

## IMPORTACIÓN VALENCIANA DE SARDINAS (1626-1650)

Roberto Blanes Andrés

Un pueblo como el valenciano, con una destacada herencia histórica, donde su litoral juega un papel de primer orden, sería deseable una mayor motivación por el estudio, siempre apasionante, del mundo del pescado, sus derivados, sus comerciantes o su origen y manipulación. Pero la realidad es que existen importantes lagunas sobre el tema; constancia de ello es la escasa y dispersa información relacionada con los productos de origen marino; género que desde tiempos ancestrales, ha jugado un papel destacado en la dieta de nuestra cultura y, por lo tanto, una parte señalada de nuestra historia. Las monografías valencianas donde se aborde el consumo de pescado (tanto fresco como salado), su importación y reexportación hacia el interior de la península, a lo largo, no sólo de la modernidad, sino de siglo precedentes, son escasas; lo que nos ha obligado a buscar referencias dispersas; obteniendo unos resultados poco alentadores, hecho que se acrecienta cuando la búsqueda se centra en una especie concreta como en el caso que queremos estudiar: la sardina en las importaciones valencianas que tuvieron lugar en el periodo comprendido entre 1626 y 1650.

Dar una respuesta a un tema tan complejo no es una tarea fácil, aunque nos podemos aproximar a ella a través de los resultados obtenidos en nuestro estudio, al examinar los datos extraídos a partir de una excepcional documental que se custodia y conserva en el Archivo del Reino de Valencia y corresponde a la Serie del “*Peatge de Mar*”, incluida en la Sección del Maestre Racional. La serie consultada cubre el segundo cuarto del siglo XVII. El propósito original en la creación de estas fuentes era dejar constancia diaria de las naves que llegaban a la playa del Grao, detallándose, en una especie de preámbulo inicial, la fecha, tipología de las embarcaciones, el nombre del patrón o capitán y la procedencia. A continuación se anotaba el cargamento, especificando el volumen y naturaleza de los productos, el nombre de las personas con ellas relacionadas, fueran remitentes como destinatarios, así como de las cantidades satisfechas por los diferentes títulos impositivos con que eran gravados los distintos artículos y navíos. La rigidez del guión se ve enriquecida, en ocasiones, por los sucesos acaecidos en la travesía: inclemencias climáticas, ataques piráticos, puertos afectados por epidemias infectocontagiosas, el próximo destino del buque o la captura de alguna nave enemiga.

Las lagunas que muestran las fuentes documentales, así como el estado de conservación de algunos volúmenes de la serie, ha restringido nuestro trabajo a la fiscalización de 13 años, intercalados entre 1626 y 1650, y dispuestos de forma desigual. No obstante, opinamos que son suficientes como para proporcionarnos un enfoque lo bastante aproximado del objetivo que nos hemos marcado.

La riqueza de contenidos (que se me permitirá calificar de extraordinarios) y el carácter excepcional dentro del ámbito valenciano e incluso europeo ha sido puesto de manifiesto por medio de cuatro tesis doctorales publicadas<sup>1</sup>, un amplio número de tesis de licenciatura inéditas y diversos artículos y comunicaciones a congresos acreditan su trascendencia.

---

<sup>1</sup> Las citaremos por orden cronológico: CASTILLO PINTADO, A., *Tráfico marítimo de importación en Valencia a comienzos del siglo XVII*, Madrid, 1967; SALVADOR ESTEBAN, E., *La economía valenciana en el siglo XVI (Comercio de importación)*, Valencia, 1973; GUIRAL-HADZIIOSSIF, J., *Valencia puerto mediterráneo de importación (1410-1525)*, Valencia, 1989 y BLANES ANDRÉS, R., *El puerto de Valencia: encrucijada de rutas, productos y mercaderes*, Valencia, 2003.

Al tratar de analizar el comercio de importación de pescado, más concretamente de la sardina, en la ciudad de Valencia, en el segundo cuarto del Seiscientos, no podemos dejar de pensar, en primer lugar, en ese elemento azulado llamado Mar Mediterráneo. Nombre genérico que no se sabe si define una realidad o, simplemente, es un título que el hombre ha tenido la necesidad de proporcionar, a un espacio con un patrimonio toponímico demasiado rico. Los pescadores de nuestro litoral cuando salen a faenar hablan de porciones de mar como el de Peñíscola, Oropesa, Cullera Villajoyosa, y no de la generalización Mediterráneo. A lo largo de la historia tenemos textos que abundan en esta tesis: *Quan surt de Barcelona cap a la croada, el vaixell del rei En Jaume ha de capejar un tràngol i en torna a port troba que el gros de l'estol se n'ha anat ve la mar de Ciges; torna a sortir y una mica més endavant observa les veles de l'estol bé XXV milles envès la mar de Manorque*<sup>2</sup>. Muntaner narra, que: *Corral Llança té una topada amb galeres sarraines en el mar del rei de Tunis e de Tirenès; des de Mesina, Bernat de Sarrià fa la via de Nàpols; des de Barcelona, Roger de Lloria, per anar a barrejar la costa enemiga fa la via del cap de Leucata, i quan arriba en la mar del cap de Leucata barreja Serinham*<sup>3</sup>. Josep M. Pujol hace referencia a los hombres y mujeres de las costas catalanas que con sus embarcaciones zarpan a trabajar en el *mar de Blanes, de Sant Feliu o de Palamós*<sup>4</sup>. Los medios de comunicación actuales, a diario, nos dan las previsiones marítimo-climáticas del mar de Alborán, o nos informan de cualquier acontecimiento que sucede en el Mar Egeo, el Adriático o Tirreno. John H. Pryor nos ayuda en nuestra reflexión cuando escribe *que para los pueblos costeros la Mar Mediterráneo en su conjunto no tiene nombre, pero sí lo tienen los mares regionales o locales y las rutas marítimas. La Mar es vista como un estrellato de plazas y calles; las plazas se nombran por el paisaje de fondo y las rutas por el puerto de llegada*<sup>5</sup>.

Este espacio geográfico es difícil de definir. Joseph Pérez dice que es: *una sucesión de golfos que forman un mar dentro de un mar*<sup>6</sup>. Este mismo historiador en el artículo *El Mediterráneo en la historia* precisa: *A primera vista, la impresión dominante del observador cuando se refiere al Mediterráneo es la de una gran diversidad: no estamos frente a un paisaje, sino a una multiplicidad de paisajes; una gama muy amplia de colores, sonidos, perfumes e imágenes que siempre han seducido a los artistas, pintores o escritores; no contemplamos una civilización única con algunas variantes sino civilizaciones distintas que se suceden en el tiempo, unas dominantes, otras dominadas*<sup>7</sup>. Fernand Braudel se plantea el siguiente interrogante *¿Qué es el Mediterráneo?*<sup>8</sup> Ante la complejidad de la pregunta nos ofrece un conjunto de respuestas: *es mil cosas a la vez; es un personaje complejo, embarazoso, difícil de encuadrar*<sup>9</sup>.

Este mar tricontinental baña de manera parcial las costas del Asia occidental, en su vertiente Sur limita con las costas septentrionales del Norte de África y al Norte y Oeste se ve contorneado por las riberas de Europa. Su forma alargada de occidente a oriente y estrecha de

<sup>2</sup> *Llibre del rei En Jaume*, Barcelona, 1991, citado por PUJOL, J.M., "La Mediterrània, de Jaume I a Ramon Muntaner: ¿ Abisme o pont ? ", p. 23.

<sup>3</sup> *Op cit.*, p. 23.

<sup>4</sup> PUJOL, J M., "La Mediterrània, de Jaume I a Ramon Muntaner: ¿ Abisme o Pont ?", en *La Mediterrània: Realitat o Metàfora* IX Universitat d' estiu a Gandia, 1992, p. 23

<sup>5</sup> PRYOR, JOHN H., *Geography, technology and war: Studies in the maritime history of the Mediterranean (649-1571)*, Cambridge-1988, citado por PUJOL, J M., "La Mediterrània, de Jaume I....", pp. 37, 91.

<sup>6</sup> Pérez, J., *El Mediterráneo en la historia*, Valencia, Abril de 1994, Seminario organizado por la C.A.M., en el club Diario Levante, bajo el título de *El Mediterráneo y la idea de Europa en el tránsito de la Edad Media a la Moderna: Espacio, Culturas, Intercambios, Elites*.

<sup>7</sup> PÉREZ, J., "El Mediterráneo en la historia", *Revista d'Història Medieval*, nº 6, Oliva, 1995, p. 25.

<sup>8</sup> BRAUDEL, F., *El Mediterráneo*, p. 9

<sup>9</sup> BRAUDEL, F., *El Mediterráneo y el mundo mediterráneo en la época de Felipe II*, 2 vols., México, 1953, I, XIII, p. 45 y 46.

Norte a Sur hace que posea muy poco espacio de mar abierto, viéndose favorecida la navegación de cabotaje y sirviendo de soporte psicológico a los marinos, que aún desviándose de las costas tenían/tienen presente que en caso de peligro siempre estaban los puertos, las playas, los caladeros, lo suficientemente cerca para prestarles auxilio. Se crea, así, *una lógica sensación de seguridad (aunque a veces sea más ficticia que real), sensación que jamás puede llegarse a sentir en el desabrigado Océano Atlántico*<sup>10</sup>

Pero hay más. El Mediterráneo, tanto a lo largo como a lo ancho, está plagado de islas distribuidas estratégicamente, que refuerzan ese sentimiento de seguridad que necesitaban los marineros para surcarlo y que, al mismo tiempo, sirven de salvavidas fijo y sustentáculo para la navegación. Esta *cadena de islas, engarzada por eslabones*<sup>11</sup> que se prolongan por el mar son indispensables escalas a lo largo de las vías marítimas, entre ellas mismas y los continentes que las rodean; así como verdaderos asilos anímicos para los navegantes, que en caso de contratiempos pueden desviar sus naves y encontrar un refugio. También juegan un papel difusor de productos agrícolas

Las aguas de este mar bañan unas riberas plagadas de puertos que a modo de las piezas de un puzzle van encajando a lo largo del litoral, relacionándose unos con otros a través del comercio marítimo. Intercambio de mercaderías que van de un lugar a otro del Mare Nostrum no sólo cuando, recién cosechados o elaborados, abundan temporalmente, *sino también cuando, antes de la nueva cosecha, los lugares menos previsores o más desafortunados sienten necesidad de ellos, aunque para obtenerlos los tengan que pagar a precios abusivos*<sup>12</sup>.

La costa valenciana no sólo ha sido diseñada por su relieve, sino por los pueblos-puerto, calas y fondeaderos que han nacido en su ribera, poblados marineros ligados a una actividad pesquera creciente, donde amarraban reducidas flotillas para el abastecimiento de este sector económico, *propias de un mar menor, que a la vez servían de etapa en una navegación comercial de largo alcance, practicada no obstante con itinerarios muy próximos al cabotaje*<sup>13</sup>.

Valencia gracias al Mediterráneo se relacionara con las urbes portuarias más importantes de los tres continentes que lo envuelven; dársenas de intercambios mercantiles y culturales, a pesar de tener unas estructuras portuarias precarias<sup>14</sup> a lo largo de la Modernidad, tiempo en el que tenemos que hablar de playa más que de puerto. El gobierno municipal se esforzó por superar un reto urbanístico como el de dotar a la ciudad del Turia de unas instalaciones que facilitarían la práctica mercantil a través del mar. Todos los proyectos emprendidos tuvieron que enfrentarse con problemas técnicos, dificultades financieras y complicaciones de carácter climático y orográfico. Ribera donde fondearon embarcaciones de

---

<sup>10</sup> *Op cit.*, pp. 106 y 107.

<sup>11</sup> *Op cit.*, p. 195.

<sup>12</sup> *Op cit.*, p. 124.

<sup>13</sup> NARBONA VIZCAÍNO, R., "Valencia y la historia de la Corona de Aragón", *Levante*, En Domingo, 5 de setiembre de 2004, pp., 1-3.

<sup>14</sup> *En las playas próximas a la vila se organizo todo un sistema de carga y descarga. El lugar en que se llevaba a cabo el atraque del navío que deseaba descargar mercancías se encontraba perfectamente señalado entre la alhóndiga de Limotges y la desembocadura del Turia. Cuando el barco había anclado, a una distancia prudente para evitar encallar, se dirigían hacia él gabarras de pequeño calado encargadas de transportar mercaderías hasta la playa. Esas embarcaciones estaban marcadas, adecuadamente, por señales que permitía distinguirlas. Ninguna otra barcaza tenía autorización para realizar tales tareas, si alguna contravenía esta orden su propietario podía ser castigado con la pérdida de la barca. Una vez que los esquifes habían llegado a la playa, delante del guardia del Grao, o de uno de sus representantes, se procedía a la entrega de los bienes transportado a su destinatario* DE DIAZ, A., PONS, A. y SERNA, J., *La construcción del puerto de Valencia problemas y métodos (1283-1880)*, Premio Senyera del Ayuntamiento de Valencia 1984, Valencia, 1986, p. 4.

diferentes tipologías llevando en sus bodegas una gama heterogénea de artículos de toda índole, desde mercancías de primera necesidad (cereales, pescado o carne), productos manufacturados (vestidos, cristales, muebles), minerales (acero, hierro, estaño o plomo), hasta los corrientes más renovadores del pensamiento de la época, estuvieran afianzados o en fase primaria, o los descubrimientos más transformadores del momento; acarreadas por un curioso elenco de patrones y capitanes de navíos, de marineros, soldados, hombres de letras, eclesiásticos, comerciantes y viajeros en general. Una puerta imprescindible para ser, en diferentes periodos de nuestra historia, el motor que activara los engranajes de un comercio en fase dubitativa<sup>15</sup> y de una industria que necesitaba del estímulo mercantil para ir poco a poco fortaleciéndose. Todo este movimiento estaba supervisado por el Guardia del Grao, nombramiento, que dependía del Baile General a quien juraba fidelidad y justicia en el desempeño del cargo (por todo ello recibía un salario anual de aproximadamente 200 sueldos). Su jurisdicción comprendía todo lo relacionado con el mar y lo que de él dependía (tanto en personal como en mercancías)<sup>16</sup>. Sus funciones podemos englobarlas en las operaciones de carga y descarga, comercio de “coses vedades” y embarques de pasajeros. Su jornada laboral se iniciaba con la salida del sol y finalizaba cuando éste se ocultaba. (era el mismo horario por el que se regía la carga y descarga del puerto-playa). Para poder desempeñar su labor, contaba con el refuerzo de un lugarteniente y varios subordinados. Ayudantes que estaban para auxiliarle pero bajo ningún concepto para sustituirlo.

Valencia durante el Quinientos y el Seiscientos fue una metrópoli de primer orden y centro de una importante concentración humana que le obligó a desplegar un considerable movimiento importador, no sólo con el fin de cubrir la fuerte demanda de su población, sino también predestinada a servir de base a una notable corriente expendedora. Jugando un papel redistribuidor de géneros de su transpaís y de su *hinterland* marítimo, que luego remiten a otras poblaciones.

Los artículos más demandados en la documentación estudiada son los de primera necesidad, encabezando este ranking los alimenticios<sup>17</sup> y dentro de estos, la nómina la

---

<sup>15</sup> En relación al comerciό catalán y valenciano, Alberto Marcos Martín, comenta que *entre 1570 y 1590 había experimentado un florecimiento notable a expensas del desplazamiento del comercio cantábrico y de la ruptura de las rutas atlánticas nortueuropeas, entró en crisis a comienzos del siglo XVII, crisis que afectó más a las exportaciones que a las importaciones y que se prolongó más allá de la guerra de Sucesión*. MARCOS MARTÍN, A., *España en los siglos XVI, XVII y XVIII*, Barcelona, 2000, p. 536.

<sup>16</sup> *Bajo su custodia quedan las mercancías, tanto las que se exportan como las que se traen, los asuntos relativos a las relaciones entre los patrones de naves y los marineros, las quejas de los mercaderes con los navieros, los altercados entre la tripulación; y aún más, lo concerniente a los pescadores y todo lo relacionado con el Cabañal, poblado marítimo junto al Grao de Valencia. Su jurisdicción le viene precisada por su trabajo. Su presencia es necesaria en el arribo o partida de cualquier nave, cuando una de ellas llega a la playa y se dispone a la descarga de su mercancía, lo tiene que realizar en presencia del mencionado guardia, quien tiene la obligación de informarse inmediatamente de donde viene. Si viene de un país enemigo, ha de prohibirle la entrada en el puerto. Cuando un navío parte del Grao ha de ser con la aprobación y consentimiento del dicho funcionario. Junto a estas tareas generales encontramos que se le asignan trabajos especiales; por una parte con relación a mercancías: tiene que señalar las naves para su correspondiente tráfico por el puerto, así como sellar las bodegas, las tiendas donde se encuentran los productos destinados a la venta, la extracción de hijada de atún, “sorra”..., disputas entre las barcas que cargan las naves con los patrones de estas,...* FERRER NAVARRO, R., “El puerto de Valencia visto a través del Guardia del Grao”, *Boletín de la Sociedad Castellonense de Cultura*, 1974, nº 1, pp. 8-34.

<sup>17</sup> *En 1627, el gobierno examinó la totalidad de las importaciones valencianas del extranjero, como paso previo a la implantación de un nuevo impuesto sobre el comercio. Descubrió que las importaciones más importantes correspondían al trigo, la carne, el aceite de oliva y el pescado, que con el lino y la especie completaban la balanza*. Archivo de la Corona de Aragón. Consejo de Aragón, leg. 1352, don Francisco de Castelví a Don Nicolás Mensa, 9 de febrero de 1627. Cita realizada por CASEY, J., *El Reino de Valencia en el siglo XVII*,

capitanea en primer lugar los cereales de todo tipo (trigo, cebada, arroz, avena, maíz, mijo y panizo). Durante el periodo que nos ocupa, destaca sin lugar a dudas el trigo. El segundo lugar lo ocupa el pescado, cuyo volumen desembarcado en el Grao de Valencia superó a cualquier otro producto de importación, a excepción del ya mencionado grano.

En la mayoría de las ciudades mediterráneas el pescado, jugaba un papel primordial en la dieta de las personas y en el conjunto de las importaciones alimenticias. El pescado fresco era mucho menos importante que el seco o salado, ya que debido a las dificultades que tenía su conservación, sólo se transportaba a cortas distancias. La Albufera era la encargada, en parte, de satisfacer de pescado fresco<sup>18</sup> las despensas de los valencianos (*proporcionaba anguilas, tencas, y otros pescados*)<sup>19</sup>. Sin olvidar que, cerca del litoral, se practicaba, *no sin peligros, la pesca destinada a surtir el mercado diario y sus puestos de venta eran celosamente vigilados por un funcionario municipal, con el fin de evitar que se vendieran partidas en mal estado de conservación*<sup>20</sup>.

La pesca fluvial, en acequias y barrancos, cuando la había, era mucho más importante del que pudiéramos pensar en la actualidad, cuando contemplamos la degradación que padecen nuestros ríos, canales de riego, etc. En estas zonas húmedas se podían pescar diversas especies<sup>21</sup> como: *les tenques* (tencas), *anguiles* (anguilas), *barbs* (barbos) *i madrilles* (boga de río)<sup>22</sup>. Estaba considerada como una ocupación menor y complementaria de la que se podía obtener algún alimento extra.

La venta de pescado (en especial el que pudiera estar en mal estado<sup>23</sup> y de los posibles problemas que de ello se podían derivar) estaba sometido a una minuciosa reglamentación en

---

Madrid, 1983, p. 82.

<sup>18</sup> La Albufera también elaboraba su propia producción de pescado salado, gracias a las salinas existentes en ella; lo que le permitía transformar en salazón anguilas y otros especies típicas de dicho lago. Cabe señalar la existencia de documentos de los *Processos de la Reial Chancillería del Antiguo Reyno de Valencia referentes a la pesca y al arrendamiento de las salinas de la Albufera*. Procesos citados por GALLART JORNET, L., ESCRICHE ROBERTO, I., FITO MAUPOEY, P., *La salazón de pescado, una tradición en la dieta mediterránea*, Universidad Politécnica de Valencia, Valencia, 2004, p. 57. Referencia extraída de Martí, M.R., “Visigodos, Hispano-Romanos y Bizantinos en la zona valenciana en el siglo VI (España), Ed. Brithish Archaeological Review. International Serie 943, Oxford, 2001.

<sup>19</sup> *Descripciones sobre la pesca llamada de bou, utilidad y necesidad de su uso en el golfo de Valencia*, Oficina de José Ferrer de Orga, Valencia, 1821, p. 4.

<sup>20</sup> CASTILLO PINTADO, A., *Tráfico marítimo y comercio...*, p. 119

<sup>21</sup> *F. Benlloch fa una una minuciosa descripció de la pesca que s’obtenia en algun affluent del Xúquer: ...en el antedicho hoyo de Barberá hay abundancia de pesca, porque goza el agua de el río de un profundo llano que la amasa y sosiega su fatigada corriente. Son sus peces a modo de barbos sin más espinas que las barbas, lomos y alas en lo exterior; y en lo interior solo el espinazo y arcas de el buche, y de tan singular vista que la admiran por los refulgentes y argentados. Son de muy buen gusto, muy semejantes al de la trucha de Xarama, por lo meloso de sus carnes; y con no ser este río muy caudaloso, por las buenas madrigueras y dintornos que hay dentro del agua, cría tanta magnitud de pezes que se han cogido y se cogen de seis, ocho y diez libras.* Benlloch, F., *Descripción del Marquesado de Lombay, su antigüedad, principio y señorío antiguo y moderno con una puntual noticia de la actual consistencia de sus frutos, valores y gobiernos, compuesta por el Dr. D. Francisco Benlloch 1756*, reed. Valencia, 1975, Ajuntament de Llombai, p. 33. Citado por PERIS ALBENTOSA, T., *La terra de l’arròs i les moreres*, Alzira, 2003, Vol. II, p. 42.

<sup>22</sup> *Op. cit.*, p. 42.

<sup>23</sup> *Els perills de la descomposició del peix per a la salut de la població va preocupar les autoritats. Així, ningú no podia portar “algun peix bestial a la dita peixcateria, sinó primerament e abans, del dit peix sia treta la mocha o bullada”. Les Corts varen preocupar-se sovint d’aquests aspectes en concret el capítol 115 de les corts del 1585: “Que lo mustaçaf de les ciutats y viles reals del regne de Valencia puixa executar llibrement los peixcadors que faran frau, venent en les peixcaderies”. Archivo Municipal de Valencia (A.M.V.), C-1, folis 285r-287u. L’avalot a la peixcaderia, Archivo del Reino de Valencia (A.R.V.) Processos criminal, A-252.*

referencia a la posibilidad de venta por parte de los pescadores<sup>24</sup> y sobre todo con el objetivo de evitar el fraude. Algunas ordenanzas eran herencia de la época musulmana, en la que se detallaba las disposiciones con relación a la vida de los mercados. Entre las medidas, *se encuentran referencias a la venta de pescado fresco y salado: ... Hont se deu vendre lo peix fresch e salat (...) Que tot peix fresch e salat sie descarrregat, posat e venu (...) en fins al alberch d'En Francesch Artigó, spicier, e no altre loch. ...Otras disposiciones eran sobre la imposición del peix salat o arengat.* El funcionario encargado de que se cumplieran dichas medidas recibía el nombre de *mustaçaf*<sup>25</sup>.

Algunos fragmentos de esta normativa eran el resultado de una lectura errónea en el origen de las enfermedades por parte de la medicina, que consideraba los alimentos responsables de los procesos de morbilidad, especialmente de las epidemias<sup>26</sup>.

Los lugares de venta de los diferentes géneros alimenticios tenían una zona concreta. La carnicería se ubicaba en la plaza del mercado, cercana a la horca y frente a la Lonja. *Frente a la calle Magdalenas se hallaba el “barreig”, lugar destinado a la venta de pescados salados, atún, bacalao y sardinas que se vendían a bajo precio*<sup>27</sup>. Otras zonas se reservaban para la venta de aves, conejos, animales de caza; flores o naranjas.

El pescado era un artículo que se vendía habitualmente en el mercado. Así, en 1565 *Balthaçar Vizcaíno obtiene un puesto de venta de “tonyna”, situado junto a otro también dedicado a esta venta. En 1572, se encuentra la orden dada a Linyan, para que deje de vender secretamente “tonyina” en su casa (donde, la vendía a más alto precio) y lo haga en el mercado o en la calle del Tench, lugar este último donde también estaba permitido la venta de dicho alimento*<sup>28</sup>.

---

<sup>24</sup> Es prohibía que “ningun trachiner de peix, així de la platja y costa, de la present ciutat, com de la Marina, Plana ni de los Alfachs, ni altra persona” en altres llocs, i s’afegeix que els “hostalers y años de les cases que-ls receptaran” seran castigats. A més, havien de “demanar for al magnífic mustaçaf” –que no el podia donar als revenedors-el qual estipularia el preu a partir de la lliura grossa, tenint present que les “merluces o abadejos ques vendran remullades” havien de ser-ho a la tercera part del que valgués el peix sec. SALAVERT I FABIÁN, V. L., *Professió, ciència i societat a la València del segle XVI*, Barcelona, 1990, p. 169.

<sup>25</sup> Su cargo consistía en la vigilancia de la calidad de los productos y del urbanismo en sus diversas modalidades e higiene. Dicho oficio se impuso definitivamente con la Reconquista, concretamente Jaime I lo instauró en Valencia en el año 1238. GALLART JORNET, L., ESCRICHE ROBERTO, I., FITO MAUPOEY, P., *La salazón de pescado, una tradición ...*, p. 51.

Su elección era anual y se realizaba por sorteo la víspera de San Miguel; si se había designaba, este año, a un caballero, el siguiente a un ciudadano. Las materias a que alcanzaba la jurisdicción del *mustassaf* o *almotacén* eran diversas: pesos y medidas, revendedores, taberneros, boticarios, carros y caballerías, inmundicias, arroces, edificios, calles y servidumbres, ... *Interesantísima es la parte de las actividades mercantiles e industriales a través de las profesiones o actividades gremiales, como puede verse por el siguiente sumario: Veedores, Carniceros, Pescadores, Sogueros, etc.* Almela y Vives, F., “El llibre del Mustaçaf” y la vida en la ciudad de Valencia a mediados del siglo XVI”, *Boletín de la Sociedad Castellonense de Cultura*, 1949, tomo, XXV, cuaderno nº 1, pp. 1-24.

*Un autentico jefe de policía urbano.* CERDÁ, M., ED., *Diccionario Histórico de la Comunidad Valenciana*, Valencia, 1992, p. 555.

<sup>26</sup> En 1538 se cita que algunas mesas de “tonyna” y queso se encontraban próximas a la horca del mercado, y mesas de sardina y “tonyina” frente a la zona de venta del pan. Se ordena que el Mustaçaf las haga retirar, puesto que causan “infectio y pudor”. NOGALES ESPERT, A., *La sanidad municipal en la Valencia Foral Moderna (1479-1707)*, Colección “Estudis”, 10, Ajuntament de Valencia, 1997, p. 230.

La peste había invadido la ciudad, y como medida sanitaria, el 20 de junio de 1557 fue prohibida la venta de pescado de la Albufera y peix de la mar bestial. MOMBLANCH Y GONZÁLBEZ, F., *Historia de la Albufera de Valencia*, Publicaciones del Archivo Municipal, Ayuntamiento de Valencia, 1960, Reeditado en Valencia, 2003, p. 92

<sup>27</sup> NOGALES ESPERT, A., *La sanidad municipal en la Valencia....*, p. 229.

<sup>28</sup> A.M.V., *Manual de Consells* (M. C.). A-78 s/f, A-97, f. 70. Citas realizadas por Nogales Espert, A., *La*



La competencia que ocasionaban los precios de venta hacía el pescado forastero al local, originaba perjuicios económicos a la comunidad de pescadores valencianos, por lo que se recurrió *al baile*, y su lugarteniente pronunció sentencia en 24 de septiembre de 1646 contra los dueños útiles de la pescadería, sobre los derechos de guardianaje y tablaje, mandando que en lo sucesivo los mercaderes de pescado de fuera pagasen cuatro sueldos por la venta, dos para los guardianes y otros dos para los trabajadores de dicha pescadería<sup>29</sup>.

En los pueblos, la venta de pescado y otros artículos se realizaba en las tiendas, establecimientos que solía haber uno en cada lugar. Estaban obligados a ofrecer un mínimo de mercancías, que se consideraban las de mayor consumo y necesidad popular, extremos que podían ir cambiando con los años. Según un pregón de 14 de mayo de 1673 en Simat, el tendero estaba obligado a tener y vender aceite, arroz, jabón, salsas y especias, “venta de filadis”, cuerdas, hilo de palomar, “cordones”, agujas de “cap y de cosir”, alpargatas, bacalao, atún y sardinas, ajos,...

Sin lugar a dudas el comercio marítimo de este producto se basaba, mayoritariamente, en exportaciones de pescado manipulado convenientemente para que alcanzara los puertos de destino en buenas condiciones. El siglo XVI los pescadores londinenses especulaban con pescados secos de Noruega e Islandia y con diversas especies saladas y adobadas de la costa de Inglaterra y de Holanda o el Báltico. Barcelona se proveía de bacalao del Atlántico a través de embarcaciones bretonas y de sardinas y atún de la costa del Norte de África por medio de pescadores portugueses.

La única posibilidad de permitir el acceso al pescado por parte de la mayoría de la población en las zonas interiores era a través de sistemas de conservación que permitían cubrir los requerimientos de calidad salvando los problemas de transporte y almacenamiento. El pescado seco, bien al aire o bien en salazón, cumplía con estos criterios<sup>31</sup>. Ateniéndonos a las importaciones de pescado en general, se puede afirmar que Valencia fue un importante centro de redistribución. Función que también desempeñaron algunos puertos del litoral valenciano, con el fin de suministrar productos marinos a los pueblos del interior del Reino<sup>32</sup>. Recuas de animales cargados con cientos de miles de sardinas arengadas, bacalao, atún, ... enfardadas en arpillera, para su mejor conservación, partían del Grao en dirección a Castilla hasta llegar al Campillo, de donde partían tres ramificaciones: hacia Madrid, Cuenca y el Toboso. Después de muchas jornadas de camino, el pescado salado llegaba a las clases más modestas de la meseta, aunque a veces en un estado de conservación lamentable y hasta inservible para el consumo humano. Con el paso del tiempo el transporte del pescado desde el litoral hasta las poblaciones del interior se fue especializando, hasta convertirse en un oficio altamente cualificado<sup>33</sup>. Al respecto podemos

---

sanidad municipal en la Valencia..., p. 230.

<sup>29</sup> MOMBLANCH Y GONZÁLBEZ, F., *Historia de la Albufera...*, p. 96.

<sup>30</sup> CISCAR PALLARÉS, E., *Vida diaria y mentalidades en el campo valenciana. La Vallidigna, siglos XVI-XVIII*, Valencia, 2002, pp. 57 y 58.

<sup>31</sup> BERNARDOS SANZ, J. U., “El abastecimiento de pescado en Madrid durante el Antiguo Régimen”, Madrid, 1998, p. 3.

<sup>32</sup> En Peñíscola, la sardina la venien de nit i solien venir a comprar la, a més dels arrieros locals, altres de fora; per exemple, en venien de la Pobla de Benifassà, els quals la compraven a arroves i després la salaven i la ficaven en unes tines per conservar-les millor; a l'endema les col·locaven en uns banastos –coves grans-, dalt dels carros, i se nàven a vendre-la pels pobles del Maestrat i la Tinença. No hi havia indústries saladores i l'única eixida era la venda ambulat de poble en poble. AYZA ROCA, A., *El món mariner de Peñíscola (paraules i coses)*, Diputació Provincial de Castelló, València, 1981, pp. 235-236.

<sup>33</sup> Los testimonios sobre la presencia de arrieros castellanos con bacalao y sardinas saladas son constantes. Entre este tipo de trajineros, destacó el clan de “los maragatos” y los “argollanos” que formaron un auténtico monopolio en el comercio y transporte de pescado en salazón desde Galicia y Cádiz hasta Castilla. GALLART JORNET, L., ESCRICHE ROBERTO, I., FITO MAUPOEY, P., *La salazón de pescado, una tradición...*, p. 60.

recordar que Carlos V, hombre de buen comer y mejor beber, en 1557, abdicó en su hijo Felipe II y se retiró con su corte al monasterio extremeño de Yuste, donde, y a pesar de los males que padecía, siguió comiendo y bebiendo hasta el último día de su existencia. Para tener siempre llena la despensa ideó una vasta red de intendencia: *Maravilla leer el ingenio con que resolvía la gran cuestión de las vituallas, proporcionándose en Yuste los más raros y exóticos manjares nunca faltaban en la despensa y cueva de aquel modesto palacio los peces de todos los mares. Con decir que comía ostras frescas en el centro de España, cuando en España ni siquiera había caminos carreteros*<sup>34</sup>. El texto explica el sistema utilizado para que llegara hasta la mesa del Austria tan delicado manjar: *Las artes no eran otras que una tupida red de neveros (pozos donde se recogía la nieve invernal durante todo el año), que suministraba hielo a las pesadas carretas de bueyes, cargadas muchas veces de alimentos perecederos y conducidas por esforzados arrieros, en turnos de día y noche*<sup>35</sup>.

Por necesidad o por obligación el pescado, especialmente el salado, tuvo una aceptación enorme. Su consumo se incrementaba durante los dilatados ciclos de prescripción canónica de la Iglesia<sup>36</sup> (de los 365 días del año civil, aproximadamente, 160 eran de abstinencia de consumir carne). En Cuaresma, atendiendo a la mayor demanda, los pescadores intentaban subir el precio normal del pescado, abuso que obligó a intervenir a las autoridades municipales regulando la venta. Era importante el número de entidades religiosas, conventos, monasterios<sup>37</sup> y hospitales que lo consumían como parte habitual de su dieta diaria, y estaba al alcance de la mayoría de la gente. Como es lógico la miseria incrementaba obligatoriamente los días de ayuno. En 1629 los jurados de Valencia afirmaban que *la gent humil el consumeix encara que sia en dies que no són de dijuni ni abstinència de carn*<sup>38</sup>. La dieta de las clases populares se componía de vegetales, algún producto de origen animal como quesos, huevos,...y al pescado salado, del que se distinguían categorías y calidades; elaborándose entre otros, salazones de: atún, pulpo, sardina, ballena, congrio, arenque, etc...

---

<sup>34</sup> ALMODÓVAR, M. A., *El hambre en España*, Madrid, 2003, pp. 91 y 92.

<sup>35</sup> *Op cit.*, p. 92.

<sup>36</sup> *A ello contribuyó la rigurosa exigencia de ayunos y abstinencias de comer carne promovida por la Iglesia... La iglesia atribuía a las grasas y carnes, riesgos terribles para la salud del alma y del cuerpo ya que provocarían la excitación, especialmente con la llegada de la primavera, así como el movimiento de humores fuertes en el cuerpo El pescado simbolizaba otras excelencias en ese mismo plano de la lucha "cuerpo-espíritu"; se vinculaba con el agua y era más calmante. Al mismo tiempo, puesto que la carne roja era un alimento de ricos, creaba en tiempos de penitencia una igualdad de todos ante el precepto espiritual, y por lo tanto ante Dios.* GALLART JORNET, L., ESCRICHE ROBERTO, I., FITO MAUPOEY, P., *La salazón de pescado, una tradición...*, p. 51.

Un ejemplo de ayuno eclesiástico es el del monasterio de la Valldigna: *Cuando al anterior abad D. Francisco Monreal, entre otras cosas de su gobierno se critica la estrechez de la comida en ese periodo. Así, había menos frailes y pese a ello introdujo cuatro días de ayuno a la semana; el gasto de pintaça semanal consistía en seis dineros de "abadejo",* CISCAR PALLARÉS, E., *Vida diaria y mentalidades en el campo...*, p. 291.

<sup>37</sup> En el capítulo de compras del mencionado monasterio de la Valldigna, *el pescado constituía una de las principales partidas. Desde luego encontramos los clásicos atún ("toñina de sorra de Cartagena"), bacalao (bretón o inglés) y sardina que debieron estar en salazón, con alguna "toñina fresca" también, aunque es mucho más habitual la compra de "peix", que hemos de entender como pescado fresco comprado a buhoneros o a pescadores que lo traían al convento. Debió ser frecuente y abundante el consumo de pescado fresco, frente al mayoritario recurso al pescado en salazón por parte del campesinado. Ello es evidente en 1699-1700, cuando un tal Juan Carbó es el principal suministrador de una variada gama de pescado, citado por su nombre original: "pachell", "rachada", "sorell", "oradis", "peix de bolich" o "peix de bolix"..., a veces procedente de Cullera.* CISCAR PALLARÉS, E., *Vida diaria y mentalidades en el campo...*, p. 299.

<sup>38</sup> Zucchitello, M., *Homes, vaixells i mercaderies de Tossa al Grau de Valencia (1459-1703)*, Blanes, 1991, p. 189.



Ejemplos del consumo de pescado en Cuaresma, Semana Santa o la Natividad de Nuestra Señora, los encontramos en la literatura del momento; así como en la documentación de la época, rica en detalles, como en el menú que se preparaba a las prostitutas cuando eran obligadas, por orden de las autoridades municipales valencianas, a dejar temporalmente su trabajo habitual<sup>39</sup> y eran recluidas, por cuenta de la administración de la ciudad, en un lugar determinado. Durante los días de aislamiento las mujeres públicas recibían completa y variada alimentación. Un ejemplo de ello es el presente memorial de los gastos que se hicieron por parte de Jaume Visiedo, verguer de los Señores Jurados en recoger a las mujeres de la casa publica:

*Gastos del diumenge de rams a 16 de març de 1636*

*Pº de pa per a les dones y racions per a les persones que asisteixen alli a ço es al cuyner al andador y al verguer*

*Item de vi*

*Item de **peix***

*Item de ous y **merlusa***

*Item de sigrons, torrons cabanyes y salses*

*Item de samueses y atmeles.*

*Item de ansisam olives y taperes.*

*Item de oli, llenya a carbo y canela.*

*Gastos del dilluns sant*

*Pº de pa*

*Item de vi*

*Item de **congre**, sigrons, tornos.*

*Item de ous y salses*

*Item de **merluza** carts olives y taperes.*

*Item de avellanes, panses y figues.*

*Item de oli, llenya a carbo y canela.....*

*Gastos del dimarts sant*

*Pº de pa*

*Item de vi*

*Item de **peix***

*Item de ous y **merlusa***

*Item de oli, llenya a carbo y canela.*

*Item de anous, atmelles y salses*

*Item de carts, olives, formatge y ansisam.....<sup>40</sup>.*

Otros testimonios, sobre la misma temática, los podemos encontrar en la alimentación que se proporcionaba a los enfermos del Hospital General de Valencia, a los penados que cumplían sus condenas en las diferentes prisiones de la ciudad o las comidas que celebraban

---

<sup>39</sup> Los días escogidos para estos retiros fueron: La Purificación, o Nuestra Señora de la Candelaria (mes de febrero), Nuestra Señora de la Encarnación (en marzo), Hábeas Cristi (en junio), Asunción de Nuestra Señora (en agosto), Natividad de Nuestra Señora (en setiembre) y la Inmaculada concepción (en diciembre).

<sup>40</sup> A.M.V., M.C., 1635-1636, A-162, f. 567

los Jurados de la ciudad siempre que iban a visitar los silos de Burjassot o las atarazanas del Grao.

Aunque durante el XVI y XVII *la típica comida de un menestral consistía en un pedazo de pan, un arenque y una cabeza de ajos*<sup>41</sup>, formó parte de la dieta de todos los grupos sociales de la Edad Moderna. Según E. J. Hamilton el consumo de pescado absorbía el 5 % del salario de una familia media<sup>42</sup>. Como ya hemos comentado los salazones se consumieron masivamente por la población más humilde, debido a lo asequible de su precio y a que le permitía cubrir sus necesidades nutricionales en proteínas animales. Las clases más pudientes solían abastecer sus despensas, no sólo de pescado seco, sino de pescado fresco (marino o fluvial)<sup>43</sup>, de calidad superior (congrio, merluza, trucha o salmón) y por lo tanto más caro<sup>44</sup>.

La pesca constituía una importante fuente de riqueza, que contrastaba con la vida pobre que llevaban los pescadores. Trabajar en el mar era completamente libre, siempre que a continuación pagasen los cánones pertinentes. *Entre estos debían satisfacer el diezmo, y como en ocasiones el pescado era trasladado a otros lugares, debía extenderseles el correspondiente recibo para evitar el cobro duplicado*<sup>45</sup>. La importancia económica y los beneficios que se obtenían del comercio del pescado salado queda reflejada en la carta que un mercader alicantino escribió a su agente en 1661: *en la pesca se pesca mucho dinero*<sup>46</sup>.

Cualitativamente, el aumento del comercio del pescado en Valencia se justifica por el incremento de la demanda de especies más baratas. Según las estimaciones de Richard Ling, que, además de las importaciones de manufacturas, estudió las de pescado salado, *a finales del siglo XV la merluza y el congrio constituían una tercera parte o más del total y el resto lo formaban las sardinas (alrededor de la mitad del total) y aún en pequeñas cantidades. En los primeros tres cuartos del siglo XVI desaparece virtualmente la merluza y el congrio, dejando las otras dos variedades, y entre 1550-1575 sólo el atún, en una indiscutible posesión del mercado. Desde 1580 hasta 1640 las sardinas recobrarán el protagonismo que tenían antes de 1550, y un producto enteramente nuevo aparecerá en el mercado: el bacalao de Terranova*<sup>47</sup>.

Después del panorama esbozado veamos qué es lo que nos deparan los manuscritos de *Peatge de Mar*. Nos ha puesto en contacto con una veintena de variedades diferentes tanto marítimas como de agua dulce, productos elaborados a partir de los diferentes tipos de pescado, moluscos, etc (anchoas; anguilas, arenque, atún, bacalao, boquerón, congrio, jurel, erizo, espinitas de la almadraba, huesos de ballena, huevas de pescado y atún, melva, merluza, mojama, morralla, salazones, salmón, sardinas, truchas y la generalidad pescado); aunque en este artículo nos centraremos en todo lo relacionado con la sardina.

---

<sup>41</sup> CIPOLLA, C. M., ed., *Historia económica de Europa. Siglos XVI y XVII*, Barcelona, 1987, p. 98

<sup>42</sup> HAMILTON, E. J., *El tesoro americano y la revolución de los precios en España, 1501-1650*, Barcelona, 1983, p. 291.

<sup>43</sup> *Los peces de río en general no llegan a suponer un 20% de todo el pescado fresco y no alcanzan apenas un 7 % del total... Los pescados de río ocupaban una posición muy secundaria en el consumo.* BERNARDOS SANZ, J. U., "El abastecimiento de pescado ...", p. 12.

<sup>44</sup> *La Casa Real tenía su propio sistema de suministro, que servía para obtener una gran variedad de especies. Los menús de vigilia eran muy variados, como muestra por ejemplo la gran variedad que se condimentan para la cena de víspera de Nochebuena de 1695, donde incluyen truchas en escabeche, ostras, besugo, merluza y hasta tortugas y ranas.* SIMÓN PALMAR, M.C., "La alimentación en el alcázar de Madrid y sus circunstancias", Madrid, 1982, Instituto de Estudios Madrileños, p. 33.

<sup>45</sup> PILES ROS, L. *Apuntes para la Historia Económico Social de Valencia durante el siglo XV*, Ayuntamiento de Valencia, 1969, p. 48.

<sup>46</sup> ZUCCHITELLO, M., *Homes, vaixells i mercaderies...*, p. 189.

<sup>47</sup> LING, R., *Movimientos a largo plazo en el comercio de Valencia, Alicante y el oeste del Mediterráneo 1450-1700*, Madrid, 1965, pp. 290 y 291.

La sardina era, y es, una especie habitual del mar Mediterráneo y del océano Atlántico europeo y sólo esporádicamente la encontramos en aguas septentrionales. Se pesca activamente durante la primavera y el verano, épocas donde se forman los bancos mayores<sup>48</sup>. Constituye una de las especies económicas más importantes de la costa de la Península Ibérica y se consumía fresca y en conserva (en salazón, escabeche o aceite). El bacalao y la sardina sazonados eran el alimento de los menesterosos. Su consumo era tan habitual que se dice que los labradores de la huerta, cuando llovía y no podían ir al campo, se reunían para almorzar sardina en salazón acompañada de otros productos (tomates, cebollas, pan y aceite).

Este alimento, tan popular, solía llegar, en cantidades importantes, al mercado valenciano en el último trimestre del año y los meses de enero, febrero y marzo del año siguiente, paralizándose, en ocasiones, su importación durante la primavera y el verano, épocas donde se realizaban las capturas más importantes y en ocasiones excepcionales se consumía fresco.

Los escribanos, encargados de asentar los variados artículos que iban llegando por mar, contabilizaban las sardinas en unidades, con fines fiscales<sup>49</sup>, detallando también los diferentes recipientes que las contenían (botas, barriles, *barrilets*, balas) junto a diversas medidas y pesos (quintales, arrobas, cuartos o cahíces). Gracias a la minuciosidad con que se anotaban las distintas partidas hemos podido distinguir diversas variedades, los lugares de procedencia y su estado de conservación: anchovada, arengada, asalmonada, en caldo, de *pedra*, inglesa, irlandesa, catalana, sardineta, podrida y *roin*.

Según los documentos del *Peatge* las importaciones de sardinas entre 1626 y 1650 a partir del volumen desembarcado anual y mensualmente, han arrojado los siguientes resultados<sup>50</sup> (las primeras gráficas las hemos destinado a los resultados menos significativos, como el estado de preservación, la condimentación y transformación o la procedencia):

**Sardinas Podridas** (se han fiscalizado 3 partidas, procedentes de Lisboa, Barcelona y Tarragona)

	Enero	Febre	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiem	Octu	Noviem	Diciem
<b>1634</b>									40 @			
<b>1635</b>						0,5 @						509 @

<sup>48</sup> *El peix blau, el més abundant i el més econòmic, era consumit intensament, fresc o salat. Es un peix estacional. Les sardines i les anxoves, aplegades en bancs compactes s'atansn cap a la costa la primavera-estiu. Els verats formen bancs pelàgics, sobretot a l'abril, i també el setembre-octubre. Aquests són els moments favorables per a pescades abundants.* ZUCCHITELLO, M., *El comerç marítim de Tossa a través del port barceloní (1357-1553)*, Quaderns d'Estudis Tossencs, nº 2, Barcelona, 1994, p. 105.

<sup>49</sup> Entre los diversos oficios que se ejercían en la playa del Grao, estaba el de contador de sardinas, que ayudaba al escribano a llevar un control sobre dicho pescado. En referencia a dicho oficio podemos leer el nombramiento aprobado por los Jurados de la ciudad el 24 de abril de 1636: *...Attes que per mort de Vicent Ramos qui tenia una plaça de contador de sardines vaca Per ço elegeixen y nomenen a Bertomeu Gratell en dita plaça de contador de sardines ab los per casos y emoluments a dita plaça ...*

*Jacinto Sadorni verguer ell huy haver posat en possessio a Bertomeu Gratell en la dita plaça de contador de sardines fent lo contar sardines en señal de la verdadera real possessio adaquell donada de dita plaça de contador de sardines.* A.M.V., M.C., 1635-1636, A-162, f. 716 r. y 717 a.

Otro ejemplo nos lo proporcionan las mismas fuentes el 20 de febrero de 1638: *Los señor Jurats Racionals y Vicent Sanz Boil ciutada sindich de la ciutat de Valencia excepte los señor Jurats Gaspar Juan Catala generos y Melchior Cerdan ciutada absents del present acte a justats en la sala daurada . Attes que al present vaquen moltes plaçes de contadors de sardines. Per ço elegeixen y nomenen a Joseph Monço guardia de la plaça de les sadines en contador de sardines ab los percaços y emoluments a dita plaça de contador de sardines.* A.M.V., M.C., 1637-1638, A-164, f. 542.

<sup>50</sup> Hemos tratado de reducir a una sola unidad los diferentes pesos, medidas, etc., dejándolos reducidos a sólo dos magnitudes: arrobas @ y unidades u.

**Sardina de origen catalana** (Se han contabilizado 10 partidas, originarias, como es lógico, de la costa catalana, más concretamente de Lloret en dos ocasiones y de Tarragona en 6. Las dos restantes tiene su punto de partida en Mallorca y Vinaroz)

	Enero	Febre	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiem	Octubre	Noviem	Diciem
1626					24 @							
1629				16 @								
1637												150 u.
1645									178000 u	188000 u		
1649									40000 u			

**Sardina del Regne<sup>51</sup>** (El puerto expedidor, es Altea, fondeadero situado en la provincia de Alicante.)

	Enero	Febre	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiem	Octubre	Noviem	Diciem
1629				16 @						31 @		

Nota: Se han agrupado las dos partidas en una sola, aunque cada una tenía receptor diferente.

**Sardina inglesa** (Se ha registrado una partida proveniente de un lugar indeterminado, anotándose sólo el patronímico genérico de Inglaterra, sin detallar el nombre del puerto de procedencia. Mencionándose Alicante como escala realizada antes de llegar a nuestro puerto-playa).

	Enero	Febre	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiem	Octubre	Noviem	Diciem
1637											24067 @	

**Sardina arengada** (Se desembarcaron en 3 ocasiones, siendo oriundas de Cataluña, concretamente dos de Tossa y una de Sant Feliu)

	Enero	Febre	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agos	Setiem	Octu	Noviem	Diciem
1626					1800 u	336000 u						
1627									14000 u			

**Sardinias en caldo** (En las nóminas del *Peatge de Mar* se les menciona en 4 oportunidades. Llegadas desde puertos de la vecina Cataluña: Blanes en dos registros y Sant Feliu en uno. El cuarto hace referencia al puerto valenciano de Alicante)

	Enero	Febre	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiem	Octubre	Noviem	Diciem
1634									118 @			
1635								26 @				87 @
1645		30 @										

**Sardina per a esc<sup>52</sup>** (Se trae mayoritariamente del Reino de Valencia concretamente de Alicante, Denia y Vinaroz y en 1626 y 1649 de Tarragona. Se han contabilizado un total de 10 partidas)

	Enero	Febre	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agos	Setiem	Octu	Noviem	Diciem
1626						31 @	1017 @					

<sup>51</sup> Recibían esta denominación las sardinias procedentes del Reino de Valencia.

<sup>52</sup> La traducción al castellano sería sardina destinada para cebo o carnaza.

1645							2697 @	1186 @	0,5 @			
1649							20 @					
1650							254 @					

Nota: En el año 1645 hemos unificado tres asientos que llegaron en el mes de julio para diferentes comerciantes. Igualmente hemos reducido a un solo movimiento contable el mes de agosto del mismo año (el destinatario de ambas partidas era la misma persona).

**Sardina anchovada** (Las importaciones más numerosas e importantes tendrán su punto de partida en las dársenas catalanas como Tossa, Blanes, San Feliu, Tarragona, Areny y de Palamós. Irlanda será la excepción de estas exportaciones con una llegada)

	Enero	Febre	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agos	Setiem	Octubre	Noviem	Diciem
1626	898 @	47 @										
1627		110 @					394 @			16 @		
1629										79 @		
1634									157 @			
1635							157 @	47 @				
1641		260 @										
1645	71 @											

Nota: En el año 1626 hemos unificado 3 anotaciones que llegaron en el mes de enero para diferentes mercaderes. Igualmente hemos resumido a un solo ejercicio contable el mes de octubre de 1627 (el destinatario de ambas partidas eran distintas personas).

La lectura global de las cantidades plasmadas en los cuadros adjuntos, no son todo lo clarificadoras que desearíamos respecto a la adquisiciones de sardinas manipuladas o destinadas a servir de señuelo en la pesca; consecuencia de los anárquicos y escasos asientos (tanto a nivel anual como mensual) que poseemos respecto a las exportaciones, de estos géneros, cuya meta final era nuestro ciudad. Los resultados más evidentes los podemos extraer de los lugares de procedencia, destacando, de forma aplastante, los puertos situados en el litoral catalán; seguidos de una presencia testimonial de los valencianos y a título meramente anecdótico de un lugar indeterminado de Inglaterra e Irlanda.

Los datos más significativos en el total de importación de sardina, entre 1626-1650, remitidas hasta el Grao de Valencia desde diversos puertos del Mediterráneo y algunos, los menos, desde el Atlántico, los recogemos, en sus detalles anuales y mensuales, en el siguiente cuadro adjunto:



Sardinas<sup>53</sup>

	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total
<b>1626</b>	433000 u 25 q	1948600 u 51,5 q 20 bo 144 ba	2870500 u 8 q	586100 u 3 q	43600 u 18 q 34,5 ca 3 bo	6000 u 6,5 ca			14 q 14 bo	430000 u	1662387 u 6 q 2 ba	1119837 u	9109974 u 4435 @
<b>1627</b>		60015 u 4 bo.	388100 u	2 u	3,5 ca	6 ca		14000 u	176000 u 5 ba	1169678 u 5 ba	1119711 u 1 ba	2068601 u 1 qu 3 ba	4996107 u 2698 @
<b>1629</b>	16000 u	2021500 u 4 To		793900 u	346700 u 1 bo 5,5 ca	88 qu 2,5 ca	50 bo 39 bar	30500 u 171 qu	548000 u 3 qu 12 bar	928400 u 1 bar	1678300 u	1100000 u 5 qu	7463300 u 33598,5 @
<b>1634</b>	1 qu 22 bo 1912 @	40 qu 189,5 @	1111 @	1 bat 3 bar			4 qu 12 ba	2 qu 383 @	85 bo 5 ba 1255,5 @	38 bo 20 ba 2161,5 @ 180 l.	252 @		14801,7 @
<b>1635</b>	8280 @	21 ba 681 @	2870 @	12 ba 2 @			14 @ 19 ba	44,5 @	23 @	4 ba 108 @	1500 u 1204 @	75 ba 752 @	1500 u 14432,5 @
<b>1636</b>	118 bo 23 ba 1150 @	284 bo 3397 @	359 qu 30 bo 3014 @	16 @	34 ca	50 ca	8 ca			26,5 cb			8755 @
<b>1637</b>				8 cb	3 q					8 @	3586 @		3602,5 @
<b>1638</b>	6 qu 663 bo 4758,5 @	2 qu 280 @									5 cb		38784,5 @
<b>1641</b>	4047 @	2358 @	286 @								51 @	4923 @	11565 @

<sup>53</sup> La relación de abreviaturas utilizadas en el cuadro, corresponden a las siguientes medidas y recipientes:

@: arrobas, **ba.**: bala, **bar.**: barril, **bat.**: barrilito, **bo.**: bota, **c.**:cahíces, **ca.**: cargas, **cb.**: capazo **l.**: libras, **q.**: quintales, **qu.**: cuartos, **to.**: toneles y **u.**: unidad

Las equivalencias utilizadas para su transformación en @, han sido extraídas de los siguientes títulos bibliográficos: ALSINA CATALÀ, C., FELIU I MONTFORT, G. y MARQUET I FERIGLE, L., *Diccionari de mesures catalanes*, Barcelona, 1996 y ALCOVER, A. M., *Diccionari Català-Valencià-Balear*, Gràfiques Miramar, Palma de Mallorca, 1962.

@ = 12,7 kgr., **ba.**= 44 kgr., **bar.**= 100-140 kgr. (por lo general pesaban 100 kgr.), **bat.**= 25-50 kgr. (por lo general pesaban 50 kgr.), **bo.**= 646,2 kgr., **c.**= 201 kgr., **ca.**= 143,1 kgr., **cb.**=27,7 kgr., **l.**= 355 gr., **q.**= 51,1 kgr., **qu.**= 177,5 gr., **to.**= 1155 kgr.

<b>1642</b>	8 c	66 c	68,5 c	15 c		2,5 c	14 @						2388 @
<b>1645</b>	356700 u 25 bo	50 @	1519600 u 44 bo		139500 u					1519300 u 12 qu 149 ba	180 bo	529 bo	3535100 u 40306 @
<b>1649</b>		1093 bo 2 ba		6,5 ca		8,5 ca		1 ba	17 ba	100 bo	198 bo	491900 u 494 bo	491900 u 95014 @
<b>1650</b>			244400 u 405 bo	720900 u	65bo 6,5 ca					250 bo 3 ba	1075400 u	1121900 u	3162600 u 36718 @
<b>Total</b>	814505,5 u 52506,2 @	4030115 u 80405,8 @	5022600 u 32931,5 @	2100902 u 437,5 @	524800 u 4427 @	6000 u 868 @	3075 @	44500 u 433 @	724000 u 1278,5 @	4047378 u 25210 @	5537298 u 24347 @	4902238 u 57997 @	

Cifras, que permiten observar cómo la regularidad mayor de este comercio y su volumen más elevado corresponden a los tres primeros y últimos meses del año (enero, febrero, marzo, octubre, noviembre y diciembre), separados por los seis meses centrales (de abril a setiembre) donde se observa un descenso ligero en abril y mayo, dando paso a una cubeta importadora importante en junio y julio; deslumbrándose los inicios de la recuperación durante los postreros meses del verano. A partir de 1634 hasta 1642, aun teniendo en cuenta las lagunas de la documentación, los totales de esta corriente disminuyeron de forma considerable, lo que nos obliga a poner este fenómeno en relación a los acontecimientos políticos que se produjeron en el período acotado; no meramente del producto que estamos analizando sino de una gran gama de mercancías.

En cuanto al análisis anual tenemos que señalar que entre 1626 y 1629 la llegada de sardinas a nuestra ciudad se realiza de forma uniforme, descendiendo ostensiblemente en el espacio temporal localizado entre 1624 y 1642, iniciándose una remontada progresiva a partir de los tres últimos años de nuestro estudio (1645-1650).

Para comprender mejor este comercio, tan sencillo y tan complejo al mismo tiempo, vamos a analizarlo desde las zonas expedidoras, áreas geográficas que hemos dividido teniendo en cuenta las parcelaciones hechas por Emilia Salvador Esteban, Álvaro Castillo Pintado y el autor del presente artículo<sup>54</sup> y que iremos presentando a lo largo de la comunicación.

<sup>54</sup> Como ya hemos apuntado, los tres autores realizaron sendas tesis doctorales, a partir de los manuscritos del *Peatge de Mar*, siendo publicadas con posterioridad con los siguientes títulos: SALVADOR ESTEBAN, E., *La economía valenciana en el siglo XVI (comercio de importación)*, Valencia, 1973, CASTILLO PINTADO, A., *Tráfico marítimo y comercio de importación a comienzos del siglo XVII*, Madrid, 1967, BLANES ANDRÉS R., *El puerto de Valencia: Encrucijada de rutas, productos y mercaderes*, Valencia, 2003.



*Antigua estampa de la Patrona de los pescadores valencianos*<sup>55</sup>.

<sup>55</sup> MOMBLANCH Y GONZÁLBEZ, F., *Historia de la Albufera...*, p. 114.

Inicialmente y ordenando los puertos en las diferentes parrillas que vamos a adjuntar hemos seguido un criterio geográfico, desde el más próximo al más alejado de Valencia, a excepción de los situados en la zona septentrional del Reino que se ha organizado al revés, es decir, del más alejado al más cercano a nuestra ciudad. En la elaboración de los cuadros hemos contemplado exclusivamente el puerto de procedencia, omitiendo las escalas, en aquellas escasas ocasiones en que se especificaba. Por último se expresa el espacio geográfico cada uno de los puertos mencionados pertenece.

Para ello hemos realizado una sencilla clasificación, diferenciando dos sectores: el Mediterráneo y el Atlántico, cada uno de los cuales está constituido por varios grupos. Dentro del Mar Interior se distinguen: Cataluña-Rosellón<sup>56</sup>, Sur del Reino de Valencia, Francia Mediterránea, Italia Peninsular e Insular, Norte del Reino de Valencia, Norte de África, Archipiélago Balear y la Castilla Mediterránea. En el espacio Atlántico destacará: Portugal, Inglaterra-Irlanda, la Francia Atlántica y la Castilla Atlántica.

Siguiendo la misma distribución en grupos, relataremos la nómina de dársenas expendedoras de sardinas, adoptando un riguroso orden geográfico, y el resultado del movimiento global de embarcaciones con Valencia obtenidas en nuestro estudio, ha sido el siguiente:

### **Embarcaciones procedentes de puertos situados en el ÁREA MEDITERRÁNEA**

#### **Norte del Reino**

Norte del Reino	1626	1627	1629	1634	1635	1636	1637	1638	1641	1642	1645	1649	1650	Total
Castellón				2									1	3
Peñíscola										2				2
Benicarló		1								1				2
Vinaroz	1		1	3	1			2						8
<b>Total</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>1</b>			<b>2</b>		<b>3</b>			<b>1</b>	<b>15</b>

#### **Cataluña-Rosellón**

Cataluña-Rosellón	1626	1627	1629	1634	1635	1636	1637	1638	1641	1642	1645	1649	1650	Total
Tarragona			1	2							3			6
Barcelona					1									1
Mataró		1												1

<sup>56</sup> Citando y haciendo nuestras las palabras de la Dr. Emilia Salvador, recordemos, que: *Si nos centramos en la época en que se desenvuelven las relaciones mercantiles estudiadas (1626-1650), el condado del Rosellón aparece vinculado políticamente a la monarquía hispánica y, dentro de ella, a la Corona de Aragón y, más concretamente, al principado de Cataluña. De aquí que sus relaciones con el puerto de valenciano queden inmersas dentro del capítulo del comercio interior hispano.* SALVADOR, E., "Un siglo de comercio entre los puertos del Rosellón y la ciudad de Valencia (1503-1600): aproximación a su estudio", Actas VII Congreso Internacional de Estudios Pirenaicos Seu d'Urgell, 16-21 de septiembre de 1974, Jaca, 1983. pp. 297-309. El Rosellón se incorporó, definitivamente, a la corona francesa el 7 de noviembre de 1659 por el tratado de los Pirineos.

<b>Arenys</b>	2	1	1											<b>4</b>
<b>Blanes</b>	9	13	17	11	6	1								<b>57</b>
<b>Lloret</b>	5	4	9	3	3		2							<b>26</b>
<b>Tossa</b>	8	3	10	5	1	1	1	1						<b>30</b>
<b>San Feliu</b>	2		7	1										<b>10</b>
<b>Palamós</b>	1	1												<b>2</b>
<b>Perpignan</b>		1												<b>1</b>
<b>Rosellón</b>		1												<b>1</b>
<b>Total</b>	<b>27</b>	<b>25</b>	<b>45</b>	<b>22</b>	<b>11</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>1</b>			<b>3</b>			<b>139</b>

### Francia Mediterránea

<b>Francia Mediterránea</b>	<b>1626</b>	<b>1627</b>	<b>1629</b>	<b>1634</b>	<b>1635</b>	<b>1636</b>	<b>1637</b>	<b>1638</b>	<b>1641</b>	<b>1642</b>	<b>1645</b>	<b>1649</b>	<b>1650</b>	<b>Total</b>
<b>Marsella</b>			2								1			<b>3</b>
<b>Total</b>			<b>2</b>								<b>1</b>			<b>3</b>

### Italia Insular y Peninsular

<b>Italia Insular y Peninsular</b>	<b>1626</b>	<b>1627</b>	<b>1629</b>	<b>1634</b>	<b>1635</b>	<b>1636</b>	<b>1637</b>	<b>1638</b>	<b>1641</b>	<b>1642</b>	<b>1645</b>	<b>1649</b>	<b>1650</b>	<b>Total</b>
<b>Cerdeña</b>					1									<b>1</b>
<b>Génova</b>			1								2			<b>3</b>
			<b>1</b>		<b>1</b>						<b>2</b>			<b>4</b>

### Sur del Reino

<b>Sur del Reino</b>	<b>1626</b>	<b>1627</b>	<b>1629</b>	<b>1634</b>	<b>1635</b>	<b>1636</b>	<b>1637</b>	<b>1638</b>	<b>1641</b>	<b>1642</b>	<b>1645</b>	<b>1649</b>	<b>1650</b>	<b>Total</b>
<b>Cullera</b>	2	1									1			<b>4</b>
<b>Denia</b>	1	3	3	1	1								2	<b>11</b>
<b>Jávea</b>	6					3				2			1	<b>12</b>
<b>Calpe</b>	1	1				2				3				<b>7</b>
<b>Altea</b>	4	1	2			10	2			2		2	1	<b>24</b>
<b>Villajoyosa</b>	1					1			1	6				<b>9</b>
<b>Alicante</b>	1	9	4	14	15	6		2	4	1	8	4	6	<b>74</b>
<b>La Mata</b>													1	<b>1</b>
<b>Total</b>	<b>16</b>	<b>15</b>	<b>9</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>22</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>14</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>11</b>	<b>142</b>

### Archipiélago Balear

<b>Archipiélago Balear</b>	<b>1626</b>	<b>1627</b>	<b>1629</b>	<b>1634</b>	<b>1635</b>	<b>1636</b>	<b>1637</b>	<b>1638</b>	<b>1641</b>	<b>1642</b>	<b>1645</b>	<b>1649</b>	<b>1650</b>	<b>Total</b>
<b>Mallorca</b>	1		1	1	1	1					1	1		<b>7</b>
<b>Total</b>	<b>1</b>		<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>					<b>1</b>	<b>1</b>		<b>7</b>

### Norte de África

<b>Norte de</b>	<b>1626</b>	<b>1627</b>	<b>1629</b>	<b>1634</b>	<b>1635</b>	<b>1636</b>	<b>1637</b>	<b>1638</b>	<b>1641</b>	<b>1642</b>	<b>1645</b>	<b>1649</b>	<b>1650</b>	<b>Total</b>
-----------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	--------------



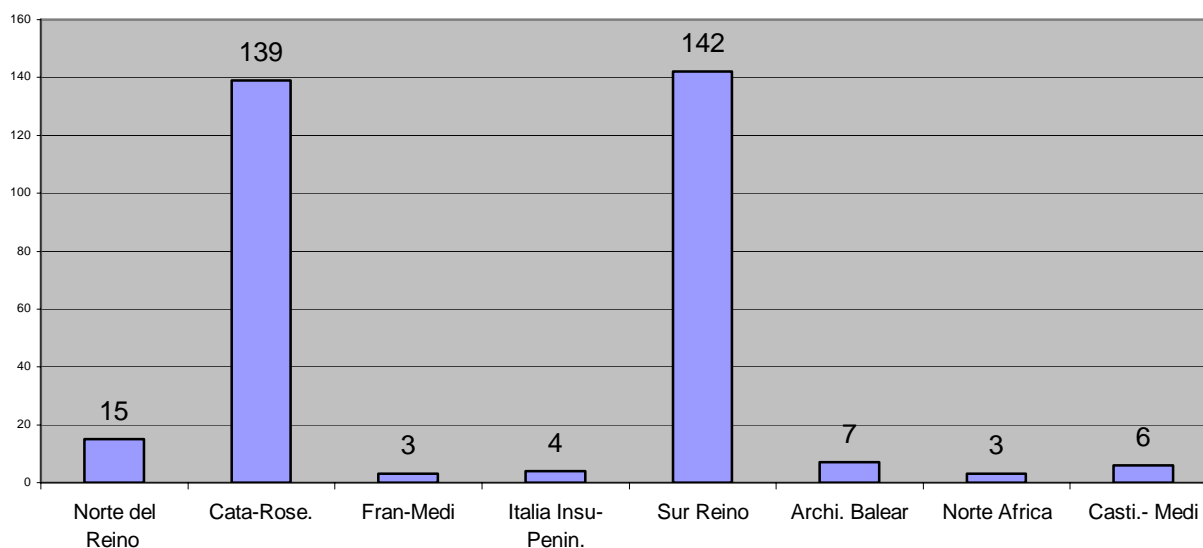
África														
Orán		1									1			2
Argelia											1			1
<b>Total</b>		<b>1</b>									<b>2</b>			<b>3</b>

### Castilla Mediterránea

Castilla Mediterránea	1626	1627	1629	1634	1635	1636	1637	1638	1641	1642	1645	1649	1650	Total
Cartagena	1					1					1			3
Cabo de Gata	1													1
Motril											1			1
Málaga				1										1
<b>Total</b>	<b>2</b>			<b>1</b>		<b>1</b>					<b>2</b>			<b>6</b>

Un montante global que supera los trescientos navíos (concretamente 319) y que vamos a representar en la siguiente gráfica:

Navios procedentes puertos Mediterráneo



Como podemos observar los puertos situados en la zona meridional del Reino de Valencia son, con 142 embarcaciones, los que tienen una mayor presencia en la playa valenciana, donde desembarcaron, entre otros muchos géneros, importantes cantidades de sardinas. El puerto más importante, del listado que nos han proporcionado los legajos consultados, es sin lugar a dudas Alicante<sup>57</sup> con 74 unidades, estando presente en todos los

<sup>57</sup> Rosa Mª Blasco en el Llibre de la peixca, 1578, escribe que, en el puerto de Alicante, por lo que *respecta a las variedades de pescado que se asientan, desde luego predomina con mucho el salazón sobre el pescado fresco. En una rápida síntesis, la pesca que llega al puerto de Alicante para su comercialización y consumo comprende estas especies: destaca en cabeza el atún –tonino—en sus variantes “bada”, “mojama”, “sora” y “tersejat”. Siguen en importancia el abadejo o bacalao, sardina ahumada (“fumada”) y sardina blanca. La sardina “fumada” llega a veces en navíos ingleses, de Marsella y más esporádicamente del Puerto de Santa María.*

años de nuestro trabajo a excepción de 1637 en el que no se ha contabilizado ninguna barca oriunda de dicho lugar, el otro extremo lo ocupa el periodo formado por 1634 (14) y 1635 (15). Le sigue en importancia, aunque a mucha distancia, Altea con 24 y Javea y Denia con 12 y 11 expediciones respectivamente. La media anual registrada supera los 10 buques, sufriendo un descenso pronunciado los dos últimos años de la década de los treinta, 1641 y 1649.

El espacio catalano-rosellonesa se encumbra en el segundo puesto con 139 navíos procedentes mayoritariamente de dársenas situadas en el litoral de la Costa Brava: Blanes encabeza la inscripción con 57 llegadas, Lloret con 26, Tossa con 30 y San Feliu con 10. El resto, araña con dificultad la media docena. En cuanto a la temporalidad del movimiento exportador se centra en el periodo comprendido entre 1626 - 1636. El resto de anualidades se caracteriza por un descenso brusco o la carencia de llegadas a nuestra playa-puerto. Retroceso que tenemos que relacionar en función de los acontecimientos políticos que se desarrollarán en el Principado. Recordemos que Francia declara la guerra a España en 1635, iniciándose las hostilidades en febrero de ese mismo año. A partir de esta fecha los acontecimientos se van a precipitar y en 1637 los franceses atraviesan los Pirineos. En 1638 se produce la ofensiva francesa sobre el Rosellón y a principios del verano de 1639 el ejército de Luis XIII penetra en Cataluña, apoderándose de la fortaleza fronteriza de Salses el 19 de Julio. Olivares pide a los catalanes su colaboración en la guerra con Francia y, en efecto, combatieron duramente en el Rosellón, recuperando la fortaleza de Salses. En los meses de febrero y marzo de 1640 se produjeron choques entre los tercios castellanos e italianos y la población civil en muchos puntos del Principado, como preludio del llamado *Corpus de Sangre* (7 de junio), comienzo de la revuelta armada que se extendió con rapidez por toda Cataluña. La revuelta catalana (1640-1652) es, sin duda, la causante del descenso, a niveles muy bajos, del comercio exportador catalán hacia Valencia. Las dificultades por las que atraviesa el Principado no fueron aprovechadas por otros puertos de la rivera mediterránea para ocupar el lugar de este, en cuanto a la exportación de sardinas, excepción hecha de algunos puertos situados en la zona sur del Reino.

El resto de áreas señaladas en el gráfico apenas reviste importancia, si exceptuamos la zona septentrional del reino que supera holgadamente la decena de navíos, pero Vinaroz, Benicarló y Peñíscola ralentizan los intercambios comerciales en el mismo periodo que su vecina Cataluña-Rosellón, como consecuencia, posiblemente, de los sucesos mencionados.

### **Embarcaciones procedentes de puertos situados en el ÁREA ATLÁNTICA**

#### **Castilla-Atlántica**

<b>Castilla-Atlántica</b>	<b>1626</b>	<b>1627</b>	<b>1629</b>	<b>1634</b>	<b>1635</b>	<b>1636</b>	<b>1637</b>	<b>1638</b>	<b>1641</b>	<b>1642</b>	<b>1645</b>	<b>1649</b>	<b>1650</b>	<b>Total</b>
<b>Cádiz</b>													1	1
<b>Sevilla</b>						2								2
<b>Total</b>						2							1	3

*En proporción mucho menor se asientan de congrio, merluza, arenque –éste transportado en naves inglesas o marsellesas-. Las “melvas” vienen siempre de Cartagena, así como algunas partidas de pescado “a lacha”. Algo similar ocurre con el mújol, que procede de la Albufera. Sólo incidentalmente aparecen partidas de salmón, transportados en navíos ingleses, de anchoa en barcos de Gibraltar o de gallos (“gals”). ...en cuanto a su redistribución y comercialización, podemos deducir que una gran parte marchaba hacia Castilla, al margen de las cantidades de pesca que se vendían en las pescaderías de la ciudad. El manuscrito habla sobre todo de intermediarios castellanos, o bien de forasteros, (“forasters”). BLASCO MARTÍNEZ, R., *Libre de la peixca (Transcripción y estudio)*, 1578, Ayuntamiento de Alicante, 1981, p. 8.*

## Portugal

Portugal	1626	1627	1629	1634	1635	1636	1637	1638	1641	1642	1645	1649	1650	Total
Faro		1	2	1	4	2								10
Lisboa	1	1		1										3
Lagos		1	1	1										3
Setúbal		1				1								2
<b>Total</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>3</b>								<b>18</b>

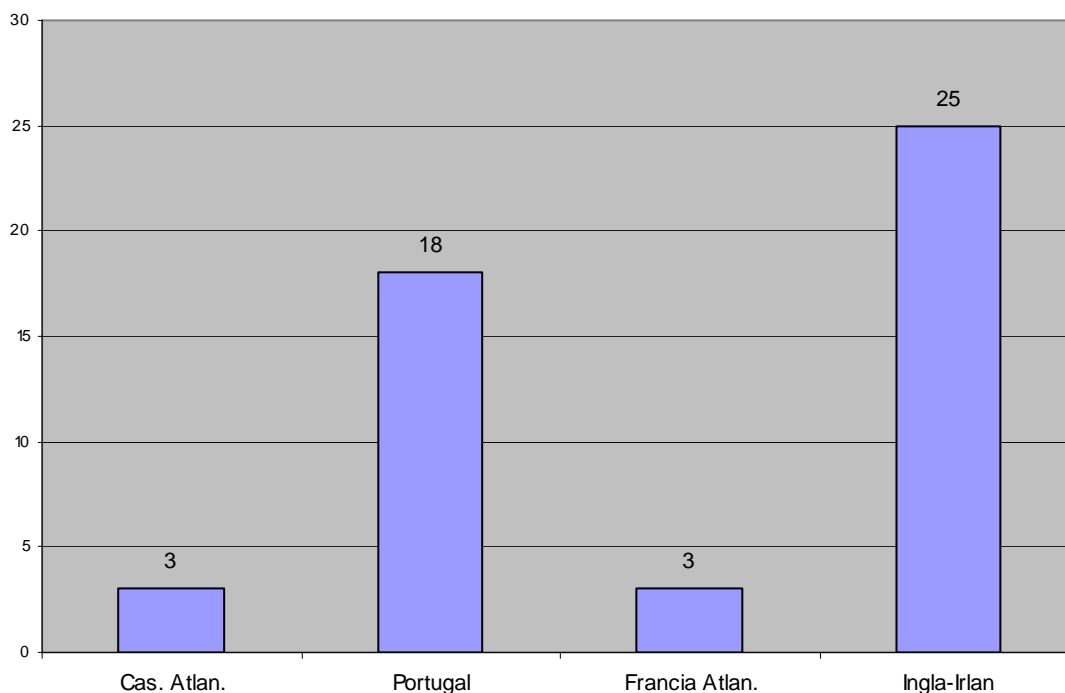
## Francia Atlántica

Francia-Atlántica	1626	1627	1629	1634	1635	1636	1637	1638	1641	1642	1645	1649	1650	Total
Dunquerque												1		1
Bretaña											2			2
<b>Total</b>											<b>2</b>	<b>1</b>		<b>3</b>

## Inglaterra –Irlanda

Inglaterra–Irlanda	1626	1627	1629	1634	1635	1636	1637	1638	1641	1642	1645	1649	1650	Total
Plymouth								1	1			2		4
Inglaterra					2	1	1	1	1		1	4	3	14
Irlanda				1	1	2		1	2					7
<b>Total</b>				<b>1</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>4</b>		<b>1</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>25</b>

Naves de las áreas atlántica



E

El número de naves procedentes del litoral Atlántico no llega al medio centenar (49), imponiéndose, con claridad, la navegación mediterránea sobre la atlántica; con una diferencia, entre ambas, de 270 unidades; haciendo de esta última complemento de la anterior.

### Puertos Sin Identificar

Puertos Sin Identificar	1626	1627	1629	1634	1635	1636	1637	1638	1641	1642	1645	1649	1650	Total
Port y Mar				1										1
Famelo/Samelo					1									1
Artimu				1					1					2
<b>Total</b>				<b>2</b>	<b>1</b>				<b>1</b>					<b>4</b>

En este cuadro hemos agrupado todos los puertos que nos ha sido imposible averiguar su situación geográfica, revistiendo poca importancia para el resultado final de nuestro estudio.

Completaremos este apartado revisando la tipología de las embarcaciones que abastecieron a la ciudad del Turia de un producto tan necesario, para la dieta de sus ciudadanos como las sardinas. Tarea que realizaremos agrupando las naves, tomando como punto de partida diferenciador los diversos sistemas de propulsión utilizados. Distinguiendo tres: en primer lugar las embarcaciones que navegaban con velamen cuadrado o mixto (utilizaban al mismo tiempo la vela cuadrada y la triangular); en segundo término las que navegaban con aparejo triangular o latino; y en último término las que empleaban, principalmente, el remo como elemento de propulsión y la vela triangular como sistema de apoyo de aquél.

Estos tres grupos se pueden quedar reducidos a dos: *uno que emplea el remo como instrumento fundamental de propulsión, y la vela, triangular principalmente, como sistema subsidiario de aquel; y un segundo grupo impulsado exclusivamente a vela, con dos subgrupos - uno que utiliza la vela cuadrada o mixta, y otro que apareja velamen triangular o latino*<sup>58</sup>. Las diferentes naves que se incluyen en cada uno de los dos conjuntos mencionados son herederas de una tradición naval de origen medieval con un diseño antiguo para la época que nos ocupa, y que, en algunos casos, fueron decayendo hasta su desaparición, mientras que en otros se adaptaron a los nuevos tiempos o dieron lugar a nuevos tipos.

A tenor de esta clasificación ordenaremos las embarcaciones, de cuya existencia ha quedado constancia oficial a través de los volúmenes consultados del *Peaje de Mar*.

En las tablas siguientes vamos a mostrar el resultado numérico de los dos grupos (remos y velas) en que hemos englobado el muestrario de embarcaciones presentes en la documentación consultada:

<sup>58</sup> SALVADOR, E., *La economía valenciana...*, p. 183.

### PRIMER GRUPO

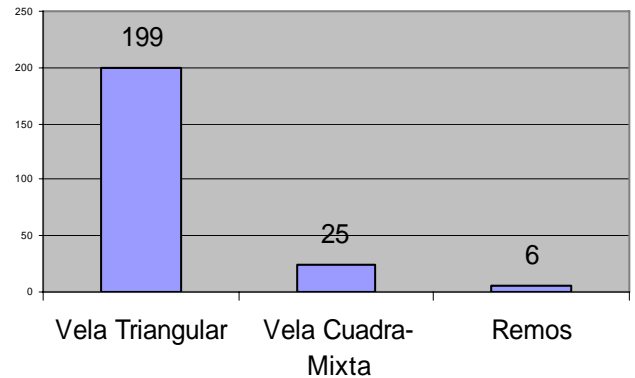
EMBARCACIONES CON VELAS LATINAS/TRIANGULAR	
TIPOS	NÚMERO
BARCAS /BARQUETA	166
JABEQUE	14
LAUD	14
SAETIA	4
TARTANA	1
<b>Total</b>	<b>199</b>

EMBARCACIONES CON VELAS CUADRADAS-MIXTAS	
TIPOS	NÚMERO
NAO/NAVETA	25
<b>Total</b>	<b>25</b>

### SEGUNDO GRUPO

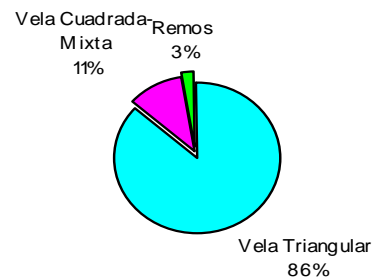
EMBARCACIONES CON REMOS Y APAREJO LATINO	
TIPOS	NÚMEROS
BERGANTÍN	5
FALÚA	1
<b>Total</b>	<b>6</b>

### Tipología embarcaciones



El primer grupo formado por navíos de aparejo latino y cuadrado-mixto suma un total de 224 buques y dentro de éste la supremacía la ostenta la vela triangular con un total de 199 unidades. El segundo grupo, de embarcaciones a remo, sólo alcanza un total de 6 unidades. Considerando globalmente los grupos, el 86 % corresponde a velas triangulares, el 11 % a velas cuadradas-mixtas y el 3 % a remos.

### Porcentajes grupo embarcaciones



El siguiente capítulo lo hemos reservado para analizar las importaciones de sardinas a



partir de sus diferentes zonas de expedición:

**a) Área Mediterránea<sup>59</sup>:**

	<b>Unidades</b>	<b>Arrobas</b>
<b>Cataluña-Rosellón</b>	12070170	10801,5
<b>Sur del Reino</b>	9384025	53830
<b>Francia-Mediterránea</b>	1183200	1272
<b>Italia Peninsular-Insular</b>	687300	3354
<b>Norte del Reino</b>	665000	541
<b>Norte de África</b>	406100	58
<b>Archipiélago Balear</b>	353000	204
<b>Castilla Mediterránea</b>	172000	4476
<b>Total</b>	<b>24920795</b>	<b>74536,5</b>

**b) Área Atlántica:**

	<b>Unidades</b>	<b>Arrobas</b>
<b>Castilla Atlántica</b>		4406
<b>Portugal</b>	2655116	26542,5
<b>Inglaterra e Irlanda</b>	1452800	131150,5
<b>Francia Atlántica</b>		49915
<b>Total</b>	<b>4107916</b>	<b>212014</b>

Aunque las cantidades son de por sí lo bastante expresivas, merecen algún comentario. Puede sorprender en principio, la dimensión que alcanzaron las remesas de sardina procedente del resto del Reino, zona en donde esta variedad de pesca es limitada. La propia documentación desvela la duda, al señalar que estos envíos con destino a nuestra ciudad eran a su vez reexportaciones procedentes de espacios más distantes. Así, algunas partidas originarias de Alicante y Denia procedían a su vez de puertos bretones, ingleses e irlandeses; en otros momentos las indicaciones complementarias de nuestros registros nos desvelan que las sardinas que se importan desde Vinaroz y Peñíscola son oriundas de Cataluña (concretamente de Tossa y Tarragona).

En cuanto al elemento humano implicado en este tráfico, tenemos que fijarnos, en primer lugar, en la parte inicial de los registros de la Serie del *Peatge* de Mar, donde se detalla, entre otros, el nombre y apellido de los patrones y capitanes<sup>60</sup> que condujeron sus mercantes desde los diferentes puertos, antes relacionados, hasta Valencia a lo largo de los 13 años que estamos abordando. La referencia a capitanes es siempre demostración inequívoca de embarcaciones de gran porte, puesto que las de mediano y pequeño arqueo llegaron a la playa del Grao comandadas por simples patrones. De los 230 buques registrados, en 25 casos, se explicita en el preámbulo de los registros la condición de capitán, que se hallan relacionados siempre con navíos de considerable desplazamiento. En las 25 ocasiones llegan a bordo de naos, carguero de

<sup>59</sup> BLANES ANDRÉS, R., *El puerto de Valencia: encrucijada de...*, pp. 147 y 148.

<sup>60</sup> Hemos respetado la grafía con que los nombres de patrones y capitanes vienen expresados en las fuentes documentales, pese a sus frecuentes incorrecciones.

velamen cuadrado-mixto, de tradición atlántica. La mayoría proceden de Inglaterra e Irlanda y puntualmente de Bretaña, Dunquerque, Setúbal, Génova, Mallorca o Alicante. Pocas conclusiones pueden deducirse de la enumeración de los capitanes, al ser diferentes en todas las ocasiones, así como no existir lazos familiares entre ellos (no coincidiendo ningún apellido). Los más destacados por el volumen de género transportado son: Rojer Banoste, Tomas Beri, Tomas Clarch, Federico Coch, Ricardo Fruti, Atmas Guits o Estevan Huxesme.

Los patrones con sus pequeñas embarcaciones son los que asumirán el peso efectivo de este transporte. La relación de individuos es muy amplia, repitiéndose la visita al puerto-playa de Valencia de muchos de ellos; entre los más destacados podemos nombrar a Antoni Alemany que desembarca sardinas en diferentes meses de los años 1629, 1634 y 1636, procedente, en su mayor parte de Tossa y Blanes y en una ocasión de Alicante; Juan Casalins inicia su travesía en Tossa y Blanes, visitándonos en 1626, 1627 y 1634; Juan Oms/Homs en todas los registros emprende su periplo desde Blanes, desembarcando sardinas en el último cuatrienio de 1627, 1629, 1634 y 1635; finalizaremos con Grau Costa patrón que zarpa desde Tossa hacia nuestra ciudad llegando en el postrero trimestres de 1629, 1634, 1635, y 1637, y desde Lloret en una sola ocasión en el mes de noviembre de 1627.

Entre los patrones sí que se producen la coincidencia de apellidos, lo que nos hace especular con una posible relación familiar entre ellos. Este grupo de parientes lo encabezan los Oliver (Antoni, Batiste, Esteve, Jaime y Juan) que patronearán sus barcas desde el puerto de Alicante (en 1629 y los tres años siguientes de nuestro estudio) a excepción de Juan que lo hará, en una sola ocasión, desde Palamós (en el mes de noviembre de 1626). En importancia les siguen Damia, Juan y Pere Gil procedentes de Blanes (a Damia y a Juan los encontraremos, puntualmente, en Alicante y Faro) entre 1627 y 1636. Antoni y Juan Conill vendrán de Lloret en el espacio de tiempo que se prolonga entre el inicio de nuestro trabajo hasta mediados de la década de los treinta. Para concluir evocaremos a Jaume y Juan Pau Artimbau cuya presencia en la playa del Grao se registra entre 1627 y 1636, procedentes de Blanes y San Feliu.

Desafortunadamente las fuentes documentales manejadas no especifican la nacionalidad de estos directores de embarcaciones, no obstante podemos especular con la posibilidad de que algunos de ellos fueran oriundos de los puertos que zarparon; así lo testifican algunos de los nombres que aparecen en los registros.

Por regla general, tanto patrones como capitanes no se limitaban a dirigir sus cargueros hasta nuestra ciudad, sino que a menudo alternaban ésta con una intervención directa en el negocio propiciado por sus naves, como propietarios de una parte del flete (ejemplo de patrones-comerciantes pueden ser: Miquel Agullo, Antoni Alemany, Juan Alsina o Juan Boronat).

Pero los verdaderos protagonistas del abastecimiento de sardinas a Valencia, serán los comerciantes<sup>61</sup> tanto en calidad de remitentes como de destinatarios. Dentro de la decena de mercaderes que asoman en las páginas del *Peatge de Mar* pasaremos a estudiar los más importantes, que se diferencian del resto por su manifiesta actividad en la Valencia del segundo cuarto del Seiscientos.

La selección de los comerciantes más importantes no ha resultado una tarea sencilla. Se ha empezado descartando aquellos cuya aparición ocasional indica que su ocupación habitual

---

<sup>61</sup> *El Mediterráneo es un mar hecho a escala humana, este carácter repercutió en toda la actividad comercial montada en torno a él, con el predominio de unas formas de actuación esencialmente personalista, que sólo empiezan a remitir en el siglo XVIII.* SALVADOR ESTEBAN, E., "España y el Comercio Mediterráneo en la Edad Moderna". *III Reunión Científica de la Asociación Española de Historia Moderna* (1994), vol. II, Universidad de Palma de Gran Canaria, 1995, p. 40.

debía de desenvolverse por otros conductos. A éstos agregaremos los individuos cuya profesión o título personal (puntualizada en los registros: el rey, condesa, alguacil, señor, general, marineros, etc.) no guardaba conexión alguna con la actividad mercantil. Este grupo de esporádicos comerciantes recibieron pequeñas partidas para el consumo particular (especificándose en las fuentes en los siguientes términos: *per a si, lo que ha rebut per mar per a sa casa, per a son servici, de conte propi*), hecho que confirma la intervención directa en el tráfico marítimo de una serie de personas no vinculadas profesionalmente a él.

Los verdaderos profesionales del comercio que estamos aludiendo, actúan de forma individual o familiar. Conviene señalar que muchos de ellos adquieren y mercadean con diversos artículos que van desde obras de arte, telas, armas, hasta trigo, pasando, como no, por las transacciones de diferentes especies de pescados. Dejando para más adelante a los personajes que intervienen individualmente (los más en proporción), podemos empezar destacando a aquéllos que lo hacen asociados, instituyéndose de acuerdo con vínculos parentales. Entre las familias dedicadas al comercio de la sardina destacan, entre los receptores, Batiste, Jaume y Vicent Salvador<sup>62</sup>, personajes que se relacionarán con puertos situados en cuatro áreas diferentes, destacando la catalana-rosellonesa con Blanes Lloret y Tossa como centros neurálgicos de las importaciones. En segundo lugar se encuentra la zona Meridional del Reino con Alicante como único puerto, siguiéndoles Portugal (Faro) y la Castilla atlántica (Sevilla). Su actividad se inicia en 1626 y finaliza en 1635. Sus hombres de confianza, más destacados, en los puertos mencionados fueron Gabriel y Frances Ferro, Guillermo Jerret y Jaume y Salvador Soris. La saga de los Valles que giran alrededor de una figura central, Pere Valles, siendo este personaje el que se relacionará unas veces con Gaspar y otras con Pere Antoni Valles. Ambas parejas tendrán sus negocios en la zona meridional del Reino (Alicante y Jávea) e Inglaterra e Irlanda. Los encontraremos en los años 1626, 1635 y 1641. De los individuos que defendían los intereses de los Valles en los puertos de origen no destaca ninguno, al ser diferentes en cada remesa. Les sigue los Zaragoza (Batiste, Frances, Macia o Masia y Miquel) que estarán ligados a la dársenas catalanas de Blanes, Tarragona y Lloret y puntualmente a las de Castellón, Villajoyosa e Irlanda. Las partidas facturadas a su nombre se desembarcaron en los años 1629, 34, 35, 42 y 45; siendo sus remitentes más activos Sebastia Fornaca y, uno de ellos, Masia Zaragoza. Otras dos familias, aunque con menor presencia, serán las formas por Jaume y Vicent Galmes y el grupo conformado por los valencianos Gaspar y Vicent Ramon<sup>63</sup>.

Pero no tenemos que olvidar que junto a ellos despliegan, todas sus artes mercantiles, comerciantes extranjeros como las parejas italianas formadas por Blai y Manuel Botaso y, los caballeros milaneses, Francisco y Constantin Cernesio familias, que importarán sardinas durante la década de los años treinta y 1650, desde Blanes los primeros y de Irlanda y Alicante los segundos. No hemos encontrado ningún representante que descollara en relación al resto.

Aunque la palabra compañía se encuentra ausente, hemos hallado agrupaciones de comerciantes que se unen puntualmente como: Manuel Botaso y Frances Rato que recibirán algunas partidas durante los dos últimos años de nuestro estudio; procedentes de Alicante y Denia. Otras parejas, sin alcanzar la importancia de la anterior son las formadas por Juan Cernesio y Escanio Sobregondi, Jaume Galmes y Pere Roca, Jimeli Angelo y Juan Maria Tartani y Domingo Royo e Ignacio Luis.

---

<sup>62</sup> Somos conscientes que el apellido Salvador es bastante corriente y posiblemente en alguno de los casos mencionados no existieran lazos de consanguinidad, aunque pensamos que en los que estamos tratando si que existió dicha relación, ya que en ocasiones son receptores conjuntos de algunas partidas.

<sup>63</sup> En las registros, junto a los nombres y apellidos, se añade, una especie de coletilla, que pone: en unas ocasiones *fills del Grao* y en otras *de Valencia*.

Al frente de todos estos comerciantes encontramos los grandes mercaderes. Abriremos este grupo con Jaume Bru, uno de los grandes personajes del comercio de sardinas durante los tres años de la segunda mitad de la década de los veinte; sus importaciones se centrarán, como en otras ocasiones, en el litoral catalán, especialmente en los dársenas de Blanes, Tossa y Lloret y secundariamente en Palamós, San Feliu, Persignan y Vinaroz. El volumen de género comprado, se puede calcular por millones ya que las cantidades están especificadas por unidades, sin duda los remitentes debieron realizar una gestión satisfactoria para su clientes; destacando de los registros Jaume Sala, Salvador Sori y Jaume Vidal.

También a título particular aparece Pere Roca que nos acompaña desde 1626 hasta 1635; coincidiendo, los puertos de partida, con los ya aludidos para el anterior mercader. Los agentes que trabajaron con él son: Grau Gotarda, Antoni More y el citado Juame Vidal.

Así mismo resulta destacada la actuación independiente de Llacer del Mor y Jaume Juny cuyo negocio se ubica, entre 1626 y 1649, en la ribera catalana para el inicial y el litoral Alicantino para el último. Lo respetivos corresponsales en ambas zonas son Jaume Talagero y Jacinto Miquel para el primero y Miquel y Salvi Gelpi para el segundo.

Aunque los hombres son abrumadora mayoría, hemos reservado las postreras líneas de este apartado a las mujeres<sup>64</sup> que han quedado inscritas en la documentación manejada. *Las mujeres que adquieren mayor peso comercial son las que aparecen con el calificativo de viuda antes de especificar el nombre del marido o el suyo. Su presencia en el comercio valenciano puede atribuirse al deseo de mantener los negocios de sus maridos, más que a una iniciativa propia de introducirse en un mundo dominado por el varón. Se caracterizan por ejercer el comercio de forma individual (en ninguna ocasión las encontramos asociadas con algún/os hombre/es y mujer/es)*<sup>65</sup> Sus negocios se suelen ceñir a espacios costeros concretos importando productos tradicionales de esa zona los dos ejemplos más representativos nos los ofrecen la viuda de Bertomeu Puig a la que se le suministran significativas cantidades en el espacio temporal comprendido entre 1626 y 1629; procedentes, fundamental, de Blanes y en un plano inferior de Tossa, Arenys, Lloret y San Feliu. Tan apreciada mercancía la remite, en su mayor parte, Antoni Roca y Marc y Joseph Grau. En el mismo grado de importancia se cita a Julia Nicolau que centrará sus negocios en Blanes y San Feliu en el mismo periodo que la viuda Bertomeu; aunque los expedidores se llamarán Miquel Doménech y Juan y Grau Artimbau.

Para finalizar recordaremos a la viuda Francisca (natural del Grao) que en el mes de febrero de 1626 será receptora de una sola partida compuesta por 2000 sardinas originarias de Tossa; negociándolas y trasladándolas hasta Valencia, Gaspar Sanjuán que desempeñará un doble papel de patrón y agente.

No podemos dar por concluido esta aventura alimenticia sin hacer referencias a algunos platos típicos de la cocina valenciana, cuyo ingrediente principal es nuestra protagonista. Una de las recetas más conocida, aunque cada vez menos utilizada, es freír en aceite de oliva una sardina de bota<sup>66</sup>, sacándola antes de que se queme; en el mismo aceite se fríe cebolla, cortada en forma de media luna, para finalizar freiremos un huevo. Hay diferentes variedades de esta misma receta como la de añadir al proceso anterior pimienta. Sin duda un plato sencillo con ingredientes

---

<sup>64</sup> Solamente los varones podían ejercer la profesión de mercaderes (se reglamentó taxativamente en 1403 con el Rey Martín I) y de hecho en ninguno de los asientos en que aparece el nombre de una mujer se la designa como mercader.

<sup>65</sup> BLANES ANDRÉS, R., *El puerto de Valencia (1625-1650). Encrucijada de rutas...*, p. 233.

<sup>66</sup> Se denomina *de bota* por el recipiente que las contiene que es un barril de madera circular y poco profundo donde se disponen de forma radial. En otros lugares se le denomina de "casco", "sardina cubana" o "galeones" (en *Añadir*), ha sido durante muchos años un alimento imprescindible entre las clases populares. En sus inicios había especialistas saladores desde Cataluña a Galicia y Euskadi, pasando por Huelva. LLORCA BAUS, C., *Almadras, salazón y cocina*, Alicante, 1998, p. 96.

sencillos y con resultados más que satisfactorios. “coca de sardina de bota”, sardinas fresca asadas a la brasa, crudas con un poco de aceite, a la antigua<sup>67</sup>,...

El ingenio popular, tan rico en nuestra cultura y tan mordaz en ocasiones también enriquece este mundo por medio de la ironía. A este respecto recordaremos tan sólo que a la sardina de bota popularmente se la ha bautizado en tierras valencianas con el sobrenombre de “guàrdia-civils”, por la forma triangular, análoga a un tricornio, que adopta la cabeza al estar envasada en las botas redondeadas. La habilidad para resolver algún que otro contratiempo la podemos encontrar al quererla limpiar de escamas, el mecanismo era muy sencillo, se envolvía entera con papel de estraza, o no, y se aplastaba entre las bisagras de la puerta.

El lenguaje también está presente, por medio del refranero como: *Estar como a sardina de bota, Val més ser cap de sardina que cua de tonyina, Boira en la serra, sardina en la terra, Flor d’ametler, sardina en l’alguer y Sardina i dona, no hi ha cap bona*<sup>68</sup> (el autor del presente artículo no comparte la idea que nos quiere transmitir este último refrán).

Cerraremos esta breve irrupción en el mundo de la pesca con otro refrán que ilustrar en breves palabras la importancia alimenticia que ha tenido la sardina en la sociedad valenciana desde siempre: “*Quan hi ha sardina, s’acaba la moïna*<sup>69</sup>”; la traducción es sencilla, en épocas que no se podía salir a pescar, se pasa hambre.

---

<sup>67</sup> Es una receta que hace 300 años figuraba ya en un “Nuevo arte de cocina”, del maestro Altamiras. *Sobre la sardina frita se vertía el siguiente adobo una vez cocido y frío: hojas de laurel, ajos machacados, vinagre fuerte, tomillo, hinojo, orégano y unos pedacitos de naranja.* GUARDIOLA ORTIZ, J., *60 recetas prácticas para la conservación y condimento de la sardina*, Ayuntamiento Alicante Serie Minor II, Alicante, 1964, p. 14.

<sup>68</sup> GALLART JORNET, L., ESCRICHE ROBERTO, I., FITO MAUPOEY, P., *La salazón de pescado, una tradición...*, p. 141.

<sup>69</sup> *Op. cit.*, p. 141.