

ISSN: 0213-2060

## POLÍTICA LOCAL Y ABASTECIMIENTO URBANO: EL PESCADO EN GUADALAJARA EN LA BAJA EDAD MEDIA

*Local Politics and Urban Supply: Fish in Late Middle Ages Guadalajara*

José Miguel LÓPEZ VILLALBA

*Depto. de Historia Medieval y Ciencias y Técnicas Historiográficas. Facultad de Geografía e Historia. Universidad Nacional de Educación a Distancia. C/ de la Senda del Rey, s/n. E-28040 MADRID. C. e.: jlopez@geo.uned.es*

Recibido: 2006-11-24.

Aceptado: 2007-09-25.

BIBLID [0213-2060(2007)25;221-244]

RESUMEN: El pescado fue uno de los pilares de la dieta medieval castellana. En las ciudades del interior, la lejanía del mar impedía un comercio fluido de sus productos, lo que propició su sustitución por los peces procedentes de los ríos cercanos. De este modo se creó un mercado piscícola que permitía el abastecimiento permanente de estos núcleos urbanos. El ejemplo de Guadalajara, ciudad interior, resulta significativo para el conocimiento del suministro y posterior ingesta de estos alimentos y, por lo tanto, de la dieta en las ciudades castellanas de la meseta. Tanto más cuando su estudio se hace comparativamente con las cercanas localidades de Madrid y Toledo. La necesidad de regular el abasto en todas sus fases dio lugar a una serie de disposiciones, principalmente actas y ordenanzas, que son las fuentes primarias de este trabajo.

*Palabras clave:* Abastecimiento. Pescado. Baja Edad Media. Concejo. Documentos. Dieta.

ABSTRACT: One of the mainstays of the medieval diet in Castile was fish. In the inland cities the distance from the sea made almost impossible a fluent trade of sea products, which propitiated its replacement by fish from nearby rivers. Thus a fishing market was created to supply these cities. Guadalajara, as in inner city, is a good example of the supply and consumption of such food and also gives an idea of the diet in the Castilian cities, especially if the study is made comparing Guadalajara with other cities near to Madrid and

Toledo. The need to regulate the supply in each stage, originated a number of provisions, basically minutes and by-laws, which are the basis sources of the present research.

*Keywords:* Supply. Fish. Late Middle Ages. Council. Documents. Diet.

SUMARIO: 1 La casa de la pescadería. 2 Los abastecedores de pescado. 3 La sardina y el atún: dos estilos en la plaza y en la mesa. 4 Conclusiones.

El pescado constituyó en la dieta medieval un componente de conocida importancia que, en algunas ocasiones puntuales, llegó a saciar el hambre de los colectivos urbanos, aunque sin alcanzar, en ningún momento, la cuota de mercado que tenían otros productos básicos como la carne o el pan. El prestigio social de la carne supuso, sin duda alguna, que los pescados de cualquier procedencia, río o mar, únicamente ocupasen un lugar de importancia secundaria en ese pequeño y selecto grupo de los alimentos esenciales que convivían dentro de los hábitos alimenticios tardo medievales.

Se puede dar por sentado, tal como sostiene Aymard, que en el periodo bajo-medieval existía una pirámide estructural de prestigio para los alimentos que se vería determinada por un estricto planteamiento, donde valores, reglas y símbolos marcarían los ritmos alimenticios habituales de las familias, de las fiestas solemnes o de los banquetes ocasionales, sublimando unos productos en detrimento de otros, otorgando, por ejemplo, categoría nutritiva a la carne y negándosela, por el contrario, al pescado<sup>1</sup>.

Ciertamente, no es posible seguir la pista a los comportamientos socioeconómicos que se manifestaban en la ingesta de alimentos, porque, aunque similares en muchos lugares, distan mucho de ser objeto de las fuentes directas, produciéndose, por lo tanto, un difícil acercamiento a una cuestión que en los últimos años ha iniciado un largo camino todavía por concluir<sup>2</sup>.

Las grandes verdades alimenticias medievales se basaban en una dieta pesada, de carne, pan y vino, que huía de manjares livianos. El pescado, por la escasez de su bocado y su delicadeza en los procesos culinarios, se mantenía alejado de los puestos de honor en las preferencias del hombre medieval. Indudablemente, algunos productos procedentes del agua, debido a su sugerente rentabilidad, tal como la sardina, servían a determinados grupos sociales, preferentemente urbanos, para saciar su hambre en algunas épocas. El pescado procedente del mar mantenía una mayor oferta en las ciudades costeras, que se presentaban, por cercanía geográfica al origen

<sup>1</sup> AYMARD, M. "Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques des méthodes". *Annales. E.S.C.*, 1975.

<sup>2</sup> GUERRERO NAVARRETE, Y. "Aproximación cualitativa y cuantitativa a la dieta urbana en el siglo XV". En *Estudios de Historia Medieval en Homenaje a Luis Suárez Fernández*. Valladolid, 1991, pp. 245-265.

del producto, más propicias para el consumo de este alimento. Desde ellas, bien fuera al norte o al sur de Castilla, la cantidad y calidad de la mercancía ofrecida se iría reduciendo hasta llegar a las urbes situadas en los más apartados rincones del interior del reino. En dichas ciudades, los pescados procedentes de los cursos fluviales, generalmente de los más cercanos a la urbe consumidora, solían ser las especies comunes en todo el territorio castellano, tales como anguilas, barbos, sábalos o truchas.

En muchas de estas ciudades la excepcionalidad del consumo pescadero, marítimo o fluvial, venía marcada por los periodos penitenciales que determinaban su arribo a cualquier tipo de mesa, aristocrática, burguesa o popular. Consumo que se verificaba casi por obligación ante la prohibición explícita del consumo de carne y la consecuente abstinencia<sup>3</sup>. La obligatoriedad consumista marcada por los ciclos religiosos daba paso a un consumo sistemático que se producía el resto del año en las casas de los grupos sociales menos favorecidos.

Se ha llevado a cabo por medio de este estudio una aproximación al consumo del pescado en Guadalajara, una ciudad castellana significativa, por su representación en cortes durante la Baja Edad Media. Las fuentes utilizadas con mayor asiduidad han sido la normativa local, que regulaba el abastecimiento, y las actas de sesiones del concejo, que recogían lo acontecido en el gobierno de la villa. Debido a la escasez de unas y otras, se han contratado referencias de algunas de las poblaciones cercanas, trazando una línea de unión entre Guadalajara, Madrid y Toledo, para lograr un complemento de los datos y definir el camino de lo que será un análisis más completo del abastecimiento general de la villa arriacense.

La mayor parte del pescado fresco consumido durante el tardo medievo en la villa de Guadalajara procedía de la fauna íctica de los ríos adyacentes, principalmente del Henares y, en menor volumen, del Jarama. Dicho consumo en ningún caso bastaba para satisfacer todas las demandas existentes, ni por cantidad ni por placer de la mesa. Al igual que en otras localidades coetáneas el pescado de mar también se mercadeaba en la villa. Los peces marinos, debido a la distancia entre su origen y los consumidores, aparecen en los documentos como cecial o salado, en una abrumadora mayoría, dejando un escaso margen al consumo del producto fresco, lo mismo que sucede en las ciudades vecinas.

El pescado salado era el producto que se obtenía por medio de la salazón. Con este sistema de aplicación de la sal común se conseguía una conservación de cualquier materia alimenticia. Muy utilizada a lo largo de la historia, durante la Edad Media castellana, sobre todo en las poblaciones del interior, fue la solución más empleada para el transporte y conservación prolongada del pescado marino, sobre

<sup>3</sup> El profesor Riera Melis resume bien esta situación cuando afirma: “la presencia periódica del pescado en las mesas populares obedecía más a una obligación eclesiástica que a una opción de los comensales”. RIERA MELIS, A. “Jerarquía social y desigualdad alimentaria en el Mediterráneo noroccidental durante la Baja Edad Media. La cocina y la mesa en los estamentos populares”. En *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*. Barcelona, 1996, pp. 81-107.

todo debido a las largas distancias que se habían de recorrer desde las costas norte o sur hasta dichos mercados. El cloruro sódico de la sal es un antiséptico de fácil aplicación que además se comporta como desecante, deshidratando la carne del animal tratado con ella por medio de la absorción de los líquidos musculares. La gran objeción a este método, bajo la óptica actual, es la consiguiente pérdida del valor nutritivo por el paso de dichas substancias alimenticias a la salmuera resultante.

Los concejos en ningún momento fueron ajenos a las necesidades de la dieta de sus gobernados y desde épocas tempranas dejaron su impronta en la regulación del abastecimiento urbano por medio de normas que garantizasen el control de los diferentes aspectos que concernían a este proceso. Por lo que respecta al pescado, las normativas se encaminaron a conseguir que los mercados gozasen de la presencia del producto durante todo el año. Esto se lograba por medio de los abastecedores, figura esencial en el comercio medieval. Además, los gobiernos locales procuraron que dichos alimentos se vendiesen a unos precios que se pudiesen considerar razonables; y, por último, se debe destacar el empeño que desde los concejos se manifestó para que dicha transacción se hiciese en las mejores condiciones posibles dado el elevado carácter perecedero de las diferentes especies a consumir.

Conocer la vida de los cabildos medievales pasa ineludiblemente por el acercamiento a las fuentes que de ellos mismos emanaban. De entre toda la documentación que se expedía en la cancillería municipal sobresalen por su gran potencial de información aquellos diplomas que trataban de la vida interior del concejo. Los libros de actas de sesiones y las ordenanzas municipales constituyen la fuente inagotable para el conocimiento de la vida cotidiana de las poblaciones medievales y por lo tanto de los procesos históricos locales y globales que se desarrollaron en las mismas. Toda investigación sobre temática local necesita de esta base fundamental. Por lo tanto, las mejores noticias para determinar con mayor claridad el recorrido que describe el pescado, en este caso desde su hábitat natural, río cercano o lejano mar, hasta su final en la cocina de los consumidores, son las ordenanzas y las actas<sup>4</sup>.

La falta de sincronía que se manifiesta en la diferente tipología de la documentación medieval del concejo de Guadalajara no permite un seguimiento exhaustivo de la actividad pesquera ni de su regulación, ni por supuesto de la posterior distribución y venta de los peces obtenidos. Eso en el caso de la producción autóctona que

<sup>4</sup> Respecto a las ordenanzas municipales de Guadalajara se han utilizado los documentos originales emanados por el gobierno local durante los años 1341 y 1346.

El historiador Layna Serrano las transcribió como parte del apéndice documental de su magna obra sobre Guadalajara publicada en el año 1942. Tal vez por una lectura errónea no concluyó en que la datación de dichas normativas no se hizo por años, sino por era, sufriendo una desviación de 38 años y fechándolas en 1379 y 1384. LAYNA SERRANO, F. *Historia de Guadalajara y sus Mendoza*. Madrid, 1942. Tomo II.

Para las actas de sesiones se ha utilizado las transcripciones que sirven de apéndice documental en el libro que hemos realizado sobre las mismas. LÓPEZ VILLALBA, J. M. *Las actas de sesiones del concejo medieval de Guadalajara*. Madrid, 1997.

procedente de los cauces cercanos parece haber sido, dentro de la escasa variedad de este producto, la más habitual en las mesas de los arriacenses. Por lo tanto, es aún más improbable por medio de un control periódico el conocimiento de dicho proceso, por menor que éste fuese, en el caso de los peces marinos.

Las primeras ordenanzas conocidas para la villa de Guadalajara son de 1341. Con la lectura de estas normas se acrecienta la duda de la existencia de algún otro fuero u ordenanzas anteriores que por desgracia no hayan llegado a nuestros días, pues las referencias a leyes anteriores al año 1341 que se hacen a lo largo de dichas regulaciones no se encuentran en las normas recogidas, ni en el Fuero extenso de 1219, ni mucho menos en el anterior Fuero breve de 1133. Así sucede cuando, por medio del artículo cuarto de las citadas ordenanzas, se ponen de manifiesto los atropellos que cometían los almotacenes y jueces sobre los pescadores que vendían pescado fresco, llevándoles ciertos impuestos abusivos que, según sus propias palabras, no debía ser porque “esto que non es de fuero nin de derecho, mandamos que non lo lleven”<sup>5</sup>.

La obligada revisión de los fueros conocidos pone de manifiesto algunas disposiciones sobre el mercado y el abastecimiento de la villa de Guadalajara en los siglos XII y XIII. En el primero de los mismos, el de 1133, se recogen cuestiones referentes a la protección de los comerciantes en su asistencia a los mercados por medio de la exención de ciertos impuestos como el de portazgo<sup>6</sup>. Igualmente, en el llamado Fuero extenso de Guadalajara, otorgado el 26 de mayo de 1219 por Fernando III, se recogen en los artículos décimo y decimosexto, con mayor concreción, algunas medidas de aplicación a los mercados<sup>7</sup>. Aunque ambos hacen referencia a la justicia que se debe emplear con aquellos que robasen en el mercado y sobre la aplicación que los jueces tienen que llevar a cabo, no se encuentra ninguna mención particular ni general a cobros de impuestos a los vendedores de cualquier producto.

Por otro lado, aunque la información de las ordenanzas es exigua sobre este particular, cabe suponer que el concejo habría descubierto hacía mucho tiempo una sana fuente de ingresos en el control del abastecimiento. El siguiente paso, el del abuso por parte de vendedores directos o intermediarios durante el trasiego de la venta, queda claro que se produjo y que por ello hubo de ser el propio gobierno concejil el que autorregulase dicho control y no excediese esa antigua normalización que hoy se desconoce. El gobierno local de Guadalajara actuaría siempre con la vista puesta en el doble objetivo de preservar la economía de los habitantes de la villa, pero sin olvidar la suya propia.

<sup>5</sup> Ordenanzas municipales de Guadalajara. 1341. AMGU, 1H.

<sup>6</sup> Diversos autores han publicado sus transcripciones sobre el Fuero Breve de Guadalajara de 5 de mayo de 1133, otorgado por Alfonso VII. Se deben destacar los clásicos: MUÑOZ Y ROMERO, T. *Colección de fueros y cartas pueblas de los reinos de Castilla, León, corona de Aragón y Navarra*. Madrid, 1847, pp. 507-511; y GARCÍA LÓPEZ, J. C. *La Alcarria en los dos primeros siglos de su reconquista*. Madrid, 1894.

<sup>7</sup> KENISTON, H. *El fuero de Guadalajara (1219)*. Nueva York, 1916.

Todo lo anterior puede llevar a la reflexión sobre la importancia económica que tenía en la época la venta de pescado fresco procedente de los cauces aledaños. Evidentemente, no era menor, pues en su momento, el 23 de mayo del año 1341, llegó a ocupar la atención de los diputados de la reina, señora de la villa, que fueron enviados para que enmendasen las diferentes irregularidades que había en las actuaciones del gobierno de la misma y de cuya actuación surgieron las ordenanzas susodichas<sup>8</sup>. Los enviados de la reina, Diego Juan de Santo Tomé y Juan Martínez, legislaron sobre los variados asuntos que les había llevado hasta Guadalajara, muchos de los cuales cuestionaban presuntos incumplimientos de cánones anteriores. Allí se vieron aquellas normas que debían regir la villa arriacense en adelante: mercado, abastecimiento, tejas y adobes, paños, y pesos y medidas, entre otras. Se debe destacar como motivo de interés los derechos que se imponían de forma abusiva sobre los vendedores de la caza y el pescado fresco. La resolución de los delegados regios se basó en la referencia a un antiguo fuero, que ya se citó, y que por entonces se debía tener presente, mandando que no se les volviese a cobrar ningún impuesto.

Las quejas que llevaron a tratar esta cuestión de los impuestos injustos se verían motivadas por la escasez de alimentos asequibles en la villa. Así, como en otras muchas otras ocasiones, la necesidad de comestibles baratos puestos en circulación era colmada por los peces de río o la caza. Estos productos más cercanos a las mesas del pueblo llano parecen destacar, entre otros alimentos, para cubrir cualquier eventual penuria. La norma libera de impuestos a los vendedores con objeto de dinamizar el mercado y rebajar el precio final, lo cual permitía que los grupos populares tuvieran acceso a una compra más ajustada de precio, garantizando de esta manera una parte sustancial de la dieta básica.

El pescado fresco que se consumía en Guadalajara debía tener un origen comarcano en su mayor parte y su venta se llevaría a cabo por los propios pescadores que lo sacaban del río. Esta situación, afianzada por la costumbre, no estaría lejana en las motivaciones que años después llevaron a ciertos miembros de la pequeña oligarquía urbana del momento, junto con unos representantes de la reina desplazados expresamente a la villa, a realizar las siguientes ordenanzas cronológicamente conocidas.

Efectivamente, el 22 de diciembre de 1346, entre otras muchas necesidades que se procuraron afrontar en el devenir de la vida local, se trató sobre los arrendamientos de los derechos y caloñas propios del concejo. En la lectura de dicha normativa se puede apreciar que la vigilancia del gobierno concejil sobre los pescadores fluviales, en especial del río Henares, se mantiene por medio de la presión rentista, de modo que aquellos que pescaban en los términos del cauce propiedad del concejo o hacían judrías en el mismo debían pagar a dicho gobierno local 60 maravedís en concepto de arrendamiento del derecho a pescar o levantar las tales presas. Era habitual la realización de presas o judrías con diferentes objetivos: la obtención de agua para

<sup>8</sup> Ordenanzas municipales de Guadalajara. 1341. AMGU, 1H, ordenanza IV.

riegos que se harían en verano y las llamadas judrías pescaderas que remansaban el agua para poder pescar en mayor cantidad.

El citado pago arrendaticio permitía que el locador pudiese pescar en beneficio propio o para terceros, con lo cual se abre la puerta a un tipo de comercio más complejo, pues no solo aquel que pesca tiene permiso para vender más tarde, generalmente en su casa, sino que puede ejercer simplemente el oficio de extracción de las especies piscícolas, como un agricultor cultiva sus productos, y posteriormente entregarlos a un tendero para que éste los comercialice. Sin olvidar, claro está, que dentro de la línea de salvaguarda de las actividades rentables a la economía concejil, se prohíbe implícitamente que el hecho mismo de la pesca sea llevado a cabo por otra persona que no sea el propio arrendador<sup>9</sup>.

Las ciudades medievales castellanas salvaguardaron desde los primeros momentos sus riquezas naturales, porque vieron en ellas una fuente económica que les ayudaría a sustentar a largo plazo sus, generalmente, menguadas economías. En este contexto y por lo que respecta a la pesca en los ríos que atravesaban su término, es decir, aquellos que deben entenderse de su propiedad, los concejos procuraron por medio de las diferentes disposiciones promulgadas evitar los abusos que pudiesen llevar al esquilmo de su contenido por aquellos que pescaban clandestinamente de día y de noche. Muchos de los cuales, para mayor perjuicio, lo hacían por medio de pertrechos prohibidos o utilizando artimañas poco saludables.

Asimismo, eran comunes las prácticas de envenenamiento de los pozos por medio de técnicas primitivas, pero muy efectivas, con la consecuente mortandad de la población piscícola, aparte de los posteriores perjuicios que esta táctica pudiese ocasionar tras la ingestión a los eventuales consumidores, así como en los ganados que bebían aquellas aguas<sup>10</sup>. Existen ejemplos concretos de estas malas artes en las ciudades cercanas a Guadalajara, cuyos estudios se han venido empleando para el análisis comparado<sup>11</sup>.

Así, en la villa de Madrid, ya desde la instauración del fuero de la villa, se cuidó con especial consideración la ausencia de contaminación de los ríos de su entorno, buscando por medio de medidas severas la preservación del patrimonio natural que les garantizaba una actividad económica, que para nada era complementaria<sup>12</sup>. En sus libros de actas de sesiones se hacen continuas referencias al envenenamiento de

<sup>9</sup> Ordenanzas municipales de Guadalajara. 1346. AMGU, 1H, ordenanza VII.

<sup>10</sup> Fueron habituales las quejas que los procuradores de las ciudades castellanas llevaron a las Cortes sobre los problemas derivados de los malos usos con las aguas de los ríos. Destacan, por su cercanía cronológica con la época analizada las que se vieron en las sesiones celebradas en las cortes de Madrid del año 1435: "se acostunbraba a matar las truchas e los otros pescados de río con cal viva e con yervas enponçonnadas". *Cortes de Madrid de 1435*, p. 247.

<sup>11</sup> Son conocidas las llevadas a cabo en el curso bajo del Henares y en otros ríos madrileños, planteadas dentro del estudio del abastecimiento madrileño bajomedieval realizado por PUÑAL FERNÁNDEZ, T. *El mercado en Madrid en la Baja Edad Media*. Madrid, 1992.

<sup>12</sup> PUÑAL FERNÁNDEZ. *El mercado en Madrid*.

las aguas del río Guadarrama, actual Manzanares, sin olvidar las otras corrientes de agua, Henares y Jarama, que igualmente les eran cercanas<sup>13</sup>.

Toledo se muestra más parco en la cuestión del “envelesamiento” del agua, pero no deja de presentar ejemplos de medidas tendentes a corregir actividades fluviales perversas. como el desvío de las aguas corrientes o la creación de corrales con empalizadas que eran utilizados para poder recoger los peces con mayor facilidad, perjudicando con ello al resto de los usuarios, al restringir, para uso exclusivo, partes que supuestamente eran comunales. Para frenar esta actividad, bastante común en todas las ciudades castellanas, y que se presenta como altamente lesiva a los intereses del concejo toledano, dicho gobierno local llegó a poner calañas de cinco mil maravedís a los que hiciesen corrales o arrendasen los ríos para hacerlos, por medio de una prohibición promulgada en abril de 1477. Veinte años más tarde amenazaron con multas de dos mil maravedís a los que introdujesen pescado proveniente de dichos corrales con el objetivo de ser vendido en la ciudad. Poco efectivas debieron resultar éstas y otras regulaciones, porque en el estudio de Izquierdo Benito, se señalan, entre ambas fechas, sucesivas normativas en este sentido, destacando las grandes quejas que se le hacían al gobierno urbano sobre la injusticia que suponía la creación unilateral de cotos privados<sup>14</sup>.

Las ciudades profundizaron tanto en la inspección contra las actividades ilegales referentes a la pesca, que se ocuparon hasta de la que se realizaba con anzuelo, que siempre resultaría una infracción de carácter leve por poco lesiva<sup>15</sup>. En Guadalajara, curiosamente, se permitía el libre ejercicio de dicha pesca, quedando exenta de pagar ningún tipo de tributo el producto obtenido en las riberas propiedad del concejo. El sistema de pesca por anzuelo reportaría una cantidad menor de peces capturados y, por lo tanto, esta actividad estaría asociada, en su mayor parte, al autoabastecimiento, siendo una medida de protección de los administradores urbanos hacia los grupos sociales desfavorecidos que buscarían en éstas y otras actividades un medio de subsistencia con utensilios que resultaran poco gravosos. La ausencia de cánones que limitasen dicha pesca benefició a un colectivo de trabajadores claramente delimitado.

Pero lógicamente no todo el pescado obtenido se dedicaría a cubrir las necesidades familiares de los pescadores, de modo que una parte del mismo se comercializaba. El gobierno concejil de la villa de Guadalajara, por medio de la ordenanza XLVIII de diciembre de 1346, procuró que, en primer lugar, se cubriesen las necesidades de abastecimiento local, sin impedir categóricamente que se pudiesen llevar a vender fuera del término de la villa, siempre que pagasen la cantidad de sesenta maravedís para las arcas del concejo. En cualquier caso, la obtención de recursos en este negocio redundaba en beneficio del cabildo<sup>16</sup>.

<sup>13</sup> Libros de Actas de Madrid I y II. Años 1487, 1489.

<sup>14</sup> IZQUIERDO BENITO, R. *Abastecimiento y alimentación en Toledo en el siglo xv*. Cuenca, 2002.

<sup>15</sup> En Toledo se llegó a prohibir la pesca con anzuelo los domingos por la mañana antes de la hora de comer. *Ibidem*, p. 83.

<sup>16</sup> Ordenanzas municipales de Guadalajara. 1346, diciembre, 2, artículo XLVIII: “Sobre el rrío e rentas dél”.

El 20 de diciembre de 1346, se redactaron otras ordenanzas que completaban las ya conocidas del mismo mes y año. En ellas se encuentran una serie de disposiciones que aclaran suficientemente algunas condiciones para la venta del pescado<sup>17</sup>.

La venta de cualquier producto, fuese caza, carne o pescado, en las villas y ciudades castellanas resultaba un tanto anárquica porque no había costumbres o regulaciones suficientes que normalizasen convenientemente los lugares de dicha venta. El ejemplo de la cercana ciudad de Cuenca donde el concejo se mostraba impotente para regular la localización de los puestos de venta resulta la tónica más habitual<sup>18</sup>. También Toledo, ciudad ejemplar por el control normativo sobre el abastecimiento, sucumbió en alguna ocasión al descontrol en la distribución de dichos productos<sup>19</sup>.

La villa de Guadalajara debería asimismo tener fijados los puestos de venta en función de un mejor control de esta actividad, o al menos es lo que se puede traslucir de las fuentes que dejan adivinar su existencia en la plaza del concejo. Allí se efectuaría la venta directa, al menos, desde mediados del siglo XIV:

*E quien troxiere a Guadalfajara pescado fresco de mar a vender que lo ponga todo a vender en la plaza, e lo venda ay*<sup>20</sup>.

*Otrosy ordenaron quel que troxer pescado fresco del rrio a vender, que lo ponga todo en la plaça*<sup>21</sup>.

Si se da por sentado que el lugar preferente para la transacción de cualquier tipo de pescado que llegase a la ciudad estaría en la plaza, la obligación de las pescaderas sería venderlo exclusivamente en ella, bajo unas penas que supondrían la pérdida del pescado que se pusiese a la venta y además, una multa de diez maravedíes para el concejo. Se desconoce el número de puestos que estaban instalados como fijos en dicha plaza, pero se tiene constancia de la prohibición anteriormente citada, junto con la persecución hacia los pescadores lugareños con el fin de evitar la venta fraudulenta en sus casas.

Algo similar sucedía con la venta del pescado procedente del mar que, fuera de las fechas señaladas por los ritos religiosos, es de aventurar que no llegase en grandes cantidades a las ciudades del centro peninsular; pero, de igual modo que con el pescado fluvial, sus abastecedores se sometían a la obligación de hacer la negociación comercial en la plaza del concejo y bajo las mismas condiciones.

<sup>17</sup> Ordenanzas municipales de Guadalajara. 1346, diciembre, 20, artículos I y II.

<sup>18</sup> CABAÑAS GONZÁLEZ, M.<sup>a</sup> D. "Ciudad, mercado y municipio en Cuenca durante la Edad Media (s. XV)". En *La ciudad hispánica durante los siglos XIII al XVI*. Madrid, 1985, vol. I, pp. 1.701-1.722.

<sup>19</sup> El profesor Ricardo Izquierdo plantea una serie de desacuerdos entre el concejo toledano y los vendedores de pescado, junto con otros intervinientes, que propiciaron que los puestos de venta del pescado que tradicionalmente se erigieron en la actual Plaza Mayor de Toledo variasen de emplazamiento frecuentemente, unas veces de modo pactado y otras sin consentimiento del ayuntamiento de dicha ciudad. IZQUIERDO BENITO. *Abastecimiento y alimentación*, pp. 84-85.

<sup>20</sup> Ordenanzas municipales de Guadalajara. 1346, diciembre, 20, ordenanza II.

<sup>21</sup> *Ibidem*, ordenanza III.

El pescado no se debía vender sino a los precios que previamente determinase el concejo, que con esta medida velaba por la economía de los grupos sociales más desfavorecidos. Pero no siempre se podía cumplir con esta premisa que aparece como prioritaria entre los objetivos económicos del gobierno municipal. El motivo se cristaliza en el momento de la comercialización del producto, ya que además de los abastecedores legales de la pescadería o red, aparecen frecuentemente otros dos personajes que cubren su papel en esta representación. En primer lugar, los pescadores locales, tal como se ha visto, disponían de un pequeño lugar en sus casas donde, con algún hábito, mercadeaban con los pescados obtenidos en su labor en los ríos. La coyuntura de estos vendedores lugareños solía complementarse con otros actores no tan eventuales: los regateros o regatones. Así se da paso a una de las graves preocupaciones de los concejos castellanos medievales que intentarían, en muchas ocasiones sin demasiada fortuna, el control de la intervención de dichos regateros en estos procesos de compraventa. La figura de los regateros, auténticos revendedores, flotaba en el ambiente como un veneno corrosivo para el comercio controlado. Por ello, los gobiernos municipales consideraron un postulado esencial para el buen desarrollo de las actividades mercantiles en los mercados medievales la prohibición de la reventa de cualquier producto. Pero, a pesar de la persecución obstinada que estos revendedores sufrieron por parte de las disposiciones concejiles, siguieron insistentemente en su ánimo de hacer llegar a los moradores de las urbes aquellos productos que por ciertas circunstancias eran difíciles de conseguir en el mercado cotidiano. Sucedió con demasiada frecuencia que algunas mercancías, presentes en el mercado, se agotaban en un breve espacio de tiempo y, entonces, los compradores tenían que acudir a los revendedores que habían adquirido, generalmente en circunstancias anómalas, el producto que se demandaba. Los regatones aprovechando la demanda extramercantil llegaban a obtener pingües beneficios, aun a costa de poner a la venta productos no demasiado acordes con una bondad mínimamente exigible. El negocio de los regatones, tanto en torno al pescado como de otros productos, se fundamentaba en la venta a deshoras, sobre todo por la tarde, o en la posesión de productos agotados o poco factibles de encontrar. De este modo se entiende que se procurase, entre otras cuestiones, garantizar por medio del control de estos personajes los precios puestos a coto por la oficialidad municipal y, tal vez, la mejor manera fuese la obligación de celebrar todas las transacciones comerciales en el mismo lugar donde se asentaban los puestos de venta.

No fue menor la preocupación del gobierno local arriacense que, entre otras medidas para contener su actuación y así acabar con esta venta escasamente sujeta a las ordenanzas del concejo, procuró establecer un corpus de normas para que estos profesionales de la reventa no pudiesen comprar ningún tipo de pescado de río ni de mar para venderlo posteriormente dentro de los límites de la villa. Las caloñas previstas para los infractores pasaban por pagar el precio del pescado al concejo además de una pequeña multa de 10 maravedíes. La vigilancia de tal cuestión quedaba en manos de los almotacenes, oficiales concejiles que llevaban a cabo la inspección de las pesas y medidas utilizadas, así como todas aquellas actuaciones que tuviesen que ver con el desarrollo del abastecimiento urbano.

## 1 LA CASA DE LA PESCADERÍA

La escasez documental impone un traslado urgente a mediados del siglo XV donde se puede comprobar que en los últimos meses del año 1459 ya existía una casa donde estaba establecida la red o pescadería, como lugar preferente de la venta del pescado fresco en Guadalajara.

Es conveniente en este momento consignar, a modo de interludio aclaratorio, que la red del pescado era el lugar destinado a la venta al público de los diferentes productos fluviales y marítimos. En un principio, y durante mucho tiempo, las villas y ciudades no dispusieron de un lugar adecuado, vendiéndose en unas meras tablas con carácter ambulante, acarreado consiguientemente todos los problemas de higiene que se derivarían de aquella situación. El carácter altamente perecedero del pescado obligó a los concejos a la consolidación de dicha red, tal como se puede ver en el concejo de Madrid en el año de 1502<sup>22</sup>. En la villa de Guadalajara se habían adelantado al menos medio siglo en la consolidación de dichos puestos ambulantes, instalándose en los bajos de una casa donde sería mucho más asequible la ejecución de los diferentes controles sobre los productos vendidos: volumen de la venta, peso de los peces, calidad de los mismos y, por supuesto, aquella parte del proceso económico generado que más interesaba al concejo, el control de los impuestos que repercutían sobre dicho conjunto de ventas. Aunque indudablemente escaparía de la fiscalización el producto procedente de la pesca artesanal y de anzuelo llevada a cabo en los ríos próximos, que acabaría vendiéndose en las casas de los pescadores moradores en la ciudad y, por lo tanto, lejos de todo control a pesar de la prohibición expresa que sobre este tipo de transacción venía haciéndose en la villa guadalajareña desde los tiempos del fuero de 1219. En dicho fuero se hace una breve alusión a la venta de los productos alimenticios en lugares indebidos, que recalca singularmente en el pescado: *pescadero y conejero que vendiese pescado o conejo en sus casas que pechen sendos maravedís*<sup>23</sup>.

La ubicación de la red del pescado en Guadalajara se conoce por medio de un conjunto de documentos expedidos por la cancillería municipal dentro de la tipología conocida como carta de censo. El primero de los cuales corresponde al que se expidió por Fernando González de Carrión y otros regidores del concejo. Dichos representantes del concejo, en nombre del mismo, dieron a censo enfiteutico al vecino de la villa, Alfonso Manuel, una cámara que se hallaba encima de la casa de la red del pescado. Es decir, que, a mediados del siglo XV, la venta de estos productos en una casa específica para ello era algo consolidado:

*otorgamos e conoscemos que por nos mesmos e en voz e en nonbre del concejo de la dicha villa damos a ençenso... una cámara que está ensomo de la casa de la rred, donde se vende el pescado fresco que se trae a vender a la dicha villa*<sup>24</sup>.

<sup>22</sup> PUÑAL FERNÁNDEZ. *El mercado en Madrid*, p. 195.

<sup>23</sup> KENISTON. *El fuero de Guadalajara*.

<sup>24</sup> 1459, diciembre, 10. Guadalajara. *Carta de censo otorgada por Fernando González de Carrión y otros regidores del concejo de Guadalajara a favor de Alfonso Manuel, vecino de dicha villa, sobre una cámara*

No especifica la extensa carta censal si dicho pescado era de procedencia marítima o por el contrario provenía de los ríos cercanos, Henares o Jarama. Sí aclara insistentemente que la citada red del pescado debía quedar en manos del concejo para la venta del pescado fresco que a la villa viniese: *mas que quede la dicha rred e su cámara para el dicho concejo, para vender el pescado fresco*<sup>25</sup>.

Algo similar ocurría en Madrid, que reservaba la red para la venta del atún y del sábalo, considerados como pescado fresco, vendiéndose en la plaza de San Salvador parte del pescado restante. Lo cual originó no pocas desavenencias entre el arrendador del abastecimiento y el concejo de la villa madrileña<sup>26</sup>.

A pesar de todos los cuidados que se pusieron en la redacción del anterior documento por parte de los regidores arriacenses, pues incluso se llegó a puntualizar la obligación que adquiriría el censatario de echar un suelo de yeso para que los productos a la venta no se deteriorasen ante la posibilidad de que se levantase polvo del suelo u otros inconvenientes, debieron suscitarse algunas razones, que se desconocen, que llevaron al concejo a redactar una nueva carta de censo en octubre de 1476, que adjudicaba dicha posesión a favor de Fernando de Mazote, es decir, apenas diecisiete años más tarde<sup>27</sup>.

El nuevo arrendatario manifestaba en el documento censal, redactado al efecto, la pretensión de construir unas dependencias encima de la red del pescado donde podría vivir y, asimismo, utilizar parte del portal de la citada red para desarrollar su trabajo de herrador. La tenencia perpetua de dicha posesión, adjudicada por cincuenta maravedíes al año, representaba una escasa contribución a la economía municipal, sobre todo si se tiene en cuenta lo que se cobraba años atrás al anterior arrendatario, un total de cuatrocientos maravedíes anuales<sup>28</sup>. Las condiciones del censo se presentaban tan ventajosas para el herrador Mazote que no sería aventurado suponer que el concejo, de la ya por entonces ciudad de Guadalajara, tendría mucha urgencia en la instalación de una herrería, o que posiblemente quisieron o necesitaron hacer una, merced al citado Fernando de Mazote.

La situación de la red del pescado, en la plaza del concejo frente a la iglesia de San Gil, se puede concluir por medio de la lectura de dos cartas de censo. En la primera, ya expuesta, por medio de la cual se permitía construir una cámara al herrador Fernando de Mazote, se detalla explícitamente: *le diesen facultad para poder fazer ençima de la rred del pescado que está enfrente de la yglesia de San Gil de esa dicha çibdad*<sup>29</sup>.

*que está encima de la casa de la red del pescado.* AMGU, 148070. LÓPEZ VILLALBA, J. M. *Diplomática municipal medieval de Guadalajara*. Guadalajara, 2007 (publicación electrónica).

<sup>25</sup> *Ibidem*.

<sup>26</sup> PUÑAL FERNÁNDEZ. *El mercado en Madrid*, pp. 195-196.

<sup>27</sup> 1476, octubre, 14. Guadalajara. *Carta de censo otorgada por el concejo de Guadalajara a favor del herrero Fernando de Mazote, vecino de dicha villa, para que construya una vivienda encima de la red del pescado.* AMGU 136495. LÓPEZ VILLALBA. *Diplomática municipal de Guadalajara*.

<sup>28</sup> 1459, diciembre, 10. Guadalajara. *Ibidem*.

<sup>29</sup> 1476, octubre, 14. Guadalajara. *Ibidem*.

En la segunda, María López, viuda de Pedro López de Deza, vendió una tienda que poseía en arriendo en la plaza pública y se detalla que tiene por aledaños entre otros edificios: *e de la otra parte el lagar de la pescadería que es de la dicha çibdad*<sup>30</sup>.

En dicha plaza pública se hallaría el emplazamiento de la iglesia de San Gil, por lo tanto se observa que no había cambiado el lugar en los últimos veinticinco años del siglo XV. Pero las noticias revelan que, al menos desde 1485, año en el que se hizo cargo del abastecimiento de pescado en la ciudad el mercader Sancho González de la Plazuela, había dos tablas de venta. La una en la plaza pública, es decir, la que estaría desde siempre frente a la iglesia de San Gil, y la otra en la plaza de Santa María, lugar público y de paso concurrido por haber en ella una fuente de abastecimiento de agua potable.

## 2 LOS ABASTECEDORES DE PESCADO

En marzo de 1465, el judío Samuel de Hariza, vecino y abastecedor del pescado de Guadalajara, estuvo en la villa de Dueñas, en la actual provincia de Palencia. El motivo de su viaje era conocer de primera mano en la botica del mercader Juan de Posada, lugar en el que se hacían transacciones de intermediación en la venta del pescado al por mayor, los precios que presuntamente correrían aquel año. En dicho almacén solicitó la certificación documental de los precios que marcaban las diferentes especies de pescado, con la supuesta intención de justificar los precios posteriores de venta una vez llegado con dicha mercancía al mercado de la ciudad de Guadalajara. Dicha certificación le fue expedida por medio de una fe<sup>31</sup> por el escribano público de Dueñas, Juan Rodríguez de Dueñas<sup>32</sup>.

Los precios que regían en dicho almacén de pescado eran los siguientes: el quintal de congrio a 525 maravedíes, la arroba de pescado (se desconoce cuál, aunque se debe entender que el cecial) a 130 maravedíes y la arroba de mielgas y tollos a 115 maravedíes<sup>33</sup>.

Diez años más tarde, el 1 de febrero de 1475, aparece el citado Samuel de Hariza en los asientos de los cuadernos de actas de sesiones del concejo, obligándose de

<sup>30</sup> 1499, julio, 4 – 1499, julio, 5. Guadalajara. *Carta de censo otorgada por los regidores de la ciudad de Guadalajara, Francisco García de Guadalajara y Diego Rodríguez de San Vicente, sobre una tienda en la plaza pública que vende María López*. AMGU 148082. LÓPEZ VILLALBA. *Diplomática municipal de Guadalajara*.

<sup>31</sup> LÓPEZ VILLALBA, J. M. "Estudio diplomático de la 'fe' como documento de relación del concejo bajomedieval". *Anales. Anuario del Centro de la Universidad Nacional de Educación a Distancia en Catalunya*, 1995, vol. IV, pp. 149-160.

<sup>32</sup> 1465, marzo, 4. Dueñas. *Fe de Juan Rodríguez de Dueñas, escribano público de Dueñas, detallando los precios del pescado en aquella villa*. AMGU 147565.

<sup>33</sup> Infelizmente la fuente de referencia no detalla con claridad si el pescado era fresco o salado, por lo cual las comparaciones que se pudiesen hacer resultarían un tanto aventuradas.

nuevo en el abastecimiento de la pescadería de Guadalajara<sup>34</sup>. La noticia recogida refleja las condiciones, es decir, los precios que debían mantenerse a lo largo del año, con las que consiguió la obligación. Entre ellas destaca que la libra del pescado remojado se vendería a nueve maravedís durante los quince primeros días de la Cuaresma. De cualquier forma dicha cantidad no quedaba completamente cerrada a la espera de las noticias sobre los precios que se podían alcanzar en la feria de Villalón, conocido lugar de transacciones del pescado que, procedente del norte de la península, llegaba a la meseta central. Una vez comprobados dichos precios, todavía podía ser cambiado antes de ser puesto en el mercado de Guadalajara, bien por los regidores o bien por los diputados que detentaban el control del abastecimiento del pescado durante el tiempo de la Cuaresma.

Nuevamente se ha de esperar una década para tener noticias del nuevo abastecedor del pescado en la ciudad arriacense. El día 4 de enero de 1485, el mercader y vecino de Guadalajara, Sancho González de la Plazuela, aparece como el nuevo juramentado en obligarse a servir la pescadería de la ciudad. El acto protocolario se llevó a cabo ante los regidores Pedro Páez, Fernando Gómez y Francisco García. El precio quedó fijado para todo el año en ocho maravedís y medio por libra del pescado remojado, junto con la exclusiva de venta de la sardina<sup>35</sup>.

Poco duró la bondad en la relación contractual entre el abastecedor González de la Plazuela y el concejo de Guadalajara, pues promediando el mes de febrero aparece en liza un nuevo suministrador en la figura de Diego Sánchez Carmona. Curioso personaje, pues en él concurre la circunstancia de ser nuevo en el oficio<sup>36</sup>. Tal vez ninguno de los que profesionalmente venían haciéndose cargo de tal oficio quisieron, una vez comenzado el año, hacerse cargo de la nueva postura. Se acordó en reunión del concejo los precios que regirían a partir de aquel momento, quedando los pescados de gamella a siete maravedís la libra. A pesar del acuerdo con Diego Sánchez, el otro obligado, Sancho González, no quedó excesivamente contento con lo pactado y se quejó por lo que se consideraba un agravio. Según manifestó, si se bajaba el precio de los pescados que más se consumían, exceptuando la sardina, como eran la mielga, el tollo, la lija o la raya, en buena lógica se le debía compensar subiendo el porcentaje en aquellas especies que menos se vendían. No llegaron a ningún acuerdo con él y se concluyó que se vendiese a los precios primigenios que habían sido propuestos por los regidores. El concejo de la ciudad, para tranquilizar a Diego Sánchez, le aseguró que era un precio razonable a pesar de lo aparentemente bajo que estaba, aunque se le respetaba la posibilidad de quejarse si veía la escasez del negocio<sup>37</sup>. Como se puede observar todo un ejercicio de desfachatez política que únicamente deja al dispensero el derecho al pataleo.

<sup>34</sup> LÓPEZ VILLALBA. *Las actas de sesiones*, p. 139.

<sup>35</sup> *Ibidem*, p. 199.

<sup>36</sup> *Ibidem*, p. 212.

<sup>37</sup> *Ibidem*, p. 213.

Resulta curioso observar que el precio del pescado remojado quedaba por debajo del que había tenido el año anterior, tal como se detalla en la reunión del cabildo de 18 de febrero por la que se recuerda que, un año antes por las mismas fechas, el precio estaba en los diez maravedís la libra<sup>38</sup>. Dadas las cifras que se barajaban en la década anterior es de suponer que, al menos en aquel año, se produjo una fuerte caída de la cotización del producto en la ciudad de Guadalajara, que no se debe entender como general para el resto de las ciudades cercanas, puesto que para los años 1484, 1485 y 1488, se manejan precios divergentes en otras urbes. En Toledo, las noticias hablan de veintiséis maravedís para el sábalo fresco y dieciséis maravedís para el lenguado remojado<sup>39</sup>. En Madrid, la media de la venta en el año de 1484, está en siete maravedís la libra, mientras que en 1488, el siguiente dato conocido, aparece el precio del congrio salado durante la Cuaresma a diecinueve maravedís la libra<sup>40</sup>. En el reino de Granada, el completo estudio de Teresa de Castro sobre el abastecimiento alimentario en el mismo, refiere algunos precios del pescado en el mercado de la villa de Loja durante el año 1488. Aparecen la pescada cecial a trece maravedís la libra y el tollo de la tierra, es decir, el de las costas de Almería y Granada, a diez maravedís la libra<sup>41</sup>. A simple vista pudiera sorprender la divergencia en el precio final, pero la referencia a especies distintas en mercados diferentes no debe ser la única razón para justificar esta tabla de precios. Existían múltiples circunstancias que se conjugaban para determinar el precio de mercado. Entre ellas se pueden destacar el proceso de la gestión, en el que influía la fuerza del concejo para matizar a la baja las posturas presentadas de los obligados, y la resistencia de éstos a llevarlas a cabo. La escasez de una o varias especies abultaban el precio de los parcos ejemplares que llegaban a las tablas.

El momento económico de la villa o ciudad donde se mercadeaba el producto, al igual que en nuestros días, marcaba el poder adquisitivo de sus ciudadanos. Dicho nivel de vida determinaba las tendencias en la cesta de la compra, al menos de los grupos sociales más desfavorecidos, es decir, la mayoría de la población, que se dirigían a la adquisición de productos más baratos en los momentos de crisis. Muchos y variados factores que filtran la auténtica influencia que debería tener en la evolución de los precios la situación del mercado, tanto en origen como en el transporte o en la intermediación.

La autoridad ciudadana no se limitaba a aceptar a los obligados, sino que por medio de los diferentes organismos de control, entre ellos la figura de los oficiales municipales, vigilaba la actuación de los mismos. Por ello se insistía tanto en centralizar la venta en un único lugar, porque de ese modo, entre otras cosas, se podía agilizar

<sup>38</sup> LÓPEZ VILLALBA. *Las actas de sesiones*, p. 212.

<sup>39</sup> IZQUIERDO BENITO. *Abastecimiento y alimentación*, p. 90.

<sup>40</sup> PUÑAL FERNÁNDEZ. *El mercado en Madrid*, p. 201

<sup>41</sup> CASTRO MARTÍNEZ, T. de. *El abastecimiento alimentario en el reino de Granada (1482-1510)*. Granada, 2004, p. 467.

la inspección que realizaban dichos delegados. Además en todo momento el concejo se reservaba una actuación final sobre el control de los precios por medio de los regidores. El 22 de enero de 1529, en un debate sobre los precios de los productos que se vendían en la ciudad, se recurrió a una ordenanza de 1494 sobre la regulación de los mismos que clarifica la situación:

*En este ayuntamiento se truxo un hordenança que dize en efetto que los preçios que se pusyesen en todas las cosas de basteçimientos se pusyesen por dos regidores semaneros... que se entienda que se guarde la horden que dize en las carnes e pescado<sup>42</sup>.*

El cabildo municipal buscaba el bienestar de los habitantes por medio de las bajas en los precios de venta al público de los productos alimenticios. Dichas bajadas eran mal recibidas por los obligados, puesto que les llevaban a perder algunos de los beneficios evaluados, y por ello las rechazaban continuamente para salvaguardar sus intereses económicos. Durante la puja los abastecedores solían poner de partida unos precios muy ajustados con la pretensión de que no se moviesen, ya que por debajo de los mismos no se podía comerciar por ser bastante reducidos los beneficios. Es de reseñar la puntualización del concejo que, como en toda discrepancia que se le presentaba y en la que no tenía ningún deseo de enmendar lo acordado, finalizó el asiento con un saludable *e se verá lo que es razón*<sup>43</sup>.

Los pescados procedentes de los ríos cercanos también motivaban reuniones y acuerdos de fijación de coto y sobre todo, procurando que dichos pescados fluviales llegasen a las tablas de la red de manos de los pescadores de la zona que los capturaban y que eran, en volumen de piezas capturadas, los principales abastecedores de la ciudad.

Nuevamente el concejo aparece controlando los productos que llegan al mercado. Los pescadores de la ciudad deben ser los proveedores del fruto de los ríos en las tablas de la plaza, pero no pueden venderlo en sus casas. Así pues, el primero de julio de dicho año de 1485, se ajustó que la libra de los barbos se vendería a diez maravedíes, la anguila a doce maravedíes y el resto del pescado a ocho precios. Estos precios se referían a los peces del río Henares. Cuando los peces mercadeados eran del río Jarama se debía bajar un maravedí por libra en todos los tipos.

Las penas para lograr que esto se cumpliese se fijaban en seiscientos maravedíes, destinándose idéntica cantidad a penar al que lo vendiese fuera de la plaza de la ciudad, sin importar si eran los propios pescadores u otra persona cualquiera. Nuevamente en el gobierno concejil se manifestaba la necesidad de dirigir la venta hacia el lugar destinado a la transacción, porque allí se podía controlar más cómodamente y obtener por tanto mayores beneficios fiscales.

<sup>42</sup> Libro Registro de actas de sesiones del concejo de Guadalajara. 1528-1531, fol. 27r-27v.

<sup>43</sup> LÓPEZ VILLALBA. *Las actas de sesiones*, p. 213.

Llegados al año 1500, la información contenida en las actas de sesiones se hace más fluida y amplia y se puede, por lo tanto, seguir con una cierta coherencia el transcurrir del abastecimiento marcado por las implicaciones políticas, poco explícitas hasta el momento, y su influencia en la actuación profesional de los obligados al citado abastecimiento del pescado<sup>44</sup>.

La oferta del abastecedor Pedro de Logroño, cuatro del común por la colación de Santa María, pasaba por el ofrecimiento de unos precios ajustados sobre los productos más habituales en las tablas, sardina arencada y descabezada, pescado cecial y pescado de gamella. Aparece como novedad en el consumo de la ciudad el llamado pescado de Palos, que se entiende procedía del puerto de Moguer. Al igual que había sucedido en posturas anteriores, se puede recordar lo sucedido en 1485, la consecución del remate no llevaba consigo el monopolio de la venta de todos los pescados, resultando claramente detallados en las cláusulas posteriores aquellos que permanecían en libre comercio.

Resulta cuando menos llamativo que quedasen fuera de monopolio pescados tan diferentes como aquellos que deben ser considerados de consumo menor como el atún junto con aquellos otros de ingesta masiva como la sardina, que llegaba al mercado en sus dos formas habituales. La primera fresca, tal vez frescal, es decir, un poco salada, y la segunda arencada, tan común esta última que se dice que se debe vender por cincuentenas y por cientos.

Asimismo se ajustaban las condiciones de los puntos de venta que, como ya se dijo, se fijaban en dos para todo el año, apoyados por otra tabla más en tiempos de Cuaresma, sin especificar el lugar de su emplazamiento, y una cuarta en la plaza de Santa María, entendiéndose esta ubicación por la vinculación del postulante con dicha parroquia.

Resulta significativo observar la prevención del propio Logroño cuando se apostillan las condiciones acerca de la calidad del pescado a vender, con sus correspondientes caloñas. De modo que sin ningún rubor pudo manifestar su sentir acerca de la intervención de los oficiales del mercado en la distribución del producto encima de las tablas, quejándose de que, en otras ocasiones, le han obligado a tenerlo encima de la mesa sin que hayan tenido en cuenta que el calor del verano o la excesiva manipulación lo deterioraba rápidamente. Asimismo solicita que la artesa donde se expone el producto este horadada.

Con las condiciones de su postura en manos de los regidores, éstos determinaron que se pregonara ese día en aquel mismo lugar. Insistentemente, durante los días quince, diecisiete y dieciocho del mismo mes de enero, fueron dadas a conocer

<sup>44</sup> Las implicaciones políticas de los diferentes grupos que pretendían controlar el poder urbano de la ciudad de Guadalajara dieron lugar, entre otros escenarios, a un desarrollo conflictivo del abasto del pescado a dicha población durante el transcurso del año 1500. Dicho proceso fue estudiado, desde la perspectiva política, por BARBADILLO ALONSO, J. y GUTIÉRREZ DUBLA, N. "El debate del pescado a Guadalajara en 1500". En *IV Encuentro de historiadores del Valle del Henares*. Alcalá de Henares, 1994, pp. 93-102.

por el pregonero del concejo, Juan Buenvezino, a la espera de que algún otro interesado presentase una oferta mejor.

Dicha propuesta, para ser considerada por el gobierno local, debería ser a la baja sobre los precios indicados por Pedro de Logroño, que quedaban de la siguiente forma: el pescado cecial remojado a nueve maravedís la libra, la de pescado de Palos a ocho maravedís, la de sardina arencada y descabezada a ocho maravedís, el pulpo a seis maravedís y, finalmente, el pescado de gamella junto con besugos, tollos, aguja y sabaletes todos a ocho maravedís, precios que manifiestan una contención en los precios respecto a lo que se ha visto en la anterior postura conocida, la de 1485. Lo cual no fue óbice para que los miembros del concejo no estuviesen muy de acuerdo con dichos precios, como demuestra la insistencia en pregonar la postura para conseguir que apareciese un nuevo postulador; tal vez por ello se prolongó en dos días el plazo, llevándolo al 22 de enero, para la reunión del concejo en la que debía resolver la adjudicación del citado abastecimiento, con el deseo explícito de conseguir que los precios de venta al público se redujesen.

Ante la ausencia de competencia pública directa los miembros del concejo, que se reunió en pleno para darle mayor solemnidad al acto, rogaron a Pedro de Logroño que ajustase nuevamente los precios. Éste, a pesar de la ausencia de competencia directa, decidió mejorar su propia oferta con la rebaja de una blanca vieja por arroba de pescado vendido, pero con la condición de que esto fuese después de la Cuaresma, exceptuando el pescado cecial o salado que quedaba a nueve maravedís.

Lógicamente, el abastecedor cubría el deseo de un concejo protector que debía dar la cara hacia sus administrados bajando los pescados una pequeña cantidad, apenas medio maravedí por arroba. Se comprende que con ello les dejaba la conciencia política tranquila, pero a la vez, al imponer que la bajada sería después de la Cuaresma, época de venta masiva del producto, y al mantener fuera de la rebaja generalizada el pescado salado, parte muy importante del conjunto comercializado, salvaguardaba su negocio. Por ello entraría dentro de la práctica comercial de los abastecedores la presentación de unos precios ajustados un tanto al alza para después poder realizar los últimos retoques en las reuniones finales de aceptación de la postura.

Finalmente, aceptó el concejo estas cláusulas de última hora poniéndole como condición que, si el pescado no llegaba a tiempo al mercado guadalajareño o no era de la calidad que se entendía, debería pagar una multa, ciertamente desmesurada, de cien mil maravedís. Cantidad idéntica a la que ya se había puesto años atrás a Sancho González de la Plazuela<sup>45</sup>.

Aparece como novedad documental la obligación que adquiere el concejo de pagar al suministrador de la ciudad la cantidad de cincuenta mil maravedís en el supuesto de que decidieran rescindir el contrato de abastecimiento por la aparición de un nuevo pujador. Obligación que se concretaría con la emisión de dos cartas de

<sup>45</sup> LÓPEZ VILLALBA. *Las actas de sesiones*, p. 199.

obligación de un mismo tenor, una para cada una de las partes. Pero no parece que la obligación contractual adquirida por el concejo tuviese mucha fuerza, pues, cinco días después, nuevamente se reunió el concejo para tratar este asunto, que parecía ser de capital importancia para la ciudad, para admitir a trámite la reclamación presentada por algunos de los presentes que se manifiestan representantes de los diferentes estamentos. En primer lugar, el regidor Lope de Torres, que fue quien manifestó su disgusto por el precio en que se había acordado la citada postura y que para él *era grande perjuizio para la çidad*<sup>46</sup>.

No quedó solitaria la voz del regidor. Junto a él se significaron Fernando de Velasco, que habló por el estado de los caballeros y escuderos, y el bachiller de Buendía, que lo hizo en nombre de los miembros del común. Este último llegó más lejos, pidiendo que se abriese nuevamente el plazo, al menos diez días, para que se pudiesen presentar pujas a la baja y que en el supuesto de que nadie lo quisiese hacer que no se tomasen nuevos obligados, de modo que libremente se pudiese meter el pescado que se considerase conveniente para ser comerciado en la ciudad<sup>47</sup>.

Hermoso precedente de la competencia liberalizada, pero completamente desastroso para los intereses fiscales del concejo que se vería en serios aprietos para cobrar a todos los vendedores descontrolados que apareciesen por la urbe. Eso, sin contar con la repercusión negativa en las economías más desfavorecidas por este sistema pre-capitalista que podría llevar a la consecución de acuerdos negativos por medio de alzas de precios no previstas. Se podría pensar que el bachiller Buendía actuó llevado por la emoción del momento sin prever las consecuencias que se podían derivar de tal proposición. Tal vez, si no fuese porque a continuación el propio Antonio de Buendía descubrió su interés, proponiendo un compromiso personal de proveer de pescado cecial a la urbe con una rebaja de una blanca vieja por cada libra.

En medio de aquella controversia que amenazaba con dejar paso al desvarío oportunista, tomó la palabra el principal personaje, Pedro de Logroño, para incrementar la sorpresa y asimismo levantar la sospecha, siempre bajo un parámetro de actuación contemporánea, de que algo no funcionaba correctamente en la intervención del concejo. Así el suministrador Logroño, admitía que la rebaja propuesta en la venta del pescado le parecía bien y que por lo tanto, como ya no se necesitaban sus servicios, solicitaba que se le eximiese de sus obligaciones. La cuestión que se plantea a continuación es que existían unas cartas de obligación municipal sobre este negocio, que habían sido emitidas apenas cinco días antes, según las cuales, ante una situación como la planteada, debía ser el concejo el que resarciese al antiguo postor. Pero nada de esto ocurrió, sino más bien al contrario, ya que el propio Pedro de Logroño, motu proprio, los dejó francos de obligaciones, tanto a los representantes del concejo como a la propia ciudad.

<sup>46</sup> LÓPEZ VILLALBA. *Las actas de sesiones*, p. 308.

<sup>47</sup> *Ibidem*.

Apenas tres días más tarde, se va a producir una serie de acontecimientos que han sido convenientemente analizados en clave política por Barbadillo y Gutiérrez<sup>48</sup>, siguiendo los postulados de conflictividad social larvada en la villa, después ciudad, de Guadalajara a lo largo de un tiempo largo tal como planteó en su obra Sánchez León<sup>49</sup>. Enfrentamientos menores, pero constantes, sobre los que planea la figura omnímoda del duque del Infantado, que darán como resultado que el día cinco de febrero quede como definitivo abastecedor Pedro de Logroño, pero con una nueva bajada que dejaba los precios de la siguiente forma: cecial y gamella, a ocho maravedís la libra; pescado frescal, a siete maravedís y medio; y el pulpo, a seis maravedís. Un descenso poco sustancial aparentemente, pues se conforma con la reducción de un maravedí en el pescado salado, indudablemente el más consumido dadas sus condiciones de salubridad, y medio para el resto.

Finalmente, se complementaba con las nuevas cláusulas referentes a las condiciones del contenido de las tablas, pero que no difieren tanto de la primera postura del 18 de enero. Por supuesto acompañaban a todo lo comprometido las correspondientes obligaciones de mantenerlo por ambas partes bajo la pena de cien y de cincuenta mil maravedís respectivamente. Indudablemente, tal como se ha visto, de nada servía lo firmado cuando las presiones de las facciones políticas se manifestaban en uno u otro sentido. Esta situación demuestra la existencia de, al menos, dos bandos políticos en la ciudad, que manifestarán su enfrentamiento en una serie de acontecimientos políticos, propiciando cambios en las actuaciones cotidianas a lo largo de la segunda mitad del siglo XV.

### 3 LA SARDINA Y EL ATÚN: DOS ESTILOS EN LA PLAZA Y EN LA MESA

De entre el conjunto de especies que se mercadeaba en las plazas de las urbes medievales sobresalen dos pescados marinos que por su importancia representan dos estilos diferentes, tanto por su presencia en las tablas como por los destinatarios que los consumían. Los pescados más caros, destinados a la aristocracia local, sobrepasaban en precio a la carne mejor considerada, mientras que la sardina, sustento de desfavorecidos, se podía adquirir por numerales debido a su baja cotización.

Así sucedía en el mercado de Guadalajara, donde brota con fuerza entre las líneas de los acuerdos suministradores la figura de la sardina. Si se profundiza en el que firmó Sancho González de la Plazuela para el año 1485, este abastecedor consiguió que su venta le quedase en exclusiva, en sus dos presentaciones más comunes: la arencada y la descabezada. La primera llegaba al mercado bajo la preparación en arenque; su consumo se realizaba tras macerarla con unos golpes secos que permitían su ingesta en pequeños filetes que se arrancaban con las manos; mientras que la

<sup>48</sup> BARBADILLO ALONSO y GUTIÉRREZ DUBLA. *El debate del pescado*.

<sup>49</sup> SÁNCHEZ LEÓN, P. *Absolutismo y comunidad: los orígenes sociales de la guerra de los comuneros en Castilla*. Madrid, 1998.

segunda se empleaba para hacer guisos. Por supuesto el concejo de Guadalajara, ante la eventualidad, se debe entender que poco probable, de que el abastecedor De la Plazuela no la hiciese llegar al mercado, se guardaba el privilegio de permitir, sin ningún tipo de multa, que cualquiera que garantizase su puesta a la venta pudiese hacerlo<sup>50</sup>.

El reinado indiscutible de dicho pez marino como alternativa asequible para los grupos populares, aunque no por ello despreciada por el resto de las capas sociales, llevaba a perseguir la exclusividad de su venta por los obligados de la pescadería. Nuevamente se repite el esquema que se ha visto por abastecedores anteriores, es decir, exigencia del monopolio en la sardina arencada y descabezada, pero con matices, que en este caso pasan por la venta por menudo. El concejo arriacense dejaba una puerta abierta a los mercaderes que viniesen de fuera de la ciudad; se debe comprender que previamente a su participación en la cuota de mercado se deberían dar las circunstancias adecuadas. No sería la menor de las mismas el desabastecimiento casual o permanente de alguna de las especies pactadas, lo cual llevaría aparejada una multa de superior importancia ya que llegaba a los cien mil maravedíes, junto con la obligación de seguir abasteciendo a la villa hasta fin de año.

La sardina fue uno de los tipos de pescado más vendido en la Baja Edad Media, sobre todo por lo competitivo de su precio, que permitía su adquisición por los grupos sociales menos favorecidos por la fortuna que podían comprarla en grandes cantidades. Su bajo costo permitió que las sardinas se pudiesen adquirir no solo al peso sino por número, de manera que aparece como habitual la venta en los mercados por docenas y centenas. Este producto de bajo importe hacía ganar sustanciosas cantidades a los abastecedores gracias a las enormes cantidades del mismo que se ponían sobre las tablas del mercado, de modo que siempre procuraban reservarlo en exclusividad, tal como se ha visto.

Continuando con esta importante cuestión por las consecuencias económicas se centrará la atención en el atún. Dicho pescado debe ser considerado para los tiempos medievales como uno de los menos habituales en las tablas de las pescaderías del interior peninsular y por tanto en las mesas de dichas ciudades. La documentación sobre abastecimiento pescadero a fuerza de ser parca en la ciudad de Guadalajara, lo es aún más con este versátil pez de aguas marítimas. Pero este cuadro no debe sorprender porque sucedía lo mismo en las ciudades cercanas.

De entre los datos que se conservan, destaca uno que ilustra y corrobora la lucha que los abastecedores mantenían con los concejos por arañar alguna subida o, al menos, en no consentir ninguna bajada del precio. En aquel año de 1485, a primeros de junio, arribó el atún a Guadalajara de manos de un tal Martín de Algora. El precio no venía ajustado de antemano, porque, como ellos mismos justifican en acta, *el atún non se suele poner preçio nin sin espensa*<sup>51</sup>.

<sup>50</sup> LÓPEZ VILLALBA. *Las actas de sesiones*, p. 199.

<sup>51</sup> *Ibidem*, p. 256.

Pero asimismo porque no debía ser, como se ha insistido, un producto habitual en la alimentación de los guadalajareños, ya que igualmente se manifestó en dicha reunión el desconocimiento del precio que había tenido para su venta en anteriores ocasiones: *porque oy ovo debates a cómo se pagaba antes, e si a Dios plugiere, por otro año aya memoria porque non ande a preguntar cómo oy anduvieron*<sup>52</sup>.

Es posible que la marcada temporada de obtención del atún, siempre asociada a la primavera y el verano (marzo-julio), no distinga precisamente a este pescado por su versatilidad como producto socorrido para cubrir el menú tradicional a lo largo del año. La citada circunstancia alejaría, por tanto, a este túnido de ser un sustitutivo habitual de los productos cárnicos. Las diferentes condiciones que se dieron la mañana del 9 de junio del citado año, llevaron a que se discutiese largamente con los regidores sobre el precio en el mercado que quedó finalmente a trece maravedís la libra de ijada. El importe de la cola y el pescuezo, que, por aquel tiempo, eran conocidas como *lo otro*, se fijó en nueve maravedís la libra. Martín de Algora, ante lo que consideraba un desafuero, amenazó con retirar la mercancía de la plaza y llevarla fuera. Por su parte, los regidores, como representantes del gobierno municipal en la negociación, no se opusieron a que se llevase todo el atún que había traído a la ciudad.

Los dos contendientes estaban alardeando, porque a ninguno le interesaba que la mercancía saliese de la ciudad. En primer lugar, a Martín de Algora no le convenía porque había hecho un largo camino para traer el pescado, es de suponer que desde las costas de Andalucía, con toda probabilidad de Almería, sin contar que cada día que pasara las condiciones de salubridad del producto empeorarían. Además, Algora sabría con certeza que en las plazas cercanas estaba más barato. Las noticias que se tienen de Toledo, justo un año más tarde, fijan la ijada a ocho maravedís y *lo otro* a nueve<sup>53</sup>. Su postura de dureza en la negociación tal vez solo fuera una pantalla de presión para que le elevaran el precio ofertado. Maniobra muy arriesgada, en tanto que el mercado de la zona estaba a la baja.

Tampoco al concejo debía convenirle en demasía deshacerse de este abastecedor, pese a su fuerte apuesta desentendiéndose del tema, pues en la reunión que se tuvo en la tarde del mismo día se le concedió un maravedí más en cada una de las partes puestas a la venta.

Al igual que en ocasiones anteriores, el intervencionismo del gobierno local se hace presente por medio de la reserva que se adjudica a los regidores de la vista y postura del precio de los otros pescados y sobre todo por la ausencia de monopolio, que garantizaba la eventualidad de movimientos de otros proveedores con la consecuente modificación del precio final de mercado.

Los usos culinarios del pescado en la época que se analiza se manifiestan muy poco variados tras la lectura de un libro de recetas coetáneo<sup>54</sup>. Apenas si llegan a

<sup>52</sup> LÓPEZ VILLALBA. *Las actas de sesiones*.

<sup>53</sup> IZQUIERDO BENITO. *Abastecimiento y alimentación*, p. 80.

<sup>54</sup> NOLA, R. de. *Libro de Guisados* (edición y estudio de D. Pérez). Madrid, 1929.

media docena las formas de preparar los guisos con esta mercadería: cazuela, cocción, empanado o a la parrilla son las favoritas entre las breves variaciones que se otorgaría al atún. Peor parada saldría la sardina, que en muchas de las ocasiones llegaba al mercado en forma de arenque, con lo cual se eludía su paso por los fogones.

#### 4 CONCLUSIONES

El control ejercido por la autoridad local sobre el abastecimiento de las urbes se imponía por medio de normativas que regulaban el régimen fiscal de las ferias y mercados, en definitiva su política económica<sup>55</sup>. Los cánones de actuación concejil emanaban constantemente del concejo buscando controlar el abastecimiento urbano por medio de la vigilancia de todo el proceso: nombramiento de obligados, prohibición de la reventa, control de pesos y medidas, así como la calidad y los precios. Ordenamientos y actas de sesiones sirven para reconstruir las numerosas actuaciones llevadas a efecto en dicho procedimiento y reconocer a los actores que intervenían en las mismas. Los abastecedores, regatones y compradores componían un cuadro que siempre era matizado por los oficiales del concejo<sup>56</sup>.

El estudio del consumo de pescado dentro del abigarrado sistema de abastecimiento que en la Baja Edad Media tenían las ciudades castellanas, por medio de la ciudad de Guadalajara ha permitido la obtención de una gradación de conclusiones que pueden extrapolarse a otras poblaciones cercanas.

En primer lugar, consignar que el consumo del pescado era considerado dentro de la dieta habitual propietario de unos valores alimenticios y sociales de menor categoría que la carne, cuestión ésta que se ve reflejada en la ponderación existente en los datos aparecidos dentro de los registros de los libros de actas de sesiones del concejo de Guadalajara del siglo XV sobre abastecimiento. Referencias que se manifiestan en una proporción muy elevada a favor de la dieta carnívora. Idéntica proporción se puede observar en el articulado de las ordenanzas municipales coetáneas.

A pesar de su reducida importancia, el pescado disfrutaba de momentos álgidos de venta a lo largo del año. En Guadalajara, como en las otras poblaciones castellanas tardo medievales, la Cuaresma y los días de ayuno de cada semana garantizaban un consumo cíclico que mantenía un cierto nivel de ventas de este producto sustitutivo de la carne. Para muchas economías menguadas la carne pasaba por ser un bien preciado de difícil adquisición, de modo que la cazuela de estas mesas menos favorecidas se llenaba con pescados de escaso precio como la sardina u otras especies procedentes de los ríos cercanos.

<sup>55</sup> Para conocer una revisión global sobre las ferias y mercados de la provincia de Guadalajara: ORTEGO GIL, P. *Aproximación histórica a las ferias y mercados de la provincia de Guadalajara*. Guadalajara, 1991.

<sup>56</sup> Un clásico estudio de conjunto sobre el mercado medieval: CARANDE TOVAR, R. *Sevilla, fortaleza y mercado. La tierra, las gentes y la administración de la ciudad en el siglo XIV*. Sevilla, 1972.

Dadas las características que presentaba el consumo durante los ciclos religiosos, una vez finalizado el periodo penitencial los pescados variaban su precio, generalmente a la baja, en busca del mantenimiento del gasto. Todo lo cual planteaba graves controversias entre el concejo arriacense y los obligados de turno. A pesar de lo antedicho, la bajada no era norma común, porque siempre se esperaba a la evolución de los precios que alcanzasen los productos marítimos en origen o en los mercados intermedios, como las ferias de Villalón o los almacenes de Dueñas. De modo que en los asientos de las actas de sesiones del concejo, con un criterio racional, se recogía asiduamente el acuerdo de esperar hasta que los regidores matizaran los precios de los pescados de mar. La misma tónica se seguía para los pescados obtenidos en las vertientes comarcanas.

Muchos cambios dentro de un largo procedimiento realizado en aras de distintos objetivos, entre los que destacaba lograr un género barato para vender a un precio moderado y poder cumplir con los presupuestos allegados en las condiciones del abastecimiento de la pescadería. Pero siempre bajo el control del gobierno local que veía en esta actividad, al igual que en todo lo referente al abastecimiento, un incuestionable camino para mejorar la economía del concejo por medio de la tributación de dichas actividades.