

# **EL ABASTECIMIENTO Y CONSUMO DE PESCADO EN MADRID DURANTE EL ANTIGUO REGIMEN**

## Introducción

Madrid dista unos 350 kms de Valencia, 393 de Santander, 395 de Bilbao, 420 de Alicante, algo más de 600 de la Coruña y unos 660 de Cádiz. Durante el Antiguo Régimen sus rutas no son especialmente favorables para el transporte, sobre todo hacia el norte. Carece en las proximidades de ríos que le faciliten un surtido regular de productos piscícolas. Sin embargo, Madrid a fines del siglo XVI recibía casi dos Tm diarias de pescado, de modo que permitía a sus habitantes comer unos 7 kgs anuales, concentrados en determinadas fechas. Este trabajo intenta subrayar la importancia del pescado en la dieta de una población castellana del interior durante el Antiguo Régimen, así como los condicionantes que permitían el aprovisionamiento y los determinantes de la tradición *piscívora*, como sustitutivo del consumo de carne en la alimentación ordinaria.

## El marco del consumo. La organización del abastecimiento de pescado en Madrid durante la Edad Moderna.

La recuperación económica castellana durante el siglo XV muestra entre sus rasgos principales el desarrollo de los intercambios y la creación de una densa red urbana donde la artesanía y el comercio adquieren peso creciente tanto en la actividad económica global como en la ocupación de sus habitantes. Los concejos urbanos, preocupados por los efectos del crecimiento demográfico, intentan garantizar la subsistencia de las poblaciones en bienes esenciales, para lo cual se encargan de la organización del abasto a través de un corpus normativo y la inversión en espacios públicos y edificios destinados al mercado y abastecimiento. En productos como el pan o el vino, las condiciones de producción, elaboración y distribución permitían un abasto desde los lugares cercanos y las fases de escasez se resolvían con medidas que impedían la extracción del producto desde la jurisdicción o, en el caso del pan, la formación de reservas de grano que evitaran la carestía. La carne o el pescado, bien por sus condiciones de transformación en el

primero, o de las dificultades de acarreo y comercialización en el segundo, fomentaron sistemas que aseguraran la llegada y despacho regular del producto. Así se configuró un sistema por el que se cedía buena parte del surtido a un particular que se comprometía a servir las cantidades necesarias a un precio acordado entre el concejo y el abastecedor. Este precio de venta sería el resultado de un proceso de pujas de los posibles interesados en quedarse con el abasto, ya que el concejo elegiría la más ventajosa para los consumidores. El sistema, denominado obligación, es el más común en el abastecimiento de las ciudades castellanas desde fines de la Edad Media. La escritura de obligación (de ahí el nombre del sistema) que formalizaba el comerciante, obligado, incluía no sólo el precio de venta del producto, sino que detallaba las condiciones y los requisitos a observar durante el periodo de la gestión, normalmente un año (calidad del mismo en la venta, compromiso de no efectuar fraudes de mezcla de especies, pago de derechos, etc.).

En Madrid, el abastecimiento de pescado figura desde el siglo XV sometido a control del concejo y gestionado dentro del régimen de obligación<sup>1</sup>. Por tanto, se considera un alimento de subsistencia, con los mismos criterios que la carne, el aceite o el tocino, dentro del esquema de los alimentos principales de la dieta. En las escrituras de los obligados figuran las condiciones para suministrar el producto. Sirven fundamentalmente pescado cecial (merluza secada al aire) remojado (vendido en las tablas una vez desecada en agua para su consumo inmediato), procedente de los puertos del norte: Galicia, Asturias, Vizcaya. También citan otros pescados puestos en venta: sardinas, trainas, pulpo, mielgas, congrio, atún, tollo o sáballo. Desde comienzos del siglo XVI la procedencia del pescado cecial se hace más específica ya que se cita sistemáticamente los puertos de Galicia e Irlanda, esta última sin duda ligada al auge de las pesquerías de la zona sur de las islas Británicas<sup>2</sup>. El progresivo incremento de la población estimuló la demanda, pero también originó problemas y carestías. Estas situaciones eran paliadas enviando comisiones a lugares que actuaban como centros redistribuidores en razón de su papel como nudos de comercio con los puertos. En la Meseta Norte, Medina de Rioseco

---

<sup>1</sup> Sobre el abastecimiento y mercado en Madrid a fines del siglo XV, T. Puñal (1992) y *Libros de Actas del Concejo Madrileño*, 5 vols.

y Villalón y en el sur Torrejón de Velasco<sup>3</sup>. Burgos era otro centro privilegiado en razón de sus relaciones comerciales con Bilbao. En 1481 los munícipes madrileños “acordaron carta mensajera para la cibdad de Burgos: que los que vinieren de allá por vino vengan cargados de pescado, y que si no lo trujeren que no llevarán vino ...”<sup>4</sup>. No sólo se trataba de condiciones climáticas adversas o deficiencias en el transporte. A veces el encarecimiento venía provocado por los conflictos internacionales. En 1538 el obligado madrileño se quejaba “de la mucha falta que hay de pescado a causa de estar las mares alteradas por razón de la guerra que hay, y a esta causa no pueden pescar lo cual es muy notorio que en todo el reyno o se puede hallar sino muy caro y muy malo ...”<sup>5</sup>.

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. Pero para hacer posible su consumo, el pescado debía tener un proceso inverso, es decir, volver a ser humedecido para su cocinado posterior. Así, teniendo en cuenta que no existía agua corriente en las casas, el pescado se vendía remojado, es decir, se ponía en agua dos o tres días antes para que cogiera la humedad suficiente que le permitiera ser consumido poco después de su venta. A finales del siglo XV se erige una Casa del pescado en una antigua tenería donde existía agua abundante que serviría para efectuar el remojado. El pescado así incrementaba el peso, pero para evitar fraudes era tradicional el que estuviera colocado en artesas o tablas con agujeros, para que el agua se escapara<sup>6</sup>.

---

<sup>2</sup> Recientemente M. Kowaleski (2000) ha subrayado el papel de las pesquerías del SO de Inglaterra en el desarrollo económico de fines de la Edad Media.

<sup>3</sup> Sobre el papel de Villalón y Medina de Rioseco, B. Yun (1987), pp. 160-1. El caso de Torrejón de Velasco se observa en N. Salomon (1982), pp. 106-111, testimonios de Morata, Valdilecha, o el de Madrid, que en la reunión del Ayuntamiento (Libro de Acuerdos, sesión de 7.05.1600) “Acordose que se dé petición en el Consejo suplicando se dé comisión al Sr correg. para que se pueda enviar a Torrejón de Velasco y otras partes a hacer traer el pescado necesario para la provisión de esta villa”. Todavía en el siglo XVII se exponía que “cuando hay falta de fresco despacha la sala ministros de satisfacción uno a Guadarrama y otro a Torrejón”. (AHN, Consejos lib. 1173 f. 60).

<sup>4</sup> *Libro de Actas del Concejo madrileño*, tomo I, f. 146, acuerdo 10 de diciembre de 1481.

<sup>5</sup> Archivo Histórico de Protocolos de Madrid (en adelante, AHPM), Prot. 50, f. 105.

<sup>6</sup> Sobre la Casa del pescado de fines del siglo XV y la obligación de tener artesas horadadas, T. Puñal, *ibid*, pp. 198-200.

Otro de los posibles efectos del aumento de la demanda de pescado fue el encarecimiento de las especies tradicionalmente consumidas que dieron paso a nuevas especies en los mercados. Desde el segundo cuarto del siglo XVI se menciona en las condiciones de los obligados que no puedan tener pescado abadejo o de pasta en las artesas del cecial, o que no puedan vender estos tipos de pescado más barato. Ciertamente, como ocurre en la actualidad, la merma en las capturas de merluza podía suponer, junto con un aumento de la demanda, una subida de precios que incitara a buscar nuevas especies y estimulara desplazamientos más largos. Para hacer una comparación de precios, hay que tener en cuenta que el pescado cecial estuvo en Madrid durante buena parte del segundo cuarto del siglo XVI en torno a los 12 mrs por libra. En 1582, el cecial había alcanzado los 24 mrs. por libra, mismo precio que en 1586 cuando el abadejo se ponía a 14 mrs. En 1611 el precio del cecial era de 24 mrs, y el curadillo se vendía por 15 mrs por libra, a los que había que añadir las sisas<sup>7</sup>. No es extraño en este contexto, la referencia al desarrollo de la pesca en los caladeros de Terranova por marinos vascos y la introducción de un producto, el bacalao, que con el tiempo se convertiría en el pescado más consumido<sup>8</sup>.

La instalación de la Corte en Madrid en 1561 no sólo produce un rápido incremento de la demanda derivado del súbito aumento de la población (pasa de unos 20 mil a casi 100.000 habitantes en cuatro décadas), sino que las necesidades se diversifican de acuerdo con el perfil de los nuevos huéspedes. La villa acomete una serie de reformas urbanísticas para poder hacer frente al crecimiento de los intercambios, habilitando edificios como los nuevos almacenes para el cereal, la edificación del Rastro, del matadero o de Casa del Pescado junto al anterior, fuera del casco, para mejorar la salubridad a fines de la década de 1590, y disponiendo también un mayor número de puestos de venta<sup>9</sup>.

---

<sup>7</sup> Los precios están tomados de AHPM, Prot. 50 para el segundo cuarto del siglo XVI; Archivo de la Villa de Madrid, Secretaría, (en adelante, AVM, Sec.) Libros de Acuerdos para la década de 1580 y para 1611, AHPM, 2685, f. 598. En 1565, sin duda con dificultades en el abastecimiento, el pescado cecial seco alcanzaba 27 mrs. y el abadejo seco 16 mrs por libra (AVM, Sec., Libro de Acuerdos, sesión 10.03.1565).

<sup>8</sup> Sobre este punto, T. Guiard Larrauri (1972), t. I, p. 132 y ss.

<sup>9</sup> Ya en 1564 se recomendaba en razón del mal olor, el traslado de la Casa de Pescado (AVM, Libro de Acuerdos, sesión de 17.11.1564). En 1618 había 18 tablas para la venta del pescado curadillo (AHPM, Prot. 2685, f. 529).

Aunque la villa mantiene bajo sus competencias el sistema de obligación, la Sala de alcaldes, un organismo dependiente del Consejo de Castilla, toma entre sus atribuciones la vigilancia del mercado y la regulación de los precios de muchos alimentos, entre ellos los pescados frescos, salados y escabeches que estaban al margen de la obligación. Estos pescados eran suministrados regularmente por tratantes que, residentes en la Corte, concertaban con agentes de los puertos cántabros y vascos las cantidades de pescado que recibían a través de arrieros. Los pescados frescos más demandados eran besugos, y congrios. En 1655 las cargas de congrio fresco de Laredo se cotizaban a 3 reales por libra. También se establecían compañías que comercializaban el atún de las almadrabas del sur de la península<sup>10</sup>. Además había trajineros y arrieros que suministraban pescado directamente a la Corte y lo introducían y vendían en los puestos públicos a su costa<sup>11</sup>. La Sala cuidaba de que los arrieros con cargas llegaran directamente al Peso para vender el producto y no entregarlo a intermediarios, que lo encarecían<sup>12</sup>. Por su parte, la Casa Real tenía su propio sistema de suministro, que servía para obtener una gran variedad de especies. A pesar de afirmaciones de que su consumo era escaso<sup>13</sup>, las cantidades son importantes, aunque domina también el porcentaje de pescados salados y dentro de ellos el bacalao como primer producto consumido, del orden de unos 25.000 kgs en el trienio 1679-81. Como centro privilegiado, también recibía una gran variedad de pescados frescos, sobresaliendo los más de mil kgs de besugo fresco. Los menús de vigilia eran muy variados, como muestra por ejemplo la gran variedad que se condimentan para la

---

<sup>10</sup> Sobre la compañía que componen Alonso Mendaño, Baltasar Velázquez y Lorenzo de Esmerada, para obtener atunes y comercializarlos en Madrid, AHPM, Prot. 1202, fs. 569-71.

<sup>11</sup> AHN, Consejos, Libro 1343, fs. 71-2. 16.01.1756 “Francisco Sanz de la Peña en nombre de Gerónimo Navas y demás compañeros trajineros en pescados frescos ante VA parezco y digo que mis partes han conducido a esta Corte 20 cargas de besugos desde el puerto de Bermeo distante desta Corte 100 leguas habiendo llegado en 6 días y los besugos de la mejor calidad como se hace ver por uno que demuestran y siendo el coste de la mayor consideración, había llegado en la ocasión de mayor necesidad y tiempo oportuno, por motivos tan apreciables no pueden mis partes dar la libra menos de 3 reales que es el precio muy proporcionado y de utilidad a la causa pública y por el Sr. D. Jacinto Jover que está de repeso mayor se ha hecho la postura a 20 cuartos en grave perjuicio de mis partes. Y no siendo que se les pierda su pobre caudal y todo su trabajo ...se digne conceder permiso y licencia para vender la libra de besubo (sic) a dichos tres rs. y la de congrio fresco a 4 rs. vn por ser corta la porción en que recibirán merced.

<sup>12</sup> Las normas prohibiendo salir a los caminos para comprar el pescado que remitían los trajineros se repiten constantemente. Ver por ej. en 1730AHN, Consejos, lib. 1317, fs. 129-32.

<sup>13</sup> M. C. Simón Palmer (1982), p. 72 y M. C. Simón Palmer (1997), p. 44.

cena de víspera de Nochebuena de 1695, donde incluyen truchas en escabeche, ostras, besugos, merluza y hasta tortugas y ranas<sup>14</sup>.

Las obligaciones del pescado, como las de la carne, tocino, velas de sebo o carbón, pronto pasaron a ser controladas por compañías de comerciantes que extendían sus negocios a varios productos, diversificando así los riesgos y formando auténticos grupos de presión en la negociación de sus intereses ante el concejo. Desde fines del siglo XVI, los tratantes y comerciantes establecían verdaderos grupos oligopolísticos que controlaban el mercado madrileño, evitando la competencia de mercaderes forasteros y así dominaban las pujas para obtener las mejores condiciones de precios, en perjuicio de los consumidores. Los tratantes en pescados, aunque disponían de sus puestos de venta, también participaban como socios en otros negocios del abastecimiento. Estas compañías no sólo se hicieron año tras año con los ramos de abastecimiento, sino que comenzaron a participar en el arrendamiento de rentas municipales, un jugoso negocio que en buena medida salía también del producto de las ventas de los alimentos de primera necesidad<sup>15</sup>.

El régimen de obligación persistió sin graves alteraciones en los principales abastos hasta las décadas centrales del siglo XVIII. En realidad, la obligación del pescado, que ahora sólo afectaba al abadejo, se había quedado prácticamente año tras año en manos de los tratantes en pescados, grupo de menos de una decena de personas que además comercializaba la mayor parte de los otros tipos de pescado en sus casas y los puestos públicos repartidos por las plazas de la ciudad. En la década de 1740 los abastos esenciales pasan a control directo del gobierno a través de la Junta de Abastos. El de pescado sometido a obligación también se incorporó a la Junta, si bien su administrador era uno de los miembros del gremio de tratantes, Francisco de Icaza. Este régimen de intervención del abasto permaneció vigente hasta los sucesos del motín de Esquilache en marzo de 1766. A partir de este momento, la abolición de la Junta impone un nuevo modelo de abastecimiento donde los partidarios de abrir el abasto a nuevos agentes choca

---

<sup>14</sup> M. C. Simón Palmer (1982), p. 33.

con la posición de quienes pensaban que debía seguir estando bajo un régimen de obligación, donde un particular se hiciese con la gestión. A la hora de pujar por el abasto concurren dos aspirantes: uno, Santiago Martínez de Ventades, vecino de Madrid y miembro del gremio de tratantes, y por otro lado José Pellicer, vecino de Barcelona y residente en Madrid, que no es sino testaferro de una casa de negocios catalana Emery-Crisp, respaldada por otra madrileña, de la familia Droubillet. Estos últimos con el apoyo de Campomanes, tras una serie de maniobras por parte de los tratantes de seguir controlando el abasto, quedan al final con el abastecimiento de bacalao para lo que resta de 1766 y todo 1767<sup>16</sup>.

Los acontecimientos que siguen, con la quiebra de la casa barcelonesa, dejan en manos de Droubillet la gestión del abasto de bacalao durante las dos décadas siguientes, una fase que es de gran estabilidad, salvo la coyuntura de 1780 donde se producen alteraciones y notables pérdidas en la gestión<sup>17</sup>. Desde 1792 entra a gestionar el abastecimiento Francisco Postillón sustituyendo a la casa Droubillet, un período complicado por el encarecimiento general de los costes y las dificultades provocadas por los conflictos internacionales que limitan y encarecen la oferta que llega a los puertos. La gestión de Francisco Postillón corrió con enormes pérdidas, estimadas en unos 800.000 reales en el primer cuatrienio, que intentó recuperar durante el segundo periodo, aún más nefasto para el comerciante<sup>18</sup>. Así, en medio de 1797 el ayuntamiento de Madrid se hizo con el abasto en régimen de administración, que tampoco pudo concluir con éxito, por lo que se transfirió a un nuevo organismo gubernamental, la Real Dirección de Abastos que desde 1798 intentó solventar las enormes dificultades, sobre todo financieras, por las que atravesaba la provisión, sin éxito. En 1801 el abasto de bacalao quedará definitivamente liberalizado<sup>19</sup>.

#### Las estimaciones del consumo. Cantidades.

---

<sup>15</sup> Sobre la gestión, control y monopolio de los abastos en Madrid, Bernardos (1997), p. 111 y ss.

<sup>16</sup> Ver estos aspectos en *Memorial* (1768), t. II. y AHN, Consejos, leg. 6793, exp. 13

<sup>17</sup> AHN, Consejos, leg. 6793, exp. 13.

<sup>18</sup> Sobre las dificultades de la gestión de Postillón, AHN, Consejos, leg. 52627 (2).

A la vista del marco de organización que se establece en Madrid y otras ciudades durante el Antiguo Régimen, no cabe duda de que el pescado tiene un importante papel en la alimentación. Hay evidencias indirectas que prueban el gran peso del abasto, sobre todo a través de la fiscalidad. En este sentido, los estudios de diversas poblaciones advierten el importante papel de los ingresos fiscales que rendía el consumo de pescado<sup>20</sup>. Por ejemplo en Madrid el arrendamiento de la sisa echada en carnes y pescados en 1483 otorgaba dos tercios del montante en la carne y un tercio en el pescado<sup>21</sup>. Sin conocer el valor unitario del impuesto, no podemos advertir realmente que se trate de una relación directa entre recaudación y consumo, pero es evidente que el simple hecho de obtener un arrendamiento tan elevado era síntoma de un extenso consumo.

Sin embargo, desde finales del siglo XVI disponemos de la información que proporcionan las sisas que se establecen en Madrid con carácter regular. Aunque hasta entonces habían sido un recurso extraordinario del concejo para hacer frente a un gasto urgente (un problema de abastecimiento, una obra pública, etc.), su perpetuación arrancó de 1581, cuando se concedió licencia a Madrid para imponer durante dos meses, dos maravedís por azumbre de vino que se vendiese por menor. La recaudación se dedicaría para pagar las obras de las fuentes sitas en el Prado de San Jeronimo, Peral, Leganitos, Alcálá y Atocha. Esta sisa se a comienzos de 1582 y se extendió al tocino, aceite y pescado, con el fin de redimir los censos que se habían contraído para hacer frente a las necesidades del Pósito. La provisión de la sisa fue renovada de seis en seis meses con fines diversos.

La sisa del pescado suponía cargar dos maravedís en cada libra de pescados frescos o en escabeche que se vendiera al por menor; otros dos en cada una de los pescados salados, secos o remojados de mar o de río y un maravedí en cada libra de pescados secos o remojados de Albufera. El sistema de recaudación de la sisa se efectuaba mediante

---

<sup>19</sup> AHN, Consejos, leg. 6796, exp. 11. La deuda que entregó el ayuntamiento a la Real Dirección superaba el medio millón de reales.

<sup>20</sup> R. Cubillo de la Puente (1998), para el caso de Paredes de Nava en el siglo XV, Bennassar (1989), p. 73 para Valladolid en el siglo XVI y A. Gutiérrez Alonso (1989) pp. 285-6, para la misma ciudad en el siglo XVII, pp. 285-6.

<sup>21</sup> Libro de Actas del Concejo madrileño, tomo I, f. 240, 2 de junio de 1483.

arrendamiento. Los arrendatarios pagaban una cantidad tras una puja, y se encargaban de cobrar a quienes recibían el dinero una vez efectuada la venta del producto. Al no ser gestión directa, no contamos con datos reales de despacho, sino con aproximaciones en razón del montante de la renta. Pero en todo caso este montante (que era el que recibía el ayuntamiento) sería inferior al montante real que resultaría de las ventas, con objeto de que el arrendatario obtuviera un beneficio. En principio pues, las estimaciones van por debajo de lo que realmente se obtenía. Pero hay un factor de compensación: todos los pescados pagan dos maravedís por libra, excepto los secos y remojados de Albufera, que eran una exigua minoría, que pagaban un maravedí por libra. Como para estimar el consumo, he unificado todos a dos maravedís, éstos últimos quedan sobrevaluados, pero su porcentaje en el total apenas es significativo.

En consecuencia, he estimado los valores del consumo de pescado en la media centuria que transcurre entre 1580 y 1630. Su evolución, obteniendo unos valores que van desde algo más de 530 Tm. hasta casi llegar a 965 Tm en 1629 muestra una progresión que está muy de acuerdo con el comportamiento del resto de los productos básicos en el mercado, pensando que hay un frenazo relativo del ritmo de crecimiento del consumo de pescado a lo largo de este período en razón de su encarecimiento.

Otro corte lo establecemos en 1789 con datos directos de la introducción de pescados en todo ese año. Las cifras globales ascienden a 108.645 arrobas, es decir, casi 1.250 Tm. El último corte lo establecemos en la década de 1840, con los datos de P. Madoz, donde se observa un aumento de las cantidades consumidas, pero también con un fuerte incremento de la población<sup>22</sup>.

**Tabla 1. Consumo de pescado en Madrid (1590-1848)**

Periodo	Consumo estimado (kgs.)	Población	Consumo per cápita año (kgs)	Consumo p.c. estacional (grs.)
1590-95	666.368	90.000	7.4	61

<sup>22</sup> Sobre las estimaciones y la discusión de las cifras del siglo XVI y XVII, Bernardos (1997), p. 222 y ss. y apéndice 1. La información de 1789 es de Biblioteca Histórica de Madrid (BHM) M-300. Los datos de 1848 en P. Madoz (1981), p. 553 y ss. Para completar los datos de mediados de siglo XIX se puede seguir el trabajo de A. Fernández García (1971) pp. 117-120. Los datos demográficos parten de las estimaciones de M. Carbajo (1987).

1617	791.071	127.000	6.2	51
1629	965.614	140.000	6.9	57
1789	1.249.308	170.000	7.3	61
1848	1.477.255	235.000	6.3	52

Hay que tener en cuenta que todos los datos son indirectos, en el sentido de que no están sacados de las tablas donde se despacha el pescado, sino que son bien estimaciones fiscales o de peso de mercancía bruta que atraviesa las puertas. En los tres primeros casos hemos aludido a los problemas de infra y sobrevaloración de las estimaciones. En los dos segundos podemos decir en todo caso que al ser cantidades introducidas, habría que desechar la cantidad perdida por distintas razones (mala conservación, mermas de peso, etc.).

La tabla, con todas las precauciones que conlleva, muestra una horquilla situada entre 6,3 y 7,4 kgs de pescado por habitante y año. No quedan muy alejadas de algunas cifras que se han estimado para Madrid durante el primer tercio del siglo XIX ni otras que se han dado para otras ciudades<sup>23</sup>. Lo que es evidente es que no hay una tendencia clara, y tampoco una mejora de las cifras globales a medida que transcurre el periodo. La última columna de la tabla se refiere a la estimación per cápita del consumo, que para la mayoría de la población se centraba en los 120 días de abstinencia de carne.

#### Las estimaciones del consumo. Variedades.

Hemos visto que, a la hora de su comercialización, el pescado variaba tanto por las distintas especies como por el régimen de conservación que se empleaba. Las sardinas podían comercializarse frescas (las menos) frescales (ligeramente saladas) envasadas en olla o escabechadas. El bonito podía despacharse seco o salado. Ya hemos visto la merluza en forma de cecial o de producto fresco. La gran variedad de pescados incluía también especies de río, algunas de las cuales como el salmón, también se podía comercializar fresco o salado.

<sup>23</sup> Sobre los datos de Madrid en el primer tercio de siglo, M. Espadas Burgos (1973). En otras ciudades, R. Cubillo (2000), pp. 154-56.

Al mismo tiempo el despacho de las distintas especies, sobre todo en fresco, tenía una variante estacional que condicionaba su venta .

**Tabla 2.- Distribución de los principales pescados consumidos en Madrid.**

<i>Pescados salados</i>	<b>1789</b>			<b>1848</b>		
	<b>Arrobas</b>	<b>% salado</b>	<b>% total</b>	<b>Arrobas</b>	<b>% salado</b>	<b>% total</b>
Bacalao	51383,75	77,7	47,3	50069	78,8	39,0
Sardinias	8627,08	13,0	7,9	12025	18,9	9,4
Salmón	3185	4,8	2,9	20	0,0	0,0
Congrio	1161	1,8	1,1	84	0,1	0,1
Atún	994,75	1,5	0,9	523	0,8	0,4
Otros	789,4	1,2	0,7	848	1,3	0,7
Total salados	66141	100,0	60,9	63569	100,0	49,5
<i>Pescados frescos</i>	<b>Arrobas</b>	<b>% fresco</b>	<b>% total</b>	<b>Arrobas</b>	<b>% fresco</b>	<b>% total</b>
Besugos	14906	45,8	13,7	15506	34,5	12,1
Merluza	6297	19,3	5,8	21766	48,4	16,9
Salmón	1854	5,7	1,7	862	1,9	0,7
Carpas	1732	5,3	1,6	1038	2,3	0,8
Peces	1340	4,1	1,2	2977	6,6	2,3
Pescados de Valencia	3615	11,1	3,3	1870	4,2	1,5
Otros	2809	8,6	2,6	929	2,1	0,7
Total frescos	32553		30	44939		35,0
<i>Escabeches</i>	9941,5		9,1	19949		15,5

Fte: BHM, M-300 para 1789 y P. Madoz (1982), p. 553 y ss.

Para observar la evolución de las especies más significativas en el mercado madrileño, hemos tomado dos cortes que nos proporciona información relativa a los distintos tipos y las cantidades introducidas. De las cifras de 1789 hay que hacer notar en primer lugar que, a pesar de lo que pudiera suponerse, el pescado fresco tenía un significativo 30% de todo el pescado comercializado, una cantidad apreciable teniendo en cuenta las condiciones de conservación y transporte. El porcentaje que representaba el coste de los portes en el precio final hacía carísimo el precio final en Madrid, como comprueba S. Madrazo<sup>24</sup>. El otro dato era el peso abrumador del bacalao en el mercado, que representaba más de las tres cuartas partes del pescado salado y casi la mitad del total que entraba en Madrid. La importancia del resto de especies era muy inferior, encabezada por las sardinias, mayoritariamente frescales y procedentes de Galicia,

seguidas por los besugos, que suponía la especie fresca más consumida, con mucha diferencia sobre las merluzas. El besugo era el pescado tradicionalmente apreciado en las mesas de los más pudientes. Su precio a mediados del siglo XVIII se había puesto casi a 3 reales la libra (460 gramos), el equivalente al salario de un jornalero. Los tratantes en pescados disponían de corresponsales en los puertos cantábricos, Santander, Castrourdiales, Laredo, Bermeo, etc., y eran los que se encargaban de despachar el producto a través de arrieros. El hecho de ser transportados en los meses invernales hacía siempre arriesgado el traslado, aunque eran los más adecuados para que el pescado llegara “fresco”. En 1756 las cargas procedentes de Bermeo tardan en llegar 6 días, pero en 1695 un tratante declara que ha tardado en recibir los besugos 10 días debido al mal tiempo<sup>25</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.

En 1848 hay algunas variaciones significativas: el peso del pescado fresco se ha incrementado, a lo que no puede ser ajeno las mejoras en el transporte terrestre, donde incluso se establecen diligencias de posta para el transporte de pescado<sup>26</sup>. Pero el besugo fresco es desbancado por la merluza, especie que crece espectacularmente y va ganando terreno progresivamente en el mercado. Al mismo tiempo, otra especie que incrementa notablemente su participación es la sardina. Los pescados de río ocupaban una posición muy secundaria en el consumo.

#### El bacalao. El pescado popular de los madrileños durante el siglo XVIII. Abastecimiento y consumo.

Peña y Valle al hablar del bacalao dice que “este capítulo por sí solo podría formar un tratado aparte, según el vasto campo que ofrece su materia”. Sin embargo, el mismo autor reconocía que “siendo tan familiar el uso del abadejo, parece extraño no tenga nuestra

---

<sup>24</sup> S. Madrazo (1981), p. 61 refleja, entre otros, el incremento del coste de las sardinas, ocho veces el precio de origen.

<sup>25</sup> Los datos de 1756, en AHN, Cons. Lib.1343, fs. 71-2. Los datos de 1695 citados por M. Santamaría Arnaiz, *ibid*, p. 515.

<sup>26</sup> Sobre las mejoras en la red viaria durante este periodo S. Madrazo (1984), I, p. 235 y ss. El establecimiento de las diligencias de pescado fresco, y los inconvenientes que tenía el nuevo sistema, en V. Peña y Valle (1832), p. 134-6.

península en general nociones más extensas de este alimento”<sup>27</sup>. Este desconocimiento persiste aún hoy, ya que no conocemos con precisión muchas de las características de su producción, comercialización y distribución.

La historia del bacalao, que está por hacer, tiene muchos aspectos oscuros y apasionantes, relacionados con el establecimiento de las pesquerías en América del Norte y los conflictos que de ello se derivaron entre las distintas potencias. El comercio del bacalao dominó el tráfico de pescado curado a partir de esta época hasta fines del periodo estudiado. Aunque se reconoce una participación de marineros vascos en la explotación inicial de los bancos de Terranova, los problemas de la marina desde finales del siglo XVI, agudizados por los conflictos bélicos unidos a la expansión de las colonias francesas e inglesas en Norteamérica permitieron, primero a los navegantes franceses, básicamente enclavados en la zona de Biarritz y San Juan de Luz, y poco después a los ingleses, ir dominando la pesca y trato del bacalao con destino al consumo en el territorio español<sup>28</sup>. Desde la década de 1620 empiezan a menudear en Bilbao partidas con la denominación de “bacalao de la Virginea”<sup>29</sup>.

El dominio de la pesca del bacalao por parte de las potencias extranjeras se agudiza con los acontecimientos bélicos que tienen lugar durante el siglo XVII y la decadencia de España en el concierto internacional. El tratado de Utrecht en 1713, a pesar de que sancionaba los derechos tradicionales de pesca de los navíos vascos en los caladeros de Terranova, en realidad manifestaba la posición subsidiaria de España frente a Inglaterra, principal proveedora de bacalao. La literatura mercantilista durante el siglo XVIII, con Jerónimo de Uztáriz a la cabeza, clamaba contra la sangría que ocasionaba la importación de ingentes cantidades de bacalao de una potencia rival, pidiendo la recuperación de las pesquerías nacionales<sup>30</sup>.

---

<sup>27</sup> V. Peña y Valle (1832), p. 131.

<sup>28</sup> Sobre la decadencia de las pesquerías ibéricas en Terranova desde mediados del siglo XVI, A.R. Michell (1981), p. 226.

<sup>29</sup> T. Guiard Larrauri (1972), t. I, p. 450 y ss. Ver en líneas generales R. Basurto (1983), pp. 195-231, para la expansión del comercio del bacalao en Bilbao.

<sup>30</sup> Las apelaciones de Ustáriz son recogidas en la literatura posterior, como se observa en B. de Ulloa (1992), pp. 150-157.

Sólo notar que desde mediados del siglo XVI el abadejo de Terranova era ya un pescado muy consumido en Madrid y competía en calidad con el resto de los tipos que comercializaban los obligados<sup>31</sup>. Aunque el pescado cecial todavía está presente buena parte del siglo XVII, el dominio del mercado madrileño por el bacalao salado, también denominado curadillo o truchuela será indiscutible ya en este siglo<sup>32</sup>. En 1621 los vendedores de pescado declaran haber despachado entre el 12 de marzo y final de año 377.937 libras de bacalao, unos 173.081 kgs, que podrían superar los 200.000 durante todo el año, o sea, más de la cuarta parte del total del pescado consumido en Madrid por esta época<sup>33</sup>.

En primer lugar, hay que destacar que si bien era un producto que los municipios consideraban principal entre los abastos públicos, de manera que estaba sometido al régimen de obligación, también tenía diferentes calidades, al parecer relacionadas con el periodo de pesca, aunque también con las características de los pescados (peso, zona de pesca, etc.)<sup>34</sup>. A mediados del siglo XVIII observamos que, como mínimo se distinguen tres calidades: de las cuales la superior era denominada “Ling”, o “Lins”, adaptada al

---

<sup>31</sup> AVM, Sec. Libro de Acuerdos, sesión 23-02-1562

“Se vió una petición por parte de los obligados del epscado de esta villa en que piden que se les suba los precios del pescado cecial e trainas: Los dichos señores habiendo platicado sobre ello ...dijeron que teniendo consideración la mucha falta que hay de bastimiento en que el abadejo de Terranova e la mielga está muy caro que las otras trainas e que es muy mejor pescado que el abadejo de pasta y que las otras trainas y visto que los precios a que están obligados son bajos tienen por bien que se suba el precio del abadejo de Terranova y de la mielga dos mrs por libra de manera que lo vendan a 10 mrs la libra con que se venda en dos tablas aparte e con que den abasto de la dicha mielga e abadejo de Terranova e que las demás trainas se vendan al precio que están obligados en otras dos tablas y el pescado cecial al precio que están obligados en otras dos tablas e que de todos los dichos pescados den abasto esto contando que SM y señores de su Consejo lo aprueben y tengan por bien”.

<sup>32</sup> Ver su popularidad en general, que demuestra Cervantes en el capítulo II de D. Quijote de la Mancha: “A dicha, acertó a ser viernes aquel día, y no había en toda la venta sino unas raciones de un pescado que en Castilla llaman abadejo, y en Andalucía bacallao, y en otras partes curadillo, y en otras truchuela. Preguntáronle si por ventura comería su merced truchuela, que no había otro pescado que dalle a comer...”

<sup>33</sup> AHPM, Prot. 2685, f. 541.

<sup>34</sup> V. Peña y Valle (1832), p. 134 establece que los periodos de pesca influían en la calidad del bacalao, siendo el óptimo el que se establecía en febrero, marzo y abril. Pero tampoco hay unanimidad en las fases de pesca del bacalao, como se ve en *Memorial sobre abastos II* (1768), fs. 17v.-18r. o Basurto (1983), p. 196 nota 3, cuando hablan de un periodo que va de abril a septiembre.

castellano como “lenguas”, que deriva su nombre del lugar donde se elabora, y del cuidado en la selección del tipo de bacalao<sup>35</sup>.

La elaboración del bacalao para su comercialización imponía la conservación mediante la salazón. La mejor calidad venía impuesta cuanto más fresco fuera el producto una vez salado, es decir, cuanto menos tiempo corriese desde la salazón hasta el consumo. De modo que se consideraba que el bacalao no debería estar almacenado más de 6 meses, porque a partir de este momento comenzaría a añejarse y perder calidad<sup>36</sup>. Este modo de conservación le dejaba como un producto en seco. A la llegada al puerto se descargaba y para transportarlo hacia las zonas de consumo se enfardaba en arpilleras, adecuadas para su transporte en carretas. El bacalao que llegaba a Madrid procedía fundamentalmente de Bilbao, pero también llegaban cantidades desde Alicante y en menor medida de otros puertos. En Madrid el bacalao se depositaba en una casa almacén, situada en la calle de Embajadores. En 1766 se estableció otra en la calle del Barquillo.

La forma de venta podía ser al por mayor, en seco, en la misma casa-almacén, o bien al por menor en las tablas de los puestos públicos situados en la plaza, ya fuera en seco o, principalmente, remojado. En 1798 el almacén de la calle de Embajadores disponía de una cañería de agua corriente que servía para introducir el agua a unas grandes tinajas que lo vertían al denominado remojadero, compuesto de 28 estanques (trujales) con sus desagües correspondientes<sup>37</sup>.

Con el remojo el bacalao aumentaba de peso, estimado entre un 25 y un 30%, y en consecuencia se vendía en proporción, a un precio más barato que el bacalao seco<sup>38</sup>. A

---

<sup>35</sup> V. Peña y Valle (1832), p. 132 “El mejor pescado por lo grande, carnoso y blanco es el que los ingleses llaman Lins, nombre tomado del pueblo en que todos sus habitantes se dedican exclusivamente a este ramo de industria de pesquería, en lo cual son muy inteligentes.... Las pescadas del Lins son generalmente grandes, carnosas y de hermosa vista ... y este es el que se pesca primero en el gran banco de Terranova”. La denominación de las calidades varía con el tiempo. Durante el siglo XVIII hay partidas con la denominación Virginea, mientras que a comienzos del siglo XIX Peña y Valle identifica otras como Escocia, perteneciente a los bancos norteamericanos de Nueva Escocia.

<sup>36</sup> El que se comercializaba en Madrid a mediados del siglo XVIII no cumplía con estos criterios de frescura, como se observa en la inspección de la Casa almacén a finales de 1766, cuando se dice que varias cantidades almacenadas son del año pasado (ver memorial, fs. 58-9.

<sup>37</sup> AHN, Consejos, leg. 6793, exp. 18.

<sup>38</sup> En AHN, Consejos, leg. 52627 (2), se estima que las arrobas de remojado se regulan a 34 libras.

finales de siglo existían 20 puestos de despacho del bacalao remojado, 10 de los cuales se situaban en la plaza mayor, cuatro en la plazuela del Rastro y una en la plazuela de Antón Martín, otra en la calle de Alcalá, otra en la Red de San Luis, una más en la Plazuela de S. Ildefonso, otro en la plazuela del Gato y uno más en la Plazuela de Santo Domingo.

Los problemas de conservación influían en todas las especies de pescado vendido. Indudablemente eran agudos en el pescado fresco, pero también afectaban al conservado en sal. Los obligados eran conscientes de ello y trataban de defenderse ante multas y otras sanciones, estipulando que si alguna partida estuviera en mal estado se retiraría de la venta, sin otro tipo de pena. El proceso de almacenamiento y desalado del pescado ocasionaba como otras actividades, malos olores que obligaban a disposiciones concretas para mantener la salubridad, como por ejemplo el vertido de las aguas del remojo o la aireación de los habitáculos del almacén. La humedad que podía tener durante el trayecto o en la fase de almacenamiento ponía en peligro la calidad e incluso la propia salubridad del producto. Así, no es difícil considerar las denuncias sobre pescado en malas condiciones que terminaban por deteriorar irremisiblemente el pescado. En diciembre de 1766 consta una inspección en la Casa almacén de la calle Embajadores, donde se advirtió la presencia de 16 arrobas y media de pescado, que los peritos declararon inservible, se llevaron al otro lado del puente de Toledo, al sitio en que se acostumbran quemar los muebles contagiados y en el se puso fuego al dicho pescado<sup>39</sup>.

El consumo de bacalao evoluciona al alza durante la segunda mitad del siglo XVIII. En el quinquenio 1760-64, las cifras se muestran en la tabla 3. La primera columna (A) es el total de pescado seco que se despacha en las tablas del común, de ellas se venden en seco las cantidades que figuran en la segunda columna (B). La tercera (C) es el pescado seco que se remojará y que dará las arrobas vendidas como remojado en la columna D.

---

<sup>39</sup> P.ej. AHN, Consejos, leg. 6793, año 1736; 32 arrobas de pescado, que estaban en mal estado, tras la inspección se estimó que se debían “arrojar en la cantarilla que llaman de San Francisco, paraje adonde como destinado para iguales lances por el caballero corregidor en el día de ayer se mandaron echar cuatro cubas de sardinas y anchoas, propias de un forastero que en el Peso Real se hallaron estar podridas”. El pescado perdido en 1766 en (Memorial ... f. 64v.)

**Tabla 3.-Bacalao vendido en tablas del común (arrobas)<sup>40</sup>**

Año	Bacalao seco Despachado A=B+C	Vendido en Seco en tablas B	Para remojar C	Vendido remojado D
1760	36.723	7.847	28.876	42.250
1761	37.139	7.551	29.588	39.391
1762	36.260	8.102	28.158	38.721
1763	41.424	9.707	31.717	47.262
1764	41.464	10.051	31.413	45.126

Además de estas cantidades, se despacharon en el almacén 15.023 arrobas y media de bacalao seco al por mayor durante todo el quinquenio, lo que sale un consumo adicional de 3.000 arrobas anuales. En 1789 hemos visto que el consumo asciende a unas 50.000 arrobas.

#### Conclusión. Las razones del consumo de pescado. El ejemplo del bacalao en Madrid

Resulta interesante plantearnos porqué la población del interior castellano consume tanto pescado, situación que debían atravesar otras poblaciones católicas fuera de la península Ibérica, a pesar de la escasa información<sup>41</sup>. Por qué, a pesar de que no es un producto “nacional”, el bacalao está presente en las mesas de Castilla, sobre todo de la gente común, incluso con el apoyo del gobierno protegiendo e incluso financiando el abasto en periodos de guerra contra la potencia que nos lo suministra<sup>42</sup>. Las explicaciones tienen una vertiente extraeconómica que entra dentro de la lógica del sistema del Antiguo Régimen. Las prescripciones dietéticas de tipo religioso, sociocultural o como se quieran denominar no son exclusivos del Cristianismo<sup>43</sup>. La Iglesia impone unos hábitos de comportamiento alimenticio que comienzan siendo muy

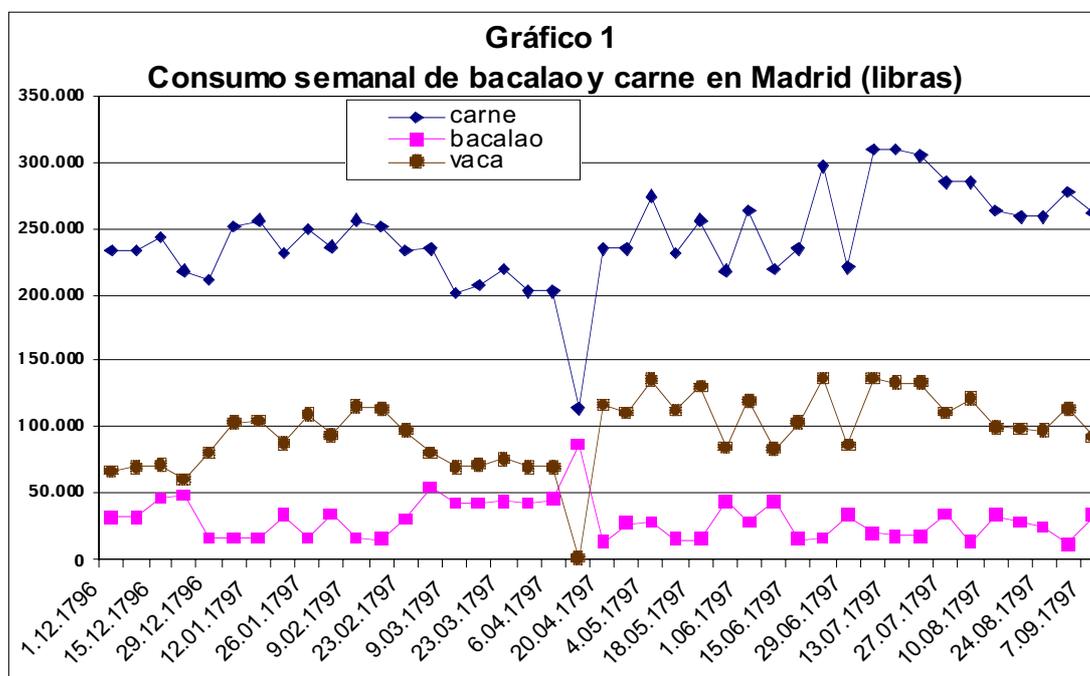
<sup>40</sup> Fte: AHN, Consejos, leg. 6793, exp. 2.

<sup>41</sup> Resulta chocante la práctica ausencia de contenidos referentes al pescado en importantes aportaciones recientes sobre historia de la alimentación, como p. ej. en M. Montanari (1993) y M. Montanari y J.F. Flandrin (1996) (eds.)

<sup>42</sup> Ver el impacto en la economía bilbaína durante el siglo XVIII en R. Basurto (1983) y en T. Guiard Larrauri (1972), vol 2.

<sup>43</sup> Ver en sentido general, M. Harris (1988). F. Simoons (1994), pp. 274-5, subraya el peso de la Iglesia en el fomento del consumo de pescado, situación que quedará ligada a los países católicos una vez que se produzca la Reforma protestante. Las motivaciones religiosas del consumo de pescado también las expone R. Cubillo (1998), p. 105 y ss.

rígidos. Los documentos muestran en el siglo XV la existencia de pescaderías en las principales poblaciones, asociadas a las fechas en que no se comía carne, como el periodo cuaresmal, los viernes y otras fechas de vigilia<sup>44</sup>. Por tanto, no se pueden hacer estimaciones sin tener en cuenta este hecho. Es decir, que había periodos concretos del año en que el consumo de pescado se disparaba y eso tenía una relación directa con la sustitución del consumo de carne<sup>45</sup>. La abstinencia como periodo rígido de prohibición de consumo de carne se suavizó durante los últimos años del siglo XVIII como consecuencia de una Bula otorgada por el Papa Pío VI (1775-1799) que permitió comer carne durante la Cuaresma y las viglias.



El gráfico 1 refleja estas pautas de alimentación, que muestra del consumo madrileño de bacalao durante más de 10 meses entre 1796 y 1797<sup>46</sup>. Desde octubre de 1796, los precios se han disparado a consecuencia de la entrada en guerra contra Inglaterra. Si en 1766 se evaluaba el precio del bacalao de primera calidad en Bilbao a 94 reales el quintal (aproximadamente unas 4 arrobas), en 1797 se habían comprado partidas de la misma

<sup>44</sup> En el periodo cuaresmal se hacía una excepción ya que sólo se despacha carne para los enfermos. Ver p. ej. Libros de Actas del Concejo madrileño, tomo II, pp. 209-210 y pp. 259-60.

<sup>45</sup> Ver p. ej. Arriquirar (1987), p. 70, ofrece 115 días de pescado. R. Cubillo (1998), pp. 115-6 cita referencias que la elevan a 120 días, incluso más.

<sup>46</sup> Ftes: para el consumo de carne, AHN, Consejos, leg. 6784, exp. 10; para el bacalao AHN, Consejos leg. 52627 (2).

suerte a 239 reales. Esta alteración en la estructura de costes había originado importantes pérdidas al obligado, ya que mientras que en 1766 se vendía a 9 cuartos la libra de remojado, en 1797 el obligado lo vendía a 14 cuartos, cuando el coste estimado había subido a casi 24 cuartos y el ayuntamiento no le permitía subir los precios a pesar de las condiciones firmadas<sup>47</sup>. En lugar de sustituirlo por otro producto, el bacalao debía seguir llegando para cumplir las fechas de consumo.

El gráfico demuestra la plena correlación entre las fechas de caída de consumo de carne (entendida vaca más carnero) y las de mayor consumo de bacalao. Y esta correlación se hace casi matemática con el consumo de vaca, que era la carne destinada al consumo de trabajadores y público en general. Como se observa, no hay semana sin que se deje de consumir pescado, ya que todos los viernes era día de abstinencia de carne, salvado en estos años por las condiciones de la bula papal. Pero hay fechas en que el pescado, incrementa su participación, como son obviamente el periodo cuaresmal y fases de vigiliias como Navidades.

En suma, la población castellana durante el Antiguo Régimen, incluso en las zonas más interiores de la Meseta, caso de Madrid, pudo acceder a un consumo notable de pescado, impulsado por las pautas dietéticas que, en materia de abstinencia de carne, marcaba la Iglesia. Fue por tanto, a pesar de las dificultades y problemas que generaba su transporte y conservación, un alimento sustitutivo de la carne que tuvo, como en ésta su vertiente de diversificación social entre las especies preferidas por los grupos pudientes y a las que podía acceder el grueso de la población con una situación económica tolerable. La importancia cuantitativa queda fuera de duda, pero hay otra circunstancia que no es menos destacable: la tradición culinaria castellana enraizada en el pescado preparó una demanda consistente para la fase que, de la mano de los ferrocarriles y de los nuevos sistemas de conservación impulsara no sólo el consumo de la población durante el siglo XIX, sino el impresionante desarrollo de una actividad pesquera y conservera que ha perdurado hasta la actualidad.

---

<sup>47</sup> El exp. Figura en AHN, Consejos, leg. 52627 (2).

## BIBLIOGRAFIA

- Arriquirar, Nicolás de (1986) *Recreación política de Nicolás de Arriquirar del uso de la aritmética política de Charles Davenant*. Bilbao
- Basurto Larrañaga, Román (1983), *Comercio y burguesía mercantil de Bilbao en la segunda mitad del siglo XVIII*. Bilbao. Servicio Editorial Universidad del País Vasco.
- Bennassar, Bartolomé (1989), *Valladolid en el Siglo de Oro*, Valladolid. Ambito-Ayuntamiento de Valladolid.
- Bernardos Sanz, José U. (1997), *No sólo de pan. Ganadería, abastecimiento y consumo de carne en Madrid (1450-1805)*. Tesis doctoral inédita. Universidad Autónoma de Madrid.
- Carbajo , María F. (1987), *La población de la villa de Madrid. Desde finales del siglo XVI hasta mediados del siglo XIX*. Madrid, Siglo XXI.
- Cubillo de la Puente, Roberto (1998), *El pescado en la alimentación de Castilla y León durante los siglos XVIII y XIX*. León. Universidad de León.
- Cubillo de la Puente, Roberto (2000), *Comer en León. Un siglo de historia 1700-1800*. León. Universidad de León.
- Fernández García, Antonio (1971) *El abastecimiento de Madrid en el reinado de Isabel II*. Madrid, Instituto de Estudios Madrileños.
- Flandrin, Jean-Louis y Montanari, Massimo (dirs.) (1996), *Histoire de l'alimentation*. Paris, Fayard.
- Guiard y Larrauri, Teófilo (1972), *Historia del consulado de Bilbao*. Bilbao. La Gran Enciclopedia Vasca. 3 vols.
- Gutiérrez Alonso, Adrián (1989), *Estudios sobre la decadencia de Castilla. La ciudad de Valladolid en el siglo XVII*. Universidad de Valladolid.
- Kowaleski, Maryanne (2000), "The expansion of the south-western fisheries in the late medieval England". *Economic History Review*, vol LIII, nº 3, August, pp. 429-454.
- Libros de Actas del Concejo madrileño* (varios años). 5 vols.
- Madoz, Pascual (1982) *Madrid : Audiencia, provincia, intendencia, vicaría, partido y villa*. Madrid, Abaco (reprod. facsimilar de la ed. de 1848).
- Madrazo, Santos (1981), "Precios del transporte y tráfico de mercancías en la España de finales del Antiguo Régimen". *Moneda y Crédito*, diciembre, nº 159, pp. 39-71.

-Madrazo, Santos (1984), *El sistema de transportes en España 1750-1850*. Madrid. Turner-Colegio de Caminos.

-*Memorial ajustado de orden del Consejo con citación del Ilmo. Señor D. Pedro Rodríguez Campomanes, fiscal del mismo, y de la Cámara, y de Don Joseph de Pinedo, caballero de la Orden de Santiago, Procurador Síndico de esta villa de Madrid que contiene los autos, y privilegios dados por el Consejo sobre diferentes ramos de los Abastos de Madrid desde que en el año de 1766 se pusieron de orden de S.M. a cargo de su corregidor y Ayuntamiento, por haberse extinguido la Junta que los manejaba y alcanza la serie de los hechos hasta 20 de mayo de 1768*. Madrid. oficina de D. Antonio Sanz, Impresor del Rey nuestro señor y su Real Consejo.

-Michell, A.R. (1981), “Las pesquerías europeas al comienzo de la Edad Moderna” en *Historia Económica de Europa. Universidad de Cambridge*, tomo V, cap. III, pp. 171-235.

-Montanari, Massimo (1993), *El hambre y la abundancia: historia y cultura de la alimentación en Europa*. Barcelona. Crítica.

-Peña y Valle, Ventura de (1832), *Tratado de carnes*. Madrid. Imprenta de D. Miguel de Burgos.

-Puñal Fernández, Tomás (1992), *El mercado de Madrid en la Baja Edad Media*. Madrid. Caja de Madrid.

-Salomon, Noël (1982), *La vida rural castellana en tiempos de Felipe II*. Barcelona. Ariel.

-Simón Palmer, M. Carmen (1982) *La alimentación en el alcázar de Madrid y sus circunstancias*. Madrid. Instituto de Estudios Madrileños.

-Simón Palmer, M. Carmen (1997), *La cocina de Palacio*. Madrid, Castalia

-Simoons, Frederick J. (1994), *Eat not this flesh. Food avoidances from prehistory to the present*. (1ª edic. 1961). The University of Wisconsin Press.

-Ulloa, Bernardo de (1992), *Restablecimiento de las fábricas y comercio español*. Madrid, Instituto de Estudios Fiscales. Edic de G. Anes.