

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*¹ 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*². 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-

1 HERNÁNDEZ IÑIGO, P.: "La pesca fluvial y el consumo de pescado en Córdoba (1450-1525)", *AEM* 27 (1997), pp. 1045-1117.

2 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 fuerza³. El cronista Alonso de Palencia nos refiere textualmente que los “azanegas”, esclavos procedentes de Gamboa, son débiles porque comen exclusivamente pescado y rara vez carne⁴. 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 complejidad 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 casos⁵. A juicio de Juan Ruiz en *El Libro del Buen Amor*, la carne de atún es “gruesa y dificultosa de digerir, y assi engendra humores gruesos y tenaces, y por esta causa es muy mala para los viejos”⁶.

El consumo de pescado queda, pues, reducido a los días de *no carne*, a los *días de los ayunos o del carnal*⁷, 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.”⁸. 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 tēporas o “en las veguillas de los santos que son de ayuno”⁹.

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-

3 CASTRO MARTÍNEZ, M^a T.: *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*. Granada, 1996, pp. 137 y ss.

4 *Ibid.*, p. 124.

5 HERNÁNDEZ IÑIGO, P.: *op. cit.*, p. 1111.

6 DE CASTRO MARTÍNEZ, T.: *op. cit.*, p. 323.

7 IZQUIERDO BENITO, R.: *Abastecimiento y alimentación en Toledo en el siglo XV*. Cuenca, 2002, p. 87.

8 HERNÁNDEZ IÑIGO, P.: *op. cit.*, pp. 1097 y 1098.

9 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%)¹⁰. 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 alimentos¹¹. 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”¹².

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”¹³.

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:

10 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.

11 IZQUIERDO BENITO, R.: *op. cit.*, p. 91.

12 SÁNCHEZ QUIÑONES, J.: *op. cit.*, p. 209.

13 *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 vezes 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 recreçer 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

ríos de las dichas truchas”¹⁴. Efectivamente, entre las competencias que prácticamente desde el principio asumen los 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 masivo¹⁵. 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”¹⁶.

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 estrechos¹⁷. 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 abrevaban¹⁸. En Cuenca, una ordenanza de 1437 designa los siguientes aparejos vedados: paños y medios paños, sábanas, espuestas, canastas y redes menudas, mangas de varillas muy menudas. La preocupación por el tamaño evidencia el esfuerzo por atajar la

14 Cít. 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 descontrolada¹⁹. La continua referencia de las fuentes a furtivos²⁰ 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 pestilenciales e muy damnosos”²¹.

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”²². 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 Martín²³. 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 vecinos²⁴.

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 Madrid²⁵, entre otras, pueden consistir en presas construidas en molinos o batanes²⁶ 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 zona²⁷. Parece lógico aceptar que la permisividad de los

19 GUERRERO NAVARRETE, Y. y SÁNCHEZ BENITO, J. M.: *Cuenca en la Baja edad Media. Un sistema de poder*. Cuenca, 1994, p. 177.

20 SÁNCHEZ QUIÑONES, J.: *op. cit.*, pp. 143 y 144.

21 IZQUIERDO BENITO, R.: *op. cit.*, pp. 84 y 85.

22 *Ibid.*, p. 84.

23 LOSA CONTRERAS, C.: *op. cit.*, p. 549.

24 GUERRERO NAVARRETE, Y. y SÁNCHEZ BENITO, J. M.: *op. cit.*, p. 177.

25 HERNÁNDEZ IÑIGO, P.: *op. cit.*, pp. 1056 y ss.

26 RIVERA GARRETAS, M.: *La encomienda, el priorato y la villa de Uclés en la edad Media (1170-1310)*. Madrid-Barcelona, 1985, pp. 148-151.

27 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 propietario²⁸.

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 anzuelo²⁹ 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 maravedís.³⁰ 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 *cóncono ayuso* podía pescar quien quisiera³¹.

Como ocurrió con el adhesionamiento 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 varios³²: 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.

29 SÁNCHEZ QUIÑONES, J.: *op. cit.*, p. 145.

30 *Ibid.*, p. 141.

31 SÁNCHEZ QUIÑONES, J.: “Pesca y trabajo en el reino de Toledo. La cuenca alta y media del

Tajo en los siglos XII al XVI”, *AEM* 36/1,(2006), pp. 145-169 (p. 153).

32 *Op. cit.*, pp. 1075-1078.

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 prohiba sacar o exportar pescado fresco de los ríos de la ciudad. Así ocurría, por ejemplo, en Córdoba³³ o en Cuenca³⁴.

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 ciudad³⁵.

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 Bermeo³⁶. Pero también –con un grado de “frescura”, sospecho, que dejaba mucho que desear– en ciudades del interior, como Haro³⁷,

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 *secial*, 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 *secial* más caro que el fresco³⁸.

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 Portugal³⁹. 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 Galiçia” 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 ganancias⁴⁰.

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 algas⁴¹, 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: *secial* (secado al aire), ahumado, salado o escabechado⁴². 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^a (dir.), *La época del gótico en la cultura española (c. 1220-c. 1480)*. Historia de España de MenéndezPidal 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”⁴³. 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 Pedro⁴⁴. 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 sucias⁴⁵.

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 Pescadería⁴⁶ 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 Barrionuevo, por razones sanitarias y de olor según afirman las fuentes⁴⁷. 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 Zocodover⁴⁸. En Córdoba, el pescado se vendía en la Corredera, donde era obligado vender todo el pescado de río y en

46 GARCÍA DE CORTÁZAR, J. A.; ARIZAGA BOLUMBURU, B.; RÍOS RODRÍGUEZ, M. L. e DEL VAL VALDIVIELSO, I.: *Bizcaia...*, p. 341.

47 ASENJO, M.: *Segovia. La ciudad y su tierra a fines del medievo*. Segovia, 1986, p. 223.

48 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 Hierro⁴⁹.

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 construir⁵⁰. 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 caza⁵¹. 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 Domingo⁵². 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 febrero⁵³. 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 sábal) se vendiera en las tablas de pescado existentes en la plaza de la villa donde podía ser remojado constantemente y así conservarse en buen estado⁵⁴.

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 mismo⁵⁵, 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 Carmona⁵⁶. En Córdoba las pescaderas y sardineras profesionales debían también suscribir el sistema de obligados, aunque no en todos los años⁵⁷. 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 particular⁵⁸. 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 mismos⁵⁹. 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 social y remojado además del fresco. Lo mismo ocurría en Madrid⁶⁰.

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 arropa 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 Córdoba⁶¹:

- El pescado secial 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 Cuaresma⁶². 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 atun de la cola, toma en cada libra tres onzas y quarto...”⁶³.
- 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”⁶⁴. En todos los lugares estaba prohibido vender pescado “podrido, hediondo”, en Toledo éste se entregaba a los presos de la cárcel del rey⁶⁵.

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 Córdoba⁶⁶. 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 precio 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-

64 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.

65 SÁNCHEZ QUIÑONES, J.: *La pesca en el reino de Toledo...*, p. 205.

66 HERNÁNDEZ 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 libra⁶⁷.

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 Carmona⁶⁸, 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 interpreté⁶⁹ –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 paulatina aristocratización de la elite 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 verano⁷⁰. La *renta del pescado* o *renta del pescado en la aceña del Júcar*, documentada en **Cuenca** desde 1420. La *imposición de la corta del*

70 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**⁷¹.

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 pro 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 *noveno del pescado*, incluido en los “propios” de la villa y destinado desde 1396 al pago del salario del corregidor, y el *noveno 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 alcalaínos. 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 1485⁷², lo que ocurría también en **Escalona**. En **Zorita**, el pescado de mar estaba gravado con un mencil en concepto de portazgo⁷³. En **Buitrago** el congrio paga 12 maravedíes y la sardina 6 también en concepto de portazgo⁷⁴ y en **Sigüenza** el obispo

71 GARCÍA FERNÁNDEZ, E.: *Gobernar la ciudad en la Edad Media: oligarquías y élites urbanas en el País Vasco*, Vitoria, 2004, p. 191.

72 SÁNCHEZ QUIÑONES, J.: *La pesca en el reino de Toledo...*, p. 148.

73 *Ibid.*, p. 157.

74 *Ibid.*, p. 165.

tenía derecho a un gravamen de seis maravedíes por cada carga de pescado introducido en la ciudad para su venta⁷⁵.

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 ciudad⁷⁶. Finalmente, el arrendamiento de la llamada *regatería* o reventa del pescado constituía un ingreso de importancia mediana en las villas y ciudades vascas⁷⁷.

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)⁷⁸, **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.)⁷⁹, Escalona en 1483, Talavera (para la pavimentación de las calles céntricas) Guadalajara (donde se recaudaron 24.000 maravedíes de la sisa del pescado)⁸⁰ 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 carretas⁸¹, 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, respectivamente⁸². En esta misma ciudad, los Reyes Católicos conceden tablas de pescado destinadas a los pecheros a fin de financiar los gatos de la Hermandad⁸³ 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 villa⁸⁴. 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 último⁸⁵. 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 alcabalas– 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 paliasen dichos defectos, además de inten-

79 HERNÁNDEZ IÑIGO, P.: *op. cit.*, pp. 1100-1101.

80 SÁNCHEZ QUIÑONES, J.: *La pesca en el reino de Toledo...*, pp. 168 y 169.

81 *Ibid.*, p. 169.

82 *Ibid.*, p. 149.

83 *Ibid.*, p. 150.

84 *Ibid.*, p. 164.

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 normales⁸⁶. 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 familia⁸⁷. 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 maravedíes⁸⁸ 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 pescado⁸⁹. Asimismo, en Sevilla o Murcia era frecuente encontrar regatonas vendiendo pescado frito⁹⁰. 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 pescado⁹¹.

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 pinchitos⁹². El sábaló 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 sazón”—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”⁹³. 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 especias 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”⁹⁴. 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”⁹⁵.

91 CASTRO MARTÍNEZ, M^a 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^a 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 costunbre: el bachiller Juan Sanches de Areualo e Alfonso de Tapia, merino, e el bachiller Lope Lopes de Vocos, escribano mayor, e Pedro Dias de Arçeo e Garçi Martines de Lerma, alcaldes perpetuos de la dicha çibdad, e Pedro Ruys de Villegas e Xeronimo Garçia el Rico e Juan Dias de Arçeo e Juan Martines de Lerma, Diego de Burgos e Gonzalo Alfonso e Lope Garçia de Carrion e Pedro Sanches de Frias e Andres de Ayala, regidores de la dicha çibdad, estando todos juntos en el dicho ayuntamiento fasiendo e ordenando las cosas que son serviçio de Dios e del rey e vien de la dicha çibdad, leyendo e ordenando la fasienda del conçejo de la dicha çibdad, fablaron en el fecho de los pescadores del pescado fresco de la dicha çibdad por quanto los dichos pescadores se quexaron que de siempre jamas aca avia pasado e seydo en la dicha çibdad que cada alcalde de ella e escribano mayor e regidores e merino de la dicha çibdad, segund que era uso e costunbre de poner cada uno de los susodichos sendos pescadores para que vendiesen el pescado fresco en la dicha çibdad en los lugares acostumbra-dos, 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 çibdad, por ende que procurasen sobre ello. Acordaron que se apregonase por los lugares publicos de la dicha çibdad que ninguno non fuese osado de vender el dicho pescado fresco en el dicho Açogue e Santestevan e carnerería e mercado e otros lugares de la dicha çibdad salvo aquellos que toviesen alvalaes del escrivano del conçejo, 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 çibdad; e aquellos diesen su alvala por el dicho ayuntamiento e non mas en numero; e el que de aquí adelante después de fecho el dicho pregon fuese contra esto susodicho, que mandavan e mandaron a Alfonso Tapia, merino de la dicha çibdad, 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 çibdad. E mandaron a mi el dicho escrivano que lo apregonase por los lugares publicos de la dicha çibdad e que diese las dichas alvalaes del conçejo por los dichos corregidor e alcaldes e escrivano mayor e regi-dores 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 rvy

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 Garçia de Carrion e Diego Alonso de Burgos para ver e entender en el poner de pescado fresco e en las otras cosas concernientes a este vender de este pescado fresco, fallaron que la manera que se ha de tener para que los que traen pescado fresco non reçiban 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:

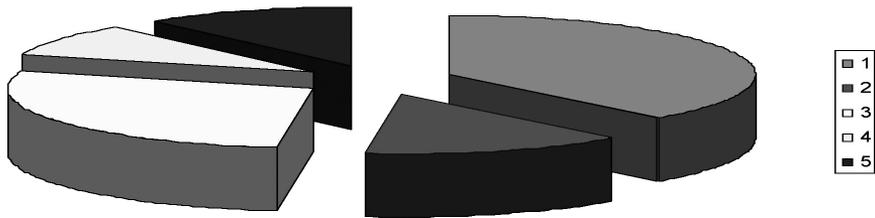
Primeramente, que en el Açogue e mercado e Sant Estevan aya doss balanças con sus pesos justos sellados e conçertados con los pesos de la camara de los fieles con los quales se pese todo el pescado, los çestos de ello que traen los mulateros, e el peso este en el Açogue e Sant Estevan e el otro en el mercado menor, los quales esten guardados e çerrados 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 seysçientos 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 menu-do e non a otros.

E después de asy pesado, el dicho pesador de los çestillos escriba en cada çesto lo que cada çesto de pescado pese, e de commo lo diere a los pescadores e repar-tiere 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.

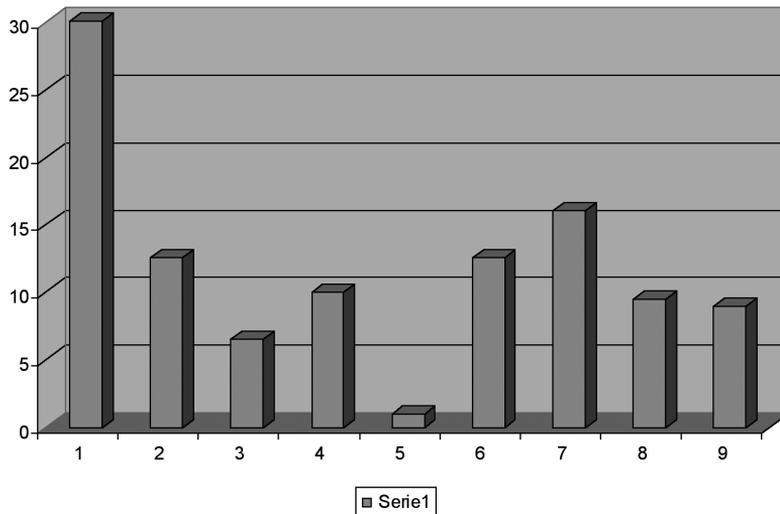
Iten, mandamos que ningund pescador de los que venden el pescado fresco non venda ningund pescado fasta que sea pesado por los sobredichos que tyenen el cargo de pesar los çestillos, nin lo vendan fasta que sea puesto por los fieles, so pena de seysçientos mrs.

Testigos, Pedro de Laredo e Gonçalo Çurrilla e Juan de Frias, vesinos de Burgos.



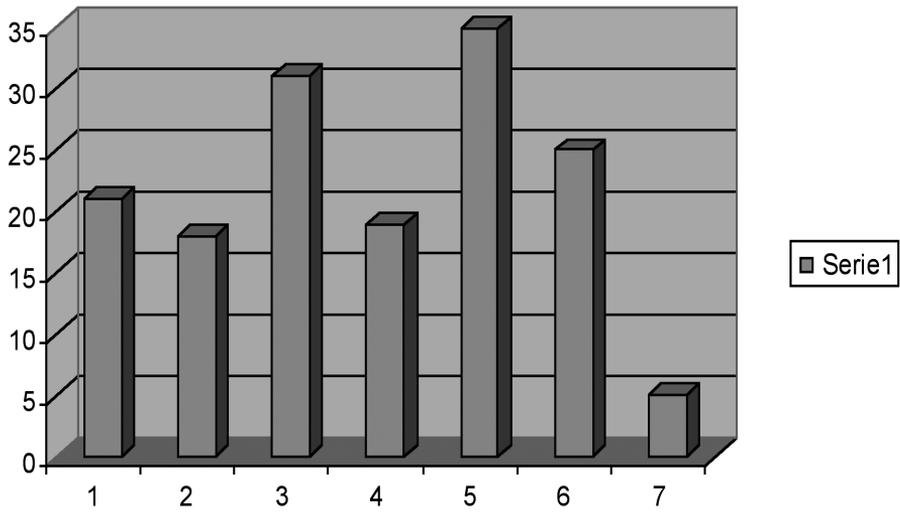
Gráfica 1. Principales alimentos consumidos en Burgos:

- 1. Carne (38%)
- 2. Pescado (14%)
- 3. Vino (28%)
- 4. Pan (9%)
- 5. Otros (volatería, caza, verduras, etc) (11%)



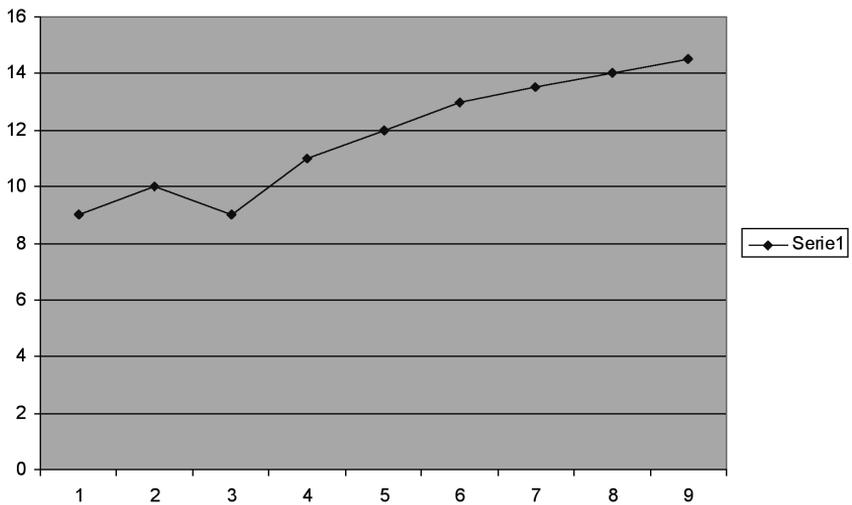
Gráfica 1. Cotización de las diferentes especies en Córdoba:

- 1. Sollo o esturión
- 2. Albuces, róbalos y anguilas /igual que la libra de carnero)
- 3. Bogas y peces de río
- 4. Sardina fresca
- 5. Sardina salada o ahumada (3 sardinas = 1 maravedí)
- 6. Besugo
- 7. Atún
- 8. Tollo (secial)
- 9. Pulpo

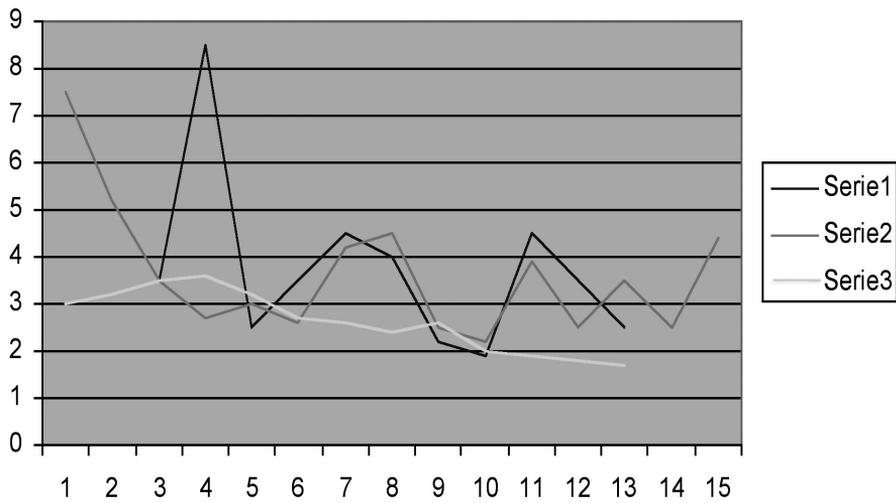


Gráfica 2. Cotización de las diferentes especies en Burgos:

- | | |
|-----------------------------|-------------|
| 1. Pescado Fresco (pescada) | 5. Trucha |
| 2. Pescado social | 6. Atún |
| 3. Congrio y mero | 7. Sardinas |
| 4. Besugo | |



Gráfica 3. Precios pescada social en Carmona (1492-1516).



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