuevo “celler” a medias entre el rey y el obispo en el espacio situado entre la catedral y el palacio real de la Almudaina para almacenar el vino procedente del diezmo. También los nobles, como Bernat de Santa Eugenia, en sus reservas disponen de bodegas o “cellers” en el valle de Cohanegra (mediados siglo XIII).

Los principales productos alimentarios —el pan, vino, carne, pescado, hortalizas— estaban directa o indirectamente bajo el dominio real, bien por controlar una parte de la producción (diezmos, rentas agrarias), por controlar la actividad (carnicería, pescadería, hornos, tablas de venta de pan o hortalizas, molinos) o ingresar rentas señoriales sobre las instalaciones (tablas de carnicería o pescadería, hornos, molinos, tabernas).

Algunos casos concretos testimonian lo que acabo de mencionar, por ejemplo sobre la construcción de hornos, que para su apertura necesitaban la preceptiva licencia real. Por datos que disponemos del año 1285, se expidieron por el “batlle” de Mallorca dos licencias de construcción de hornos a favor de extranjeros para elaborar “bescuit” es decir bizcocho: se trataba del genovés Tomás Muso, a quien se impuso censo de 10 sueldos, y G. Forner de Piacencia a censo de 8 sueldos. En 1313, los procuradores reales dan licencia a Berenguer Castellar que en las casas que tiene en la ciudad, donde se encontraba el convento de la Penitencia, para construir un horno para cocer pan; se le impone un censo anual de un morabatín (8 sueldos) a partir del momento que el horno esté construido, y 20 sueldos en concepto de licencia de apertura. Estas mismas cargas se le imponen, en 1320, a Berenguer de Vilahur por construir un horno en su casa⁴⁵.

Por lo que afecta a las carnicerías, que eran de promoción pública por la monarquía como las pescaderías, las autoridades utilizaban el mismo procedimiento. Entre 1300 y 1321 los procuradores reales realizaron establecimientos de tablas en la “carnisseria nova”, ya mencionada, a precios muy superiores a los que hemos comentado respecto a los hornos; un contrato de establecimiento típico fue el de Bernat de Vilagrassa a quien se estableció una tabla de carnicería con

⁴⁴ P. CATEURA: “Las cuentas de la colonización feudal (Mallorca, 1231-1245)” *En la España Medieval* 20, 1997, p. 103, y ARM, ECR 350, fol. 182 v.

⁴⁵ ACA, Varia de Cancillería 241, s/f; J. VICH y J. MUNTANER: *Documenta regni Maioricarum (miscelánea)*, Palma, 1945, p. 112, doc. 98. R. ROSSELLÓ: *El rei en Sanxo de Mallorca i el seu temps (documentari)*, Felanitx, 2001, p. 18.

derecho de uso de toda la plaza y “tallador” a censo de 100 sueldos y entrada de 31 libras y contratos similares se extendieron a otros carniceros como Pere Llampaiés en esta misma época.

La pescadería era otra actividad bajo control real. A mediados del siglo XIII consta ya organizada una pescadería, con ocho tablas en la ciudad, otra pescadería en la villa de Inca con dos tablas y otra en la villa de Sineu también con dos tablas. Se trataba de una instalación que, en 1251, consta ya provista de cubierta según los documentos de la época; por otra parte, los contratos de establecimiento de esta época imponen un censo anual de 16 sueldos por tabla⁴⁶.

También en el siglo XIII comienza una notoria actividad, por parte de los particulares, en la construcción de “cellers” o bodegas. El primer “celler” privado, documentado en 1258, estaba en Inca y era propiedad del jurista Pere Ros. En la capital de la isla, en las últimas décadas del siglo XIII, constan funcionando algunos “cellers” privados, como el de Guillem Bassa. En el siglo XIV, no hay inventario de mercader importante que no mencione que poseía un “celler” en la ciudad; pero solamente a fines del siglo XV sabemos el número de “cellers” que había en la ciudad, al haberse conservado un registro de las estimaciones del vino. En total era 139 bodegas privadas, a las que cabría sumar las del interior de la isla, en las villas y en las grandes explotaciones⁴⁷.

Una parte del patrimonio de la red de molinos hidráulicos procedía de época musulmana, pero los cristianos construyeron una acequia nueva, la de Baster en el año 1245, y vinculada a ella una red de molinos. La construcción de esta acequia fue fruto de un contrato firmado entre el rey y Guillem Baster y contemplaba la construcción de molinos tanto fuera como dentro de la capital; en 1257, consta que tres de los molinos construidos estaban intramuros, dos de ellos para moler granos y uno para paños.

Estas y otras actividades testimonian no sólo el dinamismo de la economía urbana sino también el alcance de las actividades controladas por la renta señorial.

Una prueba de esto es que la documentación, no siempre completa, permite una aproximación a los profesionales dedicados a las actividades mencionadas especialmente en la segunda mitad del siglo XIV.

En el Apéndice documental publico una tabla con algunos datos sobre el número de profesionales carniceros, horneros o “flequers” y panaderos,

⁴⁶ P. A. PEÑA, en *BSAL* VIII (1899-1900), p. 220-223, 237.

⁴⁷ ADM, MSL/277.

pescadores y pescaderos, y taberneros que ejercían en torno a 1357, 1389, 1439, 1449, 1483⁴⁸. Pero debo señalar que las fuentes utilizadas son limitadas: los profesionales de 1357-1359 no son todos los profesionales, sino los que vivían en dos parroquias de las cinco existentes en la ciudad (San Jaime y San Nicolás) que no eran precisamente ni las más extensas (como la de Santa Eulalia) ni las más dinámicas (parroquia de Santa Cruz), sino aquellos que impugnaron las valoraciones. Por consiguiente el número de profesionales, salvo el caso de los carniceros (la carnicería se encontraba en la parroquia de San Jaime) no es representativo, aunque sí significativo: 13 carniceros, 7 panaderos, 5 “flequers” (uno de ellos “bescuiter” bizcochero) y 17 taberneros. Ahora bien, hay aspectos bien reveladores de estos profesionales: la profesión de carnicero es una profesión masculina, en tanto que la mayor parte de las tabernas (11 sobre 17) son regidas por mujeres de origen esclavo (musulmán o griego); la presencia mayoritaria femenina también está documentada, a mediados del siglo XIV, en la confección y venta de pan (“flaquera” y “fornera”) según testimonian los libros de multas impuestas por los almotacenes, aunque en el siglo XV predominan los varones.

Por otra parte su nivel económico es modesto, incluso en niveles cercanos a la pobreza. De hecho todos ellos, menos un caso, son tasados a pagar semanalmente entre 6-10 dineros, que era la cantidad mínima, y la tasación global que impugnan, alegando pobreza, es también mínima entre 2 libras y 10 sueldos y 7 libras.

A finales del siglo XIV, en el período de 1389-1391, disponemos de una muestra más completa, de cuatro de las cinco parroquias urbanas. En la carnicería mayor he documentado ocho mesas distribuidas, en razón de herencias y sucesivos establecimientos, en las siguientes variedades de posesión: una tabla, una tabla y “retrotaula”, dos “taulas” y la mitad de dos “tablas”. Las cargas censales oscilan entre ocho sueldos (antiguo “morabetí”) y 220 sueldos, que es lo que paga Pascual Gilabert por una sola mesa de carnicería⁴⁹.

En la pescadería, que tenía el monopolio de la venta del pescado fresco, había también ocho mesas, que a fines del siglo XIV habían experimentado un proceso contradictorio de concentración (había un titular con dos “tablas”) y de fragmentación (un titular con la mitad de una “tabla”). Los funcionarios reales,

⁴⁸ J. MIRALLES: *Corpus d' antropònims mallorquins del segle XIV...*, pp. 469-590, publica los cuadernos de la parroquia de San Jaime (circa 1357) y de San Nicolás (1357) y un cuaderno donde constan los impugnadores de las tasaciones de un impuesto directo (circa 1359). Sobre esta base ha sido elaborada la tabla del Apéndice.

⁴⁹ ARM, RP-1077, folio 22 r. y RP-1078, folios 6 r., 15 r., 19 v.

de mediados del siglo XIII, habían establecido las “tablas” de pescadería en enfiteusis, a razón de dos morabatines por “tabla”, por lo que las rentas de la pescadería ascendían a 16 morabatines, o bien 128 sueldos. En una fecha indeterminada, posiblemente coincidente con el cambio del sistema de pago de impuestos indirectos (hasta 1360 el impuesto se pagaba en relación con el precio y a partir de la fecha indicada en relación con la libra de peso) se estableció el derecho de “taulatge” que era arrendado a particulares a razón de 2000 sueldos anuales de media e incidía en una proporción de 4 dineros por libra del pescado vendido (es decir un 1,6 %). Dicho “taulatge” era explotado mediante participaciones societarias, como la que poseía el mercader Guillermo Cerdá, en 1390, de dos partes y media del derecho mencionado⁵⁰.

Los quince hornos que he podido documentar en la ciudad a fines del siglo XIV (en cuatro de las cinco parroquias de la ciudad) presentan una distribución más densa en la parroquia de Santa Eulalia, donde se encontraba la “Quartera” o almuñín (había dos hornos en la zona, el de Blancás y el de Juan de Mora) y en la parroquia de San Jaime (donde se encontraba el “forn Cremat”). La estructura de estos negocios era diferente a la de las carnicerías y pescaderías, puesto que unen el área de negocio (el horno) y el área de residencia (vivienda); las cargas censuales lo testimonian así, al establecer una renta específica sobre el horno (8 sueldos anuales) y la vivienda (hasta 280 sueldos). Interesa destacar que una parte significativa de los titulares de dichos hornos tienen profesiones como marinero, bracero, mercader, albañil y hortelano, lo que parece implicar que el negocio era regentado por sus esposas u otros familiares.

La venta de hortalizas es una actividad predominantemente femenina. Un ejemplo típico es una sociedad de tenderas de frutas y verduras constituida en el año 1391; el objeto de la sociedad era “super artem vendendi e emendi fructus et ortalisses in platea sancte Eulalie et de revendre”, es decir, sobre el arte de vender y comprar frutos y hortalizas en la plaza de Santa Eulalia y de revender, integrada por una viuda y dos esposas de artesanos. La viuda Guillemona aportaba su “staticum et botigiam” situada en dicha plaza, las demás aportaban su trabajo “omnes labores et industrias persone nostre”, los beneficios obtenidos se dividirían en tres partes así como los gastos, concretándose que las dos casadas colaborarían pagando cada año dos reales en concepto de renta; finalmente se

⁵⁰ RP-1078, folios 26 r., 56 v.

establecía que la sociedad duraría “de tota vita”, pero se extinguiría al fallecer dicha Guillemona⁵¹.

La molinería hidráulica, destinada a la transformación del grano, se encontraba ubicada en acequias (acequia de la villa, de Canet o Baster y de Mestre Pere) y torrentes que se dirigían a la ciudad y aledaños (torrente “Gros”) y en los valles perpendiculares a la sierra de Tramuntana (Bunyola-Orient, Cohanegra, Alaró) situados en un radio máximo de 20 kilómetros de la capital de la isla. Esta red, que servía las necesidades de molturación de la ciudad, si nos situamos en los siglos XIII-XIV estaba compuesta por 32 molinos en las acequias y torrentes indicados y por otros 18 en los valles mencionados, de los cuales deberíamos descontar un número indeterminado aunque minoritario, destinados al procesamiento de paños (“molins drapers”), pero ya desde fines del siglo XIV se mostró sobredimensionada, ya que la ciudad pasó de casi 28.000 habitantes en 1329 a poco más de 10.000 habitantes en 1444. De ahí que en 1446, conste un acuerdo firmado entre los molineros de la ciudad para repartirse el trabajo de forma equitativa, estableciendo un límite por cada molino de 30 “quarteres”: el número total de molineros que firman dicho convenio fue de quince⁵². La recurrencia de períodos de sequía en los siglos XIV-XV determinó la difusión de molinos de viento, aunque algunos de ellos están documentados en el siglo XIII⁵³.

Los mercados al aire libre y las instalaciones mencionadas estaban bajo el directo control de un funcionario, llamado mostassaf. Este cargo, creado en 1309, tenía una multitud de funciones, entre las que destacaban el abastecimiento y la disciplina del mercado. No podemos hacer aquí un estudio pormenorizado de sus actuaciones, pero sí referirnos a los dos registros, de mediados del siglo XIV, que se han conservado sobre las actuaciones de este magistrado; en dichos dos libros se mencionan y pormenorizan exclusivamente las multas impuestas a los vendedores, de ahí que nos permitan vislumbrar la naturaleza del fraude en el pequeño comercio. En el primer registro conservado, del año 1344⁵⁴, la mitad de las multas impuestas se refieren a fraudes con la venta del pan, siguiéndole por este orden la carne, aceite y pescado; la multa más frecuente respecto al pan es la falta de peso, en el caso de la carne un precio superior al

⁵¹ ARM, P-14804, folio 37 v. la fecha del contrato de sociedad era 28 de septiembre de 1391.

⁵² ARM, P-2552, folio 192 v.

⁵³ En 1294 se menciona un molino de viento en el término de la ciudad, R. ROSSELLÓ: *La ciutat de Mallorca...*, p. 158.

⁵⁴ ADM, MSL 313.

permitido, fraude en su peso, en la edad y salud de los animales sacrificados; en el aceite la multa más frecuente es la utilización de medidas no legales, finalmente en el pescado predominan las ventas a mayor precio del permitido. El segundo documento conservado, de fecha ligeramente posterior, no hace sino confirmar los datos aportados, con el predominio de multas a la venta de pan, el liderazgo de las citas sigue siendo su falta de peso, aunque aparece el concepto de pan chamuscado o quemado y el de harina ya caducada; en el tema de la carne, además de los supuestos mencionados en el anterior libro, aparece el de ganado suelto. El fraude aparece también, en algunas ocasiones, en las operaciones al por mayor; en 1390, el “batle” de Mallorca juzgó un caso de venta de vino griego, cuando en realidad era vino “latinum” y años después el rey Martín intervenía en un caso de venta de pescado “piscium salsorum” en mal estado⁵⁵.

El mostassaf no sólo se limitó a la represión del fraude, también hay un interés por la mejora de la salubridad, en los libros mencionados aparece alguna multa contra la falta de higiene en el transporte de verduras, una preocupación porque determinados alimentos no causen perjuicios a niños y adolescentes⁵⁶ y fija la proporción de cereales mezclados para la elaboración de pan, es decir, al 50% entre el trigo y cereales inferiores o legumbres.

El siglo XV es el siglo de la crisis en el reino de Mallorca, de forma que el cambio de coyuntura demográfica no se producirá de forma decidida hasta el siglo XVI; todo ello determinó efectos devastadores en la trama del pequeño comercio urbano, de forma que se produjeron cambios en varias direcciones:

- El más evidente, la reducción del número de negocios dedicados a la transformación (molinos) o a la venta al por menor (flequers, forners, tabernas, etc.).
- Las dificultades gremiales impuestas a la promoción de los profesionales: en 1476, los “sobreposats” representantes del gremio de los horneros establecieron que para adquirir el rango de maestro se debía realizar un aprendizaje de tres años con un hornero y que debían acreditar este hecho y su conocimiento del oficio ante dichos “sobreposats”⁵⁷.

⁵⁵ ARM, AH, Su 33, fol. 59 r.

⁵⁶ En agosto de 1483 se señala que los vendedores de frutas no puedan vender melones a los niños y adolescentes “per la temor que’s té, que los tals fadrins, abusant dels dits malons, no caiguen en malaltia” ARM, AH-200, folio 141 v.

⁵⁷ ARM, S-37, folios 178 r.-178 v.

- En segundo lugar, una retirada de las mujeres de ocupaciones en las que eran mayoritarias (flequeres), salvo en Ibiza (donde las imposiciones del siglo XV se llaman “de flequeres”) en consonancia con la retirada de las mujeres de otras actividades (construcción por ejemplo).
- La ruptura parcial de monopolios establecidos como el de la pescadería: en el siglo XV vemos proliferar un nuevo tipo de intermediario, el “botiguer” o “tonyner” dedicado a la venta al por menor de pescado salado importado. En esta misma línea cabe mencionar que en 1470 el municipio aprobó un capítulo según el cual los mercaderes extranjeros, mientras su navío estuviera atracado en el muelle, podrían vender pescado salado al por mayor y al por menor en la plaza del muelle, pero una vez zarpada su embarcación no podrían vender al por menor ni abrir una tienda para vender al público⁵⁸.

IV. CONSUMO E IMPUESTOS

La eficacia de la recaudación de los impuestos dependía, entre otras cosas, del control efectivo del mercado, de la oferta, es decir desde cuestiones como: dónde se podía vender o no, como ya he explicado, problemas de disciplina (pesos y medidas legales) y del control de la circulación de mercancías:

- a) mercancías llegadas por mar o por exportar: su entrada en la ciudad se producía por determinadas puertas, su control lo realizaba un departamento denominado de la “taula de la mercaderia” con un regidor y varios pesadores, quienes debían llevar un libro de registro de todas las operaciones realizadas y del pago del impuesto. Semanalmente debían rendir cuenta ante los arrendadores del impuesto; asimismo patrones y escribanos de naves debían declarar a los compradores de impuestos la carga que llevaban en calidad de flete y recoger el consiguiente despacho.⁵⁹
- b) mercancías procedentes del mercado interior: también tenían asignadas determinadas puertas de las murallas, provistas de una barrera, donde se realizaba un primer control; después a través de oficinas especializadas se realizaba un segundo control: granos en la “quartera” o almodín

⁵⁸ ARM S-37, folio 92 r.

⁵⁹ Los escribanos de naves estaban obligados a mostrar el “cartulari” o relación de mercancías embarcadas a flete tanto a su salida de la isla como al regreso (ARM, *Libre de capitols de drets universals...*, fol. 148 v.).

de la ciudad, así como harina, aceite, lana, carbón y demás productos sometidos a impuesto en enclaves determinados de la ciudad. Los transportistas debían dirigirse a la oficina correspondiente de control y allí pagar la ayuda. Sólo después de haber pasado el grano por la “quartera”, en el caso de los cereales, podían acceder a los molinos para su conversión en harina. Si deseaban entregar la harina a los hornos de la ciudad debían hacerlo por una puerta señalada y allí pagar la tasa correspondiente a este producto.⁶⁰

- c) Por si las medidas anteriores no fueran suficientes se estableció un sistema penal riguroso. Robos en la Quartera o almudín, pena de horca. El vino debía entrar por dos de las puertas de la ciudad, al llegar a ellas los transportistas debían informar a los guardianes su nombre, la cantidad de vino que llevaban, su procedencia, su propiedad y a quién iba destinado; si el transportista intentaba forzar su entrada sin proporcionar dichos datos podía ser condenado a mutilación de una mano (si era libre) o la horca (si era esclavo)⁶¹.

Tras algunos prolegómenos, durante el siglo XIII, a partir de 1300 se organiza una fiscalidad que se convertirá en permanente a partir de mediados del siglo XIV. Esta fiscalidad se inicia gravando en exclusiva el consumo de alimentos o su transformación –pan, harina, carne, vino, molienda– hasta que en 1390, en plena madurez del sistema fiscal, éste se despliega en 32 impuestos diferentes, de los cuales 15 gravan alimentos o condimentos⁶²; en efecto, en la fecha mencionada, la Universidad de Mallorca, decidió compilar todos los impuestos que recaudaba anualmente con su normativa específica. Una iniciativa de este tipo sólo es comprensible si consideramos que la mayor parte de los impuestos vigentes estaban vinculados al pago de la deuda pública municipal y, por consiguiente, se habían convertido en impuestos permanentes.

En el caso de Menorca e Ibiza tenían un sistema fiscal más simplificado que el de Mallorca. En efecto, en Menorca (fines del siglo XV) estaban vigentes cinco impuestos, dos de ellos sobre alimentos (carne y vino), pero no había un impuesto específico sobre el trigo o la harina. En Ibiza había seis impuestos, la mitad de los cuales sobre alimentos (“flequeres”, carn i vi)⁶³.

⁶⁰ ARM, *Libre de capítols...*, fol. 10 v.

⁶¹ A. PONS PASTOR: *Libre del mostassaf...*, p. 215, 248, 303 y 317.

⁶² P. CATEURA (Ed.): *Recaptar per a pagar deutes: el còdex 29 de l'Arxiu del regne de Mallorca*, Palma, El Tall Editorial, 2009.

⁶³ F. SASTRE PORTELLA: “Algunas notas sobre la situación económica de las instituciones menorquinas en la primera mitad del siglo XVI”, Menorca, Institut Menorquí

Volviendo al caso de Mallorca, uno de los capítulos de esta compilación llamada *Libre dels capitols dels Drets universals de la Universitat de Mallorca* establecía de forma taxativa los principios que rigen la tributación al disponer que “és entés que totes coses paguen imposició, exceptat menjar, beure e vestir e calsar”,⁶⁴ es decir, todas las cosas pagan impuesto menos el consumo propio de comida, bebida, vestido y calzado. Esta normativa era cierta, pero tenía alguna excepción como la molienda del interior de Mallorca (“moliges de les perràquies de fora”), como veremos después.

Bajo este principio, el de la contribución por todos los conceptos salvo para consumo propio, se organizaba el sistema de técnicas y tarifas de los impuestos indirectos. No puedo realizar aquí un estudio pormenorizado de la casuística que afecta a todos los impuestos indirectos que ingresaba la Universidad de Mallorca, pero sí establecer algunos de sus principios rectores.

A partir de los presupuestos apuntados, las imposiciones y ayudas se estructuraban en torno a cuatro elementos:

- a) La procedencia, según fueran productos de fuera de la isla (en este caso se aplicaba la “imposició de la taula de la mercaderia”) o del interior de la isla (como era el caso por ejemplo de la “imposició de l’oli de la terra”).⁶⁵
- b) La intencionalidad de la transacción: autoconsumo (en el medio agrario), compra para el consumo propio y compra para revender.
- c) Volumen de la transacción: al por mayor (caso por ejemplo de la “imposició del bestiar”) o al por menor (“ajuda de les carns”).⁶⁶

Si ahora nos fijamos en relación con qué se establecían las tarifas de los impuestos sobre alimentos observamos lo siguiente:

- a) Tarifas sobre el precio del producto: este sistema de gravar era el más justo ya que se pagaba más tasa cuanto mayor era el precio del producto; en este apartado se encontraban el impuesto sobre cereales llamado el “blat de la terra”, el impuesto sobre el vino (dotzé, sisé, quint del vi) cuyas tarifas evolucionaron entre el siglo XIV y siglo XV entre un 7%,

d’Estudis, 1989, pp. 17-25; J. MORELLÓ: “El mercat de les imposicions a Eivissa: els arrendaments” en *Comprar, vendre i pagar al rei*, Palma, el Tall, 2006.

⁶⁴ ARM, Códice 29.

⁶⁵ ARM, *Libre dels capitols dels drets universals*, fols. 130 r. y 165 r.

⁶⁶ *Ibidem*, fols. 115 r. y 197 r. La ayuda de las carnes, también llamada de carnicerías, incluye una completa tabla de tasas según el tipo de animal y sus piezas.

15% y 20%, con el aceite (“imposició de l’oli de la terra”) y con los frutos secos.

- b) Tarifas en relación con el peso del producto: aunque teóricamente en esta modalidad de imposición la tarifa era establecida con independencia de la calidad o precio del producto, en realidad vemos que no fue exactamente así en la aplicación del impuesto; en efecto, la tarifa de la carne, por ejemplo, se establece en relación con el peso, es decir, la libra carnicera, pero la tarifa oscila entre 3 y 6 dineros por libra en función de ser carnes de más o menos calidad. En esta misma línea se encontraba el pescado.
- c) Hay una tercera modalidad de tarifas, que son las características de la “molienda” de la ciudad, y la “molienda” de las villas del interior. Este impuesto aparece en 1314 y en 1390 ha adquirido el perfil definitivo, con las dos moliendas mencionadas. En la ciudad debían pagar este impuesto los “flaquers” horneros, bizcocheros y particulares, que debían pagar el impuesto por quartera de grano o quintal de harina. En cambio, en las villas del interior debían pagar la molienda los “flaquers” u horneros, además los habitantes entre 5-10 años y los mayores de 10 años; los “flaquers” pagaban el impuesto por quartera de grano o por quintal de harina, pero el resto de la población, dividida en los mencionados grupos de edad, según una tabla graduada anual que va desde 31 dineros a 54 dineros según la cualidad del cereal consumido. Los tipos de materias panificables que se mencionan son el trigo o “forment”, el mestall, el mijo, el panizo, la dacsá o maíz y legumbres “alguns legums”.

Pese a la vocación de los impuestos de afectar a todas las capas de la población, a la larga se admitieron numerosas exenciones. Desde el año 1342 había una exención general, y era que las vituallas importadas en tiempo de necesidad no pagaban impuestos, si así lo dictaminaba el gobernador, privilegio confirmado al año siguiente por Pedro el Ceremonioso⁶⁷. Un capítulo aparte lo constituye la naturaleza de los contribuyentes: en la normativa de 1390 se reconocen como exentos de pagar impuestos los eclesiásticos, los privilegiados por concesión real (trabajadores de la Ceca básicamente), los jurados y universidad del reino y los jurados y universidades del interior de la isla. A este grupo cabe añadir a todos los inmigrantes, o “barrani” con el compromiso de casarse en las islas, por un período de 10 años y si se trataba de mujeres sólo 2 años.

⁶⁷ ARM, Códice Abelló fol. 96 v., privilegio de 24 de septiembre de 1342.

En conclusión podemos decir que el sistema fiscal insular en la Edad Media grava de forma exhaustiva los alimentos (como demuestran las 15 imposiciones sobre las 32 vigentes en Mallorca), a pesar de que las compras de alimentos para consumo propio estaban exentas de pagar impuesto, salvo algunas excepciones (molienda del interior de la isla).

Apéndice: Profesionales del sector alimentario

Año	Forner/a, flaquer, bescuiter	Carnicero	Pescador	Pescadero	Botiguer o tendero	Tabernero
1357-1359	12	13	-		-	17
1389	15	7	-	9	-	-
1439 ⁶⁸	22	-	-		-	-
1449	13	3	6		5	2
1483 ⁶⁹	32	10	34		27	6

⁶⁸ ADM, MSL/385.

⁶⁹ Fuentes: A. CANYELLES en *BSAL* 24, pp. 8-22; M^a BARCELÓ: *Ciutat de Mallorca en el trànsit a la Modernitat*, Palma, Conselleria de Cultura, 1988, pp. 169-171.