





## LA PESCA EN LA EDAD MEDIA



Monografías de la Sociedad  
Española de Estudios Medievales

1

LA PESCA EN LA EDAD MEDIA

MADRID

2009

*La pesca en la Edad Media*  
Monografías de la Sociedad Española de Estudios Medievales, 1

© De los textos: sus autores

© De la presente edición:

Dirección Xeral de Turismo. Consellería de Innovación e Industria. Xunta de Galicia  
Sociedad Española de Estudios Medievales

Centro de Estudios Medievales de la Universidad de Murcia

Editum. Servicio de Publicaciones de la Universidad de Murcia

Consejo Superior de Investigaciones Científicas

Gestión editorial:

Ligia Comunicación y Tecnología, SL  
[director@tabulariumlibros.com](mailto:director@tabulariumlibros.com)

ISBN: 978-84-8371-815-5

Depósito Legal: MU-836-2009

Impreso en España/Printed in Spain

## Índice

Presentación de don Salvador Claramunt, presidente de la Sociedad Española de Estudios Medievales .....	9
<i>Pesca y economía regional en Galicia</i> Ferreira Priegue, Elisa .....	11
<i>Pescadores andaluces y canarios a finales de la Edad Media</i> Bello León, Juan Manuel .....	35
<i>Realidad, tradición religiosa y maravillas legendarias: iconografía de la pesca en la Edad Media</i> Fernández González, Etelvina.....	55
<i>Abastecimiento y consumo de pescado en Oviedo a finales de la Edad Media</i> Álvarez Fernández, María .....	71
<i>La alimentación en la marina balear (siglos XIII-XIV)</i> Ortega Villoslada, Antonio .....	87
<i>Pesca y pescadores en los Cancioneros medievales castellanos</i> Perea Rodríguez, Óscar .....	105
<i>La pesca en el Mediterráneo Noroccidental durante la Baja Edad Media</i> Riera Melis, Antoni .....	121
<i>Pesquerías medievales hispanas: las evidencias arqueofaunísticas</i> Morales Muñiz, Dolores Carmen; Roselló Izquierdo, Eufrasia y Morales Muñiz, Arturo .....	145
<i>En torno al comercio de pescado atlántico ibérico en el Mediterráneo catalanoaragonés del siglo XV</i> Salicrú i Lluch, Roser .....	167
<i>Los precios del pescado en Guadalajara en el siglo XV: problemas y factores de influencia</i> Sánchez Quiñones, Julián .....	181

<i>La pesca en el mar de Alborán en época nazarí (siglos XIII-XV)</i> Malpica Cuello, Antonio .....	193
<i>La pesca y el comercio de pescado en la frontera castellano-portuguesa al final de la Edad Media</i> Medrano Fernández, Violeta .....	221
<i>Consumo y comercialización de pescado en las ciudades castellanas de la Baja Edad Media</i> Guerrero Navarrete, Yolanda .....	235

La Sociedad Española de Estudios Medievales en pleno proceso de puesta al día de sus estatutos, y en su constante afán de actualización, y de ser más útil a todos sus asociados y a la sociedad en general, amplía sus publicaciones con una nueva serie, que complementará a nuestra revista *Medievalismo* dando inicio a una nueva colección, con el nombre de *Monografías de la Sociedad Española de Estudios Medievales*. El primer peldaño en esta colección lo constituye la publicación de los estudios presentados en el congreso *La pesca en la Edad Media*. Dicho evento se celebró en Santiago de Compostela del 7 al 9 de junio de 2007 coincidiendo con la XXII Asamblea General de nuestra Sociedad.

Diversos ponentes y comunicantes de varios países aportaron sus conocimientos e investigaciones sobre las técnicas, la producción, la comercialización y distribución, el consumo y la cultura e imagen de la pesca en la época llamada medieval. El citado congreso y asamblea se pudieron realizar gracias a la amable y calurosa acogida que nos proporcionó el Instituto de Estudios Gallegos “Padre Sarmiento” del CSIC, en el acogedor y evocador marco del antiguo Hospital de san Roque de la ciudad compostelana y al patrocinio de la Xunta de Galicia por medio de la Dirección Xeral de Turismo de la Consellería de Innovación e Industria. Ya sabemos que las instituciones son mudas, ciegas y a veces sordas, todo dependerá de la sensibilidad y buen hacer de las personas que se encuentren en cada momento al frente de ellas. Por eso es de justicia resaltar la labor de coordinación del citado Congreso de los catedráticos don Fernando López Alsina, de la Universidad de Santiago, y don Manuel Recuero Astray, de la Universidad de A Coruña, y al profesor de investigación del Instituto de Estudios Gallegos “Padre Sarmiento” del CSIC don Eduardo Pardo de Guevara y Valdés. Todos ellos han sido el alma trinitaria de la celebración del citado Congreso, pero sin entrar en cuestiones teológicas de uno y trino, quisiera agradecer doblemente a don Fernando López Alsina por sus gestiones, una vez finalizado el Congreso, ante las autoridades correspondientes de la Xunta de Galicia, para que con su aportación económica se pudiesen publicar las actas bajo el marco institucional de nuestra Sociedad Española de Estudios Medievales. A todos ellos y a las instituciones gallegas correspondientes nuestro más sincero agradecimiento, en nombre de los participantes en el Congreso, de todos los asociados, de la junta directiva y mío propio como presidente.

Salvador Claramunt  
Presidente de la Sociedad Española de Estudios Medievales



# PESCA Y ECONOMÍA REGIONAL EN GALICIA

Elisa Ferreira Priegue  
Universidad de Santiago

## INTRODUCCIÓN

Teniendo el honor de abrir estas sesiones dedicadas a la pesca, de definida orientación ibérica, junto a tantos y tan buenos especialistas, he orientado mi intervención a lo largo de unas líneas muy simples: las de poner la actividad pesquera (y la atlántica en particular) dentro de un contexto occidental. El de esos espacios marítimos conocidos como los “Mares Estrechos”: el Cantábrico, el Canal de La Mancha, el Mar del Norte y el Báltico.

No me parece redundante examinar rápidamente la problemática de base de este mundo de la pesca y de su comercialización, los desafíos resueltos bien o mal, las oportunidades ganadas o perdidas, para tener una visión comparativa de nuestros casos específicos.

También, antes de nada, aclarar este concepto de “economía regional”. Con él no me estoy refiriendo tanto a la economía de la región Galicia dentro del ámbito castellano-leonés, como a Galicia entendida como una región de la Europa atlántica, parte del fenómeno que surge tras la crisis de mediados del siglo XIV en la geografía económica y, muy especialmente, mercantil de Occidente: lo que he denominado la “emergencia de las economías regionales”, en que una serie de territorios antes apagados va a entrar con su producción –agrícola, minera, pesquera...– en los circuitos del comercio internacional. La pesca, salazón y comercialización del pescado es, en nuestro caso, uno de los principales protagonistas de esta emergencia, desarrollándose en paralelo con otras economías similares del Atlántico y Mar del Norte.

A la luz de estas condiciones generales, me detendré en el caso de Galicia, entendida como una de las “economías regionales” europeas que en la Baja Edad Media se asoman a estos mares, ya no sólo para arañar un poco en el comercio

internacional, del que hasta ahora eran sobre todo clientes y “regatones”, sino para participar en él con productos de su tierra y de sus aguas. En el caso gallego, uno de los puentes –tal vez el más importante– de esta economía regional va a ser la exportación de su pescado.

Quede claro que no voy a detallar todas las actividades pesqueras y especies capturadas. El objeto de esta exposición es enfocar la atención sobre aquéllas que van a ser protagonistas de este fenómeno, por su proyección al comercio general.

#### **EL CONTEXTO EUROPEO: EL DESARROLLO DE LAS PESQUERÍAS Y LA ENTRADA DEL PESACADO EN EL GRAN COMERCIO**

##### **Los tantos a favor: riqueza pesquera y buenos mercados**

La segunda mitad del siglo XIV va a vivir un gran desarrollo de las pesquerías desde el Mar del Norte y Báltico hasta la costa atlántica andaluza. Bacalao, arenque, sardina, congrio, merluza son capturados masivamente, preparados en salazones y secaderos, y comercializados por mar y al interior. Es una coyuntura en la que intervienen, aparte de la necesidad de abastecimiento, un cambio climático que influiría en las migraciones y proliferación de estos peces y una ampliación, bien conocida, de la industria salinera orientada también a un aprovisionamiento a gran escala.

Muchos territorios costeros van a ver gracias a esto surgir unas economías propias, en paralelo a los grandes polos comerciales de antes: Islandia y Escania, Noruega, Escocia, Holanda y Zelanda, Normandía, el sur de Inglaterra, Galicia van a ser los principales de entre ellos.

Los mares interiores del Atlántico son ricos en pesca, con un gran potencial de capturas, merluza, congrio y muchísimos más, pero sobre todo los “reyes” del mercado: el arenque y el bacalao en las aguas más septentrionales. En las costas más occidentales, al borde del océano, domina en cambio la variedad de sardina conocida como *sardina pilchardus*, presente desde siempre en Galicia, Bretaña y el SW de Inglaterra, aunque va a haber una auténtica invasión de ella en el siglo XV.

Los pescados con valor comercial entran dentro de dos grandes categorías, cada una con sus propias exigencias a la hora de su procesamiento:

- Los “azules” (arenque, sardina, caballa...) grasientos y que necesitan mucha sal para conservarse bien.
- Los “blancos” (bacalao, abadejo, congrio, merluza...) que se pueden secar al aire con poca o ninguna sal.

Unos y otros, además, pueden ahumarse.

Ya por lo menos desde finales del siglo XIII está documentada una actividad pesquera intensiva en el Mar del Norte y Canal de La Mancha, y están desarrolladas las importantes pesquerías de Bergen.

Consumidores los hay desde siempre. La pesca, en estos países de clima duro, muchos de ellos escasos de cereal y de otros alimentos básicos, es una explotación vital, un complemento precioso de unos recursos agrícolas pobres. Está orientada ya al abastecimiento interior de cada país y a cierta medida de comercialización, muchas veces en forma de trueque con patrones mercantes extranjeros que les traen los artículos que necesitan.

Existen ya unos mercados interiores muy importantes, de gran consumo. A ellos se van a sumar los mercados internacionales. El comercio de pescado cobra interés económico a escala nacional. Surgen intermediarios y mayoristas en la mayoría de estas regiones occidentales, y no sólo en las más deprimidas.

Pero la gran expansión de las pesquerías y del comercio de pescado procedente de sus propios mares va a tener lugar, en todos los territorios estudiados, entre 1350 y 1500<sup>1</sup>.

Con diversa fortuna. Aunque los usos y costumbres ancestrales establecen que el mar es de todos, el boom de la pesca no siempre va a significar la prosperidad para los que realizan el trabajo duro, los pescadores.

Lo que sigue es necesario para tener una visión comparativa de conjunto y poder valorar debidamente las condiciones en que esta actividad se desarrollará en Galicia.

### Los desafíos

No basta con tener riqueza pesquera, ni incluso con pescar mucho. Estas aguas ofrecen mayor potencial de capturas del que la mayoría puede procesar y comercializar de una forma eficaz y rentable. Cuando se piensa en una pesca orientada a algo más que la pura subsistencia, el trueque en la ribera y el abastecimiento a corto radio, se plantean unos desafíos que van a marcar para los pescadores la diferencia entre explotar unos recursos o ser ellos los explotados:

- Hacer que la pesca llegue a tierra en las mejores condiciones posibles de frescura e integridad.

<sup>1</sup> STARKEY; REID Y ASHCROFT (eds.): *England's Sea Fisheries. The Commercial Sea Fisheries of England and Wales since 1300*, Chatham Publishing, London, 2000.

- Prepararla para que viaje a distancia y se conserve largo tiempo. Esto implica instalaciones de secado, facilidades para disponer de sal suficiente y a buen precio, utilizar unas técnicas apropiadas y disponer del tipo de envases idóneo.
- Contar con unos mercados asegurados.
- Contar con unos medios de transporte lo bastante rápidos para que el pescado alcance esos mercados sin deterioro, y antes que eventuales competidores.

Para eso hace falta ser más que buenos pescadores; hay que ser organizados, eficientes... y buenos comerciantes.

### Las condiciones desfavorables

En la mayor parte de estas aguas, especialmente en el Mar del Norte, las condiciones en que se desarrollan las pesquerías son durísimas para los hombres. Muchos de estos países, como Escocia, Islandia y los países escandinavos, son pobres, atrasados, muy mal organizados y muy poco profesionales. Los pescadores son en gran medida rurales, trabajando a tiempo parcial, con una actividad de temporada.

Esta actividad los lleva en muchas ocasiones lejos de sus casas, de sus familias y de los puertos en que viven, hacia caladeros lejanos. Los pescadores, acogiéndose al principio de libertad de los mares, pescan frecuentemente en bancos de alta mar o en aguas costeras extranjeras y venden su pesca, antes de que se les deteriore, en los mercados más cercanos, y por lo que les paguen. Reyes y señores los protegen, aunque de una forma distante; en situación de guerra, las reglas del juego acuerdan que las partes beligerantes respetarán a los pescadores del contrario y les dejarán seguir con su actividad; de todas formas estos pactos –muchas veces tácitos– no siempre se respetan y los pescadores pasan por incomodidades y peligros: confiscación de pesca, requisas de barcos y hombres, destrucción de aparejos. Además tendrán que hacer frente a otra guerra más cotidiana y no siempre incruenta: la hostilidad de los pescadores locales en unas aguas saturadas y luchando por los mismos mercados. Una libertad, por lo tanto, que es un arma de dos filos, por permitir la intrusión de otros pescadores en aguas que deberían tener bien acotadas y protegidas. Las faenas de pesca, salazón y venta del pescado están dispersas por caladeros y puertos extranjeros, y compartidos con pescadores de las más diversas procedencias. Normandos, ingleses, escoceses, bretones... operarán no sólo en sus propias aguas: a lo largo del siglo XV los encontraremos frecuentando caladeros lejanos como los de Islandia<sup>2</sup>. En pequeños barcos, lejos de casa, con campañas frecuentemente en

<sup>2</sup> TOUCHARD: *Le commerce maritime bretón à la fin du Moyen Age*, París, 1967, p. 59.

pleno invierno, podían pasar 7-8 semanas sin volver –los que volvían– a sus puertos de origen, con lo que esto implica de falta de ingresos para la familia, y falta de atención a sus propios intereses en la localidad.

El material y las técnicas de pesca que emplean tampoco van a ser novedosos ni a una escala ambiciosa. Artes de pesca tradicionales y prácticamente universales, todas ellas, hasta la etapa final, de dimensiones muy modestas y poco exigentes en hombres y barcos. En Escocia, Inglaterra, Noruega, Holanda... se usan, igual que en Galicia, los inmemoriales trasmallos; el que conocemos como “jeito”, arte de deriva en el que el arenque y otro pescado azul queda enmallado por la cabeza y que en Inglaterra se presenta como un arte de pesca de introducción medieval, de fines del siglo XIII<sup>3</sup>. (En Galicia, la primera mención documental hasta ahora es de 1418, pero seguramente es mucho más antigua). Más tardías, introducidas a fines de la Edad Media<sup>4</sup> en las Islas Británicas, son las artes del tipo de la “sacada” gallega, que se arrastra a tierra con dos botes, y que tiene una variante más modesta, que no necesita más que un bote por tener un listón de madera que le mantiene la boca abierta. En época bajomedieval y moderna aparecen cercos, pero muchísimo más pequeños que los gigantescos artilugios que se usarán en Galicia para la sardina; entran tarde y son, precisamente, mucho más idóneos para la sardina que para el arenque. El pescado “blanco” se pesca sobre todo con anzuelo: cuerdas, palangres... Nada especial, por lo tanto, ni más avanzado con respecto a lo que sabemos sobre la Galicia de la época.

En cuanto a técnicas de procesamiento tampoco van a destacar por su eficacia. Hay un factor crucial, y es la rapidez y buen hacer con que el pescado se limpia y se sala una vez capturado, y ahí es donde se va a notar la diferencia entre las regiones pesqueras que tienen buena técnica y las otras. En el caso del arenque y la sardina es fundamental eviscerarlo inmediatamente y salarlo en abundancia. Muchos de estos pescadores que faenan lejos de tierra no siempre hacen la primera limpieza y salado en el barco, o hacen un somero salado (“en verde”) en detrimento de su frescura. Los procedimientos de salazón y envasado antes del siglo XV para el arenque son, llevada la captura a tierra, limpiarlo y meterlo directamente en toneles, ligeramente prensado y con capas de sal intermedias: así es como va a viajar. A fines de la Edad Media, los pescadores de arenque de Dieppe faenan cerca de tierra, haciendo en ocasiones dos mareas por día, pero a veces la abundancia es tal que no son capaces de procesarlo y se pudre en montones en el puerto<sup>5</sup>.

3 STEANE Y FOREMAN: *Medieval Fishing Tackle*, en ASTON, M. (ed.): *Medieval Fish, Fisheries and Fishponds in England*, BAR British Series, 1988 (2 v.), I, p. 159.

4 *Ibid.*

5 MOLLAT, M.: *La pêche à Dieppe au XVe siècle, Etudes d'histoire maritime*, Torino, 1977, p. 7.

Los holandeses introducirán también el arenque “rojo”, salado ligeramente y ahumado, método que va a ser adoptado más tarde por las demás regiones pesqueras. El arenque es el que marca la pauta para estas técnicas, que se aplicarán en segundo término a la sardina: la sardina ahumada va a denominarse, por antonomasia, “arenizada”.

A esto se suma una comercialización muy ineficaz, o inexistente. Éstos piensan en términos de buscar para su pescado unas salidas –compradores y mercados– de antemano. La industria pesquera está deprimida o manejada por mercaderes forasteros. Los principales intermediarios, ya entre los siglos XIII y XV, van a ser en el Báltico y Atlántico Norte los patrones y mercaderes de la Hansa, que compran la pesca a los pescadores y la comercializan a través de sus rutas<sup>6</sup>. En casi todos los mares occidentales, los pescadores, atentos solamente a lograr el máximo de capturas, dejan todo, incluso la salazón/secado –y no digamos aspectos financieros y comerciales– en manos de intermediarios, que son los que se van a beneficiar del negocio: correores y socios capitalistas, como los *hôtes* normandos; mercaderes, generales y especializados de los que son buenos representantes los *Fishmongers* londinenses; patrones de barco como los hanseáticos, que compran, transportan y revenden. La experiencia portuguesa del siglo XIV es presenciada y vivida por los gallegos que operan allí: los pescadores son pobres y están endeudados con intermediarios, mercaderes exportadores fuertes<sup>7</sup>. Se van a hacer fortunas con el pescado ya desde el siglo XIII, en Inglaterra, Normandía<sup>8</sup>, Portugal, donde hay grandes exportadores<sup>9</sup>... pero no van a ser los pescadores quienes las ganen.

Los pescadores, sea cual sea su base, están muy poco respaldados a nivel institucional. Con las faenas de pesca y venta del pescado tan dispersas en caladeros y puertos extranjeros no tienen peso local ni organización colectiva en la que apoyarse. El verdadero negocio está manejado y explotado por terceras personas.

En suma, muy mal equipados para hacer frente a los desafíos que señalamos, con dos excepciones exitosas: los Países Bajos y Galicia. En estas regiones, los

6 STARKEY, D. J. & al.: *England's Sea Fisheries. The commercial sea fisheries of England and Wales since 1300*, London, 2000, p. 11.

7 OLIVEIRA, A.: *op. cit.*, p. 121.

8 MOLLAT: *op. cit.*, p. 53.

9 “Nesses tratos do pescado para fora do Reino andam, como dissemos, os melhores mercadores do Porto da altura como João Ramalho (...) como João Pires Neto ou mesmo Afonso Anes, seguramente também prestamistas aos pescadores de Galiza ou outros nacionais –que a pobreza era traço comum

entre todos eles. No negócio da salga e exportação se meteram então até os oficiais régios como o Vedor da Fazenda, Alvaro Gonçalves, que dispunha, para tanto, de pessoal subalterno ou assalariado “para andar” com o negócio! (OLIVEIRA, A. de: *Do Porto a Pontevedra (XIII-XVII). Os tratos marítimos no Noroeste Peninsular. Do Porto à Galiza e a Pontevedra (Sec. XIII-XVIII)*, Pontevedra e o Mar. *Actas do Simposio de Historia Marítima do século XII ao XVI*, Pontevedra, 2003, pp. 109-155).

pescadores son los que controlan el proceso, en mayor o menor medida, desde la pesca hasta la comercialización.

Nos interesa lo que sucede en la costa de los Países Bajos (Holanda y Zelanda). Brabanzones, zelandeses, holandeses están mezclados con los locales en ambientes pesqueros como el de Dieppe; gente muy valiosa desde el punto de vista técnico y que van a ser, en bastante medida y por todos los indicios los maestros de varias comunidades de pescadores, entre ellos los gallegos.

Las claves de la superioridad holandesa sobre las otras regiones pesqueras es que saben identificar los desafíos y encontrarles soluciones: son innovadores y pioneros. Expertos navegantes y pescadores practican una pesca activa y metódica: aventurándose más en mar abierto en busca de los bancos de arenque sin esperar a que les pasen cerca en los puntos conocidos y llevando un calendario estricto para hacer las capturas en los mejores momentos del ciclo de los pescados. Usan redes de deriva. Sobre todo, solucionan eficazmente el problema de la salazón: sus barcos, preparados para ello, son unos buques-factoría en pequeño: el arenque es eviscerado, salado –con buena sal de la Bahía– y envasado inmediatamente a bordo, y se desembarca en su propia tierra en excelente estado y ya listo para la venta. Como ya se ha indicado, son ellos los que van a introducir el ahumado –ya en tierra– como un procesamiento adicional.

Finalmente, tienen una organización eficaz para la venta y distribución, realizando un estudio de los mercados<sup>10</sup>.

El caso de Galicia, que vamos a examinar ahora después de estas premisas, no dudo en situarlo entre estas historias de éxito, quizá la mejor dentro del punto de vista de los trabajadores de la mar.

## EL CASO GALLEGO

### La situación anterior al “boom”. Condiciones previas

#### *Poca presión sobre los recursos marítimos*

- *Importancia de la pesca fluvial.* La Galicia de la Alta y Plena Edad Media cuenta con ricas pesquerías fluviales, de las que no vamos a hablar aquí; merecen un estudio aparte. Recordemos simplemente el extenso espacio interior del territorio gallego y la densa red hidrográfica, rica en pesca, donde reinan, entre los más apreciados, el salmón, el sábalo, la lamprea y la trucha, pero también la anguila

<sup>10</sup> COULL, J. R.: *The Sea Fisheries of Scotland. A Historical Geography*, Edinburgh, 1996.

y el popular “escalo”. Hay tramos privilegiados –auténticos complejos pesqueros– en los grandes ríos Sil, Miño y Tambre, pero se pesca en todas partes y las capturas son una aportación importante al capítulo alimenticio, desde los grandes pescados de lujo hasta los humildes “escalos” que vemos vender en mercados urbanos como el de Ourense. Los peces de río son mucho más apreciados que los de mar por los gourmets medievales.

- *El recurso al mar desde el interior parece haber sido algo secundario y que va cobrando importancia gradualmente*, tal vez con la expansión demográfica y la conveniencia de contar con un pescado mejor conservable que el de río. Pesca predominantemente costera, en un principio. Da la impresión de una adaptación al mar de los métodos “recolectores” fluviales: la “comboa” o “corral” es una versión, basada en las mareas, de los “naseiros” de los ríos. Aparecen poco en los documentos, pero quedan –quedaban– bastantes restos en playas y riberas, siempre asociadas a dominio señorial.

- *Mercado limitado para las salazones* (problema básicamente de transporte: la oferta de sal es muy elástica en función de esto), orientado sobre todo al abastecimiento del interior.

*Técnicas de tradición romana y monástica, utilizadas dentro de una economía señorial*

- La experiencia de los ribereños en pesca, salazón y secado es de raigambre antigua, aunque con pocas raíces específicamente autóctonas. El mundo pesquero gallego de la Edad Media es heredero de una tradición común a toda Europa, y nos preguntamos cuál fue la escuela. Habría que pensar en la romanización, las pesquerías y fábricas de salazones romanas que vamos encontrando en la costa gallega, y que aparecen en torno a dos sectores que van a ser los grandes focos de exportación en la Edad Media: el “Golfo Artabro” y las rías de Arousa, Pontevedra y Vigo, zonas de rías profundas, donde no hay que salir a mar abierto. En ellas se han encontrado –y siguen apareciendo– restos de establecimientos pesqueros y salazoneros entre los siglos II a.C. y VI d.C.<sup>11</sup>.

Hay desde antiguo una experiencia en la pesca y el procesamiento de la sardina, que se sigue aprovechando en la Alta y Plena Edad Media.

- La pesca se practica con técnicas tradicionales, comunes a todo el mundo atlántico: las *comboas* (corrales de marea) en las playas aparecen poco en la docu-

<sup>11</sup> LAGOSTENA BARRIOS, L.: *La producción de salazones y conservas de pescado en la Hispania romana (II a.C.-VI d.C.)*, Universidad de Barcelona, 2001.

mentación escrita medieval<sup>12</sup>, asociadas a *esteiros* con sus complejos pesqueros; pero son una realidad que se va a conservar hasta el siglo XVIII y están documentadas también en Inglaterra<sup>13</sup>. Además, las instalaciones y utilaje comprenden redes de trasmallo, palangres, pequeñas flotas pesqueras y, en tierra, casetas y cabañas. Si nos guiamos por la clase de pescado que abastece las despensas monásticas, se centra sobre todo en las especies “blancas”: merluza y congrio, tal vez por secarse y tener unas exigencias mínimas de sal, por preferencias gastronómicas o simplemente porque son las más abundantes en ese momento; referencias a escala general europea nos indican que las migraciones masivas de sardina tuvieron su momento cumbre en fechas más tardías.

Las pesquerías marítimas son instalaciones de carácter arcaico y, la mayoría, de propiedad señorial y muy repartida. En 938 la condesa Ilduara dona a Celanova unas pesquerías en “Carinota” (Carnota) en los lugares de “Tabiru”, “Curis” y “Geneceo”<sup>14</sup>. En 1176 Johannes Pelagii manda por testamento al monasterio de Toxos Outes una doceava parte de la iglesia de Santiago de Tal, “unum serviciale rem populatum” con ganado diverso, “et cum uno barco cum suo rete et linis et amis et remis”<sup>15</sup>. En 1175 Fernando II concede al monasterio de San Julián de Moraime la villa de “Mereio”, “... per fluvio de laco quomodo discurrit per medium vado d’Area, discurrente per fonte Avril, quomodo .... feret in piscatoria”<sup>16</sup>.

Lo poco que sabemos de los pescadores gallegos anteriores a la repoblación urbana del litoral nos los muestran como unos elementos débiles y dispersos, habitando en diversos puntos de la costa, dependientes de entidades señoriales, para los que muchas veces pescan en exclusiva; pocos se aventuran mar adentro. La *Historia Compostelana* presenta como auténticos lobos de mar a los hombres de La Lanzada, prácticos en las artes de navegar fuera de la ría de Arousa<sup>17</sup>. Tienen, además, que compartir sus aguas y sus playas con pescadores de territorios vecinos: asturianos, cántabros y portugueses. Todavía en 1169 y en la entonces aldea de Santa María de Vigo –núcleo del futuro Berbés– el rey de Portugal tiene cinco barcos de pesca que dona al obispo de Tuy<sup>18</sup>.

<sup>12</sup> En 1119 doña Urraca confirma a San Martín Pinario unas posesiones en el Salnés ya concedidas por un rey Ordoño: “ecclesiam Sancte Eulalie de Arena Longa et hermita Sancti Christofori, et cauavit eas cum suas hereditates et cum suo estuario integro et cum suas combonas et piscarias integras que sunt inter ambas ecclesias, quomodo intrant in mare...” (AHN Cod. 258 B, 15 v-16 r.)

<sup>13</sup> ASTON, M. (ed.): *Medieval Fish, Fisheries and Fishponds in England*. BAR British Series, 182, 1988, I, p. 78.

<sup>14</sup> Tumbo Celanova f. 2 v-3 r y 5-6 v.

<sup>15</sup> Tumbo de Toxos Outes, ed. F. J. PÉREZ RODRÍGUEZ, nº 148.

<sup>16</sup> Cit. LUCAS ÁLVAREZ: “El monasterio de San Julián de Moraime en Galicia. Notas documentales”, *Homenaje a D. Agustín Millares Carlo*, Gran Canaria, 1975, II, pp. 605-643, apéndice 6.

<sup>17</sup> *Historia Compostelana* LXXVI.

<sup>18</sup> ÁVILA y LA CUEVA: *Historia de Tuy y su Obispado*, Tuy, 1852 (ed. facs.) II, 14 v.

Pero estas pesquerías señoriales van a seguir coexistiendo con las nuevas villas marineras: en 1232, doña Urraca Páez dona al monasterio portugués de Fiães una heredad en el “Burgo Novo”, junto a la villa de Baiona, para convertirla en una granja monástica orientada a la pesca: “ita quod faciatis ibi grangiam cum domibus quadratis, quibus grangia sit sufficienter ordinata cum quinque barchis et una pinaza et almuia de omnibus oleribus...”<sup>19</sup>. En 1258, el puerto pesquero de Rinlo es compartido por la villa de Ribadeo (una mitad), el monasterio de Lorenzana y unos “herdeiros” que comparten la otra mitad a partes iguales. Cada barco que pesque en el puerto deberá pagar a los copropietarios cada año por *kalendas maias* seis dineros repartidos en esa proporción<sup>20</sup>. En 1403, Enrique III confirma –frente a lo que se suponen intentos de obstaculización– la tradicional propiedad, uso y disfrute de la isla de Arousa al monasterio de San Martín Pinario, “y que pueda sacar de allí pescados y conducirlos libremente por mar según lo habían concedido sus antecesores”<sup>21</sup>.

*Contradicciones fuente de futuros conflictos: la actividad pesquera está ya marcada por unas contradicciones de momento poco acusadas, pero que llevan en sí el germen de graves conflictos bajomedievales y modernos*

- *La libertad de los mares frente a la existencia de las jurisdicciones costeras y la necesidad de regular y limitar el acceso a los caladeros*

Hay una dificultad para conciliar estas dos realidades jurídicas:

Las aguas del mar no tienen dueño. Cualquiera puede navegar por ellas y extraer sus productos, y esto no es una pura teoría; la vemos en acción en plena Guerra de los 100 Años, con pescadores franceses pescando cerca de la costa inglesa. Ninguna clase de pescadores necesita un permiso para pescar en unas aguas determinadas. En situaciones de guerra, los países beligerantes suelen ponerse de acuerdo para respetar mutuamente a sus pescadores (aunque hay frecuentes quebrantamientos, éstos se ven como tales y suscitan protestas).

Pero la costa sí tiene dueño y está sujeta a una jurisdicción. Esta jurisdicción abarca aguas a una distancia mínima de la línea costera, variable en cada país. Se cierran además los entrantes marítimos. En la Marisma de Castilla, las nuevas villas reciben, con sus alfores, el dominio de las aguas marinas inmediatas, bien delimitadas de cabo a cabo<sup>22</sup>. En el caso de Galicia, con su costa profundamente

<sup>19</sup> Tumbo de Fiães, transcr. de X. Ferro Couselo, doc. 242.

<sup>20</sup> RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, A., y REY CAIÑA, J. A.: “Tumbo de Lorenzana”, *Estudios Mindonienses* 8 (1992), pp. 11-324; aquí, nº 163.

<sup>21</sup> Archivo Antealtares, S. Martín I. Tumbo nº 38, publ. LUCAS: *El Archivo...*, nº 207.

<sup>22</sup> ARIZAGA, B.: “Conflictividad por la jurisdicción marítima y fluvial en el Cantábrico en la Edad Media”, *Ciudades y villas portuarias...*, pp. 17-55.

recortada, la jurisdicción sobre el agua de las rías abarca extensiones importantes y las convierte prácticamente en un coto de la villa correspondiente. Aunque oficial y teóricamente el *aprovechamiento* de las aguas seguirá siendo libre, de hecho e internamente las comunidades pesqueras tratan de organizar entre ellas la lucha por el espacio; las autoridades nunca llegarán a zanjar claramente este contencioso. Además, los pescadores necesitan una base en tierra: para los de la localidad, sus casas; los de fuera montan sus “costeras” en las playas, y para eso sí que necesitan un permiso; también necesitan abastecerse de sal, comprar víveres, etc. compitiendo con los lugareños por artículos de primera necesidad.

Se llega a una situación en que las aguas interiores de las rías se convierten en espacios acotados por determinadas comunidades, compañías o artes de pesca.

- *Artes de pesca que se obstaculizan entre sí*

Las artes de pesca utilizadas –fijas, de deriva, de arrastre–, que de momento coexisten y van desarrollando nuevos tipos: artes generales de enmalle (trasmallo), deriva (jeito, documentado desde 1418); anzuelos, cordeles, palangres de complejidad creciente, lanzados desde embarcaciones. A ellas se van sumando otras con más potencia extractiva, como la sacada, de arrastre a tierra, usada por los primeros mareantes. Con la sacada se pesca no solamente sardina, sino cazón y merluza (hasta 100 merluzas por lance).

Todas ellas todavía son poco exigentes en hombres y en barcos, aunque las redes, especialmente las de sacada, son una inversión cada vez más considerable y no al alcance de todos los bolsillos.

De momento coexisten, pero son potencialmente incompatibles si la actividad se hace intensiva dentro de unos espacios limitados como son las rías gallegas.

- *Los propios planteamientos de la pesca: los primitivos muy “dominicales” frente a la actividad típicamente urbana, industrial y con una orientación declaradamente mercantil en que se va a convertir en la Baja Edad Media*

Las villas marineras dominantes en cada ría van a controlar, canalizar y explotar la pesca, su preparación y distribución. Una organización cada vez más colectivizada, aunando esfuerzos y muy orientada ya a la sardina. Esto es posible que conduzca, al principio, a exceso de capturas en relación con disponibilidades de salazón y mercado; hay indicios de despilfarro en las prohibiciones reales de fabricar saín con la sardina entera, en lugar de con sus desperdicios –cabeza y entrañas– que menudean en la primera mitad del siglo XIII<sup>23</sup>.

23 FERREIRA, E.: *Galicia en el comercio marítimo medieval*, A Coruña, 1988, p. 149.

Las antiguas pesquerías monásticas, antes iniciadoras de la pesca a lo que se podría llamar “gran escala”, no desaparecen; siguen siendo importantes, según todos los indicios, para la economía de los principales monasterios gallegos. Oseira, Oia, Melón, Sobrado... van a seguir con un interés muy activo en la pesca y salazón a lo largo de los siglos XVI y XVII<sup>24</sup>. Pero van perdiendo su liderazgo y su protagonismo, y muchas veces el señorío sobre sus puertos pesqueros. Los monasterios que quieran entrar en esta nueva dinámica tendrán que adaptarse al paso que les marca el centro urbano. Por ejemplo, en Pontevedra, según costumbre considerada “inmemorial” en 1501, los mareantes y pescadores del coto del monasterio de Poio están sometidos, en lo tocante a su actividad, a la jurisdicción de la Cofradía del Corpo Santo<sup>25</sup>. Aunque hablen de “cargar” su pescado, no parece que hayan hecho comercialización directa y seguramente canalizan sus excedentes vendibles a través de mercaderes urbanos, como lo hacían con otros productos. En la documentación bastante rica que tenemos sobre exportadores gallegos de pescado al Mediterráneo, no aparecen nominalmente entidades de este tipo; tal vez sí “cargadores” que pueden ser vasallos suyos.

### La geografía de la pesca mercantil

Toda la costa gallega pesca, pero la pesca orientada al comercio de media y larga distancia tiene en la Edad Media y Moderna unos sectores propios; es interesante observar su coincidencia con los de la época romana:

- **El “golfo Ártabro”** o entrante coruñés, que incluye varios puertos. Entre ellos, Coruña, puerto realengo, el más internacional de Galicia y orientado en sus rutas mercantiles hacia las dos fachadas marítimas cantábrica y atlántica. Cuenta con una flota que, para Galicia, se puede considerar potente. Su término municipal es pequeño, pero es el puerto dominante de un grupo de ellos (Betanzos, Pontedeume, Ferrol) prácticamente sin flota y con dedicación pesquera. La comunidad (no podemos llamarle todavía cofradía) de pescadores coruñeses y su actividad salazonera son incluso más antiguas que la de Pontevedra y Noia, pese a ser éstas pobladas de mucho antes<sup>26</sup>. Es allí donde encontraremos cofradías de mareantes, y donde hay una flota que exporta directamente al Mediterráneo.

- **Las Rías Baixas**, con la adición, ahora, de la de Muros y Noia. Reúnen unas óptimas condiciones naturales: rías que se internan profundamente en tierra, con facilidades para instalaciones pesqueras en aguas tranquilas; puertos con una orientación pesquera muy clara desde sus orígenes, habían estado relativamen-

<sup>24</sup> JUEGA PUIG, J.: *El estanco de la sal en Galicia. Siglos XVI-XVII*, Madrid, 2006, pp. 119-121.

<sup>26</sup> Cf. La concesión a PO y Noya de condiciones similares a las que disfrutaba A Coruña.

<sup>25</sup> Documentos, inscripciones y monumentos para la historia de Pontevedra III, p. 41. Vid. también FERREIRA: *op. cit.*, pp. 130-131.

te estancados hasta la crisis bajomedieval. Por su posición geográfica, al sur del difícil cabo Finisterre, les resultaba más fácil y natural la navegación hacia el sur: Portugal, Sevilla... donde seguramente tenían desde la conquista un modesto mercado. La mayoría de ellos, salvo Baiona, que es de realengo, y algunos todavía pequeños puertos monásticos –Marín, Bouzas...– son de señorío del arzobispo de Santiago.

En la costa cantábrica gallega, de perfil que, desde Viveiro, se asemeja mucho a la asturiana, las condiciones varían. Hay pesca, por supuesto, pero no parece haber abastecido los mercados exteriores. La flota mercante de Ortigueira, Viveiro, Ribadeo está orientada hacia el Golfo de Vizcaya y en dirección sur no llega más que hasta Sevilla, donde suelen ir con otros cargamentos más importantes que pescado. Datos muy tardíos nos hablan de una distribución por toda la costa cantábrica, con un mercado importante de sardina en Bilbao<sup>27</sup>.

El resto de la costa más inhóspito, sobre todo el sector conocido actualmente como Costa da Morte, no depende de centros urbanos. Allí operan pescadores de muy diverso encuadre jurisdiccional, que abastecen tanto despensas señoriales como mercados urbanos, y proveen de mercancía a mercaderes intermediarios y a mareantes que buscan reforzar sus propias capturas para la exportación.

### **Ascenso de los nuevos pescadores: cofradías, mareantes y compañías de pesca**

Los pequeños pescadores van a quedar prácticamente echados a un lado por una nueva clase de profesionales: los mareantes, especializados en pescados “merchants”, con una organización colectiva fuerte, empleando nuevas artes de pesca más eficaces, nuevas técnicas de salazón, para hacer frente a los desafíos del comercio, y aventurándose hacia nuevos mercados.

### *Pescadores urbanos: la especialización de cara al comercio*

El nacimiento de las villas marineras lleva consigo una captación de la dispersa población pescadora de su alfoz y de la ría que cada una de ellas domina. Se convierte a los pescadores en vecinos urbanos y se les “reduce” a los arrabales pesqueros, o bien se fiscaliza su actividad en los puertos subordinados, donde tendrán que pescar y eventualmente salar según las normas de la villa, canalizando por ella la venta de sus productos.

<sup>27</sup> FERREIRA: *Galicia en el comercio...*, p. 507.

El paso siguiente va a ser el nacimiento de las cofradías gremiales, cuyas fechas fundacionales desconocemos; si bien las más antiguas documentadas en la Marisma de Castilla son las cofradías vascas de Bermeo y Fuenterrabía, ambas de pescadores, que aparecen en la segunda mitad del siglo XIV<sup>28</sup>, las gallegas podrían datarse quizás hacia 1370, encajando con la coyuntura general de la región y porque en las Cortes de 1371 se señala que “los de las dichas villas de Gallizia e de Asturias ... fezieran nuevamente posturas e confradias”<sup>29</sup>. La reglamentación y organización colectiva, muy estrictas, parecen haber pertenecido al derecho consuetudinario durante todo el período propiamente medieval: los primeros reglamentos y ordenanzas escritas de Pontevedra son del siglo XVI, pero recogen costumbres muy anteriores.

Más adelante, con una datación también oscura, otra novedad: la aparición en las villas de un grupo socio-profesional –los “mareantes”– como una categoría superior de pescadores, desvinculándose de la acepción general del término. En efecto, como sabemos, en la Marisma de Castilla, el “mareante” es el hombre de mar en general, que puede ser tanto marino mercante como pescador de altura o bajura. En Galicia el término no se aplica a los navegantes que no pescan –éstos son los “mariñeiros”– ni al resto de los pescadores.

El principal problema para el estudio de los mareantes gallegos y de su génesis es, sobre todo, la falta de buena documentación medieval. El facticio “archivo de Mareantes” de Pontevedra recogido por Casto Sampedro y Filgueira Valverde es una reliquia preciosa aun con todas sus lagunas. No contamos con nada parecido para otras villas como Noia y A Coruña, tan importantes como Pontevedra. No se puede prescindir de la también escasa –aunque algo más rica– documentación moderna con que contamos.

Unas fuentes complementarias importantes, para Galicia y para todas las regiones que exportaban al Mediterráneo, son las series fiscales que se conservan en algunos archivos mediterráneos y que nos ayudan a identificar a muchos de estos hombres y sus actividades. Entre ellas, destacan las series del Peatge de Mar de Valencia<sup>30</sup>.

Por el momento, y mientras no aparezcan nuevos datos, la fecha y lugar más tempranos para la aparición de esta acepción de “mareantes” son los años veinte del

<sup>28</sup> GARCÍA FERNÁNDEZ, E.: “Las cofradías de mercaderes, mareantes y pescadores vascos en la Edad Media”, *Ciudades y villas portuarias del Atlántico en la Edad Media*, Encuentros Internacionales del Medioevo de Nájera, Logroño, Gobierno de la Rioja / Instituto de Estudios Riojanos, 2005, pp. 257-294.

<sup>29</sup> *Cortes de León y Castilla II*, 213.

<sup>30</sup> Las entradas de buques gallegos en el Grao con el detalle de sus cargadores, cargamentos y consignatarios han sido editadas por mí en *Fuentes para la exportación gallega de la segunda mitad del siglo XV. El Peatge de Mar de Valencia*, Santiago, 1984.

1400 y la villa de Pontevedra. Ésta es, hasta ahora, la primera mención de estos auténticos profesionales de una pesca orientada al comercio. Los coruñeses figuran durante más tiempo como simples “pescadores” y parece que la denominación –o constitución– de los “mareantes” es más tardía. Sin embargo, todos estos datos son muy provisionales.

Los “mareantes” se desmarcan como una élite en el conjunto de los hombres dedicados a la pesca. Esta diferenciación entre mareantes y pescadores en el conjunto de los hombres dedicados a la pesca ha sido discutida por los que piensan que son términos intercambiables, pero sin aportar ninguna prueba concluyente. Por supuesto que los mareantes son pescadores; pero son una categoría específica. En la Pontevedra medieval, parece que todo el mundo tiene muy clara esta diferencia, y se puede probar documentalmente. Un pescador puede pasar a ser un mareante, y esto significa una promoción, aunque seguirá pescando, pero dentro de otro marco gremial. Por ejemplo, podemos ver cómo un pescador de Pontevedra, Johan Neto o Moço, ingresa en 1420 en la cofradía de mareantes del Corpo Santo, y en el futuro dejará de llamarse pescador y aparecerá como mareante<sup>31</sup>. Y los mareantes del Corpo Santo son pescadores, no marinos o “mariñeiro”; éstos están encuadrados en la cofradía de San Miguel. En otra fuente pontevedresa, de las mismas fechas, el Tumbo de la Cofradía de San Juan, a la que pertenecen varios profesionales del sector naval –carpinteros, calafates y otros– y que admite devotos de otros sectores afines, aparecen bien diferenciados pescadores y mareantes en un mismo documento: los mareantes identificados por otra parte como gente que pesca, en contraposición con los “mariñeiro” que es como se denomina a los patronos de buque, naucheros y otros oficiales de a bordo, y a los navegantes cualificados.

¿En qué se basa la diferencia entre pescadores y mareantes? Hay una interrelación muy fuerte entre el tipo de artes utilizadas y la organización socioeconómica del grupo:

- **pescadores**; abastecen el mercado local, pescan de todo, con comboas, con anzuelos y redes pequeñas. (Trasmallos) desde la costa o desde un bote. Son los del “fresco”, los proveedores de los mercados próximos a la costa y no participan en el comercio a larga distancia ni entran en las grandes compañías. Como pescan algo de lo que se exporta (congrio, merluza, pulpo...) posiblemente pescan también para los mareantes que son los que además salan, envasan y exportan.
- **mareantes** agremiados. Nacen seguramente como un grupo de pescadores con más iniciativa y capacidad económica, que al principio, y hasta una fecha avanza-

<sup>31</sup> FERREIRA: *Galicia...*, p. 346.

da (posiblemente después de mediados del XV) forman muchas pequeñas compañías en torno a artes de pesca relativamente modestas y diversas (jeito, palangres para el congrio y la merluza...). Más adelante, se concentrarán en la pesca de la sardina con artes (sacada, cerco) que requieren una fuerte inversión y en torno a las que se forman unas pocas compañías, cada vez más nutridas y menos numerosas, que tienden a arrinconar a las anteriores.

Estas compañías de mareantes se concentran primero en los principales pescados “merchantes” –sardina, congrio y merluza– y luego sobre la sardina, el elemento más lucrativo de ellos (“trata en sardiña e comerás galiña”), dejando el resto del pescado y los pulpos (“o polveiro, pouco diñeiro”) para los demás.

Su identificación con la cofradía local es clara. Si hubo cofradía antes de que los mareantes se llamasen mareantes no es que se haya expulsado de ella a los simples pescadores; es que la constituyó ese grupo de élite dentro de ellos, mareantes *avant la lettre*. No aparecen apenas cofradías de “pescadores” y no se encuentran “pescadores” identificados general o individualmente dentro del marco de las cofradías de mareantes.

#### *La consiguiente evolución de artes y técnicas*

Las artes de la primera fase, asequibles y poco exigentes en hombres e inversiones, se ven paulatinamente arrinconadas primero por las sacadas y luego por los aparejos que van a ser la seña de identidad y el símbolo de estatus de los mareantes: *los cercos*.

Propios de Galicia –los pequeños cercos británicos no son nada a su lado–, específicos para pescar sardina dentro de las rías, estas artes aparecen (o seguramente se consolidan) tardíamente, en los 1480's<sup>32</sup>. Son empresas de gran envergadura que requieren una enorme inversión en hombres, cuarteles de red, barcos, y que están abiertos a recibir aportes de capital por mercaderes y otra gente adinerada local.

Cada uno de ellos necesita por lo menos un trincado, y varias pinazas y embarcaciones auxiliares. Las piezas o cuarteles se pueden ampliar hasta 50. A principios del XVI, el número de cercos de Pontevedra es ocho-nueve en los que participan más de 200 “fornecedores” o socios que aportan cuarteles de red. Su capacidad extractiva es impresionante. Un solo lance de cerco, a la vista de casa y a un ritmo cotidiano, puede traer a tierra sardina con que cargar varias naos<sup>33</sup>.

<sup>32</sup> A partir de declaraciones de veteranos mareantes pontevedreses en 1506, el primer cerco de esa villa se habría formado en 1486. Para los coruñeses, un pleito de 1528 nos da la fecha de 1488 (JUEGA PUIG: *El estanco de la sal...*, pp. 128-129).

<sup>33</sup> Entre 1.000 y 3.000 “milleiros”; los navíos de mediano porte –ballener, carabela– solían cargar varios cientos; alguna nao bien cargada lleva hasta 1.000.

Avasallan el mundo de la pesca, copando las rías, combatiendo –y prohibiendo, cuando pueden– las otras artes anteriores y posteriores, basándose en alambicados y muchas veces claramente mendaces argumentos “ecológicos” y económicos (“estropean el pescado”, etc.). Toleran a medias la sacada, también un arte de mareantes y que además puede pescar merluza y congrio. Pero la guerra más encarnizada va a ser contra el jeito, un arte modesto, de “pescadores” y que les hace una competencia directa al especializarse en sardina y extraer además una sardina de calidad y en buen estado, culpándolo precisamente de lo contrario. En realidad esta guerra de las artes de pesca va a ser una lucha entre mareantes y pescadores.

La pesca de los otros dos importantes pescados “merchantes”, la merluza y el congrio, se hace también dentro de la ría pero con carabelas de pesca en el siglo XIII, parece que pronto superadas y sustituidas por las pinazas, especializadas (“pinaças de congrear”, pinazas merluceras), seguramente más pequeñas que las de 30 toneles que se usan en el comercio de cabotaje pero en cualquier caso algo que no es ya un pequeño bote, con una dotación mínima, para la pesca, de tres hombres. Aunque el mundo de los cercos y las sacadas está satisfactoriamente documentado es curioso que para los mareantes gallegos no tengamos referencias medievales a la pesca de merluza y congrio con pinazas realizada por ellos, ni a las posibles compañías que se formasen en torno a estos buques para la pesca. Las conocemos faenando en Galicia pero al menos en la costa Sur (Tui, A Guarda, ría de Vigo) parte de estas pinazas pesqueras eran de procedencia portuguesa, de patrones de Caminha, Viana y otras partes que habían emigrado a Galicia con sus barcos, inducidos y captados por los gallegos y huyendo de la presión fiscal de su propio reino<sup>34</sup>.

### *Las técnicas de procesamiento y salazón*

Los gallegos no preparan el pescado a bordo: el barco pesquero tiene un papel completamente auxiliar al lado de las enormes artes de pesca, las faenas a escasa distancia de la base, en aguas domésticas, y el ejército de personal auxiliar que les espera en tierra: mujeres, niños, jornaleros sacados del campo, y al servicio de los mareantes, trabajan febrilmente para recoger, limpiar, contar, envasar, salar o enviar al secadero... en tiempos mínimos.

Se emplea desde siempre la preparación tradicional, adaptada de las pesquerías de arenque y que en origen denominan arenque “caqué”: eviscerado y sin cabeza, y salado directamente en el envase en que va a viajar. La mejor sardina para

34 Arquivo da Câmara Municipal de Viana do Castelo, *Pergaminhos*, Carp. 2/12.

esta presentación es la que se pesca de junio a septiembre. También se emplea pronto con un ligero salado previo y conservando la cabeza (“sardiñas cabeçudas”) la variante ahumada, en cajas *ad hoc*, los “fumeiros”, que también se envasa en barricas o –si va por tierra– en serones o espuertas. Esta última es la sardina que se pesca a fines de verano y en otoño.

Frente a estos métodos, y sin desbancarlos por completo, se desarrolla una, al parecer novedosa, técnica de salazón de la sardina, distinta de las tradicionales y universales “blanca” y “roja”. Se trata de un procesamiento masivo de curado en unas grandes pilas (“lagares”) durante bastantes días, seguido del envase en sus barricas definitivas, con capas intermedias de sal y un prensado con piedras, en unas instalaciones, las “pedrageiras”, anexas a los lagares. De ese prensado se obtiene, como subproducto, el saín. Lagares y pedrageiras, instalados unas veces –como en Pontevedra– en las casas marineras formando parte de sus dependencias, forman en otras –como en el caso de Noia– verdaderos “parques industriales”, en una zona extraurbana y con la propiedad muy compartida. Esta técnica –tanto el lagar como el prensado– que parece haberse iniciado en la costa gallegoportuguesa aparece también en Cornwall hacia los años ochenta del siglo XV.

Es significativo que a esa sardina los ingleses la llamen “fumado”, término tomado del gallego, o lo que es más probable, del portugués<sup>35</sup>, que menciona bastante temprano las sardinas “de pilha”; y hasta que sea de inspiración catalana, que fueron los primeros y más importantes consumidores, y que al principio se encargaban no sólo de la compra de la sardina sino de la salazón y envasado.

Hay que señalar que –además de economizar sal– se trata de un método especialmente adecuado para la sardina que viaja al Mediterráneo: queda más jugosa y aguanta mejor el calor.

Otra notable ventaja, en esta fase de salazón y envasado, es que los gallegos, con los holandeses y frente a la mayoría de los otros, cuentan con su propia industria de tonelería, con maestros toneleros locales y con la madera de castaño del país.

#### *El control de la industria pesquera por los mareantes*

#### *La posición de fuerza de los mareantes*

Los mareantes gallegos nos aparecen como eficaces y autosuficientes en abarcar todas las faenas de pesca, salazón, envasado; dueños de una buena parte de los

<sup>35</sup> *England's Sea Fisheries...*, p. 26.

medios de producción (flota pesquera, aparejos, instalaciones en tierra... y en algunos casos flota de transporte), encuadrados en cofradías fuertes, bien organizadas, con recursos económicos que gestionan bien y sin “dinero asustadizo”. Su diversa importancia y poder se reflejan en sus amplias zonas de jurisdicción y sus espléndidos templos que les sirven a la vez de local social:

\* **San Andrés** (A Coruña). Iglesia y hospital de San Andrés. Seguramente la segunda en importancia y peso frente al respectivo concejo.

\* **San Miguel Arcángel** (Betanzos), capilla en Sta. M<sup>a</sup> do Azougue. En 1404 está documentada una cofradía de pescadores, San Antón<sup>36</sup>.

\* **San Nicolás** (Noia), en S. Martiño. Jurisdicción: entre Aguiño y la villa de Noia.

\* **Capilla de Sancti Spiritus e de San Sebastián... la qual es de mareantes e pescadores**, en Sta. María do Campo (sic: actual Sta. M<sup>a</sup> do Camiño) de Muros.

\* **Corpo Santo** (Baiona).

\* **Corpo Santo** (Pontevedra); la más importante, con jurisdicción desde Aguiño hasta las Cíes, es decir, abarcando las rías de Arousa, Pontevedra y Vigo menos Baiona. Templo propio en Santa María, que reedificarán con magnificencia a principios del siglo XVI. Controla (y eventualmente afilia) a los mareantes de los otros pequeños puertos pesqueros de las rías. Aunque se asocia a los pescadores y mareantes pontevedreses con el Corpo Santo, lo cierto es que no encontramos a esta cofradía constituida formalmente hasta el siglo XV. Sampedro dice tener documentos del siglo XIV; pero éstos no se han encontrado, ni la referencia a ellos entre sus papeles.

En cualquier caso, cuando llegamos al siglo XV, los mareantes imponen su ley a los otros pescadores, locales y forasteros, y controlan toda la pesca “merchante”, salazón y comercialización dentro del territorio de cada cofradía. Control celoso, con tendencia monopolista, que se va a materializar en un acoso a los “autéonomos” y en una guerra a los pescadores de fuera –gente que llevaba allí toda la vida, según la situación general en el Atlántico, donde vimos cómo unos y otros acuden a los mismos caladeros y venden en diversos mercados-. Aquí, con razón o sin ella, no se tolera esto, y se va a tener una cierta medida de éxito. La lucha contra ingerencias de pescadores forasteros es una larga guerra crónica; no la ganan, simplemente obstaculizan su avance. Además, según todos los indicios, no les asiste el derecho en lo que respecta al uso de los caladeros. La pesca en Galicia es de bajura, dependiendo fuertemente de tierra. Por eso, cuando los pes-

36 Arch. Santa Clara de Santiago, leg. 9/2.

cadadores forasteros alegan “derechos” y “privilegios” se entiende que no es para pescar y llevarse la pesca, sino para usar la costa.

Este carácter de bajura de su actividad les va a facilitar su control de cerca, en todas sus facetas: pescan literalmente al lado de casa. Esto les permite no sólo pescar más y mejor sino no perder contacto con sus intereses en tierra. Son muy “urbanos”, se mueven con soltura en el mundo jurídico e institucional (incluso los de los pequeños puertos dependientes). Buscan, con diverso éxito, la plena integración ciudadana y la participación en el poder municipal, en pugna con la burguesía urbana local.

Pero sin embargo, y a efectos de su control sobre el comercio de la pesca, crucial factor de su posición de fuerza, la tensión, más que entre pescadores y burgueses, se nota entre los sectores rico y pobre de los propios mareantes, al menos tal como podemos observar en el caso de Pontevedra<sup>37</sup>. En efecto, hay grandes diferencias económicas dentro del grupo: los que sólo pescan y venden la pesca / los que exportan y transportan, comprando además pesca a los primeros para comerciar<sup>38</sup>. Este sector más adinerado de los mareantes es el que ejerce el control de la totalidad, asumiendo el papel que en otros países tenían los intermediarios.

Hay que mencionar también que la protección de reyes y señores (muy concretamente el Arzobispo de Santiago) es un hecho, y nada despreciable. Protección jurídica y fiscal. En las Rías Baixas, sobre todo, esta particular actividad es el motor del despegue de la economía regional y redundante en sabrosos ingresos fiscales derivados del comercio; también, en los casos que conocemos de cofradías “peleonas” como la de Pontevedra, los mareantes son un grupo de presión que contrarresta el poder de caballeros y burgueses en los concejos.

La fiscalidad señorial (muy especialmente la del Arzobispo) favorece las actividades pesqueras orientadas al comercio, es decir, las de los mareantes; las cargas más pesadas en términos comparativos recaen sobre los pescadores que operan a pequeña escala<sup>39</sup>.

### *Los mercaderes urbanos y el comercio de pescado*

Es interesante el hecho de que, aun con este control básico de la salazón y venta por parte de los mareantes, no está excluida en absoluto la actuación de merca-

37 FERREIRA: *Galicia...*, p. 343

38 Febrero de 1433. Pero das Rayas, mareante vecino de Pontevedra, se compromete con otro mareante de la misma vecindad, Gomes Copano, a entregarle en Diciembre 10 milleiros de sardina, por la que dice haber cobrado una

cantidad no especificada. Si no la entrega, abonará por ella lo que cueste en esa época del año en la corona de Aragón, y se obliga con sus bienes (MP. Minutario Lourenço Eanes, f. 61).

39 FERREIRA: *Galicia...*, pp. 392 y ss.

deres profesionales y otros particulares como intermediarios y especuladores. Se observan las prácticas de préstamo/anticipo en forma de compra adelantada de la pesca, por parte de mercaderes: “préstamos” hechos en abril a pagar en noviembre, compra anticipada de sardina (también de abril a noviembre), especificando cantidad pero sin especificar precio (“a como valiere...”). Y sin embargo esto se mantiene dentro de unos límites razonables. Parecen, además, reducirse a actuar en el proceso de comercialización final, sin mediar de una manera ostensible ni tener demasiado peso en las operaciones de aprovisionamiento o armamento de los barcos; pueden alquilar un trinco para un cerco, o tal vez (no documentado claramente) entrar como quiñoneros en los cercos.

Lo bien fundado de esta suposición se refuerza si comparamos el lucrativo comercio de la sardina, bien controlado por los mareantes, con el modesto papel que van a tener éstos en otra aventura pesquera más tardía, la de la pesca del bacalao en los bancos de Terranova, que va a estar firmemente en manos de mercaderes y “mariñeiro”, con apenas unas pocas intervenciones de los mareantes más pudientes en calidad de socios capitalistas, que no de expertos en pesca: es un nuevo mundo pesquero en el que sus saberes tradicionales tienen muy poco valor<sup>40</sup>.

¿Por qué los mercaderes gallegos no se hacen con el negocio del pescado desde el primer momento? ¿No abren el ojo más que cuando ya los pescadores han levantado un dispositivo de defensa y es demasiado tarde para que ellos lo controlen? ¿O es que incluso en Galicia hay otras líneas que dan más dinero?

Es evidente que el “boom” del pescado se produce cuando el estamento mercantil está ya muy consolidado en otras líneas comerciales; sin embargo, recordemos su versatilidad, y su capacidad para meterse en todos los negocios que sean lucrativos. Tenemos documentado el hecho de que, desde muy pronto, hay mercaderes “forasteros” con base en la costa que intentan introducirse como intermediarios entre los pescadores y el abastecimiento de pescado a Santiago. Pero el cabildo catedralicio y el gobierno municipal de la ciudad les paran los pies en fecha tan temprana como 1133<sup>41</sup>. La medida no va sólo en defensa de los pescadores, sino de los mercaderes compostelanos que buscan la exclusiva del abasto de los mercados urbanos.

<sup>40</sup> FERREIRA, E.: “La villa de Pontevedra y el comercio de Galicia en la primera mitad del siglo XVI”, *El Reino de Galicia en la época del Emperador Carlos V*, Santiago, 2000, pp. 597-598.

<sup>41</sup> *Historia Compostelana I*, xxiii. Cf. FERREIRA, E.: “De ciudad santa a plaza mercantil. Los fundamentos de la función económica de Santiago en la Edad Media”, *Santiago de Compostela: Ciudad y Peregrino*, Santiago, 2000, pp. 363-364.

En todo caso, y aunque los encontramos en estas funciones de abasto, comercio interior y exportación por mar van a ser unos más, y van a tener poco o ningún papel en la industria salazonera.

Entre estos intermediarios nos encontramos a mercaderes de diversas partes de Galicia, dedicados al comercio en general; a forasteros de los mercados exteriores, vizcaínos, valencianos, catalanes, andaluces –no sabemos bien si intermediarios o clientes directos–; a transportistas y acarreadores por cuenta propia o ajena, desde patrones de barco hasta arrieros, gallegos, maragatos o sanabreses según las rutas. En el comercio de tierra, los mareantes no parecen tener nada que ver con el transporte, ni enviar partidas de pescado a su nombre como hacen en el comercio marítimo; pero nos faltan fuentes de tipo fiscal como serían registros de alcabalas o de portazgos para tener esta certeza. En plazas del interior, el comercio de pescado parece estar totalmente fuera de sus manos.

Nos queda, por supuesto, el otro comercio de pescado, el de corto radio que puede quedar en mucha medida en manos de los simples pescadores que venden directamente a mercaderes: los pescados no merchantes y los “frescos” que van a los mercados urbanos; las rentas en pescado que perciben los monasterios y cuyo margen de excedentes vendibles no conocemos, ya que mucho se consumía en el marco de la institución; la pesca en los sectores de costa fuera del poder de las cofradías: es un campo mal documentado y mal estudiado pero que nos puede reflejar situaciones interesantes.

#### *Los mercados del pescado gallego<sup>42</sup>*

El rasgo más distintivo de la economía salazonera de Galicia es su orientación al Sur y su captación del mercado mediterráneo. La saturación de los mercados del Norte, en bastante medida los condicionamientos de navegación y muy posiblemente la apertura del gran mercado de Sevilla, pueden haber forzado esta orientación hacia Portugal y Andalucía. Del paso al Mediterráneo, parece que el trampolín fue Portugal, a donde emigraron gallegos pescadores y salazoneros en la primera mitad del siglo XIV. Según Aurelio de Oliveira<sup>43</sup>, se introducirían en la economía portuguesa aprovechando el vacío dejado por la proyección de los hombres de mar portugueses hacia el comercio exterior.

<sup>42</sup> Para un conocimiento en detalle de lo que aquí es una muy breve síntesis, *vid.*, FERREIRA: *Galicia en el comercio marítimo medieval*, cit.

<sup>43</sup> OLIVEIRA, A. de: “Do Porto a Pontevedra (XIII-XVII). Os tratos marítimos no Noroeste Penin-

sular. Do Porto à Galiza e a Pontevedra (Séc.XIII-XVII)”, *Pontevedra e o Mar. Actas do Simposio de Historia Marítima do século XII ao XVI*. Pontevedra, 2003, pp. 109-155.

El comercio de pescado hacia el interior de Galicia va a ser el motor de una dinámica de relaciones comerciales interurbanas que involucran a determinadas poblaciones gallegas. Los intercambios interurbanos son muy escasos; aquí se va a dar una excepción entre puertos salazoneros y villas y ciudades centros de comarcas vinícolas.

De Galicia se pasa al reino de León a través de las rutas de las Portillas (en manos de los arrieros sanabreses) y del Bierzo, con los maragatos, cuya actividad por todas las rutas procedentes de los puertos gallegos está bien documentada. Asimismo, un comercio marítimo de cabotaje, que cobra auge en fechas tardías, con la costa cantábrica, éste muy mediatisado por los vizcaínos.

*Las ganancias colaterales: líneas secundarias y efectos en la economía interna de Galicia*

Estas periódicas y estacionales salidas de los puertos gallegos hacia otros destinos no dejaron de enriquecer la economía de la región con otras ganancias paralelas: la dedicación de los buques exportadores al transporte en la temporada baja al servicio de las potencias mediterráneas, y su papel de enlace y distribución hacia el Atlántico; la capacidad de los mareantes para la importación y venta de artículos procedentes de las distintas plazas mercantiles: más variados, más abundantes, tal vez más baratos, que los que podían conseguir en las ferias y mercados de su tierra; de ahí, y basándose en el proteccionismo fiscal de que disfrutaban, los mareantes pasan al comercio general en sus propios arrabales y contra las ordenanzas de las villas, con las que van a entablar duras batallas, como en los casos de la Moureira de Pontevedra y la Pescadería coruñesa. El tráfico de pescado abrirá también cauces de intercambio con las regiones vinícolas –vino contra pescado–, sal y artículos de importación por mar. La construcción naval, con adopción rápida de nuevos modelos y venta –legal o ilegal– de navíos gallegos en el extranjero se verá también incentivada, así como la innovación en técnicas y artes de pesca. El oro que entra desde el Mediterráneo se reflejará en un espectacular auge del poblamiento costero bajomedieval, en mejoras en infraestructuras y urbanismo en las principales villas marineras y en una inversión –o mecenazgo, si queremos llamarle así– en construcción y embellecimiento de hospitales e iglesias significativas para mareantes y mercaderes y que van a ser para ellos una especie de buques insignias, sede de sus cofradías.

## CONCLUSIONES

Podemos afirmar, tras este repaso comparativo, que los mareantes gallegos pudieron operar en unas condiciones materiales y jurídicas privilegiadas frente a

la mayoría de sus colegas del Atlántico y Mar del Norte. Una pesca de bajura en aguas todo lo seguras que pueden ser las de una ría, sin los riesgos de la guerra y de la alta mar, a poca distancia de casa y de su villa, con posibilidad de hacer más y más frecuentes capturas y de tratarlas adecuadamente; buenas condiciones de procesamiento en tierra, adoptando todas las mejoras que aparecen; facilidades para disponer de sus propios envases y muchas veces de sus propios barcos para exportar. Todo esto redunda en la gran calidad del producto en oferta y seguramente en un precio competitivo. Estos mareantes urbanos, integrados, con recursos de su propiedad, van a formar dentro de su modestia un grupo social y económicamente fuerte, con un margen alto –aunque no total– de autogestión. Se van constituyendo así pequeñas fortunas privadas, con intentos de subir de categoría y hacer pie en el gobierno municipal. Frente al estamento mercantil de intramuros, son un grupo demográficamente fuerte, con una gran continuidad familiar. Los nombres de mareantes que aparecen en los protocolos de los siglos XVI y XVII son los mismos (nombre y apellido incluídos) que los del siglo XV.

Frente a ellos, los casos –en el extranjero y en la propia Galicia– en que los pescadores pierden el control: son gente que ni puede, ni sabe ni quiere ocuparse de nada más que de pescar: dejan la solución de los problemas técnicos y comerciales que se les plantean en tierra en manos de *hôtes*, corredores, transportistas y mercaderes que son los que se hacen ricos con el pescado.

Comparemos pues a los mareantes gallegos con los pescadores que tenían que habérselas con los avisados hombres de negocios de Normandía e Inglaterra: gente casi marginal, desarraigados, entre ellos extranjeros que sólo iban allí a intentar vender su pesca. No hay nada de desarraigado ni de oprimido en ellos, aunque sean unos vecinos “menores”. Su industria y las ganancias que obtienen de ella les darán una mejora de su nivel de vida y capacidad de aguante para reforzar su posición, frente a competidores y frente a especuladores externos al grupo. Seguramente esta buena gestión va a ser determinante para el mantenimiento de su independencia económica y social.

# PESCADORES ANDALUCES Y CANARIOS A FINALES DE LA EDAD MEDIA<sup>1</sup>

Juan Manuel Bello León  
Universidad de La Laguna

## INTRODUCCIÓN

Es habitual encontrar en muchos manuales y monografías de Historia Medieval frases que aludan a la importancia de la pesca o las faenas relacionadas con ella, y siempre relacionándolas con unos siglos en los que el pescado constituía uno de los alimentos básicos, especialmente si tenemos en cuenta que la Iglesia y su amplio calendario festivo imponían unas prácticas que obligaban a su consumo durante la Cuaresma, la Pascua y los numerosos días de ayuno y preparación que les acompañaban. Si a ello le unimos el hecho de que, tanto la corona de Castilla como la de Aragón, poseían un amplio litoral, numerosas islas y –entonces– una nutrida red fluvial, no debe extrañarnos que el pescado y su consumo fueran una de las preocupaciones de los concejos medievales hispanos que no dudaron en dictar muchas disposiciones con el fin de regular las faenas, las especies capturadas y las condiciones de venta en sus respectivos mercados.

Y, sin embargo, admitida esa realidad por todos los investigadores, hay que reconocer que, hasta hace muy poco tiempo, no era mucho lo que los medievalistas sabíamos sobre la pesca y los protagonistas de esta actividad. Durante años fueron los problemas que se generaron en torno al mundo agrario o los relacionados con el gran comercio exterior los que preocuparon –y siguen preocupando– a los historiadores, quedando la pesca relegada a un breve epígrafe en obras de con-

<sup>1</sup> Esta ponencia forma parte de un trabajo mucho más amplio, presentado en sus líneas generales en la asamblea de la SEEM celebrada en Santiago de Compostela en junio de 2007, y en el que daba a conocer las líneas maestras de una obra que pronto verá la luz y con la que he pretendido estudiar –además de los pescadores–

las fuentes disponibles para el conocimiento de la pesca andaluza y canaria a finales de la Edad Media, los ámbitos en los que faenaban, las especies capturadas, la producción y las rentas que generaba esta actividad, así como el papel del Archipiélago canario en la pesca que se desarrolló en la Berbería de Poniente.

junto. En aquel panorama sólo se podía hacer una excepción; la correspondiente a los trabajos dedicados al análisis de la sociedad y la economía en varias localidades cantábricas y los pioneros estudios de Antonio Rumeu o Florentino Pérez Embid.

Hecha esta advertencia preliminar, hay que reconocer, también, que en los últimos años comenzamos a superar este retraso historiográfico ya que contamos con nuevos trabajos de investigación que han ampliado nuestros conocimientos sobre todo lo relacionado con la actividad pesquera, de tal forma que cada vez conocemos mejor los caladeros utilizados por los pescadores hispanos, las especies capturadas, las técnicas empleadas o los resultados económicos para las villas y ciudades costeras<sup>2</sup>.

Si el conocimiento de la actividad pesquera es difícil debido al tipo de fuentes disponibles, hay que reconocer que lo que sabemos del grupo que la protagonizó –los pescadores– tampoco es abundante. Para empezar, nos encontramos con el problema de determinar cuántos vecinos de las villas costeras o de la propia Sevilla se dedicaron a esta actividad, cuáles fueron sus lugares de residencia dentro de sus respectivas poblaciones, qué privilegios, fiscales o de otro tipo, pudieron obtener, a qué tipo de faenas (pesca en ríos, en la costa o de altura) se dedicaban, cómo se organizaron o cuáles eran sus relaciones contractuales con otros miembros del sector marítimo-comercial. A algunos de estos interrogantes voy a tratar de responder en las páginas que siguen, aunque he de advertir que, en esta ponencia, aun quedan aspectos que conocemos mal o, simplemente, ignoramos.

## EL NÚMERO

Creo que no es aventurado afirmar que Andalucía es una de las regiones hispanas que cuenta, hoy en día, con un conocimiento muy aproximado de lo que fue la realidad demográfica de sus villas y ciudades a lo largo de los siglos XIV y XV. Un buen número de padrones, libros de repartimientos, actas capitulares o protocolos notariales nos transmiten la imagen de una región que se recuperó rápidamente y constantemente de la depresión demográfica de finales del siglo XIV, de tal forma que en poco más de cien años duplicó sus habitantes<sup>3</sup>. Y aunque el crecimiento no fue homogéneo ni poseemos cifras de población para todos los luga-

<sup>2</sup> En este sentido tenemos ya dos obras que han ampliado muchísimo nuestros conocimientos sobre la pesca en la Edad Media. La primera es de gran utilidad para comparar la situación entre las faenas y caladeros del Cantábrico y Atlántico Norte con las realidades que vamos conociendo de Andalucía y Canarias. Se trata de *La pesca en el País Vasco, Itsas. Memoria. Revista de Estudios Marítimos del País Vasco*, nº 3, San

Sebastián, 1996. La segunda la componen los diversos artículos (que cubren desde la Prehistoria hasta el mundo contemporáneo) incluidos en los dos volúmenes de *Historia de la pesca en el ámbito del Estrecho*. Sevilla, 2006, 2 vols.

<sup>3</sup> Un panorama general y una amplia bibliografía sobre la demografía medieval andaluza puede verse en el reciente libro de FLORES VARELA, C.: *La población de las ciudades andaluzas en la Baja*

res, las obtenidas a partir de las fuentes disponibles indican que todas las zonas vinculadas a las actividades pesqueras tuvieron un fuerte crecimiento a lo largo del siglo XV, con la excepción de algún lugar en la costa onubense que sufrió, ya a principios del XVI, los efectos de la primeras emigraciones a Indias o de las terribles epidemias que se produjeron a comienzos de esta centuria<sup>4</sup>.

De entre todos los datos que confirman el crecimiento de la población se pueden extraer algunas noticias sobre el número de habitantes que se dedicaron a los oficios marineros (barqueros, cómitres, pescadores, etc.). Para este objetivo Sevilla es la que cuenta con mayores posibilidades ya que sus padrones recogen referencias a su distribución urbana y evolución numérica<sup>5</sup>. A finales del siglo XIV, el primer padrón disponible (año 1384) nos indica que el grupo de pescadores lo componían 70 personas (el profesor Julio González eleva esta cifra hasta 85)<sup>6</sup>, avecindados en los barrios de San Lorenzo, San Vicente, barrio de la Mar y Triana. Medio siglo más tarde, en 1446, vuelven a aparecer cifras relacionadas con este grupo. Ese año, en el marco de la pérdida de ciertos privilegios fiscales, se presenta ante el concejo hispalense el lugarteniente del Almirante para entender en la reclamación presentada por cien pescadores de la ciudad que protestaban ante las autoridades porque no se les respetaban las franquicias confirmadas por el rey<sup>7</sup>. A partir de ese momento menudean las cifras de pescadores para cada collación de la ciudad, destacando en todas ellas, según los trabajos de Antonio Collantes, el escaso porcentaje de pescadores sobre el conjunto de habitantes del barrio<sup>8</sup>. Tan sólo el barrio de la Mar, O. Sanctorum, San Lorenzo o San Vicente tiene porcentajes que superan el 10% en las primeras décadas del siglo XVI, y como caso excepcional el barrio de Triana, con porcentajes que llegan a superar el 30%, si bien, para todos ellos, el profesor Collantes ha tenido en cuenta, a la hora de realizar el cómputo, a todos los oficios ligados a la vida marinera<sup>9</sup>.

*Edad Media. Estado de la cuestión y propuesta metodológica*, Madrid, 2003.

4 Pueden verse algunas de estas cifras en varios trabajos del profesor Ladero Quesada, aunque basta con acudir a su libro *Andalucía en torno a 1492. Estructuras. Valores. Sucesos*, Madrid, 1992 (véanse pp. 21 y ss.).

5 Es imprescindible el trabajo de COLLANTES DE TERÁN SÁNCHEZ, A.: *Sevilla en la Baja Edad Media. La ciudad y sus hombres*, Sevilla, 1977.

6 Véase GONZÁLEZ, J.: “La población de Sevilla a fines del siglo XIV”, *Hispania*, nº 129, Madrid, 1975, pp. 49-74 (sobre todo p. 66).

7 A. M. Sevilla: *Actas Capitulares*, 2 y 28 de septiembre de 1446. El texto íntegro de estos debates puede verse en el trabajo de PALENZUELA DOMÍNGUEZ, N.: *Las Actas Capitulares del concejo*

*de Sevilla (1435-1447)*, Sevilla, 1986 (Memoria de licenciatura inédita), pp. 374 y 413.

8 Sirvan de ejemplo los 14 pescadores registrados en el padrón de San Vicente de 1484 (frente a un total de 581 vecinos) o los siete de 1486 (de un total de 494 vecinos).

9 La denominación de estos oficios en la Sevilla del siglo XV es muy amplia, de tal forma que en este sector podemos encontrar a barqueros, cómitres, armadores, maestres, pilotos, sardineros, camaroneros, etc. En un simple muestreo realizado sobre los protocolos notariales sevillanos de 1472 y 1473 en los que se menciona el nombre de algún pescador, he podido comprobar que la mayoría declaran ser vecinos de la collación de San Vicente, quedando Triana o Santa María en un segundo plano.

Como ya he indicado, la información que poseemos para las villas costeras o próximas al océano (Moguer, Ayamonte, Sanlúcar, Gibraleón, Huelva, etc.) también confirma su participación en el auge demográfico de finales de la Edad Media. Sin embargo, no es mucho lo que podemos saber sobre el número de vecinos que se dedicaban a la pesca, ya que bajo la denominación concreta de “pescador” aparecen muy pocos de los registrados en los padrones conocidos. El problema es especialmente grave si tenemos en cuenta que muchos de estos puertos atraerían a una población pesquera flotante (sobre todo portugueses) y, también, que en estas localidades medianas y pequeñas el porcentaje de las personas dedicadas a la pesca sería mayor que en Sevilla, lo que, al menos en teoría, les otorgaría un grado de influencia económica y política mayor. Veamos algunos ejemplos.

La documentación conservada para el estudio de la población de Moguer en el siglo XV se limita a unas breves evaluaciones insertas en pleitos por la propiedad de la villa o en peticiones elevadas a la corona solicitando licencias para la importación de cereales. Con esos escasos testimonios, Antonio González ofreció unas cifras que sitúan a la población de Moguer, a finales del XV, en torno a los 4.000 habitantes, de los cuales tan sólo pudo identificar a seis como pescadores. Es evidente que la cifra no puede ni aproximarse a lo que tuvo que ser una realidad muy distinta, ya que la actividad marítima de esta villa –y las propias ordenanzas de su concejo lo confirman– tuvo que generar un número mayor de personas dedicadas a esta actividad.

Por las mismas fechas Huelva poseía entre 4.000 y 4.500 habitantes, y aunque por otro tipo de fuentes conocemos las actividades marítimo-pesqueras de la villa, sus padrones de vecinos, como el elaborado en 1503, no ofrecen ningún dato que permita hacernos una idea del volumen de población onubense dedicada a la pesca<sup>10</sup>.

Las modestas fuentes con las que contamos para hacernos una idea de la población sanluqueña –tan sólo unos tardíos libros de bautismo, actas capitulares y libros de cuentas del duque– en el tránsito del siglo XV al XVI tampoco nos permiten acercarnos a unas cifras adecuadas sobre el número y ocupación de hombres integrados en el sector marítimo. Hace tiempo que Antonio Moreno llamó la atención sobre los escasos datos que permiten reconstruir la composición profesional del sector primario de la villa, aunque también destacaba, de entre ese escaso número, al grupo denominado “hombres de la mar”, expresión que

<sup>10</sup> Véase GARCÍA, M. A. y BATANERO, A.: “La villa de Huelva en la Baja Edad Media”, *Huelva en su Historia*, nº 2, Huelva, 1988, pp. 175-230.

englobaba a personas con oficios como barqueros, pilotos o marineros, pero que no incluía a los pescadores ya que éstos aparecen individualizados, con escasa representación, en el conjunto del sector. Lo que sí está documentado es que todos ellos –seguramente más de los que indican las fuentes– vivían en el llamado barrio de Arcite, prolongación del arrabal de la Ribera o de la Mar, lugar orientado hacia la desembocadura del Guadalquivir y que, desde comienzos del siglo XV, acogía a mercaderes, marineros e instalaciones (atarazanas, aduanas, etc.) que participaban del pujante crecimiento económico de la villa.

El conocimiento que actualmente poseemos de los pescadores afincados en el Puerto de Santa María es totalmente distinto a los casos anteriores ya que poseemos, desde hace varios años, el estudio de Alfonso Franco de una documentación excepcional referida a este sector conservada en la sección Cogolludo del Archivo Ducal de Medinaceli<sup>11</sup>. Y aunque son algo tardíos para el período de estudio que pretende recoger esta ponencia, la calidad de la información que proporcionan merece que nos detengamos un momento en su descripción ya que demuestran que el Puerto era, a finales del medievo, un núcleo pesquero claramente ligado a faenas en el litoral peninsular y costa africana.

Además de los privilegios fiscales –de los que luego hablaré– y de la organización institucional de la que los duques dotan a los pescadores, ahora me interesa destacar la nómina, fechada en 1537, en la que se recogen los nombres de 202 de ellos, a los que habría que añadir las siete viudas de pescadores. Si tenemos en cuenta que hacia 1530 la localidad poseía unos 1.500 vecinos (aproximadamente 7.000 habitantes), la cifra de más de 200 pescadores sitúan a los miembros dedicados a esta actividad en un porcentaje cercano al 3% de la población total, si bien la proporción respecto a la población activa le acercaría a un número superior al 10% de la misma. Si, además, valoramos el hecho de que de estos 200 pescadores hay, al menos, 43 que declaran expresamente su condición de “pescador de lo alto”, es decir, dedicados a la pesca en caladeros africanos, se confirma la impresión, deducida también por otras fuentes, de la aportación de la villa al desarrollo de los intereses castellanos en la costa de este continente.

Determinar el número de pescadores en el Archipiélago canario en esta época, teniendo en cuenta que la pesca fue una actividad muy importante entre los abo-

<sup>11</sup> FRANCO SILVA, A.: “Los pescadores del Puerto de Santa María y sus problemas a comienzos del siglo XV”, en FRANCO SILVA, A.: *En la Baja Edad Media: estudios sobre los señoríos y otros aspectos de la sociedad castellana entre los siglos XIV al XVI*, Universidad

de Jaén, 2000, pp. 229-256. El artículo fue inicialmente publicado en la revista de *Historia del Puerto* y poco tiempo después, con ligeras modificaciones, en el nº 22 de la revista *Historia. Instituciones. Documentos*.

<sup>12</sup> Los repartimientos están recogidos en los lla-

rígenes y que, como es obvio, los isleños cuentan con un amplísimo litoral del que obtener una gran variedad de capturas presenta dificultades semejantes al caso andaluz. Las Islas no cuentan, para este período de los inicios de la colonización, con fuentes estadísticas que nos permitan calibrar el número de personas dedicadas a la pesca, así que hay que deducir la importancia de los miembros de este sector a través de testimonios indirectos y, para este caso, no muy abundantes.

Para este propósito es Tenerife la que cuenta con mayores posibilidades documentales, lo que deja a localidades costeras de otras islas (vgr. Las Palmas, San Sebastián de La Gomera, Santa Cruz de La Palma, etc.) fuera de nuestro conocimiento de lo que pudo ser esta actividad durante la incorporación de las Islas a la corona de Castilla.

Un primer dato, de nuevo sorprendente, es la escasa participación de los pescadores en los repartimientos efectuados en Tenerife. Aun teniendo en cuenta que de los más de mil beneficiarios que aparecen registrados en los libros de datas el porcentaje de los que indican profesión es escaso, no deja de ser sorprendente que tan sólo cuatro de ellos señalen su condición de pescador<sup>12</sup>. Un nuevo dato nos lo proporciona un muestreo efectuado en los protocolos notariales entre 1506 y 1513; de entre las miles de actas conservadas tan sólo se han podido documentar la presencia ante el notario de ocho pescadores, frente a los más de 40 maestres (muchos de ellos portugueses), cuatro marineros y dos pilotos<sup>13</sup>. El tercer testimonio lo encontramos en una relación de cofrades del santísimo Sacramento de la Iglesia de la Concepción de Santa Cruz de Tenerife<sup>14</sup> correspondiente al año 1549; para entonces la pequeña villa era el principal puerto de la isla y residencia de comerciantes y pescadores, con una población cercana a los 300 habitantes. Pues bien, entre los 103 cofrades sólo figuran cinco pescadores y dos mareantes, lo que, otra vez, no parece que refleje correctamente el número de santacruceros que vivían de faenar en la mar.

mados libros de datas, legajos que contienen centenares de documentos en los que se registraron los repartos de tierra, y otros bienes, efectuados en Tenerife entre 1497 y, aproximadamente, 1525. Parte de esos libros fueron publicados por SERRA RÁFOLS, E.: *Las Datas de Tenerife (Libros I a IV de datas originales)*, La Laguna, 1978 y MORENO FUENTES, F.: *Las datas de Tenerife (Libro V de datas originales)*, La Laguna, 1988.

<sup>13</sup> El cómputo se ha realizado sobre los protocolos publicados en las llamadas *Fontes Rerum Canariarum* que consisten en un conjunto de

volúmenes (para este caso más de 13) en los que se recogen los extractos de las actas notariales de los primeros escribanos de la isla, en actas inéditas correspondientes a esos años y con los datos que aporta el trabajo de FABRELLAS, M.<sup>a</sup>. L.: “Naves y marinos en los comienzos hispánicos de Tenerife”, *Revista de Historia*, nº 105, La Laguna, 1954, pp. 37-46.

<sup>14</sup> Véase CIORANESCU, A.: “Los primeros pobladores de Santa Cruz de Tenerife”, *Anuario de Estudios Atlánticos*, nº 21, Las Palmas, 1975, pp. 61-93.

<sup>15</sup> COLLANTES DE TERÁN SÁNCHEZ, A.: *Sevilla en la Baja*

Además de los pescadores, la documentación nos habla de otro colectivo imprescindible para esta actividad económica. Me refiero a las pescadoras, regatonas o regateras –que es como se las denomina en muchas ordenanzas– dedicadas a la venta al por menor, y que constituyen el último eslabón en la cadena de comercialización del pescado (véase anexo documental). La información que poseemos sobre este colectivo, la legislación y la tradición se refiere siempre a este grupo en femenino ya que, en su mayoría, fueron mujeres las que asumieron un trabajo que, pese a estar muy reglamentado, no estaba exento de dificultades. Como demostró Antonio Collantes<sup>15</sup> la mayor parte de ellas eran mujeres (a veces viudas) o hijas de pescadores que se acercaban al desembarcadero a recoger el producto de las faenas para luego distribuirlo por la ciudad o el interior de la región. La normativa sevillana les prohíbe comprar el pescado fresco que llegaba a la ciudad para su posterior venta (sólo se les permitía vender en la pescaderías señaladas por el concejo) con la amenaza de la severa pena de 100 maravedíes de multa y 100 azotes de castigo; sólo se salvaba de esta norma a las sardinas o al pescado que se pretendía freir antes de ponerlo a la venta.

También es difícil tratar de comparar lo que significaba este número de pescadores respecto a la realidad demográfica de otras localidades costeras del reino. Esa comparación es imposible para finales de la Edad Media ya que carecemos de recuentos que nos indiquen el porcentaje de vecinos de cada villa que sale a faenar en los distintos ámbitos de la pesca. Además, el recurso de cuantificar el número de pescadores que formaban parte de la tripulación de los barcos o carabelas tampoco ayuda mucho ya que, como he indicado, en la pesca de bajura participaba un nutrido grupo de armadores, pescadores y aprendices que ejercían su oficio durante cortas salidas cerca de la costa, mientras que en la de altura participan marineros-pescadores que requerían medios técnicos y financiación que no estaban al alcance de todos. Así pues, la única posibilidad es tratar de reflejar la realidad conocida para mediados del siglo XVI y correspondiente a distintas poblaciones de Vizcaya y Guipúzcoa para luego intentar sacar alguna conclusión entre la situación andaluza y la de otras regiones.

Para este supuesto contamos con los datos ofrecidos por Michael Barkham<sup>16</sup>, a partir de un censo de 1575, para 20 lugares y villas del litoral vasco en los que se puede comprobar que el número de pescadores era muy elevado. Sobre un conjunto de villas que tenían una población de 300 a 1.500 habitantes (excepto Bilbao y San Sebastián que tenían varios miles) nos encontramos que localidades como Orio tenía 80 pescadores sobre un total de 120 hombres, mientras que en Lequeitio (500), San Sebastián (400), Guetaria (200) o Métrico (200) residen

*Edad Media...*, *op. cit.* pp. 362-364.

pp. 29-75 (sobre todo pp. 34 y 35).

<sup>16</sup> BARKHAM HUXLEY, M.: “La industria pesquera en el País Vasco peninsular al principio de la Edad Moderna: ¿una edad de oro?”, *Itsas. Memoria*, nº 3,

<sup>17</sup> Las más de 400 páginas de la edición no

varios centenares. Es decir, no es aventurado estimar que más de la mitad de los varones de muchas de estas poblaciones estaban gran parte del año en faenas relacionadas con la pesca. En el caso andaluz y canario, como ya hemos visto, las fuentes no nos permiten precisar el peso demográfico de un oficio en el que, como también hemos dicho, se mueve un heterogéneo grupo en el que se incluirían, en algunos casos, niños de corta edad que estaban dispuestos –u obligados– a aprender la profesión. En cualquier caso, creo que no es arriesgado afirmar que los pescadores en la región que analizamos eran un grupo relativamente escaso si lo comparamos con la situación que se daba en aguas cantábricas. Es evidente que la proporción fue diferente (no fue lo mismo Sevilla que Sanlúcar) y variable a lo largo del tiempo analizado, lo que no fue un obstáculo para que todos ellos aportaran un gran dinamismo a la economía andaluza y unos conocimientos técnicos que fueron fundamentales para las empresas descubridoras de finales del medievo.

#### PESCADORES DE OTRA PROCEDENCIA GEOGRÁFICA

Una de las características más destacadas de la actividad pesquera en las costas del Atlántico Medio fue la frecuencia con la que los pescadores gallegos, cántabros y vascos acudieron a sus caladeros, sin que la distancia, los medios de conservación de las capturas o sus propios ámbitos de actividad (Golfo de Vizcaya, Bretaña, Irlanda, etc.) les retraiga de su interés por el espacio geográfico que aquí analizamos.

Las causas que explican esa presencia son muy variadas, aunque, en general, responden a los intereses creados por transportistas y comerciantes que buscaron en el mercado andaluz los productos y fletes que necesitaban para sostener a las sociedades urbanas que se habían desarrollado en las villas del Cantábrico. Tenemos numerosas muestras de la presencia de estos pescadores aunque ahora me voy a detener en dos colectivos cuya influencia tuvo que ser notable; me refiero a portugueses y vascos, a los que añadiríamos los santanderinos, muy importantes en el siglo XVI. Todos ellos se unen al censo de pescadores que a finales del XV y principios de la siguiente centuria explotaron los caladeros andaluces y africanos.

La presencia de los vascos en Sevilla y los puertos de su reino es muy bien conocida desde que la profesora Manuela Ronquillo nos ofreciera su extensa Tesis Doctoral en la que se analizaban los orígenes de su establecimiento, su evolución numérica,

recogen el exhaustivo trabajo de la Tesis de la profesora Ronquillo, quedando aun inédita una parte considerable de la misma. Véase RONQUILLO RUBIO, M.: *Los vascos en Sevilla y su*

*tierra durante los siglos XIII, XIV y XV. Fundamentos de su éxito y permanencia*, Bilbao, 2004.

18 Véase RONQUILLO RUBIO, M.: "Los vascos en

las actividades a las que se dedicaron y su arraigo en la sociedad andaluza<sup>17</sup>. En el caso de los pescadores, su presencia no debe extrañarnos si tenemos en cuenta la secular relación de marinos y transportistas de Bermeo, Lequeitio, Bilbao, Guetaria, etc. en las armadas que participaron en la conquista y defensa de Andalucía, en la compra de cereales para abastecer el norte peninsular o en la obtención de fletes que permitieran exportar los productos andaluces hacia el Mediterráneo.

El conocimiento que tenían los marinos vascos del ámbito andaluz y de la Berbería de poniente comenzó a cimentarse cuando empezaron a frecuentar los puertos de Sevilla, Cádiz o Mallorca para ganar los fletes de expediciones mallorquinas, catalanas o genovesas. A mediados del siglo XIV conocieron la llegada de esclavos canarios al puerto de Palma y en Baleares, u otros puntos de la corona de Aragón, pudieron recabar información directa de las islas atlánticas<sup>18</sup>. Se iniciaba una relación con nuestro ámbito de estudio que les llevaría a participar en la conquista y repoblación de nuestro Archipiélago, en acciones piráticas contra los portugueses durante los enfrentamientos luso-castellanos o en las armadas –como la conocida armada de Vizcaya– creadas para la defensa del Estrecho.

Las referencias más abundantes podemos encontrarlas a partir de los años setenta del siglo XV. Así, en febrero de 1477 los reyes concedían a Fernando de Gamarra licencia por juro de heredad para armar cuatro fustas o carabelas con las que podría ir a pescar, cada vez que quisiera y sin pagar derechos, a las pesquerías de Guinea, pudiendo utilizar como punto de partida cualquiera de los puertos de la costa onubense<sup>19</sup>. Ese mismo año Juan de Meso, vecino de Bermeo, denunciaba el robo que sufrió su carabela a manos de varios vecinos de Palos cuando se encontraba en las pesquerías de Berbería<sup>20</sup>. Años más tarde otro pescador de probable origen vasco –dado su antropónimo– Martín de Alza (también se le llama Daza) tropezó en La Gomera con problemas cuando regresaba de “las pesquerías de los cañones de Guinea”<sup>21</sup>.

En las primeras décadas del siglo XVI el despegue de las pesquerías del bacalao y ballenas en Terranova y Labrador tuvieron que incidir en la presencia de los pescadores vascos –que no de los transportistas– en aguas del Atlántico Medio. De momento no lo puedo afirmar, pero es razonable suponer que los marineros y pescadores que participaban durante el verano en las provechosas pesquerías de Irlanda o se alistaban durante varios meses para faenar en pesquerías de larga dis-

Canarias durante la época señorial”, XV *Coloquio de Historia Canario-Americana*, Las Palmas, 2004.

<sup>19</sup> A. G. Simancas. Registro del Sello, 6-II-1477, fol. 52.

<sup>20</sup> A. G. Simancas. Registro del Sello, 20-XI-

1477, fol. 345.

<sup>21</sup> AZNAR VALLEJO, E.: *Documentos canarios en el Registro del Sello (1476-1517)*, La Laguna, 1981. Documentos nº 190 (23-XII-1490), nº 243 (11-III-1491) y nº 345 (4-X-1492).

<sup>22</sup> No debe extrañarnos la notable presencia de

tancia en el Atlántico Norte difícilmente podían acudir a los caladeros andaluces al finalizar sus campañas. Para entonces ya estarían en el mes de octubre o comienzos de noviembre, fechas que los pescadores vascos aprovechaban para embarcar rumbo a caladeros más cercanos en Asturias o Galicia, de tal forma que, llegado el invierno, no podrían arriesgarse a navegar hacia el sur de la Península o costa africana.

La actividad de los pescadores procedentes de San Vicente de la Barquera, Laredo u otras localidades del norte también fue frecuente en los caladeros atlánticos. La mejor muestra la encontramos en cuatro testimonios, alejados en el tiempo, que corroboran la presencia de embarcaciones montañesas en estos mares<sup>22</sup>. El primero se corresponde con la demanda presentada por Juan de Tovanes, vecino de San Vicente, ante las justicias de Sanlúcar y el Puerto de Santa María por el asalto que sufrió su carabela cargada de pescado cuando regresaba de Berbería a la altura de Larache, en el reino de Fez<sup>23</sup>. El segundo se refiere a las alcabalas de 1502 recaudadas en San Vicente de la Barquera, donde se especifica la cantidad procedente de cada pesquería, siendo la de Andalucía la segunda en importancia, tras la de Irlanda<sup>24</sup>. El tercero lo encontramos en la afirmación de Sancho de Sopranis que documenta la presencia de estos pescadores en el Puerto de Santa María desde 1500-1501, fechas en las que la corona ratifica el convenio que les garantizaba una serie de derechos concedidos por los señores de la villa<sup>25</sup>.

los marinos y pescadores de las “marismas y montañas de Castilla” si tenemos en cuenta que un porcentaje muy importante de los repobladores de la bahía de Cádiz procedían del litoral cantábrico. Así, en el caso del Puerto de Santa María, de un total de 219 nombres (sobre 404) para los que se ha identificado su origen, más del 50% proceden de las zonas costeras de Asturias, Guipúzcoa, Vizcaya o Galicia. Véase GONZÁLEZ JIMÉNEZ, M. (ed.): *Repartimiento de El Puerto de Santa María*, Sevilla, 2002 (especialmente pp. CXXXII y ss.).

23 A. G. Simancas. Registro del Sello, 12-XII-1498, fol. 284.

24 Véase ARÍZAGA BOLUMBURU, B.: “Las actividades económicas de las villas marítimas del norte peninsular”, *Las sociedades urbanas en la España Medieval*. XXIX Semana de Estudios Medievales de Estella, Pamplona, 2003, pp. 195-242 (la referencia en página 214).

25 SANCHO DE SOPRANIS, H.: *Historia de Puerto de Santa María* desde su incorporación al dominio cristiano en 1259 hasta 1800, Cádiz, 1943 (véase pp. 127 y ss.) El autor ofrece un documento fechado el 13 de diciembre de 1501 en el que el duque don Juan ordenaba al concejo de la villa

que cumpliera los capítulos de la merced concedida a los pescadores de San Vicente “segund y como fasta aquí se an guardado”. En otro trabajo el mismo autor afirma que en las Actas Capitulares del Puerto, año 1525, se insertan algunos de los privilegios concedidos a estos pescadores por parte de los duques de Medinaceli. Véase SANCHO DE SOPRANIS, H.: *La colonia portuguesa del Puerto de Santa María. Siglo XVI. Notas y documentos inéditos*. Sociedad de Estudios Jerezanos, s.a. (vid. p. 16). Por esas mismas fechas las Ordenanzas de Lepe reconocían la presencia de los “montañeses” en la villa ya que en su título XVI se les cita, de forma específica, cuando se fijan los derechos que han de pagar por las pescadas que descarguen en la villa. Por su parte, en el archivo ducal de Medinaceli se encuentra un documento, fechado en 1524, que recoge el acuerdo entre el duque y Juan Martínez de la Cuesta, en nombre de los maestres y pescadores de San Vicente, para acudir con sus mercancías a la villa del Puerto de Santa María. Véase A. D. Medinaceli. Sec. Cogollado, leg. 4, documento nº 28 (22-XII-1524).

26 El texto fue dado a conocer por Fernández

El cuarto procede del cronista Cristóbal Barros que, aun en el año 1574, insistía en que las

“chalupas de San Vicente de la Barquera, Llanes y Ribadesella, Gijón y Avilés parten por septiembre al Andalucía, donde se avituallan para ir a las pesquerías del Cabo de Aguer; vuelven a vendella a Sevilla y al Puerto de Santa María por Navidad, y mas adelante vienen a San Vicente por abril....”<sup>26</sup>.

Sobre el alcance y contenido de estos acuerdos no poseo, de momento, mucha información, aunque testimonios indirectos parecen atribuirles un considerable atractivo fiscal. Así, en 1516, varios vecinos de San Vicente se dirigen al corregidor de la villa solicitando que se paralice la orden real que establecía el reclutamiento de 100 hombres para la guerra debido al despoblamiento de la villa a causa del naufragio de cuatro chalupas y una nao en Irlanda y Terranova –suceso en el que murieron más de 120 hombres– y como consecuencia de las “franquezas y libertades” prometidas por el duque de Medinaceli y el duque de Arcos, lo que ha provocado el abandono de San Vicente de muchos hombres que se habían ido a vivir al Puerto de Santa María y Rota. A ello habría que añadir otro documento de 1517 en el que los cofrades y mareantes de San Vicente protestan por las contribuciones a las que son sometidas las capturas de pescado que obtienen en Andalucía<sup>27</sup>.

La representación de los pescadores portugueses en las costas de la Baja Andalucía es tan supuesta como poco conocida<sup>28</sup>. Es evidente que la proximidad geográfica y la necesidad de abastecer desde Andalucía las plazas que fue ocupando Portugal en la costa norteafricana propiciaron la afluencia de pescadores de Tavira, Lagos, Faro y otras localidades del Algarve en la región. Sin embargo, la documentación no refleja correctamente lo que debió ser una presencia habitual, sobre todo si tenemos en cuenta que desde la segunda mitad del siglo XV se documentan unos intensos intercambios comerciales que desembocaron en la creación de la llamada “feitoria” de Andalucía<sup>29</sup>.

Navarrete aunque yo lo he tomado de ALCALÁ GALIANO, P.: *Santa Cruz de Mar Pequeña. Pesquerías y comercio en la costa N.O. de África*, Madrid, 1900 (véase p. 71).

27 Véase BLANCO CAMPOS, E.; ÁLVAREZ LLOPIS, E. y GARCÍA DE CORTÁZAR, J. A.: *Documentación referente a Cantabria en el Archivo General de Simancas. Sección Cámara de Castilla (años 1483-1530)*, Santander, 2005 (documento nº 589, de 19-XI-1516 y documento nº 623, de julio de 1527).

28 Los estudios que se han dedicado a la presencia portuguesa en los reinos hispanos son numerosos, aunque en el caso de Sevilla éstos se han orientado más hacia sus actividades a finales del XV y todo el siglo XVI que a épocas

anteriores. Referencias a todos ellos pueden verse en mis trabajos *Extranjeros en Castilla (1474-1501). Notas y documentos para el estudio de su presencia en el reino a fines del siglo XV*, La Laguna, 1994, y “Una aproximación a los estudios sobre las relaciones entre Canarias y Portugal a finales de la Edad Media”, *Os reinos Ibéricos na Idade Média. Homenagen ao professor doctor Humberto Carlos Baquero Moreno*, vol. II, Oporto, 2003, pp. 737-742.

29 Una buena muestra de las dificultades para documentar las faenas de los portugueses en los caladeros andaluces –no en los africanos para los que si existen muchas referencias– lo podemos encontrar en el ya clásico trabajo de

De nuevo es Sancho de Sopranis el que ofrece en varios de sus trabajos algunas noticias sobre la comunidad de pescadores portugueses que, según él, frecuentaban Cádiz, Jerez y, sobre todo, el Puerto de Santa María a finales del siglo XV y durante el XVI. El argumento principal esgrimido por este autor es que los pescadores del Algarbe acudían a las aguas andaluzas para avituallarse y carenar sus navíos antes de partir hacia los enclaves lusitanos en el norte de África y, especialmente, para comprar sal, producto necesario para conservar sus capturas y que obtenían en gran cantidad y a buen precio en las villas onubenses y gaditanas. El propio Sopranis reconoce que no es fácil conocer la actividad de estos pescadores dado que muy pocos se avecindaron o porque los momentos de rivalidad luso-castellana dificultaban la convivencia y colaboración en estas pesquerías. Sin embargo, insiste en esta presencia, notable según él ya en el siglo XVI, y para ello recopila algunos testimonios, de entre los que merecen destacarse los autos con motivo del nombramiento de Juan de Benavides (año 1577) como cónsul de la Nación Portuguesa en el Puerto de Santa María. Diversas protestas y avatares –en los que ahora no voy a entrar– rodearon su actividad, motivo por el cual se inició un expediente en el que varios testigos declararon cosas como

“que los nauios que solian uenir a aparejar y fornenescerse de sal, pan uino, aceite y otras cosas muchas para sus pesquerías y uolvian despues aellas a las vender en esta villa y otros muchos nauios del dicho reyno de Portugal que solian venir con otras mercaderías en especial los nauios del Algarbe del cau de san Vicente hasta tauila assi pequeños como grandes que de ordinario venian a vender sardina y otro pescado....”<sup>30</sup>.

En definitiva, según el tantas veces citado Sancho de Sopranis, los pescadores del Algarbe participaron de las ventajas que la colonia portuguesa ofrecía a las villas andaluzas –aprovisionamiento de pescado y compra de vino, sal y aceite– y se beneficiaba de una situación privilegiada que les llevó a disfrutar “desde tiempo inmemorial” de exenciones en los derechos de anclaje y pilotaje que los navíos de otras comunidades pagaban en el Puerto de Santa María<sup>31</sup>.

Alberto Iría dedicado al Algarbe. Hace ya muchos años que el autor puso de relieve el hecho de que las relaciones comerciales entre Andalucía y este territorio portugués durante la Edad Media se daba, en mayor medida, a través de las rutas terrestres, de tal forma que apenas si podemos localizar, en los dos volúmenes de la obra, a pescadores del Algarbe en territorio andaluz. Otra cosa es la participación de marinos del sur de Portugal en acciones bélicas contra Castilla y en actos de piratería, para lo que sí poseemos algunas muestras documentales. Véase

IRIA, A.: *O Algarbe e os Descobrimentos*, Lisboa, 1956 (véase especialmente el capítulo III del tomo I).

30 Estas referencias se encuentran dispersas en varios de sus trabajos, aunque este texto y otros semejantes se pueden ver en SANCHO DE SOPRANIS, H.: *La colonia portuguesa del Puerto de Santa María... op. cit.* (pp. 18 y ss.)

31 A las referencias presentadas por Sopranis pueden añadirse breves datos procedentes de la documentación de la “feitoría portuguesa” en Andalucía estudiada por Corte-Real. Así este autor indica que el 19 de septiembre de 1509 el

Si la presencia portuguesa en la costa andaluza parece documentada también lo está el caso contrario, es decir, de andaluces en los mares portugueses. El profesor Antonio Collantes ofreció algunos testimonios de esta actividad, como, por ejemplo, el documento de 1469 en el que los armadores y pescadores de Sevilla se dirigen al concejo hispalense para plantearles algunos problemas durante sus faenas para la pesca de “la sardina en la Tuta e en Montegordo e en los otros puertos y mares que son en la comarca del dicho reyno de Portugal”, o el caso, más llamativo si cabe, de la denuncia presentada por el lugarteniente del almirante en 1459 por el cobro de ciertos derechos que los pescadores sevillanos estaban obligados a pagar, en su propia ciudad, por faenar en mares portugueses<sup>32</sup>.

No debería terminar este epígrafe sin recordar que los gallegos también jugaron un papel importante en la pesca desarrollada en el Atlántico Medio. Aunque en estos momentos no me detengo en este asunto, hay que recordar que fueron ellos unos de los principales abastecedores de pescado a los mercados andaluces<sup>33</sup>; pero, además, también podemos encontrarlos faenando en las costas africanas. No tenemos muchos ejemplos de esa actividad, pero basta con mencionar la compañía organizada en Pontevedra en 1523 para suponer que pescadores de La Coruña, Pontevedra, Muros, Padrón, etc. también estaban interesados en las oportunidades que ofrecían los caladeros andaluces y africanos<sup>34</sup>.

## LOS PRIVILEGIOS

Los pescadores sevillanos obtuvieron durante la Baja Edad Media una serie de franquicias y libertades que fueron concedidas por Fernando IV en recompensa por los

factor Nuño Ribeiro compró en el Puerto de Santa María con destino al socorro de Arcila 566 docenas de pescado a Diego de Castañeda, 747 docenas a Joao Pires y 188 a Martín Castañeda. Véase CORTE REAL, M. E.: *A Feitoria Portuguesa na Andaluzia (1500-1532)*, Lisboa, 1967 (*vid. pp. 118 y 167*). Hay que esperar a 1524 para encontrar en las cuentas de los factores nuevas compras de pescado, aunque en este caso es en Málaga y no en villas de la bahía gaditana (*vid. pp. 175 y ss.*)

<sup>32</sup> COLLANTES DE TERÁN SÁNCHEZ, A.: “Las relaciones entre Sevilla y Portugal en el siglo XV”, *Actas das I Jornadas de Historia Medieval do Algarve e Andaluzía*, Loulé, 1987, pp. 91-100. Este último documento se encuentra en las Actas Capitulares de 1459 (29-X-1459) y en él se dice que el infante

don Fernando de Portugal ha designado a Diego Vázquez como representante suyo en la ciudad y que el pago de estos derechos –que se estipulan en una dobla castellana por cada 600 peces– está en función de los acuerdos a los que llegaron los pescadores sevillanos con el infante portugués.

<sup>33</sup> Su participación como abastecedores de pescado a Sevilla y otras localidades andaluzas ha sido magistralmente estudiado por FERREIRA PRIEGUE, E.: *Galicia en el comercio marítimo medieval*, Santiago de Compostela, 1988.

<sup>34</sup> Archivo Ayuntamiento Pontevedra, legajo nº 128, documento 19 (22, s.m. 1523).

<sup>35</sup> He utilizado la copia de estos privilegios que se encuentra en A. G. Simancas. Mercedes y

servicios prestados a su padre en el cerco de Tarifa y a él mismo en el de Algeciras<sup>35</sup>. La descripción de estos privilegios ya fue hecha por Pérez Embid<sup>36</sup>, por lo que basta aquí recordar que se les concedió la posibilidad de pescar libremente desde Tarifa hasta el Guadiana, en todas las marismas y ríos comprendidos en esta zona, salvo en aquellos lugares en los que se establecieran las almadrabas y durante el período que éstas estuvieran armadas. Se les autoriza a cortar madera en los montes próximos a la costa sin pagar por ello derecho alguno aun en el caso de que las tierras pertenezcan a algún señorío de la nobleza andaluza<sup>37</sup>. También se les autoriza a coger toda la sal necesaria para salar sus capturas, aunque se les advierte de la prohibición de traer sal a la ciudad de Sevilla. Las exenciones alcanzan a sus servicios en las huestes de la tierra ya que quedan libres de participar en ellas; no ocurre lo mismo con el almorjarifazgo ya que lo habrán de pagar por todo el pescado vendido en las ciudades. En cuanto a los aspectos jurisdiccionales, se les autoriza a elegir a su alcalde y escribano propio, a los que se les encomienda velar por todos los asuntos y pleitos que, por cualquier motivo, hubiese entre ellos, pudiendo disponer de alguaciles que ejecuten las sentencias y cárcel propia que les evite ingresar en la del concejo. Las sentencias que dictaran en el ejercicio de sus competencias podrían ser apeladas ante los alcaldes ordinarios de la ciudad, mientras que se prohíbe al Almirante o a cualquier “otro poderoso” que atente contra los privilegios que recoge el documento.

El ya citado Pérez Embid ofrece una serie de noticias en las que se documentan cómo estos privilegios fueron poco a poco diluyéndose en el ámbito de la jurisdicción del Almirante, de tal forma que ya a finales del siglo XV los pescadores quedan bajo la autoridad de esta institución. En este sentido recordemos la reclamación presentada por los 100 pescadores ante el concejo hispalense en 1446 o los intentos de algunos señores para retirarles sus privilegios, lo que obligó a los pescadores a recurrir a la corona para garantizar sus exenciones. En este sentido es revelador el pleito que mantuvo el concejo hispalense con don Alfonso de Guzmán en 1418 por las imposiciones y derechos que pretendía cobrar (de cada cuarenta peces uno) por faenar en sus aguas territoriales, quebrantando el privilegio otorgado a los pescadores sevillanos<sup>38</sup>. No obstante, el mayor número de

35 Privilegios, leg. 335, documento nº 6 (2-II-1310).

36 PÉREZ EMBID, F.: “Navegación y comercio en el puerto de Sevilla en la Baja Edad Media”, *Anuario de Estudios Americanos*, nº 25, Sevilla, 1968, pp. 43-93.

37 Un buen ejemplo de la utilización que algunos pescadores hicieron de los montes cercanos a los puertos es el caso de Palos. En un informe de Juan de Porras, alcalde de la ciudad, se dice que hay un pinar en el término de la villa del que los pescadores –de Palos y Huelva– aprovechaban su madera para hacer

sus carabelas para la pesca, lo que había provocado la destrucción del mismo ante el escaso cuidado que se había tenido con él. Véase este asunto en A. G. Simancas. Estado (Castilla), leg. 1, documento nº 75

38 Véase COLLANTES DE TERÁN, F.: *Inventario Papeles de Mayordomazgo del siglo XV*, Sevilla, 1969-1980. Véase volumen II, año 1418, documento nº 38 (16-XII-1418) y nº 48 (28-X-1418). Año 1419, documento nº 122 (27-XI-1419). No sería la única ocasión, a lo largo del siglo XV, en la que esta casa nobiliaria intente establecer

demandas por parte de los pescadores sevillanos se dará en aquellos casos en los que los concejos pretendían cobrarles mayores impuestos al pescado que capturasen o vendiesen. Sirva de ejemplo el pleito que les enfrentó a los arrendadores de la alcabala del pescado de Sevilla y Jerez de la Frontera; en ambos casos los pescadores alegaron que tenían desde tiempo inmemorial ciertos privilegios por los que se les eximía del pago de alcabala –el privilegio de Fernando IV les eximía sólo de almojarifazgo– del pescado que fuera vendido fuera de las ciudades, mientras que los arrendadores les acusaban de eludir el pago de los impuestos o de vender el pescado dentro de las ciudades<sup>39</sup>.

Los pescadores de Sevilla no fueron los únicos que obtuvieron una serie de privilegios en recompensa por los servicios prestados o por los beneficios económicos que generaba su actividad. Así, el ya citado trabajo de Alfonso Franco recoge varias de las franquicias y libertades que los duques de Medinaceli otorgaron a los pescadores del Puerto de Santa María buscando los mismos objetivos que los otorgados por la corona a otras localidades: incrementar el número de personas que se dedicaban a esta actividad y aumentar los ingresos derivados de la compraventa de pescado. Confirman esa impresión el escaso tiempo transcurrido entre el primero de los privilegios conocidos y otorgados –8 de mayo de 1474– y la ampliación y confirmación de los mismos –1476 y 1478–, lo que demostraba que la riqueza de esta actividad no pasaba desapercibida a los intereses de la casa ducal<sup>40</sup>.

Es bien conocido cómo a lo largo de la segunda mitad del siglo XV y ligado a la necesidad de repoblar nuevos territorios o de restaurar enclaves abandonados en momentos de dificultades militares y demográficas, se crearon nuevos asentamientos en el conjunto del reino de Sevilla. De entre ellos van a ser los situados en la costa, bajo jurisdicción señorial o real, los que consigan privilegios semejantes a los concedidos a las ciudades mencionadas anteriormente<sup>41</sup>. Buenos ejemplos son los de Puerto Real, localidad creada por deseo de la corona en

derechos sobre el uso de sus pesquerías. Sirva de ejemplo el intento de don Enrique de Guzmán, duque de Medina Sidonia, que quiso prohibir a los pescadores sevillanos faenar en las aguas próximas a sus dominios además de exigirles un tributo de 10.000 maravedíes por cada jábega que calasen en la zona. Véase A. G. Simancas, 25-IV-1480, fol. 170 y 6-X-1480, fol. 119. También SANZ FUENTES, M<sup>a</sup>. J. y SIMÓ RODRÍGUEZ, M<sup>a</sup>. I.: *Catálogo de documentos contenidos en los libros del Cabildo del concejo de Sevilla*, Sevilla, 1975. Véase documento nº 460 (15-VI-1453).

39 A. G. Simancas. R.G.S. 3-IX-1488, fol. 117 y 16-IV-1491, fol. 240.

40 El privilegio de 1474 eximía a los pescadores de todo tipo de impuestos ordinarios, les declaraba frances de hacer velas para el castillo señorial y les exoneraba de alojar en sus casas a la guarnición y criados del duque. Véase FRANCO SILVA, A.: “Los pescadores...”, *op. cit.*, pp. 231-232.

41 Para este asunto véase COLLANTES DE TERÁN SÁNCHEZ, A.: “Nuevas poblaciones del siglo XV en el reino de Sevilla”, *Andalucía, de la Edad Media a la Moderna, Cuadernos de Historia*, nº 7, Madrid, 1977, pp. 282-336.

42 Con diversos matices en los que ahora no voy a entrar, es una idea que defendió hace tiempo

el golfo de Cádiz con la intención de consolidar su posición estratégica en un ámbito de gran importancia comercial y dominado por la presencia señorial. En la exposición de motivos de su carta puebla se autorizaba a cualquier persona a instalarse en la nueva villa y se reforzaban los beneficios concedidos a los que se dedicasen a las actividades marineras exenciones y privilegios fiscales. En concreto, a los pescadores de la villa –y también a los que no eran vecinos– se les eximió del pago de alcabala por el pescado que vendiesen en el término de Puerto Real, se prohibía el secuestro de sus bienes, durante un plazo de 20 días, y su detención por delitos cometidos en otros lugares, luego ampliado a 60 días para las deudas civiles y contratos, siempre que no afectasen a los vecinos de la villa. Un caso parecido es el de Chipiona, localidad fundada por la casa de Marchena en un lugar próximo a la villa de Rota. Su extensa carta puebla, de 1477, recoge algunos capítulos dedicados a regular la actividad de los pescadores y, aunque a juicio del profesor Antonio Collantes no queda claro en el documento las exenciones concedidas debido a las lagunas del mismo, parece que sólo los pescadores que no eran de Chipiona estaban obligados a pagar el quinto por el ejercicio de su actividad, de lo que podría deducirse que los vecinos de la villa estaban exentos del citado derecho.

## ORGANIZACIÓN Y TRABAJO

A pesar de contar con numerosas ordenanzas, actas capitulares y protocolos en los que el término pescador es muy frecuente, no es mucho lo que, de momento, podemos ofrecer sobre la organización profesional de este colectivo en la Andalucía Occidental, ni sobre el estatus social que alcanzaron en el seno de las villas y ciudades de la región a finales de la Edad Media.

El fomento de las actividades pesqueras y las necesidades financieras de la Corona, que imponía sobre la pesca varios impuestos y el probable aumento de los conflictos internos y externos, obligaron a los pescadores sevillanos a reunirse en diciembre de 1512 para regular una actividad que, a juicio de los alcaldes y alguaciles de los “armadores, pescadores y camaroneros” de la ciudad, se encontraban con una legislación dispersa y contradictoria. Estas ordenanzas, junto con las denuncias presentadas por los pescadores del Puerto de Santa María en 1536, son la mejor fuente para conocer la organización oficial de los que se dedicaron a la pesca en los ríos de la tierra de Sevilla, y, sin duda, también en la pesca costera que se daba en la región.

Al amparo de estas disposiciones la primera duda que se plantea es la de las características que reunía el corporativismo que asoció a los pescadores andalu-

ces. Como han hecho numerosos historiadores para el análisis de otros oficios, en el caso de los pescadores de esta región se plantean dudas acerca de cómo interpretar una reglamentación en la que aparecen, siguiendo una larga tradición que se remonta a una probable herencia musulmana, instituciones ligadas al gobierno del mismo. La existencia de alcaldes o alamines encargados de representarlos ante los poderes públicos, de ordenar su actividad, denunciar los fraudes y mediar en los pleitos –suplantando funciones que le correspondían al almotacén–, o la formación de sus propias asambleas o cabildos en los que debatían sus problemas y elegían a sus alcaldes, podrían considerarse como indicador de la existencia de una cofradía o asociación de pescadores<sup>42</sup>.

Sin embargo, también son muchos los historiadores que insisten en la debilidad gremial de asociaciones como la de los pescadores andaluces, donde la intervención regia y concejil limitó el desarrollo de sus competencias, su influencia política o sus maniobras en los mercados<sup>43</sup>. Fueron los reyes (Fernando III y Alfonso X) quienes fijaron los lugares concretos donde desarrollar su actividad y fue siempre el concejo el que elaboró ordenanzas o normas que complementaban o limitaban las reglamentaciones que se daban a los miembros del oficio. El concejo también se ocupó, en exclusiva, de fijar los precios de venta, y aunque en algunas ocasiones éstos se daban a petición –o por protesta– de los pescadores, el regimiento velaba por unos precios que interesaban al común de los vecinos y no por las aspiraciones de los pescadores.

Por lo demás, no hay constancia del intervencionismo de la asociación en asuntos claves que podrían otorgarle posiciones exclusivistas o monopolísticas, como podían ser las condiciones que regulaban el trabajo de los pescadores o la comercialización de sus capturas. No pudieron impedir que pescadores forasteros ejercieran su trabajo en aguas andaluzas, y los escasos datos de contratos laborales que conocemos parecen indicar el predominio del trabajo libre. Tan sólo en el caso de intentar sonsacarse a los pescadores y aprendices entre los miembros de la asociación podía provocar la intervención directa –y sancionado-

GONZÁLEZ ARCE, J. D.: “Sobre el origen de los gremios sevillanos”, *Archivo Hispalense*, nº 223, Sevilla, 1990, pp. 45-65. Matizaciones a estas ideas pueden verse en el trabajo de COLLANTES DE TERÁN SÁNCHEZ, A.: “Los poderes públicos y las ordenanzas de oficios”, *IX Jornades d’Estudis Locals. La manufactura urbana i els menestrals (ss. XIII-XVI)*, Palma de Mallorca, 1991, pp. 357-372.

<sup>43</sup> Es la teoría defendida, entre otros, por MONSALVO ANTÓN, J. M.: “Aproximación al poder

gremial en la Edad Media castellana. Un escenario de debilidad”, *En la España Medieval*, nº 25, Madrid, 2002, pp. 135-176, y TENA GARCÍA, M. S.: “Composición social y articulación interna de las cofradías de pescadores y mareantes. (Un análisis de la explotación de los recursos marítimos en la Marina de Castilla durante la Baja Edad Media)”, *Espacio, Tiempo y Forma. Historia Medieval*, nº 8, Madrid, 1995, pp. 111-134.

<sup>44</sup> Dejamos para un futuro trabajo cualquier comparación de las asociaciones corporativas de pesca-

ra– de los alcaldes del oficio, tal y como se reflejó en el caso de la ordenanzas sevillanas<sup>44</sup>.

En relación con esto último, más adelante veremos cómo los pescadores no fueron ajenos a los problemas derivados de los actos piráticos, pero ahora nos gustaría llamar la atención sobre los pleitos en el seno de este colectivo. Además de los conflictos que se podían derivar del reparto de capturas, por el pago de salarios o del volumen asignado a cada pescador para su consumo personal al desembarcar, las ordenanzas de Sevilla nos transmiten un problema laboral que debía tener alguna relación con la demanda de mano de obra más o menos cualificada. Así, la última de las disposiciones de las citadas ordenanzas de pescadores denuncia a los armadores que

“...agora hazen algunas cosas en quebrantamiento del buen uso y costumbre, y hermandad que han tenido, sossacandose los compañeros y moços, y congendo-los para sus pesquerias, sabiendo que están con otros concertados o siruiendolos, y rescebidos dineros para ello, los desauian, por auiar a si: de lo qual no se puede seguir sino enojos y daños a unos y a otros...”<sup>45</sup>

Estos mozos serían los marineros-pescadores que ocupaban un segundo puesto –detrás de los propietarios de embarcaciones– en la estructura laboral de la actividad pesquera. En principio, suponemos que serían mano de obra con algún tipo de cualificación práctica derivada de su trabajo en la pesca fluvial o costera, lo que les permitiría ofrecer su mano de obra a quien le ofreciera el mejor contrato. Para terminar con esa competencia “desleal”, la ordenanza estableció que, una vez que maestres y pescadores se comprometieran, ambos quedaban obligados al cumplimiento del contrato, prohibiendo al pescador cambiar de embarcación o al propietario “sonsacar” a otro la tripulación una vez firmado el acuerdo, en ambos casos bajo pena de 500 maravedíes.

Estamos mejor informados sobre las condiciones de trabajo que obtuvieron los pescadores canarios en la costa de Berbería a lo largo del siglo XVI; condiciones que –y no creo que sea aventurado afirmarlo– serían semejantes a las que podían pactarse entre los pescadores andaluces para faenar en los caladeros atlánticos. Los numerosos contratos que conocemos para Tenerife y Gran Canaria nos permiten saber que era necesario un pequeño capital para armar el barco y dotarlo de aparejos y mantenimientos, de tal forma que fue muy común que un socio

dores andaluces con lo que sucedía en otros territorios de la costa cantábrica en los que el desarrollo de estas instituciones fue mucho más amplio y decisivo en su organización política y económica.

45 Ordenanzas de Sevilla. Título de los Pescadores, fol. 161 vto.

46 Aunque para la segunda mitad del siglo XVI, todas estas cuestiones pueden verse en los tra-  
bajos

adelantara los fondos necesarios y los marineros pusieran su trabajo. A cambio el inversor se aseguraba un porcentaje mayor en las ganancias o un precio para las capturas más bajo que el establecido en el mercado. Además, fue muy común, en función del tipo de contrato, que las ganancias obtenidas fueran divididas en tantas partes como el número de inversores y pescadores, de tal forma que maestre e inversor se llevaran un porcentaje mayor que los marineros<sup>46</sup>.

Para terminar esta primera aproximación a la que he pretendido que sea una visión de conjunto sobre los protagonistas de la pesca en la Baja Andalucía y Canarias, quisiera dejar constancia de que es mucho lo que ya sabemos sobre unos pescadores que faenaron, casi siempre –y esto les diferencia de sus homólogos de otras regiones– en aguas lejanas a sus lugares de origen, llevando sus navíos a caladeros distantes y peligrosos, aunque, también, muy productivos. En proporción, su número quizá no fue tan elevado como el que se podía encontrar en localidades del Cantábrico, si bien, como ya dije, esta realidad hay que matizarla ya que muchas villas de la costa onubense o gaditana reunían entre su población a un alto porcentaje de pescadores. Su importancia no residía tanto en el número como en el hecho de protagonizar el desarrollo económico de muchas de esas villas, de proporcionar a la corona y señores andaluces notables ingresos procedentes del uso de las pesquerías y de la venta de las capturas, o porque fueron ellos los que abrieron camino en los viajes de descubrimiento y en la implantación de la soberanía castellana en la Berbería de Poniente. A medida que sigamos avanzando en la investigación y podamos completar nuestro trabajo en todos los fondos archivísticos disponibles irá mejorando nuestro conocimiento de parcelas en las que, como el caso de las relaciones laborales entre pescadores, niveles de vida o relaciones familiares, aun nos queda mucho por conocer. Hasta entonces, confío en que esta ponencia pueda servir de guía a los que quieran navegar por estos mares.

jos de CIORANESCU, A.: *Historia de Santa Cruz de Tenerife*, Santa Cruz, 1977 y LOBO CABRERA, M.: “Los vecinos de Las Palmas y sus viajes de pesquería a lo largo del siglo XVI. Otros datos para su estudio”, *III Coloquio de Historia Canario-Americana* tomo II, Las Palmas, 1980, pp. 403-428.



# REALIDAD, TRADICIÓN RELIGIOSA Y MARAVILLAS LEGENDARIAS: ICONOGRAFÍA DE LA PESCA EN LA EDAD MEDIA

Etelvina Fernández González

Instituto de Estudios Medievales / Universidad de León

Dada la complejidad del tema que nos ocupa y del espacio del que disponemos, no es posible efectuar un estudio en profundidad; por ese motivo analizaremos aspectos de carácter general y apuntaremos distintas vías de reflexión sobre el mismo<sup>1</sup>.

La acción de pescar y el efecto de la pesca mediante distintos tipos de artes y con diferentes útiles son casi tan antiguos como el hombre. Como actividad humana, tal función y todo lo relacionado con ella fueron objeto de representación artística tanto de forma muy simple como cuando se crean complejos programas y ciclos iconográficos. El mundo antiguo nos ofrece abundantes ejemplos sobre diferentes soportes, realizados en diversas técnicas y con gran interés plástico. Así encontramos imágenes que muestran el arte de pescar en sus variadas modalidades: con caña, al hilo, con red o mediante otros artilugios como las nasas. Todos ellos tienen cabida en el campo artístico.

Por otro lado, no faltan imágenes de la pesca costera o de bajura, como es obvio para las épocas antigua y medieval; de río o la que se realizaba en estanques y viveros. Los ejemplos proliferan en el mundo mesopotámico, egipcio<sup>2</sup>, etrusco<sup>3</sup> y romano<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> Queremos dejar constancia de nuestro agradecimiento a A. Arizaleta, C. Cosmen, S. Domínguez, J. A. Morais, M<sup>a</sup> del C. Muñoz Párraga, P. Pardo, D. Teijeira y D. A. Viñayo por las noticias que, amablemente, nos han facilitado para la redacción de este trabajo.

<sup>2</sup> En la cultura egipcia, llaman la atención, entre otras, las escenas de caza y pesca de la tumba de Menna, en la localidad de Sheikh Abd el-Gurna, de la dinastía XVIII o la del palacio de Ramsés II en Medinet-Abu, obra de la dinastía XIX.

<sup>3</sup> Recuérdense, entre otros ejemplos, los paneles de la conocida como Tumba de la caza y de la pesca en Tarquinia, fechable entre el 510 y el 500 a.C.

<sup>4</sup> El mundo romano es pródigo en representaciones relacionadas en temas de pesca; éstas abundan en la decoración de mosaicos. En el norte de África son muy comunes tales asuntos intercalados entre otras escenas más complejas de tradición nilótica. Sirvan de ejemplo los mosaicos del santuario de la Fortuna Primigenia de Prenesta, del siglo II d.C.; Prenesta, Museo Prenestino Barberiano; el de la casa del triunfo de Dionisos de Susa, de comienzos del siglo III d.C.; Susa, Museo de la Ciudad; el hallado en la casa de Orfeo de Leptis Magna, también del siglo III; Trípoli, Museo de la Ciudad o los hallados en Djamilia (Argelia) y de cronología próxima a los anteriores.

De igual modo, las consecuencias que se derivan de la obtención del pescado también alcanzaron fortuna en el mundo artístico. Se representaron animales acuáticos que resultaban conocidos y que se deseaban pescar y, en ocasiones, se plasmaron con gran verismo. Cualquier soporte era apto para mostrar tales imágenes. Buen ejemplo de ello son la cerámica<sup>5</sup> y la pintura mural cretenses<sup>6</sup>. Los peces también se entregaron como ofrenda a la divinidad, al soberano o al caballero más valiente<sup>7</sup>. En el mundo romano las naturalezas muertas configuradas por todo tipo de peces y de animales marinos cubrieron frescos y mosaicos<sup>8</sup>. En las culturas antiguas también se hicieron, además, interesantes y variados recipientes con diseño pisciforme<sup>9</sup>; en la época romana adornaron lujosas piezas de vajilla para servir estos manjares<sup>10</sup>.

Paralelamente a las imágenes plásticas, los escritores antiguos, y en especial los romanos, alababan los productos marinos y censuraban la carestía de los mismos que se consumían en Roma, en las mesas de los Césares y de los grandes potentados<sup>11</sup>. Asimismo, también prestaron atención a los lugares lejanos e ignotos y a los fondos marinos que creían poblados de monstruos<sup>12</sup>.

De la pesca, de la comercialización de los diversos productos obtenidos de las aguas saladas o dulces y de las faenas pesqueras se ocupaban, generalmente, las clases humildes y los siervos.

Al llegar a este punto es el momento de preguntarnos ¿cómo pasan estas formas iconográficas desde la tardoantigüedad a los siglos del medievo? Entendemos

5 Véase el ánfora procedente de Gourniá, decorada con pulpos y otros animales marinos, del período neopalacial (1580-1450 a.C.); Candia, Museo de Iraklion.

6 Se ilustra perfectamente este asunto con el fresco del pescador de Tera (Santorini); en él se ve un joven que regresa de la faena portando en sus manos sendas cuerdas de las que cuelga un buen número de peces; es una obra de los inicios del II milenio a.C.; Atenas, Museo Nacional.

7 Nos sirve de ejemplo un pasaje de la cara de la paz del estandarte de Ur, obra próxima al 2800 a.C.; Londres, British Museum, o las pinturas de la tumba egipcia de Petorosis en Tunah el-Gebel (Hermópolis), fechable hacia el año 330 a.C. Tiempo más tarde, en la Edad Media, se ofrecen dones similares. Así, en *Las mil y una noches*, en el cuento correspondiente a la noche 391, un pescador regala al rey Coroes y a su esposa un “pez muy grande”; Cf. *Las mil y una noches*, t. I, Barcelona, 2006, pp. 1271-1273. Por otro lado, en algunos torneos del norte de Francia, la dama más distinguida ofreció un gran lucio al duque de Borgoña, pero el pez acabó en manos del

caballero más valiente. Cf. WADE LABARGE, M.: *Viajeros medievales. Los ricos y los insignificantes*, Madrid, 1992, pp. 234-236.

8 Recuérdense los ejemplos hallados en la casa del Fauno de Pompeya, de finales del siglo II o comienzos de la centuria siguiente a.C. A ellos se pueden añadir otros varios procedentes también de las ruinas pompeyanas, son obra del siglo II d.C.; Nápoles, Museo Nazionale. Sobre el tema véase, además, *Image de pierre. La Tunisie en mosaïque*, Périgord, 2003, figs. 350-358.

9 Se conserva, con esta forma, una rica vasija egipcia de la época de Tell-el-Amarna, de la dinastía XVIII; Londres, British Museum.

10 Entre las múltiples piezas de vajilla en forma de pez destacamos, por su belleza, una hermosa tapa de fuente de vidrio azul de finales del siglo I d.C. Cf. BLANC, N. y NERCESSIAN, A.: *La cuisine romane antique*, Grenoble 1994, p. 176, fig. 221.

11 PLINIO, *Historia Natural*, edic. de J. Cantó, I. Gómez, S. González y E. Tarriño, Lib. IX, Madrid, 2002, pp. 167-240.

12 *Ibidem*, p. 169.

que dos son los espacios fundamentales que asumieron tales formas plásticas. Por un lado, se debe considerar la pesca y los aspectos ligados a ella en el ámbito religioso y, por otro, la visión de las mismas en la vida cotidiana. A tales contextos habría que sumar la relación entre el tema que nos ocupa y la medida del tiempo; además, los peces, la pesca y las actividades pesqueras fueron protagonistas de ricos pasajes literarios y de relatos sobre las maravillas legendarias.

La Iglesia primitiva adoptó el nombre *Ichthys*, pez en griego, como expresión del nombre de Cristo; como es sabido, se trata del más antiguo acróstico cristiano<sup>13</sup>. Los creyentes, en expresión de Tertuliano, eran considerados “pequeños peces” pues nacieron de las aguas del bautismo<sup>14</sup>. Por las razones expuestas se entiende de que la imagen del pez se haya representado en el ámbito catacumbario, junto a los epitafios de algunos sarcófagos paleocristianos<sup>15</sup>, y en otras piezas de los ajuares litúrgicos<sup>16</sup>. Por tal motivo se entiende, asimismo, que los peces pueblen las aguas vivas del Jordán en la escena del bautismo de Cristo<sup>17</sup> y que ornen las piscinas y las pilas bautismales<sup>18</sup>. Tales símbolos se mantuvieron vigentes durante toda la Edad Media. Uno de los ejemplos más interesantes sobre el asunto es el bajorrelieve de la pila bautismal de la iglesia de San Nilo de Grottaferrata (Roma), obra próxima a 1131. En dicha pieza se esculpió una compleja escena de pesca en unas movidas aguas que fluyen de una roca, en la que se dispuso una gran puerta cerrada, de simbolismo bautismal<sup>19</sup>.

En ese ambiente de gente humilde, entre los pescadores de Galilea, Cristo eligió a sus discípulos y en ese contexto se menciona la *pesca milagrosa*<sup>20</sup>; dos pasajes

13 Se compuso la palabra con las iniciales de los términos con los que se designaba a Cristo: *Iesous Chrhistos Theou Yios Soter*; cf. CABROL, F. y LECLERO, H.: *Dictionnaire d'Archéologie Chrétienne et de Liturgie*, voz “Acrostiche”, t. I, A, París, 1907, cols. 356-372 y CHARBONNEAU-LASSAY, L.: *El Bestiario de Cristo. El simbolismo animal en la Antigüedad y la Edad Media*, Palma de Mallorca, 1997, pp. 687-749. Después del siglo IV el simbolismo del pez disminuyó gradualmente.

14 TERTULIANO: *De Baptismo*, c. 1.

15 Nos sirve de ejemplo el sarcófago de Livia Primitiva, obra del siglo III; París, Museo del Louvre. En otras ocasiones las escenas de pesca son más complejas con pescadores que faenan desde barcas o pescan con caña. Así lo vemos en el conocido como sarcófago de las nereidas de finales del siglo III o principios del IV. Roma, Museo de Pretestato.

16 Recuérdese la famosa lipsanoteca del siglo IV; Brescia, Museo Cristiano Medieval.

17 Un ejemplo muy ilustrativo se minió en el *Evangelario de Ewagris*, códice armenio de

1038; Erevan, Matenaradan, Ms. 6201, fol. 5 y en el *Antifonario* de San Pedro de Salzburgo. Viena, Österreichische Nationalbibliothek, Ms. Co. Ser. nov. 2700, fol. 198.

18 Los ejemplos de pilas bautismales ornadas con peces son abundantes. Recuérdense, a modo ilustrativo, las pilas bautismales hispanas de época visigoda. Madrid, Museo Arqueológico Nacional.

19 Cf. GANDOLFO, F.: “I putali di San Bartolomeo all’Isola e di Grottaferrata”, *Roma e la Reforma gregoriana. Tradizioni e innovazioni artistiche (XI-XII secolo)*, Roma, 2007, pp. 165-184 y FRUGONI, C.: voz “Acqua”, *Enciclopedia dell’Arte Medievale*, t. I, Roma, 1991, pp. 93-99, especialmente en pp. 95 y 96-97 y MORALEJO, S.: “Pour l’interprétation iconographique du portail de l’Agneau à Saint-Isidore de León: les signes du Zodiaque”, *Les Cahiers de Saint-Michel de Cuxa* 8 (1977), pp. 137-173, especialmente en p. 154.

20 En relación con este tema y con las apariciones de Cristo en Galilea, cf. RÉAU, L.: *Iconografía del arte cristiano. Iconografía de la Biblia. Nuevo Testamento*, t. I, vol. 2, Barcelona, 1996, pp. 393-397.

evangélicos que a veces se confunden aluden al tema. Según el relato de Lucas (*Lc.*, 5, 11) Jesús se sube a la barca de Pedro y predica desde ella al pueblo congregado en la orilla del lago Tiberíades<sup>21</sup>; después les dijo a Pedro y a sus compañeros Santiago y Juan que lanzaran las redes al agua. Cogieron tal cantidad de peces que las redes se rompieron. Seguidamente invitó a los pescadores para que dejases las redes y se convirtiesen en pescadores de hombres<sup>22</sup>.

En el texto de Juan (*Jn.* 21, 1-8) se amplía el relato, se sitúa después de la Crucifixión cuando los apóstoles habían regresado a Galilea a su antiguo oficio. Todo parece indicar que estos pasajes evangélicos se han dispuesto en una miniatura que ilustra unas *Epístolas* de San Pablo del siglo VIII<sup>23</sup>. Las escenas se diseñaron en dos registros, en la zona superior se ubicó la Crucifixión; la composición de la parte baja se ha entendido como la representación del sermón que precedió a la pesca milagrosa<sup>24</sup>. En ese contexto, estando varias personas pescando, desde la orilla un desconocido les dijo que arrojasen la red a la derecha de la barca. Así lo hicieron y la red se llenó de peces. Reconocieron al Maestro en el desconocido y Pedro se lanzó al agua para ir a su encuentro<sup>25</sup>. Después de estos hechos tomaron los peces asados. En algunas representaciones de la Última Cena también fue habitual servir peces entre los manjares del ágape<sup>26</sup>. Por otro lado, también se ha considerado la imagen del navío como símbolo de la cruz de Cristo. Así lo analiza San Efrén en sus escritos<sup>27</sup>.

Además, en este ambiente debemos recordar que la imagen de Pedro en la barca, como pescador, adornaba, desde el siglo XIII, el *anulus piscatoris* del pontífice con el que éste sellaba en cera roja los *breves* y las *letterae secretæ*<sup>28</sup>.

21 Este motivo se ha esculpido en un capitel del ala norte del claustro de Moissac.

22 El tema de los apóstoles pescando es muy común en todas las épocas. Recuérdense entre otros ejemplos de interés una copa norteafricana, del siglo IV, en la que dos discípulos pescan con red y caña; al fondo se colocó el Santo Sepulcro; Túnez, Museo del Bardo. Otra imagen interesante se puede ver en una miniatura realizada en grisalla de Juan pescando que ilustra *Les Louanges de Monseigneur Saint-Jean l'Evangeliste*, San Petesburgo, Biblioteca Nacional de Rusia, Ms. 5. 2. 100, fol. 84r.

23 Wurtzbourg, Biblioteca de la Universidad, Ms. th. 69, fol. 7.

24 Cf. SEPIERE, M.-Ch.: *L'image d'un Dieu souffrant. Aux origines du crucifix*, Paris, 1994, pp. 116-119.

25 Recordemos, entre otras composiciones, que ofrecen este pasaje los mosaicos de San Apolinar Nuovo (Ravenna), la miniatura del *Codex*

*Egberti*, del último cuarto del siglo X; Trier, Stadtbibliothek, Ms. 24, fol. 90r o el relieve de la segunda mitad del siglo XII, procedente de la iglesia gerundense de san Pedro de Roda atribuido al Maestro de Cabestany; Barcelona, Museo Federico Marés.

26 Citamos como ejemplos las escenas de la Última Cena de las pinturas románicas del Panteón de San Isidoro de León y de la ermita soriana de san Baudelio de Berlanga.

27 Cf. YOUSIF, P.: "Le symbolisme de la croix dans la nature chez Saint Éphrem de Nisibe", *Symposium Syriacum 1976* (Orientalia Christiana Analecta), 205, Roma, 1978, pp. 207-227, especialmente, p. 220.

28 Cf. PHILIPPI, F.: *Siegel, in Urkunden und Siegel in nachbildungen für den Akademischen gebräuch herausgegeben von G. Seeliger*, IV, Leipzig und Berlin, 1914; FRENZ, T.: *I documenti pontifici nel medioevo e nell'età moderna*, Città del Vaticano, 1989, pp. 32-35 y lám. 24, fig. 19; aun-

Santa María también realizó milagros relacionados con el tema de la pesca. En la *Cantiga 183* de Alfonso X se relata un suceso acaecido en la villa de Faro, en el Algarve; allí había una imagen mariana de piedra, muy venerada por los cristianos. Los moros la arrojaron al mar, desde entonces no se pudo volver a pescar en aquel sitio. Ante tal acontecimiento, los creyentes del lugar la sacaron del piélagos y la colocaron en la muralla. La efigie sagrada obró el milagro y desde entonces hubo en aquellas aguas más pescado que nunca<sup>29</sup>.

Desde épocas tempranas los Padres de la Iglesia aconsejaron prácticas de ayuno y de abstinencia nutricional con sentido penitencial<sup>30</sup>; prescindir de ciertos alimentos era bueno para el cuerpo y favorecía la salud espiritual. Las reglas monásticas así lo estipulaban al ocuparse de estos asuntos<sup>31</sup>. La *Regla de San Benito* es más explícita al respecto ya que en ella se prohibía el consumo de carne de cuadrúpedos, menos a los enfermos muy débiles<sup>32</sup>; implícitamente se autorizaba tomar carnes de aves y pescados<sup>33</sup>. Los monjes cistercienses continuaron esa práctica y fueron expertos maestros en obras hidráulicas y en explotaciones piscícolas<sup>34</sup>. Los cartujos aun fueron más estrictos en el cumplimiento de las referidas normas de alimentación<sup>35</sup>; sobre los ayunos y comidas se dice: “Para la cena o comida, cuando comemos una sola vez al día, nos dan hortalizas crudas o frutas, si las hay (...). Pero sólo tomamos una vez queso, pescado, huevos o cosa análoga, que llamamos pitanza. Lo que sobra lo devolvemos”<sup>36</sup>. Por todo ello no sorprende encontrar alguna imagen miniada en la que varios cartujos pesan en riachuelos, lagos y molinos de los campos de la Grande Chartreuse<sup>37</sup>.

que esta pieza es de Benedicto XV, nos sirve para ilustrar nuestro tema ya que mantiene con rigurosa exactitud el modelo compositivo medieval. Véase además: GRISR, J. y DE LASALAM, F.: *Aspetti della sigilografia*, Roma, 1997, p. 37 y las figuras que reproducen el *anulus piscatoris* de Nicolás V (1447-1455) y el de Pablo III (1534-1549).

29 El Escorial, Biblioteca del Real Monasterio, Ms. T. I.1.

30 Cf. VILLIEN, A.: voz “Abstinence”, *Dictionnaire de Droit Canonique*, t. I, Paris 1935, cols. 129-135; RIGHETTI, M.: *Historia de la Liturgia*, t. I, Madrid, 1955, pp. 143-147 y GIORDANO, O.: *Religiosidad popular en la Alta Edad Media*, Madrid, 1983, pp. 75-96.

31 *Santos Padres Españoles II, San Leandro, San Isidoro, San Fructuoso*, edic. de J. Campos Ruiz e I. Roca Meliá, Madrid, 1971, pp. 56-57, 122-123, 156-157 y 391-397. Por su parte, Isidoro de Sevilla, en su obra *Ecclesiasticis Officis*, ya se había pronunciado en este sentido; Cf. VIÑAYO GONZÁLEZ, A.: *San Isidoro de Sevilla de los Oficios Eclesiásticos*, León, 2007, cap. XLV, “Del uso de carne y pesca”, p. 99 y cap. XVI, “De los monjes”, p. 138.

32 *La Regla de San Benito*, edic. de García M. Colombás e Iñaki Aranguren, Madrid, 1979.

33 *Ibidem*, p. 432.

34 En una descripción del monasterio de Clairvaux, de principios del siglo XIII, se habla de “un huerto dividido en cuadrículas cuyos límites están recorridos por acequias (...). Esta agua tiene doble provecho: alimentar a los peces y regar las verduras”; cf. BRAUNFELS, W.: *Arquitectura monacal en Occidente*, Barcelona, 1975, p. 326.

35 Así se desprende de las *Consuetudines* redactadas por Guigo I en 1127. Cf. BRAUNFELS, W.: *op. cit.*, pp. 163-185, principalmente en pp. 163-164.

36 Cf. *Maestro Bruno, padre de monjes. Por un Cartujo*, Madrid, 1995, pp. 334-335 y RAY, voz “Chartreux (Règle de)”, *Dictionnaire de Droit Canonique*, t. III, Paris 1942, cols. 632-662.

37 Sobre tales composiciones iconográficas véase la miniatura de las *Bellas Horas* miniadas por los hermanos Limbourg (1405-1408); New York, The Cloisters, *Belles Heures*, Ms. fol. 97v.

El tema de la pesca en el ámbito cotidiano no tuvo tantas repercusiones plásticas como en los aspectos tratados. No obstante, sí se pueden encontrar ejemplos relevantes en los que se practicaba dicha actividad mediante artes muy variadas<sup>38</sup>: pesca con caña, al hilo, con redes<sup>39</sup>, con nasas<sup>40</sup> o de manera más primitiva, a mano<sup>41</sup> o con arpones, como lo hacían los aborígenes de Canarias en tiempos de la conquista<sup>42</sup>. Cualquier lugar, ya sean las costas marinas, los ríos o los lagos era bueno para buscar este alimento. También se procuraban piscifactorías en estanques<sup>43</sup> y se aprovechaban las aguas de los molinos para disponer de esta fuente alimenticia no muy lejos de la vivienda<sup>44</sup>.

En ocasiones llama la atención la destreza que para estas actividades mostraban algunos pueblos. Así, en el texto de *Le Canarien*, sobre la conquista de las islas Canarias, se dice que: “Las gentes que viven en ella –en la isla de Gran Canaria– (...) son grandes pescadores y excelentes nadadores”<sup>45</sup> (lám. 1).

38 En las Etimologías isidorianas se recogen numerosas artes de pesca y para algunas se buscan sus orígenes. Cf. SEVILLA, I. de: *Etimologías*, lib. XIX, edic. de M. Casquero y J. Oroz Reta, t. II, Madrid, 1983, pp. 439-441.

39 Consultese la miniatura del *Salterio* de la Reina María; Londres, British Library, Ms. Royal 2B VII, fol. 7.

40 A este respecto véase la miniatura del *Salterio Luttrell*; London, British Library, Ms. Add. 42130, fol. 181.

41 Con este sistema tan primitivo, arrastrándose por el suelo, un pescador intenta atrapar anguilas en las arenas movedizas que bordean el Mont Saint-Michel; se trata del bordado del tapiz de Bayeux que enmarca la escena del paso de las tropas normandas por el río Cuesnon.

42 Así se representa una escena de pesca en *Le Canarien*, obra en la que se narra la conquista y exploración de Canarias, a principios del siglo XV, por Jean de Béthencourt y Gadifer de La Salle. Al lado de los aborígenes se ha diseñado un artilugio que muy bien puede ser una nasa; Ruan, Bibliothèque Municipale, Ms. mm 129, fol. 48v. En el fol. 48r vemos una escena similar a la anterior; a ella se ha añadido un pescador que desde una lancha arponea a los peces. *Le Canarien. Retrato de dos mundos I. Textos*, La Laguna (Santa Cruz de Tenerife), 2007, p. 230.

43 En las pinturas del palacio de los Papas, en Avignon, (ca. 1343) se puede admirar un vivero de este tipo, equipamiento indispensable que facilitaba las virtuallas en los días de abstinencia. A propósito de la iconografía de estas pinturas se ha querido ver también una inspiración religiosa. Cf. CAILLET, J.-P.: “Rinceaux, cages et chasses: les

éventuelles résurgences paléochrétiens au palais des papes d’Avignon”, *Tout le temps du veneour est sanz oyseuseté. Mélanges offerts à Yves Christe pour son 65ème anniversaire par ses amis, ses collègues, ses élèves*, Turnhout, Begium, 2005, pp. 25-32. A este respecto es sugestiva la noticia de la *Historia Compostelana* en la que el arzobispo Gelmírez, en el pasaje que se refiere a la iglesia de Conxo, “ordenó que se hicieran viveros de peces, de manera que, cuando no fuera posible el abastecimiento de pescado, pudieran las monjas que vivieran en aquel lugar remediarlo con su ayuda”. Cf. *Historia Compostelana*, edic. de E. Falque, Madrid, 1994, p. 155. En estos estanques de almacenamiento solía haber una compuerta para drenar y vaciar el estanque cada pocos años. Con ese cierre se evitaba que los peces se escaparan y así se podían clasificar periódicamente. Cf. LANDSBERG, S.: *The Medieval Garden*, London, 1995, pp. 66-72.

44 Escenas de la vida cotidiana con este tipo de actividades ilustran la obra de CRESCENTIUS, P. de: *Des Profits ruraux des champs*, Paris, Bibliothèque de l’Arsenal, Ms. 5064, fol. 265r. En esta miniatura se advierte como los niños participaban en estas faenas del sustento cotidiano.

45 *Le Canarien*, Rouan, Bibliothèque Municipale, Ms. mm 129, fol. 48. Consultese: PICO, B., AZNAR, E. y CORBELLA, D.: *Le Canarien. Manuscritos, Transcripción y Traducción*, La Laguna, 2003, pp. 336-337. Agradecemos a los referidos autores su atención al permitirnos la publicación de esta miniatura. Cf. FERNÁNDEZ GONZÁLEZ, E. y GALVÁN FREILE, F.: “La ilustración de los manuscritos de *Le Canarien*”, *Le Canarien. Retrato de dos mundos II. Contextos*, pp. 179-205.



Lámina 1. *Le Canarien*, fol. 48. (Tomado de: B. PICO, E. AZNAR y D. CORBELLÀ, *Le Canarien. Manuscritos...*, p. 337).

Por otro lado, el pescado era un producto recomendado como alimento y fuente de salud por sus múltiples propiedades; de ello se ocuparon personalidades como Aldobrandino de Siena, que analizó todo sobre los peces y enseñó cómo convenía que el hombre los consumiese<sup>46</sup>. En el mismo contexto se puede incluir el *Tacuinum Sanitatis*, tratado médico-farmacológico escrito a mediados del siglo XI. Es característico en este tipo de obras que vaya perdiendo importancia el contenido y la expresión literaria para dar mayor realce a la imagen. Así, en los manuscritos del siglo XIV, la composición plástica ocupa prácticamente el folio y el texto se reduce a una sencilla explicación del motivo miniado<sup>47</sup>. En una copia de esa obra se diseñaron magníficas escenas de pesca para hablar de los peces frescos<sup>48</sup>, de su venta y de las distintas formas de conservarlos, en salazón<sup>49</sup> y adobados en vinagre<sup>50</sup>, así como un ágape con cangrejos<sup>51</sup> o la pesca y preparación de la lamprea<sup>52</sup>.

46 *El régimen del cuerpo de Aldobramdin de Siena*, ed. y estudios de D. Mª. González Orestes y Mª. P. Mendoza Ramos, Madrid, 1996, pp. 170-173.

imágenes”, *Ciencia y magia en la Edad Media*, Cuadernos del CEMYR 8 (2000), pp. 73-128, principalmente pp. 91 y 94.

47 Cf. *Tacuinum Sanitatis, Codex Vindobonensis series nova 2.644. Manual de salud del siglo XIV*,

48 *Tacuinum...*, fol. 82r.

texto de F. Unterkircher, edic. facsímil, Madrid,

49 *Ibidem*, fol. 82v.

1995, p. 77 y FERNÁNDEZ GONZÁLEZ, E.: “Magia y

50 *Ibidem*, fol. 83v.

medicina en el mundo medieval a través de las

51 *Ibidem*, fol. 83r.

52 *Ibidem*, fol. 84r.

El pescado fue uno de los manjares que se servía en las mesas regias como agasajo de ilustres personalidades. Así, por ejemplo, Notker Balbulus da cuenta de un gran banquete que se organizó, en territorio bizantino, como homenaje a un embajador carolingio. Además, refiere los serios problemas que surgieron en tal festín, pues el germano desconocía las reglas que regían la etiqueta de aquella corte. En el relato, se expresa el suceso en estos términos:

“Llegada la ocasión, el rey (bizantino) lo invitó a un banquete y le dio asiento en medio de los dignatarios, que tenían por ley, que a nadie en la mesa real, ya fuera indígena o peregrino, le fuera lícito dar la vuelta a cualquier animal o cuerpo de animal, sino solamente, tal como estuviere colocado, servirse de la parte superior. Fue presentado un pez de río (¿una trucha?), bañado de salsa en una bandeja. Como el susodicho huésped, ignorante de las costumbres del país, se le ocurriera dar la vuelta al pez, todos los presentes, puestos en pie, clamaron al rey: “Señor, de tal manera habéis sido ultrajado, como nunca lo fueron vuestros antepasados”. El rey, lloriqueando, anunció al embajador: “No me es posible contradecir a éstos y evitar que, incontinente, te corten el cuello. A excepción de la vida, pide lo que quieras y te lo concederé”. El condenado, después de pensarla un momento oyéndolo todos, pronunció las siguientes palabras: “Te suplico, señor emperador, que según vuestra promesa me concedáis una insignificante gracia”. A la que replicó el rey: “Pide lo que quieras y lo obtendrás, pero ten en cuenta que, en contra de la ley de los Griegos, no puedo perdonarte la vida”. Contestación del condenado: “A punto de morir, esto sólo impetro, que a todo aquel que me haya visto dar la vuelta al dichoso pez, se le saquen los ojos”. Estupefacto el rey ante tal petición juró por Cristo que él no había visto nada, sólo daba crédito a lo que le contaron. A continuación, comenzó a excusarse la reina: “Por la letífrica Teotocos (Madre de Dios) Santa María, yo no me di cuenta de nada”. Después, los restantes mandatarios, uno tras otro, tratando de huir del peligro, éste invocaba al Portero del Cielo (San Pedro), aquél, al Doctor de las Gentes (San Pablo), los demás, a los Coros Ánglicos y las catervas de todos los Santos, tratando, a una, de escabullirse del espantoso castigo con terribles juramentos. De esta suerte, el astuto francés logró reírse, en sus propias narices de la fatuosísima Hélade, y regresar, sano y salvo a su patria<sup>53</sup>”.

Disponer de estos productos comestibles frescos y en abundancia daba prestigio a un lugar o a una ciudad; así sucedía con la ciudad de Babilonia. En el *Libro de Alexandre* se destacan, de este modo, tales cualidades positivas:

*Rica es de pescados de ríos e de mar,  
siempre los fallan frescos, non los quieren salar,  
non d' uno mas de quantos ome podrié asmar;  
son las aguas muy sanas por bever e ebevrar<sup>54</sup>.*

53 Cf. NOTKERI BALVLI: *Gesta Karoli Magni Imperatoris*, Libro II, pp. 53-54 en M. G. H., t. XII.

54 *Libro de Alexandre*, edic. de J. Cañas, Madrid, 1995, V. 1467, p. 392.

Rodrigo Ximénez de Rada cantó las bondades de la tierra hispana sin olvidarse de los peces que poblaban sus aguas<sup>55</sup>.

La pesca, como actividad de la vida cotidiana, también estuvo incardinada en la medida del tiempo. ¿Qué momento del año se relacionaba con la pesca? Los romanos distribuyeron sus celebraciones religiosas a lo largo del año y “organizaron su calendario en función de dos ciclos: el guerrero y el agrícola-ganadero. Ambos concluyen en el ciclo de fin de año, de carácter esencialmente funerario y purificadorio”<sup>56</sup>. El 7 de junio nos dice el autor de los *Fastos* “yo recuerdo haber asistido en esa fecha a juegos que se celebraban en el césped del Campo de Marte, y haber oído decir que se festejaban en tu honor, apacible Tíber. Es un día de fiesta para aquellos que tiran de las húmedas redes y disimulan sus anzuelos de bronce bajo pequeños cebos”<sup>57</sup>. En épocas posteriores comienza a popularizarse la representación del calendario<sup>58</sup> y los meses adoptan gran variedad de formas y pluralidad de escenas. No obstante, los modelos que más abundaron se relacionan con las tradiciones agrícolas, ganaderas y artesanales.

El ejemplo hispano más antiguo de escena de pesca para representar el mes de junio aparece bordado en el calendario del llamado Tapiz de Gerona, obra de finales del siglo XI o principios de la centuria siguiente<sup>59</sup>. Es una muestra clara de recepción de la antigüedad tardía en el medievo. La escena presenta a un personaje pescando, en actitud naturalista, descalzo y con las ropas arremangadas. Con una mano sostiene la caña de la que pende un pez y con la otra unas “varillas de ligar” pájaros. Tras su espalda asoma una cesta con tapa, típica de los pescadores. En un gran recipiente se han depositado los peces ya pescados. La inscripción IVNIVS alude a este mes del verano<sup>60</sup>. También se representa el astro solar y se acompaña con el término SOL.

55 Cf. RODERICI XIMENII DE RADA: *Historia de Rebvs Hispanie sive Historia Gothica*, Lib. III, XXI, edic. de J. Fernández Valverde, Turnholti, 1987, p. 105.

56 OVIDIO NASON, P.: *Fastos*, edic. de M. A. Marcos Casquero, León, 1990, p. 52.

57 *Ibidem*, p. 400 y nota 61. Se refiere el texto a los *Ludi piscatori*, celebración en la que los pescadores arrojaban al Tíber peces vivos “en sustitución de víctimas humanas”.

58 Señalamos dos hitos importantes sobre este asunto en los que pervive la tradición antigua. Por un lado, ISIDORO DE SEVILLA, *op. cit.*, lib. V, t. I, pp. 543-547, y por otro, la época de Carlomagno. Del emperador dice su biógrafo que puso nombre a cada uno de los meses en su propia lengua y les asignó un elemento significativo en relación con las actividades agrícolas habituales en el mismo. Cf. EGINHARD: *Vida de*

*Carlomagno*, trad. de A. de Riquer, Madrid, 1999, pp. 96-97 y LADERO QUESADA, M. A.: *Las fiestas en la cultura medieval*, Madrid, 2004, pp. 17-18.

59 DE PALOL, P.: *El Tapís de la Cració de la Catedral de Girona*, Barcelona, 1986.

60 La imagen de este pescador recuerda la personificación del mes de febrero del calendario de la portada principal de la catedral de Luca. Véase además: CASTIÑEIRAS GONZÁLEZ, M. A.: “Las fuentes antiguas en el menologio medieval hispano: la pervivencia literaria e iconográfica de las *Etimologías* de Isidoro y del caldario de Filocalo”, *Boletín del Museo Arqueológico Nacional* XII (1994), pp. 77-100 e *id.*, *El calendario medieval hispano. Textos e imágenes (siglos XI-XIV)*, Salamanca, pp. 1996, 229-230. En este último trabajo, p. 229, se mencionan precedentes al referido modelo en mosaicos del siglo IV.

A las fórmulas iconográficas analizadas debemos sumar, además, en el contexto que nos ocupa, ciertas visiones del tema en los signos zodiacales. En la Europa occidental, a la manera de modelos bizantinos e italianos, Piscis y Acuario pueden aludir, en ocasiones, a faenas de pesca<sup>61</sup>. Uno de los ejemplos hispanos más significativos se localiza en la fachada sur de la iglesia de San Isidoro de León (lám. 2). En opinión de S. Moralejo<sup>62</sup> tanto los peces como las figuras humanas de los relieves leoneses habría que entenderlos en relación con “los peces –imagen de los neófitos– que serán pescados por –un “pescador de hombres”– en el contexto simbólico de una de las homilías de san Zenón de Verona<sup>63</sup>, en paralelo con la ya comentada pila bautismal de Grottaferrata<sup>64</sup> y con un profundo sentido moralizante.

Por otro lado, paralelamente a la realidad de la pesca y a los hechos religiosos relacionados con ella, cabe destacar toda una serie de elementos y formas iconográficas que proceden del mundo antiguo y se completaron con el imaginario medieval, creando con ello un nutrido repertorio de monstruos, animales fantásticos y *mirabilia*<sup>65</sup>. Así, con fantasía e imaginación, los artistas del medievo dieron forma plástica a los relatos del *Bestiario*<sup>66</sup> en los que se hablaba de sirenas<sup>67</sup>, de ballenas tan grandes que cuando emergían sobre el agua parte de su cuerpo simulaba islas, de delfines con alas que portaban sobre su espalda los barcos en peligro y de otros muchos animales marinos prodigiosos.

Además, algunos peces podían adquirir cualidades humanas, como podemos leer en el siguiente texto: “Un pescador pescó un pez en su red. El pez le dijo: ipescador, quédate sólo con mi cola y déjame partir! Si quieres, todos los días, vendré a llenar tu red con mis compañeros”. El pescador lo dejó partir, pero el pez

61 CASTIÑEIRAS GONZÁLEZ, M. A.: *El calendario...*, pp. 98 y 230.

62 Cf. MORALEJO ÁLVAREZ, S.: *op. cit...*, pp. 150-154.

63 Cf. ZENON DE VÉRONE: “Tractatus XLIII. Ad Neophyton post baptismum. VI. De duodecim signis”, *PL.* XI, col. 492-496 y MORALEJO ÁLVAREZ, S.: *op. cit...*, pp. 172-173.

64 *Ibidem*, p. 152.

65 Cf. LADERO QUESADA, M-A: *Espacios del hombre medieval*, Madrid, 2002; BALTRUSAITIS, J.: *La Edad Media fantástica: antigüedades y exotismo en el arte gótico*, Madrid, 1983; YARZA LUACES, J.: *Formas artísticas de los imaginarios*, Barcelona, 1987 y BORRÁS GUALIS, G. M.: “Lo fantástico en el mundo medieval”, AA.VV. *El Bosco y la tradición pictórica de lo fantástico*, Madrid, 2005, pp. 43-57 y BOTO VARELA, G.: *Ornamento sin delito. Los seres imaginarios del claustro de*

*Silos y sus ecos en la escultura románica peninsular*, Abadía de Silos, 2000, pp. 65-107.

66 Cf. SEBASTIÁN, S.: *El Fisiólogo atribuido a San Epifanio seguido de El Bestiario Toscano*, Madrid, 1986. *Bestiario Medieval*, edic. de I. Malaxehverría, Madrid, 1986; TESNIÈRE, M-H: *Bestiaire Médiévale. Enluminures*, Paris, 2005 y AA.VV., *Sirenas, monstruos y leyendas. Bestiario marítimo*, Segovia, 1998.

67 SALVADOR MIGUEL, N.: “Las sirenas en la literatura medieval castellana”, AA.VV., *Sirenas...*, pp. 87-120; CHARBONEAU-LASSAY, F., *op. cit...*, pp. 750-752 y LECLERQ-MARX, J.: *La Sirène dans la pensée et dans l’art de l’Antiquité et du Moyen Âge*, Bruxelles, 1997 e *id.*, “L’idée d’un monde marin symétrique du monde terrestre. Émergence et développements”, *Les mondes marins*, *Sénégfiance* 52, Aix-en-Provence, pp. 259-270.

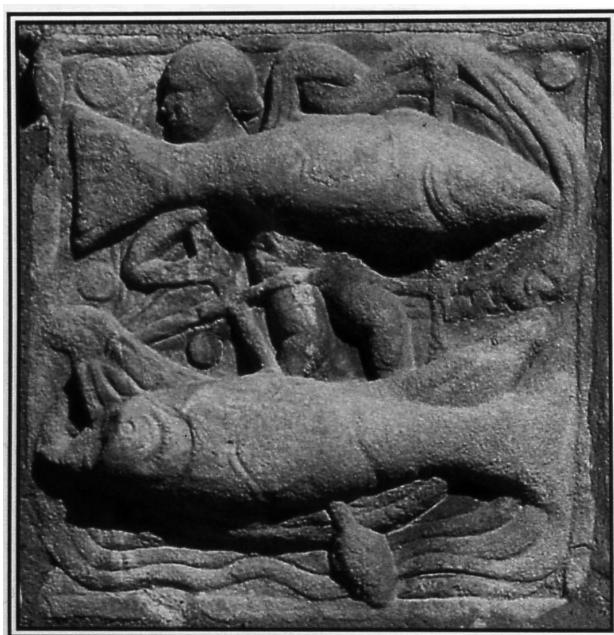


Lámina 2. León. Basílica de San Isidoro. Fachada del costado Sur. *Piscis*.

avisó a sus compañeros para que no se acercasen a aquel lugar. La astucia del animal salvó la vida de sus congéneres<sup>68</sup>.

En parajes remotos habitaron los *Ictiófagos*, hombres monstruosos que comían peces crudos; “en la India, cerca del Océano, existía una raza de hombres con cuerpo pilosísimo, del que se dice que vivían desnudos, según la naturaleza, como las bestias cubiertos tan sólo de pelo, y que se alimentaban únicamente de peces crudos con una poco de agua”<sup>69</sup>. En ocasiones, su cuerpo podía ser negro.

Pero, sin duda, uno de los pasajes más interesantes en relación con el abismo marino y las maravillas legendarias que en él se esconden se encuentra en el epi-

68 Tomamos el relato del códice ilustrado, redactado en Italia, en el primer cuarto del siglo XV: *Dialogue des créatures*, Paris, Bibliothèque nationale de France, Ms. latín 8507, fols. 23v-24.

69 *Liber Monstruorum de diversis gentibus*, edic. de C. Bologna, Milano, 1977, cap. 15. En este tema se inspiró el relieve de una metopa de la catedral de Módena que hoy se conserva en el Museo Lapidario del Duomo de dicha localidad. Cf. FRUGONI, C.: “La metopa, ipotesi di un loro sig-

nificado”, *Lanfranco e Wiligelmo. Il Duomo di Modena*”, Modena, 1985, pp. 507-517 y 516. Dicha figura se efigió junto con otros monstruos humanoides en el mapa de Ebstorf (ca. 1240). De los *Ictiófagos* también se ocupó Jean de Mandeville en sus relatos; Cf. DE MANDEVILLE, B. J.: *Libro de Maravillas*, Madrid, 2004, p. 258. Cf. WITTKOWER, R.: *La alegoría y la migración de los símbolos*, Madrid, 2006, especialmente el capítulo titulado: “Maravillas de Oriente estudio de la historia de los monstruos”, pp. 70-113.

sodio de la leyenda de Alejandro Magno, cuando desciende al fondo de mar. Alejandro no fue un pescador; su curiosidad lo llevó al piélago donde pudo ver peces, animales marinos y cosas maravillosas que cubrían las aguas. Por eso traemos a colación su figura en estas páginas.

La fuente más antigua se remite a la *Vida y hazañas de Alejandro de Macedonia*, escrita por Pseudo Calístenes<sup>70</sup> en el siglo III de nuestra era. Es una biografía novelada que incorpora diferentes materiales con fuentes en diversos géneros literarios de la Antigüedad tardía. La difusión fue enorme a lo largo de la Edad Media<sup>71</sup> y sirvió de inspiración plástica a numerosas obras hasta finales del medievo<sup>72</sup>. Los pasajes iconográficos presentan novedades notables de unos ámbitos geográficos a otros y según las épocas<sup>73</sup>. En este trabajo tendremos en cuenta algunas composiciones artísticas concretas, ya sea porque responden con fidelidad a la tradición textual o porque introducen variaciones dignas de ser consideradas.

Esta hazaña de Alejandro supera con creces a todas las gestas de los héroes desde época homérica y de la epopeya clásica. En los preparativos del evento ya se percibe la grandiosidad y fantasía del relato. Para descender al fondo del mar y poder ver lo que el abismo marino escondía encargó un artilugio en forma de tonel de vidrio<sup>74</sup>.

70 Cf. PSEUDO CALÍSTENES: *Vida y hazañas de Alejandro de Macedonia*, Madrid, 1988. Véase además: CENTANNI, M.: “Il mito di Alessandro nell’Ellenismo letterario”, *Alessandro Magno. Storia e mito*, Roma, 1995, pp. 153-159.

71 *Ibidem*, pp. 12-15. En este recorrido sobre lo fantástico no debemos olvidar las fuentes antiguas; sirva de ejemplo la obra de L. de SAMOSATA: *Relatos fantásticos*, Madrid, 1998, principalmente el texto correspondiente a los *Relatos Verídicos*, pp. 25-88.

72 Se escribió en numerosas lenguas tanto en verso como en prosa y en versiones diferentes; las interpolaciones fueron constantes, por lo que los relatos divergen en algunos pasajes y es muy habitual la combinación de tradiciones. Cf. Ross, D. J. A.: “Alexander and the faithless Lady: a submarine adventure”, *Studies in the Alexander Romance*, London, 1985, pp. 382-403 y *Der alt-französische Prosa Alexanderroman nach der Berliner Bilderhandschrift nebst dem Lateinischen original der Historia de preliis* (Resezension J2), reed. A. Hilka, Genève, 1974, pp. 231-232.

73 En el ámbito de la literatura hispana del siglo XIII mencionamos el *Libro de Alexandre*, ed. de J. Cañas, Madrid, 1995 y, como ejemplo de redacción en prosa, del siglo XV: cf. DE WAUQUELIN, J.: *Les Faicts et les Conquestes d’Alexandre le Grand*,

edic. crit. de S. Héribé, Genève, 2000. Consultese además: FRUGONI, C.: *La fortuna di Alessandro Magno dall’antichità al Medioevo*, Firenze, 1978; *id.*, “La fortuna di Alessandro nel Medioevo”, *Alessandro Magno. Storia e mito*, Roma, 1995, pp. 161-173; ARIZAETA, A.: *La translation d’Alexandre. Recherches sur les structures et les significations du ‘Libro de Alexandre’*, París, 1999; HARFLANCNER, L.: “les romans de brouillage des formes”, *Conter de Troie et d’Alexandre*, París, 2006, pp. 19-27 y HÉRICHE PRADEAU, S.: “Une compilation à l’épreuve de l’invention: *Les Faicts et les Conquestes d’Alexandre le Grand* de Jean de Wauquelin”, *Conter de Troie et d’Alexandre*, París, 2006, pp. 253-268.

74 El referido artilugio estaba reforzado con hierros, en ocasiones también se dice que era una jaula de hierro que tenía en el interior una tinaja vitrea. Se describe en el *Libro de Alexandre*, ed. de J. Cañas, vv. 2305-2323. La imagen del batiscafo con estas características parece responder a la miniatura que ilustra *L’histoire du Bon Roi Alexandre*. París, Musée du Petit Palais, col. Dutuit, Ms. 456. El recipiente se tapaba, herméticamente, y disponía de unas anillas para colgar sogas o cadenas para poder bajarlo al agua o izarlo desde un barco. El héroe macedonio había acordado con los suyos que lo esperaban

Esta modalidad de “batiscafo” fue la más difundida<sup>75</sup>. También hubo otras versiones diferentes<sup>76</sup> y algunas resultaron muy ingeniosas<sup>77</sup>. En un manuscrito de la *Histoire d'Alexandre* de Jean de Wauquelin (1448), el héroe desciende al fondo del mar en un artefacto que se aleja bastante de la descripción textual para adoptar, más bien, la forma de una nasa tradicional, de un utensilio de pesca<sup>78</sup> (lám. 3).

Alejandro descendió al abismo marino engalanado con varias piezas de sus *regalia*: manto, corona y cetro<sup>79</sup>; se efigió en diferentes posturas: entronizado, de pie<sup>80</sup>, arrodillado<sup>81</sup> e incluso tumbado<sup>82</sup>. Para iluminar el piélago y poder contemplar lo que había en el fondo marino mandó colocar lámparas dentro del tonel<sup>83</sup>.

en el barco que daría un tirón a la cadena para indicarles el momento en el que debían subirlo a la superficie. En algunos casos se habla de boyas. A este utensilio debe responder la figura de un cuadrado diseñado dentro del tonel de vidrio o a una confusión con la imagen de las lámparas; London, British Library, Royal 20. A. v. fol. 71v. A la cuestión de las boyas se alude en una versión francesa del relato, fechable hacia el siglo XIII y que se recoge en un manuscrito parisino; Paris, Bibliothèque nationales de France, Ms. fr. 789; cf. Ross, D. J. A.: *op. cit.*, p. 389 y GAULLIER-BOUASSAS, C.: “La réécriture inventive d'une même séquence: quelques versions du voyage d'Alexandre sous la mer”, *Traduction, transposition, adaptation au Moyen Age, Actes du colloque du Centre d'Études Médiévales et Dialectales de Lille III*, Lille, 1994, pp. 7-19.

75 Sirvan de ejemplo las imágenes miniadas que ilustran varios códices sobre *La Vraie Ystoire dou bon Roi Alexandre*; Bruxelles, Bibliothèque Royale de Belgique, Ms. 11040, fol. 70; Berlin, Kupferstichkabinett, Ms. 78. C. 1, fol. 67 y el relato en prosa de otra versión francesa; London, British Library, Royal 20. A. v. fol. 71v. Además de estos manuscritos, responden al mismo modelo de artílugo los que ornan los siguientes códices: London, British Library, Royal 20. B. xx. fol. 77v. y Oxford, Bodleian Library, Ms. 264, fol. 50r, ambos del siglo XIV. A ese diseño pertenece la imagen de otro códice francés del *Roman de Alexandre*, ca. 1445. London, British Library, Royal Ms. 15 E. vi, fol. 20v.

76 Hubo modelos de forma esférica, como vemos en la miniatura de un códice de finales del siglo XIV o principios del XV; Regensburg, Thurn und Taxis Hofbibliothek, Ms. perg. III, fol. 108v. También hubo otros artílujos de diseño confuso. Éste es el caso del ejemplo miniado en un manuscrito del siglo XIV; London, British Library, Ms. Royal 19. D. I, fol. 37v.

77 Verdaderamente ingenioso resulta el batiscafo miniado en un códice alemán del siglo XIV; éste tiene forma de botella de largo cuello, que sobresale sobre la superficie del mar, a modo de chimenea, para que entrese el aire y Alejandro no tuviese problemas respiratorios a causa de la falta de oxígeno. Wolfenbüttel, Herzog August Bibliothek, Ms. 125, Aug. fol. 128r. Se corresponde con el relato redactado, en alemán medio, por Ulrich von Etzenbach entre 1280-1285; cf. Ross, D. J. A.: *op. cit.*, p. 399.

78 Éste es el rico códice encargado por Philippe le Bon gran admirador de Alejandro. Paris, Bibliothèque nationale de France, Ms. fr. 9342, fol. 182.

79 Sirvan de ejemplo las imágenes de los ya citados códices de la Bibliothèque Royale de Belgique, Ms. 11040; de la British Library, Ms. Royal, 20. A.v.; Ms. Royal, 20. B. xx; el de la Bodleian Library, Ms. 264; el de la Kupferstichkabinett, Ms. 78. C. I.; el manuscrito de la Thurn und Taxis Hofbibliothek, Ms. perg. III y el de la, Herzog August Bibliothek, Ms. 125, Aug. Hay algún ejemplo miniado en el que el héroe macedonio se reviste con armadura, pero el miniaturista no olvida tocarlo con la corona. Sirva de ejemplo la figura del héroe en el manuscrito de la Bibliothèque Royale de Belgique, Ms. 11040, fol. 70.

80 Citamos como ejemplo, en esta ocasión, la imagen del manuscrito ya mencionado de la Bibliothèque nationale de France, Ms. fr. 9342.

81 Así, vemos a Alejandro en la imagen miniada del ya citado manuscrito del Musée du Petit Palais.

82 Se ha representado de este modo la imagen de Alejandro en el manuscrito de la British Library, Ms. Royal 19. D. I.

83 En varias ocasiones, se perciben dos lámparas que flanquean al soberano y penden del tonel, es el caso de las miniaturas de la Bibliothèque Royale de Belgique, Ms. 11040; Kupferstich-

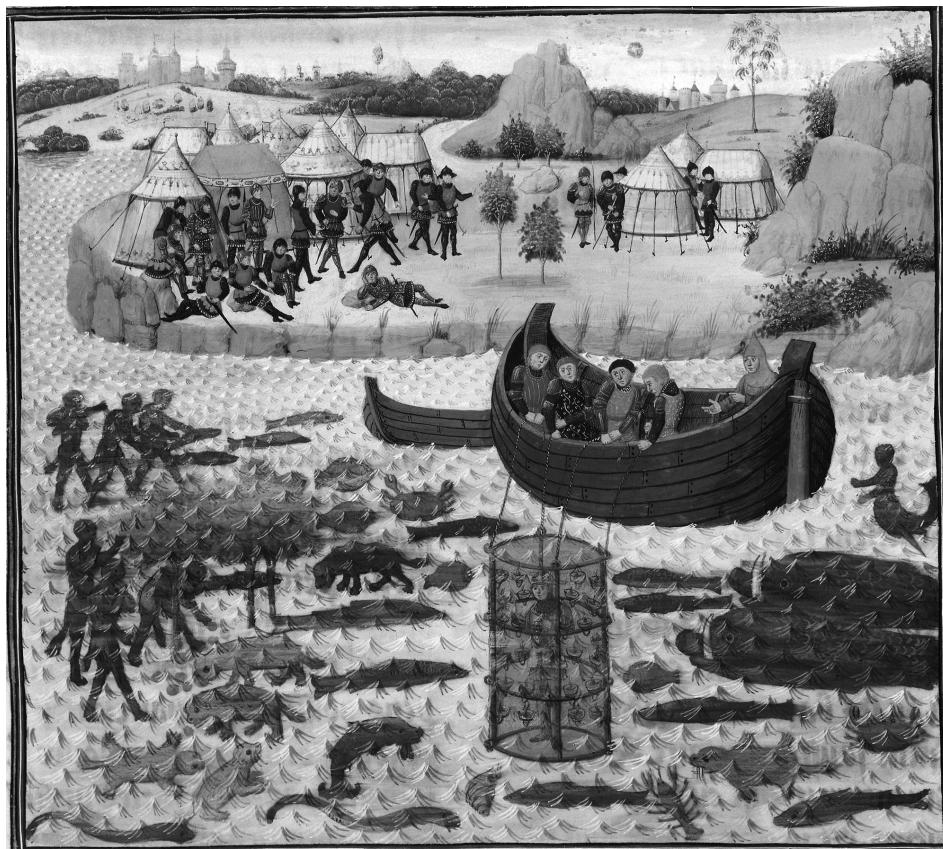


Lámina 3. J. WAUQUELIN, *Histoire d'Alexandre*. Paris, Bibliothèque nationale de France, Ms. 9342, fol. 182. (Foto: B.n.F.).

En esa combinación de tradiciones aludida, y en adiciones a los relatos primigenios, la fantasía y astucia que se le atribuían apuntaba por doquier. No obstante,

kabinet, Ms. 78 y British Library, Ms. Royal, 20. A.V. En la miniatura del códice de la Bibliothèque nationale de France, Ms. fr. 9342, más de 20 lámparas rodean desde los pies a la cabeza la figura de Alejandro. Parece que la incorporación de las luminarias al artillugio alexandrino ya era conocido en las tradiciones francesas del siglo XIII; cf. Ross, D. J. A.: *op. cit.*, p. 389. En algún caso parece que él mismo sostiene antorchas en sus manos. Así se representa al héroe en la miniatura del códice del Museo del Petit Palais, en el tapiz del palacio Doria Pamphilj de Roma y en otra versión que circulaba sobre la vida del héroe macedonio, redac-

tada en hebreo; se decía que llevó con él en esta aventura “un ave y una piedra brillante que daba luz”; cf. Ross, D. J. A.: *op. cit.*, p. 388. Además, en el barril “puso dentro pan, vino, carne y ¿especias? y una toalla y una copa y un gallo cantor”. Se recoge este dato en el referido manuscrito de la Bibliothèque nationales de France, Ms. fr. 789; cf. Ross, D. J. A.: *op. cit.*, p. 389. Para mayores detalles sobre las distintas fuentes textuales medievales, las adiciones al Pseudo Calistenes y la ingerencia de las versiones antiguas francesas, germanas, flamencas y hebreas, remitimos al ya citado estudio de D. J. A Ross.

la principal adición al texto latino es el añadido al pasaje de los preparativos del viaje de tres animales y de la explicación, a veces no muy clara, de sus funciones; estos animales son: un perro un gato y un gallo<sup>84</sup>.

En el fondo del mar Alejandro pudo contemplar todo tipo de peces, cangrejos gigantes, grandes cefalópodos y vio un pez tan enorme, que tardó tres días en pasar delante de él. Comprobó que había hombres y mujeres (*ictiófagos*) que sólo se alimentaban de peces y agua; otros cogían los frutos de árboles semejantes a los terrestres; también había cuadrúpedos con orejas y cola que recordaban a perros y a zorros. Observó asimismo el orden establecido en aquellos parajes, el poder de la jerarquía y cómo los grandes peces se comían a los pequeños. Todos los habitantes del fondo marino se acercaban, con curiosidad, a su tonel y le rendían pleitesía. No faltaron, sin embargo, en algunos relatos otros elementos novedosos añadidos como fueron las traiciones, venganzas e infidelidades de las gentes de su entorno, de su mujer Roxana o de una de sus amantes<sup>85</sup>.

En el conjunto de obras que hemos analizado, la escena más rica desde el punto de vista artístico e iconográfico que ilustra el descenso de Alejandro al fondo del mar corresponde al referido códice que orna el citado relato de Jean de Wauquelin y que perteneció a Felipe el Bueno de Borgoña<sup>86</sup>. El descenso al piélagos se desarrolla en primer plano y en la orilla se levanta el campamento de los hombres de Alejandro. Éstos componen una bucólica escena, charlan y descansan plácidamente; otros desde la barcaza sostienen con cadenas el “batiscafo”; todos esperan el regreso de su señor una vez finalizada la hazaña marítima. En la lejanía se vislumbra la ciudad de Tiro.

En el mismo pasaje se inspiró uno de los dos tapices del siglo XV en los que se narran las hazañas maravillosas llevadas a cabo por Alejandro y que se custodia

84 Se creía que el gato servía para purificar el aire en el interior del tonel; el gallo para medir el paso de tiempo y el perro como un modo de poder escapar, en caso de peligro, de las aguas abismales. En tal circunstancia, debía matar al animal pues según una tradición que él recordó, “el mar no podía tolerar la sangre”, lo subiría a la superficie y lo arrojaría a la orilla. No obstante, es preciso recordar que en unos relatos se mata al perro y en otros al gallo. A propósito de este asunto, Barthélemy el Inglés en *De proprietatibus rerum* escribió que: “La mar tiene la propiedad de purgarse a sí misma, porque ella no puede soportar los cadáveres y rechaza toda inmundicia, con la violencia de su movimiento, como dijo San Gregorio”; cf. *Le Livre des proprietés des*

*choses. Une encyclopédie au XIVe siècle*, Paris, 1999, p. 221. Sobre las escenas en las que se han dibujado los mencionados animales, véanse los siguientes manuscritos ya referidos: British Library, Ms. Royal, 20. A.v y Ms. Royal 19. D. I; Thurn und Taxis Hofbibliothek, Ms. perg. III y el de la, Herzog August Bibliothek, Ms. 125, Aug.

85 ROSS, D. J. A.: *op. cit.*, pp. 398-399. La dama aludida se ha efigiado, entre otras obras, en los citados manuscritos: British Library, Ms. Royal, 20. A.v; Thurn und Taxis Hofbibliothek, Ms. perg. III y en el de la Herzog August Bibliothek, Ms. 125, Aug.

86 SMEYERS, M.: *L'art de la miniature flamande du VIIIe au XVI siècle*, Tournai, 1998, pp. 299-302.

en el palacio Doria Pamphilj de Roma<sup>87</sup>. En este caso, en un contexto caballeresco y de búsqueda de los valores de la Antigüedad, probablemente se emula en la figura de Alejandro Magno las virtudes que ornaban, o se quería que ornasen, al nombrado duque de Borgoña.

Parece evidente que la figura del héroe macedonio con su soberbia, curiosidad y astucia era un modelo idóneo, según el pensamiento de la época, para servir de *exemplum* a la sociedad del momento tanto en sentido negativo como positivo y, al mismo tiempo, en el entorno regio, como *espejo de príncipes*.

Por lo que hemos visto hasta el momento, parece evidente que el tema de la pesca, como quehacer cotidiano de las clases humildes y como alimento que ocupaba un segundo lugar en la mesa<sup>88</sup>, no tuvo demasiada fortuna en la plástica del medievo. A pesar de esto, generó una serie de programas iconográficos relevantes inspirados en la realidad medieval, en la tradición religiosa, fantástica y en las maravillas legendarias. Por ello no pretendemos que estas páginas sean un trabajo concluso sino una serie de reflexiones que abran nuevas vías al conocimiento artístico de la Edad Media.

<sup>87</sup> Se trata de una magnífica pieza de 10 m de largo realizada probablemente en Tournai entre 1450 y 1460. Cf. WARBURG, A.: “Aeronaves y sumergibles en la imaginación medieval (1913)”, *El renacimiento del paganismo. Aportaciones a la historia cultural del Renacimiento europeo*, Madrid, 2005, pp. 275-279. Los dos tapices del palacio Doria Pamphilj pueden ser los dos que se mencionan en el inventario de Margarita de Austria en estos términos: “Deux pièces de tapisseries, faictes de fil d’or et d’argent et de soie, bien riche, de l’istoire et des faitz de Alexandre le Grand, qui sont venue d’Espagne”; cf. “Inventario de los cuadros, libros. joyas

muebles de la Infanta Archiduquesa Doña Margarita de Austria, Gobernadora de los Países Bajos”, *Sociedad Española de Excursiones* XXII (1914), pp. 29-58.

<sup>88</sup> CRUZ COELHO, M<sup>a</sup> H.: “A pesca fluvial na economía e sociedade medieval portuguesa”, *Cuadernos Históricos. Actas do Seminário. Pescas e navegação na História de Portugal (Séculos XII a XVIII)*, 1992, Lagos 22-24 Maio, pp. 81-102; CATARINO, M<sup>a</sup> M.: “A carne e o peixe nos recursos alimentares das populações do Baixo Tejo”, *Animalia. Presença e representação*, Lisboa, 2002, pp. 49-59, principalmente, en p. 57.

# ABASTACIMIENTO Y CONSUMO DE PESCADO EN OVIEDO A FINALES DE LA EDAD MEDIA

María Álvarez Fernández

Universidad de Oviedo

## INTRODUCCIÓN. EL ESPACIO FÍSICO

Oviedo dista unos 30 km de Avilés, 37 km de Candás, 28 km de Gijón y 46 km de Villaviciosa. Junto a esta relativa proximidad de la costa asturiana, en las cercanías de la ciudad de Oviedo los ríos Nalón y Nora facilitaban un surtido regular de productos piscícolas, como la trucha y el salmón. La ciudad, a fines del siglo XV, recibía pues importantes cantidades de pescado, lo que permitía a sus habitantes introducir dicho producto en su dieta alimenticia diaria. Analizaremos en la presente exposición el consumo de pescado en la capital del Principado a fines de la Edad Media, los condicionantes que permitían dicho aprovisionamiento y los determinantes de una tradición alimentaria sustitutiva del consumo de carne.

El litoral asturiano, con aproximadamente 300 km, reúne unas características geográficas particulares que condicionan las actividades pesqueras. La geografía y los limitados medios técnicos conocidos y empleados en el oficio de la navegación hicieron que en época medieval se practicara fundamentalmente lo que en la actualidad denominamos pesca de bajura, aunque ya en los siglos finales del medievo los hombres dedicados a este sector económico consiguieron adentrarse en caladeros alejados como los de Galicia, Bretaña o Irlanda. A pesar de ello, como veremos, el mayor número de los efectivos humanos empleados en el arte de la pesca faenaban en las proximidades de la costa.

Oviedo fue en la Edad Media una “ciudad de acarreo”, como citan muy expresivamente las fuentes de la época, con una carencia endémica de artículos alimenticios de primera necesidad, como el grano y el vino, que precisaba traer de fuera de la región, bien de la Meseta o bien por mar, de Francia y otros lugares europeos<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Archivo General de Simancas, Registro General de la Edad Media (siglos XIII al XVI)", *Estudios del Sello, 18-VII-1495* (fol. 88). *Vid.* también URÍA sobre la Baja Edad Media asturiana, Oviedo, Ríu, J.: “Oviedo y Avilés en el comercio atlántico 1979, pp. 311-353.

Es por ello que la capital asturiana vivía de todo lo que se transportaba a ella al no ser, ni la ciudad ni su comarca, centros productores capaces de cubrir las necesidades básicas de consumo de la población local.

La solución a esta necesidad fue el transporte de mercancías procedentes de León o Castilla, a través de los puertos de montaña regionales, y el abastecimiento desde el puerto de Avilés, a una jornada escasa de distancia de Oviedo. Fue la dificultad del transporte terrestre transmontano la que potenció el comercio entre la ciudad y su puerto de mar, estableciéndose entre ambos una interdependencia que convertiría a Avilés en el más importante centro de aprovisionamiento de la capital asturiana<sup>2</sup>.

En este contexto de interdependencia, el concejo ovetense trató de garantizar el abastecimiento de la ciudad evitando el encarecimiento de las subsistencias, uno de los problemas más frecuentes, especialmente en los períodos de gran afluencia de población transeúnte, como los años de perdonanza.

En 1476, los Reyes Católicos autorizaban a los mercaderes del Principado a abastecerse de sal en los reinos de Francia y Portugal considerando que “la dicha tierra –de Asturias– se mantiene de ceñas e ganados e pescados que se pescan en la mar, en lo qual se gasta mucha sal porque de otra guisa syn lo susodicho non se podrían mantener...e que –si entorpeciesen las importaciones de sal– sería grande causa de perdimiento e despoblación de la dicha tierra, porque la dicha tierra bive de la dicha sal e de las cosas que con ello consyste, e que sy esto cesase non podrían llevar rendimiento ninguno”<sup>3</sup>.

En 1495, los vecinos de Oviedo se quejaban de la crisis de abastecimiento y de la incontrolada subida de los precios de los artículos básicos de consumo: puesto que “la ciudad está poblada en montaña muy áspera e entre muchos puertos,

<sup>2</sup> Sobre la actividad económico-comercial de los puertos asturianos *vid.*, especialmente, RUIZ DE LA PEÑA SOLAR, J. I.: “Presencia de los puertos cantábricos en las líneas del comercio atlántico bajomedieval: las relaciones entre Asturias y La Rochelle”, BIDEA, nº 141, 1993, pp. 21-48; del mismo autor, “Noticia de Tazones y de otros puertos balleneros de la costa asturiana (siglos XIII-XIV)”, *Medievo hispano: estudios in memoriam del Prof. Derek W. Lomax*, 1995, pp. 325-335; “La atracción del mar: en los orígenes de la apertura de la fachada costera galaico-cantábrica al mundo atlántico 1157-1252”, *Fernando III y su tiempo, 1201-1252*, VIII Congreso de Estudios Medievales, 2003, pp. 183-208;

“Comercio a escala interregional e internacional: el espacio comercial astur-leonés y su proyección atlántica”, *El comercio en la Edad Media: XVI Semana de Estudios Medievales*. Nájera, La Rioja, 2006, pp. 39-92. Sobre las relaciones comerciales entre Asturias y la meseta leonesa *vid.*, del mismo autor, “El comercio astur-leonés en los siglos XII-XIII”, *El Reino de León en la época de las cortes de Benavente: Jornadas de Estudios Históricos* 2002, pp. 165-180.

<sup>3</sup> AGS, RGS, 11-V-1476 (fol. 366). Publ. por GONZÁLEZ GARCÍA, I. y RUIZ DE LA PEÑA SOLAR, J. I.: “La economía salinera en la Asturias medieval”, *Asturiensis Medievalia* 1, 1972, pp. 143 y ss.

tanto que diz que algund tiempo de ynvierno non se andan los caminos”, y que, además “esa dicha çibdad es cabeza del Prinçipado y a ella se acorren todos los vezinos del dicho Prinçipado, asy a los pleytos que pasen como a otras negociaciones, e que asy mismo los romeros de Franzia e de otros muchos reynos van a Santiago en romeryas por esa dicha çibdad el camyno para la yda e la venyda por ver las reliquias de la Cámara Santa e ganar las perdonanças”, el concejo denunciaba, ante la llegada masiva de pobladores cómo “... los mantenimientos principales que son pan e vino son de acarreo... (y hay en la ciudad)... casas donde se vende el vino e vianda e en todas las otras casas non lo pueden vender de manera que diz que quando ven que en la dicha çibdad ay mucha gente suben los prezios quanto quieren por manera que diz que asy los vezinos de esa dicha çibdad como los forasteros resçiben mucho agravamiento e danno”<sup>4</sup>.

#### CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DEL PESCADO EN LA CIUDAD DE OVIEDO EN LA BAJA EDAD MEDIA

Oviedo fue en la Edad Media un importante centro de demanda pesquera y su abastecimiento dependió casi exclusivamente, como vimos, de la actividad del puerto de Avilés<sup>5</sup>. El propio fuero ovetense de 1145 refleja esta situación de constante intercambio cuando establece que “los omes pobladores de Oviedo non dian portage nin ribage desde la mar ata Leon”, cláusula también contemplada en el fuero gemelo avilesino de 1155<sup>6</sup>.

Un siglo después de la concesión del documento foral, las ordenanzas municipales de 1245 vuelven a contemplar algunos aspectos acerca del abastecimiento, venta y consumo de pescado en el Oviedo de mediados del siglo XIII, como la centralización del lugar de venta, la obligatoriedad de concurrencia *al açogue* y la intervención concejil en el control del suministro<sup>7</sup>.

La novedad de los ordenamientos de 1274 respecto a los anteriores es la imposición de ciertas obligaciones y prohibiciones hechas por el concejo a los proveedores de pescado, especialmente en lo referente a la reventa del producto y a las condiciones del abastecimiento. Estaba penalmente prohibido, con cinco sueldos

4 *Vid. supra*, nota 1.

5 *Vid. supra*, nota 2.

6 BELTRÁN SUÁREZ, M. S.: “Los puentes como elementos articuladores del espacio en Asturias: el ejemplo de los de Olloniego y Mieres del Camino”, *Bol. del RIDEA*, núm. 157 (2001), pp. 41-60.

7 “Otrassi stablecieron que todol pescado tambien de Rio como de mar que todo uenga al

azogue posar ye uazesse todo enna zogue después siquisier ela meatat para hu quisier demande porlos vigarios del Concello yepartialo por medio ye lexela meatat enna villa et uienda la yela otra meatat lieuela para hu quisier”. *Colección histórico-diplomática del Ayuntamiento de Oviedo* (=CHDAO), Oviedo, 1889, núm. XVI, p. 40.

la primera vez y la expulsión de la villa y del alfoz por un año la segunda, tener el pescado en la ciudad más de dos días en verano y tres en invierno<sup>8</sup>.

Estos mismos ordenamientos vuelven a incidir en la obligatoriedad de venta del pescado de río en el azogue, perdiendo la mercancía aquel que lo vendiera por cualquier otro lugar de la villa y pagando, además, cinco suelos de pena. Mientras, el pescado de mar debía exponerse en los bancos del azogue nada más llegar a la ciudad, mostrándose a los vicarios encargados de ello antes de ser descargado y castigándose con la pérdida de vecindad la costumbre de “apartar” el pescado y dejarlo en casas particulares<sup>9</sup>.

Se desprende de la documentación la constante tentación del robo de pescado por parte de los vecinos pues estas mismas ordenanzas municipales establecen en uno de sus títulos la prohibición de tomar el pescado del cesto y de los bancos sin pagarlos, debiendo responder el ladrón por todo el pescado expuesto en el banco y no sólo por el que intentase usurpar<sup>10</sup>.

En los siglos finales de la Edad Media, la pesca generó también una importante actividad productiva gracias a los excedentes, abundantes, orientados a la exportación hacia el traspaís asturiano, siendo la sardina, el congrio y la merluza las especies básicas de la producción pesquera, junto con el salmón, muy abundante en los ríos asturianos<sup>11</sup>. Dada la facilidad de descomposición de estos productos, se comprende rápidamente la necesidad generalizada de sostener su conservación, para poder ser transportado y almacenado al menos durante algunos días y, por ello, era natural que el puerto principal de Asturias, Avilés, fuese también el lugar donde se descargase la mayor parte de sal consumida en la región asturiana<sup>12</sup>.

El porqué de un consumo destacado de pescado entre la población ovetense, situación que debían atravesar otras tantas poblaciones en este momento, nos lleva a la valoración de una vertiente extraeconómica como posible factor explicativo: prescripciones de tipo religioso y sociocultural como determinantes de ciertos comportamientos alimenticios. Los documentos del siglo XV hablan de la

<sup>8</sup> “que ningún vecino ni vecina de Oviedo sea regatero que compre el pescado para revender fuera. El comprador que lo fuera a comprar a la marina, que lo venda por sí mismo y no por otro” (CHDAO, núm. XXXVII, p. 65).

<sup>9</sup> *Ibidem*.

<sup>10</sup> *Ibidem*.

<sup>11</sup> RUIZ DE LA PEÑA, J. I.: “Aranceles de portazgo en las rutas del comercio astur-leonés a finales de la Edad Media”, *Les Espagnes médiévales*.

*Mélanges offerts à Jean Gautier Dalchè*, Annales de la Faculté des Lettres et Sciences Humaines de Nice, núm. 46, 1983, pp. 349-358.

<sup>12</sup> Sobre la práctica de la salazón del pescado en Asturias, *vid.* la aportación a este congreso del prof. J. I. RUIZ DE LA PEÑA SOLAR y el análisis de URÍA RIU, J. en su obra *Estudios sobre la baja Edad Media asturiana*, Oviedo, 1979, p. 337. También GONZÁLEZ, I., RUIZ DE LA PEÑA SOLAR, J. I.: *vid. supra*, nota 3.

costumbre de no comer carne en el período cuaresmal, viernes y otras fechas de vigilia, períodos concretos del año en los que el consumo de pescado se disparaba<sup>13</sup>.

### PESCADERÍA Y ABASTECIMIENTO URBANO EN OVIEDO A FINES DE LA EDAD MEDIA

En los siglos finales del medievo, el concejo urbano ovetense, preocupado por los efectos del crecimiento demográfico, intentó garantizar la subsistencia de la población encargándose para ello de la organización del abasto, a través de un corpus normativo y de la inversión en espacios públicos y edificios destinados al mercado y al abastecimiento.

A lo largo de los siglos XV y XVI, especialmente este último, hubo en Oviedo sucesivas crisis de subsistencia, hambrunas, que provocaron la reacción de las autoridades y la intervención municipal en materia de abastecimiento<sup>14</sup>. En productos como el pan o el vino, las condiciones de producción, elaboración y distribución permitían un abasto desde los lugares cercanos, y las fases de escasez se resolvían con medidas que impedían la extracción del producto desde la jurisdicción ovetense. Sin embargo, la carne y el pescado, bien por sus condiciones de transformación en el primero, bien por las dificultades de acarreo y comercialización en el segundo, fomentaron la creación de una serie de sistemas capaces de asegurar la llegada y el despacho regular del producto.

En Oviedo, el abastecimiento de pescado figura desde el siglo XIII sometido al control del concejo y, desde el XV, gestionado a través del régimen de arrendamiento, al considerarse un alimento de primera necesidad y siguiendo por tanto los mismos criterios que la carne, el pan o el vino, dentro del esquema de los principales alimentos de subsistencia. Por este sistema, se cedía buena parte del surtido a un vecino, que se comprometía a servir las cantidades necesarias para la ciudad durante un año, a un precio acordado con el concejo y que sería el resultado de un proceso de puja entre los posibles interesados en el abasto, eligiendo las autoridades la opción más ventajosa para los consumidores.

<sup>13</sup> AAO, Libro de Acuerdos: 13-VII-1503.

<sup>14</sup> El año de 1506 fue especialmente duro para la ciudad. Los asientos municipales de este año hablan repetidamente de hambre y escasez: “que la carnicería abastezca de carne, porque la ciudad pasa hambre”, “la iglesia plantea al corregidor la falta de carne en la ciudad, peligrosa porque se morian de hambre” (AAO, Libros de Acuerdos: 28-I-1506, 27-IV-1506, respectivamente). El vacío de las Actas de concejo desde 1506 hasta 1521 nos impide conocer la duración

de dicha carestía y su posible superación. Sin embargo, la documentación de 1521 vuelve de nuevo a subrayar la escasez de la región: “por quanto se habia dado el permiso para sacar cierto pan del Principado, que esto era dañoso y en prejuicio de la ciudad pues en el Principado habia carestia y se esperaba mucha necesidad porque el año pasado fue muy estéril y por la mar se esperaba guerra, que no se de tal provisión, en nombre de la ciudad y del Principado” (*id.*: 25-IX-1521).

Conocemos, por ejemplo, la tasa impuesta sobre la red del pescado en 1501, a través de una denuncia hecha a Juan González de Solazogue por llevarse una docena de sardinas por cada carga llegada y dos maravedíes de cada carga de pescado, por derechos de la red, estableciendo la ciudad que no se cargase más de un maravedí de carga de pescado y sardina vendidos en la pescadería<sup>15</sup>.

Al año siguiente, en 1502, el concejo arrendaba la pescadería por 500 maravedíes anuales, llevando el arrendador dos maravedíes por cada carga de pescado fresco y 12 sardinas, por cada carga de éstas<sup>16</sup>.

La obligación del arrendador de la pescadería incluía no sólo el precio de venta del producto acordado sino que detallaba las condiciones y los requisitos durante todo el período del arrendamiento, como la calidad del producto, el lugar de venta o el compromiso jurado de abastecimiento de la ciudad, frecuentemente insatisfecho a tenor de la documentación.

El pescado consumido en Oviedo a fines de la Edad Media era, fundamentalmente, pescado *cecial* –es decir, seco– o pescado fresco *remojado*, vendido en las tablas de la pescadería para su consumo inmediato. Entre estos últimos eran mayoritarios la sardina, el congrio, el abadejo y la raya, procedentes de los puertos asturianos de Avilés y Candás. Los sistemas de conservación utilizados aseguraban los requerimientos de calidad y superaban los problemas de transporte y almacenamiento.

Para hacer posible su consumo, el pescado seco sufría un proceso inverso al de la conservación, volviendo a ser humedecido para su cocinado posterior. Teniendo en cuenta que no existía agua corriente en las casas, el pescado se vendía ya remojado, poniéndose en agua dos o tres días antes de la venta para que cogiera la humedad suficiente que le permitiera ser consumido después.

Esta costumbre de “remojar” el pescado facilitaba las operaciones fraudulentas puesto que hacía incrementar el peso del pescado y contra esta situación actuó el concejo urbano, obligando a los vendedores a colocar el producto sobre artesas o tablas agujereadas, para escurrir el agua sobrante y mantener el peso exacto de la pieza.

También intervinieron las autoridades ovetenses en el acondicionamiento de los lugares de venta y provisión de alimentos, acometiendo una serie de reformas

15 *Id.*: 30-VII-1501.

16 “Se remata la alhóndiga del pescado en quinientos maravedíes en Lope de Hevia, que ha de

llevar por cada carga de pescado fresco dos maravedíes y doce sardinas por cada carga de ellas” (*id.*: 13-I-1502).

urbanísticas que tendremos ocasión de analizar y habilitando edificios, como la pescadería<sup>17</sup>.

### Sistema de abastecimiento

Los problemas de conservación del pescado influían en todas las especies vendidas en la ciudad. Indudablemente, eran más agudos en el pescado fresco, pero también afectaban al conservado en sal y los vecinos encargados del abastecimiento de pescado –los arrendadores de la pescadería– eran conscientes de ello y trataban de defenderse ante multas y otras sanciones.

La humedad que podía tener el pescado durante el trayecto o en la fase de almacenamiento ponía en peligro la calidad e incluso la propia salubridad del producto y no es difícil encontrar denuncias sobre pescado en malas condiciones. En 1505, la ciudad denunciaba al pescadero por “dar el pescado y la sardina malos y podres”, y en 1521 ciertos vecinos denunciaban a María López por tener en su casa “cierta sardina podre para vender, lo que es perjudicial para el pueblo”, imponiéndole el concejo una multa de dos mil maravedíes<sup>18</sup>.

Tampoco la obligatoriedad de vender el pescado fresco en la red se cumplía a rajatabla, imponiendo la ciudad unas multas en general de 60 maravedíes, que se multiplicaban considerablemente cuando los arrendadores de la pescadería no la abastecían como estaban obligados por contrato<sup>19</sup>.

Esta escasez de abastecimiento provocó sucesivamente el endurecimiento de la ordenanza y de la pena por incumplimiento. En 1505 los vecinos denunciaban a “la mujer y herederos de Juan de Mieres porque dicen que no abastecen la mitad correspondiente de la pescadería según estaban obligados”<sup>20</sup>. Y al año siguiente Gonzalo de Lugones, arrendador de la pescadería, era denunciado por no proveer a la ciudad de pescado y sardina, encontrándose la pescadería *desabastecida*<sup>21</sup>.

<sup>17</sup> Especialmente interesante a este respecto resulta la obra de KAWAMURA, Y.: *Arquitectura y poderes civiles. Oviedo 1600-1680*, Oviedo, 2006. Aunque dedicada ya al siglo XVII, propone reflexiones sobre el urbanismo medieval muy oportunas.

<sup>18</sup> AAO, Libro de Acuerdos: 3-I-1505 y 9-X-1521.

<sup>19</sup> Pedro Suárez, carnicero, acusó y juró que Rodrigo de Villaviciosa y Juan de Lugones “vendieron y pesaron pescado fresco fuera de la red del pescado” (*id.*: 12-III-1505); la ciudad denuncia “la venta de langostas fuera de la red, por medio real (...) por ir contra la ordenanza” (*id.*: 17-III-1505); la ciudad solicita mul-

tar a Pedro Suárez de Castro, vecino de la ciudad, con 60 maravedíes “por vender pescado en su casa, fuera de la red” (*id.*: 31-III-1505) y a la mujer de Juan de Mieres, con dos mil maravedíes de pena “por cada día que no abasteció la pescadería pasada la cuaresma” (*id.*: 26-II-1505).

<sup>20</sup> *Id.*: 10-II-1505.

<sup>21</sup> *Id.*: 2-III-1506. Tres meses después la ciudad lo sancionaba con 300 maravedíes “por no abastecer de sardina ni pescado” (*id.*: 5-X-1506). Sabemos que entre los años 1501 a 1506, era Gonzalo de Lugones el arrendador de la pesca-

La situación en 1521 debía ser preocupante. Un personero denunciaba ante el regimiento que “el pueblo no puede estar sin pescado y el pescadero está preso por no abastecer de pescado y sardina a la ciudad” y la ciudad respondía dos días después con un nuevo ordenamiento: “todos los que traigan pescado y sardina frescos para vender que no lo descarguen en sus casas sino en la red publica de la ciudad so pena de perderlo y de seiscientos maravedíes”<sup>22</sup>.

### Lugar y condiciones de venta. La red del pescado

En el marco de las reformas urbanísticas emprendidas por la ciudad a fines de la Edad Media para poder hacer frente al crecimiento de los intercambios, tuvo lugar la habilitación de nuevos edificios, como la alhóndiga, la construcción del matadero, fuera de la muralla por razones de higiene y salubridad, y la nueva pescadería, disponiendo ésta no sólo de una nueva ubicación dentro de la trama urbana sino también de un mayor número de puestos de venta.

Esta centralización de los lugares de venta públicos respondía a una doble necesidad, fiscal y de higiene pública: en la *red del pescado* se pesaba y vendía el producto llegado a la ciudad y, por ello, se regulaba de manera eficaz la cantidad y la calidad de la oferta.

De la nueva situación de la pescadería tenemos pocos datos. Sabemos que en 1501 las autoridades exigían la “restitución del suelo público donde está la red del pescado para que queden libres las bastidas” y que ese mismo año Luis González del Portal, vecino de Oviedo, solicitaba a la ciudad, en nombre de su hermano Juan González, la escritura de “cómo el regimiento mandó cambiar la red del pescado de donde solía estar en la plaza de Cimadevilla y hacerla en la plaza de las bastidas”<sup>23</sup>.

Parece ser que al año siguiente ya era efectivo el transferimiento de la red del pescado pues Juan González de Solazogue, vecino de la ciudad, en nombre de Juan González de la Rúa, su sobrino, renunciaba, cedía y traspasaba al concejo urbano todo el derecho que tenían en la alhóndiga y red del pescado, incluído el suelo, “así donde ahora estaba como en el primer sitio y suelo donde antes estaba en la calle de Cimadevilla, donde se hizo la fuente”, pagando la ciudad por dicha alhóndiga 2.200 maravedíes<sup>24</sup>.

dería, compartida con Juan de Mieres en 1503. Más allá de 1506 se interrumpe la documentación concejil, por lo que se desconoce hasta cuándo ejercería el cargo. AAO, Libro de Acuerdos: 28-I-1501, 3-I-1502, 5-X-1506. *Vid. también supra*, nota 13.

22 *Id.*: 18-IX-1521 y 20-IX-1521.

23 *Id.*: 2-VIII-1501 y 8-XI-1501, respectivamente. *Vid. Imagen 1.*

24 “Juan González de Solazogue, por sí e en nombre de Juan González de la Rúa, su sobrino, renunció y traspasó en la ciudad y justicia todo el derecho y acción que él y el dicho Juan avía o podía aver a la alhóndiga y red del pescado y el sitio y suelo della así donde ahora estaba como en el primer sitio y suelo donde estaba en la calle de Cimadevilla donde se hizo la fuente. La

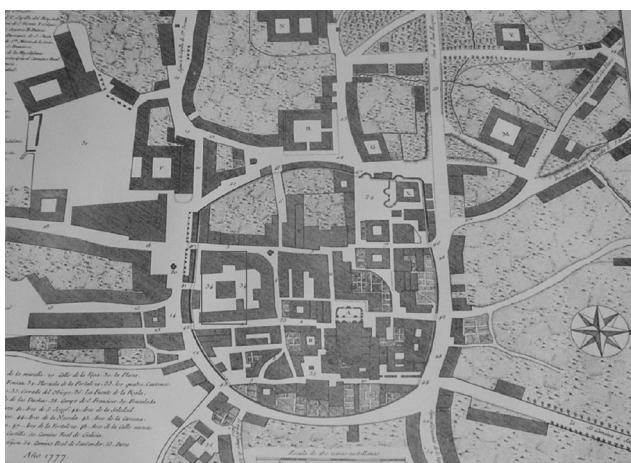


Lámina 1. Oviedo (1777). La red del pescado.

El mantenimiento del nuevo edificio de la pescadería, como el de la carnicería o el mismo consistorio, hizo necesarias al menos durante la primera mitad del siglo XVI continuas labores de manutención y conservación, como el retejado realizado en agosto de 1525<sup>25</sup>.

A la hora de la venta, el producto se mostraba al público en las “artesas del pescado” agujereadas –hemos visto ya cómo se evitaba de esta manera el fraude en el peso del pescado remojado– de las que sabemos que en total sumaban cuatro<sup>26</sup>.

La documentación concejil del año 1501 nos ofrece una valiosa información con motivo de la renta de la pescadería al decretar la situación concreta de las cuatro artesas dentro de la ciudad: “(...) *la una en la plaza* –se entiende del mercado–, la otra en su casa –refiriéndose a la persona que arrendaba la pescadería–, *la otra al canto de la Rúa y la otra ante la casa de Juan de la Plaza al cantón de San Tirso* (...)”<sup>27</sup>. Dos años después, en 1503, las cuatro artesas se convertían en dos. Lo sabemos por la concesión del arrendamiento de la pescadería a Gonzalo de Lugones y Juan de Mieres, obligados por contrato de cuatro años a abastecer las

justicia e regidores le dieron dos mill doçientos maravedíes porque Juan González había comprado la alhóndiga a Gutierre de Aliaño, zapatero, en ese precio. Dió la posesión a la ciudad y luego se hizo el primer pregón del arrendamiento de la red” (AAO, Libro de Acuerdos: 7-I-1502). 25 AAO, Libro de Acuerdos: 23-VIII-1525.

26 *Id.*: 14-II-1502. En julio de 1503, con motivo del remate de la pescadería en las perso-

nas de Gonzalo de Lugones y Juan de Mieres, el concejo establecía las condiciones del arrendamiento de la red del pescado, las mismas que las de los años pasados, “(...) excepto que las cuatro artesas se convierten en dos, una, ante su puerta de Gonzalo y la otra delante de la casa de Juan” (*vid. supra*, nota 13).

27 *Id.*: 28-VIII-1501.

dos artesas, situadas una ante la puerta de Gonzalo y la otra delante de la casa de Juan, los días cuaresmales<sup>28</sup>.

La vigilancia de estas artesas, así como de las pesas y medidas, debe ser interpretada en la línea de la preocupación concejil por la prevención de fraudes y el intervencionismo fiscal que afectarán de igual manera a la política de precios que, en líneas sucesivas, tendremos ocasión de analizar.

La pescadería estuvo sujeta durante toda la Edad Media al control directo del concejo, que nombraba semanalmente un *visitador*, encargado de vigilar el mantenimiento y garantizar “que el pescadero cumpla todo aquello a lo que está obligado”<sup>29</sup>. Sabemos, además, que estos visitadores compartían la tarea de vigilancia de la carnicería y la pescadería<sup>30</sup>.

Estaba penada la venta del pescado fuera de la red, práctica muy común al menos a principios del siglo XVI<sup>31</sup>. En 1505, Pedro Suárez, carnicero, acusaba a Rodrigo de Villaviciosa y Juan de Lugones por vender y pesar “pescado fresco fuera de la red del pescado”, solicitando para ellos una multa de 60 maravedíes; días después, la ciudad sancionaba también a Pedro Suárez de Castro con la misma cantidad por “vender pescado en su casa, fuera de la red”<sup>32</sup>. De la misma manera fue denunciado a las autoridades la “venta de langostas fuera de la red por medio real”<sup>33</sup>, emitiendo la ciudad una ordenanza pública en 1521 directamente relacionada con estos sucesos: “que todos los que traigan pescado y sardina frescos para vender que no lo descarguen en sus casas sino en la red pública de la ciudad so pena de perderlo y de seiscientos maravedíes”<sup>34</sup>.

La obligatoriedad de vender el pescado fresco en la red se incumplía constantemente, imponiendo el regimiento multas, que se multiplicaban considerablemente cuando los arrendadores de la pescadería no la abastecían como estaban obligados<sup>35</sup>. Ya vimos cómo en este sentido, el año de 1521 fue especialmente crítico: “el pueblo no puede estar sin pescado y el pescadero está preso por no abastecer”, ordenando el regimiento “que provean de pescado y sardina a los precios que estaban puestos y que si hubiese pérdida de pescado por lo comprar caro que ellos lo harían pagar”<sup>36</sup>.

28 *Vid. supra*, nota 26.

29 *Id.*: 14-I-1502 y 9-II-1502.

30 *Id.*: 25-VI-1502.

31 Aun en 1521 encontramos ejemplos de ordenanzas que establecen la obligatoriedad de concurrencia a la red del pescado (*vid. supra*, nota 22).

32 *Vid. supra*, nota 19.

33 *Vid. supra*, notas 19 y 32.

34 *Vid. supra*, nota 22.

35 *Vid. supra*, notas 20 y 21.

36 *Vid. supra*, nota 22.

El concejo urbano no sólo incluyó entre sus prioridades la necesidad de garantizar el abasto, sino también el saneamiento y la limpieza de la ciudad, aplicando normativas de general cumplimiento que afectaron especialmente a los lugares más predisuestos a la suciedad. En este sentido, se emitieron disposiciones encaminadas a mantener los niveles mínimos de higiene en la carnicería y la pescadería. Un claro ejemplo de ello es la denuncia hecha en 1504 a Gonzalo de Lugones, pescadero, por remojar el pescado y la sardina dentro de su casa y derramar las aguas sucias en la calle, dañando “a la república”. Los testigos de la denuncia juraban además “que las noches pasadas había mal olor de las aguas”<sup>37</sup>.

Aunque referida a la carnicería, pero en esta misma línea de preocupación por la limpieza y la sanidad, está la ordenanza de 1505, por la que se establece que “los carniceros no abran los vientres ni viertan las bullas en las calles. Que ningún carnicero ensucie las calles ni plazas de la ciudad con el estiercol de las tripas de las carnes que mataren y vendieren y que sean obligados de llevar a romper las tripas a donde las tuvieran que llevar y no en otra parte so pena de quinientos maravedíes por cada vez a cada uno”<sup>38</sup>. Parece oportuno subrayar esta ordenanza debido a la proximidad de la carnicería y la pescadería ovetenses, constatada documentalmente, y al interés concejil por el saneamiento de dichos edificios y de las calles públicas adyacentes.<sup>39</sup>.

#### ESTIMACIONES DE CONSUMO. VARIEDADES, PROCEDENCIA DEL PESCADO Y PRECIOS

A pesar de la multiplicidad de las especies comercializadas en la pescadería ovetense de fines de la Edad Media, se aprecia en la documentación municipal el peso abrumador de la sardina, estableciéndose dos tipos en función de su procedencia –la gallega y la asturiana, de Candás, más cara– y de sus características, siendo mayoritario el consumo de la sardina arencada<sup>40</sup>.

Sabemos, además, que junto al pescado procedente de las costas asturianas, llegó también a la ciudad pescado importado de Irlanda desde los puertos de

37 AAO, Libro de Acuerdos: 7-X-1504.

38 *Id.*: 14-V-1505.

39 Esta proximidad fue objeto de continuas quejas por parte de los carniceros, debido a la colocación de sus bancos, demasiado próximos a la red del pescado. *Vid.* AAO, Libro de Acuerdos: 16-V-1498 y 18-V-1498. Sobre las obras y proyectos de edificios públicos y urbanismo en la ciudad del siglo XVII, especialmen-

te los edificios de las nuevas carnicerías, *vid.* la obra de KAWAMURA, Y. (cit. *supra*, nota 17), pp. 77-143, especialmente.

40 Conocemos el precio de este pescado tan demandado: en 1503 se daba licencia a Gonzalo de Lugones para vender la sardina arencada a “tres al maravedí” (AAO, Libro de Acuerdos: 27-I-1503).

Ribadesella y Llanes, como puede constatarse en un asiento municipal de 1503 en el que la ciudad establecía “que si trajeran pescado que viene con el pescado de Irlanda den la libra de ello a cuatro maravedíes y no más so pena”<sup>41</sup>.

A la hora de su comercialización, el pescado variaba en función de las distintas especies y del régimen de conservación que se empleaba: fresco, ahumado, salado o secado al aire –*cecial*– o escabechado. Si bien las fuentes no recogen de manera expresa el consumo en Oviedo de pescado escabechado, sí lo hacen indirectamente al establecer el precio del vinagre dentro de una relación de precios que incluyen los productos más consumidos por la ciudad, como el vino, la manteca, el aceite, la carne y el pescado<sup>42</sup>.

### Variedades y procedencia

Junto con el abastecimiento interno, fue también importante a fines de la Edad Media la exportación desde Asturias hacia tierras leonesas de ciertos pescados en seco y merluzas conservadas por medio de sal, constatándose en el siglo XV la actividad comercial de algunos vecinos de Oviedo y Avilés que llevaban, en mulos, cargas de pescado a León<sup>43</sup>.

La costa asturiana y la cercana de Galicia proporcionaron mayoritariamente el suministro de pescado a la capital ovetense y, desde comienzos del siglo XVI, la procedencia del pescado se hizo también internacional, recogiendo las fuentes alusiones a los puertos de Irlanda, como vimos, que deben asociarse sin duda al auge de las pesquerías de la zona sur de las islas Británicas<sup>44</sup>. Junto a ello, la pesca fluvial fue también crucial en el abasto urbano, contando la ciudad con ríos en sus proximidades que facilitaban el surtido regular de productos piscícolas, como la trucha o el salmón, llegados al mercado urbano vivos, conservados en barriles de agua<sup>45</sup>.

Junto al predominio del congrio y la sardina arenada, los pescados frescos procedentes de la costa más demandados fueron la merluza, el besugo, la langosta y la raya, aunque también fue importante el porcentaje de pescados salados, especialmente el abadejo.

Del predominio de la sardina dan fe numerosos documentos. En 1499 el concejo urbano establecía las cantidades a pagar por los mercaderes en régimen de por-

41 *Id.*: 13-VII-1503.

42 “que se venda la onza de manteca a maravedí y la azumbre del vinagre a doce maravedíes” (*id.*: 4-XII-1504).

43 CHDAO, p. 167, y AAO, Libro de Pragmáticas, fº 100 vº (8-IV-1475), cit. en CHDAO, núm. 100, p. 302.

44 *Vid. supra*, nota 41.

45 Citan específicamente las actas de concejo como *pescado de río* consumido en Oviedo, la *trucha* y el *salmón* (AAO, Libros de Acuerdos: 25-II-1521).

tazgo, incluyendo: “treynta maravedíes de cada carga de congrio, quinze maravedíes de cada carga de pescado, diez maravedíes de cada carga de sardina”<sup>46</sup> y tres años después, la alcabala de la pescadería de 1502, que alcanzaba los 8.600 maravedíes anuales, incluía *los pescados e sardinas, fresco y salado, y çeçial todo pescado de mar y de río*<sup>47</sup>.

Al igual que sucede en Oviedo con el oficio de las panaderas, tradicionalmente destinado a mujeres, encontramos expresivas referencias en la documentación concejil a la venta de sardinas por parte de la población femenina<sup>48</sup>. Son así continuas las referencias a la comercialización de dicho producto por *mozas* que remiten casi siempre a las ordenanzas urbanas: así, por ejemplo, en mayo de 1503 la ciudad pregonaba “que no se cobren mandadoras ni derechos a las mozas que traen las sardinas a cuestas a venderlas a la ciudad y les dejen venderlas como quieran, so pena de sesenta maravedíes por cada vez que se hiciera lo contrario, para el pago de la alcabala” y dos meses después, en julio de ese mismo año, establecía “que ninguno compre sardinas frescas para revender de las que se vendieran en la red del pescado o de las que vendieran las mozas que las traen a cuestas y de las que se compraron en la red del pescado desde hoy hasta San Miguel de setiembre que las puedan vender asadas a cuatro al maravedí y no menos y quien contra esto fuere que pague sesenta maravedíes por cada vez y pierda las sardinas”<sup>49</sup>. En 1506 ya se reconoce explícitamente esta costumbre en las ordenanzas urbanas: “que ninguno pueda vender ningún pescado fresco en otra parte salvo en la red de la plaza so pena de perderlo, excepto las sardinas que traen las mozas, conforme a la ordenanza”<sup>50</sup>, y en 1521 el regimiento denunciaba lo que parece ser una práctica muy común: *comprar sardinas a las mozas para revender*<sup>51</sup>.

Las referencias al resto de la producción pesquera son mucho más limitadas. Del congrio y la raya únicamente nos consta su comercialización<sup>52</sup>, mientras que del besugo hablan las fuentes de la costumbre de algunas personas de venderlo fresco “y con tripa en contra la ordenanza”, condenando la ciudad dicha práctica<sup>53</sup>.

También denuncias, pero esta vez por el incumplimiento de la normativa en lo referente al lugar de venta, son las informaciones al respecto del abadejo y la langosta. En 1505 la ciudad denunciaba la venta de la pescada de abadejo a siete

46 *Id.*: 8-IV-1499.

47 *Id.*: 3-I-1502.

48 Sobre la actividad mercantil y comercial de Oviedo en el medievo, *vid.* RUIZ DE LA PEÑA, J. I.: *El comercio ovetense en la Edad Media*, Oviedo, 1991.

49 AAO, Libro de Acuerdos: 17-V-1503 y 21-VII-1503,

respectivamente.

50 *Id.*: 28-I-1506. También hacen referencia a la venta de sardinas por estas “mozas” las sesiones concejiles de 17-V-1503 y 21-VII-1503.

51 AAO, Libro de Acuerdos: 17-V-1521.

52 *Id.*: 23-II-1503.

53 *Id.*: 3-I-1501.

maravedíes la libra, castigando a los culpables por ir en contra de la ordenanza y no respetar los precios establecidos, así como la venta de langosta fuera de la red, también ilegal, con sesenta maravedíes<sup>54</sup>.

Muy interesante en lo referente a las especies de río, resulta la *Ordenanza sobre el matar de los salmones*, dictada por la ciudad en 1505: “puesto que la ciudad poseía por privilegio la tierra de Nora a Nora y la Ribera de Yuso, con su jurisdicción alta y baja, ríos y montes y todas las cosas que al rey pertenecen, y en sus ríos y pesquerías se mataban salmones y otros pescados, por mandado de la ciudad, pues los ríos eran de la ciudad”, ordenaban que “toda persona de cualquier ley, estado y condición que sea, no sean osados de ir con redes en los ríos y piélagos de jurisdicción de la ciudad sin su licencia, so pena por la primera vez de perder tales redes con que pescaran los salmones y los salmones, para el arreglo de las cosas publicas de la ciudad, por la segunda vez, que pierda el pescado y pague cinco mil maravedíes y por la tercera vez pierda el pescado y pague diez mil maravedíes, para el reparo de la fuente de la ciudad”<sup>55</sup>.

### Precios

Poco sabemos de las cargas y precios del pescado vendido en Oviedo. Los datos proporcionados por las fuentes –como puede comprobarse en la gráfica 1– son limitados y no conciernen a todas las especies consumidas. Podemos asegurar, sin embargo, que a la altura de 1522 todo el pescado de traína consumido en Oviedo se vendía a siete maravedíes la libra<sup>56</sup>.

	SARDINA GALLEGА	SARDINA ARENСADA	PESCADO IRLANDЕS	LANGOSTA	PESCADA	RAYA BESUGO
1503	4 al mr.	3 al mr.	4 mrs./libra	–	–	–
1505	–	–	–	Medio real	–	–
1522	–	3 al mr.	–	–	9,5 mrs./libra	6 mrs./libra

Gráfica 1. Especies más cotizadas.

Mucho más numerosa es la información relativa a multas y denuncias por estafa en los precios. El fraude no sólo se producía cuando el producto no se vendía en el lugar establecido, sino también cuando no se respetaba el precio consensua-

54 *Vid. supra*, notas 53 y 19, respectivamente.

55 AAO, Libro de Acuerdos: 27-VIII-1505.

56 *Id.*: 10-XI-1522. *Vid.* también la gráfica 1, relativa a las especies más cotizadas y sus precios

en el siglo XVI.

do por el concejo, práctica también muy frecuente en Oviedo, como sucede en 1503, cuando la ciudad sanciona con dos mil maravedíes de pena a Gonzalo de Lugones por vender más caras las sardinas arencadas, obligándole a venderlas a cuatro al maravedí<sup>57</sup>. En este mismo año de 1505, la mujer de Suero Menéndez compraba en la red de pescado de la ciudad dos cestos de sardinas frescas, denunciando el fraude en los precios y tras el incidente, al día siguiente, el regimiento emitía públicamente la siguiente ordenanza: “que ninguno compre sardinas frescas para revender de las que se vendieran en la red del pescado o de las que vendieran las mozas que las traen a cuestas y de las que se compraron en la red del pescado desde hoy hasta San Miguel de septiembre que las puedan vender asadas a cuatro al maravedí y no menos y quien contra esto fuere que pague sesenta maravedíes por cada vez y pierda las sardinas”<sup>58</sup>.

VINO ATABERNADO	VINO EN CUEROS	CARNE	PESCADO FRESCO Ó SALADO
1 carga: 1 blancavieja	1 carga: 6 mrs.	1 libra de vaca: 2 cornados	1 libra: 1 blanca vieja
–	–	1 libra de carnero: 3 cornados	–
–	–	1 libra de cabra muerta: 2 mrs.	–
–	–	1 libra de oveja muerta: 2 mrs.	–

Gráfica 2. Imposición de la sisa extraordinaria de 1505. Precios.

Fue también motivo de denuncia el incumplimiento de la ordenanza que regulaba el precio del bacalao, pues en contra de la ley, se vendía “la pescada de abajo a siete maravedíes la libra contra la ordenanza”<sup>59</sup>.

A pesar del carácter fragmentario de la documentación, no cabe duda de que el pescado jugó un papel importante en la alimentación de los vecinos de Oviedo a finales de la Edad Media. Podemos constatar a través de las fuentes el gran peso del abasto a partir de la información obtenida de los ingresos fiscales que rendía

57 *Id.*: 3-II-1503 y 10-III-1503.

58 Vendidas a siete reales y seis maravedíes, en vez de siete al maravedí. AAO, Libro de Acuerdos: 20-VII-1503 y 21-VII-1503, respectivamente. *Vid. supra*, nota 49.

59 *Vid. supra*, nota 53. En noviembre de 1522 Alonso González se obligaba a dar de Navidad

a Pascua, cuatro cargas de pescado a diez maravedíes por libra, a siete maravedíes el pescado de traina y a tres maravedíes y dos blancas, las sardinas arencas, dando la alcaballa de pescado a tres mil maravedíes (*vid. supra*, nota 56).

el consumo de pescado en la ciudad y, en este sentido, los impuestos de carácter extraordinario, en general, y el arrendamiento de la sisa sobre el pescado, en particular, es un claro síntoma de su amplio consumo. Adjuntamos como ejemplo la gráfica 2, una comparativa de precios de los productos más demandados en el Oviedo de 1505, deducidos de la imposición de la sisa extraordinaria de dicho año.

Las autoridades urbanas aplicaron este tipo de impuestos sobre productos que garantizaban la retribución y sabemos que en Oviedo, la provisión de la sisa del pescado suponía una blanca vieja por cada libra de pescado, fresco o salado<sup>60</sup>. Un consumo notable de pescado al que la población ovetense pudo acceder, condicionado por las pautas que, en materia de aprovisionamiento de este producto, marcaban los puertos asturianos, especialmente Avilés y Candás.

<sup>60</sup> En agosto de 1505 los precios de la sisa eran los siguientes: por cada azumbre de vino atabernado vendido en la ciudad y sus arrabales durante un año, una blanca vieja y por cada carga de vino que se vendiera en cueros dentro de la ciudad, mercado y arrabales, seis maravedíes. La sisa de las carnes incluía: la libra de carnero vendido al peso, tres cornados; la libra de

vaca, dos cornados y dos maravedíes por cabra u oveja vendidos muertos. La libra de pescado fresco y salado que se vendiera en la ciudad y arrabales, una blanca vieja. Se remató el arrendamiento de la sisa en Diego Fernández de Pravia, por ciento diez mil maravedíes (AAO, Libro de Acuerdos: 14-VIII-1505).

# LA ALIMENTACIÓN EN LA MARINA BALEAR (SIGLOS XIII-XIV)<sup>1</sup>

Antonio Ortega Viloslada

*...Nos veem, Senyer, que com los mariners volen fer viatge que aparenllen lur vianda e so que mester han en lo viatge; e segons que es lonc lo viatge, si porten vianda...<sup>2</sup>*

La cuestión es prever los contingentes y atinar con el volumen de vituallas a embarcar. Al-Idrisi narra su arribada –7 de diciembre de 1184– a las costas de Calabria, tras dos meses enmarcado para un trayecto de 10 ó 15 jornadas, hambrientos porque aprovisionaran para 20 ó, los más precavidos, 30 días: *...nos vimos reducidos a la porción de una libra de pan seco que partíamos entre cuatro de nosotros; lo remojábamos en un poco de agua, y así íbamos pasando...*<sup>3</sup>.

Anteviendo el óbito por inanición o sed, las ordenanzas marítimas prescriben los períodos mínimos de abastecimiento. La normativa atlántica, representada por las leyes de Olerón, garantiza el aporte calórico, compensando la ingesta sólida con la líquida. Si se cruza por regiones vinícolas, no estaba obligado el patrón a proporcionar más de una comida diaria; mas, faltó el vino, se elevan a dos<sup>4</sup>. En puerto les está permitido desembarcar la pitanza y, a bordo, disfrutar del alcohol reglamentario y comer todo el pan que deseen<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> Texto del apartado dedicado a alimentación marítima en el cuarto capítulo de mi tesis *El reino de Mallorca y el mundo atlántico*.

<sup>2</sup> LLULL, R.: *Llibre de contemplació en Deu*, cap. 117: *Com hom se pren guarda de so que fan los mariners.*

<sup>3</sup> SÁNCHEZ ALBORNOZ, C.: *La España Musulmana*, tomo II, p. 259 (Naufragio de al-Idrisi en Sicilia).

<sup>4</sup> Transcripción castellana del manuscrito 716 de la Biblioteca Nacional (BN): *Los marineros de la costa de Bretaña non deuen auer mas de una cozina al dia por razon que ellos han breuaje*

*yendo et viniendo. Et los marineros de Lormandia deuen auer dos cozinas al dia por razon quel maestre noles da synno agua quando ellos van buscar frete. Pero quando ellos llegaren enla tierra do naçe el vino, el maestre les deue dar beuraje de vino tenprado en buena manera. Este es el iuyzio eneste caso.*

<sup>5</sup> *Ibidem*: *Una nao acaescie en bordel o en otro lugar qualquier; dela cozina que ha en la nao los Marineros pueden leuar fuera una pieça tal commo deuen auer los marineros en la nao. E del pan que abra en la nao ellos deuen auer*

A mediados del siglo XIII, la tradición mediterránea plasma similar preceptiva en Venecia y Cataluña. El estatuto de 1255 impone a los vénulos límites en el aprovisionamiento<sup>6</sup> con dos *starias* y cuarto de harina y bizcocho a los buques que se aventuren fuera del golfo, estipulando la bebida a portar según destino: a Berbería, una bota de agua y otra de vino, y el doble ...*ad omnes alias partes huius mundi...*<sup>7</sup>. El ordenamiento de Jaime I de Aragón –agosto de 1258– redactado por los prohombres de mar ...*ad utilitatem et bonum statum tocius Ripparie et civitatis Barchinone...*, aborda el asunto al decretar el acopio de viandas para una quincena, so pena de 20 sueldos al patrón y 15 a los tripulantes<sup>8</sup>. El *Libre del Consolat de Mar* –capítulo CXLV– dispone el aporte proteínico derivado de la carne los domingos, martes y jueves, y el resto de la semana plato caliente –*cuynat*– al mediodía y companaje por la noche<sup>9</sup>, al que no se podrá acceder pernociendo en tierra<sup>10</sup>.

*tanto commo podran comer. Et fuera de la nao non deuen auer punto de beuraje et deuen rre-  
torrnar a la nao afazer su oficio asi quel maestre,  
por mengua de marineros, non pierda la nao nin  
los aueres nin aya ningund danno...*

6 Orientado a evitar la estiba de mercancías que, libres de flete por destinarse al consumo interno, eran fraudulentamente vendidas en el puerto de arribada.

7 PARDESSUS: *Collection...* tomo V, p. 42. Estatuto marítimo de 1255, ley LXIX: *Confirmamus, ut ituri ultra mare per totam Barbariam unum biguncium de vino et unum de aqua, et non plus omnis eorum habere possit in nave, tam eundo quam redeundo; ad omnes alias partes huius mundi, duas partes de biguncio de vino et duas partes de biguncio de aqua in nave portare debeat, et non plus. Quicumque plus portaverit, illud plus in suis miliariis vel cantariis debeat computari. Hoc intelligimus in nave et omni ligno de miliariis CC et inde supra.*

*Ibidem*, ley LXX: *Statuimus quod illi qui debent ire ultra mare, et ad omnes alias partes huius mundi estra golfum, quilibet de vobis portare possit duo staria et unam quartam inter farinam et biscotum tam eundo quam redeundo, etiam et in omni viatico, extra gulfum. Quicumque plus possuerit, totum illud plus in suis miliariis vel cantariis debeat computari.*

8 Archivo Histórico de la Ciudad de Barcelona (AHCB) L-10 (*Libre Vert*), fols. 222r-225v. En

CAPMANY I MONTPALAU, A.: *Memorias históricas...* vol. II, primera parte, p. 27: ...*Ordinamus etiam quod dominus nauis uel ligni teneat uictualia in ipsa naui uel ligno ad quindecim dies necesaria. Videlicet, panem, uinum, carnes salsas, legumina, oleum, aquam et duos rotols de candelis. Et si dictus dominos tam nauis quam ligni hoc facere noluerit, sustineat penam viginti solidorum, et quilibet dictorum marinariorum et nautarum sustineat penam quinque solidorum.*

9 Similar régimen alimenticio que en tierra: *Pan, vino y carne* –sustituida ésta por pescado, queso o por un plato “de cozinhas”– reciben para su alimentación los campesinos que cultivan los campos del obispo de Zamora entre los siglos XI y XIII. MARTÍN, J. L.: “La Alimentación”, *Historia de la Ciencia y de la Técnica en la corona de Castilla*, tomo II, p. 183. Junta de Castilla y León. Consejería de Educación y Cultura, 2002.

10 *Libre del Consolat de Mar*, cap. 145: *De quina vianda es tengut nau o leny cubert a marin. Encara es tengut senyor de nau o de leny cubert de donar a manjar als mariners III jorns de la setmana carna: lo dicmenga, lo dimarts, el digous; e altres jorns cuynat e al vespre companatge... Cap. 146: De mariners qui no jauran en nau o en leny*

*Senyor de nau o de leny no es tengut de donar a manjar als mariners pus no jaguen en la nau ni al leny*

La compra de provisiones –con prelación a la de jarcia o pertrechos– corre a cargo del escribano con el numerario asignado por el patrón, quien lo obtiene de la comunidad societaria del buque o del fondo común instituido para sufragar los gastos pertinentes y, de ser menester, concertará un préstamo endosable a los parcioneros<sup>11</sup>.

En Castilla, las Partidas no olvidan regular el embarque de alimentos. La primera ley del título noveno de la quinta partida precisa las atribuciones de naocheros, maestres y patrones, entre ellas la de abastecer de armas, bizcocho y demás atinente al sostenimiento de la marinería, apercibiendo al pasaje que haga lo propio<sup>12</sup>. Y es que en la mar, además de enemigos, inclemencias e incomodidades, los navegantes tienen tasado a la baja un rancho, si no el apetecible sí el que les posibilita la subsistencia<sup>13</sup>.

Un poema del *Llibre dels mariners* –segunda mitad del XIV– describe gráficamente<sup>14</sup> las penurias de los hombres de mar baleares:

...Van lo segle cercant  
e ab greus tramuytades  
e ab males jornades,  
dessa, deyla, demunt, devayll,  
mal beure e mal menjar,  
mala berena, mal sopar  
e al vinagre forsol,  
pa bescuyt a tenor,  
e faves ab aylada  
e ciurons ab carn salada  
e sardines son par:  
males viandes han  
si be han gran afany

11 Cap. 239.

12 Ley I: *Que cosas son tenudos de guardar e de fazer los maestros de las naues, e los marineros a los mercaderos e a los otros que se fian en ellos:*

...Otro si tenudos son debastecer los nauios, de armas, e de bizcocho e de todas las otras cosas, que ouieren menester, para su vianda, e de agua dulce, ellos e sus marineros. E deuen apercebir a los mercaderos, e a los otros omes que ouieren de leuar en los nauios, que fagan esso mismo, de manera, que lieuen agua, e vianda, la que les fuere menester...

13 Segunda Partida, título XXIV (*De la guerra que se faze por la mar*), ley 10<sup>a</sup>: *Como los que se*

*uenturan a guerra de mar deuen ser guardados, e honrados, quando bien fizieren, e escarmentarlos quando fizieren el contrario:*

...E sin todo esto, el comer, e el beuer, han lo todo por medida, e muy poco, e non de las cosas que quieren mas de aquellas con que pueden solamente biuir, assi como de suso diximos. E si aquellas les fallescen, non han aque se tornen lo que non contesce a los que guerrean en la tierra. Ca si les mengua las viandas de las talegas, pueden yr a otra parte a buscar las. E si las non fallassen, comerian de las yeruas, e de las sus bestias mesmas, que traxeren...

14 LLOMPART MORAGUES, G.: *La pintura medieval mallorquina*, tomo II, pp. 23-24.

De lo anteriormente expuesto se infiere la preocupación por la dietética y supervivencia en medios hostiles. El mencionado capítulo CXLV del Consulado de Mar señala, a más de las tres porciones de carne semanales y guisos, el compango nocturno, que alterna queso, cebolla, sardina u otro pescado. El plus energético lo complementan seis raciones diarias de vino, siempre que no entrañen un dispendio superior a tres besantes y medio, en cuyo caso podrán sustituir por brebajes de pasas o higos –en tanto no excedan los 30 millareses el millar–. Todo ello doblado en las fiestas principales<sup>15</sup>.

En Castilla se reconoce que: *Bastimento ha menester de auer en los nauios, bien assi como en los castillos... ...mas aun de armas, e de vianda. Ca sin ello, non podrian biuir nin guerrear... Desglosado el armamento y artimañas guerreras –...terrazos con cal, para cegar los enemigos. E otros con xabon para fazer los caer. E fin todo esto, fuego de alquitran, para quemarlos nauios...– entra a listar un sustento que ha de ser abundante.*

Indisociable al medio náutico es el bizcocho –que es pan muy liuiano, por que se cueze dos veces e dura mas que otro, e non se danna–, en conjunción con carne salada, legumbres y quesos, ...que son que con poco dellas se gouieren muchas gentes...; ajos y cebollas ...para guardar los del corrompimiento del yazer de la mar, e de las aguas danadas, que beuen..., de las que han de portar ...la que mas pudieren..., si bien en cantidad justa para prevenir la podredumbre; y vinagre ...cosa que les cumple mucho en sus comeres e para beuer con el agua, quando ouieren gran sed... El alcohol –sidra y vino– no conviene en la mar, ya que ...como quier que los omes lo aman mucho, son cosas que embargan el seso..., y, si las circunstancias sugieren alegrar a la tripulación, habrá de rebajarse ...Ca assi como es bien de beuer los omes para biuir con ello, otrosi seria mal, e grand auoleza, de cobdiciar biuir para beuer... Concluye la ley sentenciando que los que pierdan la embarcación por no observar lo detallado sean considerados traidores ...como si perdiessen un castillo... pagando con la vida y haberes<sup>16</sup>.

La putrefacción llevaba implícitas pérdidas económicas y humanas, por lo que embarcaban sistemáticamente vituallas que preservasen sus cualidades largo tiempo<sup>17</sup>. En general, los apuntes se limitan a un lacónico enunciado de víveres en

15 ...E III vagades de vi al mati e III al vespre. E lo companatge deu esser tal: formatge o seba o sardina o altre peix. Encara lo senyor deu donar vi entro que vayla III besants e si val III besants e mig. E si troba atzabip o figues, eyl ne deu fer vi. E si no troba atzabip ne figues e que li cost mes de XXX milareses la mielera feta, nols es tengut de dar vi. Encara es tengut lo senyor de doblar la racio als mariners a festa anyal...

16 Segunda Partida, título XXIV, ley 9<sup>a</sup>: *Como los nauios deuen ser bastecidos de omes, e de armas, e de las viandas.*

17 La jurisprudencia islámica contempla la vianda más adecuada para la mar. Abû l-Hasan al-Jazîrî, cadí de Algeciras, menciona, con motivo de un contrato de flete, tres variedades alimenticias con capacidad de soportar el salitre: cereales, frutos y legumbres secas, aparte de aceite de oliva, miel, vinagre y sal. Los productos frescos se vedan expresamente, incluido el queso. PICARD: *La mer et les musulmans...*, p. 181.

semiconserva, sin especificar volumen: ...en mecions debesquyt, de vin, de vina-  
gre e de Carselada, de formatges e moltes altres mecions necessaries...<sup>18</sup>.

Suplen el pan<sup>19</sup> por el inapetecible bizcocho, heredero del *pannis nauticus* romano y precursor de las *galletas de barco* que, hasta la cocción del pan a bordo a fines del XIX, supondrán el soporte alimenticio. Documentado en la corona de Aragón en buques de los últimos decenios del siglo XIII, en tierra es despreciado. Arnau de Vilanova lo desaconseja a Jaime II de Aragón y restringe su uso a necesidades perentorias. Aun así, se registra en sopas de potaje, jugo de asados o con aceite de oliva o almendras<sup>20</sup>.

Listo el bizcocho, se acarrea en sacos de los hornos al muelle donde las barchas lo transportan a las galeras<sup>21</sup>. El Real Patrimonio testifica la impronta de la panificación en la actividad industrial palmesana. En el libro de débitos de 1321-1322 se anota la devolución a Arnaldo Bosch de 83 libras, tres sueldos y un dinero ...*del compte de bescuyt*<sup>22</sup>. Bernardo Baus, maestro del atarazanal de Colliure, se endeuda con los compañeros de Palma en 92 libras, un sueldo y cinco dineros por material, entre el que se encuentran ...*Cl quartera e mig a forment de que*

<sup>18</sup> Archivo del Reino de Mallorca (ARM). Real Patrimonio (RP)-3051, fol. 54r.

<sup>19</sup> Es elemento base, junto al vino, de la nutrición medieval. No en vano se pide a diario en la oración cristiana por excelencia: ...*danos hoy nuestro pan de cada día...*, expresión que deviene en deprecatoria del conjunto de la comida y, por extensión, de la misma subsistencia. Ver la alimentación en los pueblos ribereños del Mediterráneo occidental, desde Niza a Orihuela, en RIERA MELIS, A.: "Panem nostrum quotidianum da nobis hodie". Los sistemas alimenticios de los estamentos populares en el Mediterráneo noroccidental en la Baja Edad Media", *La vida cotidiana en la Edad Media*. VIII Semana de Estudios Medievales. Nájera. Instituto de Estudios Riojanos. Logroño, 1998, pp. 25-46.

<sup>20</sup> *De Reginem sanitatis ad regem Aragonum*, cap. 8, 6-8.

<sup>21</sup> ARM RP- 3416, fols. 36r-v: *Diuendres a Xjorns del mes de Juyn, de menament del Senyor Rey abletra sua, datum perpinya pridie nonas julii layn MCCCXLV, liuram als honratz en P. G. de Saybos, caualer, en P. desbosch, escriua de racio, capitans de dues galeas e l leyn armat de cobliure los quals uengren assi per sercar leyns de Jenoueses de cosaris qui eren en aquestes mars, soes asaber, cent sinquanta dos quintars,*

*vint set libras de bescuyt que costa a rao de quinza sous, sis diners lo quintar, que muta sent deset libras, denou sous, nou diners; del qual bescuyt compram den Salvador craxell vuytanta sis quintar...XV libras. Item, den P. oliuer, bescuyter, trenta dos quintars, sinquanta dues libras. Item, den G. magadins trenta tres quintars sexanta libras... ....Item, despanem que costaren de portar cent a seza sachs de cayamas perlos forns on era lobescuyt per cargar aquell, hun sou, sis diners. Item, costaren de ansegurar los dits cent seza sachs de bascuyt e de tirar ala mar per caragar, onza sous, sis diners.... ....Item, al dit P. rogera qui ana ales galeas ablo bascuyt per cobrar los sachs, los quals dona, e dos sarrayns que sen mena queli ajudasen, e a l laut quel torna, dos sous, quatre diners... ....Item, donam andomingo padrolo, en Johan reure, en Berenguer Serra, en G. auelli, barquers, per portar lo bescuyt e altres cosees ales galeas, doza sous...*

<sup>22</sup> ARM RP-3382, fol. 17r: *Compte den Berenguer Alberti....Item, que dix per so an Arnau boscha, diuenres a II iorns de deembre, les quals li auiem atornar del compte del bescuyt en compte del dit Arnau en lolibre comu de MCCCXXI en XLVI cartes.....LXXXIII libras, III*

*hom feu bescuyt...*<sup>23</sup>. Pedro Sestany lo elabora, retribuyéndole la procuraduría 20 libras por siete meses de trabajo<sup>24</sup>. En 1323, Andrés Betnásser abona la mitad –por el pariatge– de las 776 libras, un sueldo y un dinero de las expensas de bizcocho y pan fresco, para cuatro galeras con las que pasar a Sancho I al Maresme<sup>25</sup>. El uxer que en 1338 equipan para Pedro de Puigdorfila y las cabalgaduras y armas regias rumbo al Rosellón adquiere a los jurados 140 quintales por 98 libras<sup>26</sup>.

De retorno a puerto y desarmadas las escuadras, los oficiales de la atarazana se desprenden de los excedentes, canalizando el importe a la amortización de costes. La contabilidad de 1311 asienta las 512 libras, 19 sueldos y dos dineros por bizcocho ...*adiuerses Galeas e a diuerses personnes...*<sup>27</sup>. El distribuido a los buques del rey se almacena<sup>28</sup> en el arsenal, que tramita la venta<sup>29</sup>, aun a particulares<sup>30</sup>, deshaciéndose a saldo del deteriorado<sup>31</sup>.

*sous, I.*

<sup>23</sup> *Ibidem*, fol. 45v: ...*Item, deu per en bernat baus, de cochlire, quite la darrasana del Senyor Rey de cochlire, per Reyna e per pega e per barrubis e per Cl quartera e miga de forment de que hom feu bescuyt quelí tramesem, que costaren ab les mesions e per XII restz que en Corral scorba litrames, segons que escontengut en (XXV cartes) .....LXXXII libras, I sou, V.*  
<sup>24</sup> *Ibidem*, fol. 22r: ...*Deu en P. sestany que li prestam dicmenga a VIIIII iorns de vuytubri en lany de MCCCXXXIII per rao de so que deu auer per so que trebayla enlo bescuyt que feu.....XX libras....Deuem li per son trebayl del dit bescuyt a fer per VII meses que hi trebayla.....XX libras.*

<sup>25</sup> ARM RP-3039, fol. 33r: *Item, pagaren per man del dit Andreu per MXXXXIII quintars, LIX libras de bescuyt que fo liurat ales dites VIII Galeas per panatica ab LXXXVIIII quintars-, VIII libras que en Nicholau de Senjust feu liurar abarcelona ales dites Galeas con ageren possat lo Senyor Rey a Sent pol del marecme, que costaren LXXXV libras, XVI sous, I diner, e lalre comptat a XIIIII sous, VI diners lo quintar. Munta ab V libras, VI sous, que foren dades de pan fresch per totes les Galeas.....DCCLXXVI libras, I sou, I diner. Deles quals pagaren per la meytat.....CCCLXXXVIII libras, VII diners.*

<sup>26</sup> ARM RP-3050, fol. 58r: *Item, pagaren los dits procuradors per la mesio que fo feta en ludit ayn en armar I uxer loqual fo armat e mes en cuns*

*per pasar de Maylorques en Roseylo los Cauayls e armes del Senyor Rey en semps ab en p. de pug dorfila, Caualer del dit Senyor Rey, soes asaber... ...ab LXXXVIII libras que costaren CXL quintars de bescuyt que compram dels Jurats...*

<sup>27</sup> ARM RP-3035, fol. 56v. El bizcocho supone casi un tercio de lo abonado por Guillermo Davoltre: *Suma amior dela Moneda pagada e despesa per lo dit G. davoltre segons que aentras escontengut. Suma MDCLXXXV libras, XII sous, X diners.*

<sup>28</sup> ARM RP-3039, fol. 10r: *Item, que hac de porgeres que eren exides de forment de que feu bescuyt.....XVIII sous.*

<sup>29</sup> *Ibidem*, fol. 56v: *Item, monta la summa dela Moneda laqual ludit G. de voltre met per despesa per l<sup>9</sup> quantitat de bescuyt laqual el assigna per diuerses vegades adiuerses Galeas e a diuerses personnes segons que en I capitol del seu libre largament e per partides es contengut.....DXII libras, XVIII sous, II.*

<sup>30</sup> ARM RP-3035, fol. 33r: *Item, del matex per L quintals de bescuyt que hauia venuts an Malgauli e meses en dada del any passat e puys cobra lo present preu.....XXXVII libras, X sous; Item, del matex per LXXX quintals debes-cuyt los quals hauia armats an P. garcia e meses en dada del any passat e puys cobra lo present preu.....LX libras.*

<sup>31</sup> ARM RP-3039, fol. 10r: *Item, que reebe de diuerses personnes ales quals vene bescuyt veyl e massa morre que era enla darrassana.....XVIII libras, VIII sous, VIIII. Transacció*

La libertad de mercado permite ponerlo en circulación a diferentes precios. En 1336 encomienda el atarazanero a diversos elaboradores 255 quintales, destinados a tres galeras y una barcha armada con las que Jaime III irá a Menorca, por los que desembolsa 155 libras, 19 sueldos y nueve dineros<sup>32</sup>. Los gastos de 1345 revelan que Salvador Craxell, Pedro Oliver, *bescuyter*, y Guillermo Magadins proveen una partida para dos galeras y un leño armado, arribados a Mallorca desde Colliure con la misión de limpiar las aguas insulares de leños corsarios genoveses.

Extraordinariamente, cubre la manutención fuera del mar. En los últimos días de septiembre de 1343 el gobernador Arnaldo de Erill ordena al vicario palmesano librar todo el bizcocho de la barcha de Jaime Rosell con objeto de reducir los costes de sus marineros, retenidos en la cárcel regia<sup>33</sup>.

En las escalas varían de régimen alimenticio y mercan la panática. Pedro Vilardell satisface 61 libras, un sueldo y un dinero en San Felú de Guixols y Colliure ...en compra de *pa fresch que dona als homens dela dita armada...*<sup>34</sup>. Una barcha armada es acondicionada para recibir a un caballero que desea pasar en 1326 de Ibiza a Mallorca, aprovisionándose de ...*pa e ui e carn la nit que fo ala darassana del castell de Euisa...*<sup>35</sup>, si bien el vendaval les compele a retroceder<sup>36</sup>. En el apresto de la barcha *Den Armentera* para trasladar al lugarteniente a Menorca –fletada el 22 de septiembre de 1340 con regreso el 3 de octubre– se incorpora *pa fresch* en Palma y una nueva remesa ...*alquap de ferug...* al guarecerse del mal tiempo en Capdepera<sup>37</sup>.

La proteína se agencia salada o en adobo (*carnes salsa*). Los *Regimina* medievales –basados para este apartado sustancialmente en la obra de Isaac Iudaeus:

de 1323.

32 ARM RP-3048, fol. 32r: *Item, pagaren perla messio que fo feta en compra de CCLV quintars, libras(sic) de bescuyt que compraren de diuerses personnes adiuerses preus aobs deles dites III galeas e barcha armada, muta pertot segons que enlodit libre es contingut.....CLX libras, XVIII sous, VIIII diners. Buques y tripulación se acuerdan para diez días, y el monto ascendió a 602 libras, 8 sueldos y 5 dineros.*

33 ARM Archivo Histórico (A.H)-4, fol. 115v: ...*dicimus et mandamus quatenus totum bisco-tum quod in barcha Jacobi rosseti inuenteritis, tradi seu liberari faciatum sub uicario ciuitate Maiorice ad prouesionem hominum dicte barche qui in carcere Regio detinetur...*

34 ARM RP-3036, fol. 10v.

35 ARM RP-1844, fol. 19v.

36 *Ibidem*, fol. 20r: *Item, costa nolit de l<sup>a</sup> barcha armada enques recolli lodit G. A. ab l scuder com parti de Euissa.....Il libras; Item, com fo prop de Malorches, lo dit G. A. torna en Euissa per contrari de temps, e costa refrescamen..... XV sous.*

37 ARM RP-3412 (cuadernillo suelto): *Item, En lodit Jorn de sus dit, pagam perma den Ermantera En lo pa Fresch que fem metra En barcha.....l libra, X sous...*

*Mession fetes perma den antoni bergada, Comit deladita barcha, partint demalor(ques) Estant alquap delapera per contrari detemps ablarcha Item, Donam En pa fresch alquap de ferug.....VIII sous, VIII*

*Liber dietarium universalium* y el *Liber dietarium particularium*— otorgan a la carne la primacía —*Conforta el cuerpo, lo fortifica y lo hace grueso, es el alimento más próximo a convertirse en sangre*— alertando del exceso, máxime con vino, cuyas consecuencias combatían con la flebotomía y medicina laxante. Reservado en tierra a los de mayor solvencia —la gota será dolencia privativa de los altos estratos sociales— en el mar es ineludible en la dieta. Los tratados enumeran las preferencias: cabrito, jabalí o cerdo salvaje, ternero y conejo. El cerdo doméstico, que posee una carne *más húmeda y viscosa*, ha de salarse para atemperar estas características, siendo de difícil digestión pero la más nutricia. Asumido por los marinos, la cecina —*bacons*— copa el avituallamiento cárnico. En los escasos asientos no se aprecia el ingreso de otras fuentes de origen animal salvo por mercaderes y viajeros o en buques de ámbito reducido<sup>38</sup>.

Los documentos mencionan el genérico *carnsalada* y únicamente la venta de sobrante aporta datos específicos. Veinte piezas se desembarcan en 1328 de tres galeras, por las que obtienen 22 libras y 19 sueldos que, con otras viandas —queso, habas...— montan 122 libras, 18 sueldos y nueve dineros a deducir de la inversión inicial<sup>39</sup>. En 1344, se pagan al mercader Bartolomé Reure 11 libras y seis sueldos por unos 240 kilos de ...*sis bacons e mig de carnsalada*<sup>40</sup>.

Al igual que con el pan, la carne se consume fresca en los trayectos de corto radio. La barcha de Armentera adquiere en Capdepera ...*l<sup>a</sup> libra de porch fresch que portam aladita barcha...* por ocho dineros<sup>41</sup>.

Completan el condumio los huevos, alimento que goza de un alto grado de prestigio, capaz, a decir de Aristóteles, de suplir la carne. El desarme de unas galeras en 1311 explícita las vituallas embarcadas, citando los huevos entre lo revertido al oficial de la atarazana<sup>42</sup>.

*Item, Donam a l treginer ablabestia qui porta ludit pa deus dit mar fins alabarcha.....VI (diners)*  
 38 El pecio *Les Sorres X*, descubierto al sur de Barcelona, documenta el cabotaje catalán en buques de unos diez metros de eslora —calificados de *barcha* o *llaut*— y gobierno doble por timones laterales y axial. Entre los enseres de los tripulantes se han preservado restos óseos de oveja, cerdo y ciervo.

39 ARM RP-1103 (cuadernillo de 1328): *Primerament vanem XX bacons de carn salada aduersses persones e adiursses preus, axi conse conte ellibre manual per partides assumat en una plagina en (XI) cartes.....XXII libras, XVIII sous...*

*...Suma que munten pertotes les vendes quison estades fetes deles viandes quiforen mezes enles III Galees enforen Girades e venudes, Axi con seconde ellibre manual permenut e per partides e*

*en est libre assumat per plagines en esta plagina munta per tota la rebuda.....CXXII libras, XVIII sous, VIII. Les quals abatem delasuma de les compres quiforen fetes perles dites III Galees, Munta aquela mecio, Axi con se conte en est libre, assumat en una suma en (III) cartes.....CCXXI libras, XIII sous. Delaqual abatem les dites CXXII libras e XVIII sous, VIII. Resta que metem en compte de mecio perlo forniment deles dites III Galees, Axi con se contien en est libre.....LXXX (..)*

40 ARM RP-3416, fol. 36r: *Item, los liuram sis bacons e mig de carnsalada laqual compram de Berthomeu reure, mercader, la qual pesa sinch quintars, vuit libras mig(sic), a rao de quaranta sis sous lo quintar, munta onza libras, sis sous, set.*

41 ARM RP-3412, doc. suelto.

42 ARM RP-3035, fol. 32v: *Item, del matex que hauia hauts de diuerses coses que eren roman-*

El consumo generalizado de pescado<sup>43</sup> que, por precepto eclesiástico –abstinen-  
cia los viernes y sábados, Cuaresma y vísperas de fiestas significativas–, se  
extendía a más de un tercio del año, fomentó una infraestructura comercial fun-  
damentada en el procesamiento de la materia prima mediante salazón, ahumado  
o desecación (caso de pulpos o congrios).

Ante una demanda mediterránea que supera la oferta, la salazón atlántica –ya  
comercializada en los siglos XII y XIII<sup>44</sup>– devendrá en factor primario del comercio  
gallego a partir de la segunda mitad del XIV<sup>45</sup>. Con anterioridad, se factura en los  
buques que retornan de Flandes o Inglaterra. El laudo de los pisanos recaudado  
en Mallorca anota en 1316 la importación de: ...*DCCCC cofins de sardina e per  
XVIII costals de congres...* llegados con Guillermo Bona, patrón insular documen-  
tado en 1304 en Londres<sup>46</sup>. El trasunto –de 1337– del portazgo de Lisboa patentiza  
la exportación de sardina portuguesa: ...*E de custume que os mercadores  
catellaes ou outros mercadores naturaes que comprarem Sardinhas pera carre-  
garem pera aragom ou pera seuilha...*<sup>47</sup>. Pedro IV transfiere en 1345 al cardenal

*ses deles Galeas con desarmauen, soes asaber,  
dayls e dous e danxoues e de sucre e damenlons  
e de candeles e daltres menuderies segons que  
enla Reebuda extraordinaria del nostre libre es  
contengut.....II libras, VIII sous, VIII.*

43 La proteína originaria del mar la aportan ciertas variedades comerciales, no documentándose mamíferos marinos en la dieta de a bordo.

44 Los fueros de Padrón y Pontevedra legislan la elaboración de cecial y salazón. La abundancia de materia prima –pescado y sal– convierte a Galicia en una de las principales costas proveedoras, en la que las villas marítimas dispondrán de instalaciones apropiadas para su tratamiento. Es el caso del puerto de Corme, bajo jurisdicción del monasterio de Sobrado, que en el siglo XIII cuenta con una casa que: ...*era pescaria do conuento...* MARTÍNEZ SALAZAR, A.: *Documentos gallegos de los siglos XIII al XVI*, pp. 4-5. La Coruña, 1911. La producción portuguesa o bretona, en especial Saint-Mathieu, completan la ruta mercante del cabotaje atlántico.

45 FERREIRA PRIEGUE, E.: *Galicia en el comercio marítimo medieval*, pp. 130-156.

46 ARM RP-3354, fol. 9v: *G. tortus deu per vi, DCCCC  
confins de sardina e per XVIII costals de congres  
quelí uengeren aben G. debona (CLXXV) costa la  
parta del estrany XXXV libras..... II sous, XI diners.  
Paga a XVIII de deembre..... II sous, XI diners.*

47 SILVA MARQUES: *Descobrimentos portugueses*, vol. I, complemento, pp. 51-60. El acuerdo alcan-

zado en 1302 por Alvar Páez, *almirante mayor  
dela mar en Sevilla*, con los estibadores por la  
tarifa de carga –...*commo se pague los guindajes  
alos marineros...*– desglosa los productos  
embarcados en toneles, entre ellos: ...*que ayan  
por cada un tonel de sardina arencada o por  
tonel de castannas o de quezos que guinden con  
polea, quatro maravedies.* Las canastas de sardinas tributan 2 dineros. En cuanto al pescado importado –cecial o fresco– de Portugal deben entregar: *Primera mente que cada nao que troxere canastas de sardinas saladas e arencadas,  
que de una canasta; Et del baxel que troxere sardina en pila, que de dos millares; et de cada  
baxel que trayere çerda e sardina, de tres millares arriba; e fuese en pila que tome un millar de  
cada una veni endo el auer de portogal. Et si  
fuere en sterones per home de tres sterones  
arriba uno. Et si uno fuere en sterones e lo otro  
en pila que tome un millar delo que fuere en  
pila et un steron delo que fuere en sterones de  
tres arriba, saluo si fuere de uno; et de cada  
barca que troxere sardinas frescas vinyese car-  
gada que de un millar; ... et de cada barca que  
troxere pixotas frescas que sea la barca de por-  
tugalosas que den dos pixotas, et si fuese de  
vesinos que de una pixota. (signo) et dela  
barca de castellanos que troxere pixotas fres-  
cas que sean del Algarbe que non paguen  
nada, saluo sy anduiere y algund albaran,  
aparte que de una pixota...* a más de otros ani-

Colonna lana inglesa ...et unum tonellum et VI balones plenos allecibus siue *Arengius*... En marzo de 1349, Antonio Grañana y Juan Tagell reconocen haber cobrado su parte de la carga de arenque lisboeta –*piscium salsorum/pisses arengati*– traído con la coca de Salvador Ferrer y reexpedido a Tarragona, Barcelona y Valencia<sup>48</sup>. Asimismo, la costa oceánica marroquí suministra *pisces salsa*, y en 1297 Obertus Dast, en contra de lo pactado en Mallorca, se desplaza de Sevilla a Salé con intención de transaccionar la comanda de Jacomina, esposa del mercader italiano Guioto Asberguerii<sup>49</sup>.

Primordial en la cadena, la sal es objeto de intenso trato mercante, y fiscalización, en las costas europeas. En la elaboración de la conserva alternaban capas de sal y pescado eviscerado y abierto. Durante el invierno se cuelgan los oreados, limpios de interioridades y espina. No suele constar el pescado cecial o seco, camuflado en expresiones tales: ..e *altres menuderies*..., ...*altres virtuallas*... Excepcionalmente, el albarán del remanente de las galeras que lograron su objetivo en 1311 cita las *anxoues* y *sardina*<sup>50</sup>. En 1321, una coca regia embarca bizcocho, vinagre, higos, pan, coles, vino... y un barril de sardina estimado en siete sueldos y cuatro dineros<sup>51</sup>.

En fresco es consumido en trayectos cortos. El patrón de barcha que traslada a Roger de Rovenach a Menorca dedica un sueldo a adquirir en Capdepera *pex fresch*<sup>52</sup>. Mas los marineros recurrirían a un método más expeditivo: la pesca. Teniendo la despensa bajo la quilla, sólo debían procurarse los aparejos. Así lo entendieron los genoveses Julián y Francisco Camugia, al mando de la nave *San Luis*, ya que en el inventario confeccionado con motivo del embargo figuran artes como un palangre, o instrumentos –un tridente– con los que atrapar cefalópodos y peces en aguas poco profundas<sup>53</sup>.

males como la ballena o el atún. B.N. Manuscrito 716, fols. 94v-95v.

48 ACM Protocolos notariales nº 14566, fol. 58r: ...*confitemus et recognoscimus nobis ad inuicem quod super illo carrico piscium Salsorum quod nobis Pridie venit de partibus Lixbone huc Maioricarum per Coquam Saluatoris ~~ferre~~ rrei, cuius Maioricarum et super toto eo quod ex dicto carrico vendidimus huc Maiorice...* ...Est tunc certum quod pisces arengati per nos missis de Maioricarum apud partes Terracone, Barchinone et Valencie causa vendendi sunt internos comunes medio per medium...

49 ARM Suplicaciones nº 3, fol. 126r: *Item, ponit quod res et merces quas ibi habebat dictus obertus erant pisces salsa in quibus implicauerat apud Sale precium habitum ex implicamentis comandarum quas extraxit de Maiorice, et quos*

*pisces uolebat portare apud Maiorice...*

50 ARM RP-3035, fol. 32v: *Item, del matex, que hauia hauts de diuerses coses que eren romances deles Galeas con desarmauen, soes asaber, dayls e dous e danxoues...*; 33v: *Item, reeberem del dit G. dauoltre, les quals en ffrancesch Rotlan cobra den Mercadal e den Berenguer de quadres, escriuans deles Galeas de que foren almirails en Gil garces e en A. ses esgleyes, per sardina e per ayls que hom los liura dela Darassana.....VIII librs, VIII sous.*

51 Ver CATEURA BENNÁSSER, P.: “Las “avaries” de una coca de Sancho de Mallorca”.

52 ARM RP-3412 (doc. suelto): *Item, donam En pex fresch queportam aladita barcha per tot.....I sou*

53 ARM AH-443, fol. 63v: *Item, unes batudes de peschar; Item, palangre de peschar; Item, fitora.....I. En la tasación –fol. 130r– se espec-*

Junto a pan y vino, las legumbres –guisantes, garbanzos y habas, según Arnau de Vilanova– componen el nutrimento común, desdeñando las recomendaciones de los *regimina sanitatis* que las proscriben por las consecuencias conocidas; no así el caldo, del que encomian sus virtudes. Reflejo de la sociedad, las leguminosas suponen en los buques –capítulo CXLV del Consulado de Mar– el alimento –*cuy-nat*– en cuatro de los siete días de la semana, alternativo a la carne. Ya en 1258 las ordenanzas de Barcelona las prescribían en las provisiones quincenales. No hay datos de su embarque salvo en registros estatales. La coca pertrechada por la ciudad condal en 1331, cuya manutención en dos terceras partes era a costa de los 13 armadores privados, detalla un barril, cuatro sacos de habas, uno de garbanzos y uno pequeño de lentejas<sup>54</sup>. Las cuentas reales mallorquinas<sup>55</sup> no se entretienen en concretarlas, y el maestro de la atarazana se limita a consignar: ...*faues e daltres legums...*

Cultivadas normalmente para consumo propio, las verduras completan la cocina pese a ser consideradas nocivas por una medicina tradicional –de las que extraía los fármacos–, supeditando la ingesta al carácter medicamentoso<sup>56</sup>. Una vez más, los *regimina* muestran el desfase de la ciencia, al servicio del poderoso –gran consumidor de carne–, con la masa poblacional.

Vilanova diferencia las hortalizas de hoja de las de raíz. Inexcusables en potajes y otros platos de olla, los listados las obvian. El libro contable de 1337 señala una

cífica que estos aparejos son viejos: *Item, batudes de peschar e l palangre, tot vey.....X sous.*

54 Frente a los 70-80 quintales de bizcocho, todo ello para una campaña de 500 hombres: ...*Item, quatre sach de faves qui no son de tot plens. Item, un sach de ciurons. Item, un sachet de lanties...* CAPMANY I MONTPALAU: *Memorias...* vol. II, p. 194.

55 Distintos bandos prohíben su exportación al considerarse *coses vedades*. En noviembre de 1343 comunicaba el gobernador Arnaldo de Erill ...*als amats uniuerses et sengles patrons, notxers, mariners e tots altres nauegants enquals-que vexells sien del dit Regne de Mallorques e illes a aquell aiaents...* la interdicción de transportar a la región del Estrecho: ...*arros, faues, lenties, fesols, ciurons, figes, garrofes ni samola ne ui ne neguna manera de uianda, ne enquara no gosen, sots la dita pena, passar ne portar en lurs vexells al dit loch de Espanya neguns Caualls.* ARM AH-4, fol. 121v. La penuria alimentaria y los preparativos ante las noticias que hablan de los avanzados planes de Jaime III para

recuperar la isla, llevan al gobernador a decretar –31 de agosto de 1348– el cese de exportación de productos cultivados en Mallorca, salvo aceite y queso: ...*no gos trer ne fer trer dela Illa de Mallorches palasament o amagada en neguna manera ho engin que fer se puscha faues, ciurons, lenties, segó ne nenguns altres legums ne figues ne garroves ne altres fruytes ne vituiales quis culleguen en la terra de Mallorches, exceptat oli e formatges...* ARM AH-444, fol. suelto.

56 AL-JATIB (*Libro de Higiene*, p. 104) matiza la diferencia entre *alimento* y *medicamento*: *Todo lo que al cuerpo llega, forzándolo, recibe el nombre de “medicamento”; por el contrario, lo que a él se asimila y desarrolla, se llama “alimento”. Entre ambos existen el alimento medicinal, como garbanzos y hortalizas, y el medicamento nutricio, como los ajos, que poseen múltiples propiedades. El medicamento nutricio presenta varias formas. Así, unos están más próximos a lo medicinal y, otros, a lo nutricio, del mismo modo que existen alimentos afines a la naturaleza de la substancia de la sangre, por ejemplo, el jugo de la carne y la yema del huevo; o, menos pare-*

libra y ocho sueldos en la compra de, además de fruta, coles y nabos para Jaime III<sup>57</sup>. Trasluce su cotidianidad los escasos registros particulares, conformando un sustento monocorde. Los costes de estadía de la *San Luis* en Portopí incluyen una partida que desglosa el condumio diario. Entre el 9 y el 20 de marzo de 1346 se comió invariablemente ...*cols e pex...* –con unas expensas de 1 sueldo/día–; ...*vinagre per la nau...* –dos sueldos, siete dineros– y ...*oli, mig quartan...* –un sueldo, seis dineros–. La subida a bordo el lunes 20 de marzo del procurador de la causa y el escribano para valuar la nave movilizará al encargado, que complementa el menú con pan fresco, buen vino y salsa<sup>58</sup>.

Cebollas y ajos, por las múltiples propiedades terapéuticas atribuidas, no faltan en los buques. Si las primeras constitúan uno de los componentes del compaña je nocturno, el ajo –antibacteriano, digestivo, estimulante y diurético– es ingrediente básico de la dieta marinera, constando los *ayls* en toda relación genérica para embarcaciones de titularidad regia. El apresto de la barcha de Pedro Cabanes que ha de pasar a Barcelona al preboste de Santa Cruz comprende la entrega –en virtud del *pariatge*– de la mitad del flete, ...*ab bescuyt e ab ayls e vinagre...*, por 16 libras, 18 sueldos y siete dineros<sup>59</sup>.

Vehículo de nutrientes esenciales, la fruta es analizada por galenos árabes y cristianos desde una perspectiva rigurosamente medicinal: *Los cuerpos temperados no deben usar de las frutas como alimento, sino como medicinas, a saber, para preservarse de algún accidente dañoso... ...no debe tomarse por gusto, sino por utilidad...*<sup>60</sup>. Asequible a la población, que la consume ampliamente en fresco –hasta 18 especies discrimina Vilanova–: ciruelas, cerezas, higos, uvas, duraznos, manzanas, moras, melones, peras, naranjas, limones, acerolas, granadas, nísperos, aceitunas, cermeñas, membrillos y granadas– o secos –avellanas, castañas, piñones, almendras, uvas pasas, higos, nueces, dátiles y pistachos–.

La producción de las feraces huertas es propicia al negocio marítimo. Si en 1329 una galera mallorquina ataca a un leño estibado en Alicante con frutos y otras mercancías rumbo a Colliure<sup>61</sup>, en 1330 corsarios baleares que actúan en Berbería central se apoderan de dos cárabos ...*oneratos de malgranas et de limons ide dattils...*<sup>62</sup>.

*cidos, como la carne y el pan; o aun en menor medida, como los alimentos medicinales.*

57 ARM RP-3049, fol. 39v: *Item, pagan an P. donat, barquer, qui aporta ala palomera con lo Senyor Rey hiera aops dela cort, cols e peres e naps e toronges qui costaren l libra, VIII sous, VI diners...*

58 ARM AH-443, fols. 243v...: lunes, 20 de marzo *Item, costa peix e cols per aquells que vengeren stimar la nau.....VII s. VIIId.*

*Item, costa pan fresch.....VIs.*

*Item, costa vin bon.....VIIIs.*

*Item, costa una barca qui porta la vianda ala*

*nau.....IIs. XIId.*

*Item, costa II barrils daygua.....IIId...*

59 ARM RP-3766, fol. 53r: *Item, an p. cabanyes per loger dela sua barcha que porta lo Prevere de santa creu a Barchinona per lo fet del pariatge; ab bescuyt e ab ayls e vinagre, li donaren.....XVI libras, XVIII sous, VII.*

60 VILANOVA, A. de: *De Regimen sanitatis ad regem Aragonum*, cap. 10. 2-8.

61 ARM Suplicaciones nº 7, fol. 403r.

62 ARM AH-436, fol. 48r.

En 1331 licencia el lugarteniente al pisano Frederigo de Frederico para transportar, en su coca de dos cubiertas, peregrinos y dos mil quintales de fruta a Cagliari<sup>63</sup>. En el Atlántico, el portazgo lisboeta estatuye que: ...*Da fruya que os mareantes ou outras pessoas, asy vezinhos come os que nom som vezinhos, leuarem em Nauios pella foz em fora, a saber, Romaas E laranjas E limoos E çidras... Esse leuarem cada huua destas couzas pera seu comer em quanto fazem viagem, nom ham de pagar*, bien que, la que salga por Cascais en dirección a Sevilla ...e pera outras comarcas... tributará el 10%<sup>64</sup>.

Regresando de la cruzada, la flota de *San Luis* transfreta las costas de la isla de Pantelleria, bajo control siciliano y tunecino, lugar en el que los comisionados, ante la negativa a proporcionarles alimentos, roban fruta; razón por la que se les confina en una barca a remolque del buque<sup>65</sup>.

Las galeras de Jaime III, pasado a Mallorca en 1338 a raíz de noticias de sarracenos amenazando el archipiélago, recalan en el litoral de Bañalbufar para aprovisionarse de ...*fruytes de alscums homens...*, por las que abonan una libra y 15 sueldos<sup>66</sup>. La isla contaba con suministradores especializados como *Na Catarina* y *Na Fustarena*, que surten de palma al monarca<sup>67</sup>. Los correspondientes volúmenes asientan –1337– un contingente frutal para él y su séquito, anclados en La Palomera<sup>68</sup>. Al año siguiente, extingue una deuda de 1332, contraída por los oficiales regios en el flete de la nave *Den Bertralans* y dos sacos de castañas para ésta y la de Julián Delescal<sup>69</sup>. Flotas organizadas en Mallorca se abastecen de productos varios, entre los cuales se registran –1311– las almendras<sup>70</sup>.

*renla ala Cort del Senyor Rey per A. bugaler aops del Ram palm.....I libra.*

*68 ARM RP-3049, fol. 39v: Item, pagan an P. donat, barquer, qui aporta alapalomera con loSenyor Rey hiera aops dela cort, cols e peres e naps e toronges...*

*69 ARM RP-3050, fol. 69v: Item, pagaren los dits procuradors an Johan Jacomi, patro de leyn, alqual eren degudes per Iº (...) que compra en layn MCCXXXII aops de lanau den bertralans qui fo noliegada perla uenguda del Senyor Rey e per II sachs de castanyes que compra aops dela companya deladita nau e de la nau den Julia delescala, e munta pertot so que auia comprat e les quals tota ueva auia termanades e nolin fo re donat nen auia ren mes en compte, segons que dasso li feu testimoni A. capbeu, scriua dels procuradors Reyals en presencia dels horats en bernat Gili, thesaurer, e den Michel amareyl, procurador del senyor Rey en Roseylo, eis quals li mezen en compte de so que deuia.....XVIII libras, XI sous, X.*

*70 ARM RP-3035, fol. 32v: Item, del matex que hauia hauts de diuerses coses que eren romanes deles Galeas con desarmauen, soes asaber,*

63 ARM AH-4384, fol. 3r.

64 SILVA MARQUES: *Descobrimentos portugueses*, vol. I, complemento, pp. 51-60.

65 Usual condena para asesinos y ladrones: ...*Lors, commanda le Roy que en les meist en la barje de cautiers e lors il commencèrent à crier et à brêre: "Sire, pour Dieu, raimbez-nous de quant nous avons, mès que vous ne nous métiez là où en met les murtriers e les larrons; car touz-jours mès nous feroit reprouvé"...* *Histoire de Saint Louis*, p. 133.

66 ARM RP-3050, fol. 68r: *Item, pagaren an vicens agrest, de banyalbajar, de manament del honrat en Nicolau de Sent Just e fo per tala quels homens deles galeas ab les quals lo Senyor Rey vench en Maylorques per la armada dels Sarreyns feeren al fruytes de alscuns homens de banyalbajar, laqual tala fo stimada per lobatle del dit loch a.....I libra, XV sous.*

67 *Ibidem*, fol. 55v: *Item, pagaren ala dona na Caterina e na Fustarena, venedores de fruya, per II huyl de palma quen compraren, e tramaze-*

De los lacticinios, el queso se erige en uno de los puentes nutricios, por más que los médicos advierten que generan melancolía, ofuscan el cerebro y debilitan el intelecto, a más de provocar cálculos en riñones y vejiga. No pudiendo excluirlo, proponen los semicurados fabricados con buena leche, poca sal y óptima conservación, preferentemente maridados con verduras en potajes o guisos. Presente en cualquier listado que cite alimentos embarcados, sólo eventualmente se indica el volumen. Desguarner tres galeras del paratge en 1328, y la enajenación de vituallas sobrantes, supone reintegrar a las arcas del arsenal 122 libras, 18 sueldos y nueve dineros; de ellas, 38 libras, 10 sueldos y dos dineros son por la venta ...*dels formatges adiuersses persones adiuersses preus...*<sup>71</sup>. Con la arribada a Mallorca de dos galeras y un leño a la caza de ...*lenys de jenoueses de cosaris qui eren en aquestes mars...* Jaime Tibaut libra ...*denou fils de formatges de cicilia....*<sup>72</sup>.

El matalote de buques particulares minora costes al ajustar el consumo. El leño armado mallorquín apresado por genoveses güelfos en 1321 en las proximidades de Frontiñán inventaria medio quintal de bizcocho y pan fresco, misma cantidad de cecina, habas, una jarra de aceite, tres quesos y una bota de buen vino por siete libras y 17 sueldos, ocupando éste prácticamente dos tercios del global –cinco libras<sup>73</sup>. En largas distancias, los víveres comportan un desembolso cercano al 10% del flete. La coca de Bonanat Fornells aprehendida por los castellanos en Túnez almacenaba en las bodegas alimentos por valor de 115 libras para un flete a Sicilia de 1.100 libras. Expresa dicho guarismo el resarcimiento de daños decretado por el lugarteniente Arnaldo de Cardellac ...*ratione victualium que dicti castellani de dicta Cocha bonanati de fornelli cuperunt, biberunt et comedenterunt...*<sup>74</sup>.

*dayls e dous e danxoues e de sucre e damenlons e de candeles e daltres menuderies...*

71 ARM RP-1103, (cuadernillo de 1328, puesto al final del de 1321, confeccionado por el maestro del atarazanal R. de Rocafort). La liquidación de víveres incluye *buen vino* y *habas*:

*Suma que munten pertotes les vendes quison estades fetes deles viandes quiforen mezes enles III Galees enforen Girades e venudes, Axi con seconde ellibre manual permenut e per partides e en est libre assumat per plagues en esta pagina muta per tota la rebuda.....CXXII libras, XVIII sous, VIII. Les quals abatem delasuma de les compres quiforen fetes perles dites III Galees, Mutna aquela mecio, Axi con se conte en est libre, assumat en una suma en (III) cartes.....CCXXI libras, XIII sous. Delaqual aba-*

*tem les dites CXXII libras e XVIII sous, VIII. Resta que metem en compte de mecio perlo forniment deles dites III Galees, Axi con se conten en est libre.....LXXX (..) Es lameytat.....XXXVIII libras, VII sous, II diners*

72 ARM RP-3416, fol. 36r: *Item, los liuram denou fils de formatges de cicilia los quals compram den P. bases, eles quals pesaren quatre quintars, nou libras e miga a rao de vint nou sous lo quintar, mutna sinch libras, deuyt sous, sis diners.*

73 ARM AH-6625, fol. 2r: ...*Item, mig quintar de bescuyl e pan fresch per XXXVI solidos. Item, mig quintar de cansalada e III formatges e l<sup>a</sup> quantitat de faues, per totum XVIII solidos. Item, l<sup>a</sup> gerra dolí per III solidos. Item, l<sup>a</sup> bota de mena*

De los líquidos, el aceite no falta en la marina mediterránea, al igual que el vinagre, indispensable para el agua y la sed extrema<sup>75</sup>. Al-Jatib lo encuadra, con azúcar<sup>76</sup>, grasa, miel y sal, en los condimentos. Ante la calidad del agua, agente de inquietud médica –*las diferencias de aguas dañan más que las de los alimentos*– y de singular análisis en los *Libros de Higiene*, se recomienda portar consigo agua o barro de la tierra común para ir mezclándola con las que se encuentren o, no siendo factible, incorporar vinagre en verano u oximiel en invierno. En la mar, potabilizaban el agua salada agregando estas sustancias o algarroba, acerola o granos de mirto; el membrillo elimina su nocividad y la cebolla<sup>77</sup> mitiga los males-tares<sup>78</sup>.

Aplacada con cuatro misas la borrasca nocturna que azota la flota de *San Luis* –1270– en derrota a Cagliari y, *cesados los dolores*, se sientan a comer. Al levantarse de la mesa reparan en que se ha corrompido el agua dulce, ...*de lo cual mucha gente y caballos murieron en la nave...*, y precisa ser venteada para restablecerla a su condición natural. Acuciados por el trance, al atardecer el monarca ordena que le muestren en el portulano la posición<sup>79</sup>.

De la regulación vírica, poco cabe añadir a lo descrito en Las Partidas o el Consulado de Mar. Al-Jatib la trata, aunque por su religión no ...*les ha sido permitido el don del empleo del vino...* y admite ...*los beneficios tanto espirituales*

*plena de vi bo per V libras...*

74 ARM Suplicaciones nº 7, fols. 299r-307v.

75 Paliativo de urgencia, la mezcla de agua con vinagre, ingerida a pequeños sorbos, se ha de gargarizar.

76 El rastreo en los registros oficiales ha resultado ciertamente escaso, camuflado en el genérico *menuderies*. Tan sólo la prolíjidad del responsable de la atarazana refleja su embarque en 1311 y posterior venta del sobrante: *Item, del matex que hauia hauts de diuerses coses que eren romances deles Galeas con desarmauen, soes asaber, dayls e dous e danxoues e de sucre...* ARM RP-3035, fol. 32v.

77 Las navegaciones de altura a partir de la Edad Moderna demostrarán la utilidad de ajos y cebollas en la lucha contra las afecciones por avitaminosis, caso del escorbuto, siendo menor su incidencia en las flotas española y francesa frente a otras en las que no se incorporan estas hortalizas. Con los cortos períodos en la mar, la práxis alimentaria supone a los marinos medievales mejor pábulo que el de sus sucesores, expuestos a las largas travesías oceánicas.

78 AL-JATIB: *Libro de Higiene*, p. 261.

79 *Histoire de Saint Louis*, p. 271: ...*mais quant ce vint à miennuit, une obscurté e une nublesse e uns vens si grans esmut sus la mer, que li tourmens fu assés plus grans que il n'avoit devant esté en la mer dou Lyon, e furent plus griévé assez à ceste fois que il n'avoient esté à l'autre. Lendemain par matin fit li Roys chanter quatre messes sans canon pour la tempête, que Nostre Sires la vousît abaisser; e fu l'une des messes de Nostre Dame, des Angles, du Saint-Esperit e des Mors; mais poi en y ot qui se peussent soustenir sus leur piés quant on les chantoit. Entour l'eure de tierce la mer s'apaisa, e cessèrent les doulours que il avoient eues e puis alèrent mengier; mais ainçois qu'il fussent levé de leur tables, autre leur vint; quar leur yaues douces qu'il avoient en leur nez, puoient e estoient si corrompues, que elles ne povoient estre beues devant qu'elles eussent esté esventées, dont moult de gens e de chevaus moururent ès nez pour la corruption de l'yaue, si comme on dit. Celle journée meismes, vers le soleil couchant, furent moult esbahi e esmerveillé, pource que il lor sambloit que il métoient*

como corporales que de la ingestión del vino pueden derivarse...<sup>80</sup>. Opinión análoga divultan los *regimina* al ensalzarlo en los niveles prescritos, produciendo grave menoscabo físico y psíquico propasados éstos<sup>81</sup>.

No hay relación gastronómica en la que se omita: ...e en compra de bescuyt e de vi e de formatges e de vinagre e en compra de fusta...<sup>82</sup>. Menos corriente es que especifiquen cualidades organolépticas. Si en 1321 los procuradores regios conciernen 18 botas de vino rojo para las galeras comisionadas en Cerdeña<sup>83</sup>, en 1323 se anota la compra ...de vin vermeyl e blanch e vinagre... para otras cuatro con las que pasa por última vez Sancho I a los territorios continentales<sup>84</sup>.

En toda embarcación de cierto porte instalaban fogones, convenientemente aislados de la estructura, en donde elaborar el rancho, diferenciando el de tropa y oficiales, que disfrutan de las prebendas del cargo y disponen de alimentación más cuidada. La escuadra –una galera, una barcha de 20 remos y la tarida regia *Santa Ana*– con la que llega coronado Sancho I a la isla es equipada por Pedro Vilardell, guardián de la atarazana participante en la expedición, que merca en Colliure y San Felíu de Guixols la panática para la compañía y ..uianda desi e dels Comitz... por 61 libras, un sueldo y un dinero<sup>85</sup>. No era la tripulación mejor atendida en las pequeñas empresas y, con el paso del lugarteniente a Menorca en la barcha de Armentera, exclusivamente el cómitre y el naochero tuvieron ración de vino tinto<sup>86</sup>. La alerta continua que vivirá Mallorca entre 1343 y 1349 por los intentos de Jaime III de recuperar las islas activa el armamento de buques a la menor

*trop longuement à arriver au port de Chastiau-Castre en Sardine...*

<sup>80</sup> *Ibidem*, p. 143. Salvadas las exigencias de las prescripciones religiosas, su elevado consumo en al-Andalus sorprenderá a los foráneos. Ver LÓPEZ PITA, P.: “El vino en el Islam, rechazo y alabanza”, *Espacio, Tiempo y Forma*, serie III, nº 17 (2004), pp. 305-323.

<sup>81</sup> Debes saber que los borrachos tienen diversas manifestaciones según los diversos temperamentos. Así los sanguíneos borrachos ríen y corren de aquí para allí, como si tuvieran la estupidez infantil. Mientras que los coléricos se vuelven habladores y agitados como si estuvieran furiosos. Los flemáticos se convierten en somnolientos y aturdidos y con un sueño grave y molesto. Los melancólicos se vuelven tristes y comienzan a llorar sus pecados. CHUNRARDUS ERSTENSIS: *Regimen sanitatis*. Ms. München, CLM 7744 (XV), fols. 27r-41r. En Arnaldi de Villanova. *Opera Medica Omnia*, X.1. *Regimen Sanitatis ad Regem Aragonum*, pp. 729-730. Las

secuelas físicas pasan por alteraciones hepáticas y posterior cirrosis, como describe el régimen salernitano: *El primero es la corrupción de la compleción, porque el vino bebido en exceso llega al hígado y allí disuelve el calor hepático, con lo que se pierde la “virtus” que produce la sangre y, en su lugar, se generan acusidades que provocan la aparición de la hidropesía; o abrasa el hígado y sus humores, de lo que se deriva la aparición de lepra o de manía. Ibidem*, p. 730.

<sup>82</sup> ARM RP-3050, fol. 58r.

<sup>83</sup> ARM RP-3382, fol. 8v: *Item, que donam perels an G. garau, mercader, e foren per XVIII botes de vin queles damunt ditz ne preseren en Cardanya a ops de les Galeas les quals li pagam disapte a XXII de vuytubri, anno domini MCCCX-XIII.....LXXXX libras.*

<sup>84</sup> ARM RP-3039, fol. 33r.

<sup>85</sup> ARM RP-3036, fol. 10v.

<sup>86</sup> ARM RP-3412, doc. suelto: *Item, pagam perma del comit En N. Cortes, deui vermey que*

sospecha. El leño aprestado con precipitación<sup>87</sup> en 1348 para interceptar ...una barcha de anamichs del Senyor rey... recibe de Antonio Pou, guardián del puerto, vino, pan fresco, queso y otros productos –por seis libras, 18 sueldos y seis dineros– para ...rafrescamen<sup>t</sup> del dit capita e sos companyons...<sup>88</sup>.

Se enrola marinería para cometidos específicos, confiando el arte culinario, en las naves o buques de cubierta, a ayudantes a tal efecto: ...e deu haver servicials qui adoben de manjar als mariners...<sup>89</sup>, marmitones que manejan un utilaje completo: ...calderons de cuynar; ferres de cuynar; paella e girador; grelles... El inventario de la *San Luis*, nave de dos cubiertas y doble mástil, enumera una ...taula de menjar e II banchs<sup>90</sup>. Reunidos en torno a la mesa, si las charlas derivaban en excesos verbales o agresiones físicas –según recogen las leyes de Olerón: ...estando en la tabla a comer, rreqreçensse departimientos e palabras entre los marineros...– el maestre reconducirá los ánimos poniendo ...entre ellos paz e sosiego...<sup>91</sup>.

El reconstituyente tiempo de asueto se subordina al estado de la mar. Fuente de literatura moral por excelencia, el temporal confunde al hombre y lo enfrenta a su fragilidad. Para todo aquel no avezado al medio, el mareo es preludio de muerte, pues el espíritu abandona el cuerpo, se remueven los humores y sobrevienen las náuseas<sup>92</sup>: ...has de saber que el cuerpo del hombre es un conjunto de humores y mezclas. Y, debido a los movimientos agitados y al balanceo propio de la navegación por mar, acaece en él una situación de zarandeo, por cuya causa, emergen las secreciones suaves hasta la boca del estómago a través de los conductos...<sup>93</sup>.

Médicos árabes y cristianos trataron el fenómeno en los *Libros de Higiene y Regimina*, dedicando el galeno granadino al-Jatib un capítulo –Sobre el régimen

fem metra En barcha per locomit E perlo Nauxer.....Il sous, VIII diners.

87 ARM AH-9, fol. 65r. Al dar la orden de desancorar no contaba con la dotación completa, por lo que han de reclutar esa misma noche en naves y leños atracados en el muelle cinco sobresalientes y diez remeros: ...e lo dit leny la nit que parti del moll de Malorques no agues compliment de companya, agueren apendre deles naus e altres uaxels dequel moll, so es, sinch sobre salens e deu ramers...

88 *Ibidem*: ...Encaraus manam que donets e paguets al dit nantonis sis libras e deuuyt solidos e sis diners per la viande que compra a obs del capita e dels sobresalens, aixi com es ui, pa fresch e formatges e altres coses a obs de rafrescamen<sup>t</sup> del dit capita e sos companyons; les

quals quantitats totes son de reyals de Mayorquins...

89 *Llibre del Consolat de Mar*, cap. 145: De quina vianda es tengut nau o leny cubert a mariner.

90 ARM AH-443, fol. 130v.

91 B.N. Manuscrito 716, fol. 92v.

92 El capítulo 253 del *Llibre del Consolat de Mar* invalida los convenios suscritos en alta mar o donde el buque no tenga amarra o cable en tierra, ...porque a veces van en las naves mercaderes, gentes de calidad y muchos otros a quienes el mar produce molestia, o sufren alguna dolencia, y deseando bajar a tierra para aliviar su dolencia, o su malestar, si tuvieran mil marcos de plata prometerían los mil a quien se los pidiera en pago de que les pusiera en tierra, por lo cual estas promesas no deben tener

*del que viaja por mar*–, fundamentado en textos previos de correligionarios persas como el *Canon* de Avicena o el *Continens* de al-Razi<sup>94</sup>. Si Avicena advertía que las jornadas preliminares eran las peores, el segundo juzga beneficioso el vómito del primer día de trayecto. Al-Jatib glosa estas enseñanzas: *Dicen los médicos: no se debe contener el vómito cuando se viaja por mar, sino que, por el contrario, aquél se efectuará a fin de que el estómago se limpie...*

El remedio a un cuerpo revuelto y al borde de los espasmos –*debido a la violencia del impulso y de la presión, puede suceder en parte del intestino disolución de continuidad o torsión de los ojos*– pasa por ingerir apio, ajenjo, lentejas con vinagre, fruta verde, orégano o tomillo de Creta<sup>95</sup>, y untarse la cavidad nasal con cerusa. Al-Razi recomendaba al iniciar travesía: *...reducir la ingesta de alimentos y tomar lentejas con vinagre y pan con vino aromático. Por otra parte, si el vómito persistiere, restringe tanto la comida como la bebida y succiona manzana y membrillo...* No en vano, antes de emprender viaje hay que preparar cuerpo y espíritu para los avatares del camino. El estómago se fortalece moderando la deglución, a fin de habituarse a tenerlo vacío, y practicando un tratamiento preventivo de las arcadas: por su acción astringente, beber agua del mar en pequeñas dosis o añadirla, los pudentes, al vino. Las primeras 24 horas son fundamentales, prescribiéndose el ayuno, no observar el mar y recostarse con la cabeza a la altura del tronco.

Los tratados centran la metodología curativa en las secuelas intrínsecas al viaje: los mareos y sus derivaciones. No nos es dada la farmacopea náutica, señalando únicamente los registros regios el embarque de *cozes medicinales* para el armamento en *Ciutat* –1323– de cuatro galeras<sup>96</sup>.

validez...

93 AL-JATIB: *Libro de Higiene*, p. 260.

94 En Roma, Apuleio prescribía un ungüento de ajenjo, mirto, aceite y vinagre colocado en la nariz.

95 Bernardo de Gordonio recomendaba en 1495: *...Si pues por mar (el viaje) escoja cuanto pueda un lugar que sea alejado de la sentina y de toda suciedad, y esté en el lugar más alto que pueda.*

*Si vomita fácilmente apóyese en la columna y huela pan asado con vinagre... Deje las legumbres y beba caldo, tome muy poca comida y bebida...* GORDONIO, B. de: *Lilio de Medicina*. Ed. Brian Dutton - M. Nieves Sánchez. Madrid, 1993.

96 ARM RP-3039, fol. 33r: *...e en compra de vin vermeyl e blanch, e vinagre e salsa, e als cunes cozes medicinales, e en compra de vernigats e*

# PESCA Y PESCADORES EN LOS CANCIONEROS MEDIEVALES CASTELLANOS\*

Óscar Perea Rodríguez  
Universidad of Colorado at Boulder

A Cristina y Junior, con mis mejores deseos

La presencia en la literatura medieval europea de la actividad de la pesca es de amplísimo calado, especialmente su uso como parábola enriquecida con un, asimismo, amplio espectro de significados. La sola presencia del enigmático Rey Pescador de las leyendas artúricas y sus profundas relaciones con el folclore celta y la literatura grecolatina es prueba evidente de esta visible importancia<sup>1</sup>. Entrando ya en la poesía castellana, debemos mencionar de inmediato el diálogo entre el Rey de Tiro y un pescador recogido en el *Libro de Apolonio*<sup>2</sup>, que tal vez tenga un cierto parecido al mito artúrico a pesar de que es evidente que el tópico del buen pescador que da alegre entrada al peregrino en su casa y comparte con él viandas, ropajes y conversación tiene una larga tradición en la literatura europea, desde Apuleyo hasta varias y conocidas hagiografías medievales<sup>3</sup>.

\* Este trabajo se inscribe en el marco del proyecto de investigación HUM2007-63484/FILO, “El Cancionero de Palacio (SA7): hechos y problemas”, financiado por el Ministerio de Educación y Ciencia (Dirección General de Investigación) y dirigido por la doctora Cleofé Tato, de la Universidad de La Coruña.

1 En el ámbito europeo, véase NUTT, A.: *Studies on the Legend of the Holy Grail*, New York, Cooper Square, 1965, pp. 207 ss. Para España, véase ALVAR, C.: *El rey Arturo y su mundo. Diccionario de mitología artúrica*, Madrid, Gredos, 1991. Una breve y mas excelente aproximación al mito puede consultarse en esta página web de la Universidad de Idaho: [http://www.uidaho.edu/student\\_orgs/arthurian\\_legend/grail/fisher/](http://www.uidaho.edu/student_orgs/arthurian_legend/grail/fisher/) [visitada 22-XI-2007]

2 Cf. *Libro de Apolonio*, ed. Dolores Corbella, Madrid, Cátedra, 1992, pp. 12-13. El diálogo entre Apolonio y el pescador (estrofas 121-142), en pp. 113-121. Un encuentro similar, entre un privado regio y el monarca, puede leerse en otro texto del siglo XIV: el *Poema de José*. Cf. SCHMITZ, M.: “Über das altspanische *Poema de José*”, *Romanische Forschungen* 11 (1901), pp. 315-411, especialmente p. 390.

3 *Libro de Apolonio*, ed. cit., p. 30. En España hay una tradición que vincula este tópico con las fábulas de Esopo. Cf. ROMERO LUCAS, D. (ed.): *Vida de Ysopo. Valencia, Joan Joffré, 1520*, Valencia, Lemir, 2001. Libre acceso en Internet a través de esta ruta: <http://parnaseo.uv.es/Lemir/textos/Ysopo>

Al margen de este pionero ejemplo, muy impregnado del fundamental barniz didáctico de los poemas del mester de clerecía, es en lo relacionado con la lirica amorosa donde la presencia de la pesca es mayor y más importante. En este sentido, nos gustaría llamar la atención sobre una posible influencia en el uso poético de la pesca como parábola de las relaciones amorosas, tal vez poco advertida hasta ahora: la de Boncompagno da Signa (ca. 1175-ca. 1240). El erudito transalpino, en su tratado *De amicitia*, fue uno de los primeros literatos europeos que quiso prevenir a los hombres contra las mujeres. Bueno, tal vez no contra todas, pero sí al menos contra aquellas que, en palabras de nuestro letrado, “siempre usan de halagos para atraparte” y que quieren “sagazmente pescarte con el lazo de Venus”<sup>4</sup>. Todavía hoy es común utilizar de forma coloquial el verbo ‘pescar’ para referirnos a una acción en la que se engaña a la víctima mediante un anzuelo<sup>5</sup>. En especial, es de uso muy frecuente entre los miembros de cualquier grupo o comunidad masculina para especificar el momento en el que, por seguir con la idea de Boncompagno, el lazo de Venus ha cumplido su misión y un miembro de cualquiera de estos amistosos androceos no tiene más remedio que pasar por vicaría. Si aun en la actualidad esta terminología es moneda corriente en el intercambio conversacional de parecidas o iguales reuniones masculinas, no es de extrañar que la validez de esta imagen hiciera igualmente común recurrir a ella en dos de los temas más típicos de la literatura del medievo: el amor y el debate anti y pro femenino<sup>6</sup>.

De las tan sabias como maledicentes aguas de Boncompagno da Signa bebe la muestra literaria castellana medieval por antonomasia de ambos temas: el *Corbacho*, en especial los capítulos primero y tercero de la segunda parte<sup>7</sup>. Pero la utilización de la pesca como imagen recurrente no sólo se basa en esta tópica y todavía en vigor asimilación del hombre enamorado con el pez<sup>8</sup>, según la cual ambos viven ajenos a sendas artes, los engaños de las mujeres y los anzuelos de los pescadores<sup>9</sup>, que acabarán con su plácido devenir en la corriente fluvial para

4 Cito por la traducción castellana: Boncompagno de Signa, *La rueda del Amor. Los males de la vejez y la senectud. La amistad*, trad. Antonio Cortijo Ocaña / Luisa Blecua, Madrid, Gredos, 2005, p. 167.

5 La Real Academia admite como acepción de ‘pescar’ la de “lograr y conseguir astutamente lo que se pretendía o anhelaba”. Cf. *Diccionario de la Real Academia Española* (en adelante, *DRAE*), s. v., 5<sup>a</sup> ac.

6 Para la continuidad de estas ideas en el Siglo de Oro, véase BELMONTE, L. de: *Entremeses completos*, eds. Antonio Cortijo y Adelaida Cortijo, Madrid, Iberoamericana, 2008, especialmente el índice final, s. v. ‘pescar’ y ‘anzuelo’.

7 MARTÍNEZ DE TOLEDO, A.: *Arcipreste de Talavera o Corbacho*, ed. Michael Gerli, Madrid, Cátedra, 1998, especialmente pp. 145-159.

8 Incluso el mundo es visto como el mar y los hombres como masas de peces, como en los anónimos *Proverbios de Salamón* (ca. 1400): “Atal es este mundo commo en la mar los pescados / los unos son menores, los otros son granados”. Cf. KANY, C. E.: “*Proverbios de Salamón: An Unedited Old Spanish Poem*”, *Homenaje ofrecido a Don Ramón Menéndez Pidal: miscelánea de estudios lingüísticos, literarios e históricos*, Madrid, Librería y Casa Editorial Hernando, 1925, I, pp. 269-285, especialmente p. 277.

9 Sobre esta identificación ‘anzuelo’ / ‘engaño amoroso’, aunque haremos alguna referencia en este artículo, preparamos un trabajo específicamente dedicado a esta imagen y a su densa presencia en la lirica medieval.

entregarlos, en principio contra su voluntad, a los deseos de sus captores. Con todo, el Arcipreste de Hita escribió un uso más positivo del tópico de la pesca, tal vez más ligado a *lo femenino*: la pesca queda definida como una de las artes mediante la que Doña Venus, esposa de Don Amor, pretendía aconsejar a un desconsolado Don Melón, para que éste aprendiera una regla esencial en ambas lides: la paciencia y la perseverancia<sup>10</sup>. Más adelante, nada menos que Doña Endrina acude al símil de la pesca para convencer a Don Melón de que se case con ella después de haberla gozado carnalmente, ya que el daño que podría causarla es precisamente equiparable al de los peces que muerden el anzuelo:

*Sí los peces de las aguas, quando veen el anzuelo,  
ya el pescador los tiene e los trahe por el suelo;  
la muger vee su daño, quando ya finca con duelo;  
non la quieren los parientes, padre, madre nin avuelo*<sup>11</sup>.

El Arcipreste de Hita vuelve a insistir en esta idea, según la cual, al contrario de lo mantenido por Boncompagno da Signa, también los hombres ofrecen diversos *anzuelos* a las mujeres en la siempre compleja dialéctica amorosa. Así, Juan Ruiz recomienda que los hombres no den a las falsas mediadoras “nin badil nin tenazas nin anzuelo pescador”<sup>12</sup>, poderosas armas con las que la mala alcahueta podía defenestrar el deseo amoroso de quien tales cosas le confiaba. Al menos el prelado equilibra esta percepción de quién le pone el anzuelo a quién para aseverar, en efecto, que reparta cada uno oportuna y discretamente los papeles de pescador y de pescado en lo que a temas amorosos se refiere. Eso sí: siglo y medio más tarde nos encontramos con el procaz poema de *Matihuelo*, añadido a la sección de obras de burlas del *Cancionero general* desde la segunda edición valenciana, la de 1514<sup>13</sup>, y popularizado a partir de 1519 con la edición del *Cancionero de obras de burlas*<sup>14</sup>. En él, todo un coro de damas de quienes el anónimo autor pretendía burlarse prorrumpen en gritos y loas alrededor de un figurado objeto fálico (con el estribillo “iOnremos a Matihuelo, / nuestro bien, nuestro consuelo!”), llegando una de estas doncellas a cambiar por completo el decorado que anteriormente veíamos al exclamar en clave erótica: “iQuién se tornase pescado / por caer en tal anzuelo!”<sup>15</sup>

<sup>10</sup> LBA, 619a-b: “Por arte los pescados se toman so las ondas, / e, los pies bien enxutos, corren por mares fondas”. Cf. Ruiz, J.: Arcipreste de Hita: *Libro de buen amor*, ed. Alberto Blecua, Madrid, Cátedra, 2008, p. 158. Todas nuestras citas se refieren a esta edición.

<sup>11</sup> LBA, 884 (ed. cit., p. 216).

<sup>12</sup> LBA, 925c (ed. cit., p. 225).

<sup>13</sup> (ID 6931). Cf. CASTILLO, H. DEL: *Cancionero general*, ed. Joaquín González Cuenca, Madrid, Castalia, 2004, IV, pp. 381-383.

<sup>14</sup> Cf. *Cancionero de obras de burlas provocantes a risa*, ed. Frank Domínguez, Valencia, Albatros, 1978, pp. 137-139.

<sup>15</sup> ID 6931, vv. 90-91.

### PRIMERAS IMÁGENES: EL *CANCIONERO DE BAENA* (CA. 1435)

Lo que, con mayor o menor acierto en su denominación<sup>16</sup>, consideramos como “poesía de cancionero” comenzó ya a perfilarse hacia la primera mitad del siglo XIV. El gran maestro Brian Dutton fechó en 1339 el inicio de esta nueva lírica castellana<sup>17</sup>, caracterizada por su alejamiento de las hasta entonces hegemónicas modas galleguizantes y provenzales<sup>18</sup>, para pasar a un nuevo estilo más cercano a la *chanson* francesa y a la delicadeza del *dolce stil nuovo* italiano<sup>19</sup>. Se llama poesía de cancionero precisamente por estar contenida en estos grandes libros<sup>20</sup>, primero manuscritos y más tarde impresos, configurados como colecciones tanto de canciones como de otros tipos estróficos<sup>21</sup>. En esencia, la poesía de cancionero castellana es la más fecunda cosecha lírica de toda la Europa románica medieval: aun con la perdida de varios cancioneros manuscritos<sup>22</sup>, e incluso sin contar los muchos poetas que aun nos son desconocidos<sup>23</sup>, el corpus de estudio está formado por más de 400 cancioneros manuscritos e impresos, que contienen las obras de alrededor de 800 poetas conocidos, es decir, más de dos mil poemas registrados<sup>24</sup>. Simples números para que el lector pueda entender que nos aproximamos a uno de los procesos creativos más destacados de la historia de la literatura española.

En el corpus cancioneril encontramos con relativa frecuencia muchas referencias relacionadas con el mar, escenario de múltiples y líricas interpretaciones alegóri-

16 Cf. SEVERIN, D. S.: “Cancionero: un género mal nombrado”, *Cultura Neolatina* 56 (1994), pp. 95-105.

17 DUTTON, B.: *El Cancionero castellano del siglo XV (c. 1360-1520)*, Salamanca, Ediciones de la Universidad, 1990-1991, 7 vols. Haremos siempre referencia en nuestro trabajo al sistema de clasificación de fuentes y de poemas (ID) ideado por Dutton. El corpus está ahora disponible parcialmente en Internet gracias al proyecto de la Universidad de Liverpool: <http://cancionerovirtual.liv.ac.uk/>

18 Cf. DEYERMOND, A.: “Baena, Santillana, Resende and the Silent Century of Portuguese Court Poetry”, *Bulletin of Hispanic Studies* 59 (1982), pp. 198-210. Versión española: Baena, Santillana, Resende y el siglo silencioso de la poesía cortesana portuguesa), en su libro *Poesía de cancionero del siglo XV: estudios seleccionados*, ed. Rafael Beltrán, José Luis Canet y Marta Haro, Valencia, Universitat de València, 2006, pp. 135-156.

19 Cf. LE GENTIL, P.: *La poésie lyrique espagnole et portugaise à la fin du Moyen Âge*, Rennes, Philon, 1949-1953, I, pp. 8-11.

20 Estudios imprescindibles son los de ALONSO, Á.: *Poesía de cancionero*, Madrid, Cátedra, 1991; GERLI, M.: *Poesía cancioneril castellana*, Madrid, Akal, 1994; BELTRÁN, V.: *Poesía española 2. Edad Media: Lírica y Cancioneros*, Barcelona, Crítica, 2002; y DUTTON, B. y RONCERO, V.: *La poesía cancioneril del siglo XV. Antología y estudio*, Madrid-Frankfurt am Main, Iberoamericana-Vervuert, 2004.

21 Cf. GÓMEZ BRAVO, A. Mª.: *Repertorio métrico de la poesía cancioneril*, Alcalá de Henares, Ediciones de la Universidad, 1998.

22 Cf. DEYERMOND, A.: “¿Una docena de cancioneros perdidos?”, *Cancionero general* 1 (2003), pp. 29-49.

23 Todos los nombres conocidos están censados por Dutton (*El Cancionero...*, VII). Para una propuesta metodológica para su estudio, véase PEREA RODRÍGUEZ, Ó.: *Estudio biográfico sobre los poetas del Cancionero general*, Madrid, 2007.

24 GERLI: *Poesía cancioneril...*, p. 11.

cas<sup>25</sup>, y también con sus habitantes, tanto reales, es decir, los peces<sup>26</sup>, como imaginarios: las famosas sirenas, que fueron motivo de la atención del Marqués de Santillana (de quien nos ocuparemos más adelante)<sup>27</sup>, Juan de Mena, Juan Rodríguez del Padrón, Juan García de Víñuela y fray Diego de Valencia, que nos demuestran cuán querido fue el tópico de las sirenas<sup>28</sup>, tanto que incluso pervivió en tradiciones posteriores<sup>29</sup>.

La primera y más antigua colectánea de poesía cancioneril castellana de la que tenemos constancia es el *Cancionero de Baena*, en el que se encuentra gran parte de la producción de los poetas encuadrados en los cuatro primeros reinados de los Trastámaras castellanos, de Enrique II (1369-1379) a Juan II (1406-1454)<sup>30</sup>. Su recopilador, Juan Alfonso de Baena, se guió por un criterio bastante selectivo<sup>31</sup>, ya que prefirió orillar la entonces (es decir, hacia 1430) triunfante lírica cortesana de sesgo amoroso en beneficio de temas y gustos estéticos que, aun ya en cierta decadencia, él consideraba más aprovechables<sup>32</sup>, como la poesía basada en temas políticos, filosóficos, teológicos o astrológicos<sup>33</sup>. Tal vez por esta razón casi todos los poetas del *Cancionero de Baena* prefieren utilizar el tópico de la pesca aludiendo a la callada quietud y paciencia necesaria para su consecución final, como el famoso verso “pues sufre e calla, si quieres pescar” de fray Diego de Valencia<sup>34</sup>, o el uso de un símbolo religioso como la cruz en el sentido de “anzue-

25 Véase NAVARRO GONZÁLEZ, A.: *El mar en la literatura medieval castellana*, Tenerife, Universidad de La Laguna, 1962, especialmente pp. 395-450.

26 Hacemos un pequeño inciso para reseñar a un ave relacionada con el “oficio” de la pesca: el martín pescador. Antón de Montoro utilizó de forma burlona su vistoso colorido para escarnio de un galán portugués “que vido vestido de muchas colores” (ID 0283). Cf. CASTILLO: *Cancionero general*, ed. cit., III, pp. 561-562.

27 Cf. DEYERMOND, A.: “The Sirens, The Unicorn, and the Asp: Sonnets 21, 23 and 26”, en *Santillana: A Symposium*, London, Department of Hispanic Studies-Queen Mary and Westfield College, 2000, pp. 81-111. Versión española: “Las sirenas, el unicornio y el áspid: sonetos 21, 23 y 26 de Santillana”, en su obra ya citada, *Poesía de cancionero del siglo XV*, pp. 175-203.

28 Cf. SALVADOR MIGUEL, N.: “Las sirenas en la literatura medieval castellana”, *Sirenas, monstruos y leyendas. Bestiario marítimo*, Madrid, Sociedad Estatal “Lisboa 98”, 1998, pp. 86-120, especialmente pp. 104-106.

29 Cf. PEDROSA, J. M.: “Dos sirenas en el cancionero sefardí”, en su libro *Las dos sirenas y otros*

estudios de literatura tradicional. De la Edad Media al siglo XX, Madrid, Siglo XXI, 1995, pp. 175-184.

30 Cf. *Cancionero de Juan Alfonso de Baena*, eds. Brian Dutton y Joaquín González Cuenca, Madrid, Visor Libros, 1993. Para lo relacionado con el entorno histórico de la obra y de los poetas representados en ella, véase PEREA RODRÍGUEZ, Ó.: *La época del Cancionero de Baena. Los Trastámaras y sus poetas*, Baena, Ayuntamiento, 2008 [en prensa].

31 Cf. BELTRÁN, V.: “La poesía es un arma cargada de futuro: polémica y propaganda política en el *Cancionero de Baena*”, *Juan Alfonso de Baena y su cancionero. Actas del I Congreso Internacional Cancionero de Baena*, eds. Jesús L. Serrano Reyes y Juan Fernández Jiménez, Baena, 2001, pp. 15-52.

32 Sobre estos cambios, véase BOASE, R.: *The Troubadour Revival. A Study of Social Change and Traditionalism in Medieval Spain*, London, 1978.

33 BELTRÁN, V.: *La canción de amor en el Otoño de la Edad Media*, Barcelona, 1988, p. 45.

34 (ID 1614). *Cancionero de Baena*, ed. cit., estrofa 3, v. 24, p. 334.

lo que pesca / los malos golfines en la mar escuro”<sup>35</sup>, expresado también por este peculiar fraile trovador. El propio Baena nos presenta la tradicional cesta usada por cada pescador para intentar capturar los peces<sup>36</sup>, al tiempo que otro poeta ilustre, Alfonso Álvarez de Villasandino, nos ilustra acerca de algunos bancos fluviales con buena pesca como el vado de Malpica, en el curso toledano del río Tajo<sup>37</sup>, no muy lejos de la ciudad de Toledo donde Villasandino residió gran parte de su vida. Por último, otro poeta presente en la recopilación de Baena, Alfonso Sánchez de Jaén, nos advierte sobre el uso de la aluda, es decir, de la hormiga con alas, como anzuelo de los pescadores<sup>38</sup>.

#### LA PESCA Y LOS POETAS DEL CUATROCIENTOS CASTELLANO

Por los marcados criterios del antólogo Baena, no figuran allí versos del que ha sido frecuentemente señalado como más importante poeta del reinado de Juan II de Castilla<sup>39</sup>: Íñigo López de Mendoza, conde del Real de Manzanares y marqués de Santillana desde 1445, título nobiliario por el que es más conocido este poeta castellano nacido en Carrión en 1398 y muerto en Guadalajara en 1458<sup>40</sup>. Los usos

35 (ID 1647). *Cancionero de Baena*, ed. cit., estrofa 15, vv. 117-118, p. 372.

36 (ID 1503). *Cancionero de Baena*, ed. cit., estrofa 3, v. 17, p. 710: “Señor, si con esto non pesca mi cesto...”.

37 “Señor, viente de potrica, / yo vos quiero preguntar / si anduvistes a pescar / de los peces de Malpica”. (ID 1245). *Cancionero de Baena*, ed. cit., estrofa 2, vv. 9-12, pp. 132-133. En el *Cancionero general*, un poeta anónimo presenta una alusión originalísima, describiendo burlescamente a una dama con el cabello lleno de piojos como “paresce río corriente / con crescente / que es bien lleno de pescado” (ID 6784). Cf. CASTILLO: *Cancionero general*, ed. cit., III, vv. 118-120, p. 572.

38 “Ca más fuerte era fablar la res muda / que non en la mar pescar con con anzuelo, / mas, pues que lo alto anda por el suelo, / non es maravilla caçar el aluda”. (ID 1268). *Cancionero de Baena*, ed. cit., vv. 6-8, p. 159. Sánchez de Jaén gustó mucho de incluir referencias a la pesca en sus obras: “e a la pescada sin ferir de maçuelo” nos dice en otro poema mofándose del mundo al revés, viniendo a decir que no se puede pescar hiriendo a los peces con un mazo. (ID 1271). *Cancionero de Baena*, ed. cit.,

v. 6, p. 160. La misma idea burlesca se advierte en la anónima y disparatada glosa sobre el romance de Belerma publicada en el *Cancionero de Híjar*: “Mataron tanto pescado / de dentro de una privada / que dixo un hombre barvado: “El braço trayo cansado / y la mano del espada””. (ID 0220), estrofa 14, vv. 136-140. Cf. *Cancionero de Juan Fernández de Ixar (sic)*, ed. José María Azáceta, Madrid, CSIC, 1956, II, p. 778. Otros usos burlescos del mismo tópico relacionado con la pesca, en la composición (ID 0230), también en el *Cancionero de Híjar*, vv. 88 y 334, pp. 787 y 792, respectivamente.

39 *Sensu stricto*, sí hay una obra de Santillana (*los Proverbios*) en el manuscrito PN1, único testimonio del *Cancionero de Baena*, pero todos los expertos coinciden en que se trata de una interpolación posterior (Cf. *Cancionero de Baena*, ed. cit., p. 724). Para más información, consultese Alberto Blecu, “Perdióse un quaderno...’ Sobre los cancioneros de Baena”, *Anuario de Estudios Medievales*, 9 (1974-1979), pp. 229-266.

40 Para su biografía, véanse los reciente cuatro volúmenes editados a raíz de la exposición *El Marqués de Santillana (1398-1458): los albores de la España moderna*, Hondarribia, Editorial Nerea, 2001.

tópicos sobre la pesca del marqués de Santillana se apartan por completo de lo relacionado con el amor cortés, tomando en su lugar el reflejo de imágenes religiosas. Téngase en cuenta que, en las creencias cristianas, varios de los 12 apóstoles ocupaban el honrado oficio de pescador antes de acompañar a Jesucristo en sus predicaciones, lo que hizo totalmente aprovechable esta referencia en el ámbito de la poesía religiosa de cancionero<sup>41</sup>. Así ocurre con el soneto *fecho al itálico modo* número XL del marqués de Santillana, dedicado precisamente a uno de esos apóstoles, San Andrés, a quien se adjudica el epíteto de “pescador santo”<sup>42</sup>. No será Santillana el único poeta en utilizar esta denominación: “Andrés el buen pescador” lo denominará hacia 1485 Diego de San Pedro en su *Pasión trovada*<sup>43</sup>. También durante el reinado de los Reyes Católicos, los dos poetas más religiosos de la época se harán cargo de este motivo. Pero Marcuello vaticinaba la conquista de Jerusalén y Granada por los Reyes Católicos, no dudando que la gracia divina lesería concedida tanto a Isabel como a Fernando de la misma forma que se la había concedido a los apóstoles:

*y quieran considerar  
los Reyes, grandes señores,  
qu'es perlas su bien obrar  
y el Alto que puede dar  
lo que dio a los pescadores<sup>44</sup>.*

Fray Íñigo de Mendoza, por su parte, además de otras referencias menores al tema que nos ocupa<sup>45</sup>, incide en esta misma imagen de los apóstoles como humildes pescadores en el sermón que dedicó a Fernando el Católico sobre el emblema heráldico del yugo y las flechas, certificándonos la validez de esta imagen y su uso en la lírica cancioneril al aconsejar al rey que mantuviese la misma humildad de los pescadores:

41 Generalmente, los pescadores que aparecen en los cancioneros siempre son los apóstoles, con alguna rara excepción, como la referencia a “Pirro, el pescador” efectuada por Juan del Encina en su *Triunfo de amor* (ID 4444). Cf. ENCINA, J. del: *Obra completa*, ed. Miguel Ángel Pérez Priego, Madrid, Turner, 1996, p. 511, v. 629.

42 (ID 3445). Cf. MARQUÉS DE SANTILLANA: *Poesías completas*, eds. Maxim P.A.M. Kerkhof y Ángel Gómez Moreno, Madrid, Castalia, 2003, p. 181.  
43 (ID 2892). Cf. SAN PEDRO, D. de: *Obras completas*, eds. Keith Whinnom y Dorothy S. Severin, Madrid, Castalia, 1979, III, p. 236.

44 (ID 3558). Cf. *Cancionero de Pero Marcuello*, ed. José Manuel Blecua, Zaragoza, Institución Fernando el Católico, 1987, vv. 109-

113, p. 29. La misma idea está asimismo presente en otro lugar de su obra, cuando se refiere Marcuello a que los apóstoles: “de rudos pescadores / vos hizo su Gracia aína”. Cf. *ibid.*, vv.6-7, p. 239.

45 Primero, en la *Justa entre la Razón y la Sensualidad* (ID 2901) hace una comparación “Si fuese tinta la mar / y escrivano los pescados, / era imposible contar / quántos la vienen a honrar / de todos los tres estados”. Cf. MENDOZA, F. I. de: *Cancionero*, ed. Julio Rodríguez Puértolas, Madrid, Espasa-Calpe, 1968, estrofa 28, p. 243. Más adelante en la misma obra, indica que “bestias, aves, pescados, / aquí quedan remedados / quántos daños muerte daña”. Cf. *ibid.*, estrofa 94, p. 265.

*Y a los baxos dezidores  
oíllos con humildad,  
mirando que a pescadores  
inspiró Dios los primores  
de la divina verdad  
quando tomó humanidad<sup>46</sup>.*

Perdónesenos esta digresión cronológica y volvamos al marqués de Santillana. Vayamos a la *Comedieta de Ponza*, compuesta en 1436 poco después de la batalla naval homónima, acontecida un año antes en aguas mediterráneas y en la que los ejércitos aragoneses de Alfonso V el Magnánimo fueron derrotados por una coalición de tropas italianas<sup>47</sup>. El inicio de la obra está concebido a modo de planteo de las diferentes mujeres cuyos maridos sufrieron prisión posterior a la batalla, por lo que es la infante Catalina de Castilla, hija de Juan II y esposa del Maestre de Santiago, Enrique de Aragón, la que realiza una invocación en la que alaba el conocimiento marítimo de los pescadores, contraponiendo esta característica de dominio del mar con el tan querido y medieval tópico de la mudabilidad de la Fortuna, que hizo que el mar fuese esquivo a su propio marido y a los demás soldados de la corona de Aragón:

*iBenditos aquellos qu'en pequeñas naves  
siguen los pescados con pobres traínas!,  
ca éstos non temen las lides marinas,  
nin cierra sobr'ellos Fortuna sus llaves<sup>48</sup>.*

También en la *Comedieta*, la reina María de Aragón explica un sueño premonitorio del desastre de Ponza mediante la descripción de una nave azotada por la tempestad y los vientos, fenómenos explicados en clave mitológica por la referencia a los hijos de la hidra Equidna, diferentes criaturas monstruosas de la Antigüedad, como el Can Cerbero, y por la personificación del viento del oeste como Céfiro y del viento del sur como Noto. En el fatídico sueño, toda la flota zozobra y los tripulantes de las naves, entre ellos la propia reina, sirven de alimento a las criaturas marinas:

*Allí fueron sueltos los fijos de Echina  
e de sus entrañas salían irados,  
çercavan en torno toda la marina*

46 (ID 0270). Cf. MENDOZA: *Cancionero*, ed. cit., estrofa 3, p. 300.

47 Para una reconstrucción crítica del suceso, véase RYDER, V.: *Alfonso el Magnánimo, rey de*

*Aragón, Nápoles y Sicilia (1396-1458)*, Valencia, Edicions Alfons el Magnánim, 1992, pp. 249-260.

48 (ID 0053). Cf. SANTILLANA: *Poesías completas*, ed. cit. estrofa XVIII, vv. 141-144, p. 304.

*e la navezilla de entramos los lados;  
cubrían las vagas sus baxos tillados,  
e Çéffiro e Noto con su grand seqüela  
quebravan el árbol, ronpían la vela,  
e davan mis carnes a todos pescados<sup>49</sup>.*

Curiosamente, el tópico también fue utilizado por un anónimo cronista napolitano para describir la enorme cantidad de prisioneros hechos en la batalla de Ponza por los genoveses, a quienes aludía como peces capturados a través de redes<sup>50</sup>, es decir, de un mecanismo de mayor enjundia que la tradicional cesta del pescador individual a la que se refería Juan Alfonso de Baena. Además, como vimos en el primero de sus poemas, el marqués nos informa indirectamente de una de las formas más habituales de llevar a cabo la pesca: mediante el uso de la traína o traíña<sup>51</sup>, una red barredera frecuentemente utilizada en tierras norteñas para la pesca de sardinas y anchoas. En todos estos ejemplos, la presencia de redes de pesca en los cancioneros nos indica un acto de la realidad cotidiana muy apreciado por los poetas, que no dudaban en utilizarlo precisamente para realzar ese realismo, o incluso para concatenarlo de forma alegórica en poemas de corte más político y crítico. Este último es el caso de Gómez Manrique, el sobradamente conocido poeta y corregidor de Toledo<sup>52</sup>, hermano del conde de Paredes don Rodrigo y tío del poeta don Jorge Manrique. En su *Esclamación y querella de la governaçón*, poema de crítica política que tanta polvareda levantó en su tiempo<sup>53</sup>, Gómez Manrique no duda en utilizar la imagen de la pesca para retratar esa especie de mundo al revés que, en su opinión, se había convertido la época en la que le tocó vivir:

*En arroyo sin pescado  
yerro es pescar con çesta,  
e por monte traqueado  
trabajar con la ballesta.  
Do no punen malefiçios  
es gran locura bevir,*

49 *Ibid.*, estrofa LIV, vv. 425-432, pp. 322-323.

50 “Mai rete gettata in mare per una volta non foro presi tanti pisci”. Cf. *Diurnali detti del Duca di Monteleone*, ed. Nunzio Federico Faraglia, Napoli, Società Napoletana di Storia Patria, 1895, p. 94.

51 El DRAE admite para castellano ambas formas, tanto la más puramente castellana, ‘traína’, como la galleguizante, ‘traíña’, derivadas ambas del latín *truginare*. Cf. DRAE, s.v.

52 Para su biografía, véase la reciente edición de su obra poética: GÓMEZ, M.: *Cancionero*, ed.

Francisco Vidal González, Madrid, Cátedra, 2003.

53 Hasta tres poetas se atrevieron a contestar a la *Querella* manriqueña: Pero Guillén de Segovia, Antón de Montoro y Antonio de Soria, además de la glosa explicativa realizada en prosa por el doctor Pero Díaz de Toledo. Cf. MANRIQUE: *Cancionero*, ed. cit., pp. 64-65. Trabajo actualmente en una edición conjunta de todos los textos para explicar el ambiente político, espiritual e intelectual en que fueron gestados.

*e do no son los servicios  
remunerados, servir<sup>54</sup>.*

Más adelante, todavía insiste Gómez Manrique en la misma idea:

*La iglesia sin letrados  
es palaçio sin paredes;  
no toman grandes pescados  
con las muy sotiles redes.  
Los mançebos sin los viejos  
es peligroso metal;  
grandes fechos sin consejos  
siempre salieron mal<sup>55</sup>.*

Otro poeta coetáneo, el madrileño Juan Álvarez Gato<sup>56</sup>, volvió a aludir a estas sentencias paremiológicas relacionadas con la pesca precisamente en una respuesta a Gómez Manrique: haciendo gala del tópico de la falsa modestia, el madrileño se inclina ante la sabiduría del regidor de Toledo antes de responderle una cuestión de un debate poético<sup>57</sup>. En la misma línea cabría insertar a otro de los poetas y músicos más destacados del reinado de los Reyes Católicos: Juan del Encina (1469-1529)<sup>58</sup>. En su *Almoneda trobada*, reconoce ser poseedor de “un sedal con un anzuelo / y una vara de pescar”<sup>59</sup>, es decir, una caña para practicar el arte de la pesca. Igualmente, en sus *Disparates trobados*, el poeta juega otra vez con ese mundo al revés para hacer un curioso retruécano de su propio apellido para presentar un disparatado verso que le hace estar “pescando sobre un enzina”<sup>60</sup>.

54 (ID 0096). Cf. MANRIQUE: *Cancionero*, ed. cit., estrofa VII, vv. 49-56, p. 573.

55 (ID 0096). Cf. MANRIQUE: *Cancionero*, ed. cit., estrofa IX, vv. 65-72, p. 574. Acertadamente, el editor anota la posible influencia en esta sucesión escrita por Gómez Manrique del ciceroniano *De officiis*, Libro I, capítulo XXXIV.

56 Sobre su vida, véase el clásico estudio de MÁRQUEZ VILLANUEVA, F.: *Investigaciones sobre Juan Álvarez Gato*, Madrid, Anejos del Boletín de la Real Academia Española, 1960; y un trabajo próxima aparición: PEREA RODRÍGUEZ, Ó.: “La embrionaria corte de Madrid en tiempos del poeta Juan Álvarez Gato”, en prensa para las *Actas de las XII Jornadas de Historia sobre el Madrid Medieval*, Madrid, Al-Mudayna, 2009.

57 “En pensar el seso mío / con vuestra merçed trobar, / bien sé qu'es tal desvarío / como llevar agua al río / y pescados a la mar”. (ID 1017). Cf. Manrique, *Cancionero*, ed. cit., estrofa III, vv. 21-30, pp. 279-280.

58 Para la biografía del poeta, véase ORIOL SERÉS, C.: “Tras las huellas de Juan del Encina”, *RILCE. Revista del Instituto de Lengua y Cultura Españolas*, 8.1 (1992), pp. 68-90; y la obra colectiva *Humanismo y literatura en tiempos de Juan del Encina*, eds. Javier Guijarro Ceballos y Pedro M. Cátedra, Salamanca, Ediciones de la Universidad, 1999.

59 (ID 4439). Cf. ENCINA: *Obra completa*, ed. cit., vv. 109-110, p. 349.

60 (ID 4440). Cf. *ibid.*, v. 63, p. 354. En el poema completo (ed. cit., pp. 352-357) se hacen otras diversas y humorísticas alusiones al mar y a la pesca: “Navegando vi venir / tres calabazas por tierra” (vv. 37-38, p. 353), o “Levantóse la sardina / muy soberbia, con un palo” (vv. 55-56, p. 353). Cf. MARTÍNEZ PÉREZ, A.: “Las *Coplas de disparates* de Juan del Encina dentro de una tipología intertextual románica”, *Medioevo y Literatura. Actas del V Congreso de la AHLM*, ed. Juan Paredes Núñez, Granada, Universidad de Granada, 1995, II, pp. 261-273.

En conclusión, las imágenes sobre la pesca, redes o varas para pescar y diversos pescados nos demuestran su utilidad como referencia al mundo real, a la vida cotidiana de los pescadores, con toda la carga didáctica y de expresividad que poetas de marcado sesgo político como los aquí mencionados no dudaron en utilizar para hacer inteligibles sus versos a la gran masa popular.

### EL PESCADO COMO ALIMENTO

Pasemos ahora al análisis de algo que, a priori, no necesitaría advertencia, como es el lógico hecho de que, en una época tan profundamente religiosa como la Edad Media, el pescado estuvo con mucha frecuencia asociado al ayuno preceptivo del cristianismo en festividades litúrgicas. Vuelve a ser en el *Libro de buen amor* donde se halla uno de los primeros reflejos de este aspecto: la prohibición de consumir pescado como alimento forma parte de la penitencia con la que se castiga a Don Carnal después de que éste haya perdido su *batalla* contra Doña Cuaresma<sup>61</sup>. Al mismo tiempo, la ausencia de pescado por la proximidad del estío es escogido por el autor como síntoma de que la Cuaresma está próxima a su fin, con el consiguiente triunfo de Don Amor y Don Carnal<sup>62</sup>. Centrándonos en la lírica cancioneril, es el turno de hablar de Pedro de la Caltraviesa, otro de los poetas que vivieron a caballo entre los siglos XIV y XV cuyas composiciones pueden leerse en la serie de manuscritos salmantinos relacionados con SA7, es decir, con el *Cancionero de Palacio*<sup>63</sup>. En su extenso *dezir* de contenido político sobre la decadencia de la hidalguía, Caltraviesa vuelve a utilizar el hecho de comer pescado como síntoma de pobreza:

*Con pobrezas e cansançio  
muchos van al espital,  
otros tienen gran palaçio,  
eredades e ostal;  
otros pescado çeçial  
non alcançan que comer,  
otros no quieren ya ver  
las truchas de su canal*<sup>64</sup>.

61 “Come el día del sábado las fabas e non más: / por tu envidia mucha, pescado non conbrás”. *LBA*, 1169a-b (ed. cit., p. 290).

62 “Lo ál, es ya verano e non venían del mar / los pescados a ella para la ayudar”. *LBA*, 1204a-b (ed. cit., p. 300).

63 De él se ha ocupado recientemente TATO GARCÍA, C.: “La poesía de Pedro de Caltraviesa (I)”,

en prensa para las *Actas del XVI Congreso de la Asociación Internacional de Hispanistas* (París, julio de 2007), y “La poesía de Pedro de Caltraviesa (II)”, también en prensa para las *Actas del XII Congreso Internacional de la AHLM* (Cáceres, septiembre de 2007).

64 *Cancionero de Baena. Suplemento I* (ID 1856), vv. 112-120, ed. cit., p. 792.

Fijémonos en un detalle ciertamente esclarecedor: la pobreza es representada por el pescado seco, es decir, en salazón, pues tal es el significado de la palabra *cejal* del quinto verso de arriba;<sup>65</sup> en cambio, las truchas frescas, o quizás las criadas en piscifactorías (pues tal parece ser el sentido del “su canal” del último verso), representan la comida deliciosa y jugosa, el alimento de las clases sociales altas. Por ejemplo, ese manjar de reyes que era el pescado fresco le costó la vida a uno de ellos, a Alfonso de Ávila, el hermano de Enrique IV y de la futura Isabel la Católica elevado al trono como Alfonso XII tras la farsa de Ávila (1465)<sup>66</sup>. El llamado *Monarca Inocente* murió en la localidad abulense de Cardeñosa en 1468 poco después de comer su plato favorito, una trucha empanada, sobre la cual corrió el rumor de que estaba envenenada<sup>67</sup>. Bástenos para comprobar que ya en el siglo XV la diferenciación de acceso al pescado fresco o salado según el poder adquisitivo de cada individuo estaba plenamente configurado. Y, en efecto, tenemos varias imágenes en este sentido. La más antigua proviene del ya citado Juan Alfonso de Baena, quien nos indica esta configuración en una respuesta a Juan de Guzmán, seguramente acontecida durante una velada cortesana de intenso debate poético:

*Señor, yo comí salmón e corvina  
e otros pescados de grant gentileza,  
empero sepades que pez de vileza  
nunca jamás entró en mi cozina<sup>68</sup>.*

Gómez Manrique nos asegura la calidad deliciosa del pescado fresco y su contraposición con el pescado conservado en sal, como indica en la continuación del *Debate de la Razón contra la Voluntat*, que se dejó inacabado Juan de Mena y cuya redacción fue retomada por el regidor toledano a la muerte del insigne poeta cordobés:

*El fijo de Dios eterno  
dixo: “Non sólo de pan  
los bivientes bevirán”*

65 Jorge Manrique, en su mordaz composición dedicada a su madrastra (ID 6751), ya describió a una pintoresca dama que llevaba como collar “una pescada cicial/de la garganta colgada” Cf. CASTILLO: *Cancionero general*, ed. cit., III, p. 481, vv. 115-116. Un análisis del poema completo puede verse en CORTIJO OCAÑA, A.: “Notas a propósito del *Convite* burlesco de Jorge Manrique a su madrastra”, *Revista de Filología Española*, 83.1-2 (2003), pp. 133-144.

66 Véase MORALES MUÑIZ, D. C.: *Alfonso de Ávila, Rey de Castilla*, Ávila, Institución “Gran Duque de Alba”, 1988.

67 “Entre los demás platos, presentáronle una trucha empanada, manjar a que era muy aficionado. Comió el desgraciado joven gran parte, y al punto se sintió acometido de sueño pesado y se fue a acostar sin hablar palabra”. Cf. PALENCIA, A. de: *Crónica de Enrique IV*, ed. Antonio Paz y Melia, Madrid, Atlas, 1974, I, p. 250.

68 (ID 1532). *Cancionero de Baena*, ed. cit., estrofa 2, vv. 9-12, p. 677.

*al tentador del infierno;  
 por ende, buen capón tierno,  
 pescado fresco de mar,  
 non lo dexes de comprar  
 por guardar para tu yerno<sup>69</sup>.*

Entre ambas orillas, la económica y la social, cabe interpretar la referencia a ‘pez de vileza’ que indicaba Baena, haciendo alusión a las restricciones alimenticias de la dieta hebrea y, sobre todo, a ser esta misma costumbre alimenticia tomada como síntoma judaizante. En su respuesta a Baena, Juan de Guzmán dejaba entrever esta acusación al aconsejarle que tomase *calamayo*, es decir, calamar, un pescado que quizá violentase las reglas de sus antepasados<sup>70</sup>, pero que al menos no su apenaría carácter como lo hacían las sardinas amargas<sup>71</sup>. En este mismo sentido tal vez debamos interpretar al más famoso poeta converso de la España medieval, Antón de Montoro, *alias* el Ropero de Córdoba, en un poema dedicado al Condestable Miguel Lucas de Irango, “que le daba ración de sardinas y no ál”, es decir, que le solía dar sardinas como alimento<sup>72</sup>. En sus versos, el Ropero le confesaba su hartazgo de comer pescado<sup>73</sup>, solicitándole comer un sábalo, un pez parecido al barbo y muy sabroso<sup>74</sup>, quizá para no desviarse demasiado de las costumbres hebreas de sus antepasados pero para, a su vez, salir de la monotonía dietética que le proporcionaba su mentor.

Téngase también en cuenta que si el consumo de pescado fresco era una actividad sólo apta a los miembros del alto estamento social, era evidente que su comercio debería llevar aparejada una gran rentabilidad económica, quizá no tanto para los propios pescadores, pero sí cuando menos para aquellas personas encargadas del cobro de rentas. Precisamente este carácter crematístico del

69 (ID 0101). Cf. GÓMEZ MANRIQUE: *Cancionero*, ed. cit., estrofa CXVI, vv. 921-928, p. 505.

70 Según las reglas dietéticas hebreas (*kashrut*) enunciadas en el Levítico, no son *kasher* los animales marinos que no posean aletas y escamas, lo que equivale decir que el calamar, el pulpo y otros mariscos no entran dentro de la alimentación hebrea preceptiva. Véase el estudio de GARCÍA, J.: *Un banquete por Sefarad: cocina y costumbres de los judíos españoles*, recetario de Rosa Tovar, Gijón, Trea, 2007.

71 (ID 1535). *Cancionero de Baena*, ed. cit., pp. 678-679.

72 Hay que recordar que muchos de estos poetas prácticamente vivían de la caridad de los nobles a quienes pedían bienes y mercedes, como sucedía con el trovador pedigüeño por

antonomasia, Villasandino, que no se recataba en confesar que comía “con buen vino, carne, pan / e pescado quanto me dan” (ID 1290). Cf. *Cancionero de Baena*, ed. cit., estrofa 3, vv. 26-27, p. 174.

73 (ID 3036): “Condestable muy amado / del Rey por nobles doctrinas: / sabed que estoy enojado / de pescado y de sardinas”. Cf. MONTORO, A. de: *Poesía completa*, ed. Maritelma Costa, Cleveland, Cleveland State University, 1990, p. 211. También está presente en el *Cancionero general*, ed. cit., III, p. 558.

74 “Pescado conocido y de muy buen sabor; y así se pudo decir quasi *sapalo, a sapore*”. Cf. COVARRUBIAS, S. de: *Tesoro de la Lengua Castellana o Española* [1611], ed. facsímil, Madrid, Turner, 1977, s. v.

arrendamiento de las rentas del pescado es utilizado por Rodrigo Cota, el famoso poeta toledano también de origen converso<sup>75</sup>, para vengarse de una “terrible afrenta”: Diego Arias Dávila, también converso y contador mayor de los Reyes Católicos, casó a una de sus hijas con un pariente del todopoderoso cardenal de España y arzobispo de Toledo, Pedro González de Mendoza, pero “se olvidó” de invitar a Cota supuestamente por ser converso; ante ello, el poeta se vengó escribiendo lo que se ha venido en llamar un epitalamio satírico<sup>76</sup>, conservado en el llamado *Cancionero del Marqués de la Romana* o *Pequeño Cancionero*<sup>77</sup>. En el poema burlesco, Cota acusa a todos los demás asistentes de ser igualmente conversos como él, siendo ciertamente curioso que aluda a que uno de ellos adquirió su riqueza de forma rápida gracias a los pingües beneficios del arrendamiento de carne y de pescado:

*Y diose tan buen recabdo,  
sin tené arrimo alguno,  
qu'arrendó carne y pescado,  
año de cinqüenta y uno<sup>78</sup>.*

En otra de las obras de Cota, el *Diálogo entre amor y un viejo*, también encontramos referencias a la pesca, tanto lógicas y de carácter general<sup>79</sup>, como una muy concreta y de revelador carácter, como es la presencia de un incipiente refrán: “Sin mojarse el pescador / nunca coma muy gran pez”<sup>80</sup>, registrado con variantes incluso más jugosas en el veterano pero aun valioso estudio de Gella Iturriaga<sup>81</sup>.

#### PAREMIOLOGÍA DE PESCA Y PESCADORES EN LOS CANCIONEROS

Enlazando con el refrán avanzado por Rodrigo Cota sobre la necesidad de ‘mojarse’ para pescar, debemos referirnos a un último aspecto muy presente en los cancioneros castellanos, como es el conocimiento del más famoso dicho paremiológico en el vocabulario español referido a la actividad pesquera, si bien sus proto-

75 Para su biografía sigue siendo imprescindible el estudio de CANTERA BURGOS, F.: *El poeta Rodrigo Cota y su familia de judíos conversos*, Madrid, Universidad-Facultad de Filosofía y Letras, 1970. Un resumen actualizado de toda la crítica sobre su figura, en FRANCHINI, E.: *Los debates literarios en la Edad Media*, Madrid, Ediciones del Laberinto, 2001, pp. 169-193.

76 Cf. CICERI, M.: “Un epitalamio satírico di Rodrigo Cota”, *Cultura Neolatina*, 42.3-4 (1982), pp. 239-263.

77 Editado por ELIA, P.: *El “Pequeño Cancionero” (Ms. 3788 BNM). Notas críticas y edición*, A Coruña, Toxosoutos, 2002.

78 ID 2804, estrofa 20, vv. 77-80 (ed. cit., p. 134).

79 ID 6103, vv. 298 y 321, ed. Franchini, pp. 282-283.

80 ID 6103, vv. 437-438, ed. Franchini, p. 274.

81 “No se cogen truchas a bragas enjutas” y “Pescador que no se moja, no comerá mucha solla”. Cf. GELLA ITURRIAGA, J.: *Refranero del mar*, Madrid, Instituto Histórico de Marina, 1944, nº 3077 y 3327, respectivamente.

gonistas no salen del todo bien parados: el refrán “A río revuelto, ganancia de pescadores”. Entre otros ejemplos<sup>82</sup>, lo encontramos en un poema de Juan Alfonso de Baena recogido en el *Cancionero de San Román* (MH1), fechado por Dutton y González Cuenca hacia el año 1425<sup>83</sup>. En su largo discurso al rey Juan II, el erudito baenense alude a esta sentencia paremiológica como ejemplo de lo que acontecería en una hipotética situación de justicia social, que no se daba en el convulso momento en que Baena redactó sus versos<sup>84</sup>, es decir, en la época de la pugna en Castilla entre el condestable Álvaro de Luna y los infantes de Aragón. De igual forma, mosén Diego de Valera, el conocido cortesano, cronista y literato que vivió entre los años 1412 y 1488<sup>85</sup>, también critica con cierto resabio paremiológico a aquellos que “pescan sin redes / algunos a manos llenas”, en un curioso *perqué*<sup>86</sup>, conservado en uno de los cancioneros castellanos de París (PN10)<sup>87</sup>.

Todavía tendríamos que hablar de algunas otras menciones a pesca y pescadores presentes en obras del siglo XVI que todavía siguen imbuidas de toda la tradición cancioneril, toda vez que, como han demostrado diversas investigaciones, la vigencia y validez de estos modelos a lo largo de la decimosexta centuria fue más bien de convivencia con la poesía puramente renacentista de corte italiano-zante que de ruptura total con los modelos poéticos propugnados por Garcilaso y Boscán. Es sobre todo el caso de las lecturas espirituales y religiosas de fray Francisco de Ávila en su obra *La vida y la muerte o Vergel de discretos* (1508)<sup>88</sup>, pero también de algunos poemas tempranos del mismísimo Boscán<sup>89</sup>, de la *Propaladia* de Torres Naharro (1520)<sup>90</sup>, o de la *Farsa del mundo y moral* de Hernán

82 Todas las referencias aparecen bajo el ID 8168. Cf. DUTTON: *El Cancionero...*, VII, p. 301.

83 ID 0285. El refrán aludido, en *Cancionero de Baena. Suplemento I*, ed. cit., vv. 1677-1678, p. 777. También aparece con una ligera modificación, más acorde con el vocabulario medieval (“A rrío buelto, ganancia de pescadores”), en una composición anónima (ID 0223) recogida en el *Cancionero de Híjar*, ed. cit., II, p. 781, vv. 83-84.

84 Cf. LAWRENCE, J. N. H.: “Juan Alfonso de Baena’s Versified Reading List: a Note on the Aspirations and the Reality of Fifteenth-Century Spanish Culture”, *Journal of Hispanic Philology* 5 (1981), pp. 101-122.

85 Cf. MOYA GARCÍA, C.: “Diego de Valera en el reinado de Juan II de Castilla: los primeros años en la corte”, *Líneas actuales de investigación literaria. Estudios de literatura hispánica*, ed. ARENAS LOZANO, V.: et al., Valencia, ALEPH-Universitat de Valencia, 2004, pp. 81-92.

86 Para las peculiaridades de este género literario, Cf. CHAS AGUIÓN, A.: “Categorías minoritarias en el cancionero del siglo XV: notas al estudio del *perqué*”, *Canzonieri iberici*, eds. Patrizia Botta, Carmen Parrilla e Ignacio Pérez Pascual, Noia, Toxosoutos, 2001, II, pp. 53-69.

87 (ID 0166). El texto de PN10, reproducido por Dutton, *El Cancionero...*, III, p. 425.

88 (ID 4657). Cf. ÁVILA, F. de: *La vida y la muerte, o Vergel de discretos* (1508), ed. Pedro M. Cátedra, Madrid, FUE-Universidad Pontificia de Salamanca, 2000, especialmente vv. 4345-4349 (p. 234), 8245-8248 (p. 312), 9433-9440 (p. 332) y 11241-11244 (p. 372).

89 Cf. BOSCÁN, J.: *Poesías*, ed. Carlos Clavería, Barcelona, PPU, 1991, pp. 156, 482 y 565.

90 Cf. TORRES NAHARRO, B. de: *Obra completa*, ed. Miguel Ángel Pérez Priego, Madrid, Turner, 1994.

López de Yanguas (1524)<sup>91</sup>. En todos ellos es posible percibir que las alegorías sobre el mundo de la pesca no se alejaron demasiado de los modelos que hemos visto a lo largo de estas líneas para la poesía de cancionero de los siglos XIV y XV, contribuyendo con ello no sólo a asegurar la pervivencia del tópico pesquero en la lírica renacentista, sino también a superar la cada vez más en entredicho visión de enfentamiento y ruptura que la poesía cancioneril tuvo en el siglo XVI. Precisamente el hilo conductor de las imágenes sobre pesca y pescadores en la poesía de los siglos XV y XVI apunta hacia todo lo contrario.

<sup>91</sup> Cf. LÓPEZ DE YANGUAS, H.: *Obras dramáticas*, ed. Fernando González Ollé, Madrid, Espasa-Calpe, 1967, pp. 31-73. Una buena edición de la *Farsa del mundo y moral*, editada en la Universidad de

Alicante (2002) para la Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes, puede consultarse en Internet a través de la siguiente ruta: <http://www.cervantesvirtual.com/FichaObra.html?Ref=8372>.

# LA PESCA EN EL MEDITERRÁNEO NOROCCIDENTAL DURANTE LA BAJA EDAD MEDIA

Antoni Riera Melis  
Universidad de Barcelona

## INTRODUCCIÓN

La pesca y el pescado constituyen una actividad y un alimento prácticamente desconocidos para los medievalistas españoles, que les han dedicado poca atención y menos esfuerzo. Disponemos de algunas valiosas aportaciones, como la de Josefina Mutgé<sup>1</sup>, para Barcelona, José Sánchez Adell<sup>2</sup>, para Castelló de la Plana, y Alfred Ayza<sup>3</sup> para Valencia. Estas monografías, sin embargo, constituyen todavía la excepción que confirma la regla. La propuesta de los organizadores de este coloquio es, pues, muy oportuna y el marco geográfico, especialmente idóneo. La pesca, durante la Edad Media, nunca tuvo, entre las poblaciones cristianas, la trascendencia económica y social de la agricultura o la ganadería, ni el pescado se convirtió entonces en el centro de la dieta de ningún estamento social. Dos constataciones que no justifican, sin embargo, el desfase existente entre el papel que jugó el pescado en los sistemas alimentarios de las poblaciones de las franjas costeras y el volumen y la calidad de la bibliografía específica disponible. El hiato temático parece dimanar de deficiencias heurísticas y metodológicas, de la dificultad de reunir información abundante y expresiva, y del escaso desarrollo alcanzado por la Historia de la Alimentación en los centros de investigación españoles.

Abreviaturas utilizadas: ACA = Archivo de la corona de Aragón; ACB = Arxiu Capitular de Barcelona; AHCB = Arxiu Històric de la ciutat de Barcelona; AHCT = Arxiu Històric Comarcal de Tortosa; AMV = Arxiu Municipal de València; LA = Libri Antiquitatum; LC = Llibre del Consell; MC = Manual de Consells. 1 “L’abastement de peix i carn a Barcelona, en el primer terç del segle XIV”, *Alimentació i societat*

*a la Catalunya Medieval*, coord. Antoni Riera Melis, Barcelona, CSIC, 1988, pp. 107-136.

2 “La pesca en el Castellón medieval”, *Boletín de la Sociedad Castellonense de Cultura XXXIII*, Castelló, 1957, pp. 264-271.

3 “La pesca en la València del segle XIV”, *L’Espill*, 17-18, València, 1983, pp. 159-180.

Mi aportación tendrá como arco cronológico los siglos XIII-XV, como ámbito espacial, la franja costera de la corona de Aragón, desde Salses a Guardamar, y como alcance temático, la oferta y la demanda de pescado de agua salada, entonces ya el más apreciado. No analizaré, pues, la pesca, la circulación y el consumo de la trucha, el barbo, la tenca y otras especies fluviales o lacustres.

### Los PESCADORES

La pesca marítima, durante la Edad Media, constituyó una actividad peligrosa y de rendimiento muy aleatorio, puesto que dependía de factores que escapaban al control humano, como el régimen de los vientos y de las corrientes, los itinerarios y los ciclos de las migraciones de los peces. Las tempestades mediterráneas, menos intensas pero más imprevisibles que las atlánticas, impedían a los pescadores hacerse a la mar y les condenaban al paro durante días, incluso semanas. A las dificultades generadas por las fuerzas de la naturaleza se sumaban las dimanantes de la agresividad humana: las frágiles embarcaciones pesqueras eran una presa fácil para los piratas y los corsarios. En las coyunturas álgidas, de ruptura de hostilidades a nivel de estados, las autoridades locales obligaban a los pescadores a trabajar armados<sup>4</sup> o restringían sus desplazamientos<sup>5</sup>.

La pesca, a pesar que las circunstancias anteriores repercutieran negativamente en la productividad, constituyó durante la Edad Media, como consecuencia de la estabilidad de la demanda, una actividad económicamente viable. En todas las ciudades costeras se formaron colectivos de pescadores: en Barcelona<sup>6</sup>, por ejemplo, están documentados desde 1002 y las referencias se incrementan durante las décadas siguientes<sup>7</sup>. La comunidad de pescadores, hacia 1180, contaba en Tortosa con 37 miembros<sup>8</sup>. Los libros de repartimiento acreditan el establecimiento, entre 1232 y 1249, de algunas familias de pescadores tanto en la Ciutat de Mallorca como en Valencia<sup>9</sup>.

<sup>4</sup> El procurador real de Mallorca, a finales de mayo de 1387, decretaba que los pescadores “que peschen en lo loch de la Palomera deguen portar armas”: DURAN, D.: “Àrea de mercat i sistema d’exportació del peix salat mallorquí (Segles XIV i XV)”, *Mayurqa* 17, Palma de Mallorca 1977-1978, p. 120.

<sup>5</sup> Durante el verano de 1395, los pescadores mallorquines tenían vedado “passar les puntes de Cap Blanch [el límite sudoriental de la bahía de la Ciudad] ni del de Tramfalempa”: *ibidem*.

<sup>6</sup> BONNASSIE, P.: *La Catalogne du milieu du X a la fin du XI siècle. Croissance et mutations d'une*

*societé*, Tolosa, Publications de l’Université de Toulouse-Le Mirail, I, 1975, p. 493.

<sup>7</sup> BALARI JOVANY, J.: *Orígenes históricos de Cataluña* II, p. 732.

<sup>8</sup> CURTO, A.: “El consum de peix a la Tortosa baix-medieval”, *I Col.loqui d’Història de l’Alimentació a la corona d’Aragó*, Lleida, Institut d’Estudis Ilerdencs, 1995, 2, p. 150.

<sup>9</sup> TRAMOYERES, L.: *Instituciones gremiales, su origen y organización en Valencia*, Valencia, Domench, 1889, pp. 41 y 44.

Durante la segunda mitad del siglo XIII, la socialización profesional arraigó entre los pescadores, cuyo número se había incrementado considerablemente a lo largo del litoral, desde Salses a Guardamar, y en las islas Baleares. Para defender sus intereses, los profesionales del mar se asociaron, creando el *comú dels pescadors*, una corporación todavía muy mal estudiada. Algunos autores<sup>10</sup> sostienen, con escaso apoyo documental, que, en la ciudad de Valencia, la citada corporación se creó en 1238, el año de la conquista cristiana. Está demostrado, en cambio, que los pescadores fueron uno de los oficios que, aprovechando la difícil coyuntura creada por la conquista de Sicilia, obtuvieron de Pedro el Grande el derecho de elegir anualmente cuatro prohombres con facultades para ordenar, convocar y celebrar juntas para tratar temas relativos al ejercicio de la profesión<sup>11</sup>. Un conjunto de normas reales y municipales regulan, a partir de 1300, el trabajo de los pescadores valencianos. La primera fase del proceso de reglamentación se cierra en 1404, cuando Martín el Humano, además de liberarlos del control del *mostasaf* y de los oficiales reales, delimita con precisión las competencias de los *majorals*, en unos estatutos que sólo podían ser modificados por los representantes del oficio y por los jurados de la ciudad<sup>12</sup>. La dinámica es muy parecida en la Ciudad de Mallorca, donde también se atribuye, sin fundamento heurístico, una gran precocidad asociativa a los pescadores. La corporación de oficio no se creó, sin embargo, hasta 1354. Siete años después, unas ordenanzas sobre la venta del pescado confirman que los pescadores ya estaban organizados profesionalmente<sup>13</sup>. La cofradía, con sus correspondientes funciones asistenciales, apareció a finales del siglo XIV<sup>14</sup> y fue colocada bajo la advocación de San Pedro.

Los pescadores, por exigencia del oficio, se concentraron en los barrios inmediatos a la playa o al puerto de las ciudades marítimas. En Barcelona, aparecen comprando y vendiendo inmuebles y huertos en las parroquias de Santa María del Mar y de Sant Martí de Provençal, a extramuros<sup>15</sup>. Los pescadores valencianos se concentraron en el espacio comprendido entre las actuales calles de Pascual i Genís y Roger de Llúria y la plaça del País Valencià, por donde discurrían, en la Baja Edad Media, el *carrer del Comú dels Peixcadors* y el *carrer Mig dels Peixcadors*<sup>16</sup>. La máxima concentración de familias pescadoras, en la Ciutat de

<sup>10</sup> AYZA, A.: “La pesca en la València”, pp. 160-161.

<sup>11</sup> TRAMOYERES, L.: *Instituciones gremiales en Valencia*, pp. 123-124. IRADIEL, P.: “Corporaciones de oficio, acción política y sociedad civil en Valencia”, *Cofradías, gremios, solidaridades en la Europa Medieval (Actas de la XIX Semana de Estudios Medievales de Estella)*, Pamplona, Gobierno de Navarra, 1993, p. 265.

<sup>12</sup> AYZA, A.: “La pesca en la València”, pp. 161-162.

<sup>13</sup> QUETGLAS, B.: *Los gremios de Mallorca. Breve estudio histórico-sociológico de los Colegios de Honorables Menestrales que florecieron en Mallorca desde el siglo XIII hasta el XIX*, Palma de Mallorca, Cort, 1980, pp. 185-186.

<sup>14</sup> *Ibidem*, p. 186.

<sup>15</sup> BONNASSIE, P.: *La Catalogne du Xe a Xie siècle*, I, p. 493.

<sup>16</sup> AYZA, A.: *La pesca en la València*, p. 162.

Mallorca, correspondió a la parroquia periférica de la Santa Creu, que albergaba las atarazanas, y al arrabal de Santa Catalina, al sudoeste del recinto urbano<sup>17</sup>. Fuertemente concentrados en barrios periféricos, los pescadores aparecen como un colectivo bastante cerrado, endogámico, con un bajo nivel de ingresos, que genera poca documentación privada y, en consecuencia, difícil de estudiar.

### EL EQUIPAMIENTO

La pesca, en la Edad Media, ya era un actividad compleja, que exigía, además del trabajo coordinado de diversos profesionales, de un equipamiento. Los pescadores trabajaban con artes diversos en embarcaciones especiales. La tecnología constituye precisamente uno de los aspectos menos conocidos de la pesca, donde la información disponible es más escasa y difícil de interpretar. A partir de las normas promulgadas por el soberano y los concejos para regular tanto la navegación y las operaciones de carga y descarga en las riberas de las ciudades, como la práctica de la pesca, se ha ido elaborando un léxico específico. Este nomenclátor, sin embargo, es todavía estrecho y ambiguo, puesto que bastantes de sus escasos términos se aplicaban indistintamente a un aparejo de captura y a una embarcación. Parece que los vocablos creados para designar los artes se aplicaron también, en una segunda fase, a las naves desde las que se calaban; la secuencia finalizaría con la formación de derivados para denominar a los profesionales que las utilizaban, como se desprende del inicio de unas ordenanzas promulgadas, a finales del siglo XIV, en Mallorca: *que ls palagrers, tartaners, exavaguers, nansers, amers e tos aquells qui usen de pescar*<sup>18</sup>.

Los artes de pesca utilizados, durante la Baja Edad Media, en el Mediterráneo Noroccidental pueden clasificarse en dos grupos, estáticos y dinámicos. Entre los primeros destacaban entonces diversas modalidades de pesca con anzuelo (palangre, volantín y caña), la nasa y el cerco (almadraba). Entre los segundos, figuraban el boliche y la jábega, que utilizaban redes.

Las modalidades de pesca menos exigentes en mano de obra y adiestramiento eran el palangre, el volantín, la caña y la nansa. Con el término palangre ya se designaba entonces una cuerda de cáñamo larga, la *mare*, de la que pendían numerosos cabos, les *braçolades*, provistos de un anzuelo en su extremo libre; las dimensiones de ambos elementos dependían de la profundidad de las zonas de lanzamiento y del tamaño de los peces que se pretendía capturar. En el cabo

<sup>17</sup> BARCELÓ, M.: *Ciutat de Mallorca en el trànsit a la Modernitat*, Palma de Mallorca, Institut d'Estudis Baleàrics, 1988, pp. 116-117.

<sup>18</sup> Cit. por ALCOVER, A. M. y MOLL, F. B.: en *Diccionari català-valencià-balear*, Palma de Mallorca, Moll, 10, 1969, p. 164.

inferior de la *mare* se ataba una piedra, para calar el conjunto de anzuelos, y en el superior, una boyá, que permitía a los pescadores localizar la zona de lanzamiento y les avisaban cuando los peces habían picado. “Se trataba de extender, de sembrar en amplias áreas de mar una multitud de anzuelos con el cebo adecuado”<sup>19</sup>. Esta modalidad de pesca empezaba con el transporte de los palangres a los caladeros en cestas y capazos, donde se depositaban cuidadosamente para evitar que se enredasen. El traslado desde la costa a la mar abierta se efectuaba en *llaüts*, pequeñas embarcaciones propulsadas por vela latina y remos<sup>20</sup>. Durante el lanzamiento, el bajel debía permanecer inmóvil contra el viento. Los pescadores, una vez finalizada la operación, esperaban pacientemente a bordo hasta el momento de comprobar el éxito de su trabajo. El volantín era una versión reducida del palangre; consistía en un cordel de cáñamo o de lino, de entre 30 y 50 brazas de longitud, provisto de un lastre de plomo y de diversos anzuelos, que se lanzaba tanto desde algunas zonas propicias del litoral, acantilados o peñas aisladas, como desde una pequeña embarcación. Con este tipo de arte se capturaban sólo pescados de dimensiones reducidas, como pageles, merluzas, bogas, jureles y caballas<sup>21</sup>. La inclusión del término *amer* en las ordenanzas técnicas confirmaría la continuidad de la pesca con caña y anzuelo, desde la playa o a bordo de embarcaciones, un arte ancestral que, a finales de la Edad Media, seguía utilizándose para capturar congrios, merluzas y bonitos. El palangre, el volantín y la caña, aunque constituyan actividades de escasa rentabilidad, al depender de la adquisición de cebos<sup>22</sup> y no poder capturar más que una pieza por anzuelo, presentan algunos aspectos positivos: proporcionaban peces enteros, casi intactos, limpios de cieno, de fácil conservación, especialmente aptos para la salazón, y no esquilmaban los mares con la destrucción de las frezas o de las crías<sup>23</sup>.

El arte más pasivo, que reclamaba menos atención y esfuerzo físico, era la nansa, un aparejo muy antiguo, fabricado con malla de junco, mimbre o caña; constaba de un pieza cónica, denominada *buc*, unida por la base a otra, llamada *afàs*, con forma de embudo, dirigida hacia el interior de la primera, a la cual daba entrada, mediante una boca estrecha, que permitía el ingreso de los peces pero impedía, al acabar en una serie pinchos, su salida. El *afàs* era el elemento esencial de este tipo de artíluguos, el que le configuraba como un sistema de pesca peculiar. Para incitar la penetración de los peces, los pescadores colocaban un cebo, normalmente un trozo de sardina o de sonso, en el interior del aparejo. Las nasas constaban, por último, de dos cordeles atados al *buc*, las *cabresteres*, que permitían,

<sup>19</sup> SÁNCHEZ REGUART, A.: *Diccionario histórico de la Artes de Pesca Nacional*, Madrid, I, 1791, p. 197.

<sup>20</sup> Véase *infra*, p. 154.

<sup>21</sup> FERNÁNDEZ, R. y MARTÍNEZ SHAW, C.: “Els sistemes de pesca a la Catalunya”, p. 44.

<sup>22</sup> Que se preparaban normalmente con sardinas, anchoas, jureles y sepías.

<sup>23</sup> FERNÁNDEZ, R. y MARTÍNEZ SHAW, C.: “Els sistemes de pesca a la Catalunya”, p. 44.

al articularse a una larga soga, el calado a distinta profundidad, en función de las especies que se pretendía capturar. Podían lanzarse tanto desde embarcaciones como desde los acantilados; su utilización, en ambos casos, era muy sencilla. Al no exigir otros trabajos que la colocación y la recogida, la nansa podría simultáneamente con cualquiera de los otros artes; las autoridades locales tendieron, sin embargo, a reservarla para un sector especializado del colectivo de los pescadores, el de los *nansers*<sup>24</sup>. Fabricadas con materiales pobres, en las épocas de paro, por los carpinteros de ribera o por los propios pescadores, las nasas eran baratas, pero poco productivas. Cada aparejo no solía capturar más de dos o tres peces y tenía que estar calado, para compensar el trabajo del lanzamiento, varios días. No obstante, al constituir una modalidad practicable todo el año<sup>25</sup> y no exigir un equipamiento costoso, las nasas fueron muy utilizadas, en el Mediterráneo Noroccidental, por los pescadores pobres, quienes capturaban con ellas bogas, entonces muy abundantes, sepías, langostas, congrios y meros.

No todas las artes estáticas eran, sin embargo, sencillas y utilizaban aparejos de escaso valor en la Baja Edad Media, ya se practicaban algunas bastante complejas, que exigían un equipamiento considerable y mucha fuerza de trabajo, como la almadraba. Este arte de cercamiento se utilizaba exclusivamente para capturar especies migratorias, especialmente el atún. Consistía en calar verticalmente, en las áreas de paso de los cardúmenes, una red grande, mediante piedras y flotadores de corcho, con una apertura que comunicaba con un espacio delimitado por una segunda red, de cercamiento, provista de fondo, el copo. El sistema estaba diseñado para conducir los atunes desde el mar abierto, por un canal de redes, hasta el área de cerco, donde los pescadores, apostados en diversas embarcaciones, procedían finalmente a elevar la segunda red, para extraer los peces mediante ganchos<sup>26</sup>. La almadraba, que exigía un importante contingente de mano de obra, entre 30 y 40 pescadores, se practicaba durante el verano, cuando los atunes, después de desovar en el Mediterráneo, regresaban al Atlántico.

Todos los tipos de pesca examinados hasta hora compartían la característica de que se practicaban desde la costa o desde embarcaciones inmóviles, con las velas arriadas. Estos artes estáticos coexistían, sin embargo, con otros dinámicos, cuya peculiaridad específica consistía en que capturaban los peces mediante el movimiento continuo de redes, accionadas tanto por los brazos de los pescadores como por la fuerza de las velas o los remos.

<sup>24</sup> Como se desprende de unas ordenanzas marítimas promulgadas por Pedro el Ceremonioso: *que algun exavaguer, pescador ne altre no gos metre ne lançar nanse* [ALCOVER, A. M. i MOLL, F. B.: *Diccionari català-valencià-balear*, 1, 1968, p. 365].

<sup>25</sup> Las nasas, en verano, se lanzaban desde el litoral y, en invierno, se calaban lejos de la costa, en aguas profundas: FERNÁNDEZ, R. y MARTÍNEZ SHAW, C.: *Els sistemes de pesca a la Catalunya*, p. 47.

<sup>26</sup> FERNÁNDEZ, R. y MARTÍNEZ SHAW, C.: *Els sistemes de pesca a la Catalunya*, p. 47

En la Baja Edad Media, el aparejo dinámico más utilizado en el Mediterráneo Noroccidental fue el boliche; consistía en una red flotante de hilo de cáñamo, de malla estrecha, compuesta por un copo y dos bandas. Al no alcanzar el fondo marino y desplazarse entre dos aguas<sup>27</sup>, cerca de la costa, la red del boliche había sido diseñada para capturar peces y crustáceos pequeños sin destrozar las fresas. Se calaba y levaba en el mar, desde una embarcación. También aparecen con relativa frecuencia en la documentación coetánea referencias indirectas de la jábega, otro arte de estructura y funcionamiento parecidos a los del boliche, pero de dimensiones superiores<sup>28</sup>, destinado, pues, a apresar piezas mayores. Se calaba desde una embarcación y se levaba en tierra, donde una cuadrilla de auxiliares recogía las cuerdas que sujetaban la red al bajel y tiraban de ellas hasta depositarla en la playa<sup>29</sup>. La pesca con red era, pues, una tarea compleja, que exigía el trabajo conjunto de varios profesionales especializados, de ocho a diez, en el *llaüt*, y de 12 a 16 en tierra.

Del conjunto de los aparejos documentados en la Baja Edad Media, sólo la caña, el volantín y la nasa podían utilizarse desde la costa, el resto tenía que calarse mar adentro, desde una embarcación. La pesca exigía, pues, una flota mínimamente especializada, distinta de la comercial; implicaba una serie de embarcaciones diseñadas en función de las exigencias técnicas de cada tipo de arte. Si nuestro conocimiento acerca de los bajeles de carga, mercantiles, es todavía escaso, el relativo a las embarcaciones pesqueras es prácticamente inexistente. Las referencias documentales y los vestigios arqueológicos son escasos y no han sido aún recogidos y analizados sistemáticamente. El escaso bagaje informativo acumulado permite afirmar, sin embargo, que, en el Mediterráneo Noroccidental, las barcas de pesca, a pesar de sus especificidades, compartieron una serie de rasgos comunes, como un casco alargado, descubierto, de puntal bajo, y con popa y proa simétricas. Las diferencias radicarían, pues, en las magnitudes del casco y en el sistema de propulsión.

La serie se abre cronológicamente con el *caro* o carabo, documentado en 1019, en el litoral del condado de Ampurias<sup>30</sup>, en 1171, en la playa de Barcelona<sup>31</sup> y desde finales del siglo XIII, a lo largo de la costa mediterránea<sup>32</sup>. Por esta época, era un bajel de reducidas dimensiones, impulsado exclusivamente por remos y que se utilizaba para calar pequeñas redes en las albuferas y en la franja marina inme-

27 AYZA, A.: *La pesca en la València*, p. 167.

nologie in den iberoromanischen sprachen bis 1600. Berna/Frankfurt, Herbert Lang/Peter lang, 1975, p. 89.

28 AYZA, A.: *La pesca en la València*, p. 167.

31 BALDIRI, J.: *Orígenes históricos de Cataluña II*, p. 629.

29 FERNÁNDEZ, R. y MARTÍNEZ SHAW, C.: “Els sistemes de pesca a la Catalunya de l’Antic Règim”, *L’Avenç* 33, Barcelona, diciembre 1980, pp. 42-53.

32 EBERNZ, R.: *Schiffe an den Küsten der Pyrenäenhalbinsel*, Eine kulturgeschichtliche Untersuchung zur Schiffstypologie und -termi-

diata a la costa<sup>33</sup>, función que compartía entonces con la *barca de parell*, cuyo manejo, como indica su nombre, implicaba el trabajo coordinado de dos pescadores<sup>34</sup>. Otra embarcación utilizada indistintamente para la pesca marítima y fluvial fue la *tartana*, documentada por primera vez en 1370, en el litoral catalán, y en 1408, en el curso bajo del Ebro<sup>35</sup>. Ha sido descrita como un bajel pequeño, de un solo palo, con vela latina, bajo de popa y de proa<sup>36</sup>. En la segunda mitad del siglo XV se utilizaba también para la navegación de cabotaje.

Para calar los palangres, los volantines y las nasas, los pescadores mediterráneos utilizaban, en cambio, sendas modalidades de *llaüts*<sup>37</sup>. Con este término se designaba, desde principios del siglo XIII, una embarcación ligera y de reducidas dimensiones<sup>38</sup> y con una capacidad que no solía superar las 10 botas<sup>39</sup>, provista de una vela latina y, en algunas ocasiones, de un foque, así como de dos o cuatro pares de remos. Se utilizaba indistintamente para la pesca y el cabotaje<sup>40</sup>; en su versión pesquera embarcaría de cuatro a ocho pescadores y un aprendiz.

Desconocemos el tipo de embarcación utilizado en el caso de la almadraba. Aunque las redes de conducción se establecieran cerca de la costa, la subida de la red de cercamiento exigiría bajeles resistentes, estables y de una cierta capacidad. Es probable que la pesca del atún se efectuara también con *llaüts* o con barcas, un bajel que podía cargar entre 50 i 100 salmas<sup>41</sup>, propulsado por entre cinco y 10 pares de remos, una vela latina y un foque<sup>42</sup>. La barca se destinaba preferentemente a la navegación de cabotaje, escasean las referencias a su utilización en la pesca; en este último caso, su tripulación oscilaría entre 12 y 22 pescadores.

De diseño parecido a las barcas de las almadrabas, pero de dimensiones bastante inferiores, debía de ser al *bolig*<sup>43</sup>, una embarcación propulsada por una vela

33 EBERNZ, R.: *Schiffe an den Küsten der Pyrenäenhalbinsel*, p. 84.

34 *E la barcha de pareyl pach per II homes*: ALCOVER, A. M. y MOLL, F. B.: *Diccionari català-valencià-balear 2*, 1961, p. 561.

35 EBERNZ, R.: *Schiffe an den Küsten der Pyrenäenhalbinsel*, p. 278.

36 ALCOVER A. M. y MOLL, F. B.: *Diccionari català-valencià-balear 2*, 1961, p. 561.

37 Como se desprende de una ordenación de 1398, recogida en el libro del *mostassaf* de Mallorca: *los laüts de bolantins e de palangres haien plases e loch de treure* [ALCOVER, A. M. y MOLL, F. B.: *Diccionari català-valencià-balear 8*, 1969, p. 125].

38 Con una eslora inferior a los 10 m.

39 Que equivalían a 1,8 toneladas Moorson

actuales: RIERA MELIS, A.: “El comerç català a la baixa edat mitjana. I: El segle XIV”, *Annals de la zona Universitat d'estiu Andorra 83*, Andorra, Conselleria d'Educació i Cultura, 1984, p. 207.

40 EBERNZ, R.: *Schiffe an den Küsten der Pyrenäenhalbinsel*, pp 208-210. GARCÍA, A.: *Història de la marina catalana*, Barcelona. Aedos, 1977, p. 71.

41 De 5 a 10 toneladas Moorson: RIERA MELIS, A.: *El comerç català a la baixa edat mitjana*, p. 207.

42 EBERNZ, R.: *Schiffe an den Küsten der Pyrenäenhalbinsel*, pp. 36-39. GARCÍA, A.: *Història de la marina catalana*, p. 71.

43 Como se desprende de una reglamentación pesquera catalana, de 1370, que establece, entre otras cosas, que *la lliura carnicera de pex*

latina y remos, que se utilizaba básicamente para calar el arte con el que compartía el nombre. Su tripulación superaría la de carabo, pudiendo alcanzar hasta ocho pescadores<sup>44</sup>. El segundo aparejo de arrastre, la jábega, al practicarse ya a cierta distancia de la costa, con una red de tamaño y peso considerables, dio origen y nombre a un nuevo tipo de embarcación. La *xàvega* se caracterizaba por un casco más robusto y amplio que el del boliche, impulsado simultáneamente también por una vela latina y varios pares de remos<sup>45</sup>; su tripulación ordinaria sería de unos diez pescadores. Aunque este tipo de bajel, desde el siglo XIV, está bien documentado desde Provenza hasta Murcia, las referencias son especialmente abundantes para el archipiélago balear.

El equipamiento de la pesca marítima exigía, pues, el trabajo coordinado de diversos profesionales y unas inversiones considerables. El escaso rastro documental dejado por los pescadores no ha permitido aún reconstruir las relaciones que unían y jerarquizaban los miembros de las tripulaciones. No sabemos aún si el patrón era el propietario de la embarcación y del arte, o sólo era titular de una parte. Es probable que muchos *caros* y *tartanas*, e incluso algunos *bolitjos*, fuesen de propiedad individual. La adquisición de una *xàvega* o de un *llaüt* ya exigiría, en cambio, la asociación de varios interesados, cada uno de los cuales aportaría una parte del precio. No parece exagerado suponer que el sistema de copropiedad por porciones físicamente indivisibles pero alienables –bien reglamentado en Barcelona, desde las *ordinacions de la Ribera* de 1258, para los bajeles comerciales– se aplicaría también a las embarcaciones pesqueras. ¿Atraería también la flota pesquera inversiones procedentes de otros sectores de la sociedad urbana? Ignoramos también si los pescadores aportaban, además de trabajo, capital, ni si recibían una parte de las capturas o un sueldo en metálico. Tampoco tenemos una idea clara acerca del nivel de sus ingresos y de su capacidad de consumo. Queda, por lo tanto, mucho trabajo por hacer en la vertiente socioeconómica de la pesca. Constituía, en todo caso, una actividad indisociable del sector primario, por su consumo de materias primas agroforestales (madera, cáñamo, esparto, lino, resina) y un estímulo nada desdeñable para algunas actividades secundarias (construcción naval, calafateo, cordería, fabricación de velas y redes, tonelería y salazones).

*de bolig e de tartana, e de tot altre pex semblant, sia venuda a dia de carnal: cit. EBERNZ, R.: Schiffe an den Küsten der Pyrenäenhalbinsel*, p. 278.

44 Máximo previsto en unas ordenanzas fiscales mallorquinas: *que.l bolig en què haga VIII*

*homes pach per VIII homes* [ALCOVER, A. M. y MOLL, F. B.: *Diccionari català-valencià-balear* 2, 1961, p. 561].

45 EBERNZ, R.: *Schiffe an den Küsten der Pyrenäenhalbinsel*, pp. 127-128.

## LAS CAPTURAS

La documentación disponible no aporta información alguna acerca de la magnitud de las capturas, pero ha conservado, en cambio, numerosas referencias a las especies que las integraban, así como de los períodos de sazón de algunas de ellas. Las ordenanzas municipales que regulaban la venta en las pescaderías<sup>46</sup> y una lista de peces comestibles incluida en el *Libre de Sent Soví*<sup>47</sup>, un recetario catalán de cocina de la primera mitad del siglo XIV, permiten construir un completo nomenclátor ictiológico. Su utilización plantea, sin embargo, un problema terminológico importante, puesto que el nombre de los peces cambiaba a lo largo del litoral. Para superar la dificultad de las variantes locales disponemos actualmente de buenos vocabularios especializados<sup>48</sup>, resultado del trabajo conjunto de lexicólogos e ictiólogos. La cuidadosa descodificación de las citadas fuentes permite formarse una idea bastante aproximada de la oferta cualitativa de pescado, por lo menos en las grandes ciudades marítimas, y de sus oscilaciones a lo largo del año.

Nombre Catalán	Nombre castellano	Nombre científico	Período de sazón
Altaxa	Haleche	<i>Sardinella aurita</i>	
Anguila	Anguila	<i>Anguilla anguilla</i>	
Atzèrnia	Cherna	<i>Polyprion americanus</i>	
Agullat	Mielga	<i>Squalus acanthias</i>	
Aladroc o seitó	Anchoa	<i>Engraulis encrasicolus</i>	
Anfós	Mero	<i>Epinephelus marginatus</i>	Julio
Areng	Arenque	<i>Clupea harengus</i>	
Bis	Estornino	<i>Scomber japonicus</i>	Junio y julio
Bequerut	Picudo	<i>Paralepis coregonoides</i>	
Boc de mar, cabra de mar o cranca	Centollo	<i>Maja squinado</i>	Abril y mayo

<sup>46</sup> Como las de 1324, para Valencia [AMV, MC, A-1, fol. 222 r.-223 v.; ed. A. RUBIO, en Ayza, A.: *La pesca en Valencia*, pp. 179-180], de 1332-1333, para Barcelona [AHCB, LC, XII, fols. 36 v.-37 v.; ed. MUTGÉ, J.: *L'abastement de peix a Barcelona*, pp. 135-136], de 1342, para Tortosa [AHCT, Llibre d'Establiments (1340-1342), fols. 97 r.-100v.; ed. CURTO, A.: *El consum de peix a Tortosa*, pp. 161-166] y de 1361, para Ciutat de Mallorca [ed. AGUILÓ, E. K.: “Capítols sobre los fors el peix (1361-1365),

*Bulletí de la Societat Arqueològica Lul·liana* 7, Palma de Mallorca, 1987-1988, pp. 119-120].

<sup>47</sup> Ed. Rudolf Grewe, A. J. Soberanas y J. Santanch, Barcelona, Barcino, 2003, pp. 201-204.

<sup>48</sup> Entre los que sobresalen: DAVIDSON, A.: *Poissons de Méditerranée*, Aix-en-Provence, Edisud, 2002, MERCADER, L.; LLORIS, D. y RUCABADO, J.: *Tots els peixos del mar català. Diagnòsi i claus d'identificació*, Barcelona, IEC, 2003.

Boga	Boga	<i>Boops boops</i>	
Bonítol	Bonito	<i>Sarda sarda</i>	
Ca marí	Cazón	<i>Galeorhinus galeus</i>	
Calamar	Calamar	<i>Loligo vulgaris</i>	
Caluga	Caluga	<i>Mugil labeo</i>	
Càntera	Chopa	<i>Spondylisoma cantharus</i>	
Caproig	Cabracho	<i>Scorpena scrofa</i>	
Cèrvia	Pez limón	<i>Seriola dumerilii</i>	
Cigala	Cigala	<i>Scyllarus arctus</i>	
Clavell	Raya de clavos	<i>Raja clavata</i>	
Congre	Congrio	<i>Conger coger</i>	
Corba	Corvallo	<i>Sciaena umbra</i>	Julio y agosto
Corball	Verrugato	<i>Umbrina cirrosa</i>	Todo el verano
Cranc	Cangrejo	<i>Eriphia verrucosa</i>	Abril y mayo
Déntol	Dentón	<i>Dentex dentex</i>	Abril y mayo
Dolí	Delfín	<i>Delphinus delphis</i>	
Escat	Pez ángel	<i>Squatina squatina</i>	
Escanyagat			
Escòrpors	Rascacio	<i>Scorpaena porcus</i>	
Escrita	Raya estrellada	<i>Raja asterias</i>	
Espalna			
Esperelló	Raspallón	<i>Diplodus annularis</i>	
Espet	Espetón	<i>Sphyraena sphyraena</i>	Desde el 1 de marzo al 31 de mayo
Esturió	Esturión	<i>Acipenser Studio</i>	
Gall	Pez de San Pedro	<i>Zeus faber</i>	
Gat	Pintarroja	<i>Scyliorhinus canicula</i>	
Gambarot	Gamba roja	<i>Aristeomorpha foliacea</i>	
Gerla o xucla	Picarel	<i>Spicara maena</i>	
Juliola	Julia	<i>Coris julis</i>	
Llagosta	Langosta	<i>Palinurus vulgaris</i>	Abrial y mayo
Llagostí	Langostino	<i>Penaeus kerathurus</i>	Abrial y mayo
Llamàntol	Bogavante	<i>Homarus gammarus</i>	
Llampresa	Lamprea	<i>Petromyzon marinus</i>	
Llampuga	Lampuga	<i>Coryphaena hippurus</i>	
Llisa	Múgil	<i>Mugil cephalus cephalus</i>	Desde San Miguel hasta Navidad
Llop	Lubina	<i>Dicentrarchus labrax</i>	

Lluç	Merluza	<i>Merluccius merluccius</i>	
Lluerna	Alföndega	<i>Trigla lucerna</i>	
Llunada	Pez martillo	<i>Sphyraena zygaena</i>	
Mabre	Herrera	<i>Lithognathus mormyrus</i>	
Melva	Melva	<i>Auxis rochei</i>	
Moll	Salmonete	<i>Mullus surmuletus</i>	Desde Adviento a Carnaval
Mòllera	Capellán	<i>Tripsosterus minutus capelanus</i>	
Morena	Morena	<i>Muraena helena</i>	
Mújol	Mújol	<i>Mugil cephalus cephalus</i>	Desde San Miguel hasta Navidad
Mula	Mula	<i>Syngnathus acus</i>	
Mussola	Musola	<i>Mustelus mustelus</i>	Desde principios de Adviento hasta Pascua
Oblada	Oblada	<i>Oblada melanura</i>	Desde principios de marzo a finales de mayo
Orada	Dorada	<i>Sparus aurata</i>	Desde San Miguel hasta Navidad
Pagell	Breca	<i>Pagellus erythrinus</i>	
Palaia	Solleta	<i>Citharus linguatula</i>	
Peix espasa	Pez espada	<i>Xiphias gladius</i>	
Peix mular	Tursión	<i>Tursiops truncatus</i>	
Pop	Pulpo	<i>Octopus vulgaris</i>	
Rajada	Raya blanca	<i>Raja alba</i>	Desde principios de Adviento hasta Pascua
Rata	Rata	<i>Uranoscopus scaber</i>	
Reig	Corvina	<i>Argyrosomus regius</i>	Todo el verano
Rèmol	Rémol	<i>Schophthalmus rhombus</i>	
Saboga	Saboga	<i>Alosa fallax</i>	
Salmó	Salmón	<i>Salmo salar</i>	
Salpa	Salema	<i>Sarpa slrpa</i>	Agosto y septiembre
Sardina	Sardina	<i>Sardina pilchardus sardina</i>	Marzo y abril
Sarg	Sargo	<i>Diplodus sargus sargus</i>	
Sèpia	Sepia	<i>Sepia officinalis</i>	
Serrà	Cabrilla	<i>Serranus cabrilla</i>	
Sorell	Jurel	<i>Trachurus trachurus</i>	
Tonyina	Atún	<i>Thunnus thynnus</i>	
Tord	Porredana	<i>Syphodus (Crenilabrus) melops</i>	
Verat	Caballa	<i>Scomber scombrus</i>	Junio y julio
Xucla blanca	Picarel	<i>Spicara flexuosa</i>	

Cuadro 1: Oferta cualitativa de peces, crustáceos, moluscos y mamíferos marinos en las pescaderías de las ciudades litorales del Mediterráneo Noroccidental.

Sólo dos de las denominaciones que integran este nomenclátor, el *escanyagat* la *espalna* han quedado por identificar. De las 78 especies restantes, 66 corresponde a peces, siete a crustáceos, tres a moluscos y dos a mamíferos. De los 66 ictíonimos identificados, 61 corresponden a peces estrictamente marinos; cuatro, a peces anádromos, que viven en el mar pero desovan en albuferas litorales o cursos fluviales<sup>49</sup>; y uno<sup>50</sup>, a peces catádromos, que viven en aguas dulces pero se reproducen en alta mar. La pesca de estas dos últimas categorías de peces, para economizar esfuerzos y reducir riesgos, no se efectuaba en el mar, sino en los estanques litorales o en los cursos fluviales, aprovechando sus migraciones anuales, como se desprende del hecho de que, en Cataluña, la ciudad mejor abastecida de esturiones y sabogas fuese Tortosa<sup>51</sup>. En la Baja Edad Media, la saboga, en el delta del Ebro, no constituía sólo una importante fuente de ingresos<sup>52</sup>, se había convertido además en un fenómeno social, en una especie de entretenimiento nobiliario: en 1382, María de Luna, esposa del infante Luna, durante una estancia en Tortosa, practicó, con sus damas, la pesca de este apreciado manjar<sup>53</sup>.

Los crustáceos están representados, en el citado nomenclátor, por siete especies: el cangrejo, el centollo, la langosta, el langostino, la gamba roja, la cigala y el bogavante. El género, en el caso del centollo, originó dos denominaciones, *boc de mar* y *cabra de mar*, distinción que dimanaría de la constatación visual por parte de los pescadores de que, en algunas épocas del año, unos centollos presentaban una gran cantidad de huevo adheridos a su cuerpo y otros no. Más restringida es aún la presencia de los moluscos, circunscrita a los calamares, las sepías y los pulpos. El inventario pesquero se cierra con dos mamíferos marinos, el delfín y el tursión.

## LOS SISTEMAS DE CONSERVACIÓN

El pescado es un producto perecedero, de frescor efímero. Se descompone con facilidad por la acción combinada del calor, el oxígeno del aire y de los microorganismos putrefactivos. El pescado de mar, según los médicos medievales, conservaba su virtudes organolépticas y nutritivas, en invierno, durante unos tres días<sup>54</sup>, circunstancia que induce a pensar que el pescado tortosino vendido como

49 El esturión, la lamprea, la saboga y el salmón.

50 La anguila.

51 CURTO, A.: *El consum de peix a Tortosa*, pp. 153-157.

52 Reservada a pescadores especializados, que soportaban una presión fiscal superior a la de

las restantes categorías de pescadores: CURTO, A.: *El consum de peix a Tortosa*, p. 156.

53 CURTO, A.: *El consum de peix a Tortosa*, p. 157.

54 Período máximo de exposición del pescado fresco en la pescadería de Barcelona: AHCB, Llibre del Mostassaf, fol 85 v.

fresco en Zaragoza e, incluso, en Huesca, habría llegado protegido por una lige-  
ra capa de sal y de paja, práctica prohibida en las pescaderías de las ciudades  
costeras. Las altas temperaturas del verano aceleraban, en cambio, su descom-  
posición, que le convertían en un alimento altamente tóxico para el hombre. La  
rápida pérdida de la frescura restringía considerablemente su circulación duran-  
te los meses cálidos, cuando no solía rebasar las comarcas prelitorales; los con-  
sumidores de las regiones interiores tenían que conformarse entonces con el  
pescado fresco fluvial o lacustre, puesto que el de agua salada les llegaba sólo  
en conserva.

En el Mediterráneo Noroccidental, donde la baja pluviosidad y el calor estival ele-  
vaban la productividad de las salinas, el conservante principal fue la sal, que dio  
origen a dos sistemas de preservación, la salazón y la semisalazón. El primero  
consistía en someter el pescado, después de extraerle las vísceras y la sangre, a  
un contacto prolongado con la sal y a un intenso proceso de deshidratación, a fin  
de preservar una buena parte de los componentes nutritivos, y estabilizar su  
sabor y olor. El producto resultante, de textura seca, podía resistir, embalado en  
botas o espuertas, el traqueteo de largos recorridos en embarcaciones o semo-  
vientes, respectivamente. Aunque la salazón se aplicó a una amplia gama de  
peces, la sardina y el haleche fueron las dos especies sobre las que se apoyó, en  
el Mediterráneo, la manufactura conservera medieval. La semisalazón estribaba  
en colocar el pescado eviscerado en una salmuera densa durante varios días<sup>55</sup>,  
escurrirlo, prensarlo y estibarlo finalmente en botas, entre capas de sal. Se trata-  
ba, pues, de un procedimiento de conservación rápido, aunque menos duradero  
que la salazón. En la Baja Edad Media circulaban semisaladas, además de las sar-  
dinas<sup>56</sup> y las anchoas<sup>57</sup>, algunas especies grasientas<sup>58</sup>, como la ballena o el atún.  
La sal, que se utilizaba además como sazonador cotidiano en todas las mesas,  
para elaborar embutidos y quesos, y en la alimentación del ganado, conoció una  
fuerte demanda y se convirtió, desde la etapa central de la Edad Media, en un  
producto estratégico cuya oferta no se repartía geográficamente de forma unifor-  
me. En la producción y circulación de la sal rivalizaron, atraídos por su rentabili-  
dad, los poderes públicos y la iniciativa privada. En el Mediterráneo  
Noroccidental, los principales mercados de aprovisionamiento de sal fueron  
Ibiza, Cagliari, Tortosa y Torrevieja.

55 Dos o tres, según el médico catalán Arnau de Vilanova: *Arnaldi de Villanova opera medica omnia. X.1 Regimen sanitatis ad regem Aragonum*, ed. L. García-Ballester y M. R. McVaugh, Barcelona, Fundació Noguera/Universitat de Barcelona, 1996, p. 459.

56 AYZA, A.: *La pesca en València*, p. 179.

57 SALICRÚ, R.: *Tràfic de mercaderies a Barcelona, segons els comptes de la lleuda de Mediona (febrer de 1434)*, Barcelona, CSIC, 1995, p. 30.

58 VILANOVA, A. DE: *Regimen sanitatis ad regem Aragonum*, p. 459.

En la Baja Edad Media, para conservar el pescado se utilizaron también, aunque con una frecuencia muy inferior a la sal, el aceite y el vinagre. Tanto las pólizas de seguros como los aranceles y las cuentas de recaudación de las principales lezdas acreditan una amplia difusión del atún en aceite, que circulaba sistemáticamente en jarras<sup>59</sup>. Con vinagre se preparaban escabeches, que prolongaban la conservación de algunos pescados cocidos de alta calidad, como el esturión<sup>60</sup>. Los contenedores solían ser, en este caso, ollas de cerámica vidriada. El procedimiento de conservación más económico, en la Europa meridional, fue, sin embargo, la desecación, puesto que sólo implicaba exponer el pescado a la acción de corrientes de aire seco; se utilizó básicamente para alargar, en el espacio y en el tiempo, el consumo del congrio y del atún. El sistema del ahumado, tan difuso al norte de los Alpes, no se utilizó en las riberas mediterráneas.

### LA COMERCIALIZACIÓN DEL PESCAZO

Conscientes de que el pescado era un alimento perecedero pero de gran consumo entre las poblaciones los concejos, a fin de facilitar su control sanitario y fiscal, centralizaron su venta en unos establecimientos específicos, las pescaderías. En Barcelona, la primera pescadería fue construida en 1210, cerca de la playa, entre las calles actuales de Santa María del Mar y de la Espaseria, por un miembro del incipiente patriciado urbano, Guillem Durfort<sup>61</sup>, atraído por las perspectivas de lucro inherentes a la venta de un alimento básico. El concesionario sólo disponía, sin embargo, del dominio útil del solar, por el que satisfacía un censo anual al soberano. A mediados de la centuria, la pescadería, con sus rentas anexas, pasó de la familia Durfort a la de los Grony, una de cuyos miembros, Agnes, obtuvo, en 1264, de Jaume I, además de la ratificación del monopolio de la venta de pescado fresco en la capital catalana, una licencia para trasladar la pescadería de su solar originario a otro contiguo, todavía más próximo al mar<sup>62</sup>, por el que pagaría anualmente al soberano un censo de cuatro *morabatins* anuales. La concesión de la pescadería pasó por herencia, en 1284, a los Centelles y, en 1333, a los Corbera, quienes la conservarían durante todo el siglo XIV.

<sup>59</sup> GUAL, M.: *Vocabulario del comercio medieval. Colección de aranceles aduaneros de la corona de Aragón (Siglos XIII y XIV)*, Barcelona, El Albir, 1976, pp. 76 (Colliure, 1249?), 99 (Tortosa, 1252), 106 (Colliure, 1252), 112 (Cambrils, 1258), 129 (Barcelona, 1271), 141 (Tortosa, 1276?), 146 (Perpiñán, 1284) y 165 (Colliure, 1299?).

<sup>60</sup> CURTO, A.: *El consum de peix a Tortosa*, p. 155.

<sup>61</sup> ACA, C.: reg. 445, fol. 100 r.; cit ORTÍ, P.: *Renda i fiscalitat en una ciutat medieval: Barcelona, segles XII-XIV*, Barcelona, 2000, p. 423.

<sup>62</sup> MUTGÉ, J.: *L'abastament de peix a Barcelona*, p. 110. ORTÍ, P.: *Renda i fiscalitat*, p. 120.

Un intento del consistorio por romper el monopolio de la venta de pescado fresco en la ciudad provocó un litigio con Gilabert de Corbera, que se cerró, el 23 de noviembre de 1335, con una sentencia de los juristas locales Francesc de Bages y Bonanat Descasals<sup>63</sup>. La resolución, de una riqueza informativa sin precedentes, ha permitido reconstruir las consecuencias económicas del citado monopolio. Los derechos del concesionario afectaban a los pescadores y a cualquier persona que introdujese pescado fresco para venderlo en la ciudad, todos estaban obligados a llevarlo a la pescadería. Las tasas del monopolio sólo afectaban a la primera venta, que era la única que debía realizarse en la pescadería; la reventa podía efectuarse, en cambio, en otros lugares de la urbe. El impuesto que gravaba la venta inicial lo pagaban el vendedor y el comprador, si lo adquiría para la reventa, puesto que las compras para el propio consumo estaban exentas de carga. La cuantía de las tasas variaba en función del tamaño del pescado. Mientras el pescado pequeño pagaba en función de las unidades de carga, el grande lo hacia según su valor.

El pescado pequeño capturado con *xàvega*, *bolig* o cualquier otra arte estaba sujeto a las siguientes tasas: cuatro dineros por *somada cavallera*<sup>64</sup>, dos dineros por *somada no cavallera*<sup>65</sup>, banasta, cesto o cofín. Satisfacían cada una de estas tasas, conjuntamente y a partes iguales, el vendedor y el comprador. El pescado pequeño apresado con *nansa* estaba gravado por sendos aranceles de un óbolo para el vendedor y un dinero para el comprador, y de un dinero para el vendedor y de otro para el comprador, por cada *cistella* y *paner*, respectivamente. El pescado pequeño que llegaba a la pescadería en lebrillos o cualquier otro recipiente de barro cocido, si su valor no superaba los 20 dineros, estaba exento de gravamen.

El pescado grande, cuando el valor de la pieza superase los cinco sueldos, estaba sujeto a una tasa de tres dineros, dos de los cuales corrían a cargo del vendedor y el restante, del comprador. El pescado sin escamas y otros peces grandes, cuyo valor no superase los cinco sueldos, estaban sujetos a un arancel de dos dineros, pagadero por el comprador, si se adquirían cortados en las mesas de la pescadería; cuando se vendían en cestos, no satisfacían, en cambio, ninguna tasa.

La pescadería de Barcelona fue una importante fuente de rentas para los sucesivos concesionarios, quienes consiguieron abortar dos intentos del concejo de construir otra junto a la vieja atarazana, en el carrer *Ample*. El mercado del pescado no experimentó cambios estructurales importantes hasta 1598, cuando, por razones higiénicas, se inició la construcción de un nuevo edificio, que se inauguró dos años después<sup>66</sup>.

63 AHCB, *Llibre Verd*, I, fols 341 v.-344 v.; cit. ORTÍ, P.: *Renda i fiscalitat*, p. 423.

64 Que correspondía a tres banastas.

65 Equivalente a dos banastas.

66 CARRERAS CANDI, F.: *La ciutat de Barcelona*, Barcelona, Albert Martín, s.a., p 647.

En Tortosa, la pescadería data del primer cuarto del siglo XIV. Su vigencia fue bastante más corta que la de Barcelona, puesto que en 1384 se inició la construcción de una nueva pescadería, de la que se conserva el libro de fábrica<sup>67</sup>. Los trabajos avanzaron a buen ritmo, puesto que cuatro años más tarde el concejo ya encargaba a tres prohombres el establecimiento de los aranceles a satisfacer por los concesionarios de las mesas. El edificio pronto se revelaría, sin embargo, insuficiente para albergar a los vendedores y compradores: en 1394, se la añadiría un porche<sup>68</sup>. El equipamiento se puede reconstruir a partir de los libros de *Clavaria*, donde han quedado registradas las cantidades invertidas tanto en la construcción de una mesa, un banco, una empalizada, una reja y un cargador, como en la compra de cuatro balanzas de madera y unos cuantos cepos.

Sobre las pescaderías de Ciutat de Mallorca y de Valencia, no disponemos aún de referencias contrastadas y expresivas; la de la capital balear estaba ubicada en la porción de Nunyo Sanç, en la inmediaciones de la plaza actual de Santa Eulàlia<sup>69</sup>, las mesas estaban gravadas por un arancel de cuatro dineros por libra de pescado vendido<sup>70</sup>, que inicialmente cobraría el conde del Rosellón y, a su muerte, en 1241, pasaría al soberano.

La venta de pescado, en cada ciudad, fue regulada, desde mediados del siglo XIII, por el municipio, que la transfirió, durante el primer tercio de la centuria siguiente, al *mostassaf*. La normativa conservada en los registros de *Deliberacions del Consell* y en los *llibres del Mostassaf* perseguía diversas finalidades: evitar el acaparamiento y el agio, garantizar la salubridad de la mercancía y evitar el fraude fiscal. Para reducir el número de intermediarios entre los pescadores y los consumidores, con la consiguiente supresión de las ganancias intermedias, los ediles establecieron que todo el pescado fresco capturado en el mar de la respectiva ciudad<sup>71</sup> tenía que pasar por la pescadería, donde podrían adquirirlo tanto los particulares como los revendedores<sup>72</sup>. Estaba vedado a los pescadores vender el pescado en la playa o en su casa. En su afán por potenciar la venta directa por parte de los pescadores, las autoridades municipales prohibieron a los revendedores iniciar su oferta antes de mediodía<sup>73</sup>. Estos intermediarios, para poder ejer-

<sup>67</sup> Redactado por el encargado de las obras, Guerau d'Almenar: CURTO, A.: *El consum de peix a Tortosa*, p. 158.

<sup>68</sup> De la construcción del cual se encargaría Pere Oliver: CURTO, A.: *El consum de peix a Tortosa*, p. 159.

<sup>69</sup> PONS, A.: *Libre del Mostassaf de Mallorca*, Mallorca, CSIC, 1949, p. LV.

<sup>70</sup> QUETGLAS, B.: *Los gremios de Mallorca*, p. 187.

<sup>71</sup> Que, en Barcelona, se extendía 12 leguas mar adentro, entre Caldes d'Estrac y el Garraf [AHCB, Llibre del Mostassaf, fol. 81. r.] y, en Mallorca, abarcaba de la Dragonera tro Cabrera [PONS, A.: *Libre del Mostassaf de Mallorca*, p. 28].

<sup>72</sup> AHCB, Llibre del Mostassaf, fol. 83 r. PONS, A.: *Libre del Mostassaf de Mallorca*, p. 26. CURTO, A.: *El consum de peix a Tortosa*, p. 151.

<sup>73</sup> AHCB, Llibre del Mostassaf, fol. 83 v.

cer su trabajo, tenían que disponer de una licencia del *mostassaf*, que les facultaba a exponer su mercancía en la misma pescadería o en otros lugares del casco urbano<sup>74</sup>. El pescado se vendía a peso, su unidad ponderal era la libra carnícera<sup>75</sup>. Los delfines, peces espada, atunes y otras piezas grandes no se vendían enteros, sino a trozos; se cortaban en un sector determinado de la pescadería<sup>76</sup>, donde sólo tenían acceso los pescadores, los cortadores y los revendedores. Cada cortador o pescadero podía comprar hasta cinco cestos de pescado de corte al día<sup>77</sup>. El pescado sin escamas, a pesar de venderse también troceado, se cortaba, por su escaso valor, en otro sector de la pescadería<sup>78</sup> o directamente en la playa<sup>79</sup>. Los fragmentos de los peces de corte sólo podían venderse a peso, después de separar la cabeza y las aletas<sup>80</sup>. Los pescaderos no podían escoger y pesar el pescado a escondidas del comprador.<sup>81</sup>

Conscientes de que el pescado en descomposición o contaminado constituía un grave problema para la salud pública, los municipios concedieron una atención especial a su comercialización. Ningún pescado fresco podía ponerse en venta ni ser cortado en la pescadería antes de que los inspectores designados por el *mostassaf* hubiesen certificado su buen estado de conservación<sup>82</sup>. La venta de pescado putrefacto estaba castigada, en la Ciutat de Mallorca, con una multa de 10 sueldos y la pérdida de la mercancía<sup>83</sup>. Estaba prohibido a los pescaderos exponer el pescado en el suelo<sup>84</sup>, lanzar las vísceras bajo la mesa y verter salmuera dentro de la pescadería<sup>85</sup>. Los compradores debían abstenerse de tocar el pescado, sólo el pescadero estaba facultado para ello<sup>86</sup>. El pescado grande que, a la puesta del sol, quedase todavía por vender, si hubiese permanecido expuesto desde la primera hora de la mañana, el pescadero le cortaría la cola, para poder venderlo la mañana siguiente; la ausencia del citado apéndice era un indicador del grado de frescor de la pieza. El pescado pequeño, tras un día de exposición, perdía, en cambio, su categoría de fresco y se tenía que salar<sup>87</sup>. El pescadero no podía, tampoco, disimular la falta de frescor rociando el pescado con agua<sup>88</sup>.

74 AHCB, Llibre del Mostassaf, fols 83 r. y 85 r.

75 AHCB, Llibre del Mostassaf, fols. 84 v. y 88r.

CATEURA, P.: *Els impostos indirectes de Mallorca*, p. 68.

76 Que, en Barcelona, se denominaba la *casa closa*: AHCB, Llibre del Mostassaf, fol. 85 v.

77 AHCB, Llibre del Mostassaf, fol. 88 r.

78 AHCB, Llibre del Mostassaf, fol 85 v.

79 PONS, A.: *Libre del Mostassaf de Mallorca*, p. 26.

80 AHCB, Llibre del Mostassaf, fol 87 v.

81 CURTO, A.: *El consum de peix a Tortosa*, p. 153.

82 PONS, A.: *Libre del Mostassaf de Mallorca*, pp. 26 y 28.

83 PONS, A.: *Libre del Mostassaf de Mallorca*, p. 26.

84 PONS, A.: *Libre del Mostassaf de Mallorca*, p. 27.

85 PONS, A.: *Libre del Mostassaf de Mallorca*, pp. 26-27.

86 PONS, A.: *Libre del Mostassaf de Mallorca*, p. 27; CURTO, A.: *El consum de peix a Tortosa*, p. 163-164.

87 PONS, A.: *Libre del Mostassaf de Mallorca*, p. 27.

88 AHCB, Llibre del Mostassaf, fol. 84 r. PONS, A.: *Libre del Mostassaf de Mallorca*, p. 27.

A fin de evitar fraudes fiscales, los concejos habían prohibido a los pescadores esconder pescado fresco en su casa<sup>89</sup>, les obligaban a pesar el pescado en la balanza de los recaudadores de la imposición, antes de iniciar su venta o corte en la pescadería, y les obligaban a satisfacer diariamente el montante de los impuestos correspondiente a la cantidad de pescado que hubiesen vendido.<sup>90</sup>

La mayoría de estas restricciones no era aplicable, en cambio, al pescado salado, cuya venta podía efectuarse tanto en la pescadería como en las tiendas o en las casas particulares de los conserveros<sup>91</sup>. El *mostassaf* recorría periódicamente los diferentes establecimientos a fin de comprobar su buen estado y la calidad de la mercancía que se exponía en ellos<sup>92</sup>.

El precio del pescado variaba en función de sus características morfológicas y de su tamaño. Los peces con escamas eran más apreciados que los que carecían de ellas, así como los grandes eran preferidos a los pequeños. Puesto que las compras en la pescadería no generaban ningún documento, para aproximarnos a las cotizaciones de las diversas especies sólo disponemos de los libros de compras de los miembros de la casa real o de la alta nobleza, y los precios, más indicativos que reales, contenidos en las ordenanzas municipales, la más antigua de las cuales es la de Valencia de 1324.

Especie, denominación catalana	Especie, denominación castellana	Precio en reales de Valencia la libra de 12 onzas
Esturió	Esturión	8 dineros
Moll gros, rèmol gros, reig, atzèrnia, cèrvia, anfós, corball, tonyina e tot altre peix de tall que hagi escata Llagostí	Salmonete grande, rémol grande, corvina, cherina, pez limón, mero, verrugato, atún y cualquier otro pez de corte que tenga escamas	4 dineros
Pagell, verat, sarg, mula grossa, escòrpura grossa, llop, mújol, orada, pelaia grossa, dofí, peix que pesi d'una libra ensús. Calamar qui pes l liura	Breca, caballa, sargo, mula grande, rascacio grande, lubina, mújol, dorada, solleta grande, delfín, pescado que pese más de una libra. Calamar que pese una libra	3 dineros
Sardina, congre, morena, tort, mòllera, corba, salpa, càntera, serrà, xucla negra, peix espasa e peix que pes d'una libra a avall	Sardina, congrio, morena, porredana, capellán, corvallo, salema, chopla, cabrilla, chucla negra, pez espada y pescado que pese menos de una libra	2 dineros
Gerla, xucla blanca, aladroc, mussola, escat, llunada, gat, agullat	Picarel, chucla blanca, anchoa, musola, pez ángel, pez martillo, pintarroja, mielga	3 malles
Peix menut de bolig	Pescado pequeño de boliche	1 diner

Cuadro 2: Precios establecidos por el concejo en la pescadería de Valencia en 1324.

89 PONS, A.: *Libre del Mostassaf de Mallorca*, p. 27.

90 AHCB, *Libre del Mostassaf*, fol 83 v.

91 AHCB, *Libre del Mostassaf*, fol. 95 v.

92 AHCB, *Libre del Mostassaf*, fol 87 r.

A partir de la información contenida en este pregón<sup>93</sup>, podemos clasificar los pescados que entonces podían adquirirse en la pescadería, en varías franjas, según sus respectivos precios. La cúspide del ranking lo ocupaba, a pesar de las suspicacias que suscitaba en un sector de la medicina culta, el asturión, que era valorado en ocho dineros la libra ponderal. La segunda franja corresponde al salmónete y el rémol grandes, la corvina, la cherna, el mero, el corvallo y cualquier pescado grande con escamas, para los que los ediles fijan el precio en cuatro dineros por libra ponderal. A tres dineros la libra ponderal podían adquirirse entonces la lubina, el mújol, la dorada, la solleta grande, la breca, la caballa, el sargo y la aguja grande, el delfín y los langostinos. La capa de los peces populares estaba integrada por la sardina, el congrio, la morena, la porredana, el capellán, la salema, la chopla, la Cabrilla, la chucla negra y el pez espada, por los que no se exigiría más de dos dineros por libra ponderal. Las especies menos valoradas eran el picarel, la xucla blanca, la anchoa y los peces sin escamas, como la musola, el pez ángel, el pez martillo y la pintarroja, a los que los *consellers* asignan el precio de tres mallas la libra ponderal. Los crustáceos y los moluscos, en cambio, no se vendían a peso, sino a ojo, por lo que no aparecen en las citadas ordenanzas, ausencia que nos priva de conocer su lugar en el lista aunque, por los libros de compras de la casa real sabemos que las langostas, los bogavantes, las cigalas y las gambas rojas, sabemos que formaban parte de la franja alta y solo estaban al alcance de los poderosos.

## PESCA Y FISCALIDAD

La pesca era una actividad libre pero no gratuita. En el período central de la Edad Media se convirtió, como consecuencia de la difusión del derecho feudal, en una renta *banal*: el conde de Barcelona, desde mediados del siglo XI, al ceder en feudo territorios litorales, solía exigir al concesionario una parte de la pesca de la correspondiente franja de mar: en 1062, Dalmau Bernat, al recibir el castillo de Begur, se comprometió a entregar a Ramón Berenguer I, entre otras cosa, una tercera parte del pescado capturado entre el castillo de Pals i Vall-llobrega<sup>94</sup>. El feudatario trasladaría –incrementada– la exigencia condal sobre los pescadores. Por esta época, los obispos y los capítulos catedralicios, para asegurarse el abastecimiento, ya habían sometido a diezmo a los pescadores locales: las controversias acerca del volumen de las capturas y de la fracción a entregar debieron de ser, sin embargo, frecuentes, como se desprende de las concordias de 1171, en Barcelona<sup>95</sup>, y de

93 Editado por A. Rubio, en AYZA, A.: *La pesca en València*, pp. 179-180.

94 ACA, Ramón Berenguer I, perg. 273; cit. BALARI JOVANY, J.: *Orígenes históricos de Cataluña*, Sant

Cugat del Vallès, Instituto Internacional de Cultura Románica, 1964, II, pp. 732-733.

95 ACB, LA, I, fol. 72 v.. BALARI JOVANY, J.: *Orígenes históricos de Cataluña* II, p. 629.

1181, en Tortosa<sup>96</sup>. El capítulo catedralicio de la capital catalana exigía entonces una quinceava parte del pescado fresco desembarcado en la playa<sup>97</sup>. El diezmo, durante el siglo XIII, se convirtió, por lo menos en las tierras situadas al sur del Ebro, de una renta eclesiástica en un impuesto real: el soberano lo recaudaba, se quedaba una parte y transfería el resto al clero. Jaime I, después de la conquista de Valencia, abrió la albufera y la ribera de la ciudad a los pescadores locales, quienes se comprometieron a entregarle, en concepto de diezmo, la quinta parte de las capturas efectuadas en la laguna y la décima parte de las obtenidas en el mar<sup>98</sup>. El monarca se reservó una tercera parte del impuesto y cedió los dos tercios restantes a la Iglesia<sup>99</sup>. En algunas ciudades, el soberano estableció además una lezda específica para el pescado fresco: en Barcelona, todos los pescadores que dispusieran de *xàvega*, *bolig* o cualquier otro arte *qui a terra tir* (que se descargara en la playa) estaban obligados a pagar todos, los días penitenciales del año, cuando sus ingresos se incrementaban, un arancel de un dinero por *somada* (carga) o de una malla por banasta. Los agentes fiscales también exigían diariamente, en concepto de lezda, las dos cuartas partes de todo delfín o pez espada capturado entre los deltas del Besòs i del Llobregat. Los proveedores foráneos de pescado fresco estaban también obligados a entregar a los recaudadores de la lezda un veinteavo de sus cargamentos, independientemente del día de la semana que lo introdujesen en la ciudad<sup>100</sup>. Los pescadores, a finales del siglo XIII, se habían convertido, pues, en uno de los colectivos profesionales que soportaban, en la ciudad condal, una presión fiscal más intensa.

La estabilidad de la demanda convirtió el pescado en una fuente de rentas también para los municipios. Como compensación por las ayudas concedidas en Cortes, el soberano autorizó a los concejos, en el primer cuarto del siglo XIV, a establecer impuestos indirectos, a instaurar *síses* que gravaban el consumo de artículos básicos, como los cereales, la carne y el vino. En una segunda fase, los consistorios extendieron la presión fiscal al pescado, que fue sometido a *impostació* en 1331, en la Ciutat de Mallorca<sup>101</sup>, y en 1357, en Barcelona<sup>102</sup>, durante la fase álgida de sendos conflictos bélicos, con Génova y Castilla, respectivamente.

En la capital balear, las compras de pescado fresco y salado para consumo propio quedaron gravadas por una tasa de dos dineros por libra, a cargo del vendedor, y las adquisiciones para la reventa, por otra de ocho dineros por libra, cuatro de los cuales los pagaba el vendedor y los cuatro restantes, el comprador. A mediados

96 CURTO, A.: *El consum de peix a Tortosa*, p. 150.

97 ORTÍ, P.: *Renta i fiscalitat*, p. 425.

98 AYZA, A.: *La pesca en la València*, p. 161.

99 *Ibidem*.

100 ORTÍ, P.: *Renta i fiscalitat*, p. 425.

101 CATERURA, P.: *Els impostos indirectes en el*

*regne de Mallorca*, Mallorca, El Tall, 2006, p. 68.

102 ORTÍ, P.: *Renda i fiscalitat*, p. 540.

del siglo XIV, a raíz de la guerra de Castilla, el municipio, para incrementar los ingresos, modificó, sin embargo, la naturaleza de las tarifas, cuya cuantía pasó a depender del peso, no del precio, del peso del pescado. El nuevo sistema de imposición, al que los pescadores opusieron una fuerte resistencia, no se consolidaría, sin embargo, hasta 1391, cuando se estableció una tasa de dos dineros por libra carnícera, a satisfacer tanto por el comprador como por el vendedor<sup>103</sup>. Lamentablemente, a consecuencia de la pérdida de una buena parte de las fuentes fiscales mallorquinas, no se han podido calcular las cantidades recaudadas por el municipio mediante esta imposición<sup>104</sup>, sólo sabemos que fue arrendada por 200 libras, en 1374, y por 173, en 1403. Puesto que los concesionarios esperaban ganar dinero con el arrendamiento de la imposición, estas cantidades debieron de ser inferiores a las efectivamente recaudadas, de ahí que reflejen una cifra de consumo mínima, no media. Las ventas de pescado fresco y salado, en la Ciutat de Mallorca, debieron de superar, las 12.000 libras carníceras, en 1374, y las 10.380, en 1403.

El sistema, en Barcelona, experimentó algunos cambios, puesto que, mientras las compras para consumo propio fueron gravadas por una tasa de un octavo del precio, a pagar por el adquiriente, las compras para la reventa fuera de la ciudad, soportaron un arancel de tres dineros por libra, a cargo del comprador. En 1370, coincidiendo con el final de la larga guerra de Castilla, el municipio barcelonés unificó las tarifas del pescado, exigiendo tanto a consumidores como a revendedores un octavo del precio de las compras<sup>105</sup>. La rentabilidad de este impuesto fue considerable: superior a 2.000 libras anuales entre 1380 y 1419, con un máximo de 2.800 libras durante el bienio de 1410-1411, después del cual experimentó una caída, para situarse en torno a las 1.765 libras en el decenio de 1420-1430, alcanzando su cota más baja entre 1450 y 1460, con 1.350 libras<sup>106</sup>. Aunque los precios de los pescados variaban, en función de su calidad, entre un dinero y dos sueldos seis dineros la libra ponderal, circunstancia que dificulta el cálculo de las cantidades consumidas. Si tenemos en cuenta, sin embargo, que las especies más abundantes y de mayor consumo eran las más baratas, se puede suponer que la media del precio del pescado se situó entonces en torno a los seis dineros la libra ponderal; las ventas anuales de pescado fresco debieron de oscilar, pues, entre las 896.000 y las 432.000 libras ponderales, entre los 367.360 y los 177.120 kg. Si tenemos en cuenta que la población de la capital catalana entre 1373 y 1464 ha

<sup>103</sup> CATERURA, P.: *Els impostos indirectes*, p. 69.

<sup>104</sup> CATERURA, P.: *Els impostos indirectes de Mallorca*, pp. 79-80.

<sup>105</sup> ORTÍ, P.: *Renda i fiscalitat en Barcelona*, p. 540.

<sup>106</sup> BROUSSOLLE, J.: “Les impositions municipales de Barcelone de 1328 à 1462”, *Estudios de Historia Moderna* V, Barcelona, 1955, pp. 94-94.

sido evaluada en torno a los 32.000 habitantes, el consumo de pescado fresco osciló entre los 11,13 y los 5,36 kg por vecino y año.

El pescado, durante la Baja Edad Media, fue un alimento penitencial, estrechamente vinculado a los refectorios monásticos, exento de valor gastronómico entre la sociedad secular; su consumo fue indisociable de las prescripciones dietéticas impuestas por la Iglesia a sus creyentes para ayudarles a controlar la cupiscencia, para neutralizar la gula y la lujuria, dos de los pecados capitales. Eclipsado por la carne, el vino o el pan, el pescado constituye todavía, incluso para los especialistas en Historia de la alimentación, tema inexplorado. Jugó, sin embargo, un papel considerable en la dieta de todos los estamentos sociales, especialmente en las franjas costeras. La rigidez de la demanda convirtió la pesca en una actividad rentable, aunque peligrosa. El efímero frescor del pescado, que restringía considerablemente su circulación durante los meses cálidos, obligó a los hombres medievales a perfeccionar los sistemas de conservación heredados de la época clásica y a crear otros nuevos. En el mundo mediterráneo, las técnicas más rentables fueron la salazón y la desecación, origen de dos importantes manufacturas alimentarias. Las autoridades municipales, para garantizar una oferta suficiente en las épocas de fuerte consumo, como la Cuaresma, y su salubridad, sometieron a un férreo control el comercio del pescado fresco, concentrándolo en las pescaderías, donde su exhibición y venta estaba sometida a una estricta normativa higiénica. La seguridad alimenticia, entonces, tampoco era gratuita, de ahí que el pescado deviniera el soporte de una creciente fiscalidad indirecta, en una notable fuente de ingresos para los municipios de las grandes ciudades.



# PESQUERÍAS MEDIEVALES HISPANAS: LAS EVIDENCIAS ARQUEOFAUNÍSTICAS

Dolores Carmen Morales Muñiz / Eufrasia Roselló Izquierdo / Arturo Morales Muñiz  
Laboratorios de Arqueozoología - Universidad Autónoma de Madrid  
E-28049 Contoblanco (Madrid)

## INTRODUCCIÓN

La importancia de la pesca en el ámbito peninsular ibérico durante los siglos medievales ha sido objeto de valiosos estudios historiográficos que sólo por su número nos resulta imposible referenciar aquí. Estos trabajos reposan sobre una base documental de muy amplio espectro que incorpora fuentes jurídicas y económicas de todo tipo (ordenanzas, gravámenes, fueros, etc.). En los trabajos se detallan, además de aspectos fiscales, la importancia económica y la proyección social de la actividad pesquera en distintas zonas del territorio. Así, además de referenciar las actividades de productores y consumidores, se detallan y valoran las de colectivos tales como armadores, arrendatarios, aparceros, guardas, vendedores, etc. que nos revelan la complejidad del sistema articulado en torno al comercio y consumo de pescado en aquella época.

Llama la atención en los estudios ibéricos, como bien subraya Hoffmann en varias ocasiones (Hoffmann, 2002, 2005), el que la información manejada por los historiadores sea tan pobre en lo referente al registro arqueológico. Esta pobreza resulta particularmente llamativa en el caso de los vestigios de fauna, representados en este caso por los huesos, escamas y otolitos de los peces que fueron objeto de esta pesca, comercio y consumo.

Por tal razón, y aun a riesgo de desviarnos de la corriente que inspiró la mayoría de los trabajos presentados en el reciente congreso, *La pesca en la Edad Media* (Santiago de Compostela, junio de 2007), nuestra aportación intenta valorar, si bien de forma necesariamente sucinta y parcial, el registro ictioarqueológico actualmente disponible en yacimientos peninsulares de época medieval. Confiamos en que dicha valoración sirva para evidenciar, a nivel teórico, las potencialidades y limitaciones de la investigación ictioarqueológica en general y,

a nivel empírico, para concretar la complementación entre el registro documental y el material contrastando hechos puntuales reseñados por los estudios históricos con datos que aportan los restos de fauna. Es de esperar que estos forzosamente limitados ejemplos alerten también a los historiadores de la necesidad de disponer de unas adecuadas bases de datos materiales que permitan abordar el estudio de la pesca medieval hispana desde una perspectiva más amplia de la que, lógicamente, nos pueden ofrecer las fuentes bibliográficas.

#### LA ICTIOARQUEOLOGÍA: POTENCIALIDADES Y LIMITACIONES

Como cualquier disciplina académica, la ictioarqueología exhibe una serie de puntos fuertes y débiles que debemos tener en cuenta al tratar de integrar los datos faunísticos con los estudios históricos basados en fuentes documentales. Empezando con los puntos fuertes, destacaremos sólo cinco apartados:

a) **Fiabilidad de la identificación.** Ciento es que muchas piezas del esqueleto de los peces, caso de costillas o radios óseos de las aletas, son de difícil, cuando no imposible identificación pero no menos cierto es que, disponiendo de adecuadas colecciones de referencia (fig. 1), un porcentaje significativo de los restos de peces pueden ser identificados sin mayor problema. Esta identificación, que puede serlo tanto a nivel de especie como de categorías taxonómicas superiores, cuenta con una innegable ventaja cual es la fiabilidad del resultado. Si ha sido bien identificado, un resto de merluza, por ejemplo, no ofrece dudas en cuanto a la identidad de su propietario. Esto contrasta con la ambigüedad nomenclatural con la que debe enfrentarse el historiador que estudia las fuentes escritas y en donde la especie *Merluccius merluccius* puede aparecer referenciada indistintamente como merluza, merlussa, pixota, pijota, pijotilla, lluç, pescada, pescadilla, trigo, pitillo, carioca o marmota, por referir sólo los vernáculos más utilizados en la actualidad en el ámbito ibérico (Malpica, 1984; Bielza, 1996; Barceló, 1996; Hinojosa, 1996; Crespo y Ponce, 2003). Estos problemas nomenclaturales se agudizan en el caso de que una especie venga nominada con términos que remitan a su modo de preparación (en el caso de la merluza, por ejemplo, es corriente que aparezca referenciada en las fuentes como “pescado cecial” cuando se habla de animales secados o salados), pero también cuando se identifica según su lugar de procedencia (p. ej., “Pescado de Lequeitio”, “Pescado de Bretaña” como refieren los libros de procuración de los Cartujos de El Paular; Bielza, 1996), según donde se pesca (p. ej., “pescado de playa”), como se prepara (p. ej., “pescado de freír”, “pescado de corte”), etc. Para complicar aun más la labor del investigador, no faltan nombres para los cuales no siempre tenemos una idea segura de a que grupos o especies concretas se refieren. Así por ejemplo, Barceló (1996) cita los

casos del Palomior, el Paoli, el Saboli y la Massola en La Cartuja de Valldemosa (1477-1478) pero su caso no constituye una excepción ya que casi todos los autores se lamentan de estas mismas indefiniciones. En otros casos, tenemos tan sólo una idea somera de que un término se aplicaba a distintas especies, sin concretar cuantas ni cuales. Es el caso de la “bertina”, término genérico de pez sin escamas que, al parecer, se aplicaba a distintos peces cartilaginosos de la costa alicantina a comienzos del siglo XV (Hinojosa, 1996). Ante tal grado de ambigüedad nomenclatural, a la que en absoluto son ajenos los términos árabes (Malpica, 1984), el poder identificar al objeto de estudio sin margen de duda constituye una bendición al tiempo que un salto cualitativo a efectos de centrar la investigación. De hecho, una de las razones que explica el auge de la arqueo-zoología en el ámbito de las ciencias históricas durante las últimas tres décadas ha sido el que los objetos físicos que estudia son de origen biológico por lo cual, una vez identificados, su significado *biológico* no se cuestiona en modo alguno. Todo lo cual nos conduce a otra notable ventaja:

b) Datos complementarios que derivan automáticamente de una correcta identificación. ¿Por qué es importante disponer de identificaciones inequívocas? Sencillamente porque cada especie de pez presenta unos hábitos biológicos muy concretos, ocupa sólo determinadas zonas del dominio acuático, se pesca con un rango restringido de artes y, en el caso de especies migratorias, aparece en determinadas zonas durante una época muy concreta del año. Identificar especies sin ambigüedades, por tanto, implica tener acceso a todos estos aspectos que explican con frecuencia el dónde, el cuándo y el cómo de la actividad pesquera en el pasado, aspectos que, por otra parte, no suelen aparecer referidos en la información documental o, caso de hacerlo, sólo de forma muy tangencial.

Estas inferencias “automáticas” pueden resultar doblemente provechosas para el historiador. Así, disponiendo de datos sobre la presencia y abundancia de especies en el pasado, se detectan cambios en su distribución y biología a lo largo del tiempo que pueden resultar insospechadamente informativos. Conjuntados estos datos con otros de índole contextual y cultural, un historiador puede ser capaz de monitorizar causas proximales de cambio como serían la contaminación de determinados entornos acuáticos (p. ej., aguas dulces próximas a ciudades y en donde las truchas acaban siendo substituidas por cíprinidos y anguilas; Hoffmann, 2000), alteraciones climáticas o incluso la extinción de determinados caladeros. Se trata de datos que permitirían abordar fenómenos históricos de mucho mayor calado de lo que, en principio, uno podría pensar.

Un caso ilustrativo, pendiente aún de confirmar, lo constituye la disyunción de hábitos que parecen acusar nuestras merluzas frente a sus equivalentes medievales. Así, mientras que los datos actuales nos indican que la merluza es meso-

pelágica, localizada normalmente en profundidades entre 30-600 m, y que, por lo mismo, jamás penetra en aguas salobres (Gil de Sola, 1999), Ferreira (1988) refiere su pesca en las rías gallegas durante la Edad Media. Esto indicaría que su rango batimétrico y vital era entonces más amplio, y que la actual inexistencia de merluzas en aguas someras, incluso salobres, puede estar reflejándose en un esquilmado de las poblaciones más litorales resultado de un fenómeno de sobre-explotación. El historiador tendría aquí un elemento analítico para explicar el paulatino alejamiento de la costa de determinadas flotas pesqueras en el pasado. Al tiempo, tal confirmación sería también extraordinariamente útil para los biólogos de pesquerías de cara a racionalizar la gestión de este importante recurso de la flota española. De llegar a confirmarse, el ejemplo ilustra hasta qué punto datos aparentemente triviales pueden tener repercusiones insospechadas para la investigación histórica.

c) Información derivada de la estimación de talla. Dado que los peces son animales de crecimiento continuo, existe una estrecha relación entre la edad, el peso y la talla de los individuos que atañe a distintos aspectos de su biología y de la práctica pesquera (p. ej., grado de gregarismo, donde se pescan, con qué artes, etc.). Por tal razón, si una identificación taxonómica se acompaña de una estimación de la talla, podremos saber cuál era el peso y la cohorte de edad del propietario de cada hueso lo que nos permite inferir, entre otros, dónde se pescaron (adultos y juveniles presentan distribuciones disyuntas bien definidas), la biomasa que representa una muestra arqueológica, su distribución de tallas y si determinadas de éstas aparecen sólo en los lugares de captura en tanto que otras fueron objeto preferente de exportación (Perdikaris, 1996). Conociendo a qué talla madura cada especie, tal inferencia permite adicionalmente determinar si tratamos con juveniles o con adultos y de ello deducir que tan litoral o pelágica pudo haber sido una pesquería pretérita, si la misma precisó de embarcaciones, colectivos de pescadores o individuos, etc. Dado que la talla es un parámetro raramente referido por las fuentes documentales, el análisis de los restos óseos permite complementar y matizar en cualquier caso la investigación histórica.

d) Procesado de los animales. Otros datos no susceptibles de ser referenciados por las fuentes documentales son los referidos al tratamiento de los peces, especialmente los modos de despiezar y filetear su carne (fig. 2). Con frecuencia las maneras que adoptan estos procedimientos siguen pautas muy parecidas pero, a veces, distintas culturas emplean distintos procedimientos que, por no presentar aparentes ventajas funcionales, constituyen una especie de “huella cultural” de valioso potencial discriminante en manos del investigador (p. ej., como pauta en la caracterización de un depósito, véanse figura 3 y más abajo). Aspectos

importantes referidos al despiece de animales voluminosos son los que atañen a los perfiles esqueléticos y a prácticas tales como el descabezado. Éstos nos permiten determinar si un lugar de pesca lo fue también de exportación (p. ej., peces pequeños completos y cabezas sólo de los grandes, como se constata en los centros exportadores de bacalao del Atlántico nororiental en época medieval) o si otro fue sólo un centro importador de ciertas especies (Morales y cols., 1991; Perdikaris, 1996; Barrett y cols., 2007; fig. 4).

e) Nuevas analíticas. Dentro de este apartado en fase de rápido desarrollo y al que sólo podemos hacer una breve referencia, destacamos, por su relevancia, el análisis de isótopos como técnica para determinar el lugar de procedencia de los peces. La determinación de tal fenómeno ha sido clave para perfilar, con una precisión que difícilmente podíamos imaginar, los pormenores del comercio del bacalao en el Atlántico nororiental durante época medieval (Barrett y cols., 2007; fig. 5).

Obviamente, el análisis de los restos óseos no se encuentra exento de limitaciones tanto a nivel interpretativo como metodológico. Desde esta última perspectiva, por ejemplo, un problema fundamental radica en:

a) la recuperación parcial de piezas, dada la pequeña talla de la mayoría de los restos. Incluso en peces de tamaño apreciable (p. ej., por encima del medio metro que equivale a unos 3-5 kg de peso), la mayoría de las piezas esqueléticas se sitúan en un rango de tallas de milímetros. Sin una recuperación exhaustiva de restos a través del tamizado y flotación del sedimento, por tanto, las muestras disponibles pueden ser pálidos reflejos de lo originalmente depositado tanto a nivel cuantitativo como cualitativo.

El paradigma de tales limitaciones en nuestro caso lo representan las ictiofaunas recuperadas en el puerto almohade de Saltés, sito en las marismas del Tinto y del Odiel (tabla 1). Cuando las muestras fueron recogidas a mano, en las excavaciones de 1988, el equipo dirigido por A. Bazzana de la Casa de Velázquez recuperó tan sólo 10 restos de peces, representando a cinco taxones, que contrastan con los más del millar (26 taxones) de 1990, cuando cribaron el sedimento con tamices de 5 y 2 mm de malla (Lentacker & Ervynck, 1999). En el primer caso, a pesar de haberse excavado un poblado pesquero, los peces quedaron eclipsados por los restos de mamíferos dando la impresión de ser un elemento marginal de la economía local (*ibid.*: 143). En el segundo caso, en cambio, la evidencia material, además de atestiguar la importancia de la pesca litoral, ejemplificada por los espáridos, constataba la captura de taxones pelágicos y estacionales como los escombridos y clupeidos que constan como elementos claves del comercio en época almohade (Morales y cols., 1994). En otras palabras, sin tamizado habría

resultado imposible barruntar siquiera la naturaleza de esta pesquería, algunas de cuyas características amplían sensiblemente nuestros conocimientos documentales sobre la pesca en la Iberia islámica (Ladero, 1993; Malpica, 1984). Son estas mismas razones las que nos inclinan a pensar que las coincidencias faunísticas constatadas entre las muestras no cribadas de Saltés con las de la recientemente estudiada y coetánea Alquería de Arge (Portimao, Portugal) reflejarían esta recuperación parcial que limita nuestra capacidad de inferencia sobre el carácter de la pesquería almohade en el Algarve (Moreno y cols, en prensa; tabla 1). Para nuestra desgracia, la recuperación parcial de muestras afecta a buena parte de las colecciones arqueológicas peninsulares, limitando sobremanera su utilidad a efectos comparativos y de evaluación de pesquerías, comercio y consumo de pescado (tabla 2).

b) Desde la perspectiva de interpretación, a menos que se disponga de depósitos primarios, contextos arqueológicos bien definidos y datos complementarios sobre la excavación, la mera presencia o abundancia de especies rara vez proporciona datos inequívocos sobre el significado de los hallazgos. Evidentemente, la presencia de especies marinas en yacimientos del interior nos revela la existencia de un comercio con la costa pero descender por debajo de este grosero nivel analítico, por otra parte suficientemente documentado en las fuentes escritas, obliga a incorporar otros tipos de información. En general, toda interpretación de fauna precisa, cuando menos, de información sobre la naturaleza, si primaria o secundaria, abierta o cerrada, del depósito así como datos precisos sobre el lugar en donde aparece el acúmulo de restos. Asimismo importante resulta la asignación de los restos al grupo tafonómico al que pertenecen (Gautier, 1987) ya que, si bien la tendencia es a interpretar cualquier resto de pez como evidencia de consumo, no menos cierto es que carcasas y elementos intrusivos pueden ocasionalmente constituir parte del “paisaje” en los acúmulos óseos situados en zonas costeras donde se practicaba la pesca (Van Neer & Morales, 1992). Evidentemente, a nadie se le escapa que los descartes pesqueros a pie de playa nada tienen que ver con el consumo o comercio pero en ausencia de información tafonómica ¿cómo podemos estar seguros de que determinados restos no representan vestigios de los primeros y sí de los segundos?

Una vez planteadas estas cuestiones, pasamos una breve revista al registro ictioarqueológico del medievo peninsular.

#### **EL REGISTRO ICTIOARQUEOLÓGICO IBÉRICO: ¿UN PÁLIDO REFLEJO DE UNA RICA REALIDAD PRETÉRITA?**

En la tabla 1 presentamos la relación de taxones aparecidos en los nueve yacimientos que, tangencialmente en el caso de las muestras de plaza de Oriente, 3 y

La Cartuja de Santa María de las Cuevas (tabla 2), podríamos denominar medievales (fig. 6). Los escasos 1.300 restos allí documentados representan una paupérrima colección, de apenas un resto por año medieval, que bien podría interpretarse como reflejo de un limitado interés por este recurso durante la Edad Media. Tal conclusión, por otra parte, vendría a coincidir con las tesis de algunos autores sorprendidos por la escasez de citas documentales sobre pesca y consumo de pescado en la Península Ibérica durante este período (Carlé, 1977). Habremos, no obstante, de leer entre líneas, apreciando lo diversificado de la repartición geográfica y contextual del registro (tabla 2; fig. 6), así como la extraordinaria riqueza de especies identificadas, para postular que, lejos de tal conclusión, es muy posible que nos encontremos ante un recurso en modo alguno marginal.

Más allá de tan vaga afirmación, que sólo futuros registros materiales se encargarán de validar o refutar ¿qué otros datos nos ofrecen estas colecciones de fauna? Valorar ello obliga a realizar un ejercicio comparativo, analizando el problema desde una perspectiva diacrónica y atendiendo a cuestiones similares que se han venido suscitando en torno a la pesca medieval en el ámbito geográfico del continente europeo. Destacaremos en esta contribución a sólo tres de éstas:

3A.- ¿Indica el registro faunístico algún momento de emergencia para nuestras pesquerías medievales? Como cualquier pesquería, las ibéricas se desarrollan en un marco histórico del que no pueden desvincularse y que, en este caso, poco o nada tiene que ver con el de otros países de nuestro entorno. En Europa, y más concretamente en las Islas Británicas donde disponen del registro faunístico más rico (más de 120 colecciones; Barrett y cols., 2004), la evidencia arqueozoológica apunta al año 1000 d.C. como el momento cuando se detecta un cambio radical, el denominado *Fish Horizon*, que se caracteriza por un aumento masivo de arenques y bacalaos tanto en yacimientos costeros como del interior (Barrett y cols., 2004). Lo llamativo es que tal “evento” antecede en más de dos siglos a cualquier registro documental sobre pesquerías y su coincidencia con el óptimo climático del período medieval ha sido subrayada por diversos autores como elemento desencadenante del mismo. Es muy posible que la climatología no sea más que un factor a añadir a un complejo entramado que articularía cambios ambientales (p. ej., contaminación de los cursos fluviales, aislamiento de tramos de río por la proliferación de molinos de agua) con otros de índole socio-económica (p. ej., aumento demográfico, desaparición de la piratería costera) y religiosa (p. ej., vigilias). Todos éstos, al parecer, actuaron combinadamente creando una mayor demanda de pescado en un momento en que se había producido una depauperación de la pesca fluvial al tiempo que la marina se había hecho más segura.

En el caso de la Península Ibérica, un elemento capital a tener en cuenta es, como en tierra firme, la fluctuante frontera entre los reinos cristianos y musulmanes a cuenta de la Reconquista. La práctica de la pesca resulta particularmente arriesgada en aguas en conflicto también por la acción indiscriminada de piratas. ¿Podríamos interpretar en esta clave la tan tardía manifestación de la pesca medieval en Iberia? Como se puede ver, con la posible excepción de la Alcazaba de Santarem (siglos IX-XII d.C.), todos los registros faunísticos estudiados hasta la fecha no se sitúan mucho antes de la invasión almohade y es sólo a partir de ese momento cuando podríamos considerar las paupérrimas muestras como indicativas de un “auge” de la actividad pesquera y comercial asociada (fig. 7). En tal “contexto”, las colecciones apuntan a que dicho “auge” se inició en aguas musulmanas, siendo sólo durante la Baja Edad Media, *sensu stricto*, cuando parece el comercio del pescado marino consolidarse en los reinos cristianos. Ante la discontinuidad que exhibe este registro medieval con el previo de la antigüedad tardía y la limitación numérica de las colecciones, cabe especular con que tal “patrón” no sea más que un sesgo derivado de las limitaciones del registro pero el hecho es susceptible de ser verificado documental y osteológicamente quedando, por tanto, planteado como una hipótesis derivada del estudio de la fauna.

3B.- ¿Existen rasgos diagnósticos en las pesquerías medievales ibéricas? contestar a esta pregunta obligaría a separar los registros de puertos o lugares de pesca (depósitos primarios, *sensu lato*) de aquellos donde los peces han sido el resultado de una importación. Como muestran las tablas 1 y 2, seis de los asentamientos estudiados se sitúan en la costa o en la orilla de algún gran río por lo cual podemos pensar que en los mismos cabe esperar pautas sobre el carácter de las putativas pesquerías locales. Lo cierto es que, a excepción de Saltés (muestras cribadas), las restantes colecciones o son muy pequeñas, o han sido recuperadas inadecuadamente, o simplemente reflejan más importación que pesca local (p. ej., Calatrava la Vieja y la Cartuja sevillana) por lo cual la cuestión no puede ser resuelta en estos momentos de modo satisfactorio.

Con todo y con ello, los datos de Saltés indican que, salvo por la comparativamente alta frecuencia de sardinas, la asociación íctica, dominada por los espáridos (*circa* 60% del NR), no difiere apenas de las documentadas milenios atrás en el literal del golfo de Cádiz (p. ej., el yacimiento turdetano de Castro Maríñ en la desembocadura del Guadiana y el fenicio castillo de Doña Blanca en la desembocadura del Guadalete (Roselló y Morales, 1994; Morales y Roselló, 2008a). Dicho de otra forma, las prácticas pesqueras en Saltés reflejarían un énfasis secular por los recursos demersales que encajaría más con una pesca de subsistencia que con otra de tipo comercial (e.d., orientada a la exportación). A pesar de ello, tanto

la presencia de sardinas, atunes y caballas, como la documentación de estos taxones pelágicos y migradores en Mértola y Calatrava indican la existencia de una actividad comercial en época almohade sustentada en parte sobre una pesca estacional más intensiva desarrollada en primavera y verano (Roselló y cols., 1994).

La desconexión diacrónica y geográfica, así como la ausencia de depósitos primarios en costa, impiden realizar cualquier tipo de inferencia acerca de la naturaleza de la pesca en asentamientos cristianos que queda, de momento, en manos del documentalista (Ferreira, 1988). Lo que sí parece claro es que, como no podía ser de otra manera, la diversidad íctica en yacimientos del interior es pobre (Vitoria), cuando no paupérrima (Aguilar de Campóo) y sólo cuando estos se sitúan relativamente próximos a la costa (La Cartuja) constatamos una riqueza semejante a la de sitios costeros bien excavados.

Desde un punto de vista ecológico, el bloque de estas ictiofaunas está constituido por especies marinas (73%) a las que podríamos añadir otro 16% de especies anfidromas representadas aquí por el esturión, sábalo/saboga, anguila y mújoles, más las hurtas y doradas que incorporamos como anfídromas por penetrar ocasionalmente en aguas salobres. Las especies de río apenas suponen 10% del total, estando representadas por cuatro taxones de ciprínidos (“barbos”, cacho, boga, y carpa) y aparecen asociadas a yacimientos asentados en orillas de ríos reforzando los datos referentes a pesquerías establecidas en los grandes cursos fluviales (Sánchez Quiñones, 2006; tabla 1). La infrecuencia de taxones dulceacuícolas, en cualquier caso, hablaría indirectamente de la pobreza de este recurso piscícola en el interior peninsular.

No querríamos abandonar este epígrafe sin dejar de mencionar lo que parecen haber sido especies que indican una ampliación de la pesca a ámbitos previamente mal documentados. Hablamos de la presencia en el registro de especies pelágicas estrictas como el pámpano (*Stromateus fiatola*) pero también de los lenguados documentados en La Cartuja y Saltés (tabla 1). Aunque se trata de citas muy puntuales no menos cierto es que la captura del pámpano habla de un desplazamiento de las embarcaciones hacia caladeros en mar abierto y la de los soleidos de la existencia de arrastres de fondo, jamás documentados en la antigüedad clásica (Morales y Roselló, 2008a). Otro caso de presumible “pesca pelágica” con buenas embarcaciones sería el de la merluza que registramos preferente, aunque no exclusivamente (p. ej. niveles iniciales (P1) de la plaza de Oriente; tabla 1), en yacimientos cristianos, siempre con la sombra de una posible disyunción de hábitos de distribución en el pasado.

En efecto, como antes dijimos, la merluza es especie propia del talud continental y, aunque su distribución batimétrica es muy amplia, llegando incluso hasta los 1000 m de profundidad, no aparece actualmente por encima de los 30 m lo que situaría su pesca fuera de las aguas litorales. Confirmar que tal extremo se mantuvo en el pasado obliga a verificar documentalmente que no hubo en época medieval una pesquería en aguas someras y no estrictamente marinas como serían las rías gallegas que refiere Ferreira (1988) y que nosotros creemos haber también detectado en la ría del Guernica en el Neolítico (Morales & Roselló, 2008b).

3C- ¿Existen rasgos en las muestras ícticas que reflejen comportamientos o hechos no documentados en los textos? Lógicamente hay que ser cautelosos en este punto por cuanto la documentación sobre pesca y pescado es muy extensa y variada pero creemos que existen al menos dos aspectos en donde los datos ictioarquelógicos pueden resultarnos de interés:

3C1- Ictiofaunas islámicas: ¿pecies *háram* y peces *makruk*? de acuerdo con el Corán “Os han sido declarados lícitos la pesca y los alimentos que se encuentran en el mar” razón por la cual, en principio, ningún tipo de pescado sería de consumo prohibido (*haram*) para los musulmanes. Sucedía que algunas escuelas teológicas consideran no aconsejables (*makruk*) a todos aquellos pescados que, o bien no tengan forma de pez, que recuerden a animales impuros como la serpiente, o que tengan nombres de animales impuros (p. ej., puerco de mar, puercoespín, etc.). Tales discrepancias continúan siendo motivo de debate entre los alfaquíes.

Situados en un contexto así, sorprende entonces comprobar cómo parecen existir diferencias notables de taxones entre los yacimientos islámicos y los cristianos que reflejan diferencias de estos peces en lo que a su cobertura de escamas se refiere (fig. 8). En los musulmanes, salvo por la morena recuperada en la alquería de Arge, no se encuentran peces de piel desnuda y sí, en cambio, abundan los provistos de escamas muy conspicuas, caso de mugílidos, clupeidos, espáridos, y corvinas (tabla 1). El esturión, provisto de patentes placas dérmicas, es comparativamente abundante en la almohade alcazaba de Santarem, en la desembocadura del Tajo. Frente a esto, uno de los elementos más constantes de las colecciones cristianas es el congrio, elemento prioritario de comercio según las fuentes documentales (Ferreira, 1988; Bielza, 1996). Es posible que esta ausencia de congrios en muestras medievales, como también la de la anguila, se deba más a su forma serpentiforme que a la ausencia de escamas en su piel pero el hecho es destacable por cuanto otra especie de cuerpo sin escamas pero común y de fácil acceso en el litoral andaluz, el pez sapo, sólo se documenta en número apreciable en Andalucía en otro asentamiento cristiano como es la Cartuja de Santa María de las Cuevas (tabla 1). Claramente es esta una interesan-

tísima cuestión que requerirá de análisis más meticulosos y en donde las fuentes documentales poco o nada parecen haber detallado hasta la fecha.

3C.2- Patrones de fileteado. Sabido es que determinadas operaciones de despiece de una res están sujetas a contingencias culturales que en no pocas ocasiones han encontrado su cabida en reglas y preceptos de escrupuloso seguimiento entre los fieles. Desconocemos si tales normas fueron en algún momento aplicables en el caso de los peces pero no queremos concluir esta sección sin mencionar los dos diferentes tipos de fileteado que hemos registrado en los niveles islámicos y cristianos de la plaza de Oriente y que habíamos comentado más arriba. Como puede verse en la figura 3, el corte en bisel (2) que sólo afecta al centro vertebral aparece únicamente constatado en los niveles islámicos siendo muy diferente del corte vertical (1) que afecta tanto al centro como a la apófisis neural de la vértebra, y que sólo se registra en las dos fases posteriores, cristianas ambas, de este mismo yacimiento. La ausencia de merluzas en otros yacimientos islámicos nos impide determinar en qué medida tal corte, común aun en Andalucía, constituyó un elemento de diagnosis cultural pero el hecho de que el corte vertical aparezca en algunas vértebras de la Cartuja y sea el exclusivo en el Cantábrico apunta sin duda en tal sentido.

## CONCLUSIONES

Está fuera de nuestro objetivo entrar a valorar pormenorizadamente el significado de las distintas especies y asociaciones del registro arqueoictiológico por entender que esta tarea poco contribuiría a esclarecer las cuestiones relevantes referidas al origen y desarrollo de las pesquerías medievales peninsulares.

Realizar esto último pasa ineludiblemente por disponer de nuevas colecciones meticulosamente excavadas y bien definidas cronológicamente y contextualmente. Es esta tarea lenta y ardua que implica la conclusión de numerosos análisis de los que nuestro laboratorio cuenta con varios en curso. Curiosamente se trata mayoritariamente de yacimientos portugueses (p. ej., convento de Santa Clara, Mértola) estando entre la lista de pendientes españoles unas pequeñas muestras procedentes de las excavaciones de la catedral de Vitoria. Pero nos consta que existen en España ricas colecciones, caso de las recuperadas en las atarazanas de Sevilla cuyo estudio está pendiente aun de ser abordado (F. Amores, com. verb.).

Sin este registro material, el “edificio” de las pesquerías medievales hispanas continuará exhibiendo las descompensaciones que señalaba R. Hoffman, descompensaciones que impiden potenciar la labor del documentalista, tan rica y

tan compleja. La lista de estas cuestiones sería interminable y para abordar algunas de ellas, como el alejamiento de la costa de varias de las flotas cantábricas, resultará asimismo imprescindible el uso de isótopos para determinar los lugares de procedencia de los peces superando el mero análisis macroscópico de restos.

Todo ello resultará imposible sin la decidida actuación de los arqueólogos medievalistas y su estrecha colaboración con los equipos de investigación histórica. Precipitar ello fue una de las razones para participar en el congreso de Santiago de Compostela así como también de las líneas que anteceden. Confiamos que este objetivo no se demore mucho tiempo y que continuemos obligados a recurrir a estudios arqueoictiológicos realizados fuera del marco peninsular para averiguar cuestiones que, por su propia naturaleza, son exclusivas del mismo.

#### REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS CITADAS EN EL TEXTO

- ABAD GARCÍA, I. y PERIBAÑEZ OTERO, J.: “La pesca fluvial en el reino de Castilla durante la Edad Media”, *Vivir del agua en las ciudades medievales* Universidad de Valladolid, Valladolid, (2006), pp. 147-180.
- ARIÉ, R.: “Remarques sur l’alimentation des musulmans d’Espagne au cours du Bas Moyen Age”, *Cuadernos de Estudios Medievales II-III:*, (1974-1975), pp. 299-312.
- ARIZAGA BOLUMBURU, B.: “La pesca en el País Vasco en la Edad Media”, *ITSAS Memoria 3* (2000) pp. 13-28.
- BARRETT, J. H.; LOCKER, A. M. y ROBERTS, C. H.: “The origins of intensive marine fishing in medieval Europe, The English evidence”, *Proceedings of the Royal Society, London B* 271 (2004), pp. 2417-2421.
- BARRETT, J. H.; JOHNSTONE, C.; HARLAND, J.; VAN NEER, W.; ERVYNCK, A.; MAKOWIECKI, D.; HEINRICH, D.; HUFTHAMMER, A. K.; BODKER ENGHOFF, I.; AMUDSEN, C.; CRISTIANSEN, J. S.; JONES, A. K. J.; LOCKER, A. M.; HAMILTON-DYER, S.; JONSSON, L.; LÓUGAS, L.; ROBERTS, C. y RICHARDS, M.: “Detecting the medieval cod trade: A new method and first results”, *Journal of Archaeological Science* 35 (4) (2008), pp. 850-861.
- BARCELÓ CRESPI, M.: “La dieta alimentària a la Cartoixa de Valldemossa (segle XV)”, *La Mediterrànea, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*, Institut d’Estudis Baleàrics, Palma de Mallorca, 1996, pp. 393-408.
- BIELZA, M. J.: “El pescado en la dieta de los Cartujos de El Paular en el siglo XVI”, *Archaeofauna 5* (1996) pp. 65-77.

- CARLÉ, M. C.: "Notas para el estudio de la alimentación y el abastecimiento en la Baja Edad Media", *Cuadernos de Historia de España LXI-LXII* (1977), pp. 246-326.
- CARRIAZO RUBIO, J. L.: "Pesca, frontera y señorío: Ayamonte, de la Edad Media a la Edad Moderna", *Huelva y su historia* 8 (2001), pp. 41-66.
- CRESPO, J. y PONCE, R.: *Nombres vernáculos y científicos de organismos marino*, Madrid, Instituto Español de Oceanografía. Ministerio de Ciencia y Tecnología, Madrid, 2003.
- DAVIS, S. J. M.: "Faunal remains from Alcáçova de Santarém, Portugal", *Trabalhos de Arqueología* 43 (2006), pp. 1-144.
- DÍAZ, A.: "Un tratado nazarí sobre alimentación", *Cuadernos de Estudios Medievales* VI-VII (1978-1979), pp. 5-37.
- FERREIRA PRIEGUE, E.: *Galicia en el comercio marítimo medieval*, Santiago de Compostela, Universidad de Santiago de Compostela, 1988.
- FOLTZ, R. C.: *Animals in Islamic traditions and Muslim cultures*, Oxford, Oneworld, 2006.
- GARCÍA SÁNCHEZ, E.: *Contribución al estudio de la alimentación en la Andalucía Islámica*. Memoria de licenciatura. Universidad de Granada, Granada. 1978.
- ..... "Ibn al-Azraq: Uryuza sobre ciertas preferencias gastronómicas de los granadinos", *Andalucía Islámica* I (1980), pp. 141-162.
- ..... "La alimentación en la Andalucía Islámica. Estudio Histórico y Bromatológico II: Carne, pescado, huevos, leche y productos lácteos", *Andalucía Islámica. Textos y Estudios* IV-V (1983-1986), pp. 237-278.
- GAUTIER, A. : "Taphonomic groups: How and why?", *Archaeozoologia* 1 -2 (1987) pp. 47-51.
- GIL DE SOLA, L.: *Ictiofauna Demersal del Mar de Alborán: Distribución, Abundancia y Espectro de Tamaños*. Tesis doctoral (inédita) leída en la Universidad Autónoma de Madrid en 1999.
- GONZÁLEZ JIMÉNEZ, M.: "Notas sobre la pesca en el Guadalquivir: los canales de Tarifa s. XIII-XIV", *Archivo Hispalense* 62 (1979), pp. 95-194.
- HERNÁNDEZ IÑIGO, P.: "La pesca fluvial y el consumo de pescado en Córdoba 1450-1525", *Anuario de Estudios Medievales* 22 (1997), pp. 1045-1116.
- HINOJOSA MONTALVO, J. R.: "Comercio, Pesca y Sal en el Cap de Cerver (Orihuela) en la Baja Edad Media", *Investigaciones Geográficas* 14 (1995), pp. 191-204.

- ..... “Abastecimiento y consumo de pescado en tierras alicantinas durante la Baja Edad Media”, *La Mediterrànea, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*: Institut d’Estudis Baleàrics, Palma de Mallorca, 1996, pp. 209-222.
- HOFFMANN, R.: “Economic development and aquatic ecosystems in medieval Europe”, *American Historical Review* 101 (1996), pp. 631-669.
- ..... “Medieval fishing” Squatriti, P. (ed.) *Working with water in medieval Europe: technology and resource use*, Brill, Leiden, 2000, pp. 331-393.
- ..... “Carp, cods, connections: new fisheries in the European medieval economy and environment” Henninger-Voss, M. J. (ed.) *Animals in human histories: the mirror of nature and culture*, Rochester, University of Rochester Press, 2002, pp. 3-55.
- ..... “A brief history of aquatic resource use in Medieval Europe” *Helgoland Marine research papers* 59 (2005), pp. 22-30.
- LADERO QUESADA, M. A.: “Las almadrabas de Andalucía (siglos XIII-XV)”, *Boletín de la Real Academia de la Historia* CXC-III (1996), pp. 345-354.
- LEMA PUEYO, J. A.: “La actividad industrial, la pesca y el comercio el País Vasco en la Edad Media”, *ITSAS Memoria* (2004), pp. 311-376.
- LENTACKER, A. y ERVYNCK, A.: “The Archaeofauna from the late medieval, Islamic Harbour town of Saltés (Huelva, Spain)”, *Archaeofauna* 8 (1999), pp. 141-157.
- MADORELL I MARIMON, J. M.: “La almadraba de Tossa y la pesca de coral en el condado de Ampurias y en la Selva de Mar”, *Annals de l’Institut d’Estudis Gironins* 25-2 (1981), pp. 29-62.
- MALPICA CUELLO, A.: “El pescado en el reino de Granada a fines de la Edad Media: especies y nivel de consumo”, Denis Menjot (ed.) *Manger et boire au Moyen Age. Vol. II*, Niza, Publications de la Faculté des Lettres et Sciences Humaines de Nice) 1984, 27 (1<sup>re</sup> série), pp. 103-117.
- MORALES MUÑIZ, A.; MORALES MUÑIZ, D. C. y ROSELLÓ IZQUIERDO, E.: “Sobre la presencia del bacalao (*Gadus morhua*) en La Cartuja sevillana de Santa María de las Cuevas (Siglos XV-XVI)”, *Archivo Hispalense*. LXXIV, 226 (1991), pp. 17-26.
- MORALES MUÑIZ, A. y LENTACKER, A.: “Archaeozoological research in Medieval Iberia: Fishing and Fish trade on Almohad sites”, *Trabalhos de Antropologia e Etnologia* 34 (1-2), (1994) pp. 453-475.

- MORALES MUÑIZ, A.; ROSELLÓ IZQUIERDO, E.; BERNAL, D. y ARÉVALO, A.: "Proceso de despiece de Túnidos", Ficha 64 del Catálogo de la Exposición *Garum y Salazones en el Círculo del Estrecho*, 2004, pp. 176-177.
- MORALES MUÑIZ, A. y ROSELLÓ IZQUIERDO, E.: "20,000 years of fishing in the Strait: archaeological fish and shellfish assemblages from southern Iberia", Erlandson, J. y R. Torrey (eds.): *Human Impacts on Ancient Marine Environments*, University of California Press, Berkeley, 2008a, pp. 243-277.
- ..... *La ictiofauna de la Alquería de Arge (Portimão, Portugal)*. Informe técnico LAZ-UAM, 3/2008, 2008b.
- MORENO, M.; PIMENTA, C.; ROSELLÓ, E. y MORALES, A. (en prensa): *Un retrato faunístico dos vertebrados da Alcària de Arge* (Portimão).
- PERDIKARIS, S.: "Scaly heads and tales: detecting commercialization in early fisheries", *Archaeofauna* 5 (1996), pp. 21-33.
- ROSELLÓ IZQUIERDO, E.: *Arqueoictiofaunas ibéricas: Aproximación Metodológica y Bio-cultural*. Madrid. Publicaciones Universidad Autónoma de Madrid. 1989a
- ..... "Preliminary comments on a late medieval fish assemblage from spanish monastery", *Journal of Human Ecology* 2(3), (1991/1992) pp. 371-390.
- ..... "Análisis de los peces recuperados en la ciudad de Mértola (Portugal)", *Arqueología Medieval* 2 (1993), pp. 277-283.
- ROSELLÓ IZQUIERDO, E. y MORALES MUÑIZ, A.: "Calatrava La Vieja: Primer informe sobre la fauna de vertebrados recuperados en el yacimiento almohade. Tercera Parte: Peces", *Boletín de Arqueología Medieval* 5 (1991) pp. 113-133.
- ROSELLÓ IZQUIERDO, E.; MORALES MUÑIZ, A. y MORALES MUÑIZ, D. C.: "La Cartuja/Spain: Anthropogenic Ichthyocenosis of culinary nature in a paleocultural contex.", *Offa*, 51 (1994), pp. 323-331.
- ROSELLÓ IZQUIERDO, E. y ALBERTINI, D.: "Análisis Ictioarqueológico de la Plaza de Oriente (Madrid)", *Laboratorio de Arqueozoología UAM. Informe técnico* nº 1997-1992. Madrid, 1997.
- SÁNCHEZ QUIÑONES, J.: *La Pesca en el Reino de Toledo. La cuenca media y alta del Tajo en los siglos XII al XVI*. British Archaeological reports (International Series), 1489. Oxford. 2006.
- VAN NEER, W. Y MORALES MUÑIZ, A.: "Fish Middens: Anthropogenic Accumulations of Fish Remains and their Bearing on Archaeoichthyological Assemblages", *Journal of Archaeological Science* 19 (1992), pp. 683-695.

TAXON	AS	VI	AC	SA	ME	AA	CA	P1	P2	P3	CC	to- tal
Condrichtios indet. (3 especies)				1		1					24	<b>26</b>
Cazón, <i>Galeorhinus galeus</i>				6								<b>6</b>
Musola, <i>Mustelus mustelus</i>				28		1			4			<b>33</b>
Solrayo, <i>Eugomphodus taurus</i>				1								<b>1</b>
Raya, <i>Raja sp.</i>				7								<b>7</b>
Esturión, <i>Acipenser sturio</i>	11				1						39	<b>51</b>
Saboga/Sábalo, <i>Alosa fallax</i> + <i>A. alosa</i>				4	1						36	<b>41</b>
Sardina, <i>Sardina pilchardus</i>				34	2		33			5		<b>74</b>
Alacha, <i>Sardinella aurita</i>							39					<b>39</b>
<i>Sardina sp./ Sardinella sp.</i>							4					<b>4</b>
Morena, <i>Muraena helena</i>						1					1	<b>2</b>
Anguila, <i>Anguilla anguilla</i>											1	<b>1</b>
Congrio, <i>Conger conger</i>	4	10							3	4	30	<b>51</b>
Barbos, <i>Barbus sp.</i> (3 especies)	1			5		97	5	2			1	<b>111</b>
Carpa, <i>Cyprinus carpio</i>									2			<b>2</b>
Cacho, <i>Squalius cephalus</i>							11					<b>11</b>
Boga de río, <i>Chondrostoma polylepis</i>							1					<b>1</b>
Pez sapo, <i>Halobatrachus didactylus</i>											23	<b>23</b>
Merluza, <i>Merluccius merluccius</i>		26						6	2	82	29	<b>145</b>
Bacalao, <i>Gadus morhua</i>									4	4		<b>8</b>
Cabrillas, <i>Serranus sp.</i>				1								<b>1</b>
Mero, <i>Epinehelus marginatus</i>											4	<b>4</b>
Lubinas, <i>Dicentrarchus labrax/punctatus</i>											5	<b>5</b>

AXON	AS	VI	AC	SA	ME	AA	CA	P1	P2	P3	CC	total
Anjova, <i>Pomatomus saltatrix</i>											11	<b>11</b>
Burrito, <i>Parapristipoma sp.</i>											2	<b>2</b>
Corvina, <i>Argyrosomus regius</i>				4		5					59	<b>68</b>
Mugilidae (lisas y mújoles)	65			1	16						29	<b>111</b>
Sparidae (besugos y afines)				118	1	5					21	<b>145</b>
Dentón, <i>Dentex dentex</i> + <i>D. gibbosus</i>		4				4					7	<b>15</b>
Cacucho, <i>Dentex macroptthalmus/maroccanus</i>											32	<b>32</b>
Aligote, <i>Pagellus acarne</i>			24	3							8	<b>35</b>
Breca, <i>Pagellus erythrinus</i>			19		5						5	<b>29</b>
Breca colorada, <i>Pagellus bellotti</i>					1						3	<b>4</b>
<i>Pagellus sp.</i>			25							1		<b>26</b>
<i>Pagellus sp. / Pagrus sp.</i>			43		6							<b>49</b>
Pargo, <i>Pagrus pagrus</i>			2		14							<b>16</b>
Hurta, <i>Pagrus auriga</i>				3								<b>3</b>
<i>Pagrus sp.</i>			6									<b>6</b>
Dorada, <i>Sparus aurata</i>	3			1		5					2	<b>11</b>
Raspallón, <i>Diplodus annularis</i>				18								<b>18</b>
Sargo, <i>Diplodus sargus</i>					1	1						<b>2</b>
<i>Diplodus sp.</i>			11									<b>11</b>
Pámpano, <i>Stromateus fiatola</i>											1	<b>1</b>
Jurel, <i>Trachurus trachurus</i>						4						<b>4</b>
Caballa/estornino, <i>Scomberesp.</i>				13								<b>13</b>
Atún rojo, <i>Thunnus thynnus</i>				2							1	<b>3</b>
Triglidae (rubios y bejeles)											32	<b>32</b>
Rodaballo, <i>Psetta maxima</i>									3			<b>3</b>
“Lenguados” <i>Solea sp.</i>				2							2	<b>4</b>
Pleuronectiformes (peces planos)											1	<b>1</b>
<b>TOTAL</b>	<b>80</b>	<b>34</b>	<b>10</b>	<b>374</b>	<b>31</b>	<b>48</b>	<b>189</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>96</b>	<b>426</b>	<b>1319</b>

Tabla 1. Desglose de restos de peces aparecidos en yacimientos medievales ibéricos [AS: Alcazaba de Santarém; VI: Catedral de Vitoria; AC: Aguilar de Campoo; SA: Saltés; ME: Mértola; AA: Alquería de Arge; CA: Calatrava la Vieja; P1: Plaza de Oriente (Madrid; ss.X-XI); P2: ídem (siglos XIII-XIV); P3: ídem (siglos XVI-XIX)].

<u>YACIMIENTO</u>	<u>SIGLOS</u>	<u>CONTEXTO</u>	<u>TIPO DE RECUPERACIÓN</u>	<u>OBSERVACIONES</u>
1. Alcazaba de Santarém	IX-XII	Militar (abierto)	Manual	Torre defensiva en el Tajo
2. Saltés	XII-XIII	Doméstico (abierto)	Manual y cribado (5 y 2mm)	Poblado en marismas Odiel
3. Mértola	XII-XIII	Doméstico (cerrado)	Flotación	Ciudad en el Guadiana
4. Alquería de Arge	XII-XIII	Doméstico (abierto)	Manual	Desembocadura del Arade
5. Calatrava La Vieja	XII-XIII	Basurero (abierto)	Manual? (no especificado)	Torre defensiva (Guadiana)
6. Aguilar de Campóo	XI?-XIII?	Cocina (abierto)	Manual	Cocinas del monasterio
7. Plaza de Oriente	X-XIX	“Basurero”(abierto)	Manual? (no especificado)	Tres etapas urbanas Madrid
8. Cartuja de Sevilla	¿XV?-XVI	Esterquilinio (cerrado)	Flotación	Celda del Prior
9. Vitoria	¿XV?	Doméstico (abierto)	Flotación	Vestigios poblado bajo catedral

Tabla 2. Características de los yacimientos que han proporcionado restos de peces de época medieval en la península ibérica (véase localización geográfica en la figura 6).



Figura 1. La colección ictio-osteológica del Laboratorio de Arqueozoología cuenta con más de 3.000 ejemplares pertenecientes a unas 2.000 especies de peces óseos y cartilaginosos a los que se añaden colecciones sinópticas de escamas y otolitos (huesos del oído).



Figura 2. *Baelo Claudia* (factoría romana, ensenada de Bolonia, Cádiz). El fileteado de los lomos del atún se infiere de las incisiones en las zonas laterales de las apófisis neurales restringidas a las primeras vértebras torácicas (tomado de Morales y cols., 2004).

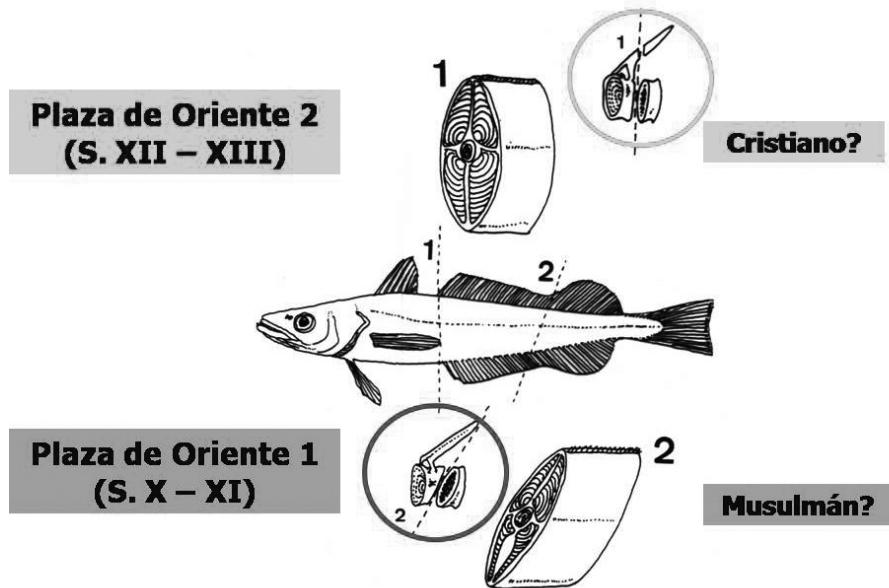


Figura 3. Plaza de Oriente. El distinto modo de seccionar las vértebras que se constata en los niveles musulmanes y cristianos sugiere prácticas de fileteado de claro carácter cultural (Tomado de Roselló y Albertini, 1997).

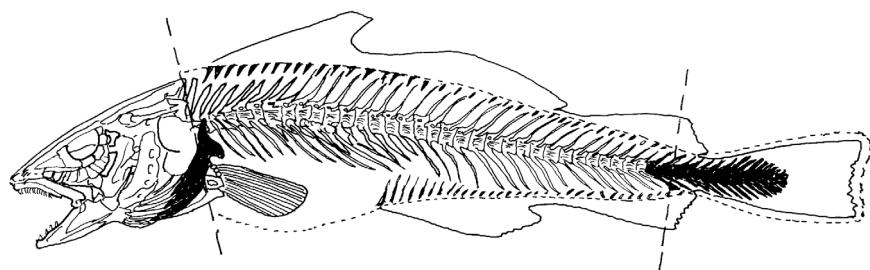


Figura 4. Cartuja de Santa María de las Cuevas. El desglose esquelético de los restos de bacalao, limitado a cleítrios (pestañas) y últimas vértebras caudales, sugiere la presencia de animales descabezados y eviscerados a los que se despojó de casi toda la columna vertebral. Esta representatividad esquelética coincide con las prácticas de procesado del pescado cecial que refieren los textos (Tomado de Morales y cols., 1991).

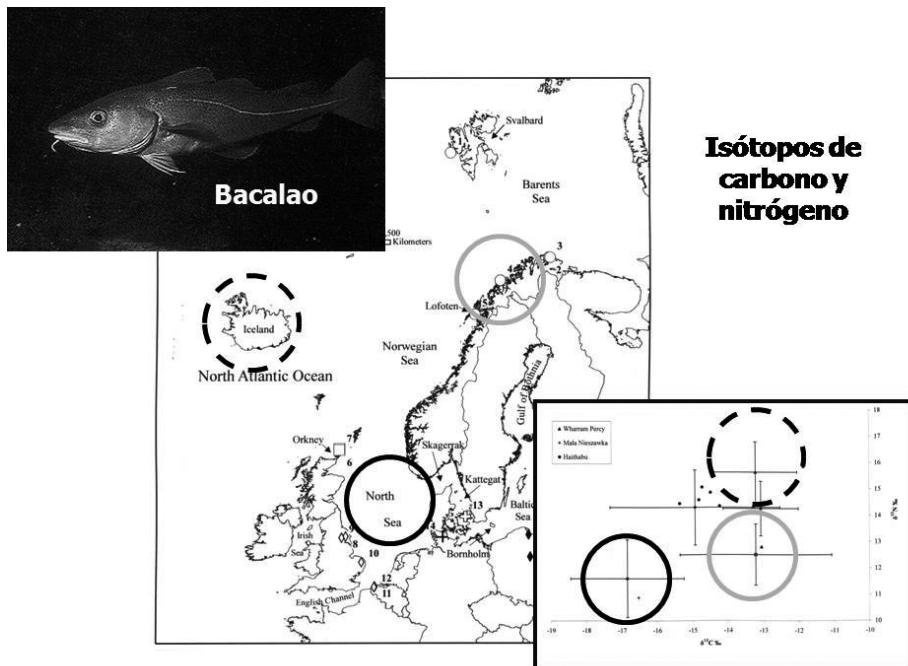


Figura 5. Las signaturas isotópicas de distintas poblaciones de bacalao del Atlántico norte-europeo permiten identificar el lugar donde fueron pescados los restos que aparecen en un yacimiento (Tomado de Barrett y cols., 2008).

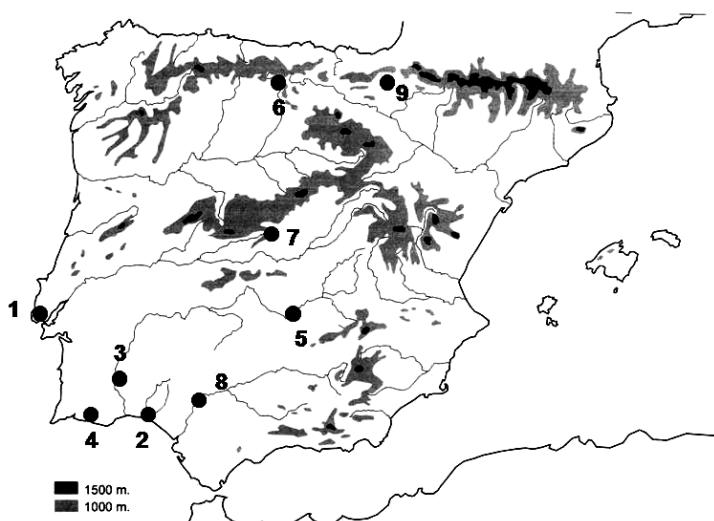


Figura 6. Localización de los asentamientos medievales mencionados en el texto. Los números se encuentran referidos en la tabla 2.

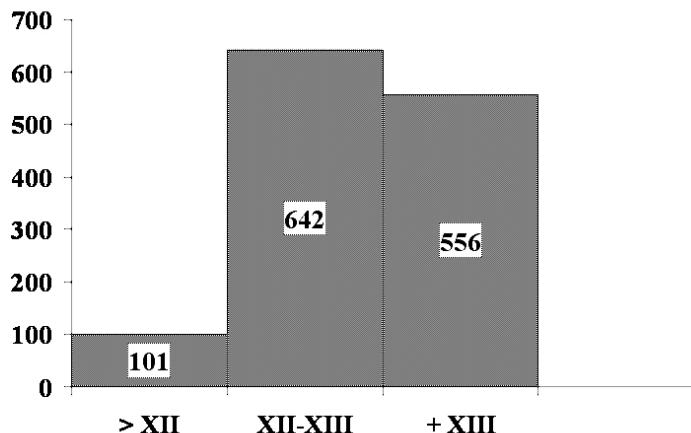


Figura 7. Desglose por etapas (Plena Edad Media, Almohade y Baja Edad Media) de los restos de peces identificados en yacimientos medievales de la Península Ibérica. La desconexión cronológica y geográfica de las muestras impide interpretar los datos en clave de “tendencias” en tanto que lo paupérrimo de las colecciones y su diversidad cultural y contextual (véase tabla 2) imposibilita una lectura unitaria.

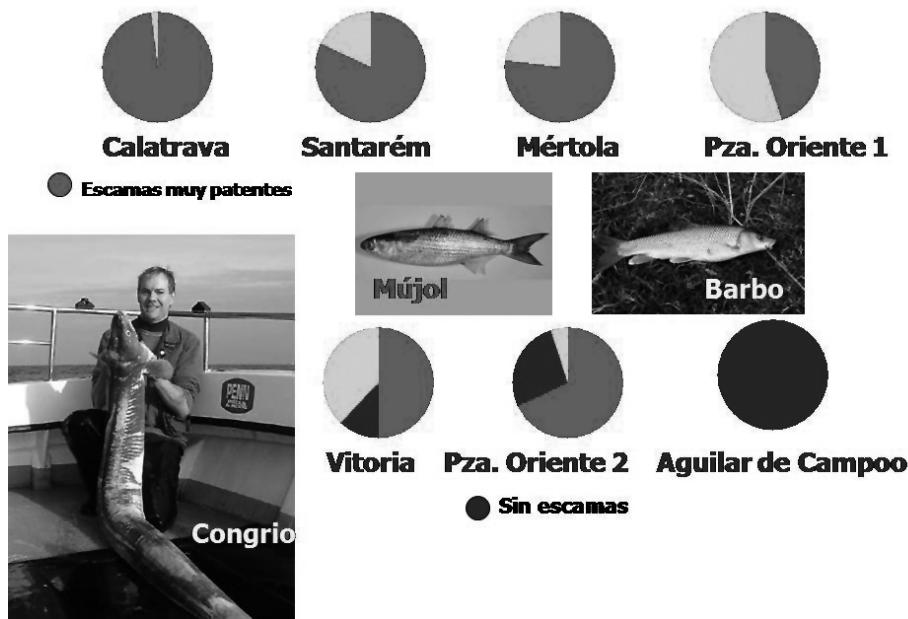


Figura 8. Frecuencias de peces con diferentes tipos de cobertura corporal (escamas muy patentes, visibles o ausentes) en yacimientos medievales españoles. Resulta llamativa la dominancia de las colecciones musulmanas por parte de peces con escamas muy conspicuas (espáridos, mugílidos y cíprinidos) y la inexistencia en éstas de peces sin escamas que, como el congrio, representan un sector importante en las muestras cristianas analizadas. El contraste entre niveles en la plaza de Oriente es, en este sentido, sumamente revelador.



# EN TORNO AL COMERCIO DE PESCADO ATLÁNTICO IBÉRICO EN EL MEDITERRÁNEO CATALANOARAGONÉS DEL SIGLO XV<sup>1</sup>

Roser Salicrú i Llunch

IMF - CSIC (Barcelona)

Hace algunos años, a raíz de la edición y estudio de un libro de cuentas de la lezda de Mediona o de Barcelona, tuve ya ocasión de referirme al comercio de pescado atlántico, fundamentalmente seco y salado, en el entorno del Mediterráneo catalanoaragonés del siglo XV<sup>2</sup>.

Siendo las cuentas en cuestión del mes de febrero de 1434, coincidiendo febrero de 1434 con el inicio de la Cuaresma –el miércoles de ceniza fue el 10 de febrero–, y siendo el pescado el producto de consumo por excelencia de los días y períodos de abstinencia, gran parte de los asientos registrados en el libro de cuentas de la lezda no fueron sino de tráfico de pescado seco y salado.

En un solo mes, circularon<sup>3</sup> por Barcelona más de siete millones de unidades de sardinas saladas<sup>4</sup>, que suponen un promedio diario de unas trescientas cincuenta mil sardinas, aunque un millón ochocientas mil de ellas se registraron en un sólo día, el lunes 8 de febrero<sup>5</sup>. Computadas por millares, las sardinas viajaban,

<sup>1</sup> Este trabajo se inscribe en el marco del proyecto de investigación aprobado y financiado por el Ministerio de Educación y Ciencia español, titulado “La corona de Aragón en el Mediterráneo medieval: puente entre culturas, mediadora entre Cristiandad e Islam” (HUM2007-61131). Abreviaturas utilizadas: ACA = Archivo de la corona de Aragón; ARV = Archivo del Reino de Valencia; B = Bailía; BGC = Bailía General de Cataluña; C. = Cancillería; f., ff. = folio, folios; LyP = Letras y Privilegios; r = recto; reg. = registro; RP = Real Patrimonio; v = verso.

<sup>2</sup> SALICRÚ I LLUCH, R.: *El tràfic de mercaderies a Barcelona segons els comptes de la lleuda de*

*Mediona (febrer de 1434)*, Barcelona, IMF-CSIC, 1995, pp. 29-100 y Apéndice, pp. 197-219.

<sup>3</sup> En efecto, únicamente podemos hablar, con propiedad, de “circulación” de pescado, puesto que la lezda gravaba tanto la compra como la venta del producto. Sin embargo, los barceloneses estaban exentos de lezda, de modo que, por lo menos en un producto de importación como el pescado seco y salado, el impacto en las cuentas de la supuesta doble tributación no puede sino ser mínimo (véanse *ibidem*, pp. 19-20).

<sup>4</sup> *Ibidem*, pp. 46-70.

<sup>5</sup> *Ibidem*, cuadros de las pp. 61 y 203-205, y transcripción del manuscrito en pp. 257-265.

por lo general, en toneles que contenían una mediana de entre doce y quince mil unidades<sup>6</sup>.

Además, el libro de cuentas de la lezda registra también, en febrero de 1434, un tráfico de en torno a un millar de docenas de merluzas, es decir, de unas doce mil unidades, en este caso secadas y no saladas<sup>7</sup>. Y algunas cantidades, menores pero también significativas, de atún, que sin embargo no pueden sino considerarse mínimas a raíz de la estacionalidad primaveral-estival de su extracción y comercialización<sup>8</sup>.

Si, pese a la existencia de noticias ocasionales de la presencia de anchoas mala-gueñas<sup>9</sup> o de arenques flamencos<sup>10</sup> en Barcelona, la monografía de Claude Carrère sobre la Ciudad Condal ya había incidido, a partir del análisis de la documentación y de las ordenanzas municipales barcelonesas<sup>11</sup>, en la preponderancia que los colectivos ibéricos tuvieron en el abastecimiento de pescado seco y salado del mercado catalán desde finales del siglo XIV<sup>12</sup>, las cuentas de la lezda ratificaron, de forma irrefutable, la importancia del comercio de pescado salado al por mayor y el papel que tuvieron en él, en el segundo cuarto del siglo XV, los colectivos atlánticos peninsulares: portugueses, gallegos y vizcaínos o “castellanos” en general<sup>13</sup>.

Según las investigaciones de Elisa Ferreira<sup>14</sup>, y como corroboran los datos del peaje de mar de Valencia estudiados por ella<sup>15</sup>, la sardina, la merluza y el congrio fueron el puntal de la exportación pesquera gallega –que, obviamente, a raíz de los trabajos de la autora, es la mejor conocida– y Barcelona, Mallorca y Valencia fueron sus tres principales puertos receptores en el Mediterráneo.

6 *Ibidem*, pp. 62 y 86-92.

7 *Ibidem*, pp. 70-76.

8 *Ibidem*, pp. 80-83. Cabe señalar que, a diferencia del resto de especies señaladas, que como se verá son fundamentalmente comercializadas por gentes procedentes de Castilla y Portugal, el atún que aparece en las cuentas de la lezda de febrero de 1434 lo hace en manos de catalanes, aunque con toda probabilidad, como veremos también luego, fuera de procedencia andaluza.

9 Por ejemplo en CARRÈRE, C.: *Barcelona 1380-1462. Un centre econòmic en època de crisi*, Barcelona, Curial, 1977-1978, vol. I, p. 334, nota 72.

10 *Ibidem*, vol. I, p. 334, nota 73; SALICRÚ, *El tràfic*, p. 30, nota 4.

11 Que pueden completarse con el eco que de todo ello recoge el *Llibre del mostassaf o almotaçén de la ciudad* (Cf. BAJET I ROYO, M.: *El mostassaf de*

*Barcelona i les seves funcions en el segle XVI. Edició del “Llibre de les Ordinacions”*, Barcelona, Fundació Noguera, 1994, pp. 393-405).

12 CARRÈRE, *Barcelona*, vol. I, pp. 334-338, SALICRÚ, *El tràfic*, pp. 36-45.

13 *Ibidem*, pp. 29-100. Portugueses, gallegos y “castellanos” –apelativo que suele englobar, genéricamente y por igual, a gallegos y vizcaínos– son los tres términos que las fuentes municipales barcelonesas emplean habitualmente para designar a los colectivos relacionados con el comercio de pescado seco y salado.

14 FERREIRA PRIEGUE, E.: *Galicia en el comercio marítimo medieval*, Santiago de Compostela, Universidad, 1988.

15 FERREIRA PRIEGUE, E.: *Fuentes para la exportación gallega de la segunda mitad del siglo XV: el Peatge de Mar de Valencia*, Santiago de Compostela, Universidad, 1994.

En el caso catalán, sin embargo, o por lo menos en las cuentas de la lezda de Mediona de febrero de 1434, ese trío de sardina, merluza y congrio se reduce únicamente a dúo, puesto que, a lo largo de todo el mes, no aparece ni una mención del congrio<sup>16</sup>.

Con todo, conviene señalar que, en tan sólo un mes de 1434, Barcelona registró una circulación de pescado equivalente al promedio total anual valenciano de pescado gallego de finales del siglo XV que registra Elisa Ferreira<sup>17</sup>, lo cual ofrece una clara medida del valor del mercado catalán y del valor de las cuentas de la lezda de Mediona para su estudio.

A diferencia, también, de lo que sucede en Valencia con los datos del *Peatge de Mar*, que se estructura ordenadamente a partir de los manifiestos de las embarcaciones llegadas al Grao y que especifica el origen de quienes consignan las mercaderías, en el caso de Barcelona y, por lo menos, de las cuentas de la lezda de Mediona de febrero de 1434, tenemos que conformarnos con registros individuales de personas de las que únicamente se expresa el nombre, sin que haya mención alguna ni de su origen ni, tampoco, de las embarcaciones en las que viajan.

No puede sino ser la antroponomía, pues, la que nos revele que la mayor parte de los portadores de pescado, o por lo menos de los portadores de todas las grandes partidas de pescado, no eran de origen catalán sino de órbita ibérica castellana o portuguesa<sup>18</sup>. Pero, salvo excepciones significativas, aunque incluso así

<sup>16</sup> Sin embargo, como veremos luego, otras noticias más ocasionales sí refieren importaciones de congrio, al igual que el impuesto sobre el tráfico comercial de la Generalitat de Catalunya en 1497. Su tarificación del *aver de peix salat e de cuyros* contempla, por este orden, diversas variedades de atún (con toda probabilidad, como se ha dicho, andaluz), cueros de Sevilla, cueros de Portugal, cueros de Galicia, congrio, sardina y merluza (ACA, Generalitat, N-719, f. 42v). Si Elisa Ferreira ya había destacado, para el caso gallego y aunque fuera mercancía de segundo plano, la asociación del comercio de pescado y del de cueros (FERREIRA, *Galicia*, especialmente pp. 196-201 y 740-742), tanto las cuentas de la lezda de Mediona de febrero de 1434 (SALICRÚ, *El tràfic*, pp. 117-122) como otros muchos datos no dispersos demuestran que el pescado seco y salado iba casi siempre acompañado por partidas significativas de cueros bovinos, y apuntan constantemente no sólo hacia el binomio pescado-cueros, sino también hacia la eclosión, desde mediados del siglo XV, en los mercados

mediterráneos, de los cueros ibéricos y atlánticos, camino de una paulatina sustitución de los tradicionales cueros de procedencia magrebí a lo largo de la segunda mitad de la centuria (SALICRÚ I LLUCH, R.: *Los cueros bovinos en el Mediterráneo del siglo XV. Retroceso del mercado magrebí y auge de los mercados ibéricos*, en CÓRDOBA DE LA LLAVE, R. (coord.), *Mil años de trabajo del cuero. Actas del II Simposium de Historia de las Técnicas. Córdoba, 6-8 de mayo de 1999*, Córdoba, Litopress, 2003, pp. 169-200).

<sup>17</sup> Según los datos aportados por FERREIRA, *Galicia*, p. 152, entre 1491 y 1500 La Coruña, Pontevedra y Muros exportaron a Valencia, por mar, una mediana anual de 7736 millares de sardina, a contrastar con los 7031,5 millares que ya podemos computar en Barcelona únicamente en febrero de 1434 (6746,5 millares más varios envases cuyo contenido puede calcularse a nivel aproximativo; Cf. SALICRÚ, *El tràfic*, pp. 60-62).

<sup>18</sup> Véase SALICRÚ, *El tràfic*, cuadros de las pp. 52, 54, 55 y 56-57.

relativas, al estilo de Juan de Vigo, Gonzalo de Pontevedra, Juan de Santiago, Gonzalo de Bayona o Alfonso de Porto, resulta poco menos que imposible acertar a señalar la procedencia de personajes como Gonzalo Rodríguez, Juan González, Alfonso Domínguez, Juan Martínez o Bartolomé Alfonso. Se trata, sin duda alguna, de portugueses, gallegos, vizcaínos o, incluso, andaluces, pero difícilmente podemos intuir algo más.

El afortunado hallazgo de un traslado, aislado, del manifiesto de las mercaderías que la barca de Pedro Alfonso de Portugal descargó en el puerto norte-catalán de Collioure a mediados de febrero de 1413, copiado, sin más indicación y sin que se exprese el motivo, en un registro de cancillería catalanoaragonesa<sup>19</sup>, da a entender que las cuentas de la lezda de ese puerto norte-catalán podrían ser tan suculentas como las de la lezda de Mediona o las del peaje de mar de Valencia para el estudio del comercio de pescado. Pero, lamentablemente, los registros de la lezda de Collioure conservados<sup>20</sup> no sólo se estructuran por cuentas personales de mercaderes –sobre todo catalanes, aragoneses, valencianos, mallorquines o toscanos, casi siempre residentes en tierras de la corona catalanoaragonesa–, sino que de lo que se hacen eco es, fundamental y casi exclusivamente, de tráficos con Italia<sup>21</sup>, de modo que, más allá de poder constatar, en ellas, algún que otro barril ocasional de anchoa, acaso destinado más al autoconsumo de la tripulación que no a fines comerciales, poco sirven a nuestros intereses.

En cualquier caso, lo que resulta evidente es que los datos que las fuentes fiscales nos aportan son, sobre todo, datos cuantitativos acerca de la comercialización del pescado, acerca de los agentes del comercio e, indirectamente, acerca del volumen de consumo en los mercados de destino.

En cambio, otro tipo de informaciones que, como las ocasionales y dispersas noticias de actos de piratería o de reclamaciones, suelen aparecer registradas en la cancillería catalanoaragonesa, pueden remitirnos a aspectos más cualitativos que cuantitativos del comercio de pescado en las décadas centrales del Cuatrocientos, y ayudan a complementar, pues, desde otra perspectiva, el conocimiento del tráfico que, hasta ahora, habían ofrecido las fuentes fiscales.

Aquí y allá, podemos vislumbrar ecos del comercio a gran escala de un producto de tan bajo coste como el pescado seco y salado, salen a relucir las apetencias que despertó, y se ilustran tanto la naturaleza de los cambios que, en la Baja

<sup>19</sup> ACA, C., reg. 2453, f. 21r-v. [1413, febrero, 18. Collioure]. Véase su transcripción en apéndice.

<sup>20</sup> ACA, RP, BGC, reg. 1303 a 1320.

<sup>21</sup> Como en su día reflejó, ya, CONDE, R. Y DELGADO DE MOLINA, “El tráfico comercial entre la corona

de Aragón y Pisa en 1414 según los libros de la lezda de Collioure”, *Studi di storia economica toscana nel Medioevo e nel Rinascimento in memoria di Federigo Melis*, Pisa, Pacini, 1987, pp. 125-143.

Edad Media, registró el comercio marítimo como la valía que el pescado adquirió, al igual que cualquier otra mercadería aparentemente de mayor valor, en tanto que botín apto para ser vendido y generar pingües beneficios.

En 1424, por ejemplo, la reina María, esposa de Alfonso el Magnánimo, se quejaba ante el arzobispo de Santiago de que hubiera hecho embargo, en Galicia, “cierto pescado” que varios mercaderes valencianos tenían que llevar desde los puertos gallegos hacia la ciudad de Valencia, como represalia por una causa que se había abierto en la audiencia real catalanoaragonesa contra un gallego que se encontraba en tierras de la corona, llamado Lope Álvarez<sup>22</sup>.

En marzo de 1442, el baile general del reino de Valencia, Joan Mercader, suplicaba al rey de Portugal que hiciera restituir a Pere Llopis Verdú y a otros vecinos de Morvedre la sardina y las mercaderías que, el 13 de enero, les habían sido apresadas, cerca de Málaga, por un ballenero armado del infante Enrique de Portugal capitaneado por los portugueses Joan Escuder y Gonzalvo Gómez. Llopis iba de Muros a Valencia a bordo del ballenero San Cereo y fue abandonado en tierra, con el resto de tripulantes, con jubón y descalzo<sup>23</sup>.

Igualmente, a finales de 1442 la reina María presentaba una reclamación al infante Pedro de Portugal por el apresamiento, un año antes, el 20 de noviembre de 1441, de 81 toneles y 10 cestas que contenían, en total, 1.255 millares de sardinas saladas. El mercader de Collioure Antoni Valentí las había hecho cargar, posiblemente en algún lugar de Galicia, en la barca del gallego Fernando (o Alfonso, según uno de los documentos) Pérez de Tordoya<sup>24</sup> para conducirlas a Barcelona. Pero, nueve días más tarde, un pirata portugués, llamado Diego Núñez de Faro, apresó la nave, con su ballenero armado, cerca del cabo de Faro. Un factor de Antoni Valentí que viajaba en la nave castellana para controlar el cargamento, llamado Joan Mundadell, advirtió a los captores que las mercancías pertenecían a súbditos de la corona de Aragón y no a castellanos, como pretendían los portugueses en el ataque. Pero Diego Núñez se lo llevó incluso a él, cautivo, hasta el

22 ACA, C., reg. 3166, f. 97v. 1424, enero, 6. Valencia.

23 ARV, B, LyP, reg. 1149, f. 170r-v. 1442, marzo, 9. Valencia; ed. R. SALICRÚ I LLUCH, *Documents per a la història de Granada del regnat d'Alfons el Magnànim (1416-1458)*, Barcelona, IMF-CSIC, 1999, doc. 334). Once años antes, sabemos de otra embarcación que iba de Muros a Valencia cargada de pescado salado, patroneada por Álvaro Gómez, de Muros. Estando cerca del Cabo de Gata, Gómez se hizo cargo de las mercaderías que transportaba la nave de Francesc Vidal, marinero de Valencia, procedente de Almería y

destinada a Valencia, para protegerlas de dos embarcaciones de corsarios de Cartagena que querían apresarla porque procedía “de tierra de moros”. Posteriormente, Gómez restituyó las mercaderías a sus propietarios, los mercaderes valencianos Joan Ballester, Francesc Guiot, Bartomeu Sauner y Joan Vidal (ARV, B., LyP, reg. 1147, f. 281r-v. 1431, marzo, 22. Valencia; ed. *ibidem*, doc. 235).

24 Aunque la documentación se refiera a él como “castellano”, el topónimo Tordoya (localidad coruñesa) denota, evidentemente, que se trataba de un gallego.

puerto de Silves. Allí, vendió una parte del pescado y, tras ello, regresó a Faro con su ballenero, desposeyó Muntadell de todas sus pertenencias y lo embarcó en una nave de castellanos que lo trasladó hasta Sevilla. Luego, Muntadell fue hasta Barcelona para rendir cuentas a su principal, Valentí, que ya estaba allí porque, después de haber cargado el pescado en la nave de Pérez de Tordoya, se había desplazado por tierra hasta la capital catalana para esperar la llegada de la embarcación.

Lógicamente, Valentí se quejó de la presa ante el baile de la ciudad de Barcelona y ante la reina María, que le expidieron cartas a su favor. Y, en septiembre de 1442, se desplazó a Portugal para presentar las cartas al monarca luso, que citó Diego Núñez a declarar. Durante el proceso, los portugueses declararon que las mercancías no eran de catalanes sino de gallegos, y no hubo forma de que Antoni Valentí consiguiera justicia. Además, recibió amenazas que lo tenían muy espartado. La corte de la reina María calculó que el mercader catalán tenía derecho a ser resarcido por la sustanciosa cantidad de 3.765 florines de oro de Aragón, valor que se consideraba que el pescado habría alcanzado en el mercado barcelonés más un interés de dos sueldos por libra anuales y 100 libras que había gastado en prosecución de justicia<sup>25</sup>. En marzo de 1445, el mercader catalán no había sido todavía en modo alguno compensado, motivo por el cual la reina María envió una última carta conminatoria a Portugal advirtiendo que, si no se le enmendaba de inmediato, Valentí pondría en ejecución el derecho de marca que ésta ya le había concedido<sup>26</sup>.

De todos modos, la mayoría de reclamaciones por el apresamiento indebido de cargamentos de pescado se deben a casos opuestos, es decir, a reclamaciones cursadas por parte de gallegos, vizcaínos y portugueses después de que sus embarcaciones hubieran sido atacadas por súbditos de la corona de Aragón que, indudablemente, intentaban lucrarse con la venta de los cargamentos.

El historial de personajes como el barcelonés mosén Jaume Terré o como mosén Joan Torrelles merece, en este sentido, ser destacado.

<sup>25</sup> ACA, C., reg. 3137, ff. 169v-170v y 171r. 1442, noviembre, 23. Tortosa. Se trata, por lo menos aparentemente, de un precio altamente sobreestimado tanto si apelamos a los datos obtenidos por Elisa Ferreira para Valencia como por mí para Barcelona. Tanto FERREIRA, *Galicia*, p. 732, pese a disponer de información muy fragmentaria y con muchas reservas, como las cuentas de la lezda de Mediona de febrero de 1434 coinciden en unos valores por millar de sardinas que oscilarían, fundamentalmente, entre los 12 y 15 sueldos. En el caso de la

lezda, el precio medio sería de 12 sueldos 10 díneros, y el valor total de los algo más de 7.000 millares computados en febrero de 1434 ascendería a 4.412 libras (SALICRÚ, *El tràfic*, pp. 60-61). No parece muy verosímil, pues, que, menos de una década después, sólo 1.225 millares de sardinas pudieran alcanzar, aunque fuera con la suma de los intereses ya señalados (ipero de un solo año!), el valor de 2090 libras.

<sup>26</sup> ACA, C., reg. 3143, ff. 19v-20r. 1445, marzo, 11. Valencia.

A principios de 1450, Terré se había apoderado piráticamente, junto con Francesc Pallarès, también de Barcelona, mientras se hallaba fondeada en la playa de Valencia, de una nave cargada de pescado salado, patroneada por el gallego Juan de Ozón y cuya carga pertenecía también, entre otros, a Pero Vázquez; la nave fue trasladada a Barcelona, donde el pescado fue vendido<sup>27</sup>. Hacia principios de 1451, Terré y Torrelles habían apresado, conjuntamente, con una carraca y una galeota, una nave patroneada por *Nicolau de Lauxo*, mientras estaba surta en el puerto catalán de Palamós<sup>28</sup>. Y, en otra ocasión, Terré y Torrelles también habían capturado una nave de Fernando Ruiz de Irazábal<sup>29</sup>.

En 1454, en cambio, Torrelles actuaba junto a otro pirata, Joan Bonet. Habían apresado una carabela de castellanos cargada de cueros y atunes (y de procedencia, pues, seguramente andaluza), que habían vendido a gentes de Perpiñán, de Collioure y de otras partes de los condados de Rosellón y Cerdaña, con una galea que Bonet había construido y armado y con una galeota de un cierto Nadal. Al parecer, Bonet era de Collioure pero habitaba en Menorca, y él y Torrelles no sólo recorrían piráticamente los mares del Principado de Cataluña sino que también capturaban a los tripulantes de las embarcaciones apresadas, los forzaban al remo y los amenazaban para que no se atrevieran a denunciarles<sup>30</sup>.

También en 1454, Francisco Saco, corsario calabrés que, en mayo de ese año, ya había atacado tanto a súbditos de la corona de Aragón como a portugueses<sup>31</sup> y

<sup>27</sup> ACA, C., reg. 3205, ff. 158v-159r y 159r-v. 1450, mayo, 5. Perpiñán. Tras haber recibido reclamación del rey de Castilla por medio de una carta redactada en Zamora el 20 de abril, la reina María ordenó al veguer, baile y oficiales reales barceloneses que impartieran justicia y reintegrasen a los damnificados por los daños ocasionados.

<sup>28</sup> A principios de 1454, *na Mari Sánchez de Olauvi, de la vila de Ondarrua, del comtat de Víscaya*, propietaria de la nave (*una sua nau que patronejava Nicolau de Lauxo*) no había conseguido todavía obtener justicia (ACA, C., reg. 3319, ff. 12v-13r (3<sup>a</sup> numeración). 1454, mayo, 22).

<sup>29</sup> Citado *ibidem*.

<sup>30</sup> En junio de 1454, el lugarteniente general Galceran de Requesens ordenó al gobernador de Rosellón y Cerdaña que se desplazase secretamente hasta Collioure y que, si allí daba con la carabela apresada y con Torrelles y Bonet, los arrestase; además, les revocó los guajes que les había concedido previamente (ACA, C., reg. 3319, f. 24r-v (3<sup>a</sup> numeración). 1454, junio, 4. Barcelona). Al cabo de un mes, se ordenó a todos los oficiales del Principado que los detuvieran, notificándoles que el guaje que el monarca había concedido a Bonet para el armamento de su galera había que-

dado revocado. Tras la datación del documento, se añadió una nota ordenando lo mismo con respecto a Nadal y a su galeota, y se dio orden de arrestar también a Bartomeu Tolrà, de Tiana, que recientemente había capturado un laúd frente a Mataró (ACA, C., reg. 3319, ff. 25v-26r. 1454, julio, 7. Barcelona). Posteriormente, también se ordenó personalmente al baile de Collioure, donde se aseguraba que Torrelles y Bonet habían ido a vender la carga, que los apresara (ACA, C., 3319, ff. 26v-27v (3<sup>a</sup> numeración). 1454, julio, 7. Barcelona). Y que se interviniieran todos los bienes que hubieran pertenecido a Gabriel Bonet, difunto hermano de Joan; al parecer, Gabriel había instituido heredera universal a su hermana, viuda de un pelaire de Perpiñán llamado Terrena, para proteger a Joan y evitar que le pudieran ser embargados los bienes para compensar sus presas (ACA, C., reg. 3319, ff. 27r-v y 27v-28r (3<sup>a</sup> numeración). 1454, julio, 7. Barcelona, cartas del lugarteniente Requesens al baile de Collioure y al gobernador de Rosellón y Cerdaña).

<sup>31</sup> Así se indica cuando, para compensar a los damnificados, se ordena al baile de Cadaqués que embargue un bergantín de Saco que estaba surto en ese pequeño puerto catalán y que lo entregue a Jaume Bertran, capitán de la galeota y de la carabe-

que patroneaba de la galera conocida, dependiendo de los documentos, como “del Marqués de *Giraix*” (Gerace) o “de la Mantea” y maestre Pere Martí Ferrer, mallorquín, patrón de galeota, se apoderaron de una carabela del portugués Domingo Peris, vecino de Viana, cargada de congrios, merluzas, cueros y otras mercaderías que eran propiedad, entre otros, de Antón Martínez, Ferrando Martínez y Martín Paz. Parte de los productos fueron vendidos en la costa tarraconense, y por ello se pregonaron públicamente, tanto en Tarragona como en Tortosa, la prohibición de adquirirlos y la obligación de restituirlos a los procuradores de los mercaderes portugueses damnificados, Antón Martí (¿Martínez?) y Martín Paz<sup>32</sup>.

De todos modos, el asunto acabó adquiriendo unos tintes de complejidad que sólo descubrimos al cabo de más de un año de la presa, en mayo de 1455, tras la respuesta que Juan de Navarra dio a una queja del rey de Portugal, que precisa y aclara muchas cosas.

No fue sólo una, sino que fueron dos las carabelas portuguesas apresadas por Saco y Martí. Habían salido conjuntamente de Portugal, navegando en conserva, el 17 de marzo de 1454, cargadas de “congrio, merluça e otra peixca salada, pan-yos, filo, cueros e otras mercadurías”. Cuando llegaron a las costas de Denia, Saco y Martí las atacaron con su galera y galeota. Tras su captura, en la que habían muerto varios hombres, la carabela patroneada por Domingo Pérez fue llevada por la costa catalana con sus marineros, constantemente maltratados, y con sus mercaderías, que fueron siendo progresivamente vendidas. La otra carabela, en cambio, fue llevada directamente a la playa de Barcelona.

Según la versión portuguesa, una vez en Barcelona patrones, mercaderes y marineros portugueses se habían visto forzados a pagar a los captores un rescate de 2.500 florines, tras lo cual pudieron recuperar sus embarcaciones. Y, además, Saco y Martí navegaban por cuenta de la ciudad de Barcelona, de modo que el monarca luso, lógicamente, reclamaba responsabilidades por ello.

Sin embargo, Juan de Navarra aseguraba que se trataba de piratas que atacaban tanto a súbditos de la Corona como a extranjeros y que, tanto las autoridades bar-

la que se habían armado para custodiar la costa catalana (ACA, C., reg. 3319, f. 11r (3<sup>a</sup> numeración). 1454, mayo, 16. Barcelona).

<sup>32</sup> ACA, C., reg. 3319, ff. 72r-v y 72v-73r. 1454, mayo, 17. Barcelona. Las primeras noticias acerca de la captura de esta carabela de portugueses cargada de congrios, merluzas, otro pescado seco y otras mercaderías aparecen a finales de abril, pero

ya refieren una carta del baile de Tortosa sobre el asunto del día 9 de ese mes, y aseguran que la presa fue realizada por la galera llamada “de la Mantea”; en abril ya se dieron también órdenes al veguer de Tarragona para que obligase Miquel Valls, que al parecer viajaba en la galera captora, a testificar (ACA, C., reg. 3319, ff. 63v y 64r-v. 1454, abril, 30. Barcelona).

celonesas como el lugarteniente Requesens, habían hecho todo lo posible para capturarlo y para que nadie comprase las mercaderías apresadas. Cuando, a los pocos días de la captura, la galera y galeota de Saco y Martí llegaron a Salou con la presa, no pudo hacérseles “enojo alguno comoquiere se entendiesse en ello como aquí no huviesse tales fustas con que lo poder exequatar”. El gobernador les expidió guajie, pero si lo hizo fue sólo porque fue “requerido e instado” a hacerlo “por los patrones de las dichas caravelas e otros mercaderes susodichos (...) por evitar peor danyo”, ya que aseguraban que, de otro modo, los captores “hoviessen delliiberado irse en otras partes con todo”, cosa que todavía habría perjudicado más a las víctimas portuguesas. Además, cuando llegaron a Barcelona, los patrones y mercaderes portugueses se avinieron a cerrar el pacto del rescate con sus captores sin que el gobernador supiera nada, e incluso pagaron sin problema los 2.500 florines, procedentes del beneficio de la venta de las mercaderías que transportaban sus carabelas, que comercializaron ellos mismos, a bordo de las fustas de sus captores<sup>33</sup>.

Tal actitud de los portugueses permitió a Juan de Navarra eludir toda responsabilidad sobre lo acaecido, pese a que, evidentemente, esté claro que los damnificados portugueses no actuaron libremente, sino forzados por las circunstancias.

Ante semejante profusión de ataques, no sorprende que en esas fechas algunos patrones, como el bilbaíno Juan Pérez de Oriondo, patrón de una nave llamada Santa María, recibieran, para protegerse, recomendaciones del lugarteniente general del Principado, Galcerán de Requesens<sup>34</sup>.

Por último, todavía unos años después, en 1457, podemos añadir que Lluís de Pontós, que pirateaba con un ballenero que había armado en la villa de Blanes y para cuya captura hubo una gran movilización, también capturó, entre Sitges y Vilanova, una barca de súbitos castellanos cargada de *piscibus salsis, coris bovinis et aliis* que iba destinada a Barcelona<sup>35</sup>.

Significativamente, las noticias de los apresamientos de embarcaciones cargadas de pescado seco y salado coinciden siempre con su época de comercialización y de mayor consumo, es decir, con los meses de enero, febrero y marzo, al igual que las varias medidas con las que las autoridades barcelonesas intentaron regular, por medio de ordenanzas municipales, la actividad de castellanos y portugueses<sup>36</sup>.

<sup>33</sup> ACA, C., reg. 3294, ff. 163r-164r. 1455, mayo, 21. Barcelona.

<sup>34</sup> ACA, C., reg. 3319, f. 32r (3<sup>a</sup> numeración). 1454, mayo, 24. Barcelona.

<sup>35</sup> ACA, C., reg. 3304, ff. 134v-135r, 136v-137r, 137v, 138v, 140r-v y 140v-141r, y reg. 3303, f. 187r-v. 1457, febrero, 1, 9 y 10. Barcelona.

<sup>36</sup> No sorprende en absoluto, además, que sea precisamente entre finales de la década de los cuarenta y principios de la de los cincuenta del Cuatrocientos cuando se detecte, en las fuentes de cancillería, una mayor conflictividad con los exportadores gallegos, vizcaínos y portugueses de pescado seco y salado. Puesto que, con el numerario

En consonancia, es lógico que también se fechen entre finales del mes de febrero y abril una retahíla de salvoconductos concedidos por la reina María, en 1447, a patrones de barca vizcaínos y gallegos con sus marineros, o a mercaderes de la misma procedencia. Según se especifica, habían llegado a la playa de Barcelona con varios tipos de pescado salado, lo habían descargado y, tras ello, se disponían a regresar a sus tierras. Se trata de Gonzalvo Vidal, de Bayona, con 25 marineros; Juan de Bayona, con 20 marineros; Juan Crúo, de Pontevedra, con 30 marineros; Ruy Gonzálvez, también de Pontevedra, con 35 marineros; Ochoa de Riola, cuya procedencia exacta y número de marineros no fueron registrados; y Rodrigo Romo, vizcaíno, patrón de una nave llamada Santa María, con 40 marineros<sup>37</sup>. Juan Lorenzo, mercader de Vigo, con 11 acompañantes marineros y mercaderes, Ruy González, con 15, y Pedro Gómez, con 20, también estaban listos para volver hacia tierras del reino de Castilla en esas mismas fechas, aunque, en este caso, por vía terrestre, no marítima<sup>38</sup>.

Si el pescado seco y salado que se comercializaba en período invernal llegaba sobre todo en manos de “gallegos y portugueses” o de “castellanos y portugueses”<sup>39</sup> y procedía de sus tierras, a mediados del cuatrocientos Andalucía destacaba también por las exportaciones de atún procedente de sus almadrabas<sup>40</sup>.

procedente de las ventas, los patrones, marineros y mercaderes castellanos y portugueses que abocaban su pescado en el mercado catalán apenas si adquirían producto alguno para el viaje de regreso, las compras de pescado provocaban una salida tan importante de oro que se consideraba que desequilibraba la balanza comercial y que repercutía en la economía de la ciudad de Barcelona, ya que, además, escapaban así, también, del pago de cargas fiscales y se convertían en una competencia desleal para los barceloneses en el mercado de fletes. Si tal situación había creado alarma y estaba latente desde los años veinte del siglo XV, acabó por estallar, abiertamente, en los cincuenta, momento en el que se dictaron medidas que intentaron regular su actividad (véase en CARRÈRE, *Barcelona*, vol. I, pp. 334-338; FERREIRA, *Galicia*, 720-728; BAJET, *El mostassaf*, pp. 393-405; SALICRÚ, *El tràfic*, pp. 36-45).

37 ACA, C., reg. 3194, ff. 147v-148r. 1447, febrero, 26; marzo, 21; marzo 27; y abril 30. Barcelona.

38 ACA, C., reg. 3194, f. 148v. 1447, febrero, 28 y marzo, 21. Barcelona. Aunque, de entrada, el desplazamiento terrestre pueda sorprender, había ya salido a relucir en otro caso, el del mercader de Collioure Antoni Valentí, que, en 1441, se había trasladado por tierra desde Galicia a Barcelona tras haber cargado de pescado, allí, una embarcación, para esperar su llegada en la capital catalana (véase el párrafo que incluye la nota 24).

39 Véase la nota 13.

40 Véase, por ejemplo, en LADERO QUESADA, M. Á.: “Unas cuentas en Cádiz (1485-1486)”, *Cuadernos de Estudios Medievales* II-III (1974-1975), pp. 85-120; IDEM: “Las almadrabas de Andalucía (siglos XIII-XVI)”, en *Villes et sociétés urbaines au Moyen Âge. Hommage à M. le Professeur Jacques Heers*, París, Université de Paris-Sorbonne, 1994, pp. 299-306. Por su parte, DIAGO HERNANDO, M.: “Relaciones comerciales de la corona de Aragón con la Andalucía atlántica durante el siglo XIV y primera mitad del XV”, *Historia. Instituciones. Documentos* 27 (2000), p. 44, notas 97 y 98, aporta algunos ejemplos de importaciones de atún a Barcelona y Valencia tanto por parte de mercaderes de la corona de Aragón como por parte de mercaderes castellanos o andaluces en 1377 y en 1378 y 1374, respectivamente, así como alguna noticia de la tercera década del Cuatrocientos que hace referencia a la venta de atún en Valencia por parte de castellanos (*ibidem*, p. 51, nota 125; este autor remite también, para Valencia, a los datos que aporta CABANES CATALÁ, M. L.: “Secuelas de la guerra entre Castilla y Aragón: confiscaciones de bienes a mercaderes castellanos”, *Homenaje al Dr. D. Juan Reglá Campistol*, vol. I, Valencia, Universidad, 1975, pp. 149-153). FERRER I MALLOL, M. T.: “El comercio catalán en Andalucía a fines del siglo XV”, *La Península Ibérica en la Era de los Descubrimientos (1391-1492)*. III Jornadas Hispano-Portuguesas de Histo-

En este caso, y como hemos podido ya observar en un ejemplo, el atún no se importaba y comercializaba en invierno, sino en período tardo-primaveral y estival. Por ello, las noticias de apresamientos de embarcaciones cargadas de atún, casi siempre acompañado también de cueros, suelen concentrarse entre primavera y verano, como por ejemplo la realizada, en verano de 1454, por Joan Torrelles y Joan Bonet de una carabela castellana cargada de atún y cuero, que fueron vendidos en Perpiñán y Collioure<sup>41</sup>.

Sin embargo, lo que probablemente atestiguan mayormente las fuentes de cancellería real de la corona de Aragón con respecto al atún procedente de las almadrabas andaluzas es el valor atribuido, en la plenitud del siglo XV, al pescado en general y al atún en particular como moneda de cambio capaz, incluso, de sustituir al numerario.

Si, en 1447, Diego Rodríguez de Zamora, hispalense, procurador y recaudador de las rentas y derechos de la reina María en la ciudad de Sevilla en sustitución del mercader valenciano Amorós de Vera, le enviaba hacia Valencia, Barcelona y Mallorca un número impreciso de barriles de atún<sup>42</sup>, seis años después, en julio de 1453, sabemos que los mercaderes Bernat y Esteve Bonet, de Barcelona, en aquel entonces recaudadores y arrendadores de las rentas de la reina en Sevilla<sup>43</sup>, enviaban a la soberana 225 toneles de atún y 560 cueros bovinos precisamente en concepto de pago del valor de sus rentas sevillanas, puesto que Juan II no les permitía sacar moneda de Castilla. Los cueros y atún destinados a la reina viajaban en una nave llamada Guzman, patroneada por Antón Sánchez de Jerez, que transportaba bienes de muchos mercaderes de Barcelona, entre los cuales se contaban los hermanos Bonet. La nave fue atacada, con varias fustas arma-

*ria Medieval*, Sevilla, Junta de Andalucía-Universidad de Sevilla, 1997, vol. I, pp. 421-452 (trabajo que dispone de una versión en catalán, “El comerç català a Andalusia al final del segle XV”, *Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia* 18 (1997), pp. 301-334), también refiere, en algunos casos, importaciones de atún andaluz hacia Cataluña en la última década del siglo XV.

41 Véanse la nota y el texto correspondiente a la nota 30.

42 ACA, C., reg. 3194, f. 155r-v. 1447, abril, 14. Barcelona (documento citado también por DIAGO: *Relaciones*, p. 51, nota 122). La mercancía tenía que ser consignada, en Valencia, a Amorós de Vera, en Barcelona a Pere Comes, mercader barcelonés factor de Amorós, y en Mallorca a Nicolau Valldaura.

43 María había nombrado los hermanos Bonet recaudadores y procuradores de sus rentas en Sevilla (esto es, 187 mil maravedíes que su herma-

no, Juan II, el rey de Castilla, le había asignado anualmente sobre las alcabalas sevillanas, además de otros 300 mil maravedíes para su mantenimiento) a finales de 1452 (ACA, C., reg. 3280, ff. 123r-124v. 1452, diciembre, 21. Vilafranca del Penedès; documento citado por DIAGO: *Relaciones*, p. 51, nota 123). Unos días después, a principios de enero de 1453, les expidió salvoconducto a ambos, a Rafael Bonet (posiblemente pariente –hermano?– suyo) y a sus factores para que pudieran comerciar libremente con Castilla; notificó el nombramiento de Bernat y Esteve a su hermano, el rey, y le pidió que los protegiera contra marcas; y los recomendó al cardenal de Ostia, es decir, a don Juan de Cervantes, administrador apostólico de la diócesis hispalense (ACA, C., reg. 3280, ff. 124v-125r, 125r y 125v. 1453, enero, 5. Vilafranca del Penedès; los dos primeros documentos son citados también por DIAGO: *Relaciones*, p. 51, nota 123).

das, por Lluís Torroella, Nicolau Vivot y otros. Y, puesto que navegaban bajo bandera castellana, María pidió al monarca castellano, su hermano, que ordenara su restitución<sup>44</sup>. Y desplegó una intensa actividad diplomática para intentar conseguirlo, puesto que además de dirigirse a los oficiales reales<sup>45</sup> escribió también a los propios Torroella y Vivot<sup>46</sup> y, unos días después, a Joan Rois de Corella, gobernador del reino de Valencia, y a Lluís Cornell, gobernador de Orihuela<sup>47</sup>.

Yendo todavía algo más allá, incluso podemos atestiguar el uso o la circulación de pescado, sin duda de probada calidad, ya no sólo como sustitutorio de especies monetarias, sino también como auténtica *delicatessen*, digna de ser ofrecida como regalo en los círculos reales y aristocráticos. Así lo muestra claramente el hecho de que, en 1454, Leonor de Stúñiga decidiera acompañar una carta dirigida a la reina María, pidiéndole que intercediera para que el rey de Castilla le restituyera varios bienes y heredades de los que había sido desposeída, con el envío, en concepto de don, de dos barriles de pescado, un gesto que la reina le agradeció explícitamente<sup>48</sup>.

Por necesidad de consumo de las clases populares y de las capas más desfavorecidas de la población, o por auténtico placer entre las nobiliarias, pues, como producto de mercado al por mayor y, a la par, como producto casi de lujo, el pescado fue codiciado tanto por comerciantes como por piratas, y su omnipresencia tanto económica como social no hace sino denotar la importancia que adquirió, como mercadería, en el sistema de intercambios entre el Mediterráneo y el Atlántico bajomedievales.

#### APÉNDICE DOCUMENTAL

[1413, febrero, 18. Collioure].

*Traslado del manifiesto de la barca de Pedro Alfonso de Portugal, que el 18 de febrero de 1413 descargó en Collioure las mercaderías que transportaba.*

ACA, C., reg. 2453, f. 21r-v.

Translat del manifest de la barcha de Pedro Alfonso de Portogal, qui descarregà a Copliure a XVIII de ffebrer any M CCCC XIII les robes següents:

44 ACA, C., reg. 3215, f. 59r. 1453, julio, 23. Barcelona (documento citado por DIAGO: *Relaciones*, p. 51, nota 122).

45 ACA, C., reg. 3215, f. 59r-v. 1453, julio, 23. Barcelona.

46 *Ibidem*, ff. 59v-60r. 1453, julio, 23. Barcelona.

47 *Ibidem*, ff. 62v-63e. 1453, julio, 27. Barcelona.

48 Leonor envió los dos barriles de pescado con su criado Diego de Medina. ACA, C., reg. 3214, f. 166v. 1454, abril, 10. Valladolid.

Primo, de Pedro Alfonso, costals de merlussa, comptant una càrrega per costal, qui, a rahó de III sous III diners la càrrega seria XIII, II lliures III sous III.

D'ell, bóta de merlussa, comptant III càrregues per bóta, I, X sous.

D'ell, confins de rovellat, a raó de I diner malla per miller, CXIII, lliures XIII sous III.

De Alfonso Salvador, costals de merluça, XXIII, III lliures XVI sous VIII.

D'ell, bóta de merlussa, I, lliures X sous.

Ítem, de Àlver Fferràndic, costals de merluça, X, I lliura XIII sous III.

D'ell, coffí de rovellat, CLI, XVIII sous X malla.

Ítem, de Johan Gonçalbo, costals de merluça, XVIII, III lliures sous.

D'ell, bóta de merlussa, I, lliures X sous.

D'ell, cur de bou, a rahó de XVI diners malla la traca, I, I [malla?].

Ítem, de Luis, costals de merluça, X mig, I lliura XV sous.

D'ell, coffins de rovellat, VI, lliura sous VIII.

Ítem, de Johan Dominguis, costals de merluça, XIII, II lliures III sous III.

Ítem, de Fferrando, costals de merluça, XI, I lliura XVI sous VIII.

D'ell, bóta de merluça, I, lliura X sous.

D'ell, coffins de rovellat, LVI, lliura VII sous.

D'ell, barilla de sardina, a rahó de VI<sup>m</sup>, I, lliura sous VIII.

Ítem<sup>49</sup>, de Andreu Domínguez, costals de merluça, XIII, II lliures III sous III.

D'ell, cofins de rovellat, III, lliures sous VI diners.

Ítem<sup>50</sup>, de Alfonso Ans, costals de merlussa, II, lliures VI sous VIII.

D'ell, bótes de merlusses, III, II lliures sous.

D'ell, cofins de rovellat, VI, lliures sous VIII.

Ítem<sup>51</sup>, de viscayins<sup>52</sup>, costals de merlussa, XVI, II lliures XIII sous III.

D'ell, coffins de rovillat, XXXXI, lliures V sous I malla.

D'ell, roves de drap de lin, a rahó de III sous III la càrrega, *[en blanco]*, lliures sous III.

Ítem, de Lorenç Domingo, costals de merluça, XXIII, III lliures XVI sous VIII.

D'ell, bóta de merluça, I, lliures X sous.

D'ell, cofins de rovellat, LXXXII, lliures XI sous VI.

49 B en el margen lateral izquierdo del documento.

50 A en el margen lateral izquierdo del documento.

51 C en el margen lateral izquierdo del documento.

52 Viscayins interlineado, escrito sobre Andreu

Dominguis tachado.

Ítem, de Johan Alfonso, costals de merluça, VIII, I lliura VI sous VIII.

D'ell, cofins de rovellat, LXX, lliures VIII sous VIII.

D'ell, fardell de drap de li, qui pesa I quintar, I, lliures I sou I.

Ítem, de Johan Gonsálvez, costals de merlussa, III, lliures X sous.

D'ell, bóta de merluça, I, lliures X sous.

D'ell, cofins de rovellat, X, lliures I sou III.

D'ell, bótes de sardina, a rahó de X<sup>m</sup> per bóta, són L, V, lliures VI sous III.

Ítem, de Johan Rodrigo, bótes de sardina blanca, VIII, lliures X sous.

Dels fadrins de la nau, costals de merluça, XV, II lliures X sous.

Ítem, de Palmero, costals de merluça, VIIII, I lliura X sous.

D'ell, bóta de merluça, I, lliures XII sous VI.

D'ell, cofins de rovellat, IIII, lliures sous VI.

D'ell, cur de bou, V, lliures sous VIII.

Ítem, per XXXV draps que sse'n portaren de Copliure, a rahó de VII diners lo drap,  
*[en blanco]*, I lliura sous V.

Ítem, per lo passatge de la nau, l<sup>a</sup> masmundina, qui val, *[en blanco]*, lliures X sous.

Vidit Guillelmus Muleti, pro interesse curie.

# LOS PRECIOS DEL PESCADO EN GUADALAJARA EN EL SIGLO XV: PROBLEMAS Y FACTORES DE INFLUENCIA

Julián Sánchez Quiñones  
Universidad Autónoma de Madrid

## INTRODUCCIÓN

La presente comunicación tiene por objeto analizar los precios del pescado en la ciudad de Guadalajara, durante la segunda mitad del siglo XV. Nuestra intención es intentar explicar cómo diversos factores podían influir en la subida o bajada de los precios. Para ello, en primer lugar procederemos a analizar quien los fijaba, la manera en que se estipulaba el costo de una mercancía y, posteriormente, los factores que podían alterarlos al alza o a la baja. Para este propósito vamos a emplear la información contenida en el Archivo Municipal de Guadalajara<sup>1</sup>, así como en otras fuentes ya publicadas.

## LOS PRECIOS DEL PESCADO

### El papel del concejo

En Guadalajara, como en otras ciudades medievales, el comercio estaba regulado por el sistema de obligados. Dicho sistema, analizado por Tomás Puñal para el mercado de Madrid<sup>2</sup>, consistía en que el concejo de la villa subastaba públicamente el abastecimiento de un producto, ya fuera carne, pescado u otro similar. A esta subasta concurrían diversos particulares que efectuaban una puja o postura, siempre a la baja, sobre la mercancía ofertada. La propuesta podía ser acep-

<sup>1</sup> Este fondo documental ha sido sometido a una reestructuración reciente por el nuevo equipo de archiveros, por lo que aquí usaremos el sistema de signaturas establecido por ellos: Archivo Municipal de Guadalajara (AMGU)

seguido del número que corresponda al documento.

<sup>2</sup> PUÑAL FERNÁNDEZ, T.: *El mercado de Madrid durante la Baja Edad Media*, Madrid, 1992, pp. 181-186.

tada o no por el concejo, si bien tras unas negociaciones más o menos arduas se formalizaba el contrato mediante el remate. En este remate, se incluían diversas condiciones sobre el abastecimiento del producto ofertado, en este caso el pescado. Entre ellos se incluían la duración del contrato, normalmente de principio hasta final del año<sup>3</sup>, el número de tablas o lugares destinados a la venta de productos, indicando además el lugar donde se debían poner (una en la plaza de Santa María). Además ocasionalmente se podían incluir recomendaciones sobre la conservación del pescado<sup>4</sup>.

El precio del producto era siempre fijado por los poderes municipales. Hay que señalar que para los regidores, el sistema de obligados constituyó, aparte de un medio de suministrar ciertos productos a los habitantes, una vía para conseguirlos a precios bajos y de buena calidad<sup>5</sup>. Por ello, para que este equilibrio no se rompiera, era necesario que el ayuntamiento garantizase un estricto control del comercio urbano. El problema es que frente a la mentalidad concejil, de buenos productos a bajos precios, se oponía el interés mercantil del obligado para el cual abastecer de mercancías a una villa, en este caso, pescado, era ante todo un negocio, por lo que siempre lucharon por conseguir unos precios altos o, al menos, considerados por ellos adecuados.

Esta lucha motivó numerosos problemas y desacuerdos, ya que muchas veces el obligado se sentía agraviado por los precios que los regidores imponían a sus productos. Ya en 1485, se produjeron por este motivo varios enfrentamientos entre el regimiento de Guadalajara y sus obligados. Así fue en el caso de Martín de Algora, abastecedor del atún para la ciudad, que se sintió ofendido porque sus mercancías fueron tasadas a un importe inferior a lo que él consideraba justo<sup>6</sup>. Y ese mismo año otro de los obligados, Sancho González de la Plazuela,

<sup>3</sup> El caso de Sancho González de la Plazuela en 1485. El remate se produjo el 4 de enero de ese año. LÓPEZ VILLALBA, J. M.: *Las Actas de Sesiones del Concejo Medieval de Guadalajara*, Madrid, 1997, pp. 199-200.

<sup>4</sup> En Guadalajara el modo de exponerlo quedó fijado por las ordenanzas de 1522, que regulaban por ejemplo el tamaño del tablero donde debía estar el pescado, la prohibición de echar agua al producto sino era en determinados momentos del día o que las balanzas fuesen agujereadas, para evitar que retuviesen el agua y así defraudar con el peso. La transcripción de las ordenanzas en LAYNA SERRANO, F.: *Historia de Guadalajara y sus Mendozas en los siglos XV-XVI*, Guadalajara, 1994, vol. IV, pp. 412-413. Es interesante a este respecto la discusión del obli-

gado Pedro de Logroño, en 1500, con los regidores, de los que consiguió que le dejaras tener el pescado sobrante debajo de las tablas, para que no se estropease con el sol del verano. *Vid.* LÓPEZ VILLALBA, J. M.: *Las Actas de Sesiones*, pp. 298-299.

<sup>5</sup> Insiste mucho en este punto Julián Sánchez. *Vid.* SÁNCHEZ QUIÑONES, J.: *La pesca en el reino de Toledo. La cuenca alta y media del Tajo en los siglos XII al XVI*, Oxford (England), 2006, pp. 96-97 y del mismo autor: SÁNCHEZ QUIÑONES, J.: “El comercio del pescado en el reino de Toledo. La cuenca alta y media del Tajo entre los siglos XII al XVI”, *Meridies. Revista de Historia Medieval* VIII (2006), p. 124.

<sup>6</sup> *Vid.* LÓPEZ VILLALBA, J. M.: *Las Actas de Sesiones*, pp. 257-258.

también se quejó por la bajada de los precios del pescado, llegando al punto de exigir que se subieran las tarifas de las especies más baratas para compensar la bajada de las más caras<sup>7</sup>. Este tipo de situaciones generaron siempre un enorme malestar entre los abastecedores, que se consideraban ultrajados por el concejo, que no valoraba el esfuerzo que hacían por proporcionar a la villa estos productos. De ahí que, en ocasiones excepcionales, el enfado de los responsables del abastecimiento se manifestase de otros modos más contundentes que las meras palabras. En la villa de Madrid, ante la falta de acuerdos satisfactorios con el concejo, sus obligados tomaron medidas muy drásticas, optando por vender sus productos fuera del lugar indicado, lo cual les permitía aumentar el precio a voluntad<sup>8</sup> u ofertando su mercancía a un importe superior al permitido<sup>9</sup>. Por ello los regidores de Guadalajara tomaron las medidas oportunas. Así, en 1494 se rubricó una ordenanza por la que se estipulaba que para poner los precios de los abastecimientos estuviesen dos regidores semaneros y que para lo que tocaba a la carne y al pescado, estuviesen “(...) todos juntos a los precios dello (...)”<sup>10</sup>. No se trataba de una innovación del concejo, sino que venía a sancionar una práctica ya documentada en años precedentes. La presencia de los citados regidores queda documentada por ejemplo en 1485 cuando varios de ellos fijaron, junto con el obligado, los precios de los pescados de gamella<sup>11</sup>.

Más complejo es, sin embargo, establecer el método por el cual se fijaba el precio justo para el pescado vendido. En su postura, el obligado había hecho una oferta para hacerse con el servicio de abastecimiento y, según algunos autores, el valor final del producto se deducía de la diferencia entre esa oferta y el coste real del servicio, lo que supondría el beneficio del obligado<sup>12</sup>. Por otro lado, era muy común que a la hora de plantear las tarifas del pescado, se revisasen los precios de los años anteriores, a fin de calcular con mayor exactitud lo que debía costar en ese momento. Volviendo a 1485 y al caso de Sancho González de la Plazuela, éste se quejaba de que el precio del pescado había sido rebajado por el concejo. Se le respondió que hacía un año, en 1484, el pescado estaba a 10

7 LÓPEZ VILLALBA, J. M.: *Las Actas de Sesiones*, pp. 212-213.

8 Como castigo los responsables tuvieron que allanar el suelo de la iglesia de San Salvador. *Vid. MILLARES CARLO, A. y ARTILES RODRÍGUEZ, J.: Libros de Acuerdos del Concejo Madrileño (1465-1485)*, Madrid, 1932, vol. I, p. 349.

9 El responsable fue el obligado Alonso de Torres que vendió fuera de la red unas partidas de sabalo salado. GÓMEZ IGLESIAS, A.: *Libros de Acuerdos del Concejo Madrileño (1486-1492)*, Madrid, 1970, vol. II, p. 338.

10 AMGU Documento 421819. La fecha del mismo es del 22 de enero de 1529 pero se indica que es una ordenanza vieja de 1494.

11 Los regidores implicados eran Pedro Páez de Sotomayor, Fernando Gómez de Córdoba, Francisco García y Juan de la Torre. LÓPEZ VILLALBA: *Las Actas de Sesiones*, pp. 212.

12 *Vid. BARBADILLO ALONSO, J. y GUTIÉRREZ DOBLA, N.: “El debate del abasto del pescado a Guadalajara en 1500”, IV Encuentro de Historiadores del Valle del Henares. Libros de Actas*, Madrid, 1994, p. 94.

maravedíes, y que los otros pescados, no especifican cuales, se rebajaron tres maravedíes, mientras que a él se le había rebajado tan sólo tres blancas, con lo que se le hacía gracia<sup>13</sup>. Algo similar le ocurrió a Diego Sánchez Carmona, obligado de los pescados de gamella, cuyos productos (tollo, mielga, pulpo, lija y raya) fueron tasados a siete maravedíes la libra, porque a ese precio fueron puestos hacía un año<sup>14</sup>.

No obstante, podía darse el caso de que no hubiera precedentes sobre cómo se vendía una especie en concreto, lo que generaba dudas e intensos debates. Fue el caso del atún y de su obligado Martín de Algora, en 1485. El problema radicaba en que nunca se había vendido el atún entero, sino por partes, y en el concejo no había memoria de ningún acuerdo previo, en que figurase este producto tal y como lo quería vender el obligado. Finalmente, tras su enfado por los precios ordenados por el concejo, consiguió esa misma tarde un aumento de un maravedí en sus productos<sup>15</sup>. Y al no haber datos sobre cómo se pagaba en épocas precedentes el atún, el ayuntamiento pudo ser más generoso que en otras ocasiones<sup>16</sup>.

#### EL PRECIO DEL PESCADO: FACTORES DE INFLUENCIA

##### Diferencias entre especies y entre su lugar de procedencia

Los factores que podían influir en la subida o en la bajada del precio del pescado eran muy diversos, si bien en este epígrafe nosotros nos vamos a centrar en dos muy concretos: las diferencias propias entre las especies y entre sus lugares de procedencia. No todas las especies piscícolas valían por igual. Al recoger los datos relativos a las Actas de Sesiones entre 1475-1500, encontramos notables diferencias entre unas y otras. La más cara para este período era el atún, tasada en 14 maravedíes, seguida de algunos productos fluviales como la anguila, valorada en 12 maravedíes y el barbo en 10. Luego estaría el pescado cecial remojado a nueve y finalmente encontramos una larga lista de productos a ocho maravedíes, como el besugo, el tollo o las sardinas y de siete como el pulpo, la mielga o la raya<sup>17</sup>. No obstante, estos precios podían oscilar a lo largo de los años. En 1485 el pulpo valía a

<sup>13</sup> LÓPEZ VILLALBA J. M.: *Las Actas de Sesiones*, pp. 212-213.

<sup>14</sup> LÓPEZ VILLALBA, J. M.: *Las Actas de Sesiones* pp. 212-213.

<sup>15</sup> El problema era que el atún no se vendía en su *espuela*, es decir entero, sino por partes. Finalmente se logró un acuerdo y se anotó para que se recordase en el futuro. *Vid.* BARBADILLO ALONSO, J. y GUTIÉRREZ DOBLA, N.: “El debate del abasto”, *IV Encuentro de Historiadores*, p. 95. Esta sesión del concejo se

celebró el 9 de junio y se concretó, tras las decisiones de la tarde, que la libra de la *ijada* del atún valiese 14 maravedíes y la cola 10. *Vid.* LÓPEZ VILLALBA, J. M.: *Las Actas de Sesiones*, pp. 257-258.

<sup>16</sup> LÓPEZ VILLALBA, J. M.: *Las Actas de Sesiones*, pp. 257-258.

<sup>17</sup> Una relación detallada de todas las especies y sus precios a finales del siglo XV en SÁNCHEZ QUIÑONES, J.: *La pesca en el reino de Toledo*, pp. 107-108.

siete maravedíes la libra. Sin embargo, quince años después, en 1500, su precio se había reducido a seis<sup>18</sup>. Y eso que según los propios comerciantes, “(...) el pulpo e mielga vale más que los otros pescados (...)”<sup>19</sup>. Afirmación que, como podemos ver, no se veía reflejada en su valor final. Si recurrimos al resto de fuentes, fundamentalmente las fiscales, podemos encontrar una valoración muy similar para algunas especies y radicalmente opuesta para otras. Así, en las rentas de propios de la ciudad de 1461 se indicaban las cantidades de pescado que debían pagar los mercaderes que hiciesen uso de la red. Por ejemplo, de cada banasto de pescado fresco, congrio o besugos debían dar una blanca. De cada dos banastos de sardinas frescas tenían que dar una blanca. De cada cesto de peces un maravedí. De cada cesta de sábalos dos maravedíes<sup>20</sup>. De resultas de esto se puede ver cómo la especie más considerada era el sábalo, seguida de los peces, mientras que las sardinas eran el pescado valorado. Y en el portazgo de la ciudad existían dos grupos bien diferenciados. En el primero se pagaban seis maravedíes por introducir en la ciudad una carga de peces, truchas, sardinas, atún y besugos. Sin embargo, el precio se dobraba en el caso de otras especies. Había que pagar nada menos que 12 maravedíes por hacer lo propio con una carga de congrio, lenguados secos o en escabeche, sábalo, mielgas, tollo, salmones, pulpo, anguilas frescas o saladas, meros y de ijada de atún<sup>21</sup>.

Como podemos observar, algunos tipos de peces fluviales como la anguila tenían un valor muy elevado. Lo mismo cabría decir de otras especies de procedencia marítima como el congrio o el sábalo. Sin embargo, en algunos casos como el del besugo o el atún difería de una fuente a otra el valor concedido. Así, en el portazgo podemos ver cómo el atún, vendido entero, disfrutaba de una valoración inferior que la de la ijada, mientras que el besugo es menos considerado en el portazgo, con sólo seis maravedíes, que a finales del período medieval cuando su estimación había subido hasta ocho.

¿Se correspondían los precios con una mayor o menor valoración por parte de la población? ¿O su evolución era propia de la economía, correspondiendo sus diferencias a los vaivenes propios del mercado? Es difícil decirlo. Sí parece haber existido una mayor apreciación, al menos comercial, por unas especies con respecto de otras. La sardina, el pulpo o el sábalo o el congrio se hallaban también en Madrid o Toledo y salvo excepciones sonadas, caso del congrio, el sábalo o el

<sup>18</sup> Vid. LÓPEZ VILLALBA, J. M.: *Las Actas de Sesiones*, p. 212 para los precios de 1485 y pp. 311-312 para los de 1500.

<sup>19</sup> Vid. LÓPEZ VILLALBA, J. M.: *Las Actas de Sesiones*, p. 212.

<sup>20</sup> Estos datos están tomados del Libro Copiador, valiosísimo documento, comenza-

do a partir de 1540-1545 y que recoge numerosos datos de época medieval. Vid. AMGU, *Doc. 133096 (Libro Copiador)*, fols. 374-375.

<sup>21</sup> En el original sólo indica el numeral, no la moneda. Vid. AMGU, *Doc. 133096 (Libro Copiador)*, fols. 399-410.

atún, con precios muy similares a los de Guadalajara<sup>22</sup>. Sí es significativa, en este sentido, la escasa presencia de las especies fluviales en estos dos municipios, lo que podría indicar un menor aprecio económico por ellas o una consideración de comida de pobres, rango del que también disfrutaba la sardina cuyo precio, como hemos visto, era relativamente bajo. Posiblemente estas especies sí irían destinadas, por su mayor precio, a las clases más pudientes, lo que no significa que no fueran apreciadas por el resto de la población.

Sí influía en el precio la procedencia de la mercancía. Bastaba que el pescado procediese de un sitio u otro para que automáticamente su valor se viese alterado. Baste como ejemplo una disposición municipal de 1485, por la que se estipulaba que los productos procedentes del río Henares valiesen un maravedí más que los procedentes del Jarama<sup>23</sup>. Y no era nada extraño que el concejo, al contratar el abastecimiento del pescado con el obligado, insistiese en la procedencia de algunos productos. Es el caso del pescado proveniente del puerto de Palos, Portugal o Sevilla<sup>24</sup>.

### Los períodos religiosos: la Cuaresma

Los períodos religiosos y, especialmente, la Cuaresma, constituyan por su duración prolongada y por la obligación de abstenerse de carne, una etapa favorable para el aumento del consumo del pescado. Era habitual que en este tiempo se procurase por parte del concejo proveer a las necesidades de la población, por lo que en el remate del pescado se pactaba con el obligado un aumento del número de tablas durante este tiempo a fin de que nadie se viese privado de este producto<sup>25</sup>. A pesar de tratarse de una época idónea para intentar obtener el mayor provecho posible, subiendo el precio o intentándolo al menos, no hemos hallado conflictos especialmente significativos en este período. El más destacado es, sin duda algu-

<sup>22</sup> En Madrid el congrio llegó a los 20 maravedíes y en Toledo el sábalo a los 26. Sin embargo, en Toledo el atún, la especie de más valor en Guadalajara, nunca pasó de 10. *Vid.* SÁNCHEZ QUIÑONES, J.: *La pesca en el reino de Toledo*, pp. 108-109.

<sup>23</sup> La arroba de los barbos se pagaba a 10 maravedíes, la libra de los peces a ocho maravedíes y la de las anguilas a 12, si éstas venían del río Henares. Los productos del Jarama se pagaban un maravedí menos en cada libra. *Vid.* LÓPEZ VILLALBA, J. M.: *Las Actas de Sesiones*, pp. 269-270.

<sup>24</sup> El pescado de Palos lo vendía Pedro de Logroño en 1500 y tenía una tabla solamente para el producto de esta procedencia. *Vid.* LÓPEZ

VILLALBA, J. M.: *Las Actas de Sesiones*, pp. 311-312. Respecto a los otros dos puertos se concedió licencia para que todo aquel que quisiese pudiese traer de allí congrio, atún, sardina fresca y sábalos. Figuran en esta lista algunos de los pescados más apreciados y caros (congrio, atún y sábalos) *Vid.* LÓPEZ VILLALBA, J. M.: *Las Actas de Sesiones*, pp. 298-299.

<sup>25</sup> En enero de 1500 se concretó con Pedro de Logroño que tendría cuatro tablas en Cuaresma y dos en carnal, una de ellas en la plaza de Santa María. Ya en febrero incrementó a tres las tablas del carnal *Vid.* LÓPEZ VILLALBA, J. M.: *Las Actas de Sesiones*, pp. 298-299, para la oferta de enero y pp. 311-312 para la de febrero.

na en 1475, cuando de cara a la Cuaresma y al no haber un acuerdo claro de a cómo debían ser los precios, se acordó ver cómo estaba tasado el pescado en Villalón. La idea era incrementar o reducir su cuantía posteriormente a vista de regidores y diputados y luego, tras la Cuaresma, efectuar otra vista para fijar de modo definitivo al alza o a la baja el precio del pescado<sup>26</sup>. En este sentido, cabría señalar que la carencia de un precio fijo podría indicarnos que los regidores desconocían a cómo debía tasarse este producto en una fecha tan señalada o que simplemente no había memoria de ello, un problema que, como se ha visto en casos precedentes, podía determinar un cierto incremento de las tarifas. Lo más posible es que al consultar el precio del pescado en Villalón, se buscase una referencia para a partir de ella decidir si la tarifa de este producto se subía o se bajaba, a fin de evitar un alza o una bajada brusca de los precios que repercutiese en el consumo. Su coste definitivo se fijaría al finalizar la Cuaresma, al analizar el modo en que se había comportado el mercado.

El resto de referencias relativas a la Cuaresma recogen un descenso de los precios. En 1500 Pedro de Logroño rebajó una blanca sobre su oferta anterior para el tiempo de Cuaresma<sup>27</sup>, oferta que era extensible al resto del año.

### Un conflicto de precios: el abasto de 1500

#### *El conflicto de 1500 y la presencia de la Corte*

La Corte y el mundo que la rodeaba suponía un importante trastorno para el comercio municipal. Automáticamente, cada vez que los Reyes se instalaban en una localidad los precios alcanzaban cotas desorbitadas. Y los obligados, conscientes de la oportunidad que se les presentaba, procuraban aprovecharla al máximo<sup>28</sup>. Incluso algún vendedor podía intentar que se le permitiese aumentar los precios al mismo nivel que los de la Corte en caso de que ésta se instalase allí<sup>29</sup>. En Guadalajara tenemos conocimiento del problema a raíz de un grave conflicto relativo al abasto del año 1500 y cuyo calado político ya ha sido analizado por Javier Barbadillo y Natividad Gutiérrez<sup>30</sup>. El contencioso se puso de manifies-

26 El obligado aquel año era Samuel de Hariza. *Vid.* LÓPEZ VILLALBA, J. M.: *Las Actas de Sesiones* pp. 140-141.

27 Se fijó el precio del pescado en siete maravedíes y medio. LÓPEZ VILLALBA, J. M.: *Las Actas de Sesiones*, pp. 309-310.

28 En Madrid, en 1499 el concejo ordenó reducir el precio del pescado a siete maravedíes, ya que la Corte se había ido y su llegada había sido el motivo de la anterior subida. *Vid.* RUBIO PARDOS, C.; SÁNCHEZ GONZÁLEZ, R. y CAYETANO MARTÍN, C.: *Libros de Acuerdos del Concejo Madrileño*

(1498-1501), Madrid, 1982, vol. IV, pp. 108-109. También recoge esta referencia SÁNCHEZ QUIÑONES, J.: *La pesca en el reino de Toledo*, p. 107.

29 Ocurre en Madrid en 1482. *Vid.* MILLARES CARLO y ARTILES RODRÍGUEZ: *LACM*, vol. I, pp. 192-194. Recoge la cita SÁNCHEZ QUIÑONES, J.: *La pesca en el reino de Toledo*, pp. 106-107.

30 Para ambos autores este conflicto obedece a una lucha de poder entre la clientela del duque del Infantado y aquellos proclives a la autoridad real. Su enfrentamiento se habría materializado en un asunto vital para el concejo como era el abas-

to al ejecutarse la postura de Pedro de Logroño, para el abasto del pescado en el año 1500, el cual fijó con el concejo unos precios<sup>31</sup> que, ya incluso, cuando se le remató la pescadería, se consideraron caros<sup>32</sup>. A partir de este momento las tensiones se dispararon. El mismo día del remate, 22 de enero, ya hubo una primera reclamación por parte del regidor Francisco de Torres, apoyado entre otros por el mayordomo de propios y Juan Núñez de Toledo<sup>33</sup>. Días más tarde, en la reunión del concejo, varios miembros del concejo reclamaron el acuerdo. Entre los reclamantes cabe destacar los argumentos ofrecidos por Lope de Torres, regidor del concejo<sup>34</sup>. Éste expuso que era un gran perjuicio para la ciudad tener el pescado a siete maravedíes y medio, ya que era un buen año de pescado y la corte real estaba en Sevilla<sup>35</sup>. Respecto al primero de sus argumentos, que era un buen año de pescado, hemos de pensar que se refería con ello a que había abundancia, factor muy importante porque cuando un producto abundaba la lógica era que sus precios bajasen. Por otro lado, la alusión a la presencia de la Corte en Sevilla es muy relevante, ya que ésta influía enormemente en el alza de los precios, por lo que se debería aprovechar su ausencia para rebajarlos. La conclusión final sería que habiendo abundancia del producto y con la Corte lejos de la ciudad, la bajada del precio del pescado frescal, de nueve maravedíes del año anterior a siete maravedíes y medio, en 1500, era muy pobre y claramente perjudicial al concejo.

### *El conflicto de 1500: ausencia de obligados e influencia política*

Acto seguido a la intervención de Lope de Torres, se produjeron otras dos intervenciones. La primera, poco relevante, fue la de Fernando de Velasco, que pedía una solución al problema pero sin propuestas concretas. Sin embargo, la

tecimiento urbano, con dos grupos enfrentados: por un lado los que apoyaron la postura de Pedro de Logroño, favorables al duque y los opuestos a esta, partidarios de la autoridad real. *Vid. BARBADILLO ALONSO, J. y GUTIÉRREZ DOBLA, N.: “El debate del abasto”, IV Encuentro de Historiadores, pp. 93-103.*

<sup>31</sup> La libra de pescado cecial remojado a nueve maravedíes. A ocho maravedíes la libra de lo de Palos, la libra de la sardina arencada y descabezada, los pescados menudos de gamella y otras especies como el besugo o el tollo. El precio del pulpo quedó fijado en seis maravedíes. *Vid. LÓPEZ VILLALBA, J. M.: Las Actas de Sesiones, pp. 298-299.*

<sup>32</sup> Tras algunos altercados los rebajó una blanca vieja, a excepción del pescado cecial que continuó a nueve maravedíes la libra. El frescal quedó a ocho maravedíes, hasta Cuaresma y tras esta fecha a siete y medio. Todo esto el 22 de enero. *Vid. LÓPEZ VILLALBA, J. M.: Las Actas de Sesiones, pp. 307-309.*

*Sesiones*, pp. 306-307. *Vid. BARBADILLO ALONSO, J. y GUTIÉRREZ DOBLA, N.: “El debate del abasto”, IV Encuentro de Historiadores, p. 97.*

<sup>33</sup> *Vid. BARBADILLO ALONSO, J. y GUTIÉRREZ DOBLA, N.: “El debate del abasto”, IV Encuentro de Historiadores, p. 97.*

<sup>34</sup> Era uno de los regidores opuestos a Pedro de Logroño. Junto a él se alineaban Juan de la Bastida, Diego de Guzmán y Francisco de Torres. Los favorables Pedro de Logroño y por tanto al duque eran: Diego Rodríguez de San Vicente, Diego González de Guadalajara y Francisco García de Guadalajara e Iñigo López de Orozco, criado del duque del Infantado. *Vid. BARBADILLO ALONSO, J. y GUTIÉRREZ DOBLA, N.: “El debate del abasto”, IV Encuentro de Historiadores, pp. 99-100.*

<sup>35</sup> LÓPEZ VILLALBA, J. M.: *Las Actas de Sesiones*, pp. 307-309.

del bachiller Buendía sí era una alternativa muy interesante y desde luego muy radical<sup>36</sup>. Consistía, primero, en abrir el plazo para efectuar nuevas posturas y, en caso de que ninguna se ajustase a las necesidades del concejo, permitir la libre venta, es decir que no hubiese obligados aquel año<sup>37</sup>.

Semejante propuesta absolutamente inédita en Guadalajara no era extraña, sin embargo, en otras ciudades. En Madrid, por ejemplo, no hubo obligados en 1491 y en 1496 se decidió permitir la venta a todo aquel que quisiese vender a los precios dictados por el concejo<sup>38</sup>. La razón que podría explicar dicha propuesta es, no tanto ya un conflicto entre dos poderes, sino que la oferta de Pedro de Logroño era realmente perjudicial para los intereses del concejo, lo cual parece que era cierto<sup>39</sup>. Repasemos los acontecimientos. Previo a las protestas de estos tres hombres, Pedro de Logroño ya había rebajado los precios del pescado una blanca, tras considerar los regidores que eran caros. Y cuando el bachiller Buendía solicitó la apertura del plazo para nuevas posturas, se presentó Antonio de Buendía, de la facción real, y rebajó los precios otra blanca vieja<sup>40</sup>. Su actuación no significó el fin de las disputas, sino que aun cuando su oferta se consideró en servicio de la ciudad, el plazo quedó abierto a nuevos ofertantes, dispuestos a bajar los precios y, en caso de que no los hubiera, se debía decidir si se aceptaba esta postura o se permitía la libre venta de todos<sup>41</sup>. Es más, aunque Antonio de Buendía era miembro de la facción real, no se remató en su favor el abasto del pescado, si bien Pedro de Logroño había aceptado la rebaja y había pedido que le diesen por quito de su obligación con el concejo<sup>42</sup>.

Todo esto indicaría que la propuesta de Antonio de Buendía no era satisfactoria para los regidores, ya que se mantenían las propuestas esenciales del bachiller

<sup>36</sup> LÓPEZ VILLALBA, J. M.: *Las Actas de Sesiones*, pp. 307-309. Este personaje queda recogido por Javier Barbadillo y Natividad Gutiérrez como Fernando López de Buendía, representante del común. *Vid.* BARBADILLO ALONSO, J. y GUTIÉRREZ DOBLA, N.: “El debate del abasto”, *IV Encuentro de Historiadores*, p. 98.

<sup>37</sup> LÓPEZ VILLALBA, J. M.: *Las Actas de Sesiones*, pp. 307-309.

<sup>38</sup> SÁNCHEZ QUIÑONES, J.: *La pesca en el reino de Toledo*, p. 106.

<sup>39</sup> Comparten esta idea Javier Barbadillo y Natividad Gutiérrez. *Vid.* BARBADILLO ALONSO, J. y GUTIÉRREZ DOBLA, N.: “El debate del abasto”, *IV Encuentro de Historiadores*, p. 99.

<sup>40</sup> Ejecutó la baja el 27 de enero, con lo que el precio para el pescado cecial quedaba fijado en

ochos maravedíes y medio. *Vid.* BARBADILLO ALONSO, J. y GUTIÉRREZ DOBLA, N.: “El debate del abasto”, *IV Encuentro de Historiadores*, p. 98. Su oferta se presentó fuera de plazo, lo que pone de manifiesto que ambos bandos estaban dispuestos a llegar donde fuera necesario para hacerse con el control del abasto del pescado. *Vid.* BARBADILLO ALONSO, J. y GUTIÉRREZ DOBLA, N.: “El debate del abasto”, *IV Encuentro de Historiadores*, p. 100.

<sup>41</sup> Esta proposición fue efectuada por Ferrando de Velasco y el bachiller Buendía. *Vid.* LÓPEZ VILLALBA, J. M.: *Las Actas de Sesiones*, pp. 307-309.

<sup>42</sup> La petición de Pedro de Logroño fue atendida el mismo día de la postura de Antonio de Buendía, es decir el 27 de enero de 1500. *Vid.* LÓPEZ VILLALBA,

Buendía: la puja seguía abierta y de no conseguirse una buena oferta, se apostaba claramente por la venta libre. Nada había cambiado. Ante la situación de bloqueo por ambas partes, el 30 de enero de 1500 Pedro de Logroño efectuó una nueva rebaja, que superaba la efectuada por Antonio de Buendía: el pescado cecial quedaba en ocho maravedíes y el precio de la libra del pescado de Palos se reducía a 7,5 maravedíes<sup>43</sup>. Lo cual dijo Pedro de Logroño que lo hacía por servicio del duque del Infantado que se lo había mandado<sup>44</sup>. Ya en febrero su postura fue aceptada, esta vez de manera definitiva<sup>45</sup>.

Para Javier Barbadillo y Natividad Gutiérrez, la clave del final de este conflicto es política. Afirman que el duque debía estar interesado en el abasto del pescado, de ahí que interviniese para que Pedro de Logroño fuese el obligado. Las reclamaciones del grupo opositor habrían frustrado este proceso, lo que motivó un último esfuerzo ducal presionando a su candidato para que bajase los precios, evitando así una reclamación de la facción opositora ante los tribunales del rey y la posterior intervención real en la ciudad<sup>46</sup>.

Desde nuestro punto de vista, la clave sería de tipo comercial. A pesar del inicial rechazo a la oferta de Pedro de Logroño, fue este individuo el que acabó haciéndose con el remate del pescado. Y aun con la puja de Antonio de Buendía, el hecho es que al final triunfó el que mejores precios ofreció y el que más los rebajó. El conflicto partía de la primera oferta de Pedro de Logroño, que, como se quejaban los miembros de la facción real, era perjudicial para el municipio y las continuas bajas del precio, indicarían que había margen para la mejora del precio inicial.

Tanto en este conflicto como en los casos derivados de la Corte o de la Cuaresma, los regidores por lo general tienden a buscar el bien municipal: ellos son siempre quienes tienen la última palabra y sólo en ocasiones muy excepcionales, como la del atún, pueden aceptar un alza de los precios. En el resto de los casos buscan siempre una oferta mejor o esperan a ver el comportamiento de los precios en una época concreta (Cuaresma) a fin de poder decidir lo que es mejor para el municipio y sus consumidores.

J. M.: *Las Actas de Sesiones*, pp. 307-309.

43 LÓPEZ VILLALBA, J. M.: *Las Actas de Sesiones*, pp. 309-310.

44 En este punto difieren Javier Barbadillo y Natividad Gutiérrez que afirman que fue otro hombre y no Pedro de Logroño quien lo dijo. *Vid. BARBADILLO ALONSO, J. y GUTIÉRREZ DOBLA, N.: “El debate del abasto”, IV Encuentro de Historiadores*, p. 98. Nuestra referencia viene de López

Villalba, *Las Actas de Sesiones*, pp. 309-310.

45 Con los siguientes precios: la libra del pescado cecial a ocho maravedíes, la del pescado frescal a siete y medio, la de los pescados de gamella a ocho maravedíes y la libra del pulpo a seis maravedíes. LÓPEZ VILLALBA, J. M.: *Las Actas de Sesiones*, pp. 309-310.

46 BARBADILLO ALONSO, J. y GUTIÉRREZ DOBLA, N.: “El debate del abasto”, *IV Encuentro de Histo-*

Y en su política no parece que influyan ni los intereses partidistas ni las consideraciones políticas: Pedro de Logroño era el candidato del duque. Y su primera postura fue perjudicial. Pero la postura final fue la que más rebajó los precios, superando a Antonio de Buendía de la facción real y, por tanto, fue la postura aceptada.

*riadores*, pp. 99-100.



# LA PESCA EN EL MAR DE ALBORÁN EN ÉPOCA NAZARÍ (SIGLOS XIII-XV)<sup>1</sup>

Antonio Malpica Cuello

Universidad de Granada

## INTRODUCCIÓN

El gran avance de la investigación sobre al-Andalus nos permite dibujar un perfil de su sociedad en el que destaca por encima de todo la organización agrícola y su capacidad comercial. El poblamiento andalusí reposa, precisamente, sobre las alquerías, núcleos básicos del mundo rural. Estructuradas a partir de la agricultura irrigada, su relación con las ciudades, así como la evolución de éstas, queda por dilucidar<sup>2</sup>.

Pese al conocimiento que tenemos del territorio y de las unidades que lo conforman, pese a saber cómo era la alquería en sus rasgos generales y cómo se estructuraban las ciudades, queda un largo camino por recorrer. Para hacerlo se precisa de un examen atento de las fuentes escritas y de las arqueológicas.

Las primeras, a condición de hacer una lectura inteligente y de situarlas en un contexto más amplio que el que nos marcan en principio, suministran informaciones preciosas que trascienden la mera visión del poder. Acerca de la discusión del valor de las fuentes escritas y su adscripción a la dinámica del poder, hay una larga discusión metodológica que realizar. Con frecuencia se prescinde de ellas y se da por sentado que son las principales en la elaboración del conocimiento histórico. Además, su empleo de manera acrítica limita sus posibilidades sin ningún

<sup>1</sup> Este trabajo se ha realizado en el marco del proyecto de excelencia “Análisis de los paisajes históricos. De al-Andalus a la sociedad castellana”, de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa, de la Junta de Andalucía.

<sup>2</sup> Algunas de estas cuestiones, sobre todo las referentes al mundo urbano y su relación con

los espacios agrícolas, las hemos planteado en un reciente trabajo: MALPICA CUELLO, A.: “El modelo islámico de ciudad. Reflexiones sobre la madina andalusí”, *Mercado inmobiliario y paisajes urbanos en el occidente europeo (siglos XI-XV)*, Pamplona, 2007, pp. 567-589.

género de dudas. En tal sentido, la necesidad de revisarlas y, sobre todo, integrarlas en un complejo de conocimientos más amplio y denso es, en los momentos en que estamos de la investigación, cuando menos inexcusable<sup>3</sup>.

De otra parte, pese a que la arqueología irrumpió con gran fuerza en el panorama historiográfico del medievalismo, especialmente porque, como ha ocurrido en otros países europeos de nuestro entorno, surgió de la Historia Medieval y en buena medida de la preocupación de algunos medievalistas de formación más o menos clásica, pese a ello, se nota un retroceso que habrá que medir con cierta urgencia para poder establecer no ya un balance, sino con el objetivo de determinar las posibilidades que existen, las que están en marcha y aquellas otras que ni siquiera han comenzado a desarrollarse.

En síntesis, podemos situar el debate historiográfico que hasta ahora tenemos en unos determinados parámetros que nos han de ayudar a determinar por qué, el que podríamos denominar “modelo andalusí”, no ha entrado en algunas cuestiones que tienen un interés indudable, incluso sin romperlo ni alterarlo en sus líneas esenciales.

La esencia del debate se limita a la relación de las “comunidades campesinas” con las estructuras que conforman el Estado, dando un papel privilegiado a las primeras o a las segundas, a veces incluso olvidando que las unas y las otras conforman la formación social tributario-mercantil. El libro, muy importante, de Eduardo Moreno es un buen ejemplo de lo que queremos decir<sup>4</sup>. Representa una tendencia muy consolidada de contemplar la historia de al-Andalus desde la perspectiva estatal, mientras que, desde otra perspectiva, investigadores como Miquel Barceló han insistido siempre sobre la necesidad de profundizar en el análisis de las comunidades campesinas<sup>5</sup>.

<sup>3</sup> Es de gran interés el libro de GLICK, T. F.: *Paisajes de conquista. Cambio cultural y geográfico en la España Medieval*, Valencia, 2007. En él se valoran, por ejemplo, las fuentes escritas y las arqueológicas de manera que pueden mostrarnos la discusión dialéctica que existe entre ambas.

<sup>4</sup> MANZANO MORENO, E.: *Conquistadores, emires y califas. Los omeyas y la formación de al-Andalus*, Barcelona, 2006.

<sup>5</sup> Eso no quiere decir ni mucho menos que no haya considerado y estudiado el papel desempeñado por el Estado, especialmente el omeya, aunque no exclusivamente. Para tener una idea

aproximada de su quehacer científico podemos remitir a dos obras suyas especialmente significativas. La primera recoge una serie de trabajos de especial relevancia en cuanto al concepto del poder y el papel de la fiscalidad: BARCELÓ, M.: *El sol que salió por Occidente. (Estudios sobre el Estado omeya en Occidente)*, Jaén, 1997. La segunda hace referencia a un grupo campesino de procedencia yemení instalado en al-Andalus y a las estrategias que desarrolló en su instalación y organización de su producción agrícola: BARCELÓ, M.: *Los Banu Ru'ayn en al-Andalus. Una memoria singular y persistente*, Granada, 2004.

Si somos realmente sinceros, en el origen del debate está la inestimable aportación de Pierre Guichard, que podemos resumir en dos obras capitales, su tesis de tercer ciclo y su tesis de estado, ambas editadas en español<sup>6</sup>. Su concepción inicial de al-Andalus como una sociedad en la que el peso de las tribus fue muy importante y la caracterización de sus estructuras básicas desde tal perspectiva, la verdad que muchas veces más con un apoyo antropológico, dentro de una tendencia estructuralista, ha sido corregida y precisada hasta el punto de entroncar con los planteamientos teóricos de Samir Amin<sup>7</sup>. Según ellos, la formación social tributario-mercantil es el concepto básico que permite el análisis de la sociedad andalusí. De todas formas, como hemos puesto de manifiesto en otro lugar<sup>8</sup>, la teoría de S. Amin no perfila bien esa formación social tributario-mercantil, ya que pone de manifiesto una independencia del Estado, un predominio de las actividades comerciales y una gran autonomía del mundo campesino<sup>9</sup>.

Llegados a este punto hay que señalar que la investigación y, por tanto, el desarrollo teórico han de progresar a partir de análisis concretos. En tal sentido, y sólo por poner de manifiesto una realidad fácilmente comprobable para cualquier estudioso de al-Andalus, no se han llevado a cabo trabajos sobre los asentamientos rurales más allá de la arqueología extensiva o, si se prefiere, de la arqueología del paisaje. Y es una necesidad perentoria, porque hay aspectos importantes que se deben de integrar en el conocimiento que hasta ahora tenemos. Nos referiremos a las formas de las viviendas campesinas y a los ajuares de que disponían. Si lográsemos establecer una tipología de aquéllas y tener un conocimiento de éstos, podríamos hacer precisiones importantes sobre la mayor o menor jerarquización de la sociedad rural, así como la penetración que pudiera tener el comercio en ella.

Sea como fuere, el problema adquiere una dimensión mayor desde el momento en que hay aspectos de las actividades productivas que no están integradas en el citado “modelo andalusí”, que, de acuerdo con Glick, reposa en la historiografía actual sobre la relación *hisn/qarya*<sup>10</sup>, ni siquiera sobre la organización territorial más compleja que obliga a establecer el papel de las ciudades en este conjunto.

6 La primera de ellas es: GUICHARD, P.: *Al-Andalus, estructura antropológica de una sociedad islámica en Occidente*, Barcelona, 1976 (reedição en Granada, 1982); la segunda: *Al-Andalus frente a la conquista cristiana: los musulmanes de Valencia (Siglos XI-XIII)*, Valencia, 2001.

7 AMIN, S.: *El desarrollo desigual. Ensayo sobre las formaciones sociales del capitalismo periférico*, Barcelona, 1978.

8 MALPICA CUELLO, A.: “La ciudad y las formaciones sociales tributario-mercantiles”, <http://www.arqueologiamedieval.com/articulos/articulos.asp?ref=61>

9 AMIN, S.: *El desarrollo desigual...*, p. 42.

10 GLICK, T. F.: *Paisajes de conquista...*, especialmente el capítulo 4, pero no sólo él.

Algunas de estas actividades productivas son prácticamente desconocidas, como la minería y, por supuesto, la pesca. Ambas, sin embargo, tienen una importancia indudable no sólo en el peso de la economía global, sino de la misma organización del territorio, y, más aun, no se pueden considerar de forma aislada, ya que se interrelacionan más allá de la referencia exacta al papel que desempeñan en la producción. No se puede hablar de la minería sin otras referencias de mayor amplitud de contenidos, como tampoco se debe de hacer de la vida marítima y de la pesca.

Un tema que une ambas actividades es el de la sal y la producción salinera, que supone, si no una práctica propia de la minería en sentido estricto, un conocimiento más o menos desarrollado de las posibilidades extractivas, en ese caso del agua salada y de su tratamiento. Al mismo tiempo, la capacidad pesquera depende en un porcentaje importante del radio de penetración de las capturas realizadas, que es como decir de la relación entre sal y pesca.

Ya hemos planteado en diferentes ocasiones la economía salinera del reino de Granada, espacio político que abarca esencialmente el mundo penibético durante los últimos siglos medievales, hasta ser reconocido como un conjunto territorial e histórico claramente indentificable. Conocidas suficientemente, podemos precisar que las de interior cumplían una función más relacionada con la ganadería que con otras actividades económicas, mientras que las marítimas, aun siendo significativas para los ganados que invernaban en las hoyas litorales y en sus montes vecinos, estaban más unidas a la pesca<sup>11</sup>.

#### UN ESPACIO ABIERTO AL MAR

El reino nazarí tenía una amplia fachada marítima que iba desde la zona almeriense, más al este de Cabo de Gata, hasta el mismo estrecho de Gibraltar. Las fluctuaciones territoriales que sufrió no alteraron en esencia, salvo en la parte occidental, su conjunto marítimo.

Geográficamente podemos definir ese espacio costero como propiamente mediterráneo, aunque con características propias. La montaña está al mismo borde del mar en muchos puntos. Una orla de estribaciones, que de O a E son la Serranía de Ronda, las sierras de Tejeda y Almijara, Sierra Lújar y la Sierra de la

<sup>11</sup> MALPICA CUELLO, A.: "Fiscalidad y comercio de la sal en el reino de Granada en la Edad Media", *Das Salz in der Rechts- und Handelsgeschichte*.

*Internationaler Salzgeschichtekongress. 26. September bis 1. Oktober 1990. Kongressakten, Schwaz*, pp. 65-94.

Contraviesa y, finalmente, las de Gádor y Alhamilla. Protegen las pocas tierras llanas que existen de los vientos fríos del norte y, al mismo tiempo, le permiten usar el agua dulce que viene de sus elevaciones. Alcanzan frecuentemente los 1.500 m e incluso a veces llegan a los 2.000 m. Se crean así tierras fértiles, pero poco extensas. Los espacios llanos, las hoyas litorales, son escasos y con frecuencia poco extensos. Existen, no obstante, pequeñas calas que permiten, junto con los deltas de algunos ríos, una navegación de cabotaje muy intensa. El régimen de los vientos, ampliamente conocido por los hombres del mar de estas áreas costeras, obligaba a utilizar, en caso de temporales (son temibles los de Levante), refugios y atraques de emergencia. Como el agua dulce llega hasta el mismo borde costero, se podían hacer aguadas sin problemas, al mismo tiempo que se cultivan las tierras casi lindando con el mar.

Que se desarrollaban faenas pesqueras está más que documentado a todos los niveles. Como tendremos ocasión de ver, las fuentes escritas nos informan con más o menos detalle de tales actividades, así como de la navegación por el mar y de las conexiones entre unos y otros puertos. Desde luego en época nazarí se pueden conocer las rutas comerciales de gran alcance, los principales puertos y el cabotaje que se practicaba como medio de transporte de hombres y productos a lo largo de toda la fachada marítima. Cuando emergen en las descripciones de los geógrafos y de otros autores ya están ampliamente consolidadas. En fechas precedentes asistimos a un proceso de paulatina visibilidad de tales prácticas económicas que nos informa de que la vida en el mar, pese a la escasa respetabilidad que tenía para los andalusíes de la época, al menos al decir de Chistophe Picard<sup>12</sup>, estaba más que presente.

Es posible que la pesca no fuese una línea económica de igual dimensión que en otras culturas mediterráneas, pero estaba presente. La existencia de poblados de gentes dedicadas exclusivamente a las tareas de pesca no está documentada, aun cuando hay restos arqueológicos de cierta importancia que podrían indicarlo. Sin embargo, en todos los casos había una agricultura, incluso en tierras al borde mismo del mar. Así, según se ha documentado, sucedía en Jate, al O de Almuñécar, en la actual ensenada de La Herradura<sup>13</sup>, o en La Rijana, entre las

<sup>12</sup> PICARD, C.: *L'Ocean Atlantique musulman: de la conquête arabe à l'époque almohade: navigation et mise en valeur des côtes d'al-Andalus et du Maghreb occidental (Portugal-Espagne-Maroc)*, París, 1997, y *La mer et les musulmans d'occident au moyen age: VIIIe-XIIIe siècle*, París, 1997, París, 1997.

<sup>13</sup> MALPICA CUELLO, A.: "Musulmanes y cristianos en la "tierra" de Almuñécar: la alquería de Jate", *Actas del III Coloquio de Historia Medieval Andaluza, La sociedad medieval andaluza: grupos no privilegiados*. Jaén, 1984, pp. 99-120.

poblaciones hoy denominadas Calahonda y Castell de Ferro, en donde se excavó una parte del complejo defensivo que defendía la doble cala allí existente<sup>14</sup>. No se ha identificado todavía la estructura espacial de lo que las fuentes escritas llaman “pesquerías”, que podrían ser similares a algunas que se han descubierto en el Atlántico portugués, como la de Carrapateira<sup>15</sup>, en la costa vicentina, muy cercana a la rábita de Arrifana, en la que ha identificado actividades de pesca igualmente<sup>16</sup>.

Merece siquiera un breve comentario este yacimiento de Carrapateira, toda vez que puede servirnos de ejemplo de otros que aún no han sido identificados en el Mediterráneo granadino, pero que es probable que las hubiese.

Situado en un espolón casi perpendicular a la línea del mar, se han puesto en evidencia siete estructuras de habitación reconocibles, construidas en tapial sobre una base de mampostería, con techos de materiales perecederos, porque no han aparecido tejas. Los arqueólogos no dan lugar a muchas dudas en sus interpretaciones:

“A localização das estruturas habitacionais, em alta arriba sobranceira ao mar, as suas dimensões, assim como os espólios exumados. Indicam terem formado pequeno povoado, provavelmente sazonal, dedicado à exploração dos recursos marinhos. Trata-se de subsistência complementada, consoante as estações do ano, com a agricultura, conduzindo a economia agro-marítima<sup>17</sup>”.

A pesar de algunos problemas que presenta la situación del posible poblado, que nosotros lo identificaríamos más como una “pesquería”, los investigadores portugueses insisten:

“a pesca e a recollecção de mariscos constituiriam não só o principal fonte alimentar dos residentes neste povoado mas o peixe, depois de salgado e seco, poderia entrar nos circuitos comerciais, servindo como moeda de troca com diferentes produtos de outras regiões do interior, nomeadamente cereais<sup>18</sup>”.

<sup>14</sup> MALPICA CUELLO, A. y GÓMEZ BECERRA, A.: *Una cala que llaman La Rijana. Arqueología y paisaje*, Granada, 1991. *Vid.* asimismo MALPICA CUELLO, A.; FISCHER, J.; MAY, T. y PÉREZ GARCÍA, J.: “Sistemas de regadío y ocupación del territorio en la Costa de Granada: los barrancos de la Arraijana”, *I Coloquio de Historia y medio físico. El agua en zonas áridas. Arqueología e Historia*, Almería, Instituto de Estudios Almerienses, 1989, t. I, pp. 489-514.

<sup>15</sup> GOMES, R. V.; TEIXEIRA, V. y MIRANDA, M<sup>a</sup>. J.: “Povoado muçulmano na Ponta do Castelo (Aljezur), Notícia Preliminar”, *Al-madan*, nº 10 (dezembro 2001), pp. 200-201.

<sup>16</sup> GOMES, R. V. y GOMES, M. V.: *O Rībat da Arrifana (Aljezur-Algarve)*, Lisboa, 2004.

<sup>17</sup> GOMES, R. V.; TEIXEIRA, V. y MIRANDA, M<sup>a</sup>. J.: *Povoado muçulmano...*, p. 201.

<sup>18</sup> GOMES, R. V.; TEIXEIRA, V. y MIRANDA, M<sup>a</sup>. J.: *Povoado muçulmano...*, p. 201.

A una hipótesis inicial de que fuese una atalaya para controlar el mar, le sucedió la de un poblado de pescadores. Pero conscientes de los problemas que plantea su ubicación, y pese a la existencia de estructuras habitacionales, en las que se han identificado varios compartimentos, hogares, cerámicas, anzuelos y restos de fauna, con una cronología de los siglos XII y XIII, ha hecho proponer una utilización distinta, en realidad más propia de una “pesquería” que de un poblado propiamente dicho:

“A localização deste assentamento, em promontório, sugere, dadas as más condições habitacionais que proporcionaria, devido aos fortes ventos aque se fazem sentir quase todo o ano acompañados por grande humidades, a função de observatorio do mar, talvez tendo en vista a baleação<sup>19</sup>”.

Parece atestiguarlo el hallazgo en una de las habitaciones de un hueso de ballena de medio metro, posiblemente de la pesca de uno de esos cetáceos. Era una actividad que se practicó en esta costa hasta la Edad Media, como lo demuestra la disposición del “foral” de Aljezur (1280), en el que D. Dinis se reservaba la pesca de la ballena.

No han aparecido las grandes instalaciones necesarias para el tratamiento de este mamífero marino una vez pescado, pero lo que parece cierto es que fuese con ese fin concreto o con otro, el yacimiento de Carrapateira prueba la intensa vida marítima y el aprovechamiento de sus recursos, sea como actividad estacional, sea de manera permanente. De todas formas, hay que señalar que, al menos en Arrifana, había posibilidades de generar espacios cultivados por irrigación, pues se detecta la presencia de una fuente en sus proximidades<sup>20</sup>.

En rigor, la pesca no se puede practicar todo el tiempo e incluso en el mejor de los casos se dan períodos de descanso y otros de una febril actividad, puesto que se capturan peces con costumbres migratorias, como los túnidos, especialmente importantes en la vida marítima sobre todo del Mediterráneo y de las costas atlánticas magrebíes, como se verá.

No cabe ninguna duda que la pesca era practicada en el litoral granadino en barcos de diferentes caracterizaciones, que incluso eran utilizados para el transporte de mercancías de unos puntos a otros, ya que las rutas terrestres eran difíciles. Además, había una arriería que llevaba los productos de la costa (pescado y alimentos agrícolas) al interior y volvían con otros de esa zona a las playas.

<sup>19</sup> GOMES, R. V.; TEIXEIRA, V. y MIRANDA, M<sup>a</sup>. J.: *Povoado muçulmano...*, p. 201.

<sup>20</sup> Esta información la hemos obtenido en la visita que hemos realizado al yacimiento, ama-

blemente invitados y guiados por los arqueólogos Rosa Varela Gomes y Mario Varela Gomes, a quien le agradecemos sus atenciones y las observaciones que recibimos.

El conocimiento del mar Mediterráneo era más que suficiente para los andalusíes, no sólo por lo que respecta a su capacidad militar, ya que su marina en época califal era importante, sino en aspectos menos relevantes en principio, pero singularmente destacables en cuanto a la vida económica.

El Mediterráneo es un mar que, pese a tener las características de casi interior, presenta unas peculiaridades que hay que señalar. Además, no es un todo homogéneo, existiendo partes muy distintas entre sí, como se percibe, sin ir más lejos, en el caso del llamado mar de Alborán, en el que fijamos nuestra atención en el presente estudio.

El mar Mediterráneo tiene una extensión aproximada de casi 3.000.000 km<sup>2</sup>. Se halla dividido de forma clara en dos zonas por el llamado zócalo sículo-africano, formado por el espacio tunecino y el conjunto siciliano. El Mediterráneo occidental, en cuyo extremo occidental se halla el mar de Alborán, está dividido en diferentes cuencas: la argelino-provenzal, la balear y la denominada de Alborán. Este espacio configura la parte más próxima al Atlántico, mientras que a partir de Cerdeña se sitúa el mar Tirreno. Hay un régimen de corrientes y de vientos que no se reducen a características generales y que presentan numerosas excepciones que deben de conocerse para poder surcar con garantías sus aguas. Existe una corriente superficial que parte del estrecho de Gibraltar y recorre las costas norteafricanas hasta llegar a Chipre y Oriente Próximo. Vuelve hacia occidente por el área septentrional, pero sin tener la regularidad que presenta en la parte sur. En realidad, forma cuatro círculos de oeste a este:

1. Hespérico, que va desde Cerdeña hasta la cuenca de Valencia, con corrientes intermedias que vienen desde el golfo de León hasta la costa andaluza, pero forma un bucle en sentido contrario a las agujas del reloj en superficie.
2. Tirrénico, que enlaza con el anterior al norte de Córcega y que a niveles medios enlaza con el anterior al sur de Cerdeña.
3. Jónico, que cubre este mar y el Adriático.
4. Levante, que enlaza con el anterior círculo pasando entre Turquía y Grecia.

Así pues, las corrientes, en principio, favorecen la navegación en uno y otro sentido, pero también desde la costa africana a la europea. Pero hay que tener en cuenta los vientos. El régimen que presenta es muy variable, aunque haya algunos que son generales. En el verano predomina una especie de monzón del noreste. Se siente especialmente en áreas al oeste de Cerdeña, en el mar Jónico y en la parte oriental del Mediterráneo. Durante el otoño y el invierno la situación viene determinada por el paso de las depresiones, que en el tramo más próximo a Gibraltar son más intensas. Se dan asimismo condiciones particulares, como las que vienen determinadas por los que soplan del sur y tras pasar las costas

norteafricanas se cargan de humedad y son los responsables de violentas marejadas. Por el contrario, las mareas se pueden considerar prácticamente inexistentes, salvo en el golfo de Gabes y en el Adriático septentrional en donde superan el metro. Es sobre todo el viento el responsable de los movimientos del oleaje, que deben de conocerse bien para una buena navegación.

Por si fuera poco, añadiremos que las costas son muy escarpadas y recortadas, con pequeñas ensenadas. Además, en el Mediterráneo occidental y en la parte meridional del mar, las islas son prácticamente inexistentes, lo que determina que los barcos tengan que hacer trayectos más o menos largos, si bien es posible ir por una u otra orilla costeando de rada en rada.

El mar de Alborán está definido al norte por las cordilleras penibéticas y al sur por el Rif. El límite oriental es el cabo Figalo, en Argelia, y el occidental, el estrecho de Gibraltar. Tiene dos parte diferenciadas, la cuenca oeste, con 1.400 m de profundidad, y la este, con 2.000. Ambas se comunican con la estrecha depresión de Alborán. La isla de ese nombre es un punto intermedio entre las costas africanas y europeas, pero sin signos de una ocupación permanente. Una característica a destacar es que en esta cuenca del Mediterráneo es donde se puede conocer mejor el movimiento de la placa africana contra la euroasiática, lo que supone una elevada sismicidad y, además, una elevación de sus costas y de pérdida de las playas.

En suma, pese a la consideración de mar interior, el Mediterráneo precisa de conocimientos más o menos firmes para su navegación. En el caso del mar de Alborán, el más próximo al estrecho de Gibraltar por donde entra el agua atlántica, la dificultad viene dada por las condiciones geomorfológicas de sus costas y la inexistencia de puntos intermedios para llegar desde el norte al sur, o viceversa, lo que determina que se tenga que navegar un largo recorrido sin posibilidad de descanso. Aun así, hay rutas que sabemos que se empleaban continuamente, hasta el punto que los autores árabes mencionan puertos norteafricanos que tienen su correspondencia con los andalusíes, prueba evidente de que eran regulares las líneas de navegación. Es lo que sucede con al-Bakri, geógrafo del siglo XI, quien nos informa con detalle de los ataques en uno y otro punto de la costa del Mediterráneo africano y del europeo<sup>21</sup>. Autores posteriores reproducen esta lista de puertos y fondeaderos<sup>22</sup>.

<sup>21</sup> AL-BAKRI, *Kitab al-masalik wa-l-mamalik*, traduc. española VIDAL BELTRÁN, E.: *Geografía de España*, Zaragoza, 1982; traduc. francesa DE SLANE, B. M.: *Description de l'Afrique Septentrionale*, Argel, 1911-1913.

<sup>22</sup> LIROLA DELGADO, J.: *El poder naval de al-Andalus en la época del califato omeya*, Granada, 1993, pp. 394-396.

Esta práctica era, por supuesto, anterior a la fecha en que se menciona, con seguridad en el siglo X, en pleno califato de Córdoba, la marina omeya bien pertrechada había protegido estas rutas marítimas<sup>23</sup>. Es más, la propia descripción de Ahmad al-Razi, quien escribe en el siglo X sobre la geografía andalusí, no deja lugar a dudas acerca de la importancia de la costa como territorio ocupado y poblado, en el que las actividades marítimas eran corrientes<sup>24</sup>. El propio itinerario que marca el primer omeya desde la costa norteafricana a la de la circunscripción de Ilbira, a mediados del siglo VIII, nos recuerda que esta práctica de fechas anteriores no se había perdido<sup>25</sup>.

El panorama está muy claro ya en el siglo XII, en la obra del más importante de todos los geógrafos andalusíes, hasta el punto que no sólo se conoce la navegación y los puertos y fondeaderos existentes, con una cualificación de los mismos, sino que se mencionan las distancias a recorrer.

La entrada a la costa de lo que luego sería el reino de Granada se hacía viniendo desde la zona murciana. La primera población que se menciona es Vera (*ḥiṣn Byra*) de la que dice Idrisi que es “un *ḥiṣn* sobre una roca escarpada que domina el mar”<sup>26</sup>. En realidad está algo alejada de la costa, aunque desde ella se puede ejercer un cierto control. Tras Vera se menciona Mojácar, también en una elevación que controla el espacio costero, a la que no se puede llegar a caballo, sino a pie<sup>27</sup>. Antes de llegar a Almería se tardan dos días. Uno en alcanzar una rábita que no es alquería ni *ḥiṣn*, en donde hay gente encargada de vigilar por la seguridad del camino. El otro en ir desde ella a Almería, la ciudad que controla la costa oriental granadina y que lo venía haciendo desde la época de su fundación por el califa ‘Abd al-Rahman III<sup>28</sup>.

Este trayecto de la costa parece que se hacía a pie, aunque tampoco sería extraño que se recorriese en barco. Hay testimonios arqueológicos de varios yacimien-

<sup>23</sup> LIROLA DELGADO, J.: *El poder naval...* Puede consultarse también el colectivo coordinado por el propio LIROLA DELGADO, J.: *Al-Andalus y el Mediterráneo*, Barcelona, 1995.

<sup>24</sup> Sólo disponemos de una versión romance del texto, que se hizo a partir de una copia del original: CATALÁN, D. y DE ANDRÉS, M<sup>a</sup> S.: *Crónica del moro Rasis*, Madrid, 1975. Contamos con un intento de restitución del texto árabe en LÉVI-PROVENÇAL, E.: “La ‘Description de l’Espagne’ d’Ahmad al-Razi”, *Al-Andalus* XVIII (1955), pp. 51-108.

<sup>25</sup> Estas cuestiones ya fueron planteadas en el

marco del análisis de la economía salinera y la vida marítima: MALPICA CUELLO, A.: “Producción y comercio de la sal marítima en la España mediterránea en época altomedieval”, en MOLINA VIDAL, J. y SÁNCHEZ FERNÁNDEZ, M<sup>a</sup> J., *III Congreso internacional de estudios históricos. El Mediterráneo: la cultura del mar y la sal*, Santa Pola, 2005, pp. 129-147.

<sup>26</sup> IDRISI: *Description de l’Afrique et de l’Espagne*, edic. del texto árabe y traducción francesa Dozy. REINHART, P. A. y DE GOEJE, M. J., p. 196 del texto árabe y 239 de la traducción.

<sup>27</sup> IDRISI: *Description de l’Afrique...*, p. 197 del texto árabe y 239 de la traducción.

tos. No creemos que fueran alquerías, sino pequeños embarcaderos y, probablemente, pesquerías, que nos inclinamos a decir que se dedican a apresar túnidos. Su ocupación está testimoniada en el siglo IX<sup>29</sup>.

La bahía de Almería es descrita por el mismo Idrisi con detalles, si bien nada se nos dice de las actividades de pesca, pero sí de las actividades comerciales de su puerto, sobre todo antes de la conquista de los cristianos en el siglo XII:

“El puerto de esta ciudad recibía navíos de Alejandría y de Siria, y no había en todo al-Andalus gentes más ricas, más industriosas, más comerciantes que sus habitantes, ni más inclinados sea al lujo y al gasto, sea al amor a tesaurizar<sup>30</sup>”.

Parece que esta ruta se mantuvo durante todo el tiempo y, desde luego, era la utilizada por los barcos nazaríes o de otras procedencias que surcaban estas costas. Así, en el famoso portulano *Lo compasso de navegar*, que se realizó entre 1250 y 1265, en el que se señalan las condiciones más o menos favorables de los vientos, aparece el denominado “Porto Genovese”<sup>31</sup>, que todavía en 1565 es un refugio para la tramontana y la dureza del mar<sup>32</sup>. Esa vía era fundamental para comunicar con Levante y con las Baleares y, por consiguiente, tenía que ser usada con frecuencia y con seguridad.

Siguiendo la ruta marítima, al oeste de Almería y a seis millas de distancia, estaba la *qarya al-Bayyanis*, que quizá sea al-Binyans, ocupado en el siglo VIII. Según Idrisi:

“De esta alquería, que está en la extremidad del golfo en donde hay una torre en donde se enciende fuego para advertir de la aproximación de los barcos enemigos, 6 millas<sup>33</sup>”.

Lorenzo Cara y Jorge Cara han identificado los restos existentes en la zona de Roquetas, de amplia tradición en la producción de sal, en la pesca y en la cría de gana-

28 IDRISI: *Description de l'Afrique...*, p. 197 del texto árabe y 239 de la traducción.

29 CARA BARRIONUEVO, L.: *La ciudad de Pechina y su territorio, siglos IX y X*, Granada, 1998. Trabajo de doctorado inédito. Agradecemos al autor las facilidades dadas para su consulta. Igualmente podemos mencionar RAMOS DÍAZ, J. R.; MUÑOZ MARTÍN, M<sup>a</sup> del M. y DOMÍNGUEZ BÉDMAR, M.: “Algunos asentamientos defensivos hispano-musulmanes en la comarca de Níjar (Almería)”, *Actas del III Coloquio de Arqueología Medieval Española*, Oviedo, 1992, t. II, pp. 320-326.

30 IDRISI: *Description de l'Afrique...*, p. 197 del texto árabe y 240 de la traducción.

31 PISTARINO, G.: “Presenze e influenze nel sud della Spagna (Secc. XII-XV)”, *Presencia italiana en Andalucía. Siglos XIV-XVII*, Sevilla, 1985, pp. 21-51, espec. p. 30.

32 Archivo de la Alhambra de Granada, leg. 64, doc. 1. Se recoge en una anterior publicación: MALPICA CUELLO, A. y FÁBREGAS GARCÍA, A.: “La vida marítima y el poblamiento medieval de la costa del Mediterráneo andaluz”, en MALPICA CUELLO, A. (ed.), *Navegación marítima del Mediterráneo al Atlántico*, Granada, 2001, pp. 97-148, espec. p. 123, nota 45.

33 IDRISI: *Description de l'Afrique...*, p. 198 del texto árabe y pp. 241-242 de la traducción.

do en invierno durante el período nazarí<sup>34</sup>, y han podido documentar vestigios en el asentamiento que hay en la Ribera del Algaida, en donde estaba en tiempos romanos Turaniana<sup>35</sup>.

Esta identificación es importante, porque pone de relieve la continuidad en el uso de una ruta al mismo borde del mar y utilizando la navegación de cabotaje, pues se trata de un pequeño embarcadero, antaño un puerto.

Desde aquí se llega, según el propio Idrisi, a un puerto que es leído como al-Nubaira, aunque con dudas, porque se llega a pensar que pueda ser también al-Banayra, al que hay 22 millas<sup>36</sup>. Lo único que podemos decir es que estaba en el espacio costero entre Dalías y Adra, sin poder hacer más precisiones. Quizá se trate de los restos que hay en Guardias Viejas, en torno a la antigua Murgi. Se pueden fechar en los primeros tiempos medievales<sup>37</sup>. De confirmarse, podría poner una vez más de manifiesto la persistencia de los fondeaderos y la recuperación de la ruta marítima desde fechas tempranas y su mantenimiento en períodos ya posteriores, cuando el tráfico por mar es muy intenso, es decir, en la época en que escribe Idrisi, en el siglo XII. Recordemos que tanto en esta área a Occidente de la bahía de Almería, como la situada a Oriente, eran de producción salinera intensa, lo que permitía aumentar la riqueza de la pesca y la cría invernal del ganado. Es un añadido importante que refuerza el interés de toda la zona almeriense. En fechas posteriores a la conquista castellana contamos con documentación que permite hablar de un movimiento constante de embarcaciones. Así, en el área de Dalías, hallamos la siguiente referencia: “Asimismo se prueba que una caravela se cargó allí de sal”<sup>38</sup>. Pero tiene mayor interés el movimiento de pequeñas embarcaciones, dedicadas al transporte de sal, como de otros productos, y seguramente a la pesca, que son mencionadas en esa misma ocasión. Llegaban a playas próximas: Roquetas, Marbella, que estaba en la costa de Berja, Atarfe, El Puntal<sup>39</sup> y Adra<sup>40</sup>.

*la prehistoria hasta inicios de la edad moderna, Almería, 1994.*

<sup>34</sup> MALPICA CUELLO, A.: “Fiscalidad y comercio de la sal en el reino de Granada en la Edad Media”, en HOCQUET, J. C. y PALME, R., *Das Salz in der Rechts- und Handelsgeschichte. Internationaler Salzgeschichtekongress. 26. September bis 1. Oktober 1990. Kongressakten. Schwaz, 1991*, pp. 65-94, espec. pp. 72-75.

<sup>35</sup> CARA BARRIONUEVO, L. y CARA RODRÍGUEZ, J.: *Roquetas de Mar, arqueología e historia: desde*

*36 IDRISI: Description de l’Afrique..., p. 198 del texto árabe y 242 de la traducción, nota 2.*

*37 CARA BARRIONUEVO, L. y CARA RODRÍGUEZ, J.: Roquetas de Mar...*

*38 Archivo General de Simancas, Contaduría Mayor de Cuentas, 1<sup>a</sup> época, legajo 35.*

*39* Es posible que se trate de una reiteración, porque Atarfe significa precisamente el puntal, aunque también podrían ser dos extremos de una ensenada.

El itinerario marítimo del geógrafo ceutí al servicio del rey normando de Sicilia continúa hacia poniente hasta llegar precisamente a Adra, a 12 millas del anterior punto señalado. La descripción que ofrece el mencionado autor es de gran interés para conocer la evolución del poblamiento de la zona. La verdad es que no hay datos sobre la vida marítima y menos aún acerca de la pesca, pero nos ofrece una información preciosa de la alquería de Adra, a la que denomina “madina sagira”, o ciudad pequeña, pero en la que “hay baños y alhóndigas y está muy poblada”<sup>41</sup>. Su mención a la existencia de “la desembocadura de un gran río que viene de las montañas de Sulayr (Sierra Nevada), que toma las aguas de Berja y otras, y se vierten aquí en el mar”<sup>42</sup>, puede entenderse también como una ruta hacia las tierras del interior, desde donde vendrían mercancías para ser reexpedidas en su puerto. Éste era importante en la Antigüedad, y, pese a la crisis que sufrió, debió de recuperar tales funciones. No podemos precisar si la capacidad pesquera de Adra continuó o se vio cortada, pero desde luego en tiempos antiguos era fundamental. Carecemos de datos arqueológicos suficientes para poder determinar cuándo se reanimó este espacio. No obstante, el hecho de que a levante de ella haya testimonios de un poblamiento en algunos puntos desde el siglo VIII nos hace pensar que en Adra pudo existir también, teniendo mejores condiciones, entre ellas, una albufera que le permitía disfrutar de recursos propios de zonas húmedas próximas al mar. Quizá la misma referencia de Idrisi a la desembocadura del río pueda entenderse en tal sentido, aunque parezca que estamos forzando el sentido literal del texto.

La costa en el siguiente tramo es bastante desconocida. Nos referimos al que va desde la parte de la actual provincia de Almería a la de Granada: “De Adra a la garya Balsana, poblada al borde del mar, 20 millas”<sup>43</sup>.

A falta de datos arqueológicos, porque la prospección al mismo borde del mar no se ha realizado nada más que de manera aleatoria y selectiva al mismo tiempo<sup>44</sup>, tendremos que acudir a las fuentes escritas, especialmente a las surgidas en el proceso de control territorial que se desarrolló tras la conquista castellana de este espacio. El problema que tenemos es que se adscribe a la taha de Sahil (Sierra de la Contraviesa), que junto a la de Suhayl (Sierra Lújar), pasaron a

40 Archivo General de Simancas, Contaduría Mayor de Cuentas, 1<sup>a</sup> época, legajo 35.

41 IDRISI: *Description de l'Afrique...*, p. 198 del texto árabe y 242 de la traducción.

42 IDRISI: *Description de l'Afrique...*, p. 198 del texto árabe y 242 de la traducción.

43 IDRISI: *Description de l'Afrique...*, p. 198 del texto árabe y 242 de la traducción.

44 El mejor trabajo de que disponemos con diferencia es el de GÓMEZ BECERRA, A.: *El poblamiento altomedieval en la costa de Granada*, Granada, 1998, aunque con la limitación de que los períodos posteriores no tienen el mismo tratamiento y eso dificulta nuestro conocimiento. Tal vez pueda servir para una primera aproximación MALPICA CUELLO, A.: “Estructura de poblamiento de la costa

manos de los Zapata, siendo estos señores quienes se encargaron de ocuparla, sin que quede constancia suficiente en la documentación real.

En la llamada Rábita de Albuñol, en la desembocadura de la rambla que recoge las aguas de una parte importante de la Contraviesa oriental y que, por tanto, permite el paso al interior desde el mismo borde costero, hay restos de una fortificación moderna y de una atalaya del mismo período, pero que seguramente se situaron sobre alguna edificación anterior en alguno de los dos casos, tenemos constancia, en fechas inmediatas a la conquista castellana<sup>45</sup>, que llegaban barcas desde las salinas de Dalías para vender la sal y quizás pescado en las montañas próximas. De ellas salían productos agrarios que se transportaban por el mar<sup>46</sup>.

Queda, pues, demostrado una vez más que, desde luego en tiempos nazaríes, y seguramente antes, una pequeña navegación, pero muy intensa, recorría estas costas, en las que las naves eran tanto de transporte como de pesca.

Que existían pesquerías no cabe la menor duda al examinar el tramo entre Balsana y Castell de Ferro. Aquella debe de situarse en las proximidades de la torre y pequeño pueblo costero de Melicena, en donde, sin embargo, no han aparecido restos arquitectónicos anteriores a la presencia castellana, destacando la atalaya que domina este tramo de la costa y que hay que fecharla en el siglo XVI, pero sí se han encontrado fragmentos cerámicos en su entorno que abarcan un amplio arco cronológico, siendo los de los siglos X-XI muy numerosos, hasta llegar a época nazarí<sup>47</sup>.

Más al oeste de Melicena se halla Cautor, mencionada a comienzos del siglo XVI como una pesquería en donde se conseguían bonitos<sup>48</sup>. Pero en esas fechas existía todavía un núcleo poblado dedicado a la agricultura, según se desprende del apeo que se hizo de las tierras y bienes de la alquería de Cautor. No tenemos más

granadina a fines de la Edad Media”, *Studia Historica* VII (1989), pp. 157-186.

45 Archivo General de Simancas, Registro General del Sello, 1494- XI, fol. 311.

46 Así se pone de manifiesto cuando en 1498 una nao carga pasas del espacio marítimo de Albuñol para expedirlas a Flandes con otras embarcadas en la costa de Vélez Málaga (Archivo Histórico Provincial de Málaga, legajo 2, 10/1498). Cf. LÓPEZ DE COCA CASTAÑER, J. E.: “Comercio exterior de reino de Granada”, en LÓPEZ DE COCA CASTAÑER, J. E., *El reino de Granada en la época de los Reyes Católicos: repoblación, comercio y frontera*, Granada, 1989, vol. 2, pp. 129-180, espec. p. 163 y nota 114.

47 Una descripción en MALPICA CUELLO, A.: *Poblamiento y castillos en Granada*, Barcelona, 1995, p. 337.

48 Los Reyes hacen merced a la ciudad de Granada, dada en Granada, a 11-X-1501, de la renta del tigual del pescado que se desembarcará en los puertos alpujarreños (Archivo General de Simancas, Registro General del Sello, 1501-X, fol. 5, y Archivo Municipal de Granada. Libro de Reales Cédulas y Provisiones, I, folios 75 v.-77 r.), y, al año siguiente, en 1502 se arrendaron como bienes de propios de Granada el tigual de Castell de Ferro y el diezmo de los bonitos de Cautor (Archivo Municipal de Granada, Sección

noticias que las que nos suministra un pequeño libro sobre Castell de Ferro. En él se nos informa que se conservaba en el Archivo Municipal de Polopos<sup>49</sup>. Pese a nuestras intensas pesquisas, no lo hemos podido localizar desgraciadamente.

Desde Melicena a Castell de Ferro, que en el siglo XII aún no se llamaba así, había 12 millas, como señala Idrisi. Al referirse a esta última población la denomina Marsà l-Firru y dice que es un “pequeño puerto que parece un estanque”<sup>50</sup>.

Es posible que su castillo, que hoy da el nombre al pueblo (Castell de Ferro) se crease en fechas posteriores a las que se refiere Idrisi, por lo que lo denomina como “marsà” (=puerto).

Hoy en día no se distingue claramente la existencia de dos ensenadas diferenciadas, pero en el *Atlas de España* de Francisco Coello<sup>51</sup> se aprecia que las había todavía en el siglo XIX. La de levante, que se conoce como Cambriles, está separada por una de las puntas del llamado Cerro del Castillo, a cuyos pies se ha refugiado el núcleo actual, mientras que a poniente encontramos la del Sotillo. Incluso se marcan los puntos existentes para la toma de agua de las embarcaciones que allí recalaban. Su tradición marinera ha sido multiselular, pero tampoco hay que olvidar que es posible la vida agrícola en las colinas próximas y en las proximidades de los lechos de las dos grandes ramblas que rodean a ese cerro, la de Gualchos y la de Lújar, a oeste y este, respectivamente.

La costa, a partir de Castell de Ferro, es muy abrupta, existiendo minúsculas calas en las que apenas se puede desembarcar. Sólo encontramos un espacio que lo permite, el situado en la cala de La Rijana, en donde intervenciones arqueológicas<sup>52</sup> han mostrado la presencia de restos romanos y medievales, sobre todo nazaríes, aunque no exclusivamente. Puede considerarse propiamente una pesquería, quizás ocupada eventualmente. No han quedado huellas de ella, sino de una pequeña fortaleza andalusí, con dos fases claramente. Una primera corresponde al período postcalifal, que queda alterada por las modificaciones posteriores. La segunda es nazarí. Sobre ella se hicieron transformaciones castellanas que hicieron que este espacio fuese una torre de vigilancia que sustituyó al pequeño castillo nazarí.

Esta fortificación está en una lengua rocosa en el extremo oriental de la principal cala, La Rijana propiamente dicha, que es la más extensa de cuantas hay en este

Propios, legajo 1).

Granada, Granada, 1957.

49 ARIAS MUÑOZ, J.: *Estudios para la historia de Castell de Ferro y otros lugares de la costa de*

50 IDRISI: *Description de l'Afrique...*, p. 198 del texto árabe y 242 de la traducción.

51 COELLO, F.: *Atlas de España y sus posesiones de ultramar. Texto impreso: posesiones de*

tramo costero, y otra más reducida, bastante escondida, que se denomina La Rijanilla. Ambas permiten un atraque seguro, según el caso, dependiendo del viento dominante, y un abastecimiento de agua potable casi al mismo borde del mar. Este espacio es muy importante, porque hay, además, posibilidades no ya de pesca, que son obvias, sino agrícolas. Además de tierras de cultivo irrigadas por las fuentes del barranco y de secanos tradicionales, hemos podido identificar algunos yacimientos prehistóricos y romanos<sup>53</sup>. La continuidad de los sistemas hidráulicos está por determinar y es imposible en el estado actual de nuestros conocimientos hacer más precisiones. Cuando tenemos noticias de La Rijana es como una pesquería, no como una alquería. La vida marítima en este punto es fundamental, como lo demuestran las excavaciones llevadas a cabo. Hay testimonios de asentamientos cerca de la orilla: del Bronce, romanos y medievales. Era, pues, un área muy transitada por la navegación.

Conforme continuamos por la línea de costa hacia el oeste, sólo hallamos un área que desconocemos arqueológicamente en la misma línea costera. Existen yacimientos en la parte de la montaña que rodea Calahonda. Concretamente se han identificado uno romano, el del Cortijo del Cura, y otro que tiene un tiempo más extenso, hasta época medieval, La Real<sup>54</sup>. Hay testimonios orales de la aparición de ánforas romanas cerca de la roca que cierra la ensenada por el norte, pero no los hemos podido confirmar.

De lo que no cabe duda es de que se trata de un fondeadero bien situado y con posibilidades muy buenas para el atraque, hasta el punto de que se utilizó mucho tiempo como puerto y se pensó instalar una infraestructura portuaria allí antes de realizar el de Motril<sup>55</sup>.

De ahí se llega precisamente a Motril, o mejor dicho a la Vega que se ha formado por efectos del Guadalfeo y ramblas que desembocan en un espacio que podemos considerar de los más extensos de la costa granadina. Numerosos asentamientos se han ido documentando, tanto en la parte derecha del río, en el entorno de Salobreña, como en la zona de Motril<sup>56</sup>, de entre los que destaca El Maraute<sup>57</sup>. Este yacimiento prueba sin ningún género de dudas que estamos ante

Oceanía, Islas Marianas, Palaos y Carolinas, Madrid, 1852.

52 MALPICA CUELLO, A. y GÓMEZ BECERRA, A.: *Una cala que llaman...*

53 MALPICA CUELLO, A.; FISCHER, J.; MAY, T. y PÉREZ GARCÍA, J.: "Sistemas de regadío y ocupación del territorio en la Costa de Granada: los barrancos de la Arraijana", *I Coloquio de Historia y medio físico. El agua en zonas áridas. Arqueología e Historia*. Almería, Instituto de Estudios Alme-

rienses, 1989, t. I, pp. 489-514.

54 GÓMEZ BECERRA, A.: *El poblamiento altomedieval...*, pp. 226-240.

55 LÓPEZ FERNÁNDEZ, D. A.: "Historia y formación del espacio portuario de Motril", en GONZÁLEZ RUIZ, J. (ed.), *El puerto de Motril*, Motril, 1996, pp. 113-287.

56 GÓMEZ BECERRA, A.: *El Maraute (Motril). Un asentamiento medieval en la costa de Granada*. Motril, 1992.

57 MALPICA CUELLO, A.: *Medio físico y pobla-*

una de las áreas de atraque más importantes de época histórica, con restos significativos desde tiempos romanos hasta el siglo XII. Es la alquería de Batarna, citada por numerosas fuentes escritas, que servía para redistribuir tanto el mineral de zinc extraído del no muy lejano Cerro del Toro, por encima de Motril, como de la sal de las salinas marítimas que había por debajo de la propia Batarna o Paterna<sup>58</sup>. Sin duda abastecían de sal a gran parte de la costa, pues no hay otras por el este hasta llegar a Dalías, y por el oeste no se han documentado salvo en las cercanías de Algeciras, en la desembocadura del río Palmones.

La riqueza salinera justifica el gran tráfico marítimo y pesquero de la zona, así como la importancia creciente del poblamiento de esta área costera. Sin embargo, la principal fuente de riqueza pasaría a ser con el tiempo la agricultura de regadío, con una especial dedicación a productos de alta rentabilidad en el mercado, como el azúcar. Sucede sobre todo a partir del siglo XII y se consolida durante el reino nazarí (siglos XIII-XV).

Motril es una alquería muy importante en ese período, pasando a ser el espacio mudéjar fundamental tras la conquista castellana<sup>59</sup>. Foco de primera atracción para toda la zona, contaba con un pequeño puerto.

Sin embargo, el principal embarcadero era el de Salobreña, con una amplia y extensa historia. En el peñón que está en la línea de playa han aparecido restos desde tiempos antiguos, así como enterramientos de época romana y fragmentos de cerámica andalusí<sup>60</sup>. Eso quiere decir, entre otras cosas, que este espacio era utilizado en la navegación de estos mares y posiblemente lo fuera como una suerte de santuario en el que se podían, además, intercambiar productos con la gente de esa área. Pero el verdadero puerto estaba en la playa de poniente, resguardada del levante, pegando al tómbolo, aprovechando un punto en donde manaba agua dulce, la fuente del Gambullón. Hasta cerca de ella bajaba un tramo de muralla y se defendía por una torre. De todo ello quedan restos que ponen de manifiesto la articulación de este embarcadero con la estructura urbana de Salobreña en época nazarí.

De la importancia de Salobreña como centro comercial y pesquero no hay dudas. Hasta tal punto era así que el propio sultán granadino contaba con propiedades agrícolas y residía en su alcazaba cuando deseaba.

miento en el delta del Guadalfeo. *Salobreña y su territorio en época medieval*. Granada, 1996.

58 MALPICA CUELLO, A.: “Las salinas de Motril. (Aportación al estudio de la economía salinera del reino de Granada a raíz de su conquista)”,

*Baetica* 4 (1981), pp. 147-165.

59 MALPICA CUELLO, A.: “La villa de Motril y la repoblación de la costa de Granada (1489-1510)”, *Cuadernos de Estudios Medievales* X-XI (1982-1983), pp. 169-206.

60 ARTEAGA MATUTE, O.; NAVAS SÁNCHEZ, J.; RAMOS

La costa vuelve a ser poco abierta hasta llegar a Almuñécar, que tiene cada tramo controlado con torres atalayas y, por supuesto, con su castillo, que es una obra de envergadura que terminó organizando, además, defensivamente la zona de peñones que hay por delante de él.

Ciudad muy antigua, con presencia púnica notable, organizada en un poblamiento romano intenso, es, sin ningún género de dudas, el puerto principal andalusí del tramo granadino de la costa. Un circuito amurallado encerraba una pequeña ciudad, que contaba con una Puerta del Mar, índice de la importancia dada a las actividades marítimas, que no se limitan a la pesca y que suponen un comercio muy intenso. En tal sentido se aproxima a los puertos de Almería y de Málaga, los dos más importantes del reino nazarí. Servía de punto intermedio de ambos y drenaba asimismo una amplia gama de productos agrícolas objeto de comercio en tiempos nazaríes, sin que haya que olvidar su importancia pesquera. Ya en tiempos antiguos era famosa por su factoría de garum, que ha dejado amplios testimonios arqueológicos.

Almuñécar es un puerto seguro para los barcos cuando hay temporales, ya que se encuentra resguardada de los vientos. En este espacio es donde se pueden hacer aguadas. El abrigo que le dan las dos calas a ambos lados del Peñón del Santo es bastante seguro. Las ensenadas que hay más al oeste carecen de esa seguridad.

A los Berenguelas, que está más al oeste, le afectan los vientos fuertes del tercer y cuarto cuadrante, y no disponía de posibilidades de abastecimiento de aguas y víveres. Era un espacio muy relacionado con Almuñécar, de la que depende a todos los efectos. Igual sucede con la ensenada de La Herradura, famosa por la peligrosidad de los vientos en invierno, lo que explica el desastre de la armada española en el siglo XVI<sup>61</sup>.

De todas formas, las faenas pesqueras de bajura y una almadraba están bien documentadas, como se señala más adelante. No debemos olvidar que además había tierras cultivadas hasta el mismo borde del mar y que su agricultura era muy importante en tiempos nazaríes. Sin duda esta área del río Jate, que es el que suministra agua a sus tierras, estuvo ocupada, por supuesto en tiempos romanos, desde la primera época islámica, contando con un distrito propio. Así pues, pese a la dificultad de la navegación no era tal para los barcos de cabotaje, que podían salir o no, según los vientos y el estado del mar, era un espacio que permitía la pesca y el tráfico comercial a pequeña escala.

Y a partir de aquí, los acantilados de Cerro Gordo hasta llegar a Maro y Nerja. Una costa muy recortada, en donde apenas hay puntos de atraque. En el de Burriana, a occidente de La Herradura, protegido de los vientos de poniente y de levante, pudo atracar 'Abd al-Rahman I cuando llegó desde el norte de África a al-Andalus<sup>62</sup>.

Desde ese punto hacia el oeste la costa se va abriendo, como se aprecia en la playa de Vélez Málaga y en Bezmiliana, más a oriente. En ambas encontramos menciones, que se verán más adelante, a actividades pesqueras.

Sin duda el espacio costero malagueño estaba dominado por Málaga. Si la ciudad era importante, lo debía en gran medida a su puerto, que en época nazarí era el principal del reino, aunque con anterioridad ya tenía fama. Su posición ventajosa fue la de ser intermedio entre Levante y Cádiz. Despegó en su desarrollo a partir del siglo XII y durante el siglo XIII, en época almohade, cuando se pretendía controlar ambas orillas del Mediterráneo y el acceso al Atlántico, en peligro por los crecientes avances cristianos. El puerto estaba magníficamente dotado. Contaba con atarazanas, que eran fundamentales para los innumerables barcos que transitaban por él. Un espacio propio de los genoveses, el llamado Castil de los Genoveses, que era una alhóndiga para la custodia de sus mercancías, destacaba asimismo. En las proximidades de la playa estaban las anchoverías y percheles, o sea, áreas en las que se salaba el pescado, que era exportado más allá de los límites del reino<sup>63</sup>. Las actividades de pesca, pese a que las comerciales parecen eclipsar todas las demás, eran importantes en la costa malagueña y en su puerto.

Tras Málaga, la costa se va haciendo más asequible para la navegación, con puntos como Fuengirola, Marbella y Estepona, hasta alcanzar la zona de Gibraltar.

La organización de la línea costera y su poblamiento están muy relacionados, en tiempos nazaríes, desde luego, con la pesca, que no adquiere las dimensiones que tienen en espacios atlánticos por ejemplo, pero que no se puede dejar a un lado. Muchos de los puntos fortificados parecen estar dispuestos para atender la necesidad de control de los flujos de navegación, pero en otros parece que estuvieron en relación con el propio movimiento del pescado, ya que son numerosas las referencias a almadrabas, dispuestas para los peces migratorios. Todo esto es lo que examinaremos a continuación.

*Armada española en la Herradura (Almuñécar): (aportación documental)*, Almuñécar, 1975.

62 MARTÍNEZ ENAMORADO, V.: "Y al-Dajil arribó a al-

Andalus... En torno al desembarco de 'Abd al-Rahman I en la playa de Burriana/Bitruh Riyana", *Al-Qantara* XXVII (2006), pp. 199-210.

63 LÓPEZ BELTRÁN, M.ª. T.: *El puerto de Málaga en*

### LA PESCA EN LA COSTA DEL REINO NAZARÍ DE GRANADA

Acogía a gentes dedicadas a la pesca de manera permanente esta costa extensa y recortada, que tenía abrigos para refugio de barcos y puertos de mayor o menor entidad. Una población al mismo borde del mar se situaba en aquellos puntos en que era posible.

Todo parece indicar que la pesca era casi exclusivamente de bajura, en las proximidades de las costas. Ni por los trabajos arqueológicos (restos de ictiofauna, por ejemplo) ni por la lectura de las fuentes escritas debe entenderse otra cosa.

De todos modos, parece claro que, más allá de las faenas desarrolladas en pequeñas embarcaciones, se llevaban a cabo prácticas con artes dispuestas en la misma costa. Así, el polígrafo granadino Ibn al-Jatib, quien escribe en el siglo XIV, menciona lugares en los que se pesca abundantemente. Recordemos que se tratan de Salobreña (“Los pescados que nadan por sus costas son más numerosos que las arenas; y para pescarlos, acude una verdadera turba de gente, que los lleva a otras ciudades”<sup>64</sup>) y Marbella (“Es población de gran riqueza pesquera, sobre todo en sardinas y en pescado de cierto tamaño”<sup>65</sup>).

A las escasas noticias de que disponemos sobre el mundo propiamente nazarí, habría que añadir por su proximidad las referencias que nos da el geógrafo ceutí Idrisi, autor del siglo XII. Cuando habla de Almuñécar, entre otras cosas, no olvida decir: “Allí se pesca mucho pescado”<sup>66</sup>. Bezmiliana, de la que nos habla como una población entre alquería y ciudad, y que se encuentra a oriente del gran puerto de Málaga y al oeste de las playas de Vélez Málaga, tiene “almadrabas en las cuales se coge mucho pescado que se expide a las regiones próximas”<sup>67</sup>.

En los casos que hemos mencionado se nos habla de una actividad importante para conseguir el pescado. En Bezmiliana se ve claramente que la pesca se hacía por medio de un arte conocido, la almadraba; en Salobreña, citada por Ibn al-Jatib, se aprecia lo mismo, pues se menciona la abundancia de pescado y se habla de la turba de gente que va a pescarlo. Tal vez fuese lo mismo en Marbella, al decir que hay pescado de un cierto tamaño.

Tenemos que añadir a estos datos otros procedentes de las fuentes castellanas. Éstas son fruto del proceso de paulatino control del territorio y de la imposición

*la transición a los tiempos modernos*, Málaga, 1986.

<sup>64</sup> Ibn AL-JATIB: *Mi'yar al-ijtiyar fi dikr al-ma'ahid wa-l-diyyar*, edic. y traduc. CHABANA, Mohammed

Kamal, S. I. 1977, pp. 121-122 de la traducción.

<sup>65</sup> Ibn AL-JATIB: *Mi'yar al-ijtiyar...*, p. 115 de la traducción.

<sup>66</sup> IDRISI: *Description de l'Afrique...*, p. 199 del texto árabe y 242 de la traducción.

del sistema fiscal castellano, que ya a comienzos del siglo XVI con la conversión de los mudéjares se debe establecer a toda la población. Gracias a eso, sabemos que en Jate, en la ensenada actual de La Herradura, y en Cautor, en las proximidades del actual pueblo de La Mamola, sabemos de la existencia de almadrabas, porque se decide cobrar la renta que devengaban. Se nos habla de una almadra- ba en aquélla<sup>68</sup>. Es seguro que, tras quedar despoblada<sup>69</sup>, debió continuar en fun- cionamiento o, cuando menos, se vigilaban las faenas pesqueras allí desarrolla- das. Lo hacía el concejo granadino<sup>70</sup>, a quien pertenecía jurisdiccionalmente el territorio costero que hoy se integra en la provincia de Granada. En 1502, en Cautor, se arrendó el diezmo de los bonitos también por parte del mismo conce- jo granadino<sup>71</sup>.

Es posible decir de una u otra manera que, aunque no podemos medir si fue con la misma intensidad que en tiempos de la Antigüedad clásica, la pesca por medio de almadraba era una práctica que estaba presente al menos desde el siglo XII, aunque seguramente antes también. En aquellas fechas y en el período posterior, el nazarí, se documenta con total certeza.

La almadraba (si es de menores dimensiones se puede denominar almadrabilla), documentada desde tiempos antiguos en toda Andalucía, consiste en un cerco que se hace con redes. Es de gran tamaño y generalmente de forma rectangular. Cuenta con un trozo de red auxiliar que se dispone perpendicularmente a la costa. Se procede así para cortarles el paso a los atunes y a otros peces migrato- rios que nadan en paralelo a la línea costera y cerca de ella. Se procede de ese modo para hacerlos caer en el arte preparado para tal fin.

Es una actividad paralela a la migración de tales especies. Las artes son caladas en primavera y retiradas en otoño. Para todas estas operaciones y, sobre todo, para las de captura propiamente dicha de los pescados es precisa la participa- ción de varias embarcaciones y de un gran número de pescadores. Es así como había un amplio movimiento de gentes. Lo señalaba Ibn al-Jatib al hablar de Salobreña: “y para pescarlos, acude una verdadera turba de gente”<sup>72</sup>.

Túnidos y escómbridos, como otras especies, eran capturados a lo largo de la costa nazarí. Pero no se limitarían a esta pesca, que tiene una evidente entidad,

67 IDRISI: *Description de l'Afrique...*, p. 200 del texto árabe y 244 de la traducción.

Actas del III Coloquio de Historia Medieval Andaluza. La sociedad medieval andaluza: gru- pos no privilegiados, Jaén, 1984, pp. 99-120.

68 Archivo General de Simancas, Expedientes de Hacienda, legajo 4.

70 Archivo Municipal de Granada, Sección Propios, legajo 1.

69 MALPICA CUELLO, A.: “Musulmanes y cristianos en la “tierra” de Almuñécar: la alquería de Jate”,

71 Archivo Municipal de Granada, Sección Propios, legajo 1.

sino que seguramente se llevaría a cabo otra, aunque de menor importancia cuantitativa. Ya se han citado algunas referencias concretas, como las de las sardinas. Es lo que menciona para Marbella de nuevo Ibn al-Jatib<sup>73</sup>.

La pesca era rica y variada, aunque aparece diluida en actividades económicas más amplias y complejas. Que aquélla existía no cabe duda. En un trabajo anterior, pudimos documentar los pescados que se conseguían en las zonas costeras<sup>74</sup>. A partir de una ordenanza dada por el concejo de Málaga, en 21 de enero de 1501<sup>75</sup>, nos fue posible saber que en las costas granadinas se pescaban diferentes especies. Recogidas alfabéticamente son: aguja, palá, albur, ángel, araña, atún, baila, besugo, bonito, breca, cachucho, cañabota, congrio, corvina, dentón, dorada, gallo, galludo, lecha, lenguado, lisa, marrajo, mielga, mero, nioto, palometa, pescadilla, pique, robalo, rubio, salmonete y tollo. Aparece una gran variedad de pescados. Al mismo tiempo pudimos completar esta lista con otras fuentes. Teniendo en cuenta el precio a que se obligaba por tasa a venderlos, es posible establecer el mayor o menor aprecio para los consumidores.

Como ya se ha visto para su captura, se hacía de diversas formas, pero, por supuesto, en embarcaciones de diferente envergadura. En la documentación se mencionan la zambra o zabra y el jabeque<sup>76</sup>.

El jabeque era una embarcación pequeña, de unos 4 m de largo por 1 m de ancho, y se utilizaba sobre todo para la pesca<sup>77</sup>. Parece coincidir y, por eso, se presta a confusión con la jábega. En realidad tiene un doble sentido. Es la denominación que se le da al arte de pesca, conocido también como boliche, y al barco que la llevaba. En algunos casos es definida de forma similar<sup>78</sup>.

El jabeque servía para algo más que las faenas pesqueras. Así se ve en el apresamiento que hicieron súbditos de la corona de Aragón en 1344 en las costas de

72 Ibn AL-JATIB, *Mi'yar al-ijtiyar...*, p. 122 de la traducción.

73 Ibn AL-JATIB, *Mi'yar al-ijtiyar...*, p. 115 de la traducción.

74 MALPICA CUELLO, A.: "El pescado en el reino de Granada a fines de la Edad Media: especies y nivel de consumo", *Manger et boire au Moyen Age. Actes du Colloque de Nice*. (Niza, 15-17 octubre 1982), Niza, 1984, t. I, pp. 103-117.

75 En el encabezamiento se lee: "Los que pesquen e tomaren pescado en las mares término e juridición de la noble cibdad de Málaga en el vender dello guarde la forma siguiente, so las

penas de yuso contenidas" (Archivo de la Real Chancillería de Granada, cabina 3, legajo 394, pieza 2).

76 Archivo Municipal de Granada, Sección Propios, legajo 1. .

77 JAL, A.: *Glossaire nautique: répertoire polyglotte de termes de marine ancie ns et modernes*, París, 1848, 2 vols., vol. 1, s. v. *Chabek y enxabeque*.

78 "Embarcación costanera de tres palos, con velas latinas, que también suele navegar a remo (se llama jabega al tipo más pequeño de estas embarcaciones). Del árabe *sabak*, 'barco para pescar con red'" (PEZZI, E.: "Aportaciones árabes

Adra, como se lee en documentos del Archivo de la corona de Aragón publicados por Alarcón y García de Linares<sup>79</sup>.

La zabra o zambra, que la hallamos referida en esas fechas, aparece definida de forma muy genérica en el *Diccionario de la Real Academia Española de la Lengua*: “cierto tipo de barco que usaban los musulmanes”<sup>80</sup>. Otras definiciones no nos permiten una mayor precisión: “especie de barco que usan los moros. Del árabe *zammariya* “especie de barco””<sup>81</sup>.

Hay otras referencias genéricas a embarcaciones que son mencionadas sólo con los términos “barca” o “barco”. Es el caso que hallamos cuando se nos habla del transporte de la sal, producto, por lo demás, asociado con la pesca de manera muy directa. Se nos dice que se empleaban usualmente<sup>82</sup>.

De todos modos, habría que señalar que la mayor parte de la documentación escrita de que disponemos procede del proceso de readaptación de la situación posterior a la conquista y a la conversión de los moriscos<sup>83</sup>. Se pueden, pues, producir errores, sobre todo cuando los pobladores de núcleos enteros de la zona costera salieron clandestinamente utilizando embarcaciones. Fue así como se dio una vigilancia extrema de las actividades pesqueras.

Con todo, tenemos que determinar algunas cuestiones que se pueden considerar que parecen claras. Una de ellas es la de los barcos que se empleaban; la otra son las especies de pescado que se conseguían en el mar de Alborán. Por último, aunque el poblamiento y la organización del territorio sufrieron lógicos cambios, se pueden conocer con cierta claridad las estructuras nazaríes.

Las especies marinas eran variadas y por su forma de captura podemos encontrar dos técnicas fundamentalmente, aquéllas que procedían de las almadrabas y las que eran objeto de una pesca en barcos. No cabe menospreciar estas últimas. Las anchoverías malagueñas pueden ser un buen ejemplo que nos ilustra acerca de su importancia. Aunque eran consideradas una actividad molesta, seguramente por el olor que desprendía el pescado y por la necesidad de utilizar agua para lavarlo, se desarrollaron tras la conquista. El impulso mayor se lo dio

en el arte de navegar: voces náuticas de origen árabe”, <http://www.islamyal-andalus.org/publicaciones/pezzi/cap10.htm>

<sup>79</sup> ALARCÓN y SANTÓN, M. A. y GARCÍA DE LINARES, R.: *Los documentos árabes diplomáticos del Archivo de la corona de Aragón*, Madrid, 1940, documentos 5 y 7, p. 112.

<sup>80</sup> *Diccionario de la lengua española*, Vigésima segunda edición, s. v. zambra.

<sup>81</sup> PEZZI, E.: *Aportaciones árabes....*

<sup>82</sup> MALPICA CUELLO, A.: “Las salinas de Motril. (Aportación al estudio de la economía salinera del reino de Granada a raíz de su conquista)”, *Baetica* 4 (1981), pp. 147-165.

<sup>83</sup> Una visión general sobre el problema de la costa, especialmente de la perteneciente al corregimiento de Granada, la hemos dado en MALPICA CUELLO, A.: “El territorio de la costa oriental”

el doctor Lorenzo Galíndez de Carvajal<sup>84</sup>, ya que recibió el espacio para su instalación existente entre el Castil de los Genoveses y la Puerta de los Abades, más allá de la aduana. Se aprecia que fue un cambio de lugar de una actividad precedente. Por eso, podemos pensar que el puerto malagueño, como otros de cierta entidad de la misma costa, eran receptores de múltiples mercancías, entre ellas el pescado, que servía para alimento en tierra y durante la navegación. Su reexpedición por vía marítima está ampliamente documentada en el siglo XVI<sup>85</sup>, aunque seguramente es anterior.

El comercio de menudeo y la arriería tuvieron un papel principal en el comercio del pescado salado y seco para abastecimiento de regiones interiores. Queda ampliamente documentado tras la conquista castellana, cuando el impuesto del tigual, existente en época nazarí, se imponía no ya a la descarga de las barcas, sino al paso al interior. Hemos recogido un valioso testimonio de uno de los almayales o arrieros que descendía de las tierras interiores a las costeras para comprar pescado y llevarlo a vender tierra adentro, de donde procedencia:

*este testigo sacava cargas de pescado de la çibdad de Vélez Málaga e no pagavan la dicha saca en la dicha çibdad de Vélez Málaga ni los vecinos de la çibdad de Alhama no pagan la dicha saca ni tyugal de todo lo que cargan en las dichas playas de Málaga, Motril e Salobreña ni en otras partes*<sup>86</sup>

Pocas veces se ha enfrentado la investigación a los temas de la vida en el mar, prefiriendo estudiar la economía en líneas muy distintas e incidiendo en la agricultura y en las actividades comerciales que se generaban a partir de ella. Hora es ya de que la pesca y la acción humana frente al mar ocupen el lugar que le corresponde. Esperamos que este trabajo pueda contribuir a poner de manifiesto la urgente necesidad de hacerlo, ahora que es ya en gran medida historia la pesca tradicional en nuestros mares y está a punto de desaparecer.

tal de Granada en época nazarí a la luz de un testimonio castellano de mediados del siglo XVI”, *Chronica Nova* 19 (1991), pp. 433-462.

84 RUIZ POVEDANO, J. M<sup>a</sup>.: “El Doctor Lorenzo

Galíndez de Carvajal, hombre de negocios en el reino de Granada”, *Baetica* 3 (1980), pp. 167-184.

85 LÓPEZ BELTRÁN, M<sup>a</sup>. T.: *El puerto de Málaga...*



Figura 1. Representación de Castell de Ferro, según el Atlas de Francisco Coello.



86 Archivo de la Real Chancillería de Granada,  
Lámina 1. La Rijana en la costa granadina.  
cabina 3, legajo 821, pieza 3.

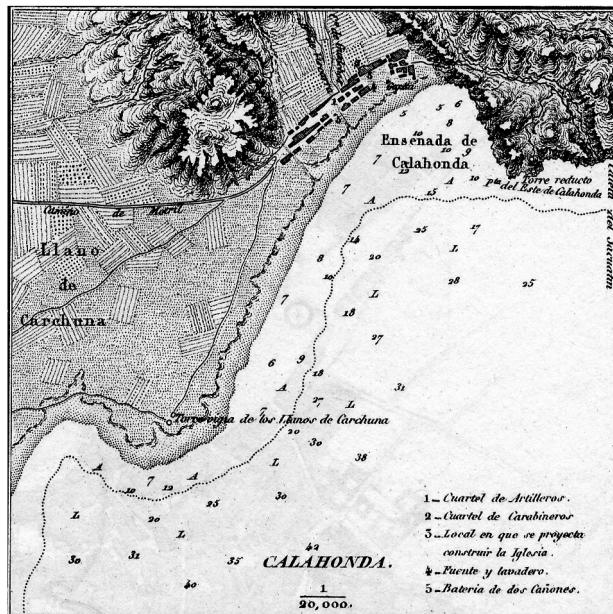


Figura 3. Representación de Calahonda, según el Atlas de Francisco Coello.

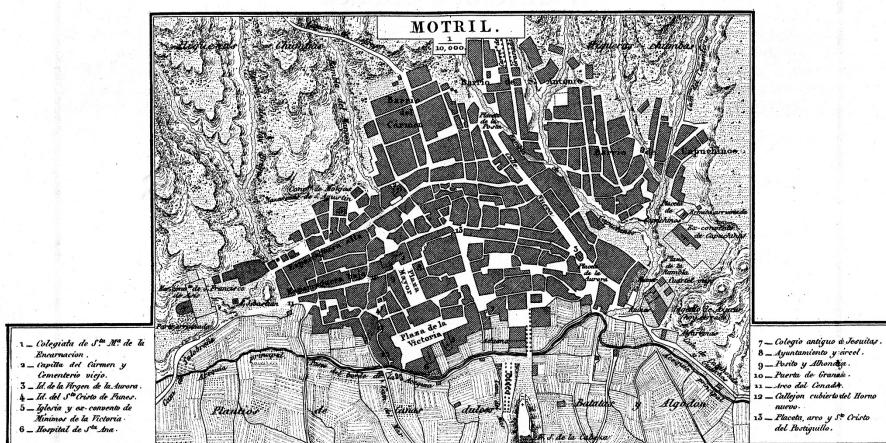


Figura 4. Representación de Motril, según el Atlas de Francisco Coello.

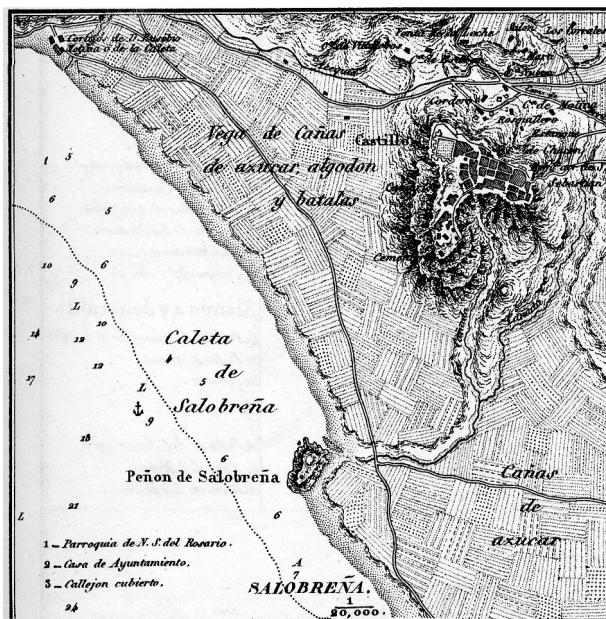


Figura 5. Representación de Salobreña, según el Atlas de Francisco Coello.



Figura 6. Representación de Almuñécar, según el Atlas de Francisco Coello.



# LA PESCA Y EL COMERCIO DE PESCADO EN LA FRONTERA CASTELLANO-PORTUGUESA AL FINAL DE LA EDAD MEDIA

Violeta Medrano Fernández

Universidad de Valladolid

En la Edad Media, tanto el pescado de mar como el de río eran una importante fuente alimenticia, de ahí la importancia que tiene la pesca y la comercialización de este producto para los hombres y mujeres de esa época.

En el presente trabajo vamos a intentar acercarnos a la actividad pesquera y al comercio del pescado en un espacio concreto: la frontera castellano-portuguesa, teniendo en cuenta todas las peculiaridades que presenta un área que separa y al mismo tiempo une a dos reinos.

En cuanto al marco temporal vamos a ceñirnos a los últimos años del medievo, puesto que las fuentes que hemos consultado hacen referencia a este momento de la historia, aunque creemos que las conclusiones derivadas del análisis de estos documentos se pueden extraer a toda la Baja Edad Media.

## INTRODUCCIÓN

La frontera de Castilla con Portugal evolucionó en un complejo proceso, paralelo a las conquistas a los musulmanes, hasta que en 1297, en el Tratado de Alcañices, se delimitó su trazado. Después de esta fecha apenas sufrió modificaciones de importancia, aunque sí hubo pequeños conflictos que afectaron a sus límites<sup>1</sup>; por tanto, aunque en líneas generales la frontera mantuvo su trazado de

<sup>1</sup> MARTÍN MARTÍN, J. L.: “La tierra de las “contendas”: notas sobre la evolución de la Raya Meridional en la Edad Media”, *Norba. Revista de Historia*, nº 16, Cáceres, Universidad de Extremadura, 1996-2003, pp. 277-293. LADERO QUESADA, M. A.: “Reconquista y definiciones de frontera”, *Revista da Faculdade de Letras-História*, II Série, Vol. XV, Oporto, Universidade do Porto, 1998, pp. 677-678. LADERO QUESADA, M. A.: “La formación de la frontera de Portugal en los siglos XII y XIII y el Tratado de Alcañices”, *Boletín de la Real Academia de la Historia*, Tomo

manera estable a lo largo de la Edad Media, hubo pequeñas cuestiones que afectaban al paso de la línea fronteriza, rivalidades y conflictos que a principios de la Edad Moderna continuaban sin resolverse<sup>2</sup>, por lo que entre 1537 y 1538 el monarca portugués Juan III envió a Mendo Afonso de Resende, acompañado por una comitiva, a recorrer la línea fronteriza<sup>3</sup>.

El objetivo de Mendo Afonso de Resende no era hablar de la pesca ni del comercio, sino describir a su rey la situación de la frontera, al mismo tiempo que detallar los posibles conflictos existentes en esta zona por los límites entre Castilla y Portugal. Sin embargo, al hacer sus preguntas obtuvo de los testigos mucha información sobre convivencia fronteriza, vegetación, paisaje, explotaciones agropecuarias, poblamiento, etc. y, lo que más nos interesa a nosotros, también consiguió datos valiosos sobre la pesca y sobre los conflictos o alteraciones de la convivencia que producía esta actividad. De ahí que destaquemos la importancia de esta fuente documental.

Entendemos que el viaje de Mendo Afonso de Resende se realizó en una fecha tardía para el estudio de la Edad Media, sin embargo los testigos preguntados

CXCIV-Cuaderno III, Madrid, Real Academia de la Historia, 1997, pp. 425-457. LADERO QUESADA, M. A.: “O Tratado de Alcanices visto de Espanha”, *O Tratado de Alcanices e a importância histórica das terras de Riba Côa*, Lisboa, Universidade Católica Editora, 1997, pp. 11-30.

<sup>2</sup> CARMONA RUIZ, M<sup>a</sup>. A.: “La explotación ganadera de la frontera luso-española: la “contienda” de Moura, Nódar, Aroche y Encinasola”, *Revista da Faculdade de Letras-História*, II Série, Vol. XV-1, Oporto, 1998, pp. 241-257. MORAIS BARROS, J.: “Uma Contenda a norte da “Contenda” (alguns aspectos das relações fronteiriças entre Portugal e Castela na Idade Média)”, *Revista da Faculdade de Letras-História*, II Série, Vol. XV-1, Oporto, 1998, pp. 323-364. Vaz de FREITAS, I.: “Viver e conviver em terras raianas na Idade Média”, *Revista da Faculdade de Letras-História*, II Série, Vol. XV-1, Oporto, 1998, pp. 475-483. RODRÍGUEZ BLANCO, D.: “Las relaciones fronterizas entre Portugal y la corona de Castilla. El caso de Extremadura”, *Actas das II Jornadas Luso-Espanholas de História Medieval*, vol. I, Oporto, 1987, pp. 135-146. GONZÁLEZ JIMÉNEZ, M.: “Conflictos fronterizos en la Sierra de Aroche. El pleito de Barrancos (1493)”, *Actas das I Jornadas de História Medieval do Algarve e Andaluzia*, Loulé, 1987, pp. 349-357. BAQUERO MORENO, H.: “Áreas de conflito na fronteira galaico-minhota no fim da Idade Média”, *Marginalidade e conflitos sociais em Portugal nos séculos XIV-XV. Estudos*

*de História*, Lisboa, 1985, pp. 161-171. PÉREZ EMBID, F.: *La frontera entre los reinos de Sevilla y Portugal*, Ayuntamiento de Sevilla, Sevilla, 1975.

<sup>3</sup> Las declaraciones de los testigos y las impresiones de este viaje han quedado plasmadas en una interesante fuente documental publicada por la Universidad Portucalense Infante D. Henrique, de Oporto, bajo la coordinación de Humberto Baquero Moreno y con la elaboración de los índices y la corrección paleográfica de mano de Isabel Vaz de Freitas. *Demarcações de fronteira. De Castro Marim a Montalvão*. BAQUERO MORENO, H. (coord.) e VAZ DE FREITAS, I. (Índices y revisión paleográfica), vol. I, Oporto, Centro de Investigação e de Documentação de História Medieval. Universidade Portucalense-Infante D. Henrique, 2003. *Demarcações de fronteira. De Vila Velha de Rodão a Castelo Rodrigo*. BAQUERO MORENO, H. (coord.) e VAZ DE FREITAS, I. (Índices y revisión paleográfica), vol. II, Oporto, Centro de Investigação e de Documentação de História Medieval. Universidade Portucalense-Infante D. Henrique, 2003. *Demarcações de fronteira. Lugares de Trás-os-Montes e de Entre-Douro-e-Minho*. BAQUERO MORENO, H. (coord.) e VAZ DE FREITAS, I. (Índices y revisión paleográfica), vol. III, Oporto, Centro de Investigação e de Documentação de História Medieval. Universidade Portucalense-Infante D. Henrique, 2003.

<sup>4</sup> *Demarcações de fronteira. De Castro Marim a*

son, en su mayoría, personas de edad avanzada y, además, remontan sus declaraciones al pasado y a la trasmisión oral del conocimiento hecha por sus antepasados, por lo que creemos que sus testimonios pueden mostrar muy bien cómo era la situación de la frontera al final de la Edad Media. Por otra parte, estos documentos presentan la limitación de ofrecer exclusivamente la versión portuguesa, por lo que sólo conocemos el punto de vista de un lado de la frontera; pues no hemos encontrado ninguna fuente castellana comparable con ésta. No obstante, se trata de una documentación tan interesante y que ofrece tanta información, que puede ayudarnos a comprender mejor cómo era la frontera, la pesca en esta zona y el comercio de pescado entre los reinos de Castilla y Portugal al final de la Edad Media; además, algunos documentos castellanos pueden completar la información de los portugueses, aunque sólo sea parcialmente.

#### **EL VIAJE DE MENDO AFONSO DE RESENDE. REFERENCIAS A LA PESCA FLUVIAL A LO LARGO DE LA FRONTERA**

Mendo Afonso de Resende recorrió la frontera entre Castilla y Portugal en tres etapas, desde Castro Marim hasta Caminha. El viaje comenzó el 14 de julio de 1537 al sur de la frontera castellano-lusa. La primera localidad portuguesa que visitó fue Castro Marim, que limita con la castellana Ayamonte. Entre estas dos poblaciones está el río Guadiana. Resende interrogó a varios testigos que afirmaron que la frontera estaba en la mitad del río; pero que antiguamente todo el Guadiana había pertenecido a Castro Marim, aunque desde hacía unos cuarenta años el Señor de Ayamonte, Pedro de Estúñiga, se había hecho con el control de la mitad del curso fluvial; situación que habían perpetuado sus herederos y que se mantenía en 1537.

Estos testimonios eran importantes, sobre todo porque el hecho de controlar todo el río había permitido a la localidad portuguesa cobrar todos los derechos derivados de la pesca, en concreto los testigos señalan que desde que la villa de Castro Marim fue fundada los pescadores portugueses y castellanos siempre habían pagado en ella el diezmo y la sisa del pescado. Sin embargo, desde la actuación de Pedro de Estúñiga éste ordenó:

“que os pescadores que pescasem em todo o dito ryo nam pagasem nhuns direitos em esta villa se nam que fossem pagar tudo a Aiamonte o que fez per força e por Aiamonte ser grande lugar e muita povoacām e ter sempre na praia de Aiamonte muitos barcos pera sostentar sua força”<sup>4</sup>.

*Montalvão*, pp. 21-22.

<sup>5</sup> CARRIAZO RUBIO, J. L.: “Pesca, frontera y señorío:

Las opiniones de los testigos portugueses chocan con los testimonios castellanos que conocemos a través de un documento sin fecha conservado en el Archivo General de Simancas, en el que los miembros del Consejo Real transmiten al monarca castellano las protestas del marqués de Ayamonte ante la próxima construcción de una fortaleza en la orilla lusa de la desembocadura del Guadiana. Para el marqués los portugueses iban a edificarla con el objetivo de que los navíos pudiesen entrar en el puerto de Ayamonte y otros puertos castellanos sin pagar los derechos que habitualmente se cobraban en el reino castellano y, al mismo tiempo, para que toda la sardina que se pescase en aguas portuguesas se comercializase en Portugal y no en Castilla, como con frecuencia sucedía, lo cual era muy perjudicial para el reino luso<sup>5</sup>.

Como afirma Carriazo Rubio: “sin duda, la frontera era en estos momentos motivo de preocupación comercial más que política o militar. La construcción de una fortaleza al otro lado sólo importa por las repercusiones que pueda tener sobre la distribución y venta de la pesca y, por consiguiente, sobre los derechos y rentas que engrosaban la hacienda señorial”<sup>6</sup>.

Por tanto, la clave del conflicto entre castellanos y portugueses estaba en el control de la pesca y de los derechos derivados de ella, que suponían importantes ingresos económicos. Pues en Ayamonte, tanto la explotación pesquera como el comercio del pescado eran el principal sustento de la economía, y los señores de esta localidad eran muy conscientes de su importancia, de ahí la rivalidad entre los territorios fronterizos por hacerse con su dominio exclusivo<sup>7</sup>. Otra información interesante que proporcionan los testimonios lusos es relativa a las técnicas que se utilizaban para pescar, pues los testigos afirman que se pesca con “chynchos que saom huas redes com seos barcos”. La pesca con red era una de las técnicas más utilizadas en la pesca fluvial medieval<sup>8</sup>, especialmente por pescadores profesionales, que tendían sus redes en tablas, pesqueras y torrenteras, y en ocasiones en los grandes ríos se apoyaban en la utilización de pequeñas barchas. En los ríos más caudalosos, como es el caso, se utilizaban redes barrederas, mientras que en arroyos o cauces menores se empleaban redes de menor enver-

Ayamonte, de la Edad Media a la Edad Moderna”, *Huelva en su Historia-2<sup>a</sup> época*, nº 8, Huelva, Universidad de Huelva, 2001, pp. 53-54.  
 6 CARRIAZO RUBIO, J. L.: *Pesca, frontera y señorío: Ayamonte, de la Edad Media a la Edad Moderna*, p. 47.

7 La importancia de la pesca, de la comercialización del pescado y de las rentas derivadas de esta actividad, en el señorío de Ayamonte, se recoge en: CARRIAZO RUBIO, J. L.: *Pesca, frontera*

*señorío: Ayamonte, de la Edad Media a la Edad Moderna*, pp. 41-66.

8 Esta situación se daba por ejemplo en el reino de Toledo, donde la pesca con redes es la técnica que aparece con más frecuencia en las fuentes. SÁNCHEZ QUIÑONES, J.: *La pesca en el reino de Toledo. La cuenca alta y media del Tajo en los siglos XII al XVI*, Oxford, BAR International Series 1489, 2006, pp. 34-40.

9 PERIBÁÑEZ OTERO, J. e ABAD ÁLVAREZ, I.: “La

gadura u otras técnicas. Las redes estaban fabricadas con cáñamo o lino tejido con agujas especiales y en ellas se colocaban pequeños “flotadores” de corcho natural, el tupido de la malla variaba en función de la especie que se quisiese capturar. Los pescadores y sus familias serían los encargados de fabricar y arreglar tanto sus redes como todo el material de pesca, incluidas las barcas<sup>9</sup>.

Después de Castro Marim, la comitiva de Resende se dirigió a Alcoutim. Donde se interrogó a los testigos respecto al límite con la población castellana de Sanlúcar de Guadiana. De nuevo el Guadiana marca la frontera entre los dos reinos, pero entre estas dos poblaciones no parece haber conflicto en cuanto a los términos de cada una<sup>10</sup>, puesto que todos los testigos están de acuerdo en que todo el río pertenece a Portugal; aunque nuevamente nos encontramos con rivalidad respecto al cobro de los derechos sobre la pesca. Los testigos afirman que son muchos los castellanos, tanto de Sanlúcar como de otros lugares, que pescan en el río, y desde siempre los derechos sobre la pesca se habían pagado en la población lusa; pero desde hace quince años la situación había cambiado, de forma que en el momento de la pesquisa hay obligación de pagarlos en Sanlúcar de Guadiana. Parece evidente que la pesca era abundante en esta zona por lo que eran muchos los que la practicaban, y no sólo los de los pueblos limítrofes sino también de otras localidades más alejadas, lo que apunta a una pesca profesional y no a un simple complemento económico y alimenticio. De ahí el conflicto por controlar los derechos derivados de esta actividad que debían suponer ingresos importantes para la localidad que los controlaba<sup>11</sup>.

Siguiendo su camino el portugués se encontró con que la frontera entre Elvas y Badajoz estaba marcada por los ríos Caía y Guadiana. Como en la mayoría de los otros lugares visitados por la comitiva de Mendo Afonso de Resende, el límite entre los dos reinos siempre se había situado en la mitad de los ríos. Según los testigos no había disputas por los límites de cada reino, ni por el uso del curso fluvial, la pesca o los molinos, que en esta zona eran muy numerosos<sup>12</sup>. Es espe-

pesca fluvial en el reino de Castilla durante la Edad Media”, *Vivir del agua en las ciudades medievales*, DEL VAL VALDIVIESO, M<sup>a</sup> I. (coord.): Valladolid, Universidad de Valladolid, 2006, pp. 159-160. Hernández Íñigo proporciona mucha información sobre las redes que se utilizaban en la pesca fluvial en la Córdoba medieval. HERNÁNDEZ ÍÑIGO, P.: “Pesca fluvial y consumo de pescado en Córdoba”, *Anuario de Estudios Medievales*, nº 27-2, Barcelona, CSIC, 1997, pp. 1061-1067.

<sup>10</sup> En otros momentos de su historia la rivalidad

entre estas dos comunidades había dado lugar a conflictos de gran violencia. CARRIAZO RUBIO, J. L.: “Violencia y relaciones fronterizas. Alcoutim y Sanlúcar de Guadiana a fines del siglo XV”, *Revista da Faculdade de Letras-História*, II Série, Vol. XV-1, Oporto, Universidade do Porto, 1998, pp. 365-381.

<sup>11</sup> *Demarcações de fronteira. De Castro Marim a Montalvão*, p. 38 y p. 40.

<sup>12</sup> *Demarcações de fronteira. De Castro Marim a Montalvão*, pp. 89-96.

<sup>13</sup> Durante toda la Edad Media, dependiendo

cialmente destacable el testimonio de *Joam Rodríguez*, pescador de sesenta años, que dice llevar más de cuarenta pescando en la ribera del Guadiana, lo que de nuevo nos muestra la pesca como una actividad profesionalizada a la que los pescadores se dedicaban de manera exclusiva<sup>13</sup>.

Castelo da Vide limita con Valencia de Alcántara, por medio del río Sever, en cuya ribera abundaban los molinos y batanes. La convivencia con los castellanos parece que era pacífica, lo que estaba facilitado por la regulación de la actividad pesquera, puesto que como dicen los testigos desde la mitad del río hasta la localidad lusa pescaban los portugueses y en la otra mitad lo hacían los castellanos, y lo habían hecho así desde hacía mucho tiempo sin que hubiese habido ningún conflicto por ello<sup>14</sup>.

La última etapa del viaje de Mendo Afonso de Resende en la que encontramos referencias a la pesca es Montalvão, que limitaba con la castellana Herrera de Alcántara por medio del río Sever, donde la pesca fluvial y los molinos no suponían ningún problema de convivencia, aunque a diferencia de Castelo da Vide aquí tanto castellanos como portugueses pescaban por todo el río sin tenerse que limitar a la zona de cada uno<sup>15</sup>.

De la primera parte del viaje podemos extraer varias conclusiones, en primer lugar que en las poblaciones fronterizas era habitual la práctica de la pesca, generalmente en los ríos, pero aunque no hemos encontrado referencias concretas pensamos que en los numerosos arroyos, fuentes, pozos o lagunas, así como en los canales de riego o en las presas de los molinos podría practicarse puesto que sabemos que en la Baja Edad Media en todos estos ambientes se pescaba<sup>16</sup>. Entre las poblaciones fronterizas parece haber buena convivencia y la explotación de los ríos por la pesca fluvial no parece provocar grandes problemas. En general observamos una regulación de todas las actividades que tienen que ver con el uso del agua. Aunque hay excepciones, como la rivalidad de Castro Marim con Ayamonte y de Alcoutim con Sanlúcar de Guadiana por el control de los derechos pesqueros y de la pesca.

de la riqueza ictiológica de la zona, la pesca podía ser una actividad secundaria o una actividad principal a la que todos los vecinos estaban obligados. PERIBÁÑEZ OTERO, J. e ABAD ÁLVAREZ, I.: “La pesca fluvial en el reino de Castilla durante la Edad Media”, pp. 165-180. En León, la pesca fluvial era una actividad complementaria nada despreciable para los habitantes de los concejos de Luna de Yuso y de Suso. GARCÍA CAÓN, P.: “La pesca en los concejos de Luna de Yuso y de Suso (León) durante el siglo XV: luchas e intereses entre

señores y pescadores”, *Vivir del agua en las ciudades medievales*, DEL VAL VALDIVIESO, M<sup>a</sup> I. (coord.): Valladolid, Universidad de Valladolid, 2006, pp. 191-192.

<sup>14</sup> *Demarcações de fronteira. De Castro Marim a Montalvão*, p. 174.

<sup>15</sup> *Demarcações de fronteira. De Castro Marim a Montalvão*, p. 182.

<sup>16</sup> PERIBÁÑEZ OTERO, J. e ABAD ÁLVAREZ, I.: *La pesca fluvial en el reino de Castilla durante la Edad Media*, pp. 149-152.

La segunda fase de la travesía comenzó en Vila Velha de Rodão el 17 de noviembre de 1537<sup>17</sup>. La siguiente etapa del viaje fue Castelo Branco, separado de Herrera de Alcántara por el Tajo. Entre ambas poblaciones no había discrepancias en cuanto a los límites fronterizos, y de los testimonios se deduce una muy buena convivencia con los castellanos. Existían varias barcas que cruzaban el río y la pesca era habitual por parte de ambas comunidades, ya que los pescadores de uno y otro reino pescan en todo el río, sin limitarse a la zona de cada uno, situación que no provoca ningún conflicto puesto que parece que el pescado era abundante<sup>18</sup>.

Tras varios altos en el camino en los que los testigos no hacen referencias directas a la pesca fluvial, la última parada de Resende en este tramo se realiza en Castelo Rodrigo, cuyo término limita con Ciudad Rodrigo por medio del río Tourões, y con San Felices de los Gallegos, Sobradillo y La Fregeneda, por el río Águeda hasta su desembocadura en el Duero. En las riberas portuguesas de estos ríos, según los testigos, había muchos molinos, aceñas y batanes; también pesquerías<sup>19</sup> de ambos reinos; sin que eso supusiese ningún conflicto con Castilla, gracias en parte al respeto que cada localidad tenía de la mitad del río que pertenecía a la otra<sup>20</sup>. Además, sabemos que parte de las pesquerías portuguesas eran de particulares y otras del concejo, que las arrendaba<sup>21</sup>; esta segunda situación era la más habitual en la Castilla medieval<sup>22</sup>.

<sup>17</sup> Entre los términos de esta población y de la castellana Herrera de Alcántara fluye el río Tajo, siendo la mitad del curso fluvial portuguesa y la otra mitad castellana. Los testigos declaran que desde bastantes años atrás no ha habido ningún conflicto con Castilla por esta cuestión. *Demarcações de fronteira. De Vila Velha de Rodão a Castelo Rodrigo*, pp. 21-23.

<sup>18</sup> *Demarcações de fronteira. De Vila Velha de Rodão a Castelo Rodrigo*, p. 26.

<sup>19</sup> Diversos autores piensan que la pesquería era una presa cercana a molinos y azudas cuya función era la de permitir la captura selectiva de especies. Aunque para otros es difícil comprobar hasta qué punto era posible la captura selectiva. SÁNCHEZ QUIÑONES, J.: *La pesca en el reino de Toledo. La cuenca alta y media del Tajo en los siglos XII al XVI*, pp. 41-44. Hernández Íñigo ha constatado la presencia de diferentes tipos de pesquerías en la Córdoba medieval, además de otros lugares y técnicas propicios para la pesca fluvial. HERNÁNDEZ ÍÑIGO, P.: *Pesca fluvial y consumo de pescado en Córdoba*, pp. 1055-1070.

<sup>20</sup> *Demarcações de fronteira. De Vila Velha de Rodão a Castelo Rodrigo*, p. 110.

<sup>21</sup> *Demarcações de fronteira. De Vila Velha de Rodão a Castelo Rodrigo*, p. 109.

<sup>22</sup> “Buena parte de los espacios aptos para la pesca fluvial en la Castilla medieval estaban bajo el dominio de reyes, señores laicos, eclesiásticos o concejos, quienes tenían unos derechos, privilegios o monopolios sobre ellos. En la documentación consultada no hemos encontrado ningún caso de explotación directa por parte de los poseedores, de los derechos. En la práctica, los derechos se traducían en la obtención de una renta, ya que sea en especie o en dinero”.

PERIBÁÑEZ OTERO, J. e ABAD ÁLVAREZ, I.: *La pesca fluvial en el reino de Castilla durante la Edad Media*, p. 173. En el reino de Toledo también encontramos espacios de pesca arrendados a particulares. SÁNCHEZ QUIÑONES, J.: *La pesca en el reino de Toledo. La cuenca alta y media del Tajo en los siglos XII al XVI*, pp. 121-122. Lo mismo sucede en Córdoba. HERNÁNDEZ ÍÑIGO, P.: *Pesca fluvial y consumo de pescado en*

Con la visita a Castelo Rodrigo finaliza la segunda fase del viaje. Entre las poblaciones de ambos reinos existe buena convivencia y no parece haber ningún conflicto por la práctica de la pesca que, igual que pasaba en la primera fase del viaje, está presente siempre que hay cursos fluviales o espacios hídricos en los que es posible conseguir pescado.

El 12 de junio de 1538 Mendo Afonso de Resende comenzó la tercera y última fase de la misión encomendada por el rey de Portugal. Hasta el 31 de julio del mismo año recorrió la frontera castellano-lusa entre las localidades de Freixo da Espada à Cita y Caminha. Este recorrido está marcado por la presencia de dos grandes cursos fluviales: el Duero y el Miño.

El Duero hace de límite entre Freixo da Espada à Cita y las localidades castellanas de La Fregeneda, Saucelle, Vilvestre y Mieza. Es importante la presencia de varias barcas que surcaban el río y de molinos, aceñas y zonas de pesca que se ubicaban en ambas riberas y eran explotadas, sin conflicto, por portugueses y castellanos<sup>23</sup>.

A partir de Melgaço el Miño definirá el resto de la frontera hasta el Atlántico, en esta localidad los testigos dan una interesante información sobre la pesca puesto que señalan que:

“no dicto rio do Minho enquanto vay o termo desta villa ao longo delle partyndo com Galiza ha algugas ynsoas, a saber, a Ysoa da Prazenteira e a Insoa da Barqua das Seyxeiras e a Insoa do Porto de Mandellas e a Ymsoa da Corvaceira das quaes ynsoas todas este concelho esta de pose dellas pacificamente por suas e moradores desta villa fazem nellas pesquerias com que pesquam lampreas e sabeis e outro pescado que hy se mata”<sup>24</sup>.

Ésta es la única referencia concreta que tenemos a las especies que eran objeto de pesca, en este caso lamprea y sábalo, aunque es probable que a lo largo de la frontera se capturasen otras variedades<sup>25</sup>. El Miño también separa Valadares de Galicia; en sus aguas portuguesas y castellanos pescaban sin rivalidad ya que

Córdoba, pp. 1070-1072.

<sup>23</sup> *Demarcações de fronteira. Lugares de Trás-os-Montes e de Entre-Douro-e-Minho*, pp. 27-30.

<sup>24</sup> *Demarcações de fronteira. Lugares de Trás-os-Montes e de Entre-Douro-e-Minho*, p. 165 y p. 166.

<sup>25</sup> Las principales especies que se pescaban en la Castilla medieval, entre ellas la lamprea que era muy abundante en el Miño, aparecen recogidas en: PERIBÁÑEZ OTERO, J. e ABAD ÁLVAREZ, I.: *La pesca fluvial en el reino de Castilla durante la Edad Media*, pp. 152-158. En los concejos leoneses de Suso y Yuso se pescaban barbos, anguilas y sobre todo truchas. GARCÍA CAÓN, P.: *La pesca en los concejos de Luna de Yuso y de Suso (León) durante el siglo XV: luchas e intereses entre señores y pescadores*, pp. 188-190. También conocemos las especies que se pescaban en el Tajo y en los otros ríos del reino de Toledo.

cada uno lo hacía en su mitad del río, además de en una isla llamada “o Cabreiro” que pertenecía a Portugal y que el concejo de Valadares arrendaba a los pescadores<sup>26</sup>. La situación era muy diferente en el término de Monção, donde la pesca fluvial era motivo de conflicto, pues como señalan los testigos, los gallegos usaban redes de arrastre que pasan de la mitad del río que les pertenecía, perjudicando así la actividad pesquera de esa localidad portuguesa<sup>27</sup>. De nuevo encontramos referencia a las redes como método de pesca; aunque ésta era una técnica muy habitual en la pesca fluvial medieval es muy probable que a lo largo del límite entre Castilla y Portugal no fuese la única utilizada<sup>28</sup>. Otra etapa de Mendo Afonso de Resende fue Valença cuya frontera con Tuy estaba en mitad del río Miño, en él castellanos y portugueses pescaban con sus redes sin conflicto ninguno<sup>29</sup>. Siguiendo el curso de este río, Resende llegó a Vila Nova de Cerveira, cuyos moradores pescaban con sus redes por todo su curso hasta su desembocadura, sin pagar ningún derecho a Galicia; lo mismo hacían los gallegos con Portugal<sup>30</sup>.

El 31 de julio Mendo Afonso de Resende llegó a la villa de Caminha, última etapa de su viaje. Como en las poblaciones anteriores, el Miño hacía de frontera, en este caso con la gallega La Guardia, siendo la mitad del río y de sus islas de un reino, y la otra mitad del otro. Gallegos y portugueses pescaban con sus redes por todo el curso fluvial y, al igual que sucedía en Vila Nova de Cerveira, sólo pagaban derechos en sus respectivos reinos<sup>31</sup>.

Con esta tercera etapa del viaje, finalizó la misión encomendada por el rey de Portugal a Mendo Afonso de Resende. En esta última fase son muy numerosas las pesquerías y es destacable el hecho de que en el Miño gallegos y portugueses pescaban con sus redes por todo el río sin respetar los límites de cada reino, y sin pagar derechos de pesca a sus vecinos; actúan como si fuesen parte de un mismo territorio, lo que nos da idea de la importancia, la riqueza y la abundancia de la pesca fluvial en esta zona, además del alto nivel de convivencia que existía entre los habitantes de los dos reinos.

SÁNCHEZ QUIÑONES, J.: *La pesca en el reino de Toledo. La cuenca alta y media del Tajo en los siglos XII al XVI*, pp. 26-33.

26 *Demarcações de fronteira. Lugares de Trás-os-Montes e de Entre-Douro-e-Minho*, pp. 169-171.

27 *Demarcações de fronteira. Lugares de Trás-os-Montes e de Entre-Douro-e-Minho*, pp. 174-175.

28 Los sistemas utilizados para la pesca fluvial en la Baja Edad Media eran muy variados por lo que creemos que en la frontera castellano-lusa tuvieron que utilizarse al menos algunos de los mencionados en: PERIBÁÑEZ OTERO, J. e

ABAD ÁLVAREZ, I.: *La pesca fluvial en el reino de Castilla durante la Edad Media*, pp. 160-164. En el reino de Toledo además de la pesca con redes se utilizaban otros métodos como los anzuelos, la pesca a mano y a pedradas, el veneno y sistemas masivos de captura como las pesquerías, judrías o corrales. SÁNCHEZ QUIÑONES, J.: *La pesca en el reino de Toledo. La cuenca alta y media del Tajo en los siglos XII al XVI*, pp. 34-44.

29 *Demarcações de fronteira. Lugares de Trás-os-Montes e de Entre-Douro-e-Minho*, p. 182.

30 *Demarcações de fronteira. Lugares de*

## EL COMERCIO DE PESCADO FLUVIAL Y MARINO EN LA FRONTERA CASTELLANO-PORTUGUESA AL FINAL DE LA EDAD MEDIA

A finales de la Edad Media, a pesar de las muchas limitaciones y prohibiciones a que estaba sometida la actividad comercial castellano-lusa<sup>32</sup>, entre Castilla y Portugal existía un intercambio mercantil de cierta importancia, que se realizaba tanto por tierra como por mar<sup>33</sup>.

Entre las mercancías que Castilla exportaba a Portugal hay que señalar todos aquellos productos destinados al consumo humano, algunos de primera necesidad como cereal, vino, frutas y, por supuesto, también pescado.

Eran muchos los castellanos que llevaban esta mercancía a Portugal, su importancia queda reflejada en las Cortes de Santarém de 1433, en las que los procuradores piden al monarca luso que aquellos mercaderes extranjeros que vienen al reino con pescado no paguen el quinto, aunque si la diezma<sup>34</sup>.

El pescado era un producto que cruzaba la frontera en las dos direcciones<sup>35</sup>, puesto que igual que los castellanos lo llevaban a Portugal, también los portugueses lo hacían a Castilla. A lo largo del Duero se encontraban los puertos secos por los

Trás-os-Montes e de Entre-Douro-e-Minho, pp. 186-187.

31 *Demarcações de fronteira. Lugares de Trás-os-Montes e de Entre-Douro-e-Minho*, p. 192.

32 PINO ABAD, M.: “La saca de cosas vedadas en el derecho territorial castellano”, *Anuario de historia del derecho español*, vol. LXX, Madrid, Instituto Nacional de Estudios Jurídicos, 2000, pp. 195-241. SÁNCHEZ BENITO, J. M.: *La corona de Castilla y el comercio exterior*, Madrid, Editorial Ciencia 3, 1993. DRUMOND BRAGA, P.: “Mercaderías defensas de Portugal para Castela durante a Idade Média”, *Hispania* LII/3, nº 182, Madrid, CSIC, 1992, pp. 1057-1072. SÁNCHEZ BENITO, J. M.: “Medidas de política comercial de la monarquía castellana, límites a los intercambios con Portugal”, *Actas das II Jornadas Luso-Españolas de Historia Medieval*, Vol. I, Oporto, Centro de História da Universidade do Porto/INIC, 1987, pp. 805-819.

33 VAZ DE FREITAS, I.: *Mercadores entre Portugal e Castela na Idade Média*, Gijón, Ediciones Trea, 2006. VAZ DE FREITAS, I.: “Linhos de comércio entre Portugal e Castela nos finais da Idade Média”, *La Península Ibérica entre el Mediterráneo y el Atlántico. Siglos XIII-XV*, GONZÁLEZ JIMÉNEZ, M. e MONTES ROMERO-CAMACHO, I. (eds.),

Sevilla-Cádiz, Diputación de Cádiz y Sociedad Española de Estudios Medievales, 2006, pp. 85-94. VAZ DE FREITAS, I.: “Caminhos que cruzam os portos secos no início do século XVI”, *Os reinos ibéricos na Idade Média. Livro de Homenagem ao Professor Doutor Humberto Carlos Baquero Moreno*, FONSECA, L. A. da; AMARAL, L. C. y FERREIRA SANTOS, M<sup>a</sup> F. (coords.), vol. I, Oporto, Livraria Civilização Editora, 2003, pp. 493-499. MARTÍN MARTÍN, J. L.: “La frontera hispano-portuguesa en la guerra, en la paz y el comercio”, *Las relaciones entre Portugal y Castilla en la época de los descubrimientos y la expansión colonial. Ponencias presentadas al Congreso Hispano-Portugués celebrado en Salamanca, 1992*, CARABIAS TORRES, A. M<sup>a</sup>. (ed.), Salamanca, Universidad, 1994, pp. 29-51. FONSECA, L. A. da: “As relações comerciais entre Portugal e os reinos peninsulares nos séculos XIV e XV”, *Actas das II Jornadas Luso-Espanholas de Historia Medieval*, vol. II, Oporto, Centro de História da Universidade do Porto/INIC, 1987, pp. 541-561.

34 SOUSA, Armindo de, *As Cortes medievais portuguesas (1385-1490)*, Vol. II, Oporto, INIC, 1992, p. 310.

35 En la distribución por vía terrestre del pescado y otras mercancías, tuvieron un papel

que se exportaba, desde el litoral hasta el interior y a partir de ese punto cruzar la frontera, así el Duero servía de nexo entre el litoral portugués y el interior de las tierras castellanas, también se distribuía pescado fluvial capturado en el Duero. Por tanto, se exportaba pescado de río y de mar, especialmente lamprea, arenque, congrio, sardina, sábalo y merluza, que se transportaba a Castilla a través de los puertos secos de Oporto, Torre de Moncorvo y Freixo de Espada à Cita<sup>36</sup>.

En la frontera norte se detecta compra-venta de pescado y marisco en la zona del Miño<sup>37</sup>. Más al sur uno de los lugares de paso de este producto era Ciudad Rodrigo<sup>38</sup>, pues a través de su puerto los castellanos cruzaban a Portugal en busca de sardinas y otros pescados<sup>39</sup>; así, en junio de 1495 Isabel y Fernando ordenaron a Juan de Alcaraz que devolviese unas acémilas que había incautado acusando de contrabandistas a Juan Pérez de Aguijuela, Juan Velasco y Mari Sánchez, “la viuda”, vecinos del lugar de Aguijuela, cuando a través de este puerto cruzaban con cinco acémilas al reino vecino a adquirir estos productos<sup>40</sup>.

Por la Raya extremeña también cruzaba pescado de Portugal a Castilla<sup>41</sup>, en concreto por Badajoz<sup>42</sup> y por la zona de San Martín de Trevejo, donde sabemos que

destacado los recueros. Baquero MORENO, H.: *A acção dos almocreves no desenvolvimento das comunicações inter-regionais portuguesas nos fins da idade média*, Oporto, Brasilia Editora, 1979.

36 VAZ DE FREITAS, I.: *Mercadores entre Portugal e Castela na Idade Média*, p. 113.

37 MARQUES, J.: “Relações económicas do norte de Portugal com o reino de Castela, no século XV”, *Relações entre Portugal e Castela nos finais da Idade Media*, Braga, Fundação Calouste Gulbenkian. Junta Nacional de Investigação científica e tecnológica, 1994, p. 18 y pp. 39-40.

38 BARRIOS GARCÍA, A.; MONSALVO ANTÓN, J. M. y DEL SER QUIJANO, G.: *Documentación medieval del Archivo Municipal de Ciudad Rodrigo*, Salamanca, Ediciones de la Diputación de Salamanca, 1988, doc. nº 270 (1437, junio, 6-7).

39 BARRIOS GARCÍA, A.; MONSALVO ANTÓN, J. M. y DEL SER QUIJANO, G.: *Documentación medieval del Archivo Municipal de Ciudad Rodrigo*, doc. nº 270 (1437, junio, 6-7).

40 “Don Fernando e doña Ysabel etc. a vos Juan de Alcaraç, contyno de nuestra casa, salud e gracia. Sepades que Juan Peres de Aguijuela en nombre de Juan Velasco e Mari Sanches, la biuda, vesinos del logar de Aguijuela, nos fiso relación etc. dysyendo que yendo vnos moços suyos e del dicho Juan Velasco e de la dicha Mari Sanches con cinco azemilas por el puerto de

Çibdad Rodrigo por sardynas al reyno de Portgal, e dys que a la pasada que pasaron registrar las dichas asemilas e dineros que llevavan, e dys que vos salistes con çiertos onbres de pie e de cauallo cerca del mojon de Portgal e les tomostes las dichas sus asemilas a los dichos sus moços porque levavan çiertos panes cozidos e cierta çevada e paja para las dichas asemilas, segund dis que se acostumbra llevar por el puerto de Çibdad Rodrigo por ser la tierra de Portgal muy esteril e no aver en ella paja ni çevada ni pan de trigo, e dis que por muchas vezes vos han requerido que les boluiesedes las dichas sus azemilas con sus aparejos e que no las vendiesedes fasta ser ellos oydo a justicia, e dis que no obstante las aveys vendido e rematado en lo qual dis que ellos han resçibido grande agravio e daño, e nos suplico e pidyo por merçed por sy e en nombre de los susodichos cerca dello mandasemos proveer e remediar con justicia, mandando le dar una carta para que le fuesen tornadas las dichas sus azemilas e aparejos o como la nuestra merçed fuese e nos tovimoslo por bien”. AGS, RGS 1495, julio, 20, fol. 272.

41 FRANCO SILVA, A.: “La villa portuguesa de Olivenza en la Baja Edad Media. Un arancel de Aduana dado por Manuel I en 1510”, *La ciudad hispánica durante los siglos XIII al XVI. Actas del coloquio celebrado en La Rábida y Sevilla del 14*

en 1485 se importaba este producto acompañado de otras mercancías, como nos muestra una carta de marzo de ese año en la que los Reyes Católicos ordenaron al alcalde de sacas, Diego de Salcedo, que permitiese a los vecinos de esta localidad exportar vino a Portugal y traer de allí otras mercancías como pescado, lienzos o cera<sup>43</sup>. Debía ser una actividad habitual pues años después, en 1495, aparece otro testimonio del comercio de pescado: en una carta de los Reyes Católicos a Diego de Vera, en ese momento alcalde de sacas del obispado de Badajoz, se relata cómo algunos castellanos iban a Portugal a comprar ganado, lienzos y pescado, y hacían que los portugueses les llevasen las mercancías hasta la Raya, donde les pagaban con oro, plata y moneda, de manera que cuando los alcaldes de sacas y sus guardas querían detenerlos por hacer contrabando los castellanos aducían que ellos no habían sacado del reino bienes vedados<sup>44</sup>. También, en la villa portuguesa de Olivenza se documenta el paso de pescado y marisco a Castilla<sup>45</sup>.

Por último, en Andalucía nos encontramos con pescado portugués. Castro Marim sería un importante foco de comercio hacia Castilla; también Tavira fue un destacado centro de exportación de este producto, fresco y salado; y parece que en

al 19 de septiembre de 1981, vol. III, Madrid, Universidad Complutense, 1987, pp. 517-518.

42 MACKAY, A.: “¿Existieron aduanas castellanas en la frontera con Portugal en el siglo XV?”, *Actas das II Jornadas Luso-Espanholas de História Medieval*, vol. I, Oporto, Centro de História da Universidade do Porto/INIC, 1987, p. 633.

43 SUÁREZ FERNÁNDEZ, L.: *Política Internacional de Isabel la Católica. Estudio y Documentos. Tomo II (1482-1488)*, Valladolid, Universidad de Valladolid, Departamento de Historia Medieval, 1966, doc. nº 71 (1485, marzo, 20).

44 “Don Fernando e doña Ysabel a vos Diego de Vera, nuestro alcalde de sacas e cosas vedadas del obispado de Badajos e maestrazgo de Alcantara, e a vuestros logareñenientes, salud e gracia. Sepades que a nos es fecha relación e muchas personas mercaderes tratantes de nuestros reynos e otras algunas van al reyno de Portugal a comprar ganados e lienzos e pescados e otras mercaderías que tratan con los que gelas venden que ende traygan a la raya de Portugal, e que alli geles entregan e gelo pagan en oro e plata e en moneda amonedada deneros destos nuestros reynos, e en la raya dellos o poco mas aca e sy vos o cualquier de vos querays proceder contra ellos allegan que ellos no

sacauan moneda no oro ni plata destos nuestros reyngos, e que sy alguna persona saco que fueron portogueses, e que en el nuestro reyngno pago sus mercaderías, e pues no saco la moneda dellos que segund las leyes destos dichos nuestros reyngos disponen ellos no pueden ser penados pues no sacauan la moneda, e porque lo tal es a nuestro deseruicio y en fraude de las dichas leyes e los que lo fazen meresçen la misma pena que meresçen que sy sacasen la misma moneda, pues que con su yndustria la sacan los estrangeros destos nuestros reynos e no pueden ser penados porque luego se pasan al dicho regno, e porque a nos como rey e reyna e señores en lo tal pertenesçe proceder e remediar fue visto en el nuestro consejo e fue acordado que deviamos mandar dar esta nuestra carta en la dicha razon, e nos tovimoslo por bien, porque vos mandamos que luego fagays pregonar que ninguna persona de nuestros reynos ni de fuera dellos con los dichos fraudes ni con otros semejantes no sean osados de sacar ni saquen destos nuestros reyngos la dicha moneda ni oro ni plata, e sy alguna persona lo sacare sepays la verdad dello por pesquisa e en aquela manera que mejor pudieredes e lo punays e castigueys bien asy sea complidamente como sy ellos ovieran sacado la dicha moneda, para lo qual vos

alguna ocasión el pescado se llegó a vender a los castellanos a un precio más barato que a los portugueses, en un intento por hacer el producto más competitivo facilitando así su exportación<sup>46</sup>.

El intercambio comercial de este producto se enmarca dentro del comercio a gran escala realizado por mercaderes profesionales, especialmente cuando se trata de pescado marino, pero también nos encontramos con un intercambio de tipo local en el que se comercian artículos procedentes del medio rural, y al pescado le acompañan otros productos como son las frutas, hortalizas, cereales, legumbres, queso, vino o animales. Este comercio pone de manifiesto una relación fronteriza más familiar y al margen de los grandes comerciantes, en la que lo que se producía era un intercambio de excedentes entre los pueblos de la frontera; se trataba de una actividad de tipo local que respondía a un tipo de relaciones que iban más allá de las divisiones políticas<sup>47</sup>. Además, como hemos visto, a lo largo de toda la frontera se practicaba la pesca fluvial por lo que no es extraño que el pescado de río fuese un bien de intercambio en esta zona.

**En conclusión** tenemos que señalar que a lo largo de todo el límite entre Castilla y Portugal los habitantes de los dos reinos practicaban la pesca fluvial, capturando diversas especies y utilizando diferentes técnicas para ello; en ocasiones lo hacían de manera profesional y, en otras, como complemento al resto de las actividades económicas y alimentarias. En general esta actividad no provoca grandes rivalidades y conflictos. Además, en toda la frontera había comercio de pescado, tanto de río como de mar, fresco o salado. Este tráfico mercantil iba en las dos direcciones, podía ser realizado tanto por mercaderes profesionales como por los habitantes de las poblaciones fronterizas, que practicaban un intercambio de tipo local en el que se comerciaban los excedentes del medio rural.

damos poder cumplido por esta nuestra carta". AGS, RGS 1495, agosto, 11, fol. 232.

<sup>45</sup> FRANCO SILVA, A.: *La villa portuguesa de Olivenza en la Baja Edad Media. Un arancel de Aduana dado por Manuel I en 1510*, p. 527.

<sup>46</sup> ADÃO DA FONSECA, L. y DE SOTTO MAYOR PIZARRO, J.

A. P.: "Algumas considerações sobre o comércio externo algarvio na época medieval", *Actas das I Jornadas de História Medieval do Algarve e Andaluzia*, Loulé, Câmara Municipal de Loulé, 1987, pp. 63-64.

<sup>47</sup> ADÃO DA FONSECA, L.: *As relações comerciais*

*entre Portugal e os reinos peninsulares nos séculos XIV e XV, p. 548.*

# CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE PESCADO EN LAS CIUDADES CASTELLANAS DE LA BAJA EDAD MEDIA

Yolanda Guerrero Navarrete  
Universidad Autónoma de Madrid

Es un hecho conocido que el desarrollo de la ciudad hace surgir en toda Europa una nueva etapa en la historia del consumo y la alimentación. Y ello es así, no sólo porque el auge urbano contribuye a variar profundamente las coordenadas mentales de los hábitos alimenticios, sino porque la ciudad no consume lo que produce sino que hace producir lo que desea consumir. Así, los datos sobre su abastecimiento se convierten en una información preciosa, no sobre las disponibilidades de su área productiva sino, por encima de todo, sobre los hábitos de consumo que imperan en su comunidad. Esto se hace especialmente significativo en el caso del pescado, donde los gustos y valoración social acerca del mismo se imponen muchas veces a criterios de calidad, cercanía y disponibilidad. Por adelantar un ejemplo, bástenos recordar el consumo de pescado oriundo del Cantábrico y Galicia en lugares tan alejados como Cuenca, Toledo e incluso Sevilla. Las fuentes que nos informan sobre el mercado urbano, su regulación y fiscalidad serán, por tanto, la base del presente trabajo.

Ello bastaría para demostrar el interés implícito en el tema que abordaremos en el presente trabajo. Sin embargo, dado que no soy en absoluto una experta en temas de consumo y, mucho menos, en asuntos relacionados con la pesca y abastecimiento de pescado en las ciudades bajomedievales y que mi vinculación con el tema se reduce a numerosos trabajos de temática urbana y fiscal, ello me obliga a comenzar realizando algunas precisiones. En primer lugar, me voy a limitar cronológicamente a los siglos XIV y XV, fundamentalmente a este último, por razones obvias vinculadas exclusivamente a la disponibilidad de datos y fuentes aprovechables. En segundo lugar, me voy a centrar en Castilla, pues aunque existen obras muy interesantes sobre consumo de pescado en ciudades de la corona de Aragón, la realidad castellana es la que verdaderamente conozco, y en un tema tan complejo como el consumo, donde confluyen no sólo aspectos relacio-

nados con la estructura productiva, el mercado, la comercialización y fiscalidad que afecta a un determinado producto, sino también aspectos que se refieren a las mentalidades, hábitos y costumbres alimenticias, se hace necesario un conocimiento más profundo del entramado social, mental, económico y cultural.

La pesca, el consumo de pescado, su distribución y comercialización en las diferentes ciudades castellanas de la Baja Edad Media es, hoy por hoy, un tema con suficiente presencia en la historiografía medieval. Para empezar, todas las monografías urbanas realizadas desde la década de los ochenta, e incluso antes, hasta la fecha poseen abundantes datos relativos a los lugares y normas que regulan la venta, captura y transporte de pescado a los diferentes mercados urbanos, la variada tipología de las especies comercializadas o la diferente incidencia que su consumo posee sobre la fiscalidad local. Incluso últimamente ha sido objeto de monografías muy cuidadas entre las que quiero citar expresamente, por los débitos adquiridos en la preparación de este trabajo, la de Pilar Hernández Iñigo, *La pesca fluvial y el consumo de pescado en Córdoba entre 1450 y 1525*<sup>1</sup> y la de Julián Sánchez Quiñones, *La pesca en el reino de Toledo. La cuenca alta y media del Tajo en los siglos XII al XVI*<sup>2</sup>. Por otro lado, los estudios dedicados a la ya hace algún tiempo puesta de moda historia de la alimentación hacen casi siempre referencia al consumo de pescado bajo parámetros más vinculados a los hábitos y mentalidades y desde fuentes más indirectas (literarias, iconográficas, arqueológicas, etc.).

Un primer hecho que llama la atención es la aparente contradicción que arrojan las conclusiones sobre niveles de consumo de pescado si nos basamos en datos empíricos extraídos de las fuentes municipales o de los datos indirectos en los que basamos la reconstrucción de los hábitos alimenticios del pasado. Estos últimos siempre aportan conclusiones que apuntan a una baja consideración social del pescado y, por consiguiente, a una reducción de su consumo en comparación con los otros grandes alimentos del período: carne, pan y vino.

A pesar de constituirse a juicio de todos los autores como uno de los productos tradicionalmente sagrados en el contexto de la cultura cristiana medieval, hecho que permitió su extensión por motivos religiosos en los años iniciales de la Edad Media por los países del norte de Europa siguiendo los pasos de la colonización monástica, la posterior confrontación de la dieta monástica con la laico-caballeresca determinó el carácter simbólico-social de cada alimento, haciendo del pes-

<sup>1</sup> HERNÁNDEZ IÑIGO, P.: “La pesca fluvial y el consumo de pescado en Córdoba (1450-1525)”, AEM 27 (1997), pp. 1045-1117.

<sup>2</sup> SÁNCHEZ QUIÑONES, J.: *La pesca en el reino de Toledo. La cuenca alta y media del Tajo en los*

*siglos XII al XVI. Memoria de licenciatura leída en la UAM en 2004 (publicada en Oxford, 2006).*

cado el producto fundamental de la Cuaresma, período de acercamiento a Dios, de deposición de las armas, de rechazo de la violencia y de desprecio por lo material, frente a la carne, símbolo de la fuerza<sup>3</sup>. El cronista Alonso de Palencia nos refiere textualmente que los “azanegas”, esclavos procedentes de Gamboa, son débiles porque comen exclusivamente pescado y rara vez carne<sup>4</sup>. Así, a juicio de los médicos y gastrónomos del medievo, el pescado poseía una condición fría y húmeda, y a ello debía su escasa consideración social. Siguiendo a Galeno, se recomendaba su consumo siempre atendiendo a la complejión individual de cada persona, sus grados de calor, humedad y temperamento e incluso su conveniencia en función de cada estación. Asimismo, se recomendaba su consumo debidamente condimentado con hierbas y especias que, administradas y combinadas sabiamente, podían corregir fácilmente la naturaleza original fría y húmeda del pescado y proporcionarle el grado de calor, digestibilidad y sabor conveniente según los casos<sup>5</sup>. A juicio de Juan Ruiz en *El Libro del Buen Amor*, la carne de atún es “gruessa y dificultosa de digerir, y assi engendra humores gruesos y tenaces, y por esta causa es muy mala para los viejos”<sup>6</sup>.

El consumo de pescado queda, pues, reducido a los días de *no carne*, a los días de los ayunos o del carnal<sup>7</sup>, que en la época que nos ocupa, entre días de ayuno y Cuaresma, podían suponer hasta un tercio del año. De ahí la prioridad establecida en la fuentes para el consumo y venta de pescado destinado a los cristianos frente a las comunidades de moros y judíos. En Córdoba se dictaron disposiciones concretas que establecían “quel día del vyernes o del miércoles nin en la Cuaresma que ningunos judíos no compren pescados frescos en la pescadería fasta medio día, sy non que pierda el pescado que compro e peche al mayordomo doze mrs.”<sup>8</sup>. Lo mismo ocurría en Ávila, Alicante, Murcia y en Toledo, donde no se podía vender pescado fresco de río en la judería los miércoles, jueves y viernes. Tampoco en Cuaresma o en las cuatro temporas o “en las veguillas de los santos que son de ayuno”<sup>9</sup>.

Sin embargo, los datos que proceden de las fuentes municipales (regulación del mercado, ordenanzas, fiscalidad, etc.) aportan de inmediato conclusiones que esbozan un alto consumo de pescado, mucho más alto de lo que a priori podríamos suponer basándonos en las conclusiones anteriores, pese a saber que los días de no carne son muy superiores a los actuales y pese a ser conscientes de que las prescripciones religiosas de abstinencia de carne se cumplían amplia-

<sup>3</sup> CASTRO MARTÍNEZ, M<sup>a</sup> T.: *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*. Granada, 1996, pp. 137 y ss.

<sup>4</sup> *Ibid.*, p. 124.

<sup>5</sup> HERNÁNDEZ IÑIGO, P.: *op. cit.*, p. 1111.

<sup>6</sup> DE CASTRO MARTÍNEZ, T.: *op. cit.*, p. 323.

<sup>7</sup> IZQUIERDO BENITO, R.: *Abastecimiento y alimentación en Toledo en el siglo XV*. Cuenca, 2002, p. 87.

<sup>8</sup> HERNÁNDEZ IÑIGO, P.: *op. cit.*, pp. 1097 y 1098.

<sup>9</sup> IZQUIERDO BENITO, R.: *op. cit.*, p. 87.

mente. Dos ejemplos. En primer lugar, fijémonos en la frecuencia con que aparecen datos sobre pescado en la documentación municipal. Hace algunos años realicé un análisis aproximativo a la dieta urbana burgalesa en el siglo XV. Allí pude constatar, como indica la gráfica 1, que las fuentes burgalesas disponían de datos relativos al consumo y su problemática de, sobre todo, carne (38%), vino (28%), pan (9%) y pescado (14%)<sup>10</sup>. Algo similar recoge Ricardo Izquierdo Benito para Toledo, donde el consumo de pescado incide en las fuentes en un 16,7% con respecto a otros alimentos<sup>11</sup>. Es cierto que la mayor o menor frecuencia de datos en las fuentes relativos a un determinado artículo depende en gran medida de la mayor o menor problemática que plantea su comercialización. Es el caso del “pan”, que al ser un producto de primerísima necesidad posee una normativa muy estricta y fija que regula perfectamente todo lo relacionado con su comercialización y por ello su incidencia sobre las fuentes es mínima al no crear problemas en condiciones normales. Sin embargo, también es cierto que un determinado artículo no suscitaría problemas, y por tanto su incidencia sobre las fuentes sería menor, si no tuviera detrás una sólida demanda. Por ende, la mayor o menor cantidad de referencias documentales se constituye también en un buen termómetro del nivel de consumo de cada uno de los productos.

Por si ello no fuera suficiente, en segundo lugar, las actas municipales de las ciudades castellanas de la época, allí donde se conservan, están repletas de datos como el documentado para Madrid en el año 1491 donde, ante la falta de abastecimiento de pescado, se da orden expresa a un vecino de la villa, de nombre Luzón, para que “busque pescado donde sea a buen precio”<sup>12</sup>.

Todo ello, la escasa consideración social que arrojan las fuentes de carácter indirecto, la limitación del consumo de pescado a los días de no carne y, pese a todo, la constatación empírica de un altísimo consumo de pescado en el medio urbano de la Castilla bajomedieval, hace pensar que como afirmara en su día Teresa de Castro Martínez en su obra *La alimentación en las crónicas castellanas*, “la visión que nosotros tenemos de la alimentación popular en la Baja Edad Media no es aquella resultante de un ejercicio epistemológico....sino el resultado de la elaboración de las clases dominantes de su propio código alimentario”<sup>13</sup>.

Propongo superar estas sólo aparentes contradicciones y tratar de acercarnos al consumo real de pescado en las ciudades castellanas de la Baja Edad Media a partir del siguiente esquema:

<sup>10</sup> GUERRERO NAVARRETE, Y.: “Aproximación cualitativa y cuantitativa a la dieta urbana en el siglo XV”, *Estudios de Historia medieval. Homenaje a Luis Suárez Fernández*. Valladolid, 1991, p. 253.

<sup>11</sup> IZQUIERDO BENITO, R.: *op. cit.*, p. 91.

<sup>12</sup> SÁNCHEZ QUIÑONES, J.: *op. cit.*, p. 209.

<sup>13</sup> *Op. cit.*, p. 125.

- Procedencia: origen, transporte y conservación. Principales especies
- Distribución y consumo: ordenanzas sobre el pescado
- Fiscalidad: tipología e incidencia
- Aspectos cuantitativos y cualitativos: cuánto y cómo se consume el pescado

#### **PROCEDENCIA: ORIGEN, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN. PRINCIPALES ESPECIES**

Los ciudadanos castellanos de la Baja Edad Media consumían pescado procedente de los ríos de su entorno, lo que parece lógico, pero también de especies marinas, fundamentalmente procedentes del Cantábrico, costa andaluza (Málaga preferentemente), Palos y Portugal. Esto último resulta más sorprendente si tenemos en cuenta que el “pescado galiciano”, sin duda el más apreciado junto con todo el del Cantábrico, “frescal o remojado” se consume en lugares tan alejados de esta costa como Burgos, Haro, Cuenca, Madrid, Guadalajara, Valladolid e, incluso, Andalucía.

#### **Pescado fluvial**

Como hemos dicho, son, con todo, los ríos del entorno de cada ciudad el origen preferente de la mayor parte del pescado consumido en las ciudades castellanas del período. Y la preocupación por la conservación medioambiental de los mismos, el control ecológico del impacto de las actividades pesqueras sobre su población piscícola, la regulación de las artes y lugares destinados a la pesca, así como el régimen de propiedad que presiden los mismos, son objeto de una permanente y cuidada preocupación por parte de los concejos, que no dudan en dictar numerosas ordenanzas al respecto. Un ejemplo significativo de dicha preocupación común a todas las ciudades castellanas de la época es la denuncia que los procuradores de las ciudades hacen en las Cortes de Madrid de 1435 quejándose de que en muchos lugares “acostumbran de matar las truchas e los otros pescados de río con cal biva e con yervas emponçonadas, e acaece muchas veces que muchas personas non sabiendo commo las dichas truchas e pescados mueren por tal manera, que le compran e comen e es cabsa de les recrecer por ello accidentes de dolencias de que llegan a peligro de muerte, e aun de fecho de morir por cabsa dello. E asi mesmo acostumbran de matar las dichas truchas en los meses de octubre e noviembre, que es el tiempo de la freçon, quando echan la simiente de que nasçen después las dichas truchas, e por una trucha que matan en el dicho tiempo se pierde grand cantidad de truchas, quanto más matando tantas commo mueren en el dicho tiempo, lo qua, es cabsa de se despoblar los

rios de las dichas truchas”<sup>14</sup>. Efectivamente, entre las competencias que prácticamente desde el principio asumen los diferentes concejos se halla todo lo relativo al control de la pesca, ríos y aguas de todo el término municipal. Así, incluso en los fueros más antiguos, se encuentran disposiciones referentes a lugares y artes prohibidos para la pesca, junto a disposiciones sobre precios y lugares de venta del pescado.

Quizá la mayor cantidad de menciones recogidas en la documentación municipal –ya sean fueros u ordenanzas– hace referencia, en lo que al tema que nos ocupa se refiere– a la regulación de los períodos de veda y a las artes de pesca lícitas e ilícitas. Generalmente, la veda o prohibición de pesca se efectuaba en función de dos criterios: la coincidencia con el período de desove y crecimiento de las crías y, como ha resaltado Pilar Hernández Iñigo, teniendo en cuenta también la Cuaresma, época de consumo masivo<sup>15</sup>. En Haro, la pesca en el río Tirón estaba prohibida desde mediados del mes de octubre hasta finales del mes de mayo con cualquier tipo de “armadixos desde la boca del calçe hasta la entrada de Tirón en Hebro porque non se estorve e inpida la subida del pescado de Hebro a Tirón”<sup>16</sup>.

Los pescadores, generalmente hombres, a diferencia de las pescadoras –frecuentemente mujeres que sólo se dedicaban a la venta de pescado–, solían utilizar cañas y anzuelos, cuerdas, arpones y una gran variedad de redes entre las que se mencionan la nasa, el mandil, la asedega, el trasmallo, la marga, el garlito o el esparavel. Este último consistía en una red de hilo fino con forma de paracaídas que podía ser usada desde una barca, aunque siempre se lanzaba desde tierra. Caía sobre los peces con tal rapidez que era casi imposible que pudieran huir, al tiempo que podía también ser utilizado como arte de arrastre encanales estrechos<sup>17</sup>. Junto a éstas, se practicaban otras sistemáticamente prohibidas por los concejos debido al daño ocasionado al medio ambiente, a la conservación de las especies y a la misma calidad nutritiva de las capturas: se pescaba a mano y a pedradas, con muchísima frecuencia se usaba veneno y en ocasiones se desecaban las charcas o se dragaba para que los peces ascendieran a la superficie. En Madrid, en sucesivas ordenanzas de los años 1487 y 1489, es necesario prohibir que los vecinos arrojaran hierbas venenosas a los ríos para matar peces, puesto que además de rechazo se dañaba a los ganados que allí abrevaban<sup>18</sup>. En Cuenca, una ordenanza de 1437 designa los siguientes aparejos vedados: paños y medios paños, sábanas, espuerlas, canastas y redes menudas, mangas de varillas muy menudas. La preocupación por el tamaño evidencia el esfuerzo por atajar la

14 Cit. IZQUIERDO BENITO, R.: *op. cit.*, p. 82.

15 HERNÁNDEZ IÑIGO, P.: *op. cit.*, p. 1073.

16 GOICOLEA JULIÁN, F. J.: *Haro, una villa riojana del linaje Velasco a fines del medievo*. La Rioja, 1999, p. 93.

17 *Ibid.*, p. 93.

18 LOSA CONTRERAS, C.: *El concejo de Madrid en el tránsito de la edad media a la edad moderna*.

Madrid, 1999, p. 549.

depredación descontrolada<sup>19</sup>. La continua referencia de las fuentes a furtivos<sup>20</sup> evidencia que en muchas ocasiones se violaban las normas y leyes de la ciudad al respecto. En Toledo, por ejemplo, se denuncia en 1495 que muchas personas pescaban en el Tajo con “redes mayores e otras mallas e con esparavelos e paraderos e con cuerdas e con otros armadijos, façiendo çebaderos de langosta e de sangre e de otras suçiedades semejantes”. Todo ello contaminaba el agua que más abajo se recogía y se vendía en la ciudad provocando “yncombinientes que son pestilênciales e muy damnosos”<sup>21</sup>.

La pesca es, generalmente, una actividad libre –salvando las artes prohibidas y los lugares y tiempos de veda–, abierta a todos los vecinos, en todas las ciudades castellanas de la Baja Edad Media. Tal es así que una gran parte de la normativa municipal al respecto va destinada a recordar la prohibición del establecimiento de “cotos” de pesca. En Toledo son varias las ocasiones en que es necesario recordar que está prohibido hacer corrales “para tomar peçes” pues “los peçes son comunes”<sup>22</sup>. En Madrid y su tierra, bañada por tres ríos Manzanares (al que las fuentes llaman Guadarrama), Henares y Jarama, el Fuero ya recoge prohibiciones, destinadas a la protección de su más que escaso caudal, sobre fábrica de presas y canales destinados a la pesca, así como la práctica de la misma durante el tiempo de veda, señalado entre Pentecostés y San Martín<sup>23</sup>. En Cuenca, la pesca fluvial, muy abundante y muy apreciada por la demanda local, se centraba fundamentalmente en el Júcar, donde la pesca se consideraba libre y en donde para preservar dicha condición fue necesario insistir por la vía legislativa en el aprovechamiento común a que estaba sujeto dicho cauce y encargar a los llamados *Caballeros de la Sierra*, especie de policía del término conquense, la vigilancia y destrucción de los canales construidos furtivamente en daño de la pesca y perjuicio de todos los vecinos<sup>24</sup>.

Pese a todo, son muy frecuentes las menciones a *corrales, judrias y pesquerías*, sistemas de captura masiva de pescado. Documentadas en Córdoba, Trujillo, Ávila, Granada, Écija, Carmona o Madrid<sup>25</sup>, entre otras, pueden consistir en presas construidas en molinos o batanes<sup>26</sup> o bien presas vegetales construidas en los ríos. En algunos casos estas pesquerías servían de verdaderos viveros de peces destinados a abastecer a los monasterios del entorno e incluso determinados señores laicos de la zona<sup>27</sup>. Parece lógico aceptar que la permisividad de los

<sup>19</sup> GUERRERO NAVARRETE, Y. y SÁNCHEZ BENITO, J. M.: *Cuenca en la Baja edad Media. Un sistema de poder*. Cuenca, 1994, p. 177.

<sup>20</sup> SÁNCHEZ QUIÑONES, J.: *op. cit.*, pp. 143 y 144.

<sup>21</sup> IZQUIERDO BENITO, R.: *op. cit.*, pp. 84 y 85.

<sup>22</sup> *Ibid.*, p. 84.

<sup>23</sup> LOSA CONTRERAS, C.: *op. cit.*, p. 549.

<sup>24</sup> GUERRERO NAVARRETE, Y. y SÁNCHEZ BENITO, J. M.: *op. cit.*, p. 177.

<sup>25</sup> HERNÁNDEZ IÑIGO, P.: *op. cit.*, pp. 1056 y ss.

<sup>26</sup> RIVERA GARRETAS, M.: *La encomienda, el priorato y la villa de Uclés en la edad Media (1170-1310)*. Madrid-Barcelona, 1985, pp. 148-151.

<sup>27</sup> HERNÁNDEZ IÑIGO, P.: *op. cit.*, p. 1058.

mismos se vio más que favorecida, impuesta por el problema que se derivaba de la necesidad de preservar la propiedad privada y, por tanto, el uso libre de las orillas y tramos de río incluidos en los sotos comunales y de propiedad privada. En Madrid, una sentencia de 1454 permite la pesca a los madrileños en la parte pública del río, estando obligados los dueños de las heredades a tolerar su actividad, dejando poner barcos y redes en la ribera y sacar la pesca; cuando una orilla sólo abarcaba propiedad privada, el heredero podía acotarla hasta la mitad de ancho del río, dejando la otra mitad para uso común. Sin embargo, desde mediados del siglo XV en la renta de los ejidos se incluyó el aprovechamiento de la pesca, por consiguiente los vecinos perdieron su libre disfrute, puesto que se prohibió, bajo multas importantes y pérdida de las capturas, la entrada en los sotos arrendados para pescar sin el permiso de su arrendador o propietario<sup>28</sup>.

Este mismo proceso se halla también muy bien documentado para otras ciudades: en Talavera era frecuente otorgar licencia a particulares para efectuar corrales en el río. En Guadalajara a las tablas del concejo podían acceder todos los que dispusieran de un tramo de ribera en explotación y siempre que sólo pescaran allí con caña y anzuelo<sup>29</sup> y en Alcalá de Henares se arrendaba la renta del río que se otorgaba a los pescadores de la villa y por la que se les cedía la explotación de la pesca del Henares a su paso por el municipio a cambio de una renta que oscilaba alrededor de los 1500 maravedíes.<sup>30</sup> En las ordenanzas de esta ciudad de 1509 se establece incluso que el dueño de un molino podía echar una piedra con su mano hacia arriba y lo que alcanzare ésta se convertía en un espacio acotado para la pesca, mientras que del cóncavo *ayuso* podía pescar quien quisiere<sup>31</sup>.

Como ocurrió con el adehesamiento sistemático para uso ganadero practicado por los gobiernos municipales en las tierras tradicionalmente de uso común, el establecimiento de cotos de pesca y el arrendamiento de tramos de ribera reservados a particulares suscitó numerosos pleitos. Pilar Hernández Iñigo menciona a este respecto varios<sup>32</sup>: el pleito entre los pescadores y el alcaide de la fortaleza de Almodóvar del Río, por la pesca en lo que se conocía como “hoya de Almodóvar”, que dio lugar al compromiso, incumplido sistemáticamente, en 1489 de que “desde la boca del arroyo del Galapagar hasta la peña del Gallo, que es la mitad de dicho río” nadie pueda pescar sin licencia del alcalde, mientras que los vecinos se quedaran “con todo lo otro desde la dicha peña hasta donde quisieren sin impedimento alguno”. En Madrid, donde se documenta un pleito en 1454 porque el río Jarama atravesaba sotos comu-

28 LOSA CONTRERAS, C.: *op. cit.*, p. 550.

Tajo en los siglos XII al XVI”, *AEM* 36/1,(2006),

29 SÁNCHEZ QUIÑONES, J.: *op. cit.*, p. 145.

pp. 145-169 (p. 153).

30 *Ibid.*, p. 141.

32 *Op. cit.*, pp. 1075-1078.

31 SÁNCHEZ QUIÑONES, J.: “Pesca y trabajo en el reino de Toledo. La cuenca alta y media del

nales y tierras particulares o en Plasencia, donde los regidores no permitían pescar en el Jerte a partir de 1488, tomando las redes y aparejos de los pescadores que siempre habían podido pescar libremente en dicho río, y permitiendo, so pretexto de antiguos privilegios, que los dueños de las dehesas acotaran la caza y pesca de ellas.

Que la pesca fluvial capturada en los ríos del entorno de las ciudades constituye una de las principales vías de abastecimiento de pescado urbano lo testimonia el hecho de que en numerosos lugares se prohíba sacar o exportar pescado fresco de los ríos de la ciudad. Así ocurría, por ejemplo, en Córdoba<sup>33</sup> o en Cuenca<sup>34</sup>.

En función de la frecuencia con que son mencionadas en las fuentes, las principales especies de pescado fluvial consumidas en las ciudades castellanas de la Baja Edad Media fueron: las **truchas**, pescado muy apreciado en general y con menciones específicas a este respecto en Burgos, Cuenca, Segovia, Haro, Toledo o Valladolid, **anguilas, barbos**, a los que se alude con frecuencia en Cuenca, Carmona, Segovia, Haro, Toledo, Guadalajara, y **tollos o pintarrojas**. También se mencionan, el **salmón** (muy caro), **bogas, tencas, albures, sollos o esturiones** y todo tipo de peces incluídos en la categoría de **peces pequeños**.

Para mantener frescas las capturas, sobre todo cuando los lugares de pesca estaban algo retirados de los lugares de venta en la ciudad, se utilizaban diversos procedimientos también referidos, como veremos, a la pesca de mar: en algunos casos se mezclaban con algo de sal o se colocaban entre hierba húmeda y juncos en las banastas o serones en las que iban a ser transportados hasta el mercado. Con todo, y debido a la gran resistencia del pescado de río, era también posible mantenerlo vivo durante cierto tiempo inmerso en barriles de madera llenos de agua, que se renovaba en cada posada camino de la ciudad<sup>35</sup>.

### Pescado de mar

El pescado de mar que se consumía incluso en ciudades muy alejadas de la costa procedía, como dije, fundamentalmente del norte peninsular (Galicia, Asturias, puertos cántabros y vascos), Palos en la costa murciana, Portugal y Andalucía, sobre todo Cádiz y Málaga. Se consumía fresco lógicamente en las villas y ciudades de la costa. En algunas de ellas, incluso, se prohíbe expresamente vender pescado oriundo de otras villas como, por ejemplo, en Bermeo<sup>36</sup>. Pero también –con un grado de “frescura”, sospecho, que dejaba mucho que desear– en ciudades del interior, como Haro<sup>37</sup>,

33 *Ibid.*, p. 1079.

34 AMC, Leg. 199, exp. 2, fol. 102-105.

35 HERNÁNDEZ IÑIGO, P.: *op. cit.*, p. 1084.

36 GARCÍA DE CORTÁZAR, J. A.; ARIZAGA BOLUMBURU, B.; RÍOS RODRÍGUEZ, M. L. e DEL VAL VALDIVIELSO, I.:

*Bizcaia en la Edad Media*, II. San Sebastián,

1985, p. 326.

37 GOICOLEA JULIÁN, F. J.: p. 107.

Burgos, Valladolid, Cuenca, etc. Sin embargo, lo más frecuente era que, tierra adentro, el pescado de mar se consumiera seco o *social*, es decir dejado secar al sol, y en salazón o ahumado. En Toledo, incluso, el pescado de río era el más barato y el pescado *social* más caro que el fresco<sup>38</sup>.

Pilar Hernández Iñigo ha documentado especialmente para Córdoba los sistemas mediante los cuales se traía el pescado desde las costas andaluzas, pero también Galicia y Portugal<sup>39</sup>. Pese a que en ocasiones son minoristas los encargados de traer pescado de mar a vender a la ciudad, lo más habitual es que dicho traslado se efectuase a través de compañías establecidas entre dos o más mercaderes locales con el fin de ir a comprar pescado, o entre individuos de los lugares de origen del pescado y mercaderes de la propia ciudad, caso en el que las compañías solían convenirse para varios años. En 1489, Vasco Fernández, alcalde de Altamira “que es en el reino de Galicia” y Juan de Córdoba, mercader cordobés, acordaron hacer una compañía a partir de Navidad y por cinco años, en la que “ha de poner el dicho alcalde todo el caudal de todo el pescado que le enviare a la ciudad de Sevilla, así sardina prieta y de Moya y otro cualquier pescado”, mientras que el mercader debía aportar “su industria y trabajo”, repartiéndose pérdidas y ganancias<sup>40</sup>.

El pescado fresco se transportaba, allí donde era posible, bien en recuas que hacían la ruta terrestre, en cuyo caso y para retardar su putrefacción se echaba en los cestos o barriles un poco de sal e incluso en ocasiones se apilaba en cajas cubiertas de algas<sup>41</sup>, o bien por vía marítima en aquellas ciudades que disponían de puerto, a donde llegaba envasado en barriles, pipas y toneles. Lógicamente, allí donde era imposible su consumo fresco el pescado llegaba tras ser sometido a distintos procesos de conservación que apenas han variado con el tiempo y realizados en los mismos lugares donde se efectuaba su captura. José Angel de Cortázar los especificó muy bien en su día: *cecial* (secado al aire), ahumado, salado o escabechado<sup>42</sup>. Pese a que tenemos datos sobre el tratamiento y conservación de merluzas, *pescadas*, congrios y pulpos, uno de los procesos mejor documentados y desde época más antigua es el de la salazón de las sardinas.

La forma más habitual de salazón de las mismas consiste en extender radialmente las sardinas sobre capas estratificadas de sal dentro de barriles y toneles que después se tapaban, quedando así listos para el transporte. Otra forma de con-

38 IZQUIERDO BENITO, R.: *op. cit.*, p. 88.

39 *Op. cit.*, pp. 1084 y ss.

40 HERNANDEZ IÑIGO, P.: *op. cit.*, p. 1085.

41 *Ibid.*, p. 1086.

42 GARCÍA DE CORTÁZAR, J. A.: “La alimentación: de la subsistencia a la gastronomía”. JOVER

ZAMORA, J. M<sup>a</sup> (dir.), *La época del gótico en la cultura española (c. 1220-c. 1480). Historia de España de Menéndez Pidal XVI*. Madrid, 1994, p. 18.

servación de las sardinas, sobre todo aquellas capturadas de octubre a diciembre, más pequeñas y con menos grasa, era ahumarlas. Para ello “se introducían enteras en un baño de salmuera durante unas horas, prensándolas a continuación ligeramente para ensartarlas por las agallas y colgarlas en racimos, aunque convenientemente separadas, en los soportes en que habían de recibir el humo”<sup>43</sup>. La leña utilizada era preferentemente roble, pino y sobre todo laurel. Tras 10 ó 15 días en los “humeros” las sardinas adoptaban el característico aspecto amojamado y quedaban listas para su transporte.

En muchas ciudades a finales del siglo XV surgieron lugares específicos para depositar el pescado que llegaba a la ciudad en espera de ser distribuido en sus respectivos lugares de venta al público. En Córdoba se hacía distinción a este respecto entre pescado fresco, depositado obligatoriamente en la plaza de la Corredera y pescado no fresco, que debía ser alijado en la lonja, ubicada “en los marmolejos”, en el barrio de San Pedro<sup>44</sup>. En Madrid, el concejo compró a tal efecto en 1499 un almacén, “botica” como lo designan las fuentes. Con ello se pretendía evitar los malos olores y, sobre todo, obtener rentas de ello. Quedaba regulado estrictamente la necesidad de que para la buena conservación del producto debía haber agua limpia, pilas para el remojo y salidas que permitiesen la evacuación de las aguas sucias<sup>45</sup>.

Las especies marinas que con más frecuencia son mencionadas por las fuentes son: la **pescada** o merluza, el **atún**, la **lubina**, el **besugo**, que en Toledo se come siempre en la vigilia de la Navidad y que en Burgos es con mucho el pescado más apreciado y caro), el **pulpo**, muy poco apreciado en general y, sobre todo, **las sardinas**.

#### DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO: REGULACIÓN DEL ABASTECIMIENTO, LUGARES Y CONDICIONES DE VENTA. PRECIOS

Junto con la regulación de los lugares, tiempos y artes de pesca, las ordenanzas municipales se ocupan preferente y prioritariamente del abastecimiento, lugares y condiciones de venta al público y precios del pescado. En la lógica de una política económica como la urbana de esta época, dirigida hacia el más absoluto control del mercado ciudadano, el establecimiento de condiciones o normas destinadas a regular la contratación de las partidas de productos destinados al consumo se constituye en una de las vías más idóneas para el control de la oferta en los mercados urbanos. De ahí que poseamos numerosos datos documentales al res-

43 HERNÁNDEZ IÑIGO, P.: *op. cit.*, p. 1088.

44 HERNÁNDEZ IÑIGO, P.: *op. cit.*, p. 1089.

45 SÁNCHEZ QUIÑONES, J.: *La pesca en el reino de*

*Toledo....*, p. 208.

pecto. Estos datos permiten confirmar que la máxima preocupación de los gobiernos urbanos se haya concentrada en el control de la oferta de carnes, vinos, pan y pescados en el mercado ciudadano. Ahora bien, mientras en el caso de la carne es factible alcanzar datos precisos no sólo sobre la calidad de las carnes expuestas a la venta, sino también sobre cantidades específicas, en el caso del pescado y vino la preocupación viene determinada por el interés en garantizar un mínimo de calidad y de honestidad en las ventas.

Efectivamente, todos los ejemplos que conocemos al respecto inciden sobre cuatro aspectos fundamentalmente: por un lado, el establecimiento de lugares de venta fijos para todo el pescado que se vende en la ciudad; en segundo lugar, la publicación de todo un conjunto de normas destinadas a garantizar el buen estado de los pescados destinados a la venta pública; en tercer lugar, la estricta regulación de las pesas, medidas y canales de distribución destinados a prever todo tipo de fraudes al respecto; y, por último, la fijación y control de los precios.

La concentración de la venta de pescado en lugares fijos, aunque no conseguida en todo el período que nos ocupa, fue una preocupación constante de las autoridades municipales. Respondía a dos intereses fundamentalmente: por un lado, era el único medio de garantizar el pago y recaudación de la fiscalidad a que estaba sometida la venta pública y el consumo de pescado en la ciudad y, por otro, al igual que con la carne y otros productos, respondía a medidas de tipo higiénico, concentrando los malos olores y las aguas putrefactas en lugares concretos de la ciudad. En Burgos el pescado se vendía casi de forma centralizada en la plaza de San Esteban, pero también se encontraban puestos de venta al público en el Azogue y en la plaza del Mercado. En Bilbao se vendía en la calle de Barrencalle, también llamada de la Pescadería<sup>46</sup> o en el portal de Zamudio, donde se concentraban especialmente las sardineras. En Carmona, la venta de pescado se efectuaba siempre en la plaza de San Salvador y el arrabal y en la plaza de las Bodeguillas. En Segovia, a finales del siglo XV se trasladó la pescadería desde la plaza de San Miguel a la plaza de Barrio Nuevo, por razones sanitarias y de olor según afirman las fuentes<sup>47</sup>. En Toledo, y desde la época islámica, la pescadería se hallaba en la actual plaza Mayor. A finales de la Edad Media se realizó una nueva construcción adosada al hospital del Rey que contaba con 18 puestos disponibles cuyo arrendamiento anual estaba valorado en 16.000 maravedíes. Pero, pese a ello, también se vendía pescado en Zocodover<sup>48</sup>. En Córdoba, el pescado se vendía en la Corredora, donde era obligado vender todo el pescado de río y en

<sup>46</sup> GARCÍA DE CORTÁZAR, J. A.; ARIZAGA BOLUMBURU, B.; RÍOS RODRÍGUEZ, M. L. e DEL VAL VALDIVIELSO, I.: *Bizcaia...*, p. 341.

<sup>47</sup> ASENJO, M.: *Segovia. La ciudad y su tierra a fines del medievo*. Segovia, 1986, p. 223.  
<sup>48</sup> IZQUIERDO BENITO, R.: *op. cit.*, pp. 84 y 85.

numerosos puestos y tenderetes de las plazas de San Agustín, Santa María y San Slavador, así como en la puerta del Hierro<sup>49</sup>.

En algunas ciudades se logró más eficazmente, aunque siempre con problemas, la concentración de la venta de pescado en un solo lugar de la ciudad a finales de la Edad Media con fines fiscales y de higiene. En Córdoba, desde finales del siglo XV, se menciona constantemente una red del pescado que todavía en 1511 estaba sin construir<sup>50</sup>. Sin embargo, en Cuenca se comienza a construir en el año 1419 una “casa de la pescadería” situada “a la subida de la çapateria ençima de la plaçuela de Santo Andres”, donde también se vendía la caza<sup>51</sup>. Sin embargo, constatamos que el pescado de río también se vendía en la plaza de la Picota y en las plazas de San Andrés y de Santo Domingo<sup>52</sup>. En Zamora, en el siglo XV la venta de pescado estaba centralizada por las ordenanzas municipales en la Red de la plaza de San Juan y sólo se vendía a determinadas horas: desde las 8 de la mañana de marzo a septiembre y desde las 9 de la mañana, de octubre a febrero<sup>53</sup>. Sin embargo, sabemos que también se permitía la venta de pescado social en las plazas de San Juan y de Santa Lucía. En Madrid, también a finales del siglo XV, se construyó una red del pescado que el municipio explotaba como “bien propio”, en principio situada en la puerta de Guadalajara, pero trasladada después a la plaza del Arrabal. Aunque esta concentración no se respetó efectivamente hasta entrado el XVI. Hasta entonces se permitía que el pescado fresco (atún y sábalo) se vendiera en las tablas de pescado existentes en la plaza de la villa donde podía ser remojado constantemente y así conservarse en buen estado<sup>54</sup>.

Con el fin de garantizar el abastecimiento permanente y adecuado en calidad y cantidad de pescado, muchos gobiernos urbanos optaron por el sistema de “obligados”, por el que cualquier persona interesada en vender algún artículo de consumo en la ciudad, y tras participar en una subasta pública, obtenía del concejo correspondiente el derecho a vender un determinado producto en régimen de monopolio. Sólo algunos ejemplos: en Madrid, únicamente aquellos que habían suscrito con el concejo un “obligado” podían vender en las tablas públicas que a tal efecto disponía el gobierno de la ciudad. En el caso del pescado, el compromiso adquirido con el obligado incluía no sólo la venta del producto, sino también el transporte del mismo<sup>55</sup>, así como la contratación y pago de los llamados

49 HERNÁNDEZ IÑIGO, P.: *op. cit.*, pp. 1093 y 1094.  
50 HERNÁNDEZ IÑIGO, P.: *op. cit.*, p. 1094.

51 CABAÑAS, M. D.: “Ciudad, mercado y municipio en Cuenca durante la edad media (siglo XV)”, *La ciudad hispánica durante los siglos XIII al XVI*. II, Madrid, 1985, p. 1708.

52 GUERRERO NAVARRETE, Y. y SÁNCHEZ BENITO, J. M.: *op. cit.* p., 168.

53 LADERO QUESADA, M. F.: *La ciudad de Zamora en la época de los Reyes Católicos. Economía y gobierno*. Zamora, 1991, pp. 55 y 79.

54 LOSA CONTRERAS, C.: *op. cit.*, pp. 559 y 569 y 566 y 567.

55 *Ibid.*, p. 563.

“cortadores”, profesionales encargados no sólo de trocear el pescado para su venta sino también de la conservación del mismo hasta el momento de su exposición pública para la venta. El pescado, al igual que la carne, vino, etc. era también vendido según el sistema de obligados en Carmona<sup>56</sup>. En Córdoba las pescaderas y sardineras profesionales debían también suscribir el sistema de obligados, aunque no en todos los años<sup>57</sup>. En Córdoba también era frecuente que una gran parte del pescado de río consumido en la ciudad no siguiese estos cauces y se vendiese (siempre en la Corredera) mediante un contrato efectuado entre el concejo y determinados minoristas a quienes se les concedía, además, un contrato para pescar. En el mismo se concretaba la clase y precio de dicho pescado, así como el pago que correspondía al pescador, quien debía entregar toda la pesca efectuada, salvo la que se reservara para su consumo particular<sup>58</sup>. En Burgos, sin que las fuentes hagan referencia a este término, “obligado”, el pescado, al igual que la carne, el vino y la gran mayoría de artículos destinados al consumo, se vendía igualmente en régimen de monopolio, como demuestra el documento registrado en el apéndice I.

Que el pescado constituía un artículo de elevado consumo en las ciudades castellanas de la Baja Edad Media viene demostrado por todo un conjunto de medidas destinadas a garantizar el cumplimiento de las cláusulas estipuladas en los correspondientes obligados, así como a incentivar los mismos. En Carmona, para garantizar el abastecimiento de pescado llegó, en algunas ocasiones, a prestarse dinero a los obligados e incluso a liberarse de impuestos a los mismos<sup>59</sup>. En Guadalajara, en Cuaresma, como en muchas otras ciudades, se aumentaban de 2 a 3 las tablas destinadas a la venta de pescado y se permitía vender pescado seco y remojado además del fresco. Lo mismo ocurría en Madrid<sup>60</sup>.

Por último, como decíamos al inicio de este apartado, una de las principales preocupaciones de los gobiernos urbanos es vigilar e impedir el fraude, bien por falta de calidad de los productos ofrecidos a la venta, bien por engaño en el peso. El pescado se pesaba (a excepción de las sardinas que se venden siempre por unidades) en todas las ciudades castellanas de la época por arrobas (sólo el pescado seco), libras, quintales y onzas. En el reinado de los Reyes Católicos quedaron establecidas las siguientes equivalencias, una libra se correspondía con 16 onzas (aproximadamente 460 gramos), una arroba equivalía a 25 libras y un quintal a cuatro arrobas. En algunas ciudades se utilizaba también el arralde, que general-

56 GONZÁLEZ JIMÉNEZ, M.: *El concejo de Carmona a fines de la Edad Media, 1463-1530*. Sevilla, 1973, p. 278.

57 HERNÁNDEZ IÑIGO, P.: *op. cit.*, p. 1091.

58 *Ibid.* pp. 1082 y 1083.

59 GONZÁLEZ JIMÉNEZ, M.: *op. cit.*, p. 279.

60 SÁNCHEZ QUIÑONES, J.: *La pesca en el reino de Toledo...*, pp. 195 y 196.

mente equivalía a cuatro libras. Por las condiciones que afectaban especialmente a su conservación, transporte y ulterior preparación para la venta (seco, remojado, en salazón, etc.), el pescado era un tipo de artículo que se prestaba especialmente a determinados tipos de fraude en el cálculo de su peso y en la calidad y presentación de las diferentes especies. Por ello, las ciudades castellanas del momento desarrollaron toda una precisa normativa al respecto.

Conocemos muy bien, a través de la obra de Pilar Hernández, las normas contra este tipo de fraude elaboradas por la ciudad de Córdoba<sup>61</sup>:

- El pescado social debe venderse previamente remojado en agua, que debe ser siempre agua limpia y dulce. Se estipula, asimismo, el tiempo que debe tenerse en remojo para evitar que salga “molido y podrido” por exceso de agua. En Córdoba, este tiempo máximo era para la pescada de tres días en invierno y de un día en verano (desde abril a octubre). En Guadalajara el tablero donde se exponía el pescado debía medir dos pies más que los otros si el pescado era menudo y debía ser remojado sólo antes de ser llevado al mercado, sólo un día en tiempo ordinario y cada tres días en tiempo de Cuaresma<sup>62</sup>. En Madrid sólo estaba permitido tenerlo en agua durante un día y en Bilbao estaba terminantemente prohibido remojar en agua ningún pescado. Estaba prohibido remojar pescado en el agua donde ya se había remojado antes otro para evitar “que pese más y reciba la sal del primero”. A este respecto, unas ordenanzas de la ciudad de Toledo calculan minuciosamente el peso que debían ganar las diversas especies de pescado una vez remojadas: “la libra de salmón salado toma tres onzas de mas en cada libra. La libra de saualo abierto remoxado, toma mas de dos onzas en cada libra. La libra del atún de la cola, toma en cada libra tres onzas y quarto...”<sup>63</sup>.
- Por razones de higiene y para evitar fraudes en el peso, se prohibía tener los tinajones donde se remojaba el pescado en las tiendas donde se vendía el mismo. El pescado que se iba a vender durante la mañana hasta mediodía debía sacarse del agua por la mañana temprano y a mediodía el que se iba a vender durante la tarde. En todas las ordenanzas municipales de diferentes ciudades que conocemos siempre aparece una norma por la cual el pescado debe pesarse y venderse en banastas y artesas horadadas para facilitar la evacuación del agua.
- En ocasiones se obligaba a pesar el pescado sin colas o cabezas, tanto en el seco como en el remojado) y estaba prohibido mezclar pescados, ni por su origen ni por su aspecto. Esto último era una práctica habitual documentada en todas las ordenanzas que hemos consultado en diferentes ciudades.

61 *Op. cit.*, pp. 1096 y 1097.

63 *Ibid.*, p. 207.

62 SÁNCHEZ QUIÑONES, J.: *La pesca en el reino de Toledo...*, p. 205.

- Para evitar acaparamientos por parte de las vendedoras, en el caso del pescado fresco no podía empezarse una canasta hasta haber terminado la primera.
- Por último, se reguló la limpieza de las calles y la derrama de las aguas utilizadas por las pescaderas por razones evidentes de higiene y malos olores.

La higiene y calidad del pescado expuesto para su venta era una preocupación constante de los gobiernos urbanos. En Guadalajara los funcionarios municipales estaban obligados a examinar el pescado puesto a la venta y “si se vendiere algun pescado que se dixere que non es bueno nin se debe vender, que quede a vista de dos regidores semaneros para que lo vean y determinen sy se debe vender o non”<sup>64</sup>. En todos los lugares estaba prohibido vender pescado “podrido, hediondo”, en Toledo éste se entregaba a los presos de la cárcel del rey<sup>65</sup>.

Finalmente, los datos que poseemos sobre precios, difícilmente comparables unos con otros, nos proporcionan información, sobre todo, acerca de la mayor o menor “cotización social” de las diferentes especies y calidades en cada localidad, y, en el caso de disponer de series durante períodos continuados, las tendencias locales de los mismos. Las gráficas 1 y 2 nos ponen en contacto con la diferente cotización de las distintas especies en Burgos y Córdoba<sup>66</sup>. Si las comparamos con las aportadas por Julián Sánchez Quiñones vemos que, aunque por lo general hay pescados más apreciados y cotizados que otros, lo cierto es que a grandes rasgos las preferencias se repiten. En general el pescado del Cantábrico (Galicia, Asturias, Cantabria y País Vasco), a pesar de ser consumido en condiciones menos favorables que el pescado de río es más apreciado y cotizado, lógicamente debido en parte a los costes de preparación y transporte del mismo. También es más apreciado que el importado de Palos o Portugal, donde la distancia es menor (en ciudades como Cuenca, por ejemplo) y por tanto, donde no sólo intervienen factores económicos, sino también sociales en su cotización. En general, estimación superior de los pescados blancos, y en el caso de Burgos, por ejemplo, la trucha, cuya masiva presencia en los ríos burgaleses descarta cualquier factor aleatorio que incida sobre su alta cotización y que sea ajeno al aprecio y estima que rodea su consumo.

Por lo que respecta al análisis que se deriva de la comparación de series continuadas de precios, bien durante los diferentes meses del año o bien durante un período significativo de años, las conclusiones también alcanzan un alto nivel de localismo. En general, podemos afirmar que en aquellas ocasiones en que es fac-

<sup>64</sup> LÓPEZ VILLALBA, J. M.: *Las Actas de Sesiones del Concejo Medieval de Guadalajara*”, Madrid, 1997, pp. 298-299. CIT. SÁNCHEZ QUIÑONES, J.: *La pesca en...*, p. 205.

<sup>65</sup> SÁNCHEZ QUIÑONES, J.: *La pesca en el reino de Toledo...*, p. 205.

<sup>66</sup> HERNANDEZ IÑIGO, P.: *op. cit.*, pp. 1102-1105.

tible establecer secuencias de precios a lo largo de todo un año los resultados arrojan siempre un mismo tipo de oscilaciones estacionales. Por lo general, y como parece absolutamente lógico, la Cuaresma, momento de máxima concentración de la demanda de pescado, genera importantes alzas en el precio de los mismos. En Córdoba la media de subida estaba en torno a un maravedí por libra<sup>67</sup>.

Sin embargo, cuando comparamos precios del pescado en general o de ciertas especies entre en sí en particular, los resultados siempre están impregnados de una cierta casuística local. Por ejemplo, mientras que los gráficos publicados por Francisco Javier Goicolea Julián, para la villa de Haro arrojan, por un lado una cierta estabilidad en la cotización del precio de los tres principales especies piscícolas (trucha, anguila y barbo) e iguales fluctuaciones y, por otro, una cierta tendencia al alza del precio del pescado a lo largo de todo el siglo XV, lo que también parece apreciarse en la gráfica 3, obtenida a partir de datos de Carmona<sup>68</sup>, la gráfica 4, que resume datos relativos a la ciudad de Burgos y que compara la fluctuación de los precios de la carne, vino y pescado durante ese mismo período de tiempo, arroja una tendencia claramente opuesta, ligeramente a la baja con oscilaciones correspondientes a los períodos de reajuste monetario y establecimiento de tasas (reinado de Enrique IV).

El análisis de dicha gráfica 4 marca, además, diferencias en la cotidianeidad del consumo. Mientras que carne y vino sigue, a grandes rasgos, una línea paralela salvo excepciones que se deben, sin duda, a coyunturas específicas en uno u otro caso, el pescado sigue y mantiene su propio ritmo. Este último muestra una tendencia continuada a la baja en todo el período –como decíamos antes– y apenas está sujeto a fuertes oscilaciones. Considero que eso obedece a una presencia menos habitual en el mercado y a una clara disminución de su consumo. En su día interpreté<sup>69</sup> –y ahora me ratifico en ello de nuevo– que ello vendría determinado por la consideración del pescado como un elemento muy poco nutritivo y, sobre todo, poco digno de presidir o figurar en una mesa que se precie. La paupera aristocratización de la élite urbana y la adopción de usos y hábitos propios de la nobleza podrían explicar una cada vez menor presencia del pescado en la dieta habitual del ciudadano burgalés.

#### FISCALIDAD: TIPOLOGÍA E INCIDENCIA

Junto con la continuada presencia de referencias al consumo de pescado en la documentación municipal, la proliferación de ordenanzas reguladoras sobre la

67 HERNÁNDEZ IÑIGO, P.: *op. cit.*, p. 1093.

68 GONZÁLEZ JIMÉNEZ, M.: *op. cit.*, p. 287.

69 GUERRERO NAVARRETE, Y.: “Aproximación cualitativa...”, p. 257.

producción y compra-venta de pescado o la tendencia observada en los precios del mismo, uno de los barómetros más explícitos de la importancia del consumo de pescado en las ciudades castellanas de la Baja Edad Media se encuentra en el análisis de la heterogénea, significativa y abundante fiscalidad que afecta a este producto.

Dejando al margen el capítulo de multas, generalmente por fraudes en la venta o por capturas prohibidas o furtivas, y atendiendo al tipo, carácter y objeto del gravámen podemos clasificar los diferentes impuestos o tasas que afectan al pescado en los siguientes grupos:

### ORDINARIOS

- Impuestos sobre el consumo de pescado
- Impuestos sobre la producción (pesca)
- Tasas por el uso de monopolios (red, pesos, medidas, etc.)

### EXTRAORDINARIOS

#### **Fiscalidad ordinaria**

Con diferente nomenclatura, la mayor parte de las ciudades castellanas de la Baja Edad Media recaudan con carácter ordinario una serie de impuestos que gravan, por un lado, la pesca, por otro la comercialización del pescado y, por último, el uso de los monopolios que a tal fin dispone el concejo (red del pescado, pesos, lugares de venta al público, etc.), muchos de los cuales se hayan, incluso, incluidos entre los llamados “bienes de propios” del concejo.

Entre los primeros, cabe citar: la renta del *lavar de la sardina*, propio de la ciudad de **Sevilla**, tasa que se paga por lavar, contar y sacar la sardina de los barcos para venderla. Consiste en tres blancas pro cada millar de sardinas y dos blancas por cada medio millar, en los meses de otoño e invierno y dos y una blanca respectivamente en los meses de primavera y verano<sup>70</sup>. La *renta del pescado* o *renta del pescado en la aceña del Júcar*, documentada en **Cuenca** desde 1420. La *imposición de la corta del*

<sup>70</sup> Todos los datos referentes a tipología de impuestos han sido sacados del trabajo, actualmente en prensa dirigido por MENJOT, D. y SÁNCHEZ, M. y financiado por el Comité pour l’Histoire économique et financière de la France y con el título

*Les mots de l’impôt dans les villes meridionales: fiscalité médiévale. Castilla. Meseta norte* recoge una completa tipología de impuestos castellanos obra del propio MENJOT, D. y de COLLANTES DE TERÁN, A., GUERRERO, Y. y JARA FUENTE, J. A.

*pescado fresco*, “propio” de la ciudad de **Palencia**. La *renta del peso de los peces*, también llamada *de los pescadores*, que pagaban en **Alba de Tormes** todos aquellos que pretendían pescar en el término jurisdiccional (sólo pagaban los residentes, pues los foráneos tenían prohibido pescar), también incluido entre los “propios” de esta ciudad. La *renta de la almona y barca de arriba* que grava toda la pesca efectuada en el término de **Jerez de la Frontera** o la *renta del cortado del pescado*, que por concesión de Isabel I pasó a formar parte en 1483 de los “propios” de la ciudad de **Bilbao**<sup>71</sup>.

Los impuestos derivados del consumo y compra-venta de pescado también alcanzan una gran variedad de denominaciones: En **Sevilla**, disponemos de varios impuestos de este tipo, la *renta del pescado salado*, *la del millar de la sardina* y *la de la arroba de atún*, que grava la compra de este tipo de pescado por mercaderes foráneos a la ciudad. También la *renta del pescado fresco y salado*, incluida en el almojarifadgo real. En **Jerez de la Frontera** se documentan el *novenio del pescado*, incluido en los “propios” de la villa y destinado desde 1396 al pago del salario del corregidor, y el *novenio del pescado salado*, que en el año 1494 se dobló a fin de destinar esa recaudación extraordinaria pagar los gastos de la Hermandad. En **Castillo de Garcimuñoz** se recauda la *renta del pescado* que grava la reventa por menudo de distintas especies fluviales y marinas, quedando exento de la misma el pescado fresco que se vende con poca sal y troceado. En **Haro y Paredes de Nava** encontramos menciones a la *renta del pescado fresco* en el primero de los casos y a la *renta de los compradores de pescado y de la sisa del pescado* en el segundo, ambas “propios” de la villa. En **Ávila** se menciona la *renta del pescado salado*, también “propio” de la ciudad y consistente en un tercio de la alcabala. En **Alcalá de Henares**, se documentan a este respecto varias rentas: la *renta de la venta del pescado*, también *renta de la pescadera o renta de la venta del pescado remojado*, que tuvo una vida bastante efímera, surge en 1458 y desaparece cinco años después. Similar a la anterior son la *renta de la venta del pescado fresco y sardinas* y la *renta del pescado de la Cuaresma*, que parece ser resultado del incremento que con motivo de esta etapa se producía en el consumo de pescado por los alcaláinos. En **Madrid** el pescado en salazón pagaba la *sisa del pescado* y el remojado la alcabala; el resto del pescado estaba exento desde el año 1485<sup>72</sup>, lo que ocurría también en **Escalona**. En **Zorita**, el pescado de mar estaba gravado con un mencial en concepto de portazgo<sup>73</sup>. En **Buitrago** el congrio paga 12 maravedíes y la sardina 6 también en concepto de portazgo<sup>74</sup> y en **Sigüenza** el obispo

<sup>71</sup> GARCÍA FERNÁNDEZ, E.: *Gobernar la ciudad en la Edad Media: oligarquías y élites urbanas en el País Vasco*, Vitoria, 2004, p. 191.

<sup>72</sup> SÁNCHEZ QUIÑONES, J.: *La pesca en el reino de Toledo...*, p. 148.

<sup>73</sup> *Ibid.*, p. 157.

<sup>74</sup> *Ibid.*, p. 165.

tenía derecho a un gravamen de seis maravedíes por cada carga de pescado introducido en la ciudad para su venta<sup>75</sup>.

En el capítulo de tasas por el uso de monopolios, también se constata una gran variedad de situaciones y gravámenes testigos todos ellos de la gran importancia del consumo de pescado en las ciudades castellanas bajomedievales: en **Sevilla** el *almotacenadgo del pescado*, tasa que se pagaba por el uso de pesos y medidas públicas en el pescado fresco y salado, se independizó del almotacenadgo general en la segunda mitad del siglo XV, debido a la importancia que iba alcanzando el consumo de pescado en esta ciudad. En **Madrid** los “obligados” del pescado estaban gravados con una tasa de 3.000 maravedíes que trataba de compensar la pérdida de ingresos que afectaba al concejo pro la exención de peso y cuchares que disfrutaban los mismos. Asimismo, en esta ciudad, la red del pescado, lugar obligado de venta pública de todo el pescado fresco en la ciudad, estaba gravada con dos maravedíes diarios por usuario. En **Alba de Tormes** se documenta la *renta del peso de los peces*, también llamada *de los pescadores*. Otro tanto ocurría en **Alcalá de Henares** con la *renta de la red del pescado* o en **Zamora**, donde el pescado que obligatoriamente debía pesarse en la red pagaba una tasa de una libra por cantidades superiores a cuatro arraldes. En **Segovia**, el pescado seco (congrio y social) pagaba una tasa no especificada pro utilizar el peso de la ciudad<sup>76</sup>. Finalmente, el arrendamiento de la llamada *regatería* o reventa del pescado constituía un ingreso de importancia mediana en las villas y ciudades vascas<sup>77</sup>.

Si esta enorme variedad de impuestos y tasas ordinarias nos indica claramente la importancia del consumo de pescado en las ciudades castellanas de la Baja Edad Media, sobre todo en ciudades como Sevilla, Alcalá de Henares o Madrid, la fiscalidad extraordinaria es todavía más evidente y significativa al respecto, por cuanto las sisas, forma característica que adopta en las ciudades castellanas bajomedievales la fiscalidad extraordinaria, sólo se imponían sobre artículos que tenían garantizado su consumo a fin de asegurar una recaudación destinada en la mayoría de los casos a cubrir déficits y gastos impagados. Es por ello que habitualmente gravaban artículos de consumo habitual como, carne, vino, pan y también pescado. Sisas o imposiciones sobre el pescado de carácter extraordinario se documentan en varias ocasiones a lo largo del siglo XV en **Jaén**, **Alcalá de Henares**, **Ávila** (renta de las meajas del pez en la segunda mitad del siglo XV, sisa del pescado remojado y sisa del pescado salado), **Toledo** (sisa de la carne y pescado para el pago de la Hermandad)<sup>78</sup>, **Córdoba** (junto con carne, vino, fruta,

75 *Ibid.*, p. 161.

76 M. Asenjo, *op. cit.*, pp. 226 y 227.

77 GARCÍA FERNÁNDEZ, E.: *op. cit.*, p. 176.

78 IZQUIERDO BENITO, R.: p. 24.

etc.)<sup>79</sup>, **Escalona** en 1483, **Talavera** (para la pavimentación de las calles céntricas) **Guadalajara** (donde se recaudaron 24.000 maravedíes de la sisa del pescado)<sup>80</sup> o **Écija**, aquí sobre el pescado salado y fresco a excepción de la sardina arenque, con destino al pago de los costes de Hermandad. Con este mismo fin, se impone en **Carmona** la imposición o *blanca* del pescado. En **Madrid** se documentan también varias: en 1483 se impone una sisa sobre el pescado para hacer un camino en la puerta de la Alvega y mejorar el tránsito de las carretas<sup>81</sup>, otras en 1494 y 1495, junto a la carne, consistentes en un maravedí por libra de pescado remojado y una blanca vieja por cada libra de pescado remojado, respectivamente<sup>82</sup>. En esta misma ciudad, los Reyes Católicos conceden tablas de pescado destinadas a los pecheros a fin de financiar los gatos de la Hermandad<sup>83</sup> y en **Hita**, **Iñigo López de Mendoza**, impone una sisa sobre el vino, carne y pescado (sólo salado) para la construcción de los muros de la villa<sup>84</sup>. Lo mismo se documenta en **Bilbao**, donde los años 1470, 1515 y 1516 se imponen sendas sisas sobre el pan, vino, carne y pescado, para la construcción de las murallas y muelles y el pago de hombres para la defensa de la ciudad el primero de estos años, la construcción de una fuente en el segundo y para traer agua a la villa en el último<sup>85</sup>. Indudablemente, esta fiscalidad extraordinaria indica un cierto nivel de consumo urbano de pescado, si no tan elevado como en el caso de la carne o el vino, si lo suficiente para que las autoridades municipales arriesgasen en la imposición de un gravamen sobre el mismo.

#### ASPECTOS CUALITATIVOS Y CUANTITATIVOS

Hasta el momento, todos los datos documentales que poseemos insisten sobre la idea de que el consumo de pescado está muy extendido en las ciudades de la Castilla bajomedieval –al menos así parecen demostrarlo las cifras de las alcaballas– aunque en mucho menor grado que la carne. Es un hecho que los hombres de la Edad Media no comían pescado por gusto, sino por imposición, generalmente religiosa, hasta el punto de que el hecho de que no sustituir la carne por pescado en los días o períodos de abstinencia se convirtió en un índice de reprobación –cuando no de condena– en el caso de los conversos o cristianos nuevos. Ya mencionamos al comienzo de esta intervención la baja valoración social que poseía el consumo de pescado en la Edad Media. Las calidades “atribuidas” al mismo le hacían apto para personas débiles o enfermas. Por ello, como veremos se buscaban formas de cocinarlo que paliaseen dichos defectos, además de inten-

79 HERNÁNDEZ IÑIGO, P.: *op. cit.*, pp. 1100-1101.

82 *Ibid.*, p. 149.

80 SÁNCHEZ QUIÑONES, J.: *La pesca en el reino de*

83 *Ibid.*, p. 150.

*Toledo...*, pp. 168 y 169.

84 *Ibid.*, p. 164.

81 *Ibid.*, p. 169.

85 GARCÍA FERNÁNDEZ, E.: *op. cit.*, p. 188.

tar compensar de paso el deterioro notable de calidad que tenía necesariamente que suponer uno sistema de conservación de alimentos que dejaba mucho que desear y una rudimentaria red de transportes.

No es posible, con la documentación de que disponemos, ir mucho más allá de estas consideraciones generales en cuanto a cantidades de pescado consumidas en las ciudades de Castilla en la Baja Edad Media. Algunos autores se han aventurado a apuntar algunas cantidades aproximativas. Así J. Hinojosa y J. Rodríguez Molina, para Elche y Jaén respectivamente, hablan de consumos cercanos a los 0,8 kg por unidad familiar en días de precepto y apenas 6 g por persona en días normales<sup>86</sup>. Por su parte, Pilar Hernández Iñigo menciona un dato correspondiente a un testamento por el que hablaríamos de un consumo diario de media libra de sardinas o tollo para una familia<sup>87</sup>. Por nuestra parte, partiendo de las cifras que aporta M. F. Ladero Quesada de totales recaudados en Zamora en concepto de alcabala del pescado en 1477, 128.000 maravedíes<sup>88</sup> y estimando como media que la alcabala supone un 10% del precio de venta del producto, que el precio medio del pescado consumido en Zamora oscila en este año sobre los 10 maravedíes y partiendo de una cifra de población media de 4.500 habitantes, los resultados de consumo por habitante y día estarían muy cercanos a los propuestos por los autores arriba citados, de 35 a 45 gramos diarios que si ajustáramos al número de días de precepto y días libres, estaríamos ante cifras muy similares.

Algo más sabemos, a través sobre todo de las crónicas, de la literatura y de las colecciones de recetas de la época, sobre la forma en que se consumía referentemente el pescado. En primer lugar sabemos que en las ciudades medievales de Castilla no sólo se vendía pescado crudo, fresco, seco, ahumado o salado, sino también cocinado. En Toledo, por ejemplo, se puede vender guisado incluso fuera de los cauces habituales de venta del pescado<sup>89</sup>. Asimismo, en Sevilla o Murcia era frecuente encontrar regatonas vendiendo pescado frito<sup>90</sup>. En general, en el conjunto de Castilla el pescado se come en escabeche, en pipote, asado o empanado. El desafortunado Alfonso cenaba una trucha empanada la noche en la que poco después se le desarrollaría una rara enfermedad que acabaría con su vida en pocos días. En muchos casos se cocía previamente y se cocinaba como la carne, alcanzando presentaciones muy similares a las de ésta: albóndigas, frito, cocido al horno. Solía acompañarse de cereales, ya que en la mentalidad de la

86 Cit. HERNÁNDEZ IÑIGO, P.: *op. cit.*, p. 1109.

87 *Ibid.*, p. 1109.

88 *Op. cit.*, pp. 78 y 79.

89 IZQUIERDO BENITO, R.: *op. cit.*, p. 17.

90 HERNÁNDEZ IÑIGO, P.: *op. cit.*, p. 1109.

época y según las normas dietéticas vigentes en la misma, estos ingredientes moderaban los humores frío y húmedo que caracterizaban al pescado<sup>91</sup>.

En Andalucía, donde era más fuerte la influencia islámica, la preparación del pescado para su consumo alcanzaba una mayor variedad: cecinado, al horno, frito en aceite de oliva según la tradición islámica o en pinchitos<sup>92</sup>. El sábalo se cocinaba generalmente al horno, asado con naranja, en empanada o en adobo. El albur poseía una carne blanca y gustosa muy apreciada, también se consumían sus huevas. Los mejores “gruesos y en sazon”–al decir de las fuentes– se capturaban entre San Juan de junio y Santa María de agosto. Su preparación daba lugar a una salsa, calificada de “agraz y canela”<sup>93</sup>. Las anguilas de carne más viscosa, por lo que generalmente se empanaban, se recomendaba quitarles la piel, salarlas y aliñarlas con aceite y almorí ante de guisarlas o cocinarlas. El pescado se preparaba también guisado con diferentes salsas hechas de aceite, vinagre, almorí, miel o todo tipo de hierbas y especies que disimulasen su olor y sabor y, también asado o “cocho” para lo que generalmente se usaban los hornos de pan.

Al final ya de esta exposición, y como conclusión o resumen de todo lo expuesto, me gustaría insistir de nuevo en la variedad de factores que intervienen –como hemos visto– en el consumo, no del pescado sino de cualquier otro producto: valoración social, imposición religiosa, disponibilidad productiva, distribución, preparación y presentación etc. El hombre no se sustenta de nutrientes sino de alimentos y éstos se ordenan según un relativamente riguroso código de valores, de reglas y de símbolos que se van transformando lentamente. Por eso quisiera concluir con una cita que me parece especialmente acertada: “en (la alimentación) juegan contemporáneamente las estructuras ambientales, técnico-productivas, de intercambios, las estratificaciones sociales, las estructuras mentales, los rituales, el lenguaje y estética alimentarias, las técnicas de preparación de los alimentos o las asociaciones alimentarias elegidas”<sup>94</sup>. O lo que es igual, comemos lo que podemos, pero sobre todo lo que queremos y eso es lo que hace tan difícil y arriesgada la historia de la alimentación “en la confluencia entre los elementos de la cultura material y la historia de las mentalidades”<sup>95</sup>.

91 CASTRO MARTÍNEZ, M<sup>a</sup> T.: *La alimentación en las crónicas...*, pp. 326 y 327.

92 *Ibid.*, p. 326.

93 HERNÁNDEZ IÑIGO, P.: *op. cit.*, p. 1108.

94 GINATEMPO, M. Cit. CASTRO MARTÍNEZ, M<sup>a</sup> T.: *La alimentación en las crónicas...*, p. 39.

95 GUERRERO NAVARRETE, Y.: *Aproximación cualitativa y...*, p. 245.

## APENDICE I

(1458), enero, 21. Burgos

A.M.B., LL.AA., 1458, Fol. 2v y 3r

*Ordenanzas dictadas por el regimiento de Burgos sobre los vendedores del pescado fresco*

A XXI de enero del dicho año, estando en ayuntamiento en la capilla de San Juan donde es costumbre: el bachiller Juan Sanches de Areualo e Alfonso de Tapia, merino, e el bachiller Lope Lopes de Vocos, escribano mayor, e Pedro Dias de Arceo e Garci Martines de Lerma, alcaldes perpetuos de la dicha cibdad, e Pedro Ruys de Villegas e Xeronimo Garcia el Rico e Juan Dias de Arceo e Juan Martines de Lerma, Diego de Burgos e Gonzalo Alfonso e Lope Garcia de Carrion e Pedro Sanches de Frias e Andres de Ayala, regidores de la dicha cibdad, estando todos juntos en el dicho ayuntamiento fasiendo e ordenando las cosas que son servicio de Dios e del rey e vien de la dicha cibdad, leyendo e ordenando la fasienda del conçeo de la dicha cibdad, fablaron en el fecho de los pescadores del pescado fresco de la dicha cibdad por quanto los dichos pescadores se quexaron que de siempre jamas aca avia pasado e seydo en la dicha cibdad que cada alcalde de ella e escribano mayor e regidores e merino de la dicha cibdad, segund que era uso e costumbre de poner cada uno de los susodichos sendos pescadores para que vendiesen el pescado fresco en la dicha cibdad en los lugares acostumbrados, e que allende del dicho numero de los que los dichos alcaldes e escrivano mayor e regidores e merino tenian puestos, que eran en el vender del dicho pescado otros muchos mas en la dicha cibdad, por ende que procurasen sobre ello. Acordaron que se apregonase por los lugares publicos de la dicha cibdad que ninguno non fuese osado de vender el dicho pescado fresco en el dicho Açogue e Santestevan e carnecería e mercado e otros lugares de la dicha cibdad salvo aquellos que toviesen alvalaes del escrivano del conçeo, e los que los non tenian que lo non vendiesen syn tener la dicha alvala; e que la dicha alvala fuese dada a cada uno que quisiesen e pusiesen por sy el corregidor e alcaldes e escrivano mayor e regidores e merino de la dicha cibdad; e aquellos diesen su alvala por el dicho ayuntamiento e non mas en numero; e el que de aquí adelante despues de fecho el dicho pregon fuese contra esto susodicho, que mandavan e mandaron a Alfonso Tapia, merino de la dicha cibdad, que prendase a los que fallase syn las dichas alvalaes firmadas del escrivano del dicho ayuntamiento e les levasen las penas ordenadas por la dicha cibdad. E mandaron a mi el dicho escrivano que lo apregonase por los lugares publicos de la dicha cibdad e que diese las dichas alvalaes del conçeo por los dichos corregidor e alcaldes e escrivano mayor e regidores e merino a los que ellos quisiesen a cada uno la suya.

## APENDICE II

(1462, marzo, 9). Burgos

A.M.B., LL.AA. 1462, Fol. 41 rv

*Ordenanzas sobre la venta de pescado fresco ordenadas pr los diputados por el regimiento de la ciudad de Burgos*

Usando del poder a ellos dado Lope García de Carrion e Diego Alonso de Burgos para ver e entender en el poner de pescado fresco e en las otras cosas concorrentes a este vender de este pescado fresco, fallaron que la manera que se ha de tener para que los que traen pescado fresco non recíban dapño alguno en el peso de ello, ordenaron en nonbre de los dichos señores alcaldes e regidores deputados para dar horden al reparo de ello es lo siguiente:

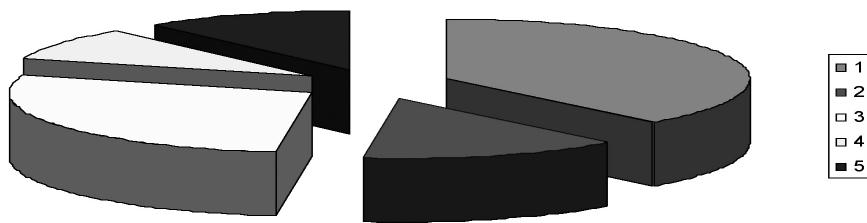
Primeramente, que en el Açogue e mercado e Sant Estevan aya doss balanças con sus pesos justos sellados e concértados con los pesos de la camara de los fieles con los quales se pese todo el pescado, los çestos de ello que traen los mulateros, e el peso este en el Açogue e Sant Estevan e el otro en el mercado menor, los quales esten guardados e cerrados con la llave por que non puedan faser engaño nin dapño en ellos.

Iten, que este dicho pescado todo quanto veniere a Burgos sea pesado por mano de los dos omes que la çibdad tiene situados por la çibdad para pesar los çestillos del pescado, los quales los pesen con los dichos pesos e non con otros, so pena de seyscientos mrs., e después de asy pesado todo el dicho pescado, las dichas personas que lo han pesado que lo repartan a los pescadores puestos por los alcaldes, merino, escrivano mayor e regidores que lo han de pesar por menundo e non a otros.

E después de asy pesado, el dicho pesador de los çestillos escriva en cada çesto lo que cada çesto de pescado pese, e de commo lo diere a los pescadores e repartiere de por un escripto a cada mulatero quantas libras de peso su pescado, e a quién lo dio e repartió para que lo pague; que esto se faga porque el mulatero que trae el pescado sepa quanto pesó e quién ge lo ha de pagar.

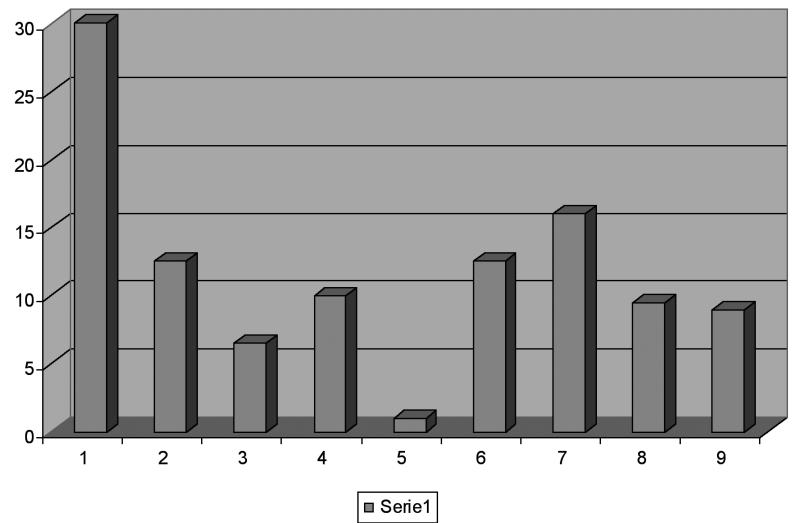
Iten, mandamos que ningund pescador de los que venden el pescado fresco non venda ningund pescado fasta que sea pesado por los sobredichos que tyenen el cargo de pesar los çestillos, nin lo vendan fasta que sea puesto por los fieles, so pena de seyscientos mrs.

Testigos, Pedro de Laredo e Gonçalo Currilla e Juan de Frias, vesinos de Burgos.



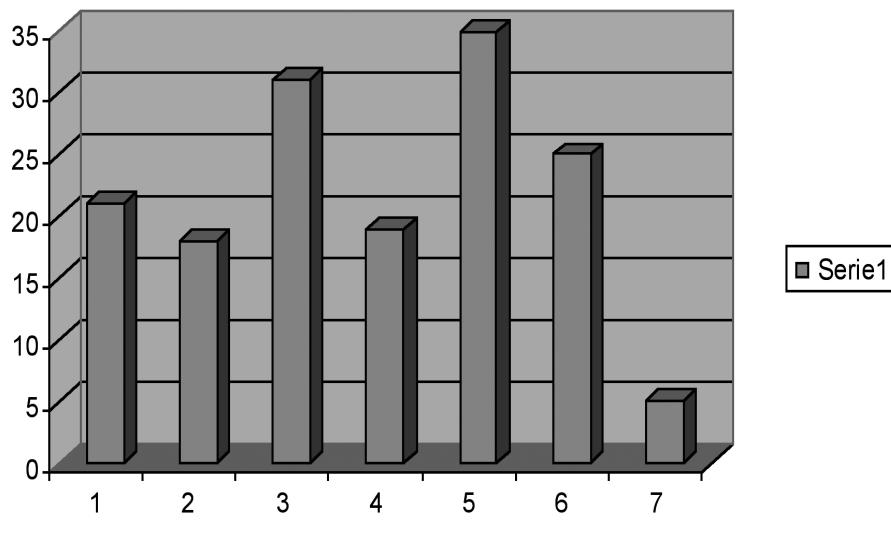
Gráfica 1. Principales alimentos consumidos en Burgos:

- |                  |   |
|------------------|---|
| 1. Carne (38%)   | 4. Pan (9%)                                     |
| 2. Pescado (14%) | 5. Otros (volatería, caza, verduras, etc) (11%) |
| 3. Vino (28%)    |   |



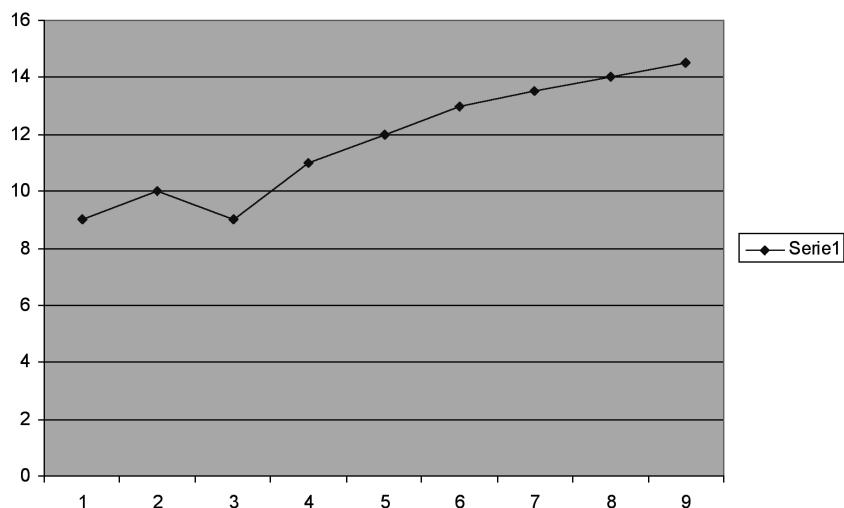
Gráfica 1. Cotización de las diferentes especies en Córdoba:

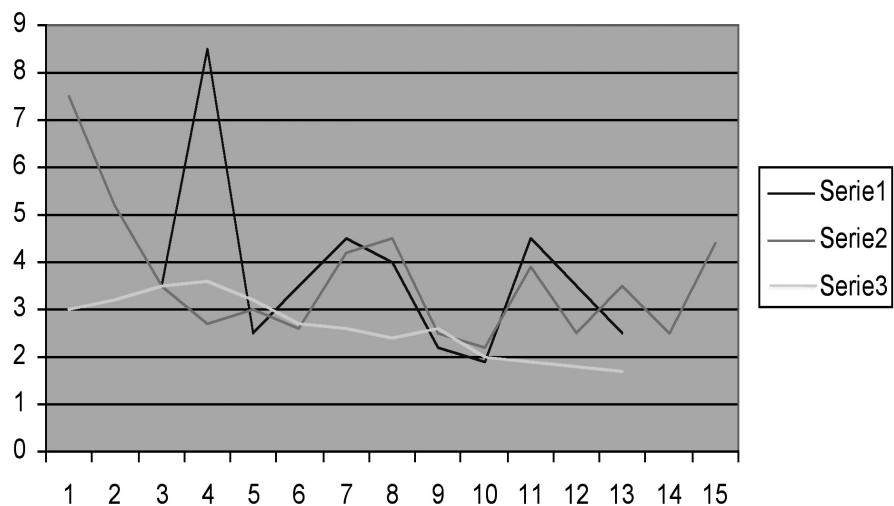
- |  |                   |
|--|-------------------|
| 1. Sollo o esturión  | 6. Besugo         |
| 2. Albures, róbalos y anguilas /igual que la libra de carnero) | 7. Atún           |
| 3. Bogas y peces de río  | 8. Tollo (seical) |
| 4. Sardina fresca  | 9. Pulpo          |
| 5. Sardina salada o ahumada (3 sardinas = 1 maravedí)          |                   |



Gráfica 2. Cotización de las diferentes especies en Burgos:

- |                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| 1. Pescado Fresco (pescada) | 5. Trucha   |
| 2. Pescado social           | 6. Atún     |
| 3. Congrio y mero           | 7. Sardinas |
| 4. Besugo                   |             |





Gráfica 4. Gráfica comparativa de la evolución de los precios de la carne, vino y pescado en Burgos (1410-1480).

1. Carne
2. Vino
3. Pescado



