

# La Taba

[MO] Marçà Orígens novembre de 2022

Els pobles, per a subsistir, s'havien de proveir dels productes essencials com el blat, l'ordi, l'oli, la carn, el vi... i aquí és on intervenen els ajuntaments, regulant la venda d'aquests productes i també altres serveis, com els hostals.

En aquest article us explicarem els arrendaments que feia l'ajuntament de Marçà a principis de 1800. Les dades s'han extret de documents de diversos anys.

## L'arrendament

L'Ajuntament tenia la competència per a controlar i protegir la venda d'articles de primera necessitat i la instal·lació de serveis com els hostals, els molins, etc., aquesta facultat li servia per a obtenir uns ingressos a través de l'arrendament d'aquests serveis.

L'Ajuntament convocava cada any als ciutadans que estiguessin interessats a participar en els arrendaments d'aquests serveis: hostel, taverna i fleca, molí de l'oli, pesos i mesures, pesca salada i carn. El període de l'arrendament era per tot l'any natural excepte el molí de l'oli que anava vinculat a la collita de les olives i començava el novembre.

El procediment consistia en una subhasta pública que solia ser a finals de setembre. El mateix dia de la publicació de la llista i condicions dels serveis, les persones interessades ja podien realitzar la seva oferta i s'adjudicava al millor postor. Després hi havia un termini de 90 dies on es podien presentar millores de l'oferta inicial fins que s'acabava el termini. El secretari de l'ajuntament anava anotant els noms dels postors i la seva pujança.

Esgotat el termini, el primer postor tenia dret a igualar la darrera quantitat i l'arrendament del servei s'adjudicava a la millor oferta. Com a garantia de prestació del servei l'arrendatari havia de tenir un avalador o fiador i també s'havia de pagar una petita quantitat al nunci per la seva feina. El servei no estava plenament aprovat fins que no era validat per l'intendent, un càrrec semblant al governador civil.

Per a cada servei que l'Ajuntament arrendava hi havia unes condicions particulars que s'havien de complir. Aquest plec de condicions s'anomenava la **Taba** i els arrendataris havien de complir tots els requisits que s'inclouïen en ella sota pena de multes que també estaven establertes a la mateixa taba.

A la taba s'establien unes condicions que eren comuns a tots els serveis. Hi havia un termini determinat per a fer ofertes, que solia ser de noranta dies. L'arrendatari havia de pagar "en moneda metàl·lica", cada mes, la part proporcional de l'arrendament. També es preveia una penalització econòmica si mancava algun producte o no era de bona qualitat. Cada taba tenia les seves condicions particulars que s'anaven enumerant en diferents punts que començaven

així: “Sapia lo arrendatari que...” Segons el servei que es prestava les condicions, resumides, eren aquestes:

### **La taba de l'hostal**

L'arrendatari te l'obligació de tenir sempre: “ordi, faves, favons, per vendre a qualsevol voldrà comprar”. També haurà de tenir “menjar cuit als forastes”.

Cap veí del poble podrà acollir forasters a casa seva cobrant-los pel servei. En cas de descobrir-se algú, l'arrendatari tindrà dret a una compensació sobre la multa que s'imposarà a l'infractor. Hi havia, però, una excepció, sí que podrà acollir forasters a l'hostal del Molí Paperer.

L'arrendatari ha d'admetre els soldats que la justícia no ha pogut allotjar per les cases. Si una casa no podia hostatjar el soldat per manca de llits, haurà de pagar una compensació.

*Per memòria popular sabem que l'hostal era al carrer de Móra, a la casa que coneixem per Ca l'Hostal Vell, per tant, aquest establiment havia de ser el que l'Ajuntament, el Comú, arrendava. El Molí Paperer, propietat de la família Magriñà (o Magrinyà), per aquestes dades i segurament abans, ja no es feia servir per a la fabricació de paper i feia les funcions d'hostal.*

*A la taba de 1830 apareix un altre hostal, el de Joan Barceló. Joan Barceló Folch, que va ser l'arrendatari de l'hostal del Comú alguns anys, era fill de Francesc Barceló Espluga. El 1828, pare i fill, van sol·licitar l'obertura d'un nou hostal a Marçà, concretament a la seva casa del carrer de Reus. Aquesta família Barceló són els de Ca l'Ascó, i sabem, pels nostres avis, que aquesta casa també va ser un hostal.*

### **La taba de la taverna i de la fleca**

L'arrendatari té l'obligació de tenir sempre: *vinagre*, “vy blanch y vy negre bo y rebedó y ne vendra a cualsebol que ne voldra compra”. La manca de vi o que sigui de baixa qualitat serà motiu de penalització.

L'arrendatari ha de comprar primer el vi als pagesos del poble. Si aquest s'acabés, podrà anar a comprar-lo allà on vulgui i si s'ha de desplaçar més lluny de quatre hores, l'Ajuntament es farà càrrec de part de les despeses.

El vi vell s'haurà de vendre fins al darrer dia d'octubre i mai ha de faltar i si és vi de fora del poble, ho haurà de saber l'Ajuntament.

Sàpiga l'arrendatari que té “la obligació de vendrer pa que sia bo y del cumu y ben cuit...” L'Ajuntament es reserva el dret d'arreglar els preus del blat o de la farina.

Ningú més podrà vendre pa i si algú comet infracció serà sancionat i la meitat de l'import de la multa serà per l'arrendatari.

## **La taba del molí de l'oli**

Aquest arrendament no anava per anys naturals com els altres, ja que depenia de la collita de les olives, per això el primer requisit de la taba deia que "...este arrendament comensara lo dia que aura olives amanides per moldre y finira quan no hi aura fruit per arroplegar...".

Tots els veïns de Marçà estan obligats a portar les olives al molí del comú. Hi havia excepcions com les olives del convent dels pares servites o de la hisenda Montagut.

L'Ajuntament lliurarà a l'arrendatari els estris necessaris: "...una caldera per bulli lo full, una lloseta y la prensa per a prensa dit full..." però l'arrendatari haurà també de posar algunes eines: una pala, una bàssia, cordes, pots...

El comú es reserva les basses de dins del molí pel qui les necessiti per a fer l'oli i aquests pagaran un quartà d'oli per cada bassetta que utilitzin.

Si algú mol a un altre molí serà penalitzat amb un quartà d'olives i 10 sous per cada molta i tot això s'entregarà a l'arrendatari.

Els veïns que vagin a moldre hauran de pagar un quartà d'olives per cada molta que facin.

L'arrendatari haurà de vendre oliasses als veïns que la demanin, al preu d'un sou. I l'haurà de donar a partir de l'últim dia de maig.

S'adverteix a l'arrendatari que l'Ajuntament li lliura el molí en bones condicions i que si s'espatlla alguna cosa, l'haurà d'arreglar a càrrec seu.

## **La taba dels pesos i mesures**

L'objectiu era controlar les entrades i sortides del poble de determinades mercaderies, i obtenir-ne un impost. La taba especificava que es lliurarà a l'arrendatari els pesos i mesures següents: "dos romanes una menuda y una altra grosa, una faneca y mitj cortá.....una mesura de tres cortans per mesurar blat y altres grans, un mesuret de fusta, un mitj canti y un mitj cortá y un mesuret per mesura oli tot de aram, un mitj cante de terra per mesurar vi y aguardent" i altres estris que haurà de tornar en bon estat a l'Ajuntament en acabar l'any.

Cap veí del poble podrà pesar ni mesurar cap mercaderia per a vendre o comprar als forasters sota pena de pagar una multa que es repartirà entre l'arrendatari i l'Ajuntament. Totes les mercaderies que sortiran del poble hauran de ser mesurades o pesades amb permís de l'arrendador, "lo blat, ordi y demes grans... se an de pesar y mesurá a la plaça (*la plaça de l'església*).

Sàpiga l'arrendatari que ha de deixar els pesos i les mesures als veïns de Marçà que ho sol·licitin, però no als forasters. Qui en faci ús haurà de tornar els estris a l'arrendatari i aquest podrà demanar una "fiansa o piñoña y si per lo espai de dos hores no la tornat lo arrendador li pot fer pagar una multa".

Els propietaris dels masos també estan obligats a pesar les mercaderies pagant el servei igual que els del poble i l'arrendatari s'ha de desplaçar per tot el terme.

“Sapiga l’arrendatari que cada carga de vi que mesurara als forastes y te de dret 6 cuartos, de cada carga de aguardent, de cada carga de palla 6 cuartos, de cada arroba de ferro, trunfes y demes coses bayxes un xavo, de cada mesura de blat, fesols, ordi, sivada y altres llegums semblants un xavo, de cada faneca de tots els fruits un cuarto.

A més del preu de la taba, l’Ajuntament rebria de l’arrendatari “mitja rayma de paper...”.

### **La taba de la pesca salada**

L’arrendatari ha de tenir sempre provisió per a vendre “a qualsevol voldra compra: oli, tuñina, sorra, abadeijo, peixopalo, suchre candi, suchre blanch, mel, congre, ganyims, arengades, xocolate, pape blanch y de astrasa... fideus, arrós... tot bo i rebedo, fil de ampaloma y corda de adobar, especies com son safra clavell, cañella, pebre negre y roig... y també ha de tenir espardenyes”, sota pena de pagar una multa si li manca alguna cosa o és de mala qualitat.

Ningú més del poble podrà vendre aquests productes excepte oli en quantitats molt petites. En canvi, sí que es podran vendre el dia de mercat (*l’any 1913 el dia de mercat era el dimecres*).

A la botiga s’ha de vendre també la sal, “a 19 sous per cortera”.

### **La taba de la carn**

L’arrendatari ha de tenir sempre carn de “moltó bona y rebedora”. Cobrarà per cada moltó i pel treball de matar-lo i tot s’ha de vendre, inclosos els menuts.

Serà de la seva obligació matar els moltons que hauran de pesar 10 lliures carnisseres com a mínim els dies entre setmana i 12 lliures els dissabtes i festius “y los moltons que se mataran sien bons que vayguen per sas comes al matado...”.

Sàpiga l’arrendatari que no podrà matar cap moltó si ja s’ha post el sol. En cas de necessitat caldrà demanar permís a l’Ajuntament. Tant el matador com el carnisser han de ser a satisfacció de l’Ajuntament.

Es prohibeix que altres veïns venguin carn, menys la del porc. Si un bou, per accident, s’ha de sacrificar, l’Ajuntament es reserva poder donar llicència si algú la demana.

“Sapiga lo arrendatari que sera de sa obligació de matar dos bous lo un per la festa de la Asunta y lo altre per la Natividad del Señor”.

Se li assigna a l’arrendatari la devesa acostumada per a pasturar el ramat.

*En un document anterior, de 1772, s’esmenta que el Comú té reservades les terres de la partida Devesa (anomenada també Deveses, al nord del terme, entre l’N-420 i el terme de Falset) per a pasturar exclusivament els ramats dels arrendataris de la carnisseria. Les terres són de diversos propietaris, però han de deixar pasturar els ramats sense perjudicar els arbres fruiters.*

## **La taba de l'aiguardent**

L'arrendatari havia de tenir "assistència continua de ayguardent prova de Olanda y de refinat tot bo i rebedó pera vendre a qualsevol voldrà comprà des de la punta del dia fins ales nou ores de la nit".

Ningú més podrà vendre aiguardent, solament ho podrà fer en quantitats petites, "a migs cantes" i sempre que sigui de la seva collita.

*A la taba es controla la venda de l'aiguardent, no de la seva fabricació. Anys enrere la producció d'aiguardent va ser motiu de moltes disputes entre els particulars i l'ajuntament, que fins aleshores controlava l'ús de la premsa de lliura pel premsat de la brisa. Tot això arran de la importància que havia adquirit la seva fabricació i els bons preus que es pagaven a la llotja de Reus, principal centre exportador.*

*La prova d'Holanda consistia a agitar l'esperit destil·lat dins d'un flascó i examinar la rapidesa amb què les bombolles d'aire retornaven a la superfície. Amb aquesta prova s'aconseguia un aiguardent d'uns 52° a 54°.*

## **Les subhastes i els arrendataris a les tabes de 1830**

Menys el molí de l'oli que anava vinculat a la collita de les olives, la resta de serveis es presentaven a subhasta a finals de setembre. En aquest any, un cop feta la subhasta i esgotat el termini per augmentar el preu inicial, els serveis van ser adjudicats:

L'hostal, tot i que la primera oferta l'havia fet Miquel Nogué amb la quantitat de 10 lliures, es va adjudicar a Francesc Barceló que va augmentar el preu fins a les 12 lliures i 5 sous.

Per la taverna i la fleca també el Miquel Nogué va oferir el primer preu per 1 lliura, però al final se la va quedar Joan Martí que va augmentar 5 sous.

El molí de l'oli era el servei més important i també el més cobejat pels comerciants locals. El primer dia d'agost Ramon Gavaldà va obrir la subhasta amb 10 lliures. El mateix dia Miquel Nogué va pujar a 25 lliures. L'endemà Francesc Espluga va pujar fins a les 31 lliures i 5 sous i dies després Joan Perpiñà va arribar a 39 lliures, 1 sou i 3 diners. Lluís Perpiñà va arrodonir a 58 lliures... Després van tornar a l'embat els postors inicials, Miquel Nogué i Ramon Gavaldà. Llavors va aparèixer Pere Pujades que amb una oferta final de 135 lliures, 18 sous i 9 diners es va quedar l'arrendament.

Els pesos i les mesures van adjudicar-se en primera instància a Marc Sangenis, en acabat van aparèixer ofertes de Josep Pujades i de Josep Piqué, però al final el Marc Sangenis va igualar el preu i s'ho va quedar per 121 lliures 17 sous i 6 diners.

La pesca salada no va despertar gaire interès, l'oferta inicial de Lluís Perpiñà la va superar Marià Gibert que se la va adjudicar per 37 lliures i 7 sous.

La carn no consta a qui es va adjudicar, potser a algun pastor, n'hi havia uns quants en aquell temps.

## Les unitats de mesura i el diner

Rellegint aquestes tabes i altres documents de l'època trobem sovint unitats de mesura: pes, capacitat, superfície... i també monedes que ja no s'utilitzen, o gairebé. A la taba s'especificava la manera de mesurar cada mercaderia o producte i es facilitaven els aparells per a fer-ho. Aquestes són les unitats de mesura i monetàries que hi apareixen:

### Mesures

Lliura. Unitat de pes que té valors diferents segons el lloc. Equivalia a uns 400 grams o a dotze unces. Segur que molts ho haureu escoltat: Olga posem mitja lliura de fesols tous. I ella els embolicava amb una paperina de paper d'estrassa.

Lliura Carnissera. Mesura de pes, equivalia a uns 1.200 grams o 36 unces.

Unça A Marçà en dèiem "onsa". Unitat de pes també variable segons el lloc. La catalana equivalia a la dotzena part d'una lliura. Molts ho recordareu: Angeleta posem tres onces de pernil. Tres unces són cent grams.

Quartera. Unitat de pes usada per a grans. També per a les olives, s'estimava que el seu equivalent en oli era de 80 litres d'oli. Actualment, encara es fa servir i equival a 50 quilograms.


Quartà. Mesura de capacitat que, generalment, s'utilitzava per a grans. Equivalia a la dotzena part d'una quartera.

Faneca. Mesura de capacitat per a grans. Amb valors variables, al Priorat equivalia a uns 42,50 litres.


Càntir. Estri per a mesurar la capacitat del vi i de l'oli. Tenia un valor molt variable.

Raima. Mesura que servia per a comptar el paper. Una raima equivalia a 500 fulls. Ara en diem un paquet de folis.

### Diners

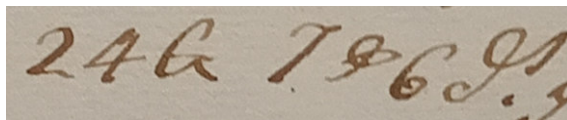
Lliura barcelonina. Moneda catalana d'origen antic. Durant els segles XI a XV va ser molt usada en el comerç del mediterrani i segles després encara era moneda de referència. Aquest és el seu símbol: 

Ral d'ardit. Moneda que equivalia a la desena part de la lliura.

Sou. Moneda que equivalia a una vintena part de la lliura. Aquest és el seu símbol: 

Diner. Moneda que equivalia a la dotzena part del sou. Se solia abreviar així: *ds*.

Resumint: 1 Lliura = 10 rals d'ardit = 20 sous = 240 diners. A les transaccions que hem trobat d'aquest principi de segle XIX apareixen aquests tipus de pagaments, aquest és un exemple: 24 lliures, 7 sous i 6 diners:



Quarto. Moneda catalana del segle XIX feta amb aram. Encara ho diem ara quan algú té molts diners, diem que té molts quartos.

Xavo. Moneda de coure de molt poc valor, a Catalunya equivalia a mig quarto. Ho haureu sentit: no tenia ni un xavo.

#### Referències

Arxiu Comarcal de Falset. Fons notarial del notari Joan Pascó i Ardèvol.

Publicacions d'informació general sobre les monedes i el diner, i sobre unitats de mesura.

Arxiu de Marçà Orígens.

[www.marçaorigens.cat](http://www.marçaorigens.cat)