

LA CIUDAD Y EL COMERCIO EN BIZANCIO

Encarnación Motos Guirao
Universidad de Granada

RESUMEN

Este estudio aborda el funcionamiento del mercado en Constantinopla durante la época de esplendor del imperio bizantino. Su fuente principal es el *Libro del Eparca* del emperador León el Sabio (886-912). A través de él, se analiza una veintena de oficios, tanto en su aspecto corporativo como profesional. Destaca en dicho análisis el papel intervencionista del Estado, preocupado por asegurar el abastecimiento e impedir las tensiones internas. El trabajo también se ocupa de la distribución espacial de dichas actividades mercantiles y artesanas, distribuidas a lo largo del eje central de la ciudad y ordenadas en diversas ágoras y foros.

PALABRAS CLAVE: ágoras y foros, eparca, corporaciones profesionales, Constantinopla.

ABSTRACT

This paper considers market activity at Constantinople during the golden age of the Byzantine Empire. The main source of this study has been Emperor Leo the Wise's (886-912) *The Eparch's Book*. A score of occupations and crafts as recorded in this unique document are analyzed, taking into account both the corporate and the professional aspects. Special interest is devoted to the government's intervention politics in its effort to guarantee supplies and avoid inner tensions. This work also pays attention to the disposition of trade and craft activities along the town's central axis, as well as in the many agoras and forums.

KEY WORDS: agora, forum, eparch, professional corporations, Constantinople.

Centraré mi exposición en el mercado urbano de la capital bizantina, Constantinopla, para la que existe mayor número de testimonios comerciales, especialmente una fuente fundamental para el desarrollo del mercado urbano como es el *Libro del Eparca* (*Επαρχικόν Βιβλίον*) del emperador macedonio León el Sabio (886-912). Se trata de una colección de ordenanzas sobre las corporaciones de Constantinopla que regulan las actividades de una veintena de organizaciones de oficios inspeccionadas por el Eparca de la Ciudad¹. Aunque data del año 912, contiene datos anteriores, y sus disposiciones estuvieron en uso hasta la primera década del siglo XI².



Constantinopla, la *Nueva Roma*, fue una ciudad básicamente comercial y artesanal, con una población para la época de Justiniano de aproximadamente 900.000 habitantes, calculándose así una población «productiva» que debió de alcanzar las 300.000 personas³. En el s. x, sin embargo, se había duplicado el número de sus habitantes, para decaer en la época de la dominación franca.

La ciudad se encontraba dividida por una larga avenida central llamada *Μέση* (Media o Central) que conducía desde la Puerta Aurea hasta Santa Sofía y el Gran Palacio, discurriendo entre tiendas a ambos lados, especialmente en el tramo comprendido entre los foros de Teodosio y Constantino. A su paso se atravesaban las plazas más famosas, como eran las ágoras o foros de Arcadio, del Buey, de Teodosio o del Toro y de Constantino. Desde aquí continuaba junto al Hipódromo y terminaba frente a la entrada principal de Santa Sofía, en donde se abría un último espacio, el llamado *Augusteon*, delimitado por Constantino como plaza central de la ciudad en honor de su madre, la augusta Helena.

I. LAS CORPORACIONES EN EL *LIBRO DEL EPARCA*

Una importante visión del comercio urbano nos la presenta el citado *Libro del Eparca*, que nos permite entrar en el interior de ese mundo de los negocios constantinopolitano. La finalidad de agrupar los oficios urbanos en corporaciones (*συντεχνίαι* o *συστήματα*) no era sólo asegurar una vida mejor para sus miembros, sino facilitar la inspección estatal de la economía urbana. La finalidad del legislador era, pues, limitar severamente cada grupo de oficios dentro del marco de sus actividades y agruparlos según objetivos similares en un lugar determinado donde pudiesen ser fácilmente vigilados. De esta forma, las corporaciones relacionadas con los productos básicos de alimentación (pan, pescado, carne...) podrían ser supervisadas con especial cuidado. Las disposiciones del *Libro del Eparca* podemos separarlas en varias categorías:

¹ J. NICOLE, Λεοντος του Σοφου το Επαρχικόν Βιβλίον. *Le Livre du Préfet ou l'édit de l'empereur Léon le Sage sur les corporations de Constantinople...*, Ginebra, 1893. Reeditado por J. DUJCEV, Londres, Variorum Reprints, 1970. Sobre el origen del cargo del Eparca y sus funciones, véase G. DAGRON, *Η γέννηση μιας πρωτεύουσας. Η Κωνσταντινούπολη και οι θεσμοί της από το 330 ως το 451*, Atenas, 2000, especialmente pp. 274-330.

² Los títulos del *Libro del Eparca* fueron agrupados inicialmente por las corporaciones y más adelante al menos dos juristas de la oficina eparcal los elaboraron y completaron añadiendo probablemente los títulos 20-22. Sobre el análisis de esta fuente y de las corporaciones en Bizancio consúltense los trabajos de Α. ΧΡΙΣΤΟΦΙΛΟΠΟΥΛΟΥ: *Το Επαρχικόν Βιβλίον Λέοντος του Σοφού και αι συντεχνίαι εν Βυζαντίω*, Salónica, 2000; J. KODER, «Επαγγέλματα σχετικά με τον επισιτισμό στο Επαρχικόν Βιβλίον», *1 Symposio Internacional «Η καθημερινή ζωή στο Βυζάντιο»*, Atenas, 1989, pp. 363-371; Ε. ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΗ, «Μοναχοί και μαύρη αγορά στον 12ο αιώνα. Παρατηρήσεις σε προβλήματα του Επαρχικού Βιβλίου», *Βυζαντιακά*, 8 (1988), pp. 59-76, nota 14; T. TALBOT RICE, *Ο δημόσιος και ιδιωτικός βίος των Βυζαντινών*, Atenas, 1972, p. 160.

³ G. WALTER, *Η καθημερινή ζωή στο Βυζάντιο στον αιώνα των Κομνηνών (1081-1180)*, Atenas, 1994, p. 133.

- a) las referidas a las relaciones internas de los miembros de cada corporación (está claro que no se trata de un código interno de las corporaciones).
- b) las que se refieren a las relaciones entre el Estado y las corporaciones (es su finalidad principal).
- c) las que proporcionan informaciones generales sobre la vida comercial en la capital bizantina, no referidas exclusivamente a las corporaciones.

El *Libro del Eparca* contiene acerca de las corporaciones los siguientes títulos⁴:

1. Sobre los notarios (*Περί ταβουλαρίων*), ταβουλάριοι.
2. Sobre los plateros (*Περί αργυροπρατών*), αργυροπράται.
3. Sobre los banqueros o cambistas (*Περί τραπεζιτών*), τραπεζίται.
4. Sobre los sastres (*Περί των βεστιοπρατών*), βεστιοπράται.
5. Sobre los importadores de tejidos y vestidos de Siria (*Περί των πρανδιοπρατών*), πρανδιοπράται.
6. Sobre los comerciantes de seda (*Περί των μεταξοπρατών*), μεταξοπράται.
7. Sobre los trabajadores de la seda (*Περί καταρταρίων*), καταρτάριοι.
8. Sobre los tejedores de seda (*Περί σηρικάρων*), σηρικάριοι.
9. Sobre los comerciantes de tejidos de lino (*Περί των οθονιοπρατών ήτοι μθανένων*), οθονιοπράται.
10. Sobre los perfumeros (*Περί των μυρεψών*), μυρεψοί.
11. Sobre los cereros (*Περί των κηρουλαρίων*), κηρουλάριοι.
12. Sobre los vendedores de jabón (*Περί των σαπωνοπρατών*), σαπωνοπράται.
13. Sobre los tenderos (*Περί των σαλδαμαρίων*), σαλδαμάριοι.
14. Sobre los que elaboran sillas de montar de cuero (*Περί των λωροτόμων*), λωροτόμοι, μαλακατάριοι ο βυρσοδέψαι.
15. Sobre los carniceros (*Περί των μακελλαρίων*), μακελλάριοι.
16. Sobre los comerciantes de carne de cerdo (*Περί των χοιρεμπόρων*), χοιρεμπόροι.
17. Sobre los pescaderos (*Περί των ιχθυοπρατών*), ιχθυοπράται.
18. Sobre los panaderos (*Περί των αρτοποιών ήτοι μαγκίπων*), αρτοκόποι ο μάγκιπες.
19. Sobre los taberneros (*Περί καπήλων*), κάπηλοι.
20. Sobre los intermediarios y tasadores de animales de carga (*Περί των βόθρων*), βόθροι.
21. Sobre los constructores de viviendas (*Περί πάντων των έργολάβων*), εργολάβοι.

Como vemos, existen oficios a los que corresponden dos o más corporaciones. Por ejemplo, los carniceros que vendían carne de cerdo pertenecían a una corporación distinta de los que vendían las restantes carnes; del mismo modo, en la fabricación de

⁴ J. ΚÓDER, «Επαγγέλματα σχετικά...», *art. cit.*, p. 365 y ss.; G. WALTER, *Η καθημερινή ζωή...*, *op. cit.*, p. 134. Un análisis detallado de los anteriores títulos puede verse en Α. ΧΡΙΣΤΟΦΙΛΟΠΟΥΛΟ, *Το Επαρχικόν Βιβλίον...*, *op. cit.*



tejidos de seda intervenían 4 ó 5 corporaciones. Por último, los *λωροτόμοι*, que elaboraban sillas de montar de piel y vehículos (*οχήματα*), quizás elaborasen también calzado, ya que no figura expresamente ninguna corporación o profesión de zapateros⁵.

Acerca del funcionamiento de este sistema, cada corporación regulaba los términos del trabajo, el límite de los sueldos, los precios de venta y la ganancia legal; ninguno podía ser miembro de más de una corporación⁶.

A la cabeza de cada una de ellas se encontraba un presidente que era elegido por sus miembros y aprobado por el Eparca. Este último nombraba también un ayudante, perteneciente al cuerpo de los funcionarios de la administración provincial, que era «el ojo del eparca» en el interior de la corporación. El candidato debía hacer una solicitud al Eparca, apoyada por cinco miembros titulares de la corporación que garantizasen las cualidades morales y profesionales del candidato⁷. Si era aceptada, se le daría permiso para ejercer la profesión escogida y debería pagar una cantidad como derecho de inscripción.

Entonces podía abrir su tienda en el sitio fijado por el Eparca para los comerciantes y artesanos de su misma profesión. Tampoco las materias primas que necesitase —si era artesano—, o las mercancías para vender —si era comerciante—, podía adquirirlas libremente, sino que cada corporación compraba las materias primas que necesitaban todos sus miembros y después las repartía entre ellos. También en este caso, el Eparca establecía la cantidad máxima que podía comprar, indicaba al proveedor al que debía de comprársela y establecía el margen de ganancias⁸. Es decir, toda su vida profesional era supervisada y dirigida.

Tanto las mercancías como el producto de su trabajo debían de ser sellados obligatoriamente, antes de pasar a la venta, por los funcionarios de la administración «provincial». El procedimiento era supervisado mediante la inspección regular de tiendas y talleres para comprobar que todos sus productos llevasen el sello del Eparca (*βούλλα του Επάρχου*).

La Corporación establecía también los sueldos, que solían mantenerse especialmente bajos. Hasta finales del s. VI sus miembros cobraban sólo una parte en dinero, mientras que otra parte importante la recibían en especie (como sucedía también con los maestros, los funcionarios públicos y los soldados). Muchos de ellos trabajaban en sus casas, ayudados por familiares, por empleados o aprendices. Estos últimos aprendían la técnica desde muy jóvenes, durante dos años, mediante un acuerdo con el maestro, que de ser roto daba lugar a una multa⁹.

⁵ A. ΧΡΙΣΤΟΦΙΛΟΠΟΥΛΟΥ, *Το Επαρχικόν Βιβλίον...*, *op. cit.*, p. 87.

⁶ A diferencia de los *collegia* romanos, no estaban obligados a pertenecer ni siquiera a una corporación y sus miembros no lo eran a título hereditario.

⁷ G. WALTER, *Η καθημερινή ζωή...*, *op. cit.*, p. 135.

⁸ A un orero, por ejemplo, se le prohibía comprar para su trabajo más de una libra de oro cada vez; no podía adquirir una segunda hasta que no demostrase que había terminado por completo la primera.

⁹ T. TALBOT RICE, *Ο δημόσιος βίος...*, *op. cit.*, p. 162.

Desgraciadamente no tenemos suficientes noticias sobre los sueldos que cobraban los bizantinos, pero por algunos testimonios deducimos que el jornal de un obrero era muy bajo¹⁰. Así, la *Novella* 122 de Justiniano prohibía que «los tratantes de mercancías y los que practican diversas artes y los obreros de la tierra así como los marineros pidan precios y sueldos tres veces mayores que los que se acostumbraban antiguamente»; en el s. XII Eustacio de Tesalónica escribe igualmente sobre los bajos sueldos cobrados: «conocemos a muchos hombres que tejen en el telar y apenas ganan durante el día el sudor de su trabajo y a los que cosen trajes, a los que martillean el bronce o los que fabrican las tiendas de campaña y otros que elaboran todo tipo de pieles, y otros que trabajan en el mar por muy poco dinero»¹¹.

El *Libro del Eparca* prevé también castigos para los violadores de sus disposiciones, penas que serán ejecutadas por el Eparca y su representante. Pero no se impone a todas las corporaciones el mismo castigo sobre la misma falta. Así, por ejemplo, una subida ilegal del alquiler se castiga para los perfumeros con «apaleamiento, tonsura y expulsión del sistema», mientras que por la misma falta el castigo previsto para los cereros es «apaleamiento y multa de 10 monedas»¹². Los castigos estipulados son:

1. *Multas pecuniarias* (entre 10 y 24 monedas), para delitos contra la propiedad, bienes...
2. *Penas corporales*: apaleamiento (*δαρμός*) y corte de manos.
3. *Penas contra el honor*: tonsura (*κουρά*), considerada como una deshonra en la sociedad bizantina.
4. *Confiscación de bienes*, principalmente de los productos almacenados ilegalmente, aunque también de siervos o del conjunto de las mercancías.
5. *Expulsión de la corporación* y, por consiguiente, prohibición para dedicarse a su profesión¹³.
6. *Destierro de la ciudad*.
7. *Pena de muerte*, que aparece en una única ocasión en el *L.E.* referida a un jabonero que cede restos tóxicos producto de su trabajo que pueden provocar la muerte de alguna persona.

¹⁰ Según testimonios de Simeón Metafrastés y Leoncio de Neápolis, un artesano en el s. V recibía diariamente 3 follis; en el VII en Alejandría recibía diariamente un *keratio* y otro obrero 100 follis diarios; a principios del s. VIII un obrero recibía al año 6 monedas y media y un albañil mensualmente 5/6 del nomisma. Dos herreros durante tres meses, cuatro monedas y media, es decir, cada uno 3/4 de la moneda mensualmente; un constructor, una moneda y media; un herrero que hacía clavos, una moneda y media. Véase Φ. ΚΟΥΚΟΥΛΕΣ, *Βυζαντινών βίος και πολιτισμός*, tomo II, 1, Atenas, 1947, pp. 244-45.

¹¹ Φ. ΚΟΥΚΟΥΛΕΣ, *Βυζαντινών βίος...*, *op. cit.*, p. 245.

¹² *L.E.* 10.3 y 11.7. Β. ΝΕΡΑΝΤΖΗ-ΒΑΡΜΑΖΗ, «Συντεχνίες εμπόρων στην Κωνσταντινούπολη τον 10 αιώνα», *1 Symposio Internacional «Η καθημερινή ζωή στο Βυζάντιο»*, Atenas, 1989, pp. 353-363. Véase p. 357.

¹³ Α. ΧΡΙΣΤΟΦΙΛΟΠΟΥΛΟΥ, *Το Επαρχικόν Βιβλίον...*, *op. cit.*, p. 75.

En el caso de ser expulsado de la Corporación siempre podía ganarse la vida ofreciendo su trabajo a un monasterio o en las tiendas pertenecientes a aristócratas. En ellas —como en las imperiales— una gran parte de la fuerza trabajadora era esclava¹⁴.

II. PRODUCTOS Y MERCANCÍAS

Constantinopla, como cualquier ciudad populosa, tenía diariamente gran necesidad de alimentos. En este sentido, el *Libro del Eparca* hace una rígida distinción entre alimentos que el cliente espera encontrar frescos cada día (pan, carne, pescado) y aquellos que se conservan sin problemas durante un mayor periodo de tiempo.

A) PRODUCTOS ALIMENTICIOS

En la alimentación, cánones particulares y severas leyes regulaban la calidad, cantidad y precios de las mercancías así como el porcentaje de ganancia¹⁵.

Pan/panaderías

Los panaderos tenían a su cargo la elaboración y venta del pan, pero también la molienda del trigo (*L.E.* 18.1). Los hornos de pan (*μαγκικεία* o *αρτοκοπέια*) eran abundantes en todas las grandes ciudades y según la *Notitia*, en Constantinopla existían en el s. v aproximadamente 20 hornos estatales (para el reparto gratuito de pan) y 120 privados¹⁶. El reparto de pan fue gratuito hasta que en época del emperador Heraclio (610-641) fue suprimido, como nos dice el *Cronicón Pascual*. A pesar de ello, siguieron funcionando muchos hornos de pan estatales para su distribución a cuantos trabajaban en diferentes servicios estatales (vigilancia de acueductos, parques...).

El mejor pan, para la clase alta, era el *σλίγγιο* o *σλιγγίτης* y también el llamado *αφράτον*; de segunda categoría era el *κιβαρόν* o *κιβαρίτης*; la última calidad la constituía el *χονδρόχυλο*¹⁷.

¹⁴ La mano de obra esclava fue muy usada en Bizancio para la producción de objetos de lujo y para el mantenimiento de los bajos precios en las materias de primera necesidad. T. TALBOT RICE, *Ο δημόσιος βίος...*, *op. cit.*, p. 164.

¹⁵ Α. ΧΡΙΣΤΟΦΙΛΟΠΟΥΛΟΥ, *Το Επαρχικόν Βιβλίον...*, *op. cit.*, p. 123.

¹⁶ *Notitia dignitatu*, Ed. Seeck, 1876, pp. 230-243.

¹⁷ Χ. ΜΟΤΣΙΑΣ, *Τι έτρωγαν...*, *op. cit.*, pp. 73-75.

La carne se vendía en tiendas especializadas, las carnicerías o *μακελλεία*¹⁸. En el *Libro del Eparca* se distinguen claramente, por una parte, los carniceros (*μακελλάρτοι*) especializados en la matanza de ovejas y corderos —no tenían derecho a comerciar con el ganado— y por otra los comerciantes de carne de cerdo (*χοιρέμποροι*), dedicados principalmente al comercio aunque también al sacrificio de los animales¹⁹. Los bizantinos sentían preferencia especialmente por la carne de cordero, siendo muy solicitada la de cordero lechal hacia el mes de abril.

Los carniceros compraban el ganado de los comerciantes de corderos y ovejas o directamente de los campesinos, compra que tenía lugar dentro de Constantinopla, en el llamado *Στρατήγιον*. En este caso, eran los propios aldeanos de los alrededores los que venían con sus rebaños²⁰. Después sacrificaban los animales obligatoriamente en presencia del Eparca²¹ y los vendían a los habitantes de la capital; mientras, los vendedores de carne de cerdo se aprovisionaban de cerdos ya sacrificados de los comerciantes especializados (*χοιρέμποροι*). Sin embargo, los carniceros de Constantinopla no tenían derecho de aprovisionarse de carne en los criaderos de la región, sino más allá de Nicomedia o del Sangario²², para que no subiese su precio, que no podía ser controlado con exactitud por el Eparca. Como la carne debía consumirse fresca, el *Libro del Eparca* prohíbe a los carniceros y a los comerciantes de carne de cerdo²³ almacenar carne en vez de venderla, aunque sí les permite salar los restos de la carne no vendida.

Sobre la ingesta de carne en Bizancio tenemos algunas notas importantes. Así, el consumo de carne era limitado por la Iglesia durante los numerosos días de ayuno. También por razones religiosas se prohibió que comiesen los creyentes carne de animales asfixiados por otros animales (*πνικτά κρέατα*), así como los muertos por causas desconocidas. Para estos casos, los castigos eran fuertes: «sea secularizado el [sacerdote] que pruebe carne de animal ahogado o muerto por causa desconocida y el seglar sea excomulgado»²⁴.

Uno de los alimentos cárnicos preferidos eran las salchichas (*βερτζίκια, άλλάνταξ* o *νεύρα*²⁵). Entre ellas, destaca una especie de morcillas (*αιματίεξ*) de las que

¹⁸ K. Μέντζου, *Συμβολαί εις την μελέτην του οικονομικού και κοινωνικού βίου της πρώιμου βυζαντινής περιόδου*, Atenas, 1975, p. 145.

¹⁹ J. Kóder, «Επαγγέλματα σχετικά...», *art. cit.*, p. 369.

²⁰ *L.E.* 15.4.

²¹ Φ. Κουκουλές, *Βυζαντινών Βίος...*, *op. cit.*, p. 202.

²² *L.E.* 15.3. T. Talbot Rice, *Ο δημόσιος βίος...*, *op. cit.*, p. 152; J. Kóder, «Επαγγέλματα σχετικά...», *art. cit.*, p. 368; A. Χριστοφιλοπούλου, *Το Επαρχικόν Βιβλίον...*, *op. cit.*, p. 89.

²³ *L.E.* 16.5.

²⁴ Canon 67 del Sínodo *in Trullo* (692). X. Μότσιας, *Τι έτρωγαν...*, *op. cit.*; p. 176.

²⁵ *Νεύρα* en la Ekthesis de Constantino Porfirogeneta. Véase Φ. Κουκουλές, *Βυζαντινών βίος...*, *op. cit.*, p. 211; X. Μότσιας, *Τι έτρωγαν...*, *op. cit.*, p. 114.



el obispo Eustacio de Tesalónica decía que era alimento de campesinos que tenían: «...el vientre lleno de sangre y de husmo». Se trataba de un producto expresamente prohibido ya que se elaboraba a base de sangre. Una prohibición severa de este alimento la encontramos en la *Novella* 58 del emperador León el Sabio, donde se estipula que «a los vendedores o consumidores de cualquier alimento de sangre, se les darán latigazos, se les cortará el cabello y se les confiscará su propiedad y serán desterrados»²⁶. También el teólogo bizantino Iosef Briennios habla de la cólera divina en uno de sus discursos titulado «Cuáles son las causas de nuestras desgracias»: «Sobrevenien al estado desgracias porque los ortodoxos comen sangre de animales como si fueran paganos»²⁷.

Pescado/pescaderos

Dada la situación geográfica de la capital bizantina, la pesca era una forma de enriquecer fácilmente la dieta, ya que cada día la corriente del Bósforo bajaba abundantes bancos de pescado. El pescado fresco tampoco debía de ser barato, ya que los pobres no tenían dinero para comprarlo, ni siquiera las famosas *ιχθύδια* que llegaban a la Ciudad desde el delta del Nilo²⁸, aunque siempre podían abastecerse de pescado salado en el mercado.

Cada mañana el Eparca establecía los precios «...De la pesca nocturna de pescado blanco»²⁹, tras haber sido informado por los mayoristas de pescado. Pero el *Libro del Eparca* también limitaba los movimientos de los pescaderos. No tenían derecho a comprar el pescado a los pescadores antes de que llegaran al puerto y no lo podían vender más que fresco, ya que según esta misma fuente al pescadero se le prohíbe salar el pescado³⁰. La venta de pescado salado era realizada por los tenderos (*σαλδαμάριος*).

Como sucedía con la carne, también la ingesta de pescado estaba prohibida los miércoles y viernes (además de la cuaresma), detalle que muchos olvidaban ante un buen pescado fresco. Así, Juan Damasceno, que odiaba dicho pecado, escribió un tratado especial sobre las diversas especies de los pescados comestibles³¹.

Otros alimentos: productos lácteos, verduras, frutas y aves de corral

Observamos un gran vacío en la oferta de ciertos alimentos por parte de las corporaciones, como son la leche y productos lácteos, huevos, aceitunas, frutas fres-

²⁶ X. ΜÓΤΣΙΑΣ, *Τι έτρωγαν...*, *op. cit.*; p. 174.

²⁷ *Ibidem*, p. 175.

²⁸ *Ibidem*, p. 155.

²⁹ L.E. 17.4. «Blanco» era la primera calidad de pescado referida al pescado que se volvía blanco al asarlo.

³⁰ L.E. 17.2.

³¹ *Περί των διαφόρων ειδών των τρωγομένων ιχθύων*. Véase X. ΜÓΤΣΙΑΣ, *Τι έτρωγαν...*, *op. cit.*, p. 154.

cas y verduras, vacío que suele explicarse porque los habitantes de Constantinopla tenían en sus viviendas pequeños huertos y corrales. Sabemos que estos productos se encontraban intramuros de la ciudad y en sus alrededores, e incluso que existían monasterios en los que cultivaban verduras y frutas, y criaban aves de corral que eran vendidas a altos precios³², como por ejemplo el monasterio de Estudion, en Constantinopla³³, al menos en el s. IX.

En un poema satírico del s. XII —*Ο Πωρικολόγος*³⁴— aparecen todas las frutas y verduras de la época bizantina, algunas de ellas desconocidas tan sólo unos siglos antes. En él se palpa la antipatía de los bizantinos hacia las verduras (*ανηθοκουδιμένα*)³⁵ al constituir la dieta básica de la clase popular. En cuanto a las legumbres, se vendían lentejas, habichuelas, guisantes, garbanzos y habas (las secas remojadas en agua se comían en los monasterios los días de ayuno).

Entre las frutas vendidas en los mercados figura frecuentemente el melón, fruto que era muy barato ya que, al parecer, existió una gran producción de ellos. El historiador Miguel Psellós escribe en el s. XI al respecto: «Con dos dracmas podías comprar dos cestos llenos de melones»³⁶.

Entre la abundante variedad de frutos secos que eran vendidos en los mercados, dada su larga conservación, eran muy solicitadas las nueces, aunque también las castañas, avellanas, piñones, incluso las ciruelas blancas que llegaban desde Oriente³⁷.

Condimentos, especias y salsas

En los mercados era usual la venta de condimentos locales (*ηδύσματα* o *κονδιμένα*) como orégano y comino. Las especias eran, sin embargo, consideradas en Bizancio como aditivos de lujo, aunque cada vez llegaban desde Oriente en mayor número. Su venta tenía lugar sólo en las tiendas de lujo de los perfumeros (*μυρρησοί*)³⁸.

Eran igualmente consumidas en Bizancio tanto las huevas de pescado como el caviar negro, que llegaba gracias a los intercambios comerciales entre rusos y bizantinos en el s. IX. Se trata de un producto que debía de ser carísimo, ya que un autor del s. XII, Teodoro Pródromo, habla continuamente del *χαβιαροκατελύτου* y del *χαβιαροπούλου*, quejándose mediante la siguiente frase: «tú no compraste ni

³² Según la carta del bizantino Tzétzis (1110-1185). Ε. ΠΑΠΑΠΆΝΝΗ, «Μοναχοί και μαύπη αγορά...», *art. cit.*, pp. 59-76.

³³ T. TALBOT RICE, *Ο δημόσιος ίτος...*, *op. cit.*, p. 163.

³⁴ Editada por primera vez en Venecia en 1873. Véase Π. ΜΑΡΚΆΚΗΣ, «Δημοτική παραλλαγή ενός μεξογραφήματος του 12ου αιώνα». *Νέοι Δρόμοι*, Atenas, 1946; Χ. ΜΌΤΣΙΑΣ, *Τι έτρωγαν...*, *op. cit.*, pp. 78-80.

³⁵ Χ. ΜΌΤΣΙΑΣ, *Τι έτρωγαν...*, *op. cit.*, p. 82.

³⁶ Cfr. En Χ. ΜΌΤΣΙΑΣ, *Τι έτρωγαν...*, *op. cit.*, p. 90.

³⁷ *Ibidem*, p. 91.

³⁸ J. ΚΌDER, «Επαγγέλματα σχετικά...», *art. cit.*, p. 365.



siquiera un dracma de caviar»³⁹. Otros datos sobre este producto nos los proporciona el obispo Liutprando de Cremona, quien en el transcurso de su famosa embajada a Constantinopla quedó impresionado por el caviar que le envió para comer el emperador Focás. También el obispo Eustacio de Tesalónica lo cita como producto vendido en la capital: «...un hermoso carnero relleno de caviar»⁴⁰.

Entre las salsas se vendía y consumía especialmente el *garum*, que era conocido bajo diversos nombres según entrara en su elaboración agua, vino, aceite o vinagre.

Por último, las quejas de los bizantinos en época de escasez de alimentos solían ser frecuentes, como la de los habitantes de Antioquía contra el emperador Juliano: «Tú crees que proporcionándoles trigo en grandes cantidades les alimentas de forma suficiente. Y otra gracia tuya es que no te preocupas de que haya en la ciudad mariscos, e incluso hace poco, al quejarse uno de que no se encontraba en el ágora ni pescado ni aves en abundancia, te echaste a reír sarcásticamente y afirmaste que una ciudad sensata necesitaba pan, vino y aceite y que la carne ya era propio de una ciudad lujuriosa; y en cuanto a hablar de pescado y de aves ya estaba más allá de la lujuria, y era una imprudencia de la que ni siquiera participaron los pretendientes de Ítaca. Y que a quien no le guste comer carne de cerdo o de cordero, si se dedica a las legumbres, gozará de excelente salud»⁴¹.

B) PRODUCTOS INDUSTRIALES

Perfumes, cirios y jabones

Con respecto a otros productos comerciales existe en el *Libro del Eparca* un pequeño grupo de tres corporaciones (perfumeros, cereros y jaboneros) cuyos miembros son a la vez productores y comerciantes. Según la citada fuente, estos comerciantes elaboraban las materias primas, preparaban sus productos y eran los encargados de venderlos en el mercado público de la capital bizantina. Ninguno de ellos podía comerciar más que con el producto de su especialidad. Los cereros compraban la cera de los productores y elaboraban cirios que se usaban para el culto religioso; pero les estaba prohibida la reventa sin elaborar, como también la compra de aceite⁴². Los jaboneros sólo podían comerciar con jabón⁴³ y los perfumeros, con aromas, tintes y productos de farmacoepa de los que se proveían en el *thema* de Caldea, Trapezonda y en Siria⁴⁴. También podían comerciar con especias u otras

³⁹ X. ΜÓΤΣΙΑΣ, *Τι έτρωγαν...*, *op. cit.*, p. 100.

⁴⁰ *Ibidem*, p. 101.

⁴¹ JULIANO, «Discurso de Antioquía», en *Discursos*, VI-XIII. Intr., trad. y notas de José García Blanco, Madrid, 1982. Véanse pp. 253-54, 350 b-c.

⁴² L.E. 11.3 y 11.8. Véase A. ΧΡΙΣΤΟΦΙΛΟΠΟΥΛΟΥ, *Το Επαρχικό Βιβλίον...*, *op. cit.*, p. 87.

⁴³ B. ΝΕΡΆΝΤΖΗ-ΒΑΡΜΆΖΗ, «Συντεχνίες εμπόρων στην Κωνσταντινούπολη...», *art. cit.*

⁴⁴ L.E. 5.4. Véase A. ΧΡΙΣΤΟΦΙΛΟΠΟΥΛΟΥ, *Το Επαρχικό Βιβλίον...*, *op. cit.*, p. 87; B. ΝΕΡΆΝΤΖΗ-ΒΑΡΜΆΖΗ, «Συντεχνίες εμπόρων στην Κωνσταντινούπολη...», *art. cit.*, p. 358.

sustancias, entre las que el *L.E.* (10) cita, entre otras, pimienta, cinamomo, ámbar, nuez moscada, incienso, mirra, índigo y canela.

Según esta misma fuente (*L.E.* 10.2), los comerciantes extranjeros que venían a Constantinopla a vender sus productos a los perfumeros no podían permanecer en la capital más de tres meses. En ese periodo debían vender sus mercancías y volver a sus patrias.

Como anécdota el historiador M. Psellos nos cuenta la obsesión de la emperatriz Zoé (1042) por los perfumes, ya que en vez de dedicarse a ocupaciones femeninas «...una sola (cosa) le interesaba, en una única cosa prodigaba toda su energía: transformar la naturaleza de las plantas aromáticas en perfumes, crear nuevos aromas con fragancia particular, inventar otros o mejorar los existentes. Así su dormitorio no era inferior en decoración a los talleres (*ergasteria*) del mercado, donde los... y los herreros trabajan con fuego. Porque por todas partes en su habitación ardían incontables braseros de cobre y de las sirvientas, una medía las cantidades de los perfumes, otras los mezclaban y otra hacía algo relacionado con ello. En invierno, claro está, estos oficios parecía que tenían cierta utilidad, ya que el gran fuego cortaba el aire helado del entorno; en verano, sin embargo, a la mayoría le era insoportable aún acercarse allí. Ella misma, [...] impasible por completo al calor, permanecía inmóvil allí dentro, teniendo como guardia fiel a su alrededor incontables braseros encendidos»⁴⁵.

III. TIENDAS Y TALLERES

La vida comercial se concentraba especialmente en los barrios V y VI que comprendían, entre otras construcciones, los foros de Constantino y del Toro, almacenes de aceite y de trigo, el *Στρατήγιον* con su mercado de ovejas y los puertos comerciales de *Προσφοριος* y *Νεώριον*. Además de las tiendas estables, existía el mercado semanal local (*αγορά*) y la llamada feria comercial (*εμποροπανήγυρις*), que era menos regular, una o dos veces al año.

Cabría distinguir entre varios sistemas de venta de productos y mercancías:

- a) *tiendas y talleres estables* (*εργαστήρια*), abiertas en los pórticos o previstas en las construcciones.
- b) *tenderetes provisionales de venta*, contruidos sobre el mismo suelo de los pórticos, hechos a base de planchas, tablas u otros materiales reaprovechados. Dichos tenderetes ocupaban los intercolumnios de los pórticos frente a las tiendas estables⁴⁶.
- c) *venta ambulante*.

⁴⁵ ΜΙΧΑΙΛ ΨΕΛΛΟΣ, *Χρονογραφία*. Trad. intr. y notas de Βρασίδας Καραλής, 2 vols., Atenas, 1993. Consultese t. I, cap. 64, p. 383.

⁴⁶ E. PATLAGEAN, *Pauvreté économique et pauvreté sociale à Byzance 4-7 siècles*, Paris, 1977.

El problema reside fundamentalmente en distinguir los dos primeros tipos (tiendas estables y tenderetes), ya que ambos son a la vez células económicas de producción y venta, y también de morada. Pero es de la primera de sus funciones, la producción, de donde reciben la denominación común de *ergasteria*, que les confunde en los textos⁴⁷. Estos tenderetes debían pagar un alquiler al titular del derecho sobre el suelo del pórtico, al igual que las tiendas permanentes. Por ello, aunque a veces sean presentados como espacios miserables ocupados por pobres que no podían pagar el alquiler normal⁴⁸, no siempre era así, ya que en muchos casos esos comercios eran muy lucrativos.

A pesar de la ambigüedad del término *ergasteria*, referido tanto a tiendas permanentes como a tenderetes provisionales, ciertas leyes los distinguen bastante claramente. Así, una ley del 400 prohibía el subarriendo oculto de «edificios, jardines, espacios libres» de las ciudades concedido a perpetuidad; otra del 439 prohibía en los *domini* de Constantinopla apropiarse abusivamente de las calles, entera o parcialmente, de los pórticos y ordenaba que las calles así ocupadas fuesen devueltas al *ius* de la Ciudad⁴⁹. La multa prevista, 50 libras de oro, nos confirma el nivel social de estos vendedores. Se trata verdaderamente de propietarios de tiendas abiertas sobre pórticos, iglesias y establecimientos piadosos, altos funcionarios, poderosos e incluso miembros de la familia imperial, quienes controlaban, mediante un alquiler, la instalación de tenderetes provisionales favorecidos por la actividad de tiendas regulares. Los impuestos de esas mismas tiendas podían ser devueltos, por otro lado, en consideración de una utilidad pública. Así, el baño de Zeuxippo en Constantinopla recibió en el 424 la renta de las tiendas permanentes abiertas bajo sus pórticos, para sus gastos de alumbrado y mantenimiento⁵⁰; la iglesia de Santa Sofía reunía los alquileres de 1.100 tiendas para financiar los funerales de los pobres⁵¹.

Una ley de urbanismo del emperador Zenón (s. v) eliminaba por completo los *ergasteria* del centro de Constantinopla, y ordenaba cambiar su apariencia por placas de mármol, a fin de ponerla en armonía con la dignidad urbana y evitar en lo posible el peligro de incendio⁵². Pero la ley se opone a estas tiendas provisionales no sólo por razones de seguridad, sino además por la prosperidad de esos pequeños comercios constituidos de forma irregular en el sistema tradicional del mercado urbano.

⁴⁷ Se confunden tanto en los textos de Libanio como en la Ley de urbanismo de Zenón. E. PATLAGEAN, *Pauvreté économique...*, op. cit., p. 59, nota 97.

⁴⁸ *Ibidem*, p. 59, nota 98.

⁴⁹ *Ibidem*, p. 60.

⁵⁰ *Ibidem*.

⁵¹ N. OIKONOMIDES, «Un vaste atelier: artisans et marchands», en A. DUCÉLLIER, M. BALARD, (dirs.), *Constantinople 1054-1261. Tête de la chrétienté, proie des Latins, capitale grecque*, París, 1996, pp. 104-135. Véase p. 110.

⁵² Durante la época del *L.E.* las fuentes señalan incendios en los años 886, 897 y 912.

Con respecto a cómo eran exterior e interiormente estos *ergasteria*, conservamos algunas representaciones como el mosaico de Yaktó⁵³. La tienda-taller era, por lo general, muy pequeña y raramente podía tener más de dos ayudantes⁵⁴. El espacio interior donde se llevaba a cabo el comercio solía ser bastante reducido, no cabiendo más de 5 ó 6 personas. Una mesa baja, sobre la cual se disponían las mercancías, separaba los clientes del interior de la tienda, donde se situaba el dueño y eventualmente sus dependientes o trabajadores⁵⁵.

Se cree que en época bizantina los *ergasteria* eran llamados también *προβολαί*⁵⁶ porque en ellos se exponían los artículos para ser vendidos. No hay duda de que con este término se hacía referencia tanto a la exposición de los artículos fuera de los locales como a las mesas o tablas, especie de expositores que se colocaban fuera de ellos para exhibir los productos a la venta.

Como la colocación de los diversos artículos fuera de los locales obstaculizaba la circulación en las estrechas calles de la capital y como el espectáculo no era digno sino desagradable por el olor que despedían muchos artículos, en el *Libro del Eparca* se prohibía semejante exposición los domingos y las fiestas religiosas así como durante los días en que se realizaba la visita imperial, bajo pena de tonsurado y destierro.

Topografía de tiendas y ventas

Generalmente suelen citarse como lugares de venta las plazas o mercados, es decir, el *αγορά* o *foro* (*forum*), términos usados desde la antigüedad hasta el medioevo, si bien actualmente la terminología ha sufrido algunos cambios. Así testimonios reunidos por Φ. Κουκουλές hablan de la venta de frutas, «en el ágora o en los cruces principales»; llaman «*πωλητήριον* al lugar donde se venden los productos», mencionan a un notario instalado «cerca del forum» o presentan a un monje que deseaba salir del monasterio, alegando que quería comprar azúcar «pasando por el foro»⁵⁷. Con el transcurso del tiempo ambos términos (*ágora* y *foro*) se confunden, como sucede en la Historia del Patriarca Nicéforo⁵⁸ en donde figura la frase *άγορα του Φόρου*, lo que indica tal vez que en la época en la que escribe el patriarca (ss. VIII-

⁵³ Pavimento de una residencia del s. v en Dafné (Yaktó, Alejandría) en el que aparece un pórtico en donde se lleva a cabo la venta. E. PATLAGEAN, *Pauvreté économique...*, *op. cit.*, nota 95.

⁵⁴ T. TALBOT RICE, *Ο δημόσιος βίος...*, *op. cit.*

⁵⁵ G. WALTER, *Η καθημερινή ζωή...*, *op. cit.*

⁵⁶ Del verbo *προβάλλω*. Φ. ΚΟΥΚΟΥΛΕΣ, *Βυζαντινών βίος...*, *op. cit.*, p. 235..

⁵⁷ Φ. ΚΟΥΚΟΥΛΕΣ, *Βυζαντινών βίος...*, *op. cit.*, p. 237. Tan sólo hacia finales de la dominación franca se utilizaban como mercados las *fundae*, que eran a la vez lugar de alojamiento para los comerciantes (Assisses de Chipre).

⁵⁸ Νικηφόρος Πατριάρχης Κωνσταντινουπόλεως, *Ιστορία Σύντομος*. Trad. de Λίνα Κωσταπέλη. Intr., comentarios y revisión de la traducción por Δημητρης Τσουγκαράκης, Atenas, 1994. Véase p. 41, cap. 5, nota 1.



ix) el término «foro» había perdido su significado como plaza o mercado, haciendo referencia ya a un lugar concreto: el Foro de Constantino.

El estado imponía por razones de decoro, aunque también para facilitar la inspección de los productos, que los profesionales debían de abrir su *ergasterion* en determinado lugar de la ciudad. Conocemos que había en ella muchos *ergasteria* que pertenecían a iglesias, monasterios o a fundaciones pías⁵⁹, al parecer situados en sus patios o en sus alrededores, con la salvedad de que no se permitía en ellos la venta a los herejes.

La oficina del Eparca determinaba la forma de la compraventa y el lugar de los talleres, ya en un determinado punto de la ciudad (por ejemplo, los perfumeros), ya a una distancia exacta entre ellos (jaboneros y cereros); prohibía, igualmente, toda subida oculta o pública de los alquileres⁶⁰.

Sólo los tenderos (*σαλδαμάρτοι* o *σαλγαμάρτοι*), aquellos pequeños comerciantes sin especializar que vendían de todo, eran libres de abrir sus tiendas en cualquier calle, porque vendían productos de primera necesidad. En palabras de León el Sabio: «para que se encontrara con facilidad todo lo necesario para la vida»⁶¹, es decir, queso, aceite, mantequilla, harina, miel, carne y pescado en salazón, verduras y legumbres secas. Disponían además de otras mercancías como vajillas, clavos, llaves, cerraduras, yeso, brea seca y líquida, cáñamo y lino⁶². Desde luego, la administración provincial no parece tener gran credibilidad en ellos, pues dispone que las pesas y balanzas que utilizan deben llevar obligatoriamente el sello del eparca⁶³. Por la misma razón, también las tiendas de los carniceros, panaderos y taberneros, que trafican con bienes de primera necesidad, podrían situarse por toda la ciudad, aunque no se diga expresamente en el *L.E.*⁶⁴.

Los talleres en los que se vendían diversos artículos abrían por la mañana, a horas distintas en relación a las estaciones del año. Según Teodoro Pródromo, al abrir sus tiendas se santiguaban esperando al primer cliente, a quien llamaban *εύαρχος* (el del buen comienzo)⁶⁵. Hay que añadir que diversos *ergasteriakós*, especialmente los tenderos de comestibles y los taberneros, colocaban faroles fuera de sus tiendas durante las horas nocturnas⁶⁶. Aunque los *ergasteria* debían cerrar los domingos, el

⁵⁹ *Novella* 43 de Justiniano.

⁶⁰ *L.E.* 10.3 y 11.7. Β. ΝΕΡΆΝΤΖΗ-ΒΑΡΜΆΖΗ, «Συντεχνίες εμπόρων στην Κωνσταντινούπολη...», *art. cit.*, p. 355.

⁶¹ *L.E.* 13.1. J. Véase KÓDER, «Επαγγέλματα σχετικά...», *art. cit.*, pp. 365-7; Α. ΧΡΙΣΤΟΦΙΛΟΠΟΥΛΟΥ, *Το Επαρχικόν Βιβλίον...*, *op. cit.*, p. 87.

⁶² Sobre los *saldamarios* véanse T. TALBOT RICE, *Ο δημόσιος βίος...*, *op. cit.*; J. KÓDER, «Επαγγέλματα σχετικά...», *art. cit.*, p. 365; Φ. ΚΟΥΚΟΥΛΈΣ, *Βυζαντινών βίος...*, *op. cit.*, t. II, p. 211; Α. ΧΡΙΣΤΟΦΙΛΟΠΟΥΛΟΥ, *Το Επαρχικόν Βιβλίον...*, *op. cit.*, pp. 71 y 87; Κ.Π. ΜΈΝΤΖΟΥ, *Συμβολαί εις την μελέτην...*, *op. cit.*, pp. 144-145.

⁶³ G. WALTER, *Η καθημερινή...*, *op. cit.*, p. 136.

⁶⁴ Α. ΧΡΙΣΤΟΦΙΛΟΠΟΥΛΟΥ, *Το Επαρχικόν Βιβλίον...*, *op. cit.*, p. 71.

⁶⁵ Tzetzí en los *Escolios*. Véase Φ. ΚΟΥΚΟΥΛΈΣ, *Βυζαντινών βίος...*, *op. cit.*, p. 247.

⁶⁶ Φ. ΚΟΥΚΟΥΛΈΣ, *Βυζαντινών βίος...*, *op. cit.*, p. 235.

L.E. prohíbe expresamente que los taberneros (*κάπηλοι*) tuviesen abiertas sus tiendas (*καπηλεία*) durante los domingos y días festivos antes de las 7 de la mañana y después de las 7 de la tarde, y a los tenderos la exposición esos mismos días de sus mercancías fuera de sus talleres⁶⁷.

Las únicas restricciones que se ponen en relación a la situación de tiendas y talleres es, en primer lugar, el peligro de incendio que prohíbe situar los hornos de pan bajo las viviendas y generalmente en lugares inseguros (*εις τόπους ανεπισηφαλείς*)⁶⁸, exhortando a todos los ciudadanos a que cuidasen las materias inflamables. Las disposiciones constructivas dedicaban siempre un apartado a las *αρτοκοπεία* sobre el peligro que amenazaba a las casas de los alrededores, «especialmente cayendo la noche»⁶⁹. Para evitar el frecuente peligro de incendio, tanto en razón de la densidad de habitantes como por la forma de la construcción, existieron desde los primeros tiempos ordenanzas imperiales rogando la toma de medidas y estableciendo las distancias entre las viviendas (a 15 pies desde las construcciones públicas y a 12 desde las privadas). Especial cuidado se toma para las distancias de los *ergasteria*, desde los pórticos públicos desde la Milla hasta el Capitolio. El *L.E.* estipula las distancias mínimas entre los talleres de jaboneros y cereros porque usan materias inflamables⁷⁰.

También impone restricciones a la situación de ciertos talleres debido a la insalubridad de los olores que desprenden; así se exigía que dichos *ergasteria* estuviesen fuera de las *kome* y de las ciudades, o en lugares apartados de ellos como por ejemplo sucede con los curtidores, sogueros, lavaderos de lana, yeseros, vidrieros y caleros. Igualmente los que elaboraban el queso (*τυροποιοί*) estaban obligados a situarse fuera de las ciudades, a una distancia de 3 estadios, ya que se desprendían olores perjudiciales⁷¹. Por ello, las comunidades industriales se habían concentrado en su mayoría en los suburbios de Constantinopla⁷².

Sabemos por *El Libro del Eparca* y otras fuentes, la situación concreta de venta de algunos productos:

Alimentos

Los profesionales de la alimentación estaban situados en todos los lugares, al tratarse de materias de primera necesidad, aunque conocemos que existía un gran mercado de alimentos ante Santa Sofía. En el s. VII,

⁶⁷ *L.E.* 19.3 y 13.3, respectivamente. Consúltese A. ΧΡΙΣΤΟΦΙΛΟΠΟΥΛΟΥ, *Το Επαρχικόν Βιβλίον...*, *op. cit.*, p. 69.

⁶⁸ *L.E.* 18.3. J. KÓDER, «Επαγγέλματα σχετικά...», *art. cit.*, p. 367.

⁶⁹ J. KÓDER, «Επαγγέλματα σχετικά...», *art. cit.*, p. 367.

⁷⁰ Así, las distancias entre los jaboneros es de 7 *πήχεις*, 12 *πήχεις* (13.3); las de los cereros a 30 *οργυιαί* (*οργυιά*= 1'85 ms) de Santa Sofía, en razón de lo limitado del espacio (11.1).

⁷¹ Φ. ΚΟΥΚΟΥΛΕΣ, *Βυζαντινών βίος...*, *op. cit.*, p. 212.

⁷² T. TALBOT RICE, *Ο δημόσιος βίος...*, *op. cit.*, p. 202.

- las panaderías (*αρτοκοπεία*) se disponían por todas partes, pero se citan algunas en la Milla (*Μίλιον*)⁷³.
- los comerciantes de pescado (*ιχθυοπάται*) trabajaban en las llamadas *Grandes Cámaras* (*Μέγιστες Καμάρες*) (*L.E.* 17.1) y en el Cuerno de Oro.
- los comerciantes de corderos realizaban su venta en el *Στρατήγιον* durante todo el año y desde Pascua hasta Pentecostés en el mercado del Toro⁷⁴ (no aparecen citadas ni cabras ni terneras).
- los comerciantes de carne de cerdo (*χοιρέμποροι*) la vendían en el Mercado del Toro (*L.E.* 16.2).
- los comerciantes de animales de carga o tiro (*ζωέμποροι*), en el *Αμιαστριανον* (21.3.9)⁷⁵.
- la venta de frutas se debía de realizar por todas partes. Sin embargo, Sofronio de Jerusalén (s. VII) menciona a un tal Fotinós que tenía su «frutería» junto a la iglesia de los Santos Tres Niños.
- la venta de mercancías marinas solía hacerse en los mercados de los puertos.
- la paja se vendía junto a la conocida construcción de la capital llamada *Ανεμοδούλιον* o *Ανεμοδορίον*⁷⁶.

En el *Libro del Eparca* no se especifica, sin embargo, el lugar de venta de los restantes alimentos, aunque tendría lugar (como sabemos para carnes y pescados) en algunas plazas céntricas del mercado. Por lo general, los espacios de las plazas públicas se aprovecharon para erigir mercados no estables donde se concentraban los ciudadanos para conocer las noticias y discutir los problemas diarios. En la época de Justiniano los habitantes preferían como lugar de reunión el *Augusteon*.

*Productos industriales y artesanales*⁷⁷

- los vendedores de *plata y oro* (*αργυροπράται, χρυσοκοί*) estaban situados en la calle principal, la *Mési* (*L.E.* 2.11).

⁷³ La noticia la proporciona Constantino Porfirogeneta. El *Μίλιον* era la piedra miliar desde donde se calculaban las distancias en el Imperio, situada al comienzo de la *Μέση*. En este lugar conocemos a través de otras fuentes que existía también un arco en el que eran expuestas las cabezas de los ajusticiados para escarmiento público.

⁷⁴ *L.E.* 15.5. El *Στρατήγιον* se encontraba en el 5º barrio según la *Notitia urbis Constantinopolitana*, más arriba de la actual estación de ferrocarril de Sirkeci. Allí existía un mercado de ovejas, cárceles, dos iglesias —de Filemón y de Focio y Anikíto— y probablemente un mercado de metales. El mercado del Toro se identifica con la actual plaza Beyazit, en el 6º barrio.

⁷⁵ El foro de Amastrianos estaba situado cerca del Capitolio.

⁷⁶ Según Nicéforo Presbítero. Φ. ΚΟΥΚΟΥΛΕΣ, *Βυζαντινών βίος...*, *op. cit.*, p. 238 y nota 8. Se trataba de una figura femenina orientada hacia el lado por el que soplaba el viento y, aunque para algunos se desconoce dónde estaba situada, otros la sitúan cerca del foro del Toro. Véase K. ΣΤΑΜΑΤΟΠΟΥΛΟΣ, Α. ΜΗΛΛΑΣ, y otros, *Κωνσταντινούπολη*, Atenas, 1990, p. 15.

⁷⁷ Sobre la situación de otros profesionales, como los dedicados a la industria constructora, que englobaba a albañiles, carpinteros, cerrajeros, yeseros, etc., consúltese B. ΤΟΥΡΙΤΣΟΓΛΟΥ/

- la venta del cobre se realizaba en el barrio de los vendedores de cobre (*των χαλκοπρατείων*).
- los vestidos de seda se vendían en el *Λαμπτήρα*, edificio que estaba cerca del baño de Zeuxippo.
- los vidrieros (*υελεψοί*) tenían sus talleres cerca de la puerta de los vidrieros de Bleprousis que miraba hacia el golfo del Cuerno de Oro.
- los vendedores de telas y confecciones de Siria (*πρανδιοπράται*) las vendían en algún lugar del muelle (*Εμβολον*⁷⁸).
- las peleterías (*γουναρεία*) estaban en el muelle del forum de Constantino o el gran muelle junto a los que hacían carretes (*καρουλλάρεια*); estos últimos también junto a Santa Sofía (León el Sabio).
- los cereros (*κηρουλάριοι*) solamente alrededor de Santa Sofía podían vender sus mercancías sin ninguna limitación de distancia entre ellos (*L.E.* 11.1 y 12.3).
- los perfumeros (*μυρεισοί*) se habían establecido en serie desde el Icono de Cristo de la Puerta de Bronce hasta la Milla, «como si despidieran perfume propio del icono para el placer de los patios reales»⁷⁹.
- las peluquerías (*kuriskaria*) se disponían cerca de Santa Sofía y en otros muchos lugares de la ciudad, como atestigua con dolor Clemente de Alejandría en el s. IV.
- cambistas, pescaderos, fruteros y otros comerciantes son citados en el espacio entre el *Augusteon* y el pronaos de Santa Sofía, hecho que disgustaba a la Iglesia, que en el canon 76 del Sínodo de Trullo (692) dispuso que no debían situarse alrededor de los recintos sagrados tabernas o alimentos para guardar el decoro de la Iglesia. El hecho era frecuente, ya que aún en el s. XII el jerarca Balsamón, al referirse a diversas ordenanzas patriarcales sobre la anterior prohibición, decía «como también hoy se hacen estas cosas irrespetuosas».
- diversas oficinas públicas, así como librerías (copias, solicitudes...), se disponían cerca del *Augusteon* y a la entrada de Santa Sofía.
- la venta de objetos de lujo se practicaba entre el palacio y el ágora de Constantino. Era una especie de mercado de piedras preciosas y objetos de metal trabajados; también se encontraban allí comerciantes de diamantes y prestamistas.
- los tintoreros de púrpura trabajaban cerca de los baños de Zeuxippo.

Pequeños vendedores y vendedores ambulantes

A pesar de la existencia en Constantinopla de numerosas tiendas de todas las mercancías, eran muy frecuentes los pequeños comerciantes (*πουσκάριοι* o

ΣΤΕΦΑΝΙΔΟΥ, *Περίγραμμα βυζαντινών οικοδομικών περιορισμών. Από τον Ιουστινιανό στον Αρμενόπουλο και η προβολή τους στη νομοθεσία του νεοελληνικού κράτους*, Salónica, 1998.

⁷⁸ *L.E.* 5.2. El *Εμβολον* era una calle central porticada, aunque hay dudas para situarla con exactitud. Consúltense A. ΧΡΙΣΤΟΦΙΛΟΠΟΥΛΟΥ, *Το Επαρχικόν Βιβλίον...*, *op. cit.*, p. 123; Φ. ΚΟΥΚΟΥΛΕΣ, *Βυζαντινών βίος...*, *op. cit.*, pp. 333-334.

⁷⁹ *L.E.* 10.1. A. ΧΡΙΣΤΟΦΙΛΟΠΟΥΛΟΥ, *Το Επαρχικόν Βιβλίον...*, *op. cit.*, pp. 71 y 123.



μικροπωλητές⁸⁰) y los vendedores ambulantes (πλανόδιοι) que vendían toda clase de mercancías, desde objetos de lujo hasta los productos más comunes de uso cotidiano. Los campesinos también pedían algunas veces permiso para vender directamente sus productos a los consumidores y el número de gentes que intentaban ganarse la vida deambulando por las calles y plazas aumentaba con la presencia de astrólogos, magos, prestidigitadores...

¿Qué mercancías vendían estos pequeños vendedores y profesionales de las calles? Pues los textos mencionan:

- οξύγαλα ο δρουβανιστόν οξύγαλα (dentro de un recipiente que se llama δρουβάνιον), especie de yogur aguada.
- κουμίζ, bebida de leche de yegua⁸¹.
- frutas de la estación (ωραιοπώλεις)⁸², especialmente uvas.
- lentejas o garbanzos hervidos⁸³.
- zanahorias asadas (δανκοψηστές).
- carne asada troceada (ισίκια)⁸⁴.
- pescado cocinado, vendido por el propio pescador.
- pequeñas ollas de cobre, que elaboraba el μιλιάρáz.
- molinillos de pimienta.
- diversos tipos de telas o zapatos.

Estos vendedores ambulantes pregonaban la venta de sus productos o proclamaban su profesión anteponiéndole el término *kalós*⁸⁵. Su sistema de venta era bien sencillo: cargaban a sus espaldas los productos que iban a vender, o bien en borriquillos, vociferando para atraer a los interesados, especialmente a las mujeres. Teodoro Pródromo nos describe en el s. XII una escena semejante, en la que un vendedor ambulante gritaba bajo las ventanas de las casas⁸⁶:

¡Señoras..., buenas amas de casa,
venid a comprar telas y bordados,
y mis molinillos para moler pimienta,
.....
los dulces de nueces, señoras, aquí los de sésamo,
tomad oxigala drubanistón, señoras!

⁸⁰ X. ΜÓΤΣΙΑΣ, *Τι έτρωγαν...*, *op. cit.*, p. 85.

⁸¹ T. TALBOT RICE, *Ο δημόσιος βίος...*, *op. cit.*, p. 203.

⁸² Α. ΧΡΗΣΤΟΦΙΛΟΠΟΥΛΟΥ, *Το Επαρχικόν Βιβλίον...*, *op. cit.*, p. 120, nota 2.

⁸³ X. ΜÓΤΣΙΑΣ, *Τι έτρωγαν...*, *op. cit.*, p. 85.

⁸⁴ Α. ΧΡΗΣΤΟΦΙΛΟΠΟΥΛΟΥ, *Το Επαρχικόν Βιβλίον...*, *op. cit.*, p. 120.

⁸⁵ Según costumbre antigua, como muestra el propio Aristófanes, quien en sus Acarnienses representa a Karnes en unos versos en los que se ve que los carboneros, vinagreros y aceiteros pregonaban sus mercancías por las calles. Véase Φ. ΚΟΥΚΟΥΛΕΣ, *Βυζαντινών βίος...*, *op. cit.*

⁸⁶ Φ. ΚΟΥΚΟΥΛΕΣ, *Βυζαντινών βίος...*, *op. cit.*, p. 241.





En los mercados los vendedores atraían a los viandantes vociferando e invitándoles a comprar sus productos poniendo por las nubes su calidad, mientras que otros llamaban a sus artículos *kaloni* (belleza) como que superaban a todos los demás⁸⁷. Sabemos por otras fuentes⁸⁸ que añadían juramentos para hacer más firmes las alabanzas de sus artículos, discutiendo entre ellos sobre su calidad; se entendía que en tales casos era natural el falso juramento. Tampoco era raro —según Clemente de Alejandría— que el vendedor para engañar a su cliente le dijera dos precios, para demostrar así que no lo vendía tan caro⁸⁹. Era un vocerío constante, al parecer, ya que en el s. IX Teodoro Estudita castiga con la imposición de 100 arrodillamientos al monje que «no realiza la venta y la compra hasta la segunda o tercera voz»⁹⁰.

Por otras fuentes sabemos que los que querían vender un artículo lo entregaban a un pregonero que lo anunciaba en el mercado. Cuando se trataba de grandes cantidades, se solía examinar primero el producto e incluso probarlo (por ejemplo, el vino). En todos los casos se llegaba a un acuerdo mediante un trato o *απαβώνας* (esponsales) y quien lo rompía era escupido o rapado⁹¹.

Pero el mercado era también en Bizancio, como en la antigüedad o en la Grecia actual, un lugar donde se podía ir a pasar el tiempo contemplando las mercancías. El paseo por los mercados figuraba entre las diversiones cotidianas obligatorias para los bizantinos. Es característica la ironía de Juliano (s. IV) sobre el mercado de Antioquía: «¿No sería mejor que nuestra plaza (mercado) exhalase perfumes a tu paso y que abriesen tu marcha apuestos jóvenes, a los que volverían la vista los ciudadanos, y coros femeninos como los que se forman a diario en nuestra ciudad?»⁹². Figuraba también entre las diversiones imperiales. Así se cuenta del emperador Teófilo (829-42) que le gustaba admirar los artículos y preguntar su precio «cuando recorría el mercado»⁹³.

Por otra fuente sabemos que las plazas y mercados eran utilizados para otro tipo de espectáculos menos agradables, como lugar de castigo público. Así el Patriarca de Constantinopla Nicéforo cita el mercado del Buey como lugar donde se realizaban dichos castigos⁹⁴.

⁸⁷ Según Libanio y Juan Crisóstomo. Φ. ΚΟΥΚΟΥΛΕΣ, *Βυζαντινών βίος...*, *op. cit.*

⁸⁸ Eusebio de Alejandría, Gregorio Presbítero (Vida de Gregorio el Teólogo), Asterio de Amasea, Epístolas del obispo Serapion. Véase Φ. ΚΟΥΚΟΥΛΕΣ, *Βυζαντινών βίος...*, *op. cit.*

⁸⁹ Φ. ΚΟΥΚΟΥΛΕΣ, *Βυζαντινών βίος...*, *op. cit.*

⁹⁰ *Assises de Chypre*. Φ. ΚΟΥΚΟΥΛΕΣ, *Βυζαντινών βίος...*, *op. cit.*, p. 246.

⁹¹ *Ibidem*, p. 247.

⁹² JULIANO, «Discurso de Antioquía», *art. cit.*, p. 254, 350 d.

⁹³ Teófanos Continuatio. Φ. ΚΟΥΚΟΥΛΕΣ, *Βυζαντινών βίος...*, *op. cit.*

⁹⁴ Νικηφόρος Πατριάρχης Κωνσταντινουπόλεως, *Ιστορία Σύντομος*, *op. cit.* Véase p. 103, cap. 40; p. 169, cap. 81.

IV. PRECIOS Y GANANCIAS⁹⁵

Ya que el sistema monetario se basaba en el oro, los precios y los sueldos tuvieron un valor estable hasta el XI, cuando comenzó la adulteración de la moneda. Las informaciones de las fuentes sobre el costo de los alimentos son escasas, aunque sabemos que las necesidades diarias de una familia en época protobizantina podían situarse —según las fuentes— alrededor de 5 follis, algo más de diez monedas de oro al año; medio kilo de pescado costaba 6 follis y una rosca de pan llegaba a los tres follis en periodo de carestía⁹⁶.

Conocemos que en esta misma época el precio de los alquileres de las tiendas era alto: «Una tienda de lino en el mercado, que ocupaba el espacio entre dos columnas costaba 720 monedas y se alquilaba por 38. Una sección de otra tienda, que vendía tejidos sirios, costaba 432 monedas y se alquilaba por 15»⁹⁷. Por ello, el *L.E.* prohibía el alza de los alquileres⁹⁸.

El Eparca limitaba y mantenía estables los precios de los productos básicos de primera necesidad principalmente en épocas de epidemias y asedios. Los precios del pan y del vino seguían las fluctuaciones que presentaba el costo de sus materias primas; en periodos de escasez de trigo, los panaderos podían proveerse de los propios almacenes estatales. Pero siempre se limitaban los precios de forma que dejasen también al Estado un margen de ganancias. Por ello, los habitantes de Antioquía una de las quejas que tenían contra el emperador Juliano era justamente el de la inspección de precios: «¿No ves cuántas tiendas hay en esta ciudad? Tú te has ganado la enemistad de los comerciantes al impedirles vender sus mercancías al precio que quieren a los habitantes y a los transeúntes»⁹⁹.

Para otros productos como la carne el Eparca estimaba el precio de las ovejas según la calidad de los animales¹⁰⁰. A continuación se sacrificaban y se vendían al precio fijado; su ganancia se componía de los intestinos, la cabeza y las patas¹⁰¹. Al parecer, según norma, los consumidores compraban ovejas enteras; por esto no se mencionan balanzas, mientras que los comerciantes de carne de cerdo vendían la carne al peso y por consiguiente existía para ellos una disposición (*L.E.* 16.6) que se refiere a la adulteración de los pesos.

⁹⁵ Sobre los márgenes de la ganancia comercial y los precios véanse J. KÓDER, «Επαγγέλματα σχετικά...», *art. cit.*, p. 369; E. ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΗ, «Μοναχοί και μαύπη αγορά...», *art. cit.*, pp. 66-68.

⁹⁶ De acuerdo con el Código de Teodosio y la Crónica Pascual. X. ΜÓΤΣΙΑΣ, *Τι έτρωγαν...*, *op. cit.*, p. 206, nota 4.

⁹⁷ X. ΜÓΤΣΙΑΣ, *Τι έτρωγαν...*, *op. cit.*, p. 206, nota 5.

⁹⁸ Β. ΝΕΡΆΝΤΖΗ-ΒΑΡΜΆΖΗ, «Συντεχνίες εμπόρων στην Κωνσταντινούπολη...», *art. cit.*

⁹⁹ JULIANO, «Discurso de Antioquía», *art. cit.*, p. 253, 350 a.

¹⁰⁰ *L.E.* 15.1-2.

¹⁰¹ *L.E.* 15.1., Κ.Π. ΜΈΝΤΖΟΥ, Συμβολαί εις την μελέτην..., *op. cit.*, p. 145. J. KÓDER, «Επαγγέλματα σχετικά...», *art. cit.*, p. 368. Conviene tener en cuenta que tanto vísceras como cabeza eran muy demandadas en época bizantina.

Para los panaderos el *L.E.* distingue entre la ganancia neta y los gastos (molienda del trigo, alimentación de sus ayudantes y del caballo que molía, combustible del horno, etc.). Su ganancia en conjunto era del 20'83%, de la cual sólo el 4'7% era ganancia neta¹⁰². Para los pescaderos (17.1) la ganancia era del 8%, pero en ella incluye también lo que debe pagar al jefe de la cámara por su responsabilidad como empresario de la explotación de la cámara y como controlador al servicio del Eparca de los precios de venta del pescado.

Como conclusión podemos decir que en el *L.E.* prevalece la norma de que la ganancia del comercio al por menor no sobrepase el 8'3% la ganancia neta y el 16'7% la bruta¹⁰³.

Sin embargo, dado las sustanciosas ganancias de algunos productos no era extraño que los aristócratas e incluso la propia familia imperial se dedicasen directamente a algunas empresas comerciales, como el citado caso de la emperatriz Zoé y los perfumes; o como el del emperador Juan III Vatatzés (1222-1254), que no fue capaz de gastarse la importante ganancia que le reportaba la venta de las aves que criaba, hasta que compró una nueva diadema para su esposa¹⁰⁴.

V. UN MONOPOLIO COMERCIAL: LA SEDA

Algunos productos de lujo como la seda o los metales trabajados constituyeron monopolios estatales desde comienzos de la época bizantina. Hasta el s. VI, época en la que fue conocido en Bizancio el secreto de la producción de la seda, sólo los miembros de la familia imperial tenían derecho a importar de China tal tejido y a usarlo. Si les sobraba alguna cantidad podían venderlo, pero sólo a determinados comerciantes y únicamente para su exportación a Occidente¹⁰⁵.

Existían tres clases de seda en Bizancio: la que elaboraba el Estado y que estaba completamente prohibida a la industria particular; aquella para la cual debían de solicitar un permiso especial del eparca y, por último, aquella cuya elaboración era libre.

Los talleres fundados en el Gran Palacio producían tejidos de seda de alta calidad para el monopolio imperial. Las corporaciones que trabajaban en ellas se llamaban «imperiales» y tenían prioridad sobre las restantes. De todas ellas, la más antigua era la de los tintoreros de púrpura que había sido fundada por Heraclio, cediéndole determinados talleres cerca del Hipódromo, en los famosos baños de Zeuxippo.

¹⁰² J. KÓDER, «Επαγγέλματα σχετικά...», *art. cit.*, p. 370; A. ΧΡΙΣΤΟΦΙΛΟΠΟΥΛΟΥ, *Το Επαρχικόν Βιβλίον...*, *op. cit.*, p. 123.

¹⁰³ G. WALTER, *Η καθημερινή...*, *op. cit.*, p. 137; J. KÓDER, «Επαγγέλματα σχετικά...», *art. cit.*, p. 371.

¹⁰⁴ T. TALBOT RICE, *Ο δημόσιος βίος...*, *op. cit.*, p. 166.

¹⁰⁵ *Ibidem*.





Todas las piezas de seda producidas en los talleres imperiales debían llevar el signo imperial, el nombre del emperador o su monograma en el cuerpo del tejido, y a veces también el nombre del Eparca. La inspección era tal que cuantas damas de la corte tenían derecho a vestir sedas, debían de comprarlas obligatoriamente en la cámara imperial o «Casa de las lámparas» (*Οίκος των Λαμπτήρων ο Λαμπτήρα*), llamada así porque mantenían en ella luces encendidas toda la noche, que se veían a través de sus ventanas. Los pequeños talleres provinciales de producción de seda fueron cerrados por decisión imperial en el s. VII y concentrada toda la producción en la capital, donde el Eparca tenía mayor oportunidad de inspeccionarla.

La meticulosa distinción entre los diversos pasos del oficio de la seda demuestra hasta qué punto el Estado procuraba que ningún hombre pudiese reunir todos los estadios del trabajo de esta mercancía de gran valor y demanda. Así, para que llegase la seda desde el productor al comprador necesitaba pasar al menos por 4 intermediarios:

- 1) Los «comerciantes de seda» (*μεταξοπράται*) compraban la seda en bruto a sus productores; las compras tenían lugar por grupos que establecían una cantidad común que era dada al representante de la administración comarcal, el cual se encarga de comprobar la operación con los productores de seda. La mercancía —seda en bruto— era finalmente repartida entre los compradores de acuerdo con la cantidad que a cada uno correspondía.
- 2) Ya que, según estipula el *L.E.*, el comerciante de seda tiene prohibida su elaboración¹⁰⁶ deberá esperar al *καταρτάριος* a que se la compre. Este último debe presentarse con anterioridad ante la administración a declarar la cantidad de seda que se dispone a elaborar y a inscribirse en un catálogo especial. Al mismo tiempo deberá comprobarse que se trata de un hombre honrado y de que no pertenece a la clase de los siervos¹⁰⁷. La seda elaborada debía teñirse, trabajo que realizaban los talleres imperiales, que ya tuvieron el monopolio de la producción de tejido púrpura destinado al uso de la corte.
- 3) Los «σηρικάριοι» compraban la seda teñida a los anteriores, la tejían y elaboraban vestidos, aunque les estaba prohibida su venta.
- 4) Por último, la venta al por menor la realizaban los *βεστιοπράτες*.

Las primeras sedas que se produjeron en Bizancio posiblemente eran tejidos sencillos, pero ya en el s. IX en los talleres imperiales se produjeron sedas admirables por sus elaborados motivos, con oro y plata de especial brillo, tejidos de tan alta calidad que como era natural fueron muy solicitados por los soberanos y aristócratas

¹⁰⁶ G. WALTER, *Η καθημερινή...*, *op. cit.*, p. 138.

¹⁰⁷ Este artículo deja entrever que la ley bizantina no prohíbe, por principio, al siervo dedicarse al comercio y tomar parte de la corporación, sino que se le limitaba sólo la entrada en ciertos sectores.

occidentales. Pero al menos hasta el s. IX nunca fueron exportadas; sólo los emperadores podían autorizar a los extranjeros a que tomaran pequeñas muestras de estos tejidos, o incluso enviarlas ellos mismos como regalo a algún personaje al que querían honrar de forma especial. La seda de segunda categoría se permitía venderla en el mercado de Constantinopla, pero tampoco exportarla a Occidente. Así, por ejemplo, el obispo Liutprando, embajador de Otón I, tuvo ocasión de comprobar la eficacia del sistema bizantino cuando, tras su misión en la corte, no pudo tomar consigo los tejidos que había comprado libremente y cuyo precio le fue reembolsado.

La decisión de los bizantinos de no exportar sus productos de lujo se observa claramente en el s. X en los impuestos que ponían a los comerciantes venecianos: debían pagar sólo dos monedas de oro por cada barco mercante que llegaba a Constantinopla, pero 15 monedas por el que se marchara cargado de ella.

Pero la situación comenzó a cambiar. Constantinopla dejó de ser el único centro de producción de seda del Imperio Bizantino y muchos talleres estatales y privados realizaban grandes ganancias en ciudades como Tebas o Trapezonda, y más tarde, en el s. XIII, en Andros y Tesalónica.

CONCLUSIONES

A través de lo expuesto vemos que el comercio se presenta en Bizancio como una curiosa mezcla de libre empresa y de intervencionismo estatal. Lo que predomina claramente en todas las disposiciones que hemos analizado es el control estatal en cada paso comercial de los miembros de la corporación. A causa de la organización que hemos descrito, debían todos pasar por los oficios organizados de la capital bizantina, únicos autorizados a hacer importaciones, únicos en tener el derecho de transformar las materias primas que llegaban allí, únicos finalmente capacitados para abrir una tienda. La idea del orden (*taxis*) que constituye un elemento principal en la concepción del mundo bizantino se manifiesta también en el interior de los oficios.

El Estado, por medio del Eparca de la ciudad y de los funcionarios a su servicio, vigilaba por completo la producción y distribución de los bienes y la vida económica, en general. Creó monopolios, inspeccionaba a particulares vigilando la calidad de sus productos, supervisaba su importación o exportación, establecía los sueldos y los precios de venta de todos los bienes, fijaba los impuestos que debían pagarse y regulaba otras obligaciones.

De esta forma, el Estado jugaba en la vida económica urbana un papel moderador. Sus objetivos al supervisar y controlar toda acción comercial son bastante claros: evitar la competencia —sobre todo la ilícita— entre los miembros de un oficio, poniendo especial interés en que todos comprasen al mismo precio; también se anota su esfuerzo por proteger al consumidor.

Pero dado que el sistema les impide hacerse la competencia entre ellos, no es de extrañar que adoptasen una actitud pasiva, evitando los riesgos y contentándose tranquilamente con los beneficios que les aseguraba la posición de su tienda y el intervencionismo del Estado, que buscaba controlar su economía de mercado, en



principio libre (un poco como si fuesen funcionarios permanentes). Además, dado que el margen de ganancia estaba establecido, el desarrollo de los grandes comerciantes y artesanos era prácticamente imposible.

En todo caso, el sistema funcionó bien hasta el s. x, cuando el Estado era fuerte y su gobierno estable. Mientras que Constantinopla constituyó un gran mercado, el único verdadero gran mercado del Imperio, tanto a causa del consumo local como por sus contactos internacionales, el sistema garantizó a cada uno una buena vida sin demasiadas ambiciones económicas. Pero con el desarrollo de la economía en el s. x, y sobre todo en el xi, era normal que ese mundo comenzase a manifestar mayores ambiciones. Por ello se comprende que su universo económico fuese fuertemente golpeado cuando perdió su monopolio sobre la vida comercial tras la llegada de sus competidores italianos y los grandes privilegios que éstos consiguieron.



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- TALBOT RICE, Tamara: *Ο δημόσιος βίος και ιδιωτικός των Βυζαντινών*, Atenas, 1972.
- ΜΟΤΣΙΑΣ, Χρήστος: *Τι έτρωγαν οι Βυζαντινοί*, Atenas, 1998.
- ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΗ, Ε.: «Μοναχοί και μαύρη αγορά στον 12ο αιώνα. Παρατηρήσεις σε προβλήματα του Επαρχικού Βιβλίου», *Βυζαντιακά*, 8 (1988), pp. 59-76.
- KODER, Johannes, «Επαγγέλματα σχετικά με τον επισιτισμό στο Επαρχικόν Βιβλίον», en *Symposio Internacional «Η καθημερινή ζωή στο Βυζάντιο»*, Atenas, 1989, pp. 363-371.
- ΝΕΡΑΝΤΖΗ-ΒΑΡΒΑΖΗ, Βασο: «Συντεχνίες εμπόρων στην Κωνσταντινούπολη τον 10 αιώνα», en *Symposio Internacional «Η καθημερινή ζωή στο Βυζάντιο»*, Atenas, 1989.
- ΚΟΥΚΟΥΛΕΣ, Φ.: *Βυζαντινών βίος και πολιτισμός*, tomo II.1, Atenas, 1947.
- PATLAGEAN, Évelyne: *Pauvreté économique et pauvreté sociale à Byzance 4-7 siècles*, Paris, 1977.
- ΜΕΝΤΖΟΥ, Κωνσταντίνας Π.: *Συμβολαί εις την μελέτην του οικονομικού και κοινωνικού βίου της πρωίμου βυζαντινής περιόδου*, Atenas, 1975.
- ΧΠΙΣΤΟΦΙΛΟΠΟΥΛΟΥ, Αναστ.: *Το Επαρχικόν Βιβλίον Λέοντος του Σοφού και αι συντεχνία εν Βυζαντίω*, Salónica, 2000.
- WALTER, Gérard: *Η καθημερινή ζωή στο Βυζάντιο στον αιώνα των Κομνηνών (1081-1180)*, Atenas, 1994.
- ΛΙΟΥΤΠΡΑΝΔΟΣ ΤΗΣ ΚΡΕΜΩΝΑΣ: *Πρεσβεία στην Κωνσταντινούπολη του Νικηφόρου Φωκά*. Introd., trad., y notas de Dimitris DELIOLÁNIS, Atenas, 1997-98. (Contiene también los libros V y VI de la Antapodosis).
- ΨΕΛΛΟΣ, Μιχαήλ: *Χρονογραφία*. Trad. introd. y notas de Brasídas KARALÍS (2 vols.), Atenas, 1993.
- ΟΙΚΟΝΟΜΙΔΗΣ, Nicolas: «Un vaste atelier: artisans et marchands», en DUCELLIER, Allain; BALARD, Michel (dirs.), *Constantinople 1054-1261. Tête de la chrétienté, proie des Latins, capitale grecque*, Paris, 1996, pp. 104-135.
- ΤΟΥΡΠΤΣΟΓΛΟΥ-ΣΤΕΦΑΝΙΔΟΥ, Β.: *Περίγραμμα βυζαντινών οικοδομικών περιορισμών. Από τον Ιουστινιανό στον Αρμενόπουλο και η προβολή τους στη νομοθεσία του νεοελληνικού κράτους*, Salónica, 1998.
- DAGRON, Gilbert: *Η γέννηση μιας πρωτεύουσας. Η Κωνσταντινούπολη και θεσμοί της από το 330 ως το 451*, Atenas, 2000.
- ΜΑΡΚΑΚΗΣ, Πέτρος: «Δημοτική παραλλαγή ενός μεξογραφήματος του 12ου αιώνα». *Νέοι Δρόμοι*, Atenas, 1946.
- JULIANO: «Discurso de Antioquía», en *Discursos*, VI-XII. Intr., trad. y notas de José GARCÍA BLANCO, Madrid, 1982.



ΛΕΩΝ ΣΤ' ΣΟΦΟΣ: *Επαρχικόν Βιβλίον*, Αττας, 1935.

Νικηφόρος Πατριάρχης Κωνσταντινουπόλεος *Ιστοπία Σύνομος*. Trad. de Λινα ΚΩΣΤΑΠΕΛΗ.

Intr., comentarios y revisión de la traducción por Δημητρης ΤΣΟΥΓΚΑΡΑΚΗΣ, Αττας, 1994.

ΣΤΑΜΑΤΟΠΟΥΛΟΣ, Κ., ΜΗΛΛΑΣ, Α. y otros: *Κωνσταντινούπολη*, Αττας, 1990.

