

# ALTRI MESTIERI E LORO ORGANIZZAZIONE

TEMATICA

## SALA 14: LA FABBRICA DI TESSUTI DI SETA - 17° E 18° SEC

### CSP : agricoltore

#### “Vivere del proprio”

Nel settore primario, gli ortolani, gli aratori e i vignaioli lavorano principalmente per proprio conto, poiché la produzione è scarsa e solo i surplus sono venduti in città. Talvolta, coltivano anche per i proprietari borghesi ed ecclesiastici. All'interno dei bastioni, l'orticoltura per alcuni abitanti è un mezzo di sostentamento: gli uomini vendono il legno dei loro alberi e le donne vendono la frutta al mercato, per esempio a piazza de la Baleine, o hanno delle locande dove servono il vino delle loro pergole. Ma nel 17° sec. l'agricoltura non basta né a nutrire la città, né ad arricchire i coltivatori...



Versante coltivato sulla collina di Fourvière, estratto dalla *Pianta della città di Lione* di Simon Maupin, estratto, incisione, David Van Velthem, 17° sec., Inv. 60.6.1

#### L'Abbondanza... di fronte alle carestie

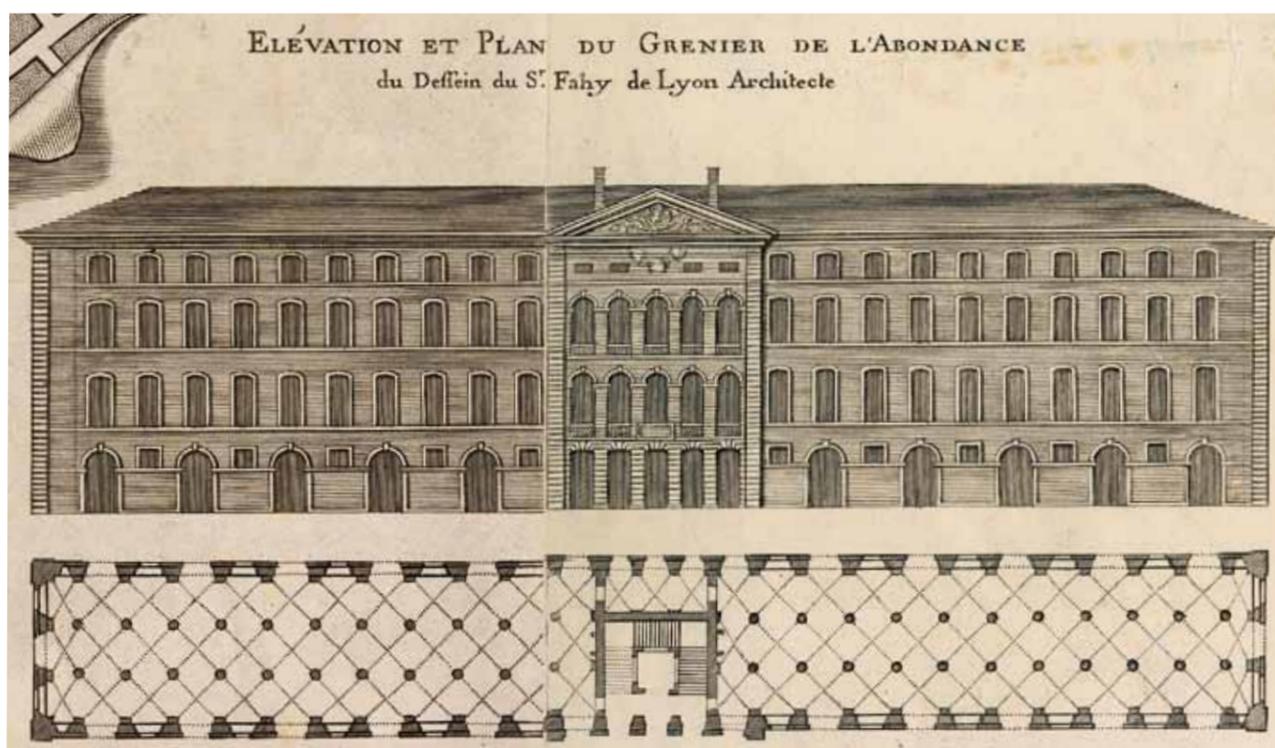
Dopo le rivolte dei lionesi contro la fame, e soprattutto la Grande Rebeyne del 1529, la municipalità cerca delle soluzioni.

Alla fine del 16° sec. crea un granaio comune, acquista grano in grande quantità in periodo di abbondanza, lo immagazzina e lo ridistribuisce nei periodi di crisi economica e di carestia. Ma l'idea viene presto abbandonata, a causa dei problemi legati alla conservazione e dell'incertezza relativa allo smaltimento dello stock.

Viene ripresa nell'agosto 1643 con la creazione di un organismo permanente caratteristico della vita lionese: l'Abbondanza, incaricata di controllare l'approvvigionamento continuo di cereali della città, è diretta da otto intendenti e direttori, per metà rinnovati ogni anno. Anticipano una somma, completata dal Consolato, a un tesoriere per l'acquisto di grano, poi gestiscono il trasporto, la conservazione e la vendita del grano. Quest'ultima ha luogo al mercato della Grenette per i privati, o direttamente nei granai per i panettieri (**Inv. 53.197 - Capolavoro di mastro panettiere**). Per lo stoccaggio, all'inizio i granai privati vengono affittati dalla municipalità, che in seguito acquista degli immobili a Pierre-Scize e rue de Bourgneuf, ai piedi del convento dei carmelitani scalzi.

L'Abbondanza cessa la sua attività dopo il buon raccolto del 1653... per riprenderla a partire dal 1667. Sfortunatamente, l'istituzione non arriva a sostenere il fabbisogno annuale della città, a maggior ragione durante le carestie... Quella del 1693 si accompagna ad un'epidemia di peste e porta ad un forte aumento della mortalità. È tra il 1722 e il 1728 che viene costruito, in uno stile classico, il Granaio d'Abbondanza a cura dell'architetto Claude Bertaud de la Vaure

(attuale DRAC Rhône-Alpes, quai Saint-Vincent). Con una capienza di 16.000 tonnellate, conserva il grano necessario all'alimentazione annuale di 120.000 lionesi dell'epoca! Verso il 1750, il suo ruolo si modifica e si indirizza in particolare ai disoccupati. Poi, dopo l'editto di libera circolazione delle granaglie del 1763, l'edificio diventa inutile ed è rapidamente destinato ad usi militari.



Elevazione e pianta del Granaio dell'Abbondanza, disegno, Etienne Fahy, 17° sec., Inv. 26 g 1



Place Bellecour, estratto della Pianta della città di Lione di Simon Maupin, incisore, David Van Velthem, 17° sec., Inv. 60.6.1

### **Charabara\* piazza Bellecour!**

A partire dal 1655, un mercato dei cavalli ha luogo tutti i mercoledì e i sabato a piazza Bellecour. Vede un commercio fiorente di tutto ciò che ruota intorno al cavallo, principale mezzo di trasporto: selleria, finimenti (briglie), carradore (ruote, carretti, vetture), mascalcia, imbrigliature, chioderia e altre produzioni di speroni e di staffe occupano il mercato! Nel 1661, vengono anche organizzate annualmente due fiere franche di quattro giorni per la vendita dei cavalli e dei muli: il 3° lunedì dopo Pasqua e il 15 settembre. Nella città, si trovano infine una ventina di poste per il noleggio dei cavalli!

## **CSP : artigiano**

### **Quartieri degli artigiani**

Gli artigiani sono raggruppati in quartieri ben definiti della città: macellai alla Lanterne, all'Hôtel-Dieu, a Saint-Georges e a Saint-Paul, mugnai a Quarantaine e a Saint-Clair, formaggiai intorno alla strada e alla piazza della Fromagerie, tintori, cuoiai e conciatori lungo i corsi d'acqua, cappellai verso il passaggio dell'Argue...



Mulini di mugnai sull'attuale quai du Docteur Gailleton, estratto della Pianta della città di Lione di Simon Maupin, incisione, David Van Velthem, 17° sec., Inv. 60.6.1

A Lione, i tre settori più rappresentati sono l'abbigliamento, l'alimentazione e la costruzione (Inv. 54.246 - **Matricola dei capo mastri di ferro bianco e degli idraulici della città e dei sobborghi di Lione**). Per entrare nel mestiere, è necessario un apprendistato che va da tre a cinque anni, presso un mastro che in cambio viene pagato. L'apprendista diventa allora garzone, alle dipendenze del mastro (pagato in parte in natura e in parte in numerario). Per diventare mastri e dirigere un laboratorio, bisogna avere i mezzi per impiantare l'attività: una somma di denaro



Costume da garzone, acquarello, autore anonimo, 17° sec., Inv. 42

viene versata in cambio dell'inserimento nel mestiere.

In molti mestieri, contrariamente all'uso nella seteria, i garzoni sono più numerosi dei mastri. Tuttavia, nel corso del 17° sec, le corporazioni dei mestieri evolvono sotto il solo buon volere dei mastri che ad esempio non esitano ad aumentare il prezzo di accesso alla maestranza. Così che i garzoni si volgono verso comunità di mestieri (Inv. 51.285 - **Tabella della comunità dei mastri e dei mercanti tornitori, falegnami, ebanisti, liutai, ventagliai e produttori di parasole della città, dei sobborghi e della periferia di Lione**), in seno alle quali ognuno ha uno statuto ben definito, per stabilire le proprie corporazioni, abbozzo delle future società di mutuo soccorso!

## **CSP : settore terziario**

### **Bettole, taverne e caffè!**

Nel 17° sec., bettole e taverne come pure balere nei sobborghi accolgono una clientela popolare (Inv. N 3987.1 - **Diritti ai gestori di bar e caffè di formare delle associazioni corporative**). Qui si servono vino e vivande che tuttavia non sono preparate sul posto ma confezionate dai... ristoratori: rosticceri, pasticceri, salsieri o salumieri, che accolgono essi stessi direttamente i clienti, o addirittura li ospitano in stanze allestite. Alla fine del secolo, aprono i primi caffè, dall'arredamento forbito, dove sono servite quelle bevande nuove che sono... il tè, il caffè, il cioccolato... ma anche i liquori, i gelati e la gassosa!

### **glossario**

**charabara** : nel linguaggio lionese, mercato di cavalli.