

# 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 medioevo 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 del Sello, 18-VII-1495 (fol. 88). Vid. también URÍA RÍU, J.: “Oviedo y Avilés en el comercio atlántico de la Edad Media (siglos XIII al XVI)”, *Estudios sobre la Baja Edad Media asturiana*, Oviedo, 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 çeçinas 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 çesa-se 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 montanna 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 Tazonos 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”, *Asturiensia 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 queren 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 stablesieront que todol pescado tambien de Río conno de mar que todo uenga al

azogue posar ye uazesse todo enna zogue después siquisier ela meatat pora hu quisier demande porlos vigaros del Concello yepartialo por medio ye lexela meatat enna villa et uienda-la yela otra meatat lieuela pora 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 pagarlo, 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 traspais 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

8 “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).

9 *Ibidem*.

10 *Ibidem*.

11 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.

12 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 morían 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 cuanto se había dado el permiso para sacar cierto pan del Principado, que esto era dañoso y en perjuicio de la ciudad pues en el Principado había carestía y se esperaba mucha necesidad porque el año pasado fue muy esteril 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 *çeçial* –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>.

17 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.

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

19 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).

20 *Id.*: 10-II-1505.

21 *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 seisçientos 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 transferimento 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, incluido 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 asi donde ahora estaba como en el primer sitio y suelo donde estaba en la calle de Cimadevilla donde se hizo la fuente. La



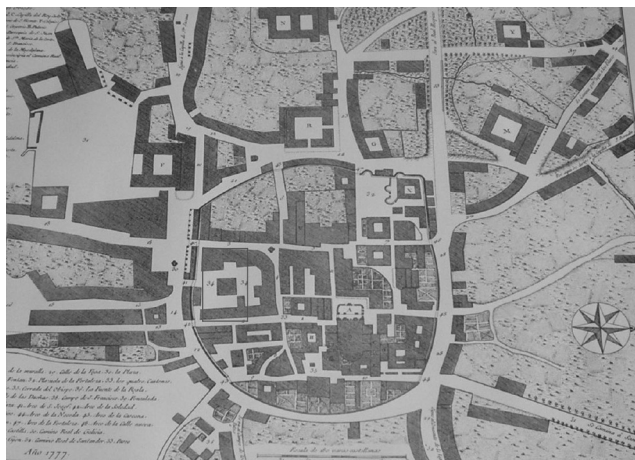


Lámina 1. Oviedo (1777). La red del pescado.

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 visitantes 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 publica 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 concurrir 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 predispuestos 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 republica”. 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 arenada<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 arenada 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 –*çeçial*– 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 arencada, 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 doçe maravedíes” (*Id.*: 4-XII-1504).

43 CHDAO, p. 167, y AAO, Libro de Pragmáticas, f<sup>o</sup> 100 v<sup>o</sup> (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: “treynnta 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 mandadorias 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 GALLEGA	SARDINA ARENCADA	PESCADO IRLANDES	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 arenadas, 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 cuestras 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 abadejo 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 Ventidas 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 arenadas, dando la alcabala 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.

60 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).