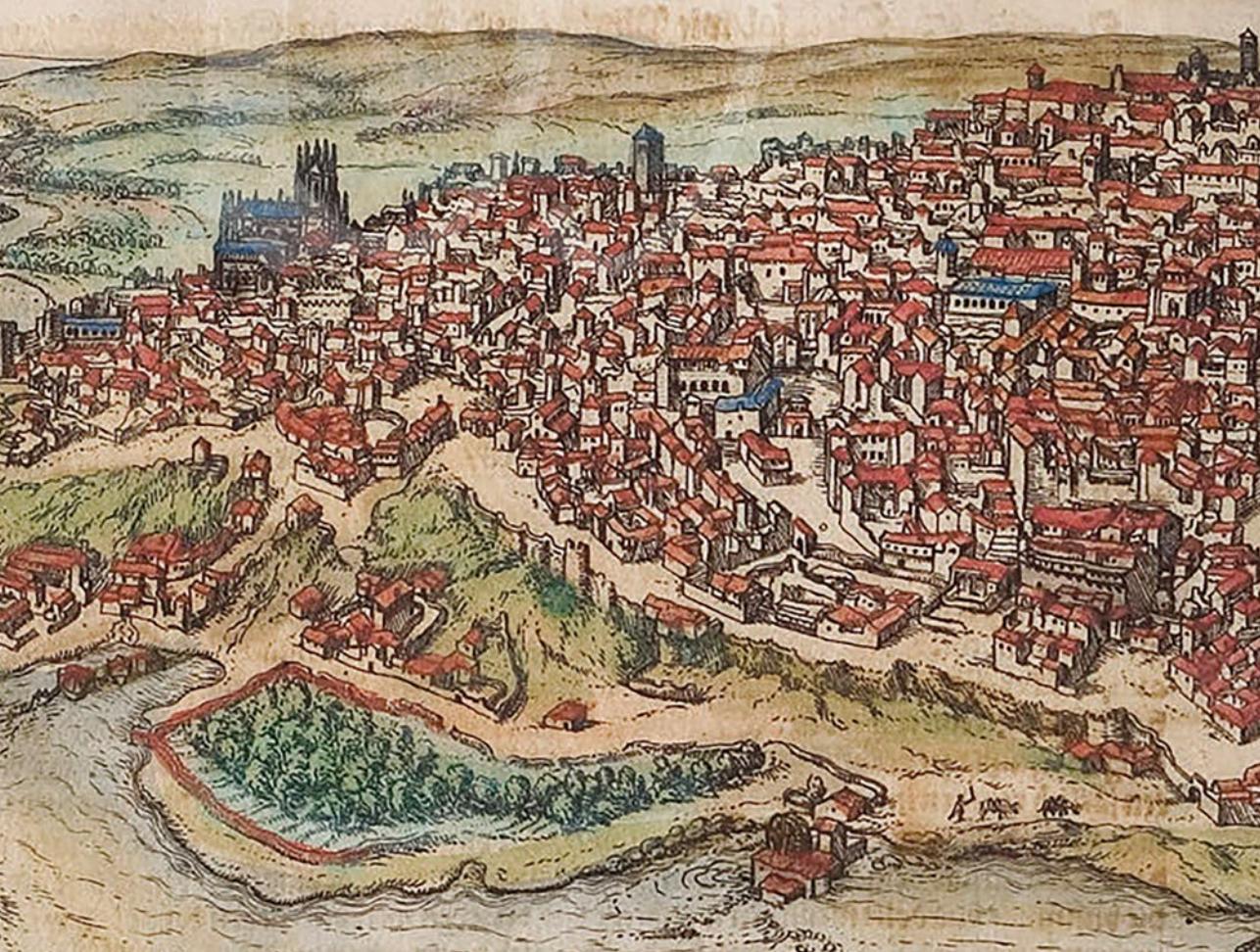


**EN TORNO A LA CIUDAD.
SOCIEDAD, ECONOMÍA Y TERRITORIO
EN LA PENÍNSULA IBÉRICA
(SIGLOS XIII-XV)**

David Igual Luis (ed.)



Monografías de la Sociedad
Española de Estudios Medievales

21

David Igual Luis
(editor)

*EN TORNO A LA CIUDAD.
SOCIEDAD, ECONOMÍA Y TERRITORIO
EN LA PENÍNSULA IBÉRICA
(SIGLOS XIII-XV)*

MURCIA

2025



Sociedad
Española de
Estudios
Medievales



Título: *En torno a la ciudad. Sociedad, economía y territorio en la península ibérica (siglos XIII-XV)*

Monografías de la Sociedad Española de Estudios Medievales, 21

Editor:

David Igual Luis

Reservados todos los derechos. De acuerdo con la legislación vigente, y bajo las sanciones en ella previstas, queda totalmente prohibida la reproducción y/o transmisión parcial o total de este libro, por procedimientos mecánicos o electrónicos, incluyendo fotocopia, grabación magnética, óptica o cualesquiera otros procedimientos que la técnica permita o pueda permitir en el futuro, sin la expresa autorización por escrito de los propietarios del copyright.

El estudio que compone esta monografía ha sido evaluado y seleccionado por expertos a través del sistema de pares ciegos.

© De los textos: los autores

© De la edición: Sociedad Española de Estudios Medievales



Sociedad
Española de
Estudios
Medievales



ISBN: 978-84-126474-4-0

Edición a cargo de: Compobell, S.L. Murcia

Hecho en España

Imagen de la portada: Vista de Toledo en 1572 (pormenor). Fuente: Georg Braun; Frans Hogenberg: *Civitates Orbis Terrarum*, Band 1, 1572 (Auszgabe *Beschreibung vnd Contrafactur der vornembster Stät der Welt*, Köln 1582; [VD16-B7188]). Universitätsbibliothek Heidelberg, <http://diglit.ub.uni-heidelberg.de/diglit/braun1582bd1> (Public domain, via Wikimedia Commons: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Braun_Toledo_UBHD.jpg)

Este volumen forma parte de los resultados del proyecto de investigación CIUECON (*Ciudad, economía y territorio en Castilla-La Mancha durante la Baja Edad Media*), adscrito a la Universidad de Castilla-La Mancha, que ha sido financiado por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha (referencia SBPLY/19/180501/000187, años 2020-2023).



Castilla-La Mancha

Una manera
de hacer Europa

Fondo Europeo de
Desarrollo Regional



ÍNDICE

Presentación

David Igual Luis.....	9
-----------------------	---

Capítulo 1. “Porque el primero que compra, abre camino para todos”. Producción y consumo de pan en Oviedo a fines de la Edad Media

María Álvarez Fernández	13
-------------------------------	----

Capítulo 2. Crecimiento desigual y ajustes de contención. La veda de venta del vino foráneo en Segovia y su tierra (siglos XIII-XVI)

María Asenjo González	33
-----------------------------	----

Capítulo 3. Redes y jerarquías urbanas en el territorio segoviano (c. 1400-1520)

Miguel José López-Guadalupe Pallarés	55
--	----

Capítulo 4. Los repartimientos fiscales en Cuenca en el siglo XV: entre la generación de desigualdad y la matización de la diferenciación

José Antonio Jara Fuente	79
--------------------------------	----

Capítulo 5. Caballeros contra campesinos. Usurpaciones de tierras y desplazamiento aldeano en la Toledo bajomedieval

Óscar López Gómez.....	101
------------------------	-----

Capítulo 6. La manufactura pañera de Toledo a la luz de las Ordenanzas Generales de Paños de los Reyes Católicos: el memorial de Pedro Salvador (1501)

Ángel Rozas Español	123
---------------------------	-----

Capítulo 7. Propiedad y conflicto en torno a un oligopolio. Las salinas de la tierra de Alcaraz (ss. XIII-XVI)

Carlos Ayllón Gutiérrez.....	153
------------------------------	-----

Capítulo 8. Mujer y oficios de la alimentación en Jerez de la Frontera a finales de la Edad Media: una aproximación

Silvia María Pérez González y José Antonio Mingorance Ruiz	169
--	-----

<i>Capítulo 9. La proyección económica de Tarragona y Tortosa en los ámbitos litorales (siglos XII-XV)</i> Maria Bonet Donato	185
<i>Capítulo 10. ¿Un modelo de grandes mercaderes para la península ibérica? El caso de los toledanos De la Fuente en los siglos XV y XVI</i> David Igual Luis.....	201

CAPÍTULO 8. MUJER Y OFICIOS DE LA ALIMENTACIÓN EN JEREZ DE LA FRONTERA A FINALES DE LA EDAD MEDIA: UNA APROXIMACIÓN¹

Silvia María Pérez González
Universidad Pablo de Olavide (Sevilla)
ORCID: oooo-0002-3535-1826

José Antonio Mingorance Ruiz
Universidad Pablo de Olavide (Sevilla)
ORCID: oooo-0002-3398-3678

1. INTRODUCCIÓN

Como señala San Mamés Albar en sus recientes trabajos sobre el trabajo femenino en la Castilla bajomedieval (2018; 2019-2020: 226), el trabajo femenino constituye un tema que desde finales del siglo XIX ha sido objeto de atención por parte de distintos autores. Pese a que la documentación no es tan rica como en el caso de sus congéneres masculinos, indica la citada autora que la apertura historiográfica desarrollada a partir de los años setenta y la investigación sobre fuentes de muy variada naturaleza han permitido un esclarecimiento dimensionando del trabajo femenino. En este sentido, distintos autores han aplicado nuevos recursos metodológicos que les han permitido demostrar el relevante poder de las mujeres en los distintos procesos económicos articuladores de las ciudades medievales².

¹ Este trabajo recoge resultados del proyecto de investigación *Movilidad de personas, negocios y valores entre las ciudades de Castilla y el Atlántico (siglos XIV-XVI)*, subproyecto del proyecto coordinado *Historia urbana compartida en un mundo en expansión: Castilla, siglos XIV-XVI* (MOVICAST, referencia PID2022-136241NB-C21, años 2023-2027), financiado por MICIU/AEI/10.13039/501100011033 y FEDER/UE.

² Entre los mismos podemos citar los trabajos que componen las obras coordinadas por Segura Graíño y Muñoz Fernández (1988) y por Ramos Palomo y Vera Balanza (1996), así como los de Del Val Valdivieso (1999), Fuente Pérez (1997) y Goldberg (2013), entre otros.

Nuestro objetivo es analizar el trabajo femenino en relación con tres alimentos básicos en la época: el cereal, el pescado y la carne. Somos conscientes de que las mujeres fueron protagonistas en la elaboración y distribución de otros productos, cuyo análisis esperamos abordar en futuros trabajos. Para ello, como ha demostrado Guerrero Navarrete (2009: 259), hemos de tener presente que el consumo alimentario está sujeto a numerosos factores de índole social, religiosa o mental, así como los vinculados a la disponibilidad, producción, preparación, etc.

Nuestro ámbito de estudio es Jerez de la Frontera, una ciudad que a fines de la Edad Media gozaba de una consolidada estructura económica basada en distintos elementos con un protagonismo determinante en la alimentación. Por un lado, como ha puesto de relieve Martín Gutiérrez (2004), la enorme productividad de sus fértiles campiñas, especialmente en la producción de la tríada mediterránea, sin olvidar su extensa cabaña ganadera. Por otro lado, Ruiz Pilares (2016: 338) ha demostrado cómo el desarrollo económico experimentado por la zona en el período objeto de análisis propició que tanto los particulares como las autoridades públicas centraran parte de sus esfuerzos en dotar a la zona de las infraestructuras portuarias y viarias necesarias. Finalmente, González Arévalo (2010) destaca el régimen de aduanas y los establecimientos destinados a la construcción naval.

Jerez contaba con una infraestructura portuaria en El Portal (considerado el puerto de la ciudad, pese a que se trataba de un embarcadero habilitado para cargas y descargas sin una construcción exprofeso), en El Puerto de Santa María y en Sanlúcar de Barrameda. Estos puertos se constituyeron en puntos de referencia obligada para los mercaderes que servían de nexo entre los mercados atlánticos y mediterráneos. De esta forma, como ha demostrado Aznar Vallejo (2003), la Bahía de Cádiz constituía una de las zonas con mayor dinámica comercial a finales de la Edad Media, debido también a la potencia de la producción de alimentos básicos del reino de Sevilla (Bello León, 1995).

Al referirnos a la metodología empleada, es obligatorio aludir a las fuentes documentales de las que nos hemos valido. Para la realización de este trabajo hemos efectuado un exhaustivo análisis de los protocolos notariales³ y las actas capitulares⁴ que se conservan en el Archivo Municipal de Jerez de la Frontera. Para el análisis exhaustivo de la información extraída de las actas capitulares y los protocolos notariales hemos diseñado una base de datos que ha hecho factible el análisis de los mismos y su adscripción a distintas categorías temáticas, enriqueciéndolos y contrastándolos con aportaciones bibliográficas especializadas.

3 Referenciamos cada Protocolo notarial con las siglas AHPNJF (Archivo Municipal de Jerez de la Frontera, Protocolos notariales) seguidas del nombre del escribano público, fecha y folio.

4 Referenciamos cada Acta Capitular con las siglas AMJFAC (Archivo Municipal de Jerez de la Frontera, Actas capitulares) seguidas de la fecha y folio.

2. LOS CEREALES Y SUS PRODUCTOS

A finales de la Edad Media, Jerez contaba con extensas zonas cerealistas, que eran las que mayor extensión ocupaban en el ámbito andaluz (Borrero Fernández, 1992: 102). De hecho, el siglo XV fue testigo de un notable incremento de la producción de cereales en la campiña xericiense gracias, entre otros factores, a la expansión de las tierras cultivadas y el crecimiento demográfico. Ello originó entre otras consecuencias que esta zona se convirtiese en un lugar utilizado por la monarquía para satisfacer distintas necesidades de cereal, por ejemplo, para el abastecimiento de los efectivos militares (Bello León, 2014: 16).

Nada nuevo aportamos al afirmar que los problemas de abastecimiento de trigo fueron una constante en la mayoría de las ciudades europeas a lo largo de la Edad Media (Rubio Vela, 2002: 95), no siendo Jerez una excepción a ese déficit crónico. Buena prueba de ello es la carta enviada a Juan II en 1450, en la que el Concejo exponía la situación de carestía vivida por Jerez y las consecuencias que de ello podían derivarse (Martín Gutiérrez, 2004: 51). Como en otros ámbitos geográficos, distintas fuentes documentales evidencian tanto la preocupación por esta situación deficitaria, como las diferentes medidas implementadas para afrontar la carestía de un producto fundamental en la dieta diaria medieval (Riera i Melis, 2009b: 24).

Las mujeres del Jerez bajomedieval estaban vinculadas a la alimentación basada en los cereales por el desempeño de distintos oficios, como era el de panadera⁵. Se dedicaban a amasar el pan para luego venderlo en las plazas de la ciudad, por lo que fueron uno de los colectivos más directamente afectados por la carestía frumentaria del año 1490. Ello las llevó en enero del citado año a elevar una petición ante el Concejo, en la que solicitaban que se enviase a comprar trigo fuera de Jerez y se repartiese entre todas las panaderas para poder continuar desarrollando la actividad profesional con la que subsistían⁶. El acta capitular incluye dos datos de naturaleza cuantitativa sumamente interesantes: el número de panaderas existentes en ese momento en la ciudad, 60, y la cantidad de trigo que necesitaba cada una de ellas, 100 fanegas. Ante la petición, el jurado Francisco Adorno⁷ fue diputado para ir a Marchena ante la marquesa de Cádiz, Francisca Ponce de León y Jiménez de la Fuente, para tramitar la compra de 6.000 fanegas de trigo que las panaderas adquirirían en el almacén de la ciudad situado en la plaza Silos. El precio que habían de pagar por la molienda del trigo fue fijado por la ciudad

5 Esta profesión ha sido analizada para Haro por Goicolea Julián (2011: 325-338).

6 AMJFAC, 15 de enero de 1490, f. 60r.

7 Este mercader genovés ya había intervenido en otras operaciones de abastecimiento y venta de trigo (González Jiménez, 1998: 244). Un estudio en profundidad de este personaje en Ruiz Pilares y Mingorance Ruiz, 2019.

en el año 1500⁸, concretamente en 20 maravedís la fanega. Estas 60 panaderas monopolizaban la venta de pan amasado, pues solo ellas estaban autorizadas para tal desempeño⁹.

Toda esta reglamentación sobre el pan, que se engloba en un conjunto más amplio de normativas sobre este producto, es reflejo del estricto control con el que las autoridades concejiles trataban de evitar cualquier desestabilización económica y social en la ciudad. Fijando precios, pesos y cualidades, los cabildantes buscaban evitar las graves consecuencias de las numerosas fluctuaciones a las que estaba sometido este artículo de primera necesidad (Hernández Íñigo, 1996: 177).

Dentro de la primera fase de la manufactura del pan se encuentran las atahonas, que se nos muestran repartidas por todas las collaciones jerezanas. Como indica Núñez González para el caso sevillano (2022: 348), cuando las características orográficas de la ciudad y la ausencia de una red hidrográfica potente imposibilitan la existencia de molinos de agua, las atahonas se multiplican en el espacio intramuros. La citada autora describe estas instalaciones como “casas de una planta con un soberano que en la mayoría de los casos fueron transformadas y equipadas para tal uso”. Los asientos destinados a la molienda del cereal, movidos por fuerza humana o animal, se situaban en la casapuerta, lugar también de recepción de los clientes.

Possiblemente por las condiciones físicas que la molienda del pan exigía, la profesión de atahonera apenas aparece registrada en la documentación¹⁰. También son escasas las referencias a propietarias de atahonas que no las explotan directamente. Es el caso de la viuda Juana García, que por tres piedras atahonas percibía una renta anual de 1.300 maravedís y cada semana tres almudes de trigo¹¹.

En un escalón posterior dentro de la manufactura del pan se encontraban las horneras¹². Las documentamos con mayor prolíjidad que en el mundo de las atahonas tomando a renta hornos de pan para el desempeño de su profesión, como en los casos de Elvira Martínez, cuyo establecimiento se encontraba en la collación de San Marcos,¹³ y de Francisca Jiménez Ríos, quien desempeñaba su oficio en la calle Algarve¹⁴. Algunas mujeres aprendían el desempeño de esta actividad

8 AMJFAC, 22 de abril de 1500, f. 228r.

9 AMJFAC, 23 de febrero de 1490, f. 84v.

10 Uno de ellos es el de Ana Martín, atahonera (AHPNJF, Luis de Llanos, 12 de enero de 1520, f. 82r).

11 AHPNJF, Antonio de la Zarza, 28 de julio de 1492, f. 112r.

12 Existen ordenanzas sobre este colectivo femenino en otras ciudades andaluzas como Carmona (González Jiménez, 1972: 162), Écija (Martín Ojeda, 1990: 374) y Monda (Franco Silva, 1991: 669).

13 AHPNJF, Francisco de Sanabria, 27 de marzo de 1540, f. 220v, y 7 de mayo de 1540, f. 421v.

14 AHPNJF, Rodrigo de Rus, 6 de septiembre de 1540, f. 901r.

profesional en virtud de un contrato de crianza. Sirva de ejemplo el suscrito por Gonzalo Martín, quien puso a criar a su hija Isabel, de ocho años, con Juan Díaz de Armijo. La duración del contrato se estableció en 10 años, estando obligada Isabel a servir en el horno y atahona hasta que cumpliera los 12 años, esto es, durante cuatro años¹⁵.

Los consumidores también podían adquirir el pan, junto con productos de muy variada naturaleza, en las tiendas de especería (Hernández Íñigo, 1996: 188). En estos momentos de la investigación solo podemos hacer referencia a un tipo de pan, el mollete, con un oficio vinculado a su manufactura, el de molletera¹⁶. La Especería del Jerez medieval se localizaba en la actual calle Sedería, cercana a la plaza Plateros (Muñoz y Gómez, 1903: 437). En ella se situaban varias tiendas especializadas en el comercio de los productos indicados, como la arrendada por María Rodríguez, especiera¹⁷, quien formaba parte de un colectivo del que hemos documentado a 13 componentes¹⁸. El propietario de la mayoría de las tiendas arrendadas a estas especieras era Francisco de Zurita.

Queremos finalizar este apartado sobre los cereales y los productos elaborados con ellos con un interesantísimo documento. Se trata del examen que hubo de superar Inés de Mesa para poder ejercer el oficio de pastelera¹⁹. Ante los pasteles Domingo Martín y Juan Matías, alcaldes y examinadores de su oficio, hubo de realizar pasteles de distintos precios, una empanada, que era una masa de harina con rellenos a base de carne, pescado o frutas (Sesma Muñoz, 2011: 117), y un hojaldre, así como responder a las distintas preguntas que le plantearon. Superadas todas las pruebas de manera exitosa, Inés quedó autorizada, como todo maestro de un oficio (Córdoba de la Llave, 2014: 70), a tener una casa de pastelería con obreros y aprendices.

3. EL PESCAD

La pesca y el pescado como tema historiográfico ha ido adquiriendo una creciente importancia en la producción científica desde la década de los ochenta, con especial interés en la presente centuria. Siguiendo a Riera Melis (2009a: 121) podemos afirmar que durante la Edad Media la pesca, desde un punto de vista socioeconó-

15 AHPNJF, Baltasar de Lueña, 21 de enero de 1534, f. 111v.

16 Es el caso de Juana Macías, molletera (AHPNJF, Alonso Guarnido, 15 de junio de 1523, f. 273v).

17 AHPNJF, Juan Román, 22 de mayo de 1501, f. 448r.

18 AHPNJF, Bartolomé de Maya, sin fecha en 1490, f. 1r; Lucas Martínez, 3 de diciembre de 1511, f. 294; Alonso Sarmiento, 18 de agosto de 1540, ff. 750v y 751r, 18 de agosto de 1540, f. 755r, 6 de septiembre de 1540, ff. 808v, 809r, 809v, 810r y 811r, 7 de septiembre de 1540, ff. 818v y 819r-v.

19 Archivo Municipal de Jerez de la Frontera, Archivo Histórico Reservado, Cajón 24, n.º 1, f. 75v.

mico, ocupó una posición por detrás de la agricultura y la ganadería, al igual que sucedió con el pescado en relación a la carne, el pan y el vino. Al mismo tiempo, tampoco constituyó el alimento fundamental de ningún grupo social, si bien los gustos y el valor social primaban en muchos casos sobre otros factores como la disponibilidad y la calidad (Guerrero Navarrete, 2009: 235). A ello hay que unir el valor que la cultura cristiana imprimió al pescado en la sociedad medieval, al margen de su indiscutible importancia en la alimentación de quienes habitaban las costas peninsulares. Este se convirtió en el producto alimenticio distintivo de la Cuaresma, el sustituto cuando el consumo de carne estaba prohibido, así como en los días de ayuno (Izquierdo Benito, 2002: 87).

La cercanía de Jerez a la Bahía de Cádiz, ámbito geográfico de una extraordinaria diversidad de paisajes marítimos (caños, marismas y esteros), le permitió el acceso a numerosos productos de la pesca a través de una compleja red que la unía a las ciudades y villas del litoral (Ríos Toledano, 2019: 217). Por otro lado, desde el punto de vista de la explotación directa, los habitantes de la ciudad practicaron la pesca en el río Guadalete y el arroyo Salado, así como en la costa de Matagorda (hasta la fundación de Puerto Real en 1483), situada frente al término de Cádiz, y la pesquería de Casarejos (entre El Puerto de Santa María y Rota), tal como ha estudiado Ruiz Pilares (2018).

Jerez contaba con dos pescaderías: la más antigua situada en la collación de San Dionisio, donde la venta del pescado se realizaba en casas-tiendas, y la situada junto a la Puerta Real, que estaba conformada por puestos de estacas de redes. Buen ejemplo de las características de esta segunda pescadería es el contrato de venta suscrito entre el jurado Ferrando Riquel y Leonor Franco, viuda de Juan de Calahorra. El objeto del mismo fueron unas casas-tienda en la pescadería de las vigas de abajo, delante de la cual estaba dispuesta una red de palo de la que Leonor podría hacer uso, en tanto que la ciudad mandare que use de ella, por la nada despreciable cifra de 15.000 maravedís²⁰. Las variedades de pescado que se vendían en ambas pescaderías, así como los precios de las mismas, han sido estudiados por Abellán Pérez (2014: 162-163).

Como ya señaló Bello León (2009: 41), un colectivo fundamental dentro del mundo de la pesca fueron las pescaderas y regatonas que se ocupaban de la venta de pescado al por menor. Se trataba de un colectivo en el que finalizaba el proceso de comercialización de este artículo que, pese a contar con una precisa reglamentación, había de enfrentarse a continuas dificultades. El caso sevillano, analizado por Collantes de Terán Sánchez (1977: 362-364), evidencia un predominio de mujeres e hijas de pescadores que, desde el desembarcadero, distribuían el

²⁰ AHPNJF, Hernando de Carmona, Jueves 15 de febrero de 1483, f. 8r.

pescado en la ciudad o el interior andaluz. En relación con ello, señala este autor que el papel de las mujeres en la venta del pescado es tan relevante que el oficio, pescadera, siempre aparece expresado en femenino (Collantes de Terán Sánchez, 1977: 362).

En el caso de Jerez desconocemos la vinculación familiar de las pescaderas documentadas con profesionales del sector, concretamente en los casos de Isabel la machorra²¹, Catalina Rodríguez²², Isabel Ortiz²³ o Juana Gómez²⁴. El caso de Juana García la calva podría ser ilustrativo de cómo la viudez obligaba a las mujeres a implementar distintas estrategias de supervivencia, una vez desaparecida la fuente de recursos marital (Pérez González y Ruiz-Berdejo Beato, 2022). La citada Juana estuvo casada con un cómitre, Domingo Ferrández, pudiendo ser el desempeño laboral de este una importante vía de contactos a partir de la cual Juana encontró una solución profesional a la no siempre fácil situación generada por el deceso conyugal²⁵. Otra viuda, Leonor Franca, compró una casa-tienda en la Pescadería de San Dionisio por 15.000 maravedís²⁶, a la vez que documentamos otros casos de arrendamientos de tiendas en el citado establecimiento (todos con un carácter anual, variando la cuantía de la renta posiblemente en atención al tamaño y otras características estructurales de la tienda)²⁷ o la posesión de alguna de ellas fruto de la información obtenida de deslindes²⁸.

Para Jerez contamos con un ilustrativo documento que nos permite conocer cómo las pescaderas adquirían el género para luego proceder a su venta. Se trata del acuerdo firmado entre Leonor la baja, pescadera, y los pescadores Martín Sánchez y Antonio de Hontanas, propietarios de un barco con redes en Matagorda²⁹. Ambos quedaron obligados a entregar a Leonor todo lo que pescaren entre el uno de enero y el día de pascua florida, estando la pescadera obligada a encargarse del traslado diario del producto desde el lugar de pesca hasta la ciudad de Jerez.

21 AHPNJF, Juan Martínez, 21 de febrero de 1448, f. 33r.

22 AHPNJF, Antonio de Zarza, 30 de mayo de 1492, f. 26r; Juan Ortega Gaitán, 17 de enero de 1491, f. 18v.

23 AHPNJF, Rodrigo de Cuenca, 30 de julio de 1520, f. 70v.

24 AHPNJF, Luis de Llanos, 6 de noviembre de 1515, f. 1069v, 17 de diciembre de 1515, f. 1196r.

25 AHPNJF, Juan Martínez, 19 de mayo de 1448, f. 50r.

26 AHPNJF, Hernando de Carmona, 13 de febrero de 1483, f. 8r.

27 Se trata de las pescaderas Francisca Fernández (AHPNJF, Baltasar de Lueña, 29 de marzo de 1530, f. 298r); Inés García, viuda de un pescador (arrendó dos tiendas, una en 1530 –AHPNJF, Baltasar de Lueña, 29 de marzo de 1530, f. 297v– y otra en 1534 –AHPNJF, Baltasar de Lueña, 1 de junio de 1534, f. 462v–); Inés López (AHPNJF, Rodrigo de Cuenca, 22 de junio de 1525, f. 367v); Inés Martín, viuda (AHPNJF, Baltasar de Lueña, 23 de febrero de 1530, f. 174v); y Juana Rodríguez (AHPNJF, Juan de Ortega, 29 de marzo de 1490, f. 62r).

28 Es el caso de la pescadera apodada La Zamora (AHPNJF, Alonso de Cuenca, 25 de junio de 1540, f. 298v).

29 AHPNJF, Sebastián Gaitán, 9 de diciembre de 1510, f. 1001v.

Cada carga se pagaría a un precio de 1.000 maravedís, habiéndose de saldar la cantidad debida cada semana a fines de la misma. La dificultad de conservación del pescado se evidencia en la cláusula relativa a la obligación de Leonor de pagar el pescado que se perdiere por no haberlo recogido cada día.

Las pescaderas no siempre cumplían las normas establecidas en relación a su actividad profesional. En este sentido no siempre vendían el pescado en las dos pescaderías de la ciudad, sino que también solían hacerlo en sus casas escapando a los distintos controles municipales. Ello obligó al Cabildo a promulgar distintas medidas en 1515³⁰, 1530³¹ y 1535³², instando a las pescaderas a no vender el pescado fuera de los establecimientos autorizados para ello, a la vez que se les prohibió acceder a las casas del repeso de la Pescadería para hacerse con algún género, sino que el reparto debía hacerse de forma equitativa entre estas mujeres. Como puede observarse, el control municipal sobre las pescaderas era constante. Por otro lado, sus ingresos con esta actividad no eran todo lo pingües que cabría desear, por lo que se vieron obligadas a diversificar sus actividades económicas³³.

Otra actividad laboral vinculada al pescado, sobre la cual se promulgaron distintas normativas concejiles, era la venta del mismo frito. En Sevilla, las mujeres tenían prohibido comprar pescado fresco para revenderlo, excepto si se iba a comercializar frito (Collantes de Terán Sánchez, 1977: 362). En Jerez también fue necesario legislar y poner límites al desarrollo profesional del colectivo de las freidoras, pues estas se desplazaban a El Puerto y Sanlúcar para comprar pescado fresco de tal manera que ocasionaban que este no llegase en cantidad suficiente a la pescadería. Por ello, en 1530 se les prohibió freír pescado fresco habiendo de desarrollar su actividad solo con pescado cecial³⁴. La prohibición fue reiterada cuatro años después, cuando a petición de los arrendadores del pescado, quienes trataron de impedir que las freidoras vendieran pescado frito, se insistió en que el producto de su trabajo no eran los sábalos, salmones y otros pescados frescos³⁵.

Las freidoras vendían su producto en la Puerta Real, una de las principales vías de acceso al intramuros jerezano y, en consecuencia, un lugar estratégico para las

30 AMJFAC, 2 de marzo de 1515, f. 130r, pregón del pescado.

31 AMJFAC, 10 de marzo de 1530, f. 167v, pregón de las pescaderas.

32 AMJFAC, Jueves 4 de marzo de 1535, f. 180r.

33 Muy interesante es el caso de Isabel López, también viuda, quien completaba sus ingresos con el comercio de uva. En 1530 debía al ropero Francisco de Millán cinco carretadas de uva, mientras que con ella estaba en deuda de una carretada de uva un carretero (AHPNJF, Francisco del Mercado, 12 de mayo de 1530, f. 386v).

34 AMJFAC, 2 de marzo de 1530, f. 624r.

35 AMJFAC, 6 de febrero de 1534, f. 594r.

ventas dada la afluencia de posibles clientes. Su número llegó a ser lo suficientemente elevado como para dificultar dicha entrada, por lo que en 1534 se vieron obligadas a abandonar este emplazamiento y situarse en las proximidades del mismo para dejar expedito el acceso por la citada puerta³⁶.

Entre las freidoras hemos documentado a una portuguesa, Isabel Rodrigues³⁷. En este sentido hemos de recordar que la presencia extranjera en Jerez de la Frontera fue muy relevante en los momentos finales de la Edad Media y comienzos de la Modernidad. Entre dichos colectivos de extranjeros sobresalieron por su importancia cuantitativa los portugueses, la mayoría de ellos en calidad de estantes o transeúntes, aunque no podemos menospreciar la relevancia de quienes se asentaron de forma definitiva en la ciudad. Procedían de toda la geografía portuguesa y se dedicaron preferentemente a las actividades terciarias, aunque asimismo las artesanales formaron parte relevante de ellas, siendo minoritarios los empleados en las actividades primarias (Mingorance Ruiz, 2018).

4. LA CARNE Y SUS DERIVADOS

La Baja Edad Media fue testigo de cómo la carne se erigió en uno de los alimentos de más importancia en la dieta europea, frente a las centurias anteriores en las que su consumo estaba prácticamente monopolizado por los estamentos superiores (Banegas López, 2012: 46). En este sentido, Hernández Íñigo (2006: 73) afirma que el elevado consumo de carne durante los siglos XV y XVI no volvería a alcanzarse hasta el siglo XIX. Ello se tradujo en una multiplicación de las carnicerías y de los oficios vinculados a la carne (Verna y Victor, 2020: 12). Jerez de la Frontera no fue una excepción a esta tónica general y, al igual que sucedía en otras ciudades medievales (Banegas López, 2012: 114), la carne gozaba de un protagonismo indiscutible en la dieta de sus habitantes, aunque por detrás de los cereales. Todos los grupos sociales la consumían, si bien la cantidad y la tipología diferían de unos a otros. Cabe suponer que, como en el caso de Barcelona analizado por Riera Melis (1994: 195), la carne era el principal alimento entre las familias nobiliarias, mientras que en el caso de los grupos sociales intermedios el primer lugar lo ocupaba el pan de trigo, de calidad variable en función del poder adquisitivo de cada consumidor. Finalmente, en el estamento eclesiástico predominaba una dieta basada en el pan y el vino dado que la Iglesia, desde sus orígenes, tuvo una compleja relación con la carne debido a contradicciones de muy variada naturaleza (Andrade Cernadas, 2009: 46; Riera Melis, 2021: 44).

36 AMJFAC, 15 de julio de 1530, f. 258v.

37 AHPNJF, Rodrigo de Cuenca, 2 de junio de 1546, f. 394r.

Podemos afirmar que en el Jerez del período analizado la carne ocupaba un lugar fundamental en la dieta urbana, siendo una excelente prueba de ello la variada tipología consumida propiciada por la rica cabaña ganadera xericense. La carnicería más antigua y que gozaba de mayor importancia era la situada en la collación de El Salvador. En 1434 Jerez se dotó de una segunda carnicería, la de San Miguel, y a mediados del siglo XV de una tercera en San Juan³⁸. Prueba de la creciente importancia del consumo de carne es la intención del Concejo de construir otra carnicería en 1500 (Romero Bejarano, 2008: 62).

Las carnicerías vendían carne y sus productos derivados de cerda³⁹ (unto, menudo, tocino –de fuego y de agua–, manteca, longaniza e hígado), de vacuno (toro, vaca, buey, ternera, novillo, hígado, hígado de ternera, sebo de vaca, menudo de vaca y menudo de ternera), ovino (carnero, oveja, borrego y menudo de carnero), caprino (cabra y cabrón) y caza (palomas, perdices, conejos, tórtolas y terreras). En la siguiente tabla recogemos los precios de las distintas variedades cárnicas durante el siglo XV.

Año	1490	1494	1496	1500
Precio (maravedís/libra)	Puerco a 5	Carnero a 7 Vaca a 5,5 Ternera a 6,5	Carnero a 7,5 Vaca a 6,5 Ternera a 8	Carnero a 7 Vaca a 5,5 Ternera a 7 Tocino a 12 Cabrón a 4,5 Oveja a 4,5

Estos inmuebles, que servían a la vez de matadero y venta de carne, fueron inicialmente de propiedad concejil, si bien en el período analizado el reparto a nivel privado era una realidad. Entre los propietarios de carnicerías documentamos a varias jerezanas como la viuda Juana Martínez de Sanabria⁴⁰, doña Isabel⁴¹ o Constanza Méndez⁴². También encontramos a carnícidas que tomaron a renta establecimientos para el desempeño de su profesión⁴³.

³⁸ Acabó siendo trasladada a la puerta de Santiago por los numerosos problemas de higiene que ocasionaba. Sobre la contaminación urbana, véase Córdoba de la Llave, 1998.

³⁹ La carne de cerdo se asociaba a los grupos sociales con menor nivel adquisitivo (Clemente Ramos, 2011: 226).

⁴⁰ AHPNJF, Bartolomé de Maya, 3 de enero de 1489, f. 14v.

⁴¹ AHPNJF, Bartolomé de Maya, 23 de febrero de 1489, f. 41r.

⁴² AHPNJF, Bartolomé de Maya, 23 de marzo de 1490, f. 55v.

⁴³ Es el caso de Isabel Gaitán, quien arrendó a Ferrando de Carmona, carnícero, dos tablas de carnicería en las carnicerías de San Miguel, por dos años y 9.000 maravedís, cuatro arrobas de unto de puerco y dos carneros escogidos (AHPNJF, Bartolomé de Maya, 26 de abril de 1490, f. 108r).

Junto a la carne, las mujeres participaron en la elaboración y venta de otros productos derivados. En este sentido resulta de gran interés el contrato de soldada intitulado por Beatriz Jiménez con Juana Rodríguez, mujer de un carnicero, para desempeñar el oficio de menudera desde mayo hasta Carnestolendas por 50 maravedís diarios⁴⁴. El documento no solo evidencia una especialización profesional femenina, sino también la implicación de las cónyuges en el negocio familiar en este caso a través de la contratación de personal para la carnicería.

Los fraudes en la alimentación estaban a la orden del día y las mujeres no permanecieron al margen de los mismos. En el caso de la carne, esta debía ser vendida en los lugares autorizados para ello y utilizando los pesos y medidas oficiales (Castro Redondo, 2018: 78). En relación con ello se encuentra la denuncia contra Ana López pues, incumpliendo la normativa concejil, vendía tocino en su casa con sus propias pesas. La pena impuesta fue de 600 maravedís, así como la incautación de las citadas pesas, porque nadie podía vender “si non fuere en las plaças desta çibdad donde aya repeso e junto a las carnecerías, e que non lo vendan syn ponello, que la justicia le ponga presçio, porque vendello en sus casas el pueblo reçibe danno por mal pesado e caro”⁴⁵.

5. CONCLUSIONES

El estudio realizado nos ha permitido demostrar el ejercicio profesional femenino en tres productos esenciales de la dieta jerezana a finales de la Edad Media. Al mismo tiempo, resulta muy evidente que las mujeres gozaron de espacios de actuación fuera del ámbito doméstico, de tal manera que el mercado y sus dinámicas se vieron determinados por esta participación económica femenina. Distintas circunstancias determinantes en la economía familiar, así como ciertas inquietudes familiares, llevaron a las mujeres estudiadas a insertarse en el mundo laboral. Movidas por la necesidad inminente tras el fallecimiento del cónyuge, así como tratando de dar respuesta a variadas circunstancias, distintas mujeres, en situaciones vitales de naturaleza heterogénea, ejercieron profesiones de importancia vital en la alimentación de la ciudad. En relación con ello no debemos perder de vista dos cuestiones decisivas en el desempeño laboral de estos grupos femeninos. En primer lugar, la función de la ciudad como centro de consumo en una proyección que alcanzaba a su *hinterland*, en una relación de indudable interdependencia. Por otro lado, el nivel de desarrollo económico de las ciudades jugó un papel determinante en las posibilidades de ofertas laborales para las mujeres. Estas tenían menos oportunidades de ejercer una profesión donde el

44 AHPNJF, Juan Ortega Gaitán, 19 de mayo de 1491, f. 84r.

45 AMJFAC, 27 de abril de 1534, f. 68ov.

trabajo era escaso. En este sentido, el Jerez de finales de la Edad Media, por sus condiciones económicas, permitió a sus ciudadanas no solo ejercer una profesión sino también adquirir una destacada especialización laboral y, en caso necesario, diversificar las fuentes de ingresos en distintos sectores alimentarios.

Hemos estudiado a mujeres que alzaron la voz ante las autoridades cuando vieron peligrar su desempeño laboral, que se defendieron cuando la competencia masculina trató de discriminárlas, que superaron los exámenes necesarios para desarrollar su profesión o que fueron condenadas por la comisión de fraudes. Pertenecieron a una sociedad y actuaron de acuerdo con las pautas implementadas por ella. Por ello esperamos que el presente estudio contribuya a arrojar luz a temas candentes en la historiografía actual como la división sexual del trabajo, determinada por múltiples factores como las posibles discriminaciones (sirvan de ejemplo los apodos nada positivos de las pescaderas) y el indiscutible peso del orden social medieval.

6. BIBLIOGRAFÍA

- Abellán Pérez, J. (2014). Las pesquerías jerezanas en el siglo XV: técnicas de pesca, especies y comercialización. En *750 aniversario de la incorporación de Jerez a la Corona de Castilla: 1264-2014* (pp. 153-173). Jerez de la Frontera: Ayuntamiento de Jerez de la Frontera.
- Andrade Cernadas, J. M. (2009). En el refectorio: la alimentación en el mundo monástico de la Galicia medieval. *Sémata: Ciencias sociales e Humanidades*, 21, 45-64.
- Aznar Vallejo, E. (2003). Andalucía y el Atlántico Norte a fines de la Edad Media. *Historia. Instituciones. Documentos*, 30, 103-120.
- Banegas López, R. A. (2012). *Europa carnívora: comprar y comer carne en el mundo urbano bajomedieval*. Gijón: Trea.
- Bello León, J. M. (1995). El reino de Sevilla en el comercio exterior castellano (siglos XIV-XV). En H. Casado Alonso (Ed.), *Castilla y Europa: comercio y mercaderes en los siglos XIV, XV y XVI* (pp. 57-80). Burgos: Diputación Provincial.
- Bello León, J. M. (2009). Pescadores canarios y andaluces a finales de la Edad Media. En *La pesca en la Edad Media* (pp. 35-53). Madrid: Sociedad Española de Estudios Medievales.
- Bello León, J. M. (2014). Mercaderes del siglo XV de Jerez de la Frontera. *Historia. Instituciones. Documentos*, 41, 11-44.

- Borrero Fernández, M. (1992). Los recursos naturales de Andalucía: propiedad y explotación. En A. Collantes de Terán Sánchez (Ed.), *Andalucía 1492: razones de un protagonismo* (pp. 87-121). Sevilla: Algaida.
- Castro Redondo, R. (2018). Política y policía metrológica de la Corona de Castilla hasta la introducción del Sistema Métrico. *Investigaciones Históricas: Época Moderna y Contemporánea*, 38, 77-102.
- Clemente Ramos, J. (2011). Niveles de vida y pautas de consumo en el campesinado (Corona de Castilla, 1200-c. 1550). En E. López Ojeda (Coord.), *Comer, beber, vivir: Consumo y niveles de vida en la Edad Media hispánica* (pp. 215-244). Logroño: Instituto de Estudios Riojanos.
- Collantes de Terán Sánchez, A. (1977). *Sevilla en la Baja Edad Media: la ciudad y sus hombres*. Sevilla: Ayuntamiento de Sevilla.
- Córdoba de la Llave, R. (1998). Higiene urbana y doméstica en las poblaciones castellanas del siglo XV. En M. C. Aguilera Castro (Coord.), *La vida cotidiana en la España Medieval: Actas del VI Curso de Cultura Medieval de Aguilar de Campoo (Palencia)* (pp. 281-302). Aguilar de Campoo: Fundación Santa María la Real.
- Córdoba de la Llave, R. (2014). El trabajo de los grupos populares en las ciudades de la Corona de Castilla a fines de la Edad Media: los oficios del sector productivo. En J. Á. Solórzano Telechea, B. Arízaga Bolumburu y J. Hamers (Eds.), *Los grupos populares en la ciudad medieval europea* (pp. 53-80). Logroño: Instituto de Estudios Riojanos.
- Del Val Valdivieso, M. I. (1999). Mujer y trabajo en Castilla al final de la Edad Media. *Aragón en la Edad Media*, 14-15 (2), 1585-1596.
- Franco Silva, A. (1991). Monda. La organización de una villa malagueña a través de sus ordenanzas municipales. En J. E. López de Coca (Ed.), *Las ciudades andaluzas (siglos XIII-XVI)* (pp. 661-679). Málaga: Universidad de Málaga.
- Fuente Pérez, M. J. (1997). Mujer, trabajo y familia en las ciudades castellanas de la baja Edad Media. *En la España Medieval*, 20, 179-194.
- Goicolea Julián, J. (2011). Abasto y consumo de productos alimenticios en las ciudades y villas riojanas a finales de la Edad Media. En E. López Ojeda (Coord.), *Comer, beber, vivir: Consumo y niveles de vida en la Edad Media hispánica* (pp. 321-358). Logroño: Instituto de Estudios Riojanos.
- Goldberg, J. (2013). Some reflections on Women, Work, and the Family in the Later Medieval English Town. En J. Á. Solórzano Telechea y B. Arízaga Bolumburu

- (Eds.), *Ser mujer en la ciudad medieval europea* (pp. 191-214). Logroño: Instituto de Estudios Riojanos.
- González Arévalo, R. (2010). La costa del reino de Sevilla en la documentación náutica italiana (siglo XV). En *Historia de Andalucía. VIII Coloquio* (pp. 302-317). Granada: Universidad de Granada.
- González Jiménez, M. (1972). *Ordenanzas del Concejo de Carmona*. Sevilla: Diputación Provincial.
- González Jiménez, M. (1998). *Andalucía a debate*. Sevilla: Universidad de Sevilla.
- Guerrero Navarrete, Y. (2009). Consumo y comercialización de pescado en las ciudades castellanas de la Baja Edad Media. En *La pesca en la Edad Media* (pp. 235-259). Madrid: Sociedad Española de Estudios Medievales.
- Hernández Íñigo, P. (1996). Producción y consumo de pan en Córdoba a fines de la Edad Media. *Meridies: Estudios de Historia y Patrimonio de la Edad Media*, 3, 175-194.
- Hernández Íñigo, P. (2006). Abastecimiento y comercialización de la carne en Córdoba a fines de la Edad Media. *Meridies: Estudios de Historia y Patrimonio de la Edad Media*, 8, 73-120.
- Izquierdo Benito, R. (2002). *Abastecimiento y alimentación en Toledo en el siglo XV*. Cuenca: Universidad de Castilla-La Mancha.
- Martín Gutiérrez, E. (2004). *La organización del paisaje rural durante la Edad Media. El ejemplo de Jerez de la Frontera*. Sevilla: Universidad de Sevilla.
- Martín Ojeda, M. (1990). *Ordenanzas del concejo de Écija (1465-1600)*. Sevilla: Diputación Provincial.
- Mingorance Ruiz, J. A. (2018). Portugueses en el Reino de Sevilla: Jerez de la Frontera, 1470-1550. En F. Quiles García (Ed.), *La Sevilla Lusa: la presencia portuguesa en el Reino de Sevilla durante el Barroco* (pp. 136-169). Évora: Enredars.
- Muñoz y Gómez, A. (1903). *Noticia histórica de las calles y plazas de Xerez de la Frontera*. Valladolid: Maxtor.
- Núñez González, M. (2022). Arquitectura del pan: atahonas y hornos en la Sevilla del Siglo de Oro. *Studia Historica. Historia Moderna*, 44 (1), 345-365.
- Pérez González, S. M., y Ruiz-Berdejo Beato, A. (2022). Estrategias de supervivencia de las viudas del Reino de Sevilla a finales de la Edad Media y comienzos de la Modernidad (siglos XIV-XVI). *Vínculos de Historia*, 11, 339-353.

- Ramos Palomo, M. D., y Vera Balanza, M. T. (Eds.). (1996). *El trabajo de las mujeres, pasado y presente: Actas del Congreso Internacional del Seminario de Estudios Interdisciplinarios de la Mujer*. Málaga: Diputación de Málaga.
- Riera i Melis, A. (1994). Estructura social y sistemas alimentarios en la Cataluña bajomedieval. *Acta Historica et Archaeologica Mediaevalia*, 14, 193-217.
- Riera Melis, A. (2009a). La pesca en el Mediterráneo noroccidental durante la Baja Edad Media. En *La pesca en la Edad Media* (pp. 121-144). Madrid: Sociedad Española de Estudios Medievales.
- Riera i Melis, A. (2009b). “Tener siempre bien aprovisionada la población”: los cereales y el pan en las ciudades catalanas durante la Baja Edad Media. En B. Arízaga Bolumburu y J. Á. Solórzano Telechea (Eds.), *Alimentar la ciudad en la Edad Media* (pp. 23-58). Logroño: Instituto de Estudios Riojanos.
- Riera Melis, A. (2021). *Alimentación, sociedad, cultura y política en el Occidente medieval*. Gijón: Trea.
- Ríos Toledano, D. (2019). El mundo de la pesca en la Andalucía atlántica a fines de la Edad Media. En *Pensando Andalucía. Una visión transdisciplinar* (pp. 214-227). Cádiz: Diputación Provincial.
- Romero Bejarano, M. (2008). “*Santas cosas son llamadas los muros*”. *La arquitectura militar en Jerez durante el siglo XVI*. Jerez de la Frontera: Ayuntamiento de Jerez de la Frontera.
- Rubio Vela, A. (2002). Valencia y los aragoneses en la Baja Edad Media: la ruta del trigo. *Caplletra: Revista Internacional de Filología*, 32, 95-110.
- Ruiz Pilares, E. (2016). La sociedad jerezana y su implicación en el comercio atlántico (finales siglo XV-inicios siglo XVI). En J. Á. Solórzano Telechea, B. Arízaga Bolumburu y M. Bochaca (Eds.), *Las sociedades portuarias de la Edad Media* (pp. 337-364). Logroño: Instituto de Estudios Riojanos.
- Ruiz Pilares, E. (2018). El paisaje pesquero de Jerez de la Frontera a finales de la Edad Media: caladeros, flota, distribución y consumo. *Historia. Instituciones. Documentos*, 45, 377-405.
- Ruiz Pilares, E., y Mingorance Ruiz, J. A. (2019). La movilidad social de las naciones extranjeras en las ciudades andaluzas bajomedievales: los Adorno y la sociedad política de Jerez de la Frontera (1470-1520). *Hispania*, 263, 669-698.
- San Mamés Albar, R. (2018). *Mujeres trabajadoras en la Castilla del final de la Edad Media*. Trabajo Fin de Máster. Valladolid: Universidad de Valladolid.

- San Mamés Albar, R. (2019-2020). La carnicera judía Ana Gonçales en el contexto de la Sevilla bajomedieval. *Anales de la Universidad de Alicante. Historia Medieval*, 21, 225-242.
- Segura Graíño, C., y Muñoz Fernández, Á. (Coords.). (1988). *El trabajo de las mujeres en la Edad Media hispana*. Madrid: Asociación Cultural Al-Mudayna.
- Sesma Muñoz, J. Á. (2011). Consumo de productos alimenticios de lujo en la baja Edad Media. En E. López Ojeda (Coord.), *Comer, beber, vivir: Consumo y niveles de vida en la Edad Media hispánica* (pp. 97-122). Logroño: Instituto de Estudios Riojanos.
- Verna, C., y Victor, S. (2020). Les bouchers et leurs affaires entre villes et campagnes (France méridionale-Espagne, XIIIe-XVIe siècles). En C. Verna y S. Victor (Coords.), *Los carniceros y sus oficios. España-Francia, siglos XIII-XVI* (pp. 9-26). Valencia: Universidad de Valencia.

ISBN 978-84-126474-4-0



9 788412 647440



Castilla-La Mancha



Sociedad
Española de
Estudios
Medievales



Una manera
de hacer Europa

Fondo Europeo de
Desarrollo Regional



Unión Europea

