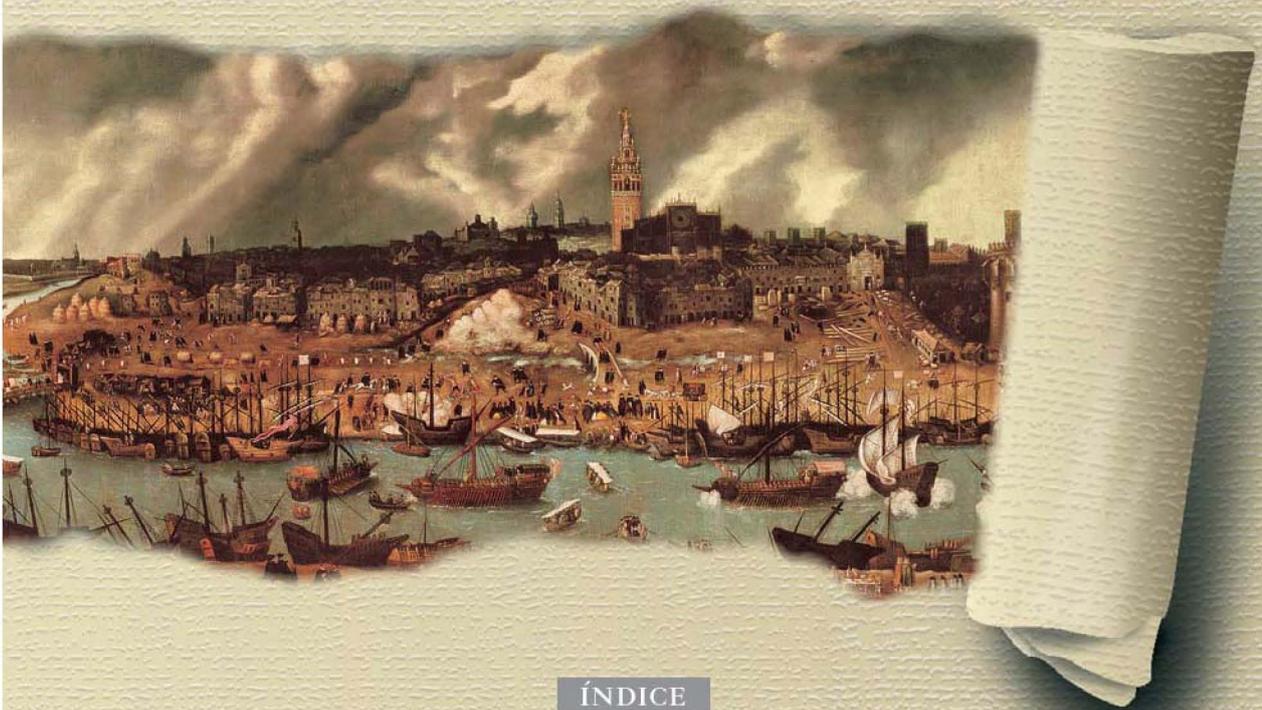


Juan José Iglesias Rodríguez
Rafael M. Pérez García
Manuel F. Fernández Chaves
(eds.)

COMERCIO Y CULTURA EN LA EDAD MODERNA



ÍNDICE

**Contiene los textos de las comunicaciones
de la XIII Reunión Científica de la Fundación
Española de Historia Moderna**

EDITORIAL UNIVERSIDAD DE SEVILLA

COMERCIO Y
CULTURA EN LA
EDAD MODERNA

ÍNDICE

Juan José Iglesias Rodríguez
Rafael M. Pérez García
Manuel F. Fernández Chaves
(eds.)

COMERCIO Y CULTURA EN LA EDAD MODERNA

COMUNICACIONES DE LA XIII REUNIÓN
CIENTÍFICA DE LA FUNDACIÓN
ESPAÑOLA DE HISTORIA MODERNA



Sevilla 2015

ÍNDICE

Serie: Historia y Geografía
Núm.: 291

COMITÉ EDITORIAL:

Antonio Caballos Rufino
(Director de la Editorial Universidad de Sevilla)
Eduardo Ferrer Albelda
(Subdirector)
Manuel Espejo y Lerdo de Tejada
Juan José Iglesias Rodríguez
Juan Jiménez-Castellanos Ballesteros
Isabel López Calderón
Juan Montero Delgado
Lourdes Munduate Jaca
Jaime Navarro Casas
M^a del Pópulo Pablo-Romero Gil-Delgado
Adoración Rueda Rueda
Rosario Villegas Sánchez

Reservados todos los derechos. Ni la totalidad ni parte de este libro puede reproducirse o transmitirse por ningún procedimiento electrónico o mecánico, incluyendo fotocopia, grabación magnética o cualquier almacenamiento de información y sistema de recuperación, sin permiso escrito de la Editorial Universidad de Sevilla.

Obra editada en colaboración con la Fundación Española de Historia Moderna

Motivo de cubierta: *Vista de Sevilla en el siglo XVI*, por A. Sánchez Coello

© Editorial Universidad de Sevilla 2015
C/ Porvenir, 27 - 41013 Sevilla.
Tlfs.: 954 487 447; 954 487 451; Fax: 954 487 443
Correo electrónico: eus4@us.es
Web: <<http://www.editorial.us.es>>

© POR LOS TEXTOS, SUS AUTORES 2015

© JUAN JOSÉ IGLESIAS RODRÍGUEZ, RAFAEL M. PÉREZ
GARCÍA Y MANUEL F. FERNÁNDEZ CHAVES (EDS.) 2015

Las comunicaciones presentadas en la XIII Reunión Científica de la Fundación Española de Historia Moderna e incluidas en formato digital en la presente obra han sido sometidas a la evaluación de dos expertos, por el sistema de doble ciego, según el protocolo establecido por el comité organizador del congreso.

Impreso en papel ecológico
Impreso en España-Printed in Spain

ISBN: 978-84-472-1746-5
Depósito Legal: SE 929-2015
Impresión: Kadmos

ÍNDICE

COMITÉ CIENTÍFICO DEL CONGRESO

María de los Ángeles Pérez Samper
Eliseo Serrano Martín
Mónica Bolufer Peruga
Virgina León Sanz
Francisco Fernández Izquierdo
Félix Labrador Arroyo
Isidro Dubert García
Francisco García González
Miguel Luis López-Guadalupe Muñoz
María José Pérez Álvarez

COMITÉ ORGANIZADOR DEL CONGRESO

Juan José Iglesias Rodríguez
(director de la XIII Reunión Científica)
Francisco Núñez Roldán
Carlos Alberto González Sánchez
Juan Ignacio Carmona García
Mercedes Gamero Rojas
José Antonio Ollero Pina
José Jaime García Bernal
Fernando Javier Campese Gallego
Rafael M. Pérez García
(secretaría científica)
Antonio González Polvillo
Manuel F. Fernández Chaves
(secretaría ejecutiva)
Clara Bejarano Pellicer

“GANARÁS EL PAN CON EL SUDOR DE TU FRENTE”. LA PRODUCCIÓN DE PAN EN PALMA DE MALLORCA. SIGLOS XVI-XVII

“YOU EARN YOUR BREAD BY THE SWEAT OF YOUR BROW”.
THE PRODUCTION OF BREAD IN PALMA DE MALLORCA.
XVI -XVII CENTURIES

MIGUEL GABRIEL GARÍ PALLICER
Universidad de las Illes Balears¹

Resumen: Proveer de pan diariamente a los habitantes de una ciudad en la época moderna conllevaba el trabajo de un gran número de particulares y la implicación de buena parte de las instituciones. Este artículo recoge, de manera sucinta, aspectos relacionados con el abastecimiento de pan en Palma de Mallorca durante los siglos XVI-XVII. Se analizarán aspectos cotidianos de la gestión y del mercado del cereal y, especialmente, la transformación en pan en molinos y hornos, circunscribiendo los procesos a espacios concretos de la ciudad.

Palabras clave: Abastecimiento de pan, Molinos, Hornos, Palma de Mallorca, Historia de la Alimentación, Edad Moderna.

Abstract: Feed cities during Early Modern Age implied the work of numerous particulars and the implication of the institutions. This paper shows, in a succinct way, some aspects of the bread supply in Palma of Majorca between XVIth and XVIIth centuries. We analyze daily aspects of cereal's management and markets and, specially, the bread production in mills and urban ovens circumscribing the processes in specific locations of the city.

Key words: Bread supply, Mills, Ovens, Palma (Majorca), Food History, Early Modern Age.

1. Este artículo ha sido posible gracias a la Beca Formación de Personal Investigador concedida por la Conselleria d'Educació, Cultura i Universitats de les Illes Balears.

INTRODUCCIÓN

El estudio de la historia de la alimentación² ha pasado de la recopilación de anécdotas de sus inicios al tratamiento de la comida y bebida como producto de una sociedad y economías concretas, hasta la corriente actual más influida por la historia cultural³. El presente de la historia de la alimentación pasa por relacionarse con otros campos del estudio histórico aprovechando su potencial agregativo e integrador⁴.

El pan ha sido el alimento más consumido en el Mediterráneo desde la Antigüedad. A partir de esta afirmación, es posible plantear que la gestión del abastecimiento de una ciudad se convertía en un factor clave en el freno o la intensificación de las carestías⁵. Para que el pan llegara a las mesas en cantidad suficiente y de forma regular se dedicaban grandes cantidades de recursos materiales y humanos, tanto públicos⁶, como privados⁷.

Desde la adquisición del cereal hasta el consumo del pan tenían lugar varios procesos:

1. Entrada del cereal a la ciudad por las puertas de la muralla o el puerto.
2. Almacenamiento del cereal en pósitos, alhóndigas, al mudís o almacenes de cereal propiedad de la administración. Paralelamente, existían espacios de conservación de particulares e instituciones religiosas y hospitales.

2. Para una revisión a largo plazo sobre esta materia: María de los Ángeles Pérez Samper, "La historia de la historia de la alimentación", *Chronica Nova*, 35, (2009), pp. 105-169.

3. Sobre el estudio de esta temática en la última década ver: Alban Gautier y Allan Grieco: "Food and drink in Medieval and Renaissance Europe: an overview of the past decade (2001-2012)", *Food and History*, 10.2, (2012), pp. 73-88.

4. Jean Louis Flandrin y Massimo Montanari (eds.), *Historia de la alimentación*, Gijón, Trea, 2004, p. 17.

5. La historiografía reciente considera los condicionantes exógenos (guerra, política, fiscalidad, organización de los mercados) como claves en el inicio y desarrollo de las carestías. Pere Benito Monclús, "De Labrousse a Sen. Modelos de causalidad y paradigmas interpretativos de las crisis alimentarias preindustriales", en Pere Benito Monclús (ed.) *Crisis alimentarias en la Edad Media. Modelos, explicaciones y representaciones*, Lleida, Ed. Milenio, 2013, p. 32.

6. Véanse los estudios publicados en: José Manuel de Bernardo Ares y Jesús Manuel González Beltrán (Eds.): *La administración municipal en la Edad Moderna. Actas de la V reunión científica de la Asociación Española de Historia Moderna*, vol. II, Cádiz, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz y Asociación Española de Historia Moderna, 1999, pp. 343-470.

7. María de los Ángeles Pérez Samper, "El pan nuestro de cada día en la Barcelona moderna", *Pedralbes. Revista d'història Moderna*, 22, (2002), p. 37.

3. Venta del cereal por el productor, un beneficiario de una renta, un mercader que lo hubiera adquirido en el exterior o de la administración en una plaza o edificio público.
4. Transformación de la harina por el molinero para un particular, el gremio de panaderos o la administración.
5. El amasado se realizaba tanto en las casas de los particulares como en los hornos, tahonas o panaderías, lo mismo ocurría con la cocción, aunque en el caso de los espacios urbanos, pocas casas contaban con un horno.
6. La venta de pan solía limitarse a las plazas de venta y, en algunos casos, se permitía a panaderos, taberneros, tenderos y revendedoras.

LA ORGANIZACIÓN FRUMENTARIA EN PALMA DE MALLORCA

Palma⁸, así como el resto del Mediterráneo, padeció una recurrente falta de cereal. La capital del reino de Mallorca contaba con unos 25.000 habitantes en 1585, cerca de 27.000 en 1642, reducidos a 25.988 en 1667, llegando a 39.000 en 1700⁹. Para cubrir las necesidades de amplias capas de la población urbana que no podían autoabastecerse, las autoridades regnícolas poseían una serie de prerrogativas para intervenir y controlar el mercado del cereal y del pan¹⁰. Así, realizaban un escrutinio anual del cereal existente, dirigían la gestión de las compras de cereal en el interior y exterior, controlaba la salida de alimentos, usaban el *Privilegi de Vitualles*, otorgado en 1401 por el rey Martí I, que permitía la confiscación del contenido de barcos cargados con alimentos que estuvieran en los puertos de Baleares, tasaban los precios, que incluía la posibilidad de exención impositiva, y tenían el control de la transformación y venta mediante agentes como el *Mostassaf*¹¹ [Almotacén], guardias, pesadores, cribadores o escribanos.

A pesar de estas prerrogativas, su capacidad estaba limitada. La autoridad real, representada en el reino por el Virrey, tenía la última palabra en

8. El topónimo Palma, de origen romano, estuvo en desuso desde la conquista musulmana hasta su recuperación en el siglo XVIII. Durante la dominación musulmana se denominó *Madina Mağurqa* y desde la Conquista de 1229 hasta el XVIII recibió el nombre de *Ciutat* o *Ciutat* de Mallorca.

9. Ubaldo Casanova Todolí, *Aproximación a la historia mallorquina del siglo XVII: política financiera y crisis de subsistencia*, Salamanca, Amarú, 2004, pp. 19-20.

10. Antonio Planas Rosselló, *Los Jurados de la Ciudad y Reino de Mallorca (1249-1718)*, Palma, Lleonard Muntaner, 2005, pp. 97-102.

11. Jaume Serra Barceló, “Intervencionisme i control de mercat. Notes introductòries (segle XVII)”, en *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*, Palma, IEB 1996 p. 338.

la puesta en marcha de muchas de esas medidas¹² e, incluso, podía tomar la iniciativa imponiendo sacas o restringiendo los mercados de compra en el exterior. Además, desde finales del siglo XV la ejecución de parte de las políticas frumentarias pasó a los denominados Administradores de cereal, un cuerpo conformado por dos a seis miembros. La pragmática de 1600 les otorgó, teóricamente, el control del cereal adquirido¹³. Además de gestionar el dinero de las compras y ventas de cereal, se encargaban de los gastos relativos al mantenimiento y control de almacenes¹⁴, pesado y cribado, y mantenimiento de la plaza de venta. El control de los procesos de transformación en molinos y hornos y la venta del pan recaía en el *Mostassaf*.

LOS MOLINOS INTRAMUROS Y LOS MOLINOS DEL *TERME*. LA *PLAÇA DE LA FARINA*

Uno de los elementos característicos del paisaje de las economías pre-industriales en gran parte de Europa era la presencia de molinos, ya fueran estos de agua, viento o de tracción animal. Palma se sirvió en la Edad Media principalmente de molinos de agua situados a lo largo de la acequia. En 1576 había cinco situados dentro de la propia ciudad¹⁵. Los molinos de sangre¹⁶, citados en algunos inventarios¹⁷ y dentro de conventos no aparecen en el catastro, aunque por orden del Virrey se cuantificaron y arreglaron estos tipos de molino ante la perspectiva de un asedio¹⁸. En el siglo XV y, especialmente, en la primera mitad del siglo XVII se construyeron gran número de molinos de viento, lo que provocó en 1633 la división del oficio de molineros entre molineros de agua y de viento¹⁹. De los siete molinos de viento ubica-

12. Archivo Histórico Nacional [AHN], Consejos, Libro 2553, f. 117v. Por ejemplo, la exención de la leuda sobre la importación de cereal se realizaba previa petición al Consejo de Aragón o al Rey.

13. Biblioteca Luis Alemany [BLA], S 1(10)/13, sf, Capítulo III. "Pragmática en la que se ordena y declara lo que los de la Ciudad de Mallorca y Parte Forana de aquél Reyno han de guardar en la administración y distribución del dinero de la Consignación y sobre otras concernientes al regimiento y buen gobierno de aquél Reyno", 10 de octubre de 1600.

14. En Mallorca no hubo una institución asimilable al pósito.

15. Gaspar Valero Martí, "Població, propietat i urbanisme de la Ciutat de Mallorca segons els estims de 1576", en *La Ciutat de Mallorca i els segles del gòtic: Jornades d'Estudis Locals XXVIII*, IEB, Palma, 2010, p. 411.

16. Josep Ramis Sureda de Ayreflor, "Catastro de la Ciudad de Mallorca. 1576", *BSAL*, 15, (1914), p. 163.

17. Jaume Sastre Moll, *Alguns aspectes de la vida quotidiana a la Ciutat de Mallorca (Època medieval)*, Palma, IEB, 1997, p. 207.

18. Como en 1565. Archivo del Reino de Mallorca [ARM], AH 429, f. 15v.

19. Los cuales cuadruplicaban a los de agua. Miguel José Deyá Bauzá, "La energía eólica en la economía de las Islas Baleares durante el antiguo régimen: los molinos de viento", en

dos en el molinar de poniente a inicios del siglo XVII²⁰ se pasó, en 1784, a 30 molinos en el conjunto del término de la ciudad²¹.

Los molineros solían ser arrendadores de los molinos o, en ocasiones, subarrendadores de otros menestrales. Su trabajo, en relación al abastecimiento de la ciudad, consistía en coger y moler el cereal²² y llevar²³ la harina resultante por la *Porta Pintada* a la Plaza del Peso de la Harina. Algunos molineros tenían pequeños almacenes a su alrededor²⁴. El control de su actividad lo realizaba el *Mostassaf* quien debía asegurarse que los molineros pesaran la carga de cereal que tomaban en la *Quartera* y la harina que devolvían, además de su calidad²⁵, evitando de esta manera fraudes y ventas fuera de la plaza²⁶. También debía obligar a los mayordomos del oficio a que molieran el cereal necesario para los horneros²⁷. La molienda estaba gravada con un impuesto subastado anualmente. Los arrendadores debían participar también del control de la harina introducida en la ciudad para lo que recibían la llave de la *Porta Pintada*²⁸. La venta se realizaba en la Plaza del Peso de la Harina²⁹. Allí había una construcción en la que se realizaba el pesaje³⁰. Los Jurados tenían agentes en esta Plaza como eran un llevador de cuentas, pesadores y cribadores, entre otros, quienes recibían parte de sus emolumentos de los arrendadores del derecho de la molienda.

En definitiva, a lo largo de la Edad Moderna se abarató la molienda, ya que debido al aumento de los molinos de viento se minimizó la dependencia respecto a los molinos de agua, cuyo funcionamiento, en muchos momentos, fue deficiente debido a la falta de agua, los problemas jurisdiccionales del

Economía e energía secc. XIII-XVIII. Atti della Trentaquattresima Settimana di Studi, Florencia, 2003, p. 363.

20. ARM, Suplicacions 78, f. 252r.

21. Miguel José Deyá Bauzá, “La energía eólica...”, p. 363.

22. ARM, AA 51, f. 152r. Se obliga a los molineros a moler en un plazo máximo de seis días.

23. Archivo Diocesano de Mallorca [ADM], MSL/319, f. 6v. El Almotacén hubo de prohibir a los molineros entrar a la plaza con los burros que usaban para el transporte en 1663.

24. ARM, Not. T 776, f. 104v y f. 131r. El molinero Jeroni Alomar adquirió una botiga y algorfa en la Plaza.

25. Biblioteca Bartolomé March [BBM], 78-VII-14, f. 88r.

26. La fama de los molineros como especuladores estaba muy extendida. Antonio Collantes de Terán, *Sevilla en la Baja Edad Media, la ciudad y sus hombres*, Sevilla, Ayuntamiento de Sevilla, 1977, p. 395.

27. ADM, MSL/319, f. 50v.

28. AHN, Consejos, Libros, 37069, f. 2v.

29. En algunas ciudades de la península había plazas análogas, aunque la harina se vendía también en los pósitos. María del Mar Lozano Bartolozzi, *Historia del Urbanismo en España. Siglos XVI, XVII y XVIII*, II, Madrid, Cátedra, 2011, pp. 262-263.

30. Juan Tous Melià, *Palma a través de la cartografía. (1596-1902)*, Ayuntamiento de Palma, 2002, p. 277.

riego y las dificultades para mantener en buen estado la acequia. De esta manera lo resumía, y, quizás exageraba, el síndico de la *Universitat* en un pleito contra los horneros en 1683³¹: *perquè la multitud de molins de vent en més de sinquanta en el contorn de la Ciutat ocasionen el barato de la moltura*.

La casa: el amasado

En las sociedades preindustriales parte de la población urbana tenía acceso al cereal mediante recepción de rentas o compra. En los inventarios aparecen los utensilios necesarios para amasar y llevar el pan al horno en distintos espacios: en la despensa, que normalmente se situaba sobre las escaleras, la cocina, en las casas que tenían, o en el espacio que funcionaba como tal en las casa más modestas o en habitaciones específicas denominadas *cambres de pastar* o *pastadors*, que, muchas veces, se confundían con la despensa o la cocina. Este espacio lo encontramos en casas de distintos estamentos y oficios³². En el caso de los horneros, el amasado solía tener lugar junto al horno, si bien, en algunas ocasiones, había espacios específicos para ello.

Los hornos: realidad material, localización y traspaso

Los hornos urbanos son, quizá, el elemento relacionado con el pan que menor atención ha recibido por parte de la historiografía, tanto local como española, más interesada en los pósitos y molinos, a pesar de ser ahí donde recaía el punto de unión entre la Administración y los consumidores.

Como en todo el Mediterráneo nos encontramos con hornos domésticos, especializados y públicos³³. En el caso de Palma, se observan algunas características particulares³⁴. En primer lugar, el número de hornos domésticos o menores, muy abundantes en la Edad Media, perdieron importancia desde que en 1476 el colegio de horneros y panaderos comenzara a actuar para lograr el monopolio de la cocción de pan³⁵, sancionado, finalmente, mediante Reales Privilegios de Fernando II de Aragón en 1487 y por

31. ARM, AH 6163, sf.

32. Maria Barceló Crespi y Guillem Rosselló Bordoy, *La casa gòtica a la Ciutat de Mallorca*, Palma, Lleonard Muntaner, 2009, pp. 74-75.

33. Ricardo Córdoba de la Llave, "Aceñas, tahonas y almazaras. Técnicas industriales y procesos productivos del sector agroalimentario en la Córdoba del siglo XV", *Hispania*, 48/170, (1988), p. 858.

34. Miguel Gabriel Garí Pallicer, "El gremio de horneros y el monopolio de la cocción de pan en la Ciutat de Mallorca (1476-1596)", *BSAL*, 68, (2012), p. 94.

35. Algo que también ocurrió en Barcelona durante las mismas fechas. Pierre Bonnassie, *La organización del trabajo en Barcelona a fines del siglo XV*, Barcelona, CSIC. Departamento de Estudios Medievales, 1975, p. 38.

Carlos V en 1520. Este monopolio iba acompañado de la orden expresa de derribo de los hornos menores regentados, por particulares de otros oficios, aunque para su cumplimiento fueron necesarios la confirmación de los privilegios, además de órdenes del Virrey y pleitos en distintas instancias. El segundo tipo de horno era el regentado por un hornero o panadero que cocía tanto el pan que se vendía en la plaza [denominado pan de fleca] como el que llevaban los particulares al horno [pan de poya]. Sólo consta un horno público en la ciudad. Se trata del horno que la *Universitat* edificó en 1596 en el *Carrer de la Mar*, para³⁶: *comoditat comuna, per evitar, segons publica veu i fama, los fraus cometen els fornors*. El horno se construyó pese a la oposición del oficio de horneros, por lo que estuvo a cargo de personas de otros oficios, y sentencias contrarias dictadas por la autoridad real, incluyendo un Real Privilegio otorgado por Felipe II en 1595³⁷.

Una descripción de 1882 presentaba las tahonas palmesanas como³⁸: “parecidas a las árabes, con sus hornos y paredes revestidas de azulejos”. La mayor parte eran hornos morunos, con bóveda de media naranja, con un fuego central en que la leña arde desde el centro, sobre un suelo de losas, o ladrillos, que debajo tiene sal para mantener caliente la base³⁹. En el pleito entre el gremio de horneros y los poseedores de hornos menores, se apunta en la sentencia que los únicos hornos permitidos serían aquellos que pudieran llegar a soportar en una misma tanda la cocción de más de dos cuarteras de cereal⁴⁰ y cuyas instalaciones estuvieran enlosadas y dispusieran de sal⁴¹. Los elementos principales eran la boca del horno y la bóveda con la chimenea o respiradero⁴². Así, los objetos básicos que aparecen en los hornos, dejando a un lado los usados para amasar, eran⁴³: un tablero frente al horno para dejar el pan, palas de enhornar de distintos tamaños con sus soportes, una horca de hierro para mover la leña dentro del horno, una paleta para limpiar el horno y cestas de esparto. Mantener el funcionamiento

36. ARM, Suplicacions 58, f. 222v.

37. Archivo de la Corona de Aragón [ACA], Reial Cancelleria, Reg. 4373, ff. 35v-61r.

38. Luís Salvador Habsburgo-Lorena, *La ciudad de Palma*, Palma, Ayuntamiento de Palma, 1981 (1882), p. 257.

39. Javier Escalera y Antonio Villegas, *Molinos y panaderías tradicionales*, Madrid, Artes del Tiempo y del Espacio, 1983, pp. 217-218.

40. Equivalentes a 142.06 litros o a 106.4 kilogramos de cereal. Ubaldo Casanova Todolí y Joan Francesc López Bonet, *Diccionario de términos históricos del Reino de Mallorca (S. XIII-XVIII)*, Palma, IEB, 1986, p. 92.

41. ARM, AH 6681, f. 2r. A partir de 1520, tras pasar el examen para adquirir la maestría, entre las cláusulas que se juraban se encontraba la de tener *un forn de flequa a hon haia sal i loses, lo qual sia de tenor de un sach*.

42. Ricardo Córdoba de la Llave, “Aceñas, tahonas y almazaras...”, pp. 859-860.

43. ARM, Not. R 338, f. 324r. A partir del inventario del citado Joan Vilanova del 16 de diciembre de 1588.

de un horno resultaba costoso. Se debían realizar reparaciones periódicas y comprar herramientas y materias primas, básicamente cereal, harina y leña⁴⁴, podían ser muy costosas. El cereal, a pesar de que los horneros lo pudieran recibir directamente de la administración, suponía el mayor gasto para el ejercicio del oficio. La leña era también un producto caro. En 1640 el gremio de horneros se queja a los Jurados de varios puntos que comprometían su trabajo con el objetivo de cambiar las tarifas de precios⁴⁵. En la enumeración aparecen lo poco que podían cobrar por cada hornada, la falta de nuevos aprendices ante las pocas perspectivas que ofrecía el oficio, y, como más conflictivo, el aumento del valor de la leña, ya que no era posible obtenerla cerca de la ciudad y debía adquirirse por mar y debiendo competir con alfareros, jaboneros, vidrieros y tintoreros.

A pesar de estos gastos, un horno podía dar beneficios a aquellos que lo regentaban. Por ejemplo, en el siglo XVII muchos de ellos llegaron a ocupar cargos en la administración regnícola, como *consellers* del *Gran i General Consell* o jurados menestrales. En concreto, diecisiete horneros accedieron a este puesto entre 1600 y 1660⁴⁶. En ese mismo periodo, hijos de horneros alcanzaron el estamento mercader y notarial. Como muestra de esa capacidad económica, unido a las duras condiciones laborales del oficio⁴⁷, los horneros que podían adquirirían esclavos⁴⁸. Por ejemplo, en las ordenanzas del Almotacén de 1449⁴⁹ se preveían sanciones específicas para los esclavos de horneros que cometieran algún fraude en su trabajo. En 1606 los Jurados acusaban a los horneros de que⁵⁰: *tots los qui tenen forn estan riquíssims i se serveixen d'esclaus*. Todavía en 1681 los aprendices del gremio se quejaban a la *Universitat* sobre la presencia de esclavos ejerciendo ese trabajo⁵¹.

El número de hornos entre los siglos XVI y XVII nos es conocido gracias a los documentos denominados *Estims* [similar al catastro]. En el

44. También era necesaria la sal y, en el caso de algunos productos, carne, pescado, mermeladas o azúcar.

45. ARM, EU 68, ff. 190r-190v.

46. Álvaro Campaner Fuertes, *Cronicón Majoricense*, Palma, Sa Nostra. Caixa de Balears, 2007 (1887), pp. 450-455.

47. Las quejas laborales fundamentales del oficio eran: la nocturnidad, el miedo a los incendios y el trabajo en días festivos. Christian Bouyer, *Folklore du boulanger*, París, Ed. Maisonneuve, 1984, p. 41.

48. El uso de esclavos en los hornos era algo extendido. Véase el caso de Barcelona en: Pierre Bonnassie, *La organización del trabajo...*, pp. 98 y 101-102.

49. Antoni Pons Pastor, *Libre del Mostassaf de Mallorca*, Palma, CSIC. Escuela de Estudios Medievales, 1949, p.124.

50. ARM, AA 543/5, f. 5r.

51. Enrique Fajarnés Tur, "Moros tahoneros, 1681", *BSAL*, VII, (1897-1898), 171.

periodo estudiado se elaboraron dos de estos documentos, uno en 1576⁵² y otro en 1685⁵³. Como complemento contamos también con las *tallas* de 1478⁵⁴, 1512⁵⁵, 1532⁵⁶, 1580⁵⁷, 1600⁵⁸, 1636⁵⁹, 1679⁶⁰ y 1715⁶¹ aunque esta fuente es mucho más limitada para informarnos sobre el número y ubicación de los hornos, si no se combina con otro tipo de documentación, como son contratos de arrendamiento o cabreos, ya que solamente aparece la cantidad con la que el sujeto ha de contribuir y lo pagado. Las *tallas* de 1679 y 1715 presentan problemas. Por una parte, la de 1679 es una copia de la de 1636, apareciendo los pagos en notas marginales ilegibles, en algunos casos, y, en otros, sin indicar el oficio u obviando el nombre del pagador⁶². La *talla* de 1715, realizada poco después de acabarse la Guerra de Sucesión presenta el mismo problema de la no mención de oficios, además de anotaciones marginales indicando que la persona ha fallecido o no está en la isla, faltando, además, los primeros folios.

52. Transcrito en Ramis de Ayreflor Sureda, “Catastro de...”, pp. 113-188.

53. ARM, Diputació 1253.

54. Transcrito en María Barceló Crespi, *Ciutat de Mallorca en el trànsit a la Modernitat*, Palma, IEB, 1980.

55. Transcrito en María Barceló Crespi, *La talla de la Ciutat de Mallorca. 1512*, Palma, Universitat de les Illes Balears, 2002.

56. ARM, AH, 2101.

57. ARM, AH, 3017.

58. ARM, AH, 1841.

59. ARM, AH, 1842.

60. ARM, AH, 5124.

61. ARM, AH, 2636.

62. En estos casos aparece: *Relació en llibre de contes*.

I. Número de hornos y horneros entre 1478 y 1685.

	1478	1512	1532	1576	1580	1600 ⁶³	1636	1679	1685	1715
Hornos				56		56			52	
Horneros ⁶⁴	27	50	46 ⁶⁵	52	85	109	100	46	43	55
Viudas ⁶⁶	1		3	8	7	1	5	11	4	7
Otros ⁶⁷				3	2	4			7	

Elaboración propia a partir de María Barceló Crespí (1980), Transcrito en María Barceló Crespí (2002), ARM, AH, 2101, Ramis de Ayreflor Sureda (1914), ARM, AH, 3017, ARM, AH, 1841, ARM, AH, 1842, ARM, AH, 5124, ARM, Diputació 1253 y ARM, AH 2636.

El número de horneros aumentó entre finales del siglo XV e inicios del siglo XVII, interrumpiéndose, únicamente, por las consecuencias de las Germanías como queda reflejado en 1532. La diferencia entre los datos de 1576 y 1580 se debe a la fuente documental. En el caso de los *estims* se indican únicamente los horneros que poseen algún inmueble, mientras que en las tallas, aparecen todos los sujetos fiscales, incluyendo aquellos que viven de alquiler. La mayoría de los horneros restantes habitan en hornos, sin especificar si se trata de aprendices o de arrendadores. A pesar de las reservas, ya comentadas, que nos han de generar los datos de finales de siglo, se vislumbra una caída en el número de horneros de la ciudad⁶⁸. Nos centraremos en comentar los datos de los *estims* de 1576 y 1685 al ser los que más datos aportan sobre los hornos. Estos documentos consignan las propiedades mediante la organización de la ciudad en seis parroquias que a su vez se dividen en manzanas.

63. En esta talla, igual que en los documentos siguientes se anotan personas que viven en un horno aunque no sean horneros ni tengan relación familiar con el poseedor.

64. Se incluyen todos los citados, aunque en algunos casos consten notas posteriores que informen de que no pagan por su muerte o no sean poseedores de un horno.

65. Este número se ha de matizar ya que de los 49 horneros contabilizados, siete no pueden pagar por ser miserables y seis por haber huido del reino o haber muerto en parte como consecuencia de las Germanías.

66. Tanto viudas de horneros como viudas que poseen un horno como herederas de un hornero o de un hombre de otro oficio.

67. Entran en esta categoría aquellas personas, cuyo oficio no es el de hornero, citadas en el catastro como poseedoras de un horno por compra o herencia.

68. La cual se refleja, también, en los libros de exámenes.

2. Distribución de hornos por parroquias.

Parroquia	1576 ⁶⁹	1685
Almudaina	1/7	1
Santa Eulàlia	20/85	21
Sant Nicolau	8/25	8
Sant Miquel	8/30	7
Sant Jaume	10/36	8
Santa Creu	9/31	7
Total	56	52

Elaboración propia a partir de: Josep Ramis Sureda de Ayreflor, “Catastro de la Ciudad de Mallorca. 1576” y ARM, Diputació 1253.

Los poseedores de hornos, suelen poseer algún inmueble adyacente. Así en 1576 la tipología que incluye un horno más representada es la de *casa i forn* con 52 casos. El resto se dividen entre tres casas con horno y *algorfa*, palabra que puede designar tanto un entresuelo como un desván, y una casa con horno, *algorfa* y botiga, que puede designar tanto una tienda como un taller. La media del valor de las propiedades con hornos es de 359 libras. Se sitúa, por tanto, en el valor medio de los 3.510 bienes inmuebles de la ciudad en 1576, que se cifra entre las 200 y las 499 libras⁷⁰. De los 56 hornos tres pertenecen a personas de un oficio distinto al de hornero, un droguero, un tundidor y un tejedor de lana, además de ocho a viudas de horneros.

El catastro de 1685 presenta algunas diferencias. Para empezar se pierden cuatro hornos⁷¹ sin que conozcamos el motivo de ello, salvo el caso del horno situado detrás del Hospital General que en 1685 aparece como horno derruido⁷². La tipología de las propiedades presentada es más variada que en la centuria anterior. A las casas con horno, que suman un total de 29 divididos en *cases i forn* y simplemente *forn*, se unen otros bienes, con más espacios. Encontramos combinaciones de hornos con: casas, botigas, *algorfas* y mesas de venta. Una explicación parcial es, por una parte, el aumento del

69. Se añade en el año 1576 el número de hornos por el número de manzanas de cada parroquia. La cantidad de manzanas por parroquia aparece en Gaspar Valero Martí, “Població, propietat i...”, 2010, p. 402.

70. Gaspar Valero Martí, “Població, propietat i...”, p. 404.

71. En 1802 se habrían reducido a 47. ARM, SEMAP 57/4, f. 1r.

72. Conocemos además el caso del incendio de un horno en 1610 y de la explosión provocada de otro en 1663 pero en 1685 en esos espacios seguían ubicados sendos hornos. ARM, AGC 51, f. 107 y Margalida Bernat Roca y Jaume Serra Barceló, *Fas memòria. El noticiari de Rafel Sancho, mercader (1628-1686)*, Palma, Lleonard Muntaner, 2006, p. 132.

espacio vertical ocupado detectado en el *estim* de 1685⁷³ y, por otra, el aumento de la capacidad económica de los poseedores de los hornos. De los 52 hornos que aparecen en el catastro el más valorado lo era en 1.900 libras y cuenta con casa y *algorfa* que se situaba en la actual calle del *Forn de la Creu*, el mismo horno en 1576 estaba tasado en 450 y no tenía *algorfa*. La media de la valoración catastral de los hornos arroja una cifra de 1.330 libras. En 1685 encontramos entre los ocho propietarios ajenos al oficio, únicamente un menestral, concretamente un carnicero, mientras el resto de propietarios son dos mercaderes, si bien uno de ellos es el nieto de un hornero, una persona con el tratamiento de Mosén, no necesariamente un eclesiástico, dos notarios y la viuda de un negociante chueta, a quien se le habían expropiado los bienes en los procesos contra este colectivo de 1677 y 1688. Otra novedad con respecto al catastro del siglo anterior es la aparición de horneros con más de un horno. Este es el caso de tres horneros con dos hornos cada uno.

Sobre la propiedad de los hornos contamos con algunas actas de compra-venta. En estos documentos aparecen los nombres del comprador y del vendedor, inmueble traspasado, su localización a partir de la parroquia y los edificios y calles colindantes, los censales que pesan sobre el horno y la forma de pago, ya sea mediante un censal redimible o por una cantidad fija. A lo largo del siglo XVI su precio fue aumentando. Por ejemplo, en 1566 el pago se situaba cerca de las 6 libras, y en 1599⁷⁴ se llegaron a pagar 24 libras. En 1648 se pagaban 48 libras censales⁷⁵. En algunos casos, el horno era subastado en la plaza de *Cort*. Por ejemplo, en 1566 se vendió un horno por 80 libras⁷⁶, en 1579 otro por 290 libras⁷⁷ y en 1588 se subastó uno por 190 libras⁷⁸. Las diferencias del valor entre los hornos se deben a factores generales como la evolución de los precios sufrida durante los siglos XVI y XVII y a causas particulares como la ubicación, la necesidad de vender por parte del propietario por deudas o por irse de la isla, el estado del horno, de si estaba acompañado de un espacio anexo y de los bienes inmuebles. Era común que a la compra del horno le siguiera el establecimiento de un censal a cambio de una cantidad en metálico para poder hacer frente a la compra. Las deudas acumuladas provocaban su venta o alquiler poco tiempo después de la adquisición.

Los hornos también eran arrendados, entre el hornero y el propietario, normalmente, otro hornero, aunque figuras habituales en este tipo de contrato

73. Aina Pascual Bennàsser, "La illeta del teatre Sans i el seu entorn", *Memòries de la Reial Acadèmia Mallorquina d'Estudis Genealògics, Heràldics i Històrics*, 22, (2012), p. 85.

74. ARM, ECR 521, f. 9r.

75. ARM, ECR 551, f. 177v.

76. ARM, ECR 521, f. 125v.

77. ARM, ECR 525, f. 89v.

78. ARM, ECR 529, f. 139r.

eran la viuda o el heredero de un hornero. El tiempo de arriendo variaba, encontrando casos, en los siglos XVI y XVII⁷⁹ de alquileres hasta nueve años. Normalmente, en esta clase de acuerdos se especificaba el inmueble objeto de la operación, que además del horno podían incluir la casa y otros espacios, sus lindes, la duración del arriendo, la cantidad a pagar anualmente, las fechas y modo de pago, el juramento de atenerse al cumplimiento de lo pactado y en algunos casos cláusulas específicas en el que el arrendador se obligaba a alguna labor o pago. Dentro de éstas las más usuales eran: la promesa de las partes de no acabar el contrato antes de tiempo, cláusulas que especifican casos de finalización, señalar a quién corresponde el pago de los censos durante el periodo de alquiler, acuerdos para hacer remodelaciones en el horno, el pago del acta notarial del contrato, acuerdos por los cuales el inquilino cocerá todo el pan que necesite el dueño, continuar con los compromisos de cocción que habían adquirido los propietarios, compartir el uso del horno o la leña o entregar parte de la ceniza resultante de la cocción semanal o mensual⁸⁰.

La venta del pan

El pan cocido por los horneros tenía dos posibles destinos. Si el pan era propiedad de un particular que lo había llevado allí, el hornero, si no cobraba en metálico, se quedaba una porción y el resto era devuelto al cliente. Por el contrario, si era pan de venta para el público que no tenía opciones de hacerse con su propio cereal o harina, los horneros, en concreto sus aprendices o hijos, lo llevaban a la plaza del Pan situada junto la Iglesia de Santa Eulalia. Ya en el siglo XIII está documentado el mercadeo de los puestos de venta de pan, regentados principalmente por mujeres⁸¹. En la Edad Moderna continuaba, aunque el papel femenino no era tan importante, ejerciendo, salvo excepciones, de amasadoras, vendedoras o revendedoras de pan. Desde, por lo menos, 1547 los Jurados concedieron permiso a la Obrería y al rector de la parroquia de Santa Eulalia para hacer mesas de venta de pan bajo el porche nuevo situado frente a la misma iglesia⁸². alquilaban tablas de venta y casetas situadas en esta plaza. Las condiciones de venta, así como el hecho de que hubiera suficiente pan en las plazas eran fiscalizados por el Almotacén y sus alguaciles. Desde 1476, en caso de que hubiera alguna falta, podía multar al Colegio de horneros. Esa circunstancia se producía a menudo, especialmente

79. Los contratos en enfiteusis perpetua son más comunes entre el siglo XV e inicios del XVI.

80. Usada para lavar y quitar manchas. Raffaella Sarti, *Vida en familia. Casa, comida y vestido en la Europa Moderna*, Barcelona, Crítica, 2002, p. 254.

81. Ramón Rosselló Vaquer, *La Ciutat de Mallorca després de la Conquesta de 1229*, Palma, Ed. Roig i Monserrat, 2004, pp. 82, 84, 136 y 166.

82. ARM, EU 37, ff. 231v-232r.

durante el siglo XVII, en que los horneros pleitearon en numerosas ocasiones contra estos gravámenes. Las penas impuestas eran elevadas, ya que el gremio debía pagar 5 libras por cada hora que pasara sin haber pan en la plaza⁸³. Esto provocaba que en momentos en que resultara difícil proveerse de cereal se acabara penalizando al oficio con cantidades importantes⁸⁴. El Almotacén iba cada mañana, acompañado por dos veedores⁸⁵, que debían ser horneros⁸⁶, a la plaza de venta para controlar que hubiera pan suficiente y que cumpliera con la calidad, el peso, el tipo de grano y el precio⁸⁷ marcados en los *ensaits* (tasaciones), de los cuales, se realizaron cinco entre 1542 y 1687⁸⁸.

Otra vía de comercialización era la contratación directa con los clientes, ya fuera la administración, particulares o instituciones religiosas u hospitalarias:

3. Pagos a horneros.

Cliente	Año	Pago anual	Concepto
Dominicos	1525	12 libras	Deuda por trabajo del hornero
Hospital General	1587	12 libras	Salario anual de hornero
Dominicos	1602	32 libras	Amasar y cocer
Jesuitas	1605	30 libras	Salario anual de hornero
Hospital General	1620	30 libras	Salario anual de hornero
Agustinos	1625	20 libras	Amasar y cocer
Trinitarios	1630	18 libras	Amasar y cocer
Dominicos	1662	43 cuarteras	Amasar, cocer y otros
<i>Universitat</i>	1714	384 libras	Amasar y cocer pan de munición
Franciscanos ⁸⁹	1731	16 libras	Amasar y cocer 689 panes

Elaboración propia. A partir de documentación de las secciones Clero y Hospital General del ARM.

83. BBM, 78-VII-14, f. 81r.

84. Por ejemplo, en 1613, año de una de las peores cosechas del siglo XVII, se multó al gremio con 20 libras por no haber llevado pan durante dos días. ARM, AH 6677, f. 173r.

85. ARM, AH 6677, f. 15v.

86. Lo que no siempre se respetaba. ARM, AA 546/70, f. 2r.

87. BLA, S 4 (33)/7.

88. Concretamente en 1540, 1544, 1570, 1644 y 1687, que pudo estar vigente hasta, por lo menos, 1789, fecha en que volvió a imprimirse.

89. Convento de Jesús extramuros.

La venta en el propio obrador era una práctica frecuente que no contaba con ninguna prohibición específica⁹⁰ pero que fue objeto de vigilancia e, incluso, de penalización por el *Mostassa*⁹¹.

CONCLUSIÓN

A través de la presente comunicación hemos visto, someramente, algunos aspectos que forman parte, o, se relacionan indirectamente, con el abastecimiento de pan de la ciudad de Palma durante los siglos XVI y XVII. Como en gran parte del Mediterráneo, la mayor parte de instituciones locales y reales tenían alguna prerrogativa en materia de abastos. Funciones y jerarquías que no siempre estaban claramente delimitadas ni en la norma ni en la práctica. Desde las instituciones se diseñaban y ejecutaban medidas para prevenir ante la posibilidad de escasez y se controlaba, con mayor o menor éxito según el momento, el mercado y los procesos de transformación de los cereales en pan. A su vez, el estudio del abastecimiento urbano, ha de tomar en cuenta la iniciativa y acción de agentes externos, en mayor o menor medida, a las instituciones. En esta comunicación nos hemos acercado a los molineros y panaderos, protagonistas de la transformación del cereal y, parcialmente, de la venta de pan. Los molineros fueron un oficio fuertemente controlado, tanto por los oficiales de la administración, como el Almotacén, como, por los arrendadores del derecho de la molienda. El cambio más importante que se produjo en la fabricación de harina fue el aumento de los molinos de viento durante el siglo XVII. Tal y como pasaba en otras zonas de Europa, el principal enlace entre el cereal público y los consumidores de pan eran los horneros. En el caso de Palma, los horneros fueron un oficio que adquirió cierta importancia, por la cantidad de sus miembros como por la posición social que alguno de ellos llegó a ostentar y la obtención del monopolio de la cocción de pan mediante privilegios reales a finales del siglo XV. Aunque, ello tenía contrapartidas importantes como eran el fuerte control al que estaban sometidos por parte de las instituciones para que cocieran el pan necesario con el peso y la calidad ordenadas, el elevado número de hornos que había en la ciudad, que dificultaba la concentración de la producción, o el encarecimiento progresivo del alquiler de los hornos. A pesar de la dependencia que tenían respecto a la administración, los horneros también trabajaban para particulares e instituciones eclesiásticas.

90. En grandes ciudades como Londres, París o Roma sí que estaba prohibida la venta en los obradores. Fernand Braudel, *Civilización material. Capitalismo y Economía*, II, Ciudad de México, Fondo de Cultura Económica, 1978, pp. 31 y 118.

91. En 1636 el Almotacén amenazó con multar al oficio si vendían pan hecho con cereal de la administración en sus obradores. Archivo Municipal de Palma [AMP], Códex 20, 1r.

En última instancia, el presente texto pretende mostrar cómo el estudio del aprovisionamiento de pan permite no solamente el acercamiento a la historia política, económica y social sino, también, a la historia vida cotidiana.