

CARNE Y PESCADO SU IMPORTANCIA EN LA ALIMENTACIÓN DE UNA CIUDAD DEL INTERIOR ESPAÑOL LEÓN – SIGLO XVIII

Roberto Cubillo de la Puente. Universidad de León

1. Breves consideraciones socioculturales.

En el siglo XVIII, León es un núcleo urbano que vive dentro del esquema socioeconómico imperante en el llamado Antiguo Régimen. Su población osciló entre los cinco mil de sus inicios y los poco más de seis mil habitantes de su final. La estructura social fue similar a la del resto de los siglos englobados en la denominada Edad Moderna¹. A mediados del siglo era una reducida sociedad donde el 73,2% de sus familias componían los sectores productivos que actualmente entendemos como secundario y terciario, configurando una ciudad anclada en patrones con tintes pequeño burgueses.

| Estructura social de la Población ² . Catastro de Ensenada - 1751 | |
|--|--------------------------|
| | <u>% de la población</u> |
| Clero | 6,2 |
| Nobleza e Hidalguía | 1,9 |
| Administración | 11,9 |
| Servicios (Educación, Sanidad, Hospedería, etc.) | 5,5 |
| Mercaderes, tenderos | 6,2 |
| Artesanos | 41,5 |
| Campeños con propiedad | 5,9 |
| Jornaleros, pobres y viudas | 20,9 |

Esta situación social marcará, sin duda, un tipo de alimentación en el que los alimentos caros y prestigiosos, como la carne y el pescado, tuvieron reservado un lugar de primera fila y, también, a que el surtido de comestibles fuera variado y casi siempre abundante.³ La carne y el pescado tuvieron distinto peso específico en la alimentación de los habitantes capitalinos, pero nunca, durante toda la centuria, hubo ausencia de ellos en el mercado. El Regimiento de la

¹ “El León del siglo XV, el del XVI y el del XVIII son de una monótona similitud”: MARTÍN GALINDO, José Luís (1959), *La ciudad de León en el siglo XVIII. Biografía de una ciudad* Imprenta Casado, León, pág. 35.

² RUBIO PÉREZ, Laureano (1992), *León 1751, según las respuestas generales del Catastro de Ensenada*, Tabapress, Madrid, pág. 15.

ciudad siempre estuvo preocupado para que no faltaran. Además, alrededor de estos dos alimentos se estructuró un sólido entramado comercial que comprometió a muchas personas, que centraron su modo de vida en él. La climatología, la facilidad de aprovisionamiento (León era una de las provincias más ganaderas de la Corona de Castilla), la cultura heredada, la estructura social de la ciudad y un precio por lo general más económico, incidieron en que la carne fuera más deseada que el pescado. Pero este último, por condicionantes religiosos y, en algunos casos, gastronómicos, fue demandado y nunca faltó, aún a pesar de la complejidad de su abastecimiento, en especial del marino, que fue resuelto, no sin dificultades, desde el origen hasta la comercialización final, pasando por el eslabón intermedio y esencial: el transporte por medio de arrieros, que se encargó de completar la difícil tarea.

2. La Carne. Comercialización, consumo y precios.

Se consideraron como especies de abasto garantizado por el Municipio: vacuno (generalmente bueyes), ovino (carneros) y porcino (solo la carne curada). El caprino, las aves y la caza, pese a su importancia, no estuvieron sometidas al mismo régimen. La carne de cada una de las especies citadas tenía distintas vías de llegada al consumidor. La ciudad y su alfoz no fueron capaces de generar suficiente carne, déficit que fue cubierto con ganado de origen foráneo llegado de pueblos cercanos y de los mercados y ferias importantes de la provincia. El sistema de abastecimiento estaba perfectamente estructurado. Había un Rastro sabadeño (los animales eran sacrificados *in situ*) al que llegaban reses ovinas y caprinas (ovejas, castrones, machos cabríos y pocas cabras) de pueblos cercanos a la ciudad; la comercialización de sus carnes era libre. Estaba instaurado un abastecimiento, estable y garantizado por el Municipio y el Cabildo, de carne vacuna (generalmente bueyes) y ovina (carneros), que se servía del arrendamiento del servicio a una o varias personas (obligados) que se comprometían a surtir a precio tasado por el Regimiento durante un tiempo prefijado, generalmente de un año. La carne fresca de vacuno en régimen de obligación fue la más consumida. Como mínimo, se estimaba un consumo anual de seiscientas reses⁴.

³ Véase CUBILLO DE LA PUENTE, Roberto (2000), *Comer en León. Un siglo de Historia: 1700-1800*, Universidad de León.

⁴ A.H.M.L., Acta municipal del 20 de Mayo de 1795.

Carne vacuna entregada al consumo en León. En obligación.

Periodo 1756-97. Considerando 6.000 habitantes

| <u>Años</u> | <u>Kgs.</u> | <u>Consumo (kgs./hb./año)</u> |
|----------------------------|-------------|-------------------------------|
| 1774 (año de menor oferta) | 109.040 | 18,1 |
| 1776 (año de mayor oferta) | 191.752 | 31,9 |
| MEDIA* | 145.200 | 24,2⁵ |

*ponderada de 26 año documentados

Elaboración propia. Fuente: A.H.M.L., Cajas 177 (nº 29), 492, 493, 551.

También en obligación fue comercializada la carne de carnero. A finales de siglo se estimaba, como mínimo, que eran 1.160 cabezas las consumidas⁶.

Carne de ovino (carneros) entregada al consumo. En régimen de obligación.

Periodo 1756-97. Medias interanuales. Considerando 6.000 habitantes

| <u>Nº de animales</u> | <u>Canales: media Kgs./año</u> | <u>Entregado al consumo</u> |
|-----------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| 1.450 reses/año | 17.400 | 2,9 kgs./hb/año |

Elaboración propia. Fuente: A.H.M.L., Cajas 492, 493, 551.

Precios medios de las carnes de ovino y vacuno.

En régimen de obligación. En rs./libra

| <u>Año</u> | <u>Vaca (bueyes)</u> | <u>Carnero (castrado)</u> |
|------------|----------------------|---------------------------|
| 1703 | 0,47 (mínimo precio) | |
| 1723* | 0,5 | 0,57 (mínimo precio) |
| 1797 | 1,63 | 1,80 (máximo precio) |
| 1799-1800 | 1,64 (máximo precio) | 1,75 |
| MEDIA* | 0,80 | 0,95 |

*ponderada de todo el siglo. El carnero vendido en régimen de obligación era considerado como alimento selecto: "no es abasto de pobres...", A.H.M.L., Acta del 31 de Mayo de 1724. Elaboración propia. Fuente: A.H.M.L., Libros de Acuerdos municipales, Archivo Histórico Provincial de León (en adelante A.H.P.L), Cajas: 748, 749, 751, 752, 860, 862, 864, 869, 873.

Hemos citado ya las especies que se sacrificaban el Rastro; eran animales de escasa valoración cárnica y, a veces, de dudosa calidad sanitaria, pero esenciales en cuanto a su aportación en peso para el consumo. Según avanza la segunda mitad de la centuria, el Rastro toma más protagonismo que el sistema de obligación.

Reses sacrificadas en el Rastro y carne entregada al consumo.

Periodo 1756-1796. Medias interanuales. Considerando 6.000 habitantes

| <u>Especie y sexo</u> | <u>Peso medio anual (kgs.)</u> | <u>Entregado al consumo</u> |
|-----------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| Carneros | 19.560 | 3,2 kg./hb/año |

⁵El consumo en España, en 1997, fue de 7,24 kgs./hb/año; Castilla y León, con 12,23 kgs./hb/año, se situó en segundo lugar, detrás de la región Noroeste (13,61 kgs./hb/año), de las Comunidades más consumidoras. *LA ALIMENTACIÓN EN ESPAÑA. Datos de 1996-97* (1998), Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid, pág. 161.

⁶A.H.M.L., Acta municipal del 20 de Mayo de 1795.

| | | | |
|----------------|--------|-------------|-------|
| Ovejas | 9.952 | 1,6 | ídem |
| Machos cabríos | 52.189 | 8,8 | ídem. |
| TOTAL | 81.701 | 13,6 | ídem. |

Se sacrificaron (media anual): 1.630 carneros, 1.144 ovejas y 3.107 machos cabrios
Elaboración propia. Fuente: A.H.M.L., Cajas 391, 492, 499, 500, 501 y 552.

Si a la cantidad de carne generada en el Rastro añadimos la de los carneros (2,9 kg./hb./año) en manos de los obligados, podemos asegurar que el consumo aparente de carne ovina era sustancial, unos 7,7 kgs./hb./año; si además sumamos la carne caprina fresca, la cifra se sitúa en una significativa cantidad de alrededor de 16 kg. de carne del ganado llamado “menudo”⁷. El ganado caprino era el principal protagonista del Rastro, que generaba la mayor cantidad de su carne fresca, haciendo llegar a los consumidores unos 8,8 kg./hb./año. Otra fuente de aprovisionamiento de carne de caprino, fue en forma de cecina, que llegaba de poblaciones de la montaña central leonesa⁸.

El cerdo fue uno de los animales de carnicería más deseado. León no disfrutó de un óptimo censo de ganado de cerda. La dependencia del exterior durante todo el siglo XVIII fue continua, razón por la que se consolidó la figura del obligado del “tocino curado”. El abastecimiento seguía unas determinadas vías. Los vecinos de la ciudad leonesa criaban cerdos para autoconsumo, o venta. Quienes lo deseaban, podían vender libremente la carne fresca de sus cerdos en la carnicería de la Ciudad, a su puerta. En régimen de obligación se vendía al menudeo el tocino curado, en una tabla pública situada en la Plaza Mayor y también los arrieros comerciantes podían venderlo al por mayor en el Peso Merchán.⁹. Para cubrir las carencias de carne de cerdo, se importaba en los meses invernales, principalmente, en forma de canales (canal entera), tocinos (media canal, o trozos), perniles y brazuelos o lacones y algunos embutidos.

⁷Las estadísticas actuales ofrecen conjuntamente el consumo de carne de ovino y caprino. En 1997, se ha estimado un consumo nacional de 2,67 kgs.; en Castilla y León fue de 4,39 kgs./hb/año, liderando el consumo autonómico nacional. *LA ALIMENTACIÓN EN ESPAÑA. Datos de 1996-97*, (1998), obra citada, pág. 161.

⁸A.H.P.L., *Catastro de Ensenada*. Cuando en él se cita la industria de alguno de estos pueblos, por ejemplo Beberino, Nocedo de Gordón y La Pola de Gordón, se dice: “Casi todos los vecinos tratan y comercian en comprar castrones en Asturias y montañas altas, los degüellan en sus casas y venden la carne curada en las ferias de todos los Santos y San Andrés en León”; y en Canseco, pueblo de la comarca de los Argüellos, cuarenta de sus vecinos, que también eran arrieros, se dedicaban a la compra-venta de ganado caprino.

⁹Equivalente al llamado Peso Real de otras localidades de la Corona de Castilla. Era un establecimiento donde se pesaban los géneros para el pago de impuestos y tasación de precio; debía venderse en él al por mayor, norma que frecuentemente era saltada.

En el periodo de 1760-1799, en canales llegaron una media de 2.817 kgs./año (44,8 kgs./canal)¹⁰ y el precio medio fue de 1,3 rs./libra. También apareció con la denominación de tocino o tocinos (medias canales o troceado), llegando fresco, salado o curado, dependiendo de la época del año; en el periodo de 1760-1799, se introdujo una media anual de 5.114 kgs. y el precio medio fue de 1,8 rs./libra. Como otros “despieces” de cerdo, aparecían en el mercado los perniles: 1.763 kgs./año media del periodo 1760-1799 y el precio medio fue de 2 rs./libra. De origen foráneo, escasísimas fueron las cantidades de jamones, lacones o brazuelos, entrecuestos, patas, cabezas y embutidos que aparecieron en el mercado leonés.

Según lo citado, hemos estimado que la carne de cerdo entregada al consumo, en el periodo datado 1760-1799, rondó la cifra de 30.331 kgs./año, equivalente, estimando 6.000 habitantes, a un consumo aparente por habitante y año de 5 kgs. de carne fresca¹¹. El tocino curado ofertado en régimen de obligación y demás elaborados no los contabilizamos en detalle.

Como alimento cárnico de recurso para las clases sociales desfavorecidas, estaban los menudos o despojos comestibles (cabezas, pulmones, hígados, bazo, estómago, etc.). En conjunto, las carnicerías públicas (en obligación) y el Rastro, entregaron al consumo una cantidad mínima de 8,55 kg./hb./año, siendo el precio de los diferentes menudos sensiblemente inferior al de cualquier otro producto cárnico¹².

Otras especies animales, pero de forma más modesta, aportaban sus carnes para el consumo de la ciudad: El conejo se ofertó en el mercado leonés, al igual que la liebre, siendo actores de tercera fila en la alimentación de los leoneses. Sí tuvo interés el comercio de pollos y gallinas. 2.675 pollos se vendieron en el mercado en 1796¹³. La comercialización de la gallina no revistió trascendencia, pero teniendo un precio elevado, pues era considerada como alimento reconstituyente. Una gallinácea que tomó una importancia creciente según avanzaba la Edad Moderna, fue el pavo, originario de América del Norte. Especie que se sitúa en segundo lugar en cuanto a interés comercial, después de la gallina y sus “productos”. En 1796, entre Octubre y Diciembre se vendieron

¹⁰ Según anotaciones hechas en los libros del Peso Merchán. A.H.M.L..

¹¹ En 1997, se ha estimado el consumo nacional en 9,95 kgs., y en Castilla y León, liderando de largo el escalafón autonómico, 25,35/kgs./hb./año. *LA ALIMENTACIÓN EN ESPAÑA, Datos de 1996-97* (1998), obra citada, pág. 161.

¹² Véase CUBILLO DE LA PUENTE, Roberto (2000), obra citada, págs. 104-107.

¹³ También se vendieron seis capones en el mes de Diciembre. A.H.M.L., Caja 505.

525 ejemplares en los mercados diarios¹⁴. Escasa fue la comercialización de la perdíz. La codorniz no se cita. El palomino, pollo de la paloma silvestre, en especial el de la variedad “zurita” se introdujo constantemente en el mercado leonés: En 1796¹⁵ se pusieron a la venta 2.337 ejemplares. Casi testimonial fue la comercialización, de comercio de curros (patos), lavancos y tordos.

Pero cuestión de interés es contrastar, en conjunto, las posibles cantidades entregadas al consumo (kgs./hb./año) de las diferentes carnes, así como sus precios medios:¹⁶

| | <u>Kgs.</u> | <u>Precio (rs./libra)</u> |
|---|--------------------|---------------------------|
| Carne de vacuno en obligación | 24,2 | 0,80 |
| Carne de carnero en obligación | 2,9 | 0,92 |
| Carne de carnero en el Rastro | 3,2 | - |
| Carne de oveja en el Rastro | 1,6 | - |
| Carne de caprino en el Rastro | 8,8 | - |
| Carne de cerdo y derivados | 5,4 | 1,02*-2,18** |
| Despojos comestibles del Rastro | 5,8 | - |
| Despojos vacunos y ovinos en obligación | 2,75 | 0,35*** |
| Cecina de caprino, aves y caza | 1,75 | - |
| Total: | 56,4 ¹⁷ | |

*Precio medio del tocino fresco y **Precio medio del tocino curado en el periodo 1760-1799

***Precio medio del hígado, el despojo comestible más caro, junto con los sesos; los callos y patas eran más económicos.

3. El pescado. Las especies habituales de consumo.¹⁸

Fue un alimento habitual y complemento de la carne. Su abastecimiento resultó mucho más complejo que el de la carne. Alrededor del suministro de pescado se instauró un entramado comercial que involucró tanto a los lugares de producción, a los intermediarios, como fueron los transportistas-comerciantes y a los comerciantes en destino. Durante todo el siglo, el pescado, fundamentalmente marino, no estuvo alejado de la mesa del habitante de la meseta norte, creando una verdadera cultura alimenticia, que actualmente disfrutamos, a pesar de su elevado coste. La Iglesia, mediante el veto impuesto

¹⁴A.H.M.L., Caja 505. Algunos pueblos de las comarcas leonesas del Páramo y Ribera del Órbigo se significaron en su cría (Catastro de Ensenada).

¹⁵A.H.M.L., Caja 505, nº 227.

¹⁶Para observar los precios de los alimentos habituales en el León dieciochesco, véase CUBILLO DE LA PUENTE, Roberto (2000), obra citada, págs. 304-306.

¹⁷A finales de la última década del siglo XX, en 1997, el consumo en España de todas las carnes y sus transformados, incluidos los despojos comestibles, alcanzó la cifra de 65,9 kgs./hb./año. *LA ALIMENTACIÓN EN ESPAÑA, Datos de 1996-97* (1998), obra citada, pág. 161.

¹⁸Para un conocimiento más detallado de la importancia del pescado en la alimentación de Castilla y León durante el siglo XVIII, véase CUBILLO DE LA PUENTE, Roberto (1998), *El pescado en la alimentación de Castilla y León durante los siglos XVIII y XIX*, Universidad de León.

al consumo de carne durante la cuaresma y las numerosas vigili­as anuales, actuó como incitadora de su consumo, si bien nunca lo impuso. Téngase en cuenta que en el siglo XVIII los días de vigilia en la Corona de Castilla alcanzaron los 120 días anuales, pasando de 160 en Aragón.¹⁹ Es muy probable que si este factor no hubiera actuado sobre los hábitos alimenticios, el sector pesquero español no hubiera sido lo que es. Esta dependencia hizo que las poblaciones intentaran garantizar su abastecimiento. La ciudad de León no fue ajena a esta tendencia y, a pesar de la enorme riqueza ictiológica de sus numerosos ríos, tuvo que surtir­se de pescado marino. No fueron muchas, aunque más que las que presuponíamos, las especies que se acercaron al mercado leonés durante el siglo XVIII. La presencia de las principales de ellas, incluidos los escabeches de alguna, durante el periodo que hemos podido analizar con detalle (1760-1799) en los libros del Peso Merchán muestra una estacionalidad, impuesta por las épocas de pesca.

Principales especies de pescado vendido sin obligación (incluso escabeche).
Periodo 1760-1799. De mayor a menor peso entregado a la venta.

| <u>Enero</u> | <u>Febrero</u> | <u>Marzo</u> | <u>Abril</u> | <u>Mayo</u> | <u>Junio</u> |
|--------------|----------------|-------------------|----------------|---------------|------------------|
| Besugo | Besugo | Escabeche | Salmón | Salmón | Salmón |
| Merluza | Escabeche | Bacalao | Merluza | Merluza | Escabeche |
| Bacalao | Bacalao | Merluza | Congrio | Congrio | Merluza |
| Escabeche | Merluza | Salmón | Bacalao | Escabeche | Congrio |
| Congrio | Congrio | Congrio | Escabeche | Bacalao | **Trucha |
| Sardina | Sardina | Sardina | Sardina | Sardina | Bacalao |
| <u>Julio</u> | <u>Agosto</u> | <u>Septiembre</u> | <u>Octubre</u> | <u>Novbre</u> | <u>Diciembre</u> |
| Escabeche | Escabeche | Escabeche | Sardina | Sardina | Merluza |
| Trucha | Trucha | Sardina | Escabeche | Merluza | Besugo |
| Salmón | Sardina | Congrio | Merluza | Congrio | Sardina |
| Congrio | Salmón | Bacalao | Congrio | Escabeche | Bacalao |
| Bacalao | **Peces | Merluza | Bacalao | Bacalao | Congrio |
| Sardina | Bacalao | Salmón | Salmón | **Barbo | Escabeche |

*Estas especies continentales sólo aparecen en la documentación en el periodo 1793-1799. Consideramos el término peces, como una amalgama de especies de agua dulce, por lo general de pequeño o mediano tamaño, como cachos, bogas, etc.. Fuente: CUBILLO DE LA PUENTE, Roberto (1998), obra citada, pág. 234.

Especies secundarias. Sin marcada presentación estacional.

| | | | |
|---------|--------------------------|---------|---------|
| Lamprea | Rodaballo | Zancado | Morena |
| Mielga | Salmonete | Aguja | Anguila |
| Mero | Pescada (merluza cecial) | | |

El escabeche presentaba sus máximos en los meses siguientes a los de captura de besugo (Marzo-cuaresma). Dos especies se presentaban de forma claramente estacional: besugo²⁰ y salmón. El besugo porque únicamente era capturado entre

¹⁹ Véase MEIJIDE PARDO, Antonio. (1980), *El Comercio de bacalao en la Galicia del siglo XVIII*, Diputación de La Coruña.

²⁰De tiempo, los besugos fueron muy estimados en Castilla, especialmente los procedentes de Laredo (Santander). Véase, por ejemplo, la cita literaria de principios del siglo XVII, en la obra de ambiente leonés, *La Pícara Justina* (1605), de LÓPEZ DE UBEDA, Francisco (1977), tomo II, Editora Nacional, págs. 558-559: “porque una criada, y mal criada, a lo que dijo la Sancha, que tenía, se le había ido de casa, y a lo que piadosamente se cree, con un recuero que la trajinó

los meses de Noviembre y finales de Febrero-principios de Marzo. El salmón porque su ciclo biológico reproductor (remonte de los ríos para desovar) se realiza entre los seis primeros meses del año. Otras especies, consideradas raras, se presentaron en el mercado de forma esporádica. La presencia de lamprea, cuyas cantidades eran despreciables respecto a las especies de gran consumo, solía ceñirse a una cierta oferta estacional²¹, habitualmente en Marzo, y no siempre en estado natural. La anguila aparecía en la segunda mitad del año, esporádicamente y en cantidades mínimas. Escasa fue la presencia de zancado (salmón desovado, de inferior calidad), apareciendo en los meses de Enero y en Diciembre, y esporádicamente en otros meses del año. La mielga solía aparecer en el mercado durante los meses de Febrero y Marzo. Hubo especies que no se sujetaron, en absoluto, a una norma de aparición estacional. Ocurrió con el mero, especie que encontramos de forma esporádica en la segunda mitad del siglo XVIII. El rodaballo apareció, casi por casualidad, en Abril de 1772. La aguja o “abuja” sigue la misma tendencia. El salmonete solo apareció en el mercado en Marzo de 1771, en Abril de 1773 y durante todo el año de 1784. Junto con el congrio, pero en contadas ocasiones, se presentó la morena que, en Febrero y Junio de 1784 se vendió asociada a aquella especie (suponemos en forma de cecial), y en Marzo de 1793 y Enero de 1799 se comercializó sola y en cantidades mínimas. En el Antiguo Régimen una forma habitual de presentación de la merluza era el cecial (pescada), que se presentaba asiduamente en todos los

hasta Santander, donde son los buenos besugos y frescos...”. La época del año en la que se pescaba favorecía que llegara “fresco” a los mercados del interior peninsular: “Dezimos estar uno helado como un besugo porque se traen en tiempo que haze muchos hielos, y caminan de noche con ellos, porque no se corrompan, y assi ay un proverbio del vizcayno, que dice: Besugo mata mulo y da mulo, porque fatiga los machos, por la priessa que traen con ellos; pero con la ganancia se repara todo el daño...”. COVARRUBIAS, Sebastián de (1993), *Tesoro de la Lengua Castellana o Española*, Editorial Alta Fulla (edición de Martín de Riquer), voz: besugo. Escabechado, utilizando ejemplares de pequeño tamaño, se vendía en abundancia en Castilla, BARRIUSO FERNÁNDEZ, Emilio (1986), *El léxico de la fauna marina en los puertos pesqueros de Asturias central*, I.D.E.A., Oviedo, pág. 126. Cuando a finales del siglo XIX Galicia se comunicó con ferrocarril con el interior peninsular, fue una de las primeras especies (en Galicia se la denomina: Ollomol) en ser transportadas por este medio. FERNÁNDEZ PRIETO, I. y GIRÁLDEZ RIVERO, Jesús (1991), “Principios del siglo XIX”, en *Historia de Galicia*, tomo IV, Pontevedra, pág. 846.

²¹”Su sazón es desde principios de año hasta fin de Abril...”. CORNIDE DE SAAVEDRA (1788), José, *Ensayo de una historia de los peces y otras producciones marinas de la costa de Galicia*, Oficina de Benito Cano, Madrid, pág. 122. Con seguridad, sólo las clases sociales poderosas podían acercarse a su consumo. Los monjes del monasterio de San Benito el Real de Sahagún, durante el siglo XVIII, consumían lamprea. GARCÍA MARTÍN, P. (1985), *El Monasterio de San Benito el Real de Sahagún en la Época Moderna*, Junta de Castilla y León, Salamanca, págs. 91, 110, 118. Los monjes Descalzos de la ciudad de León adquirieron en el mercado diario de la ciudad, durante el periodo 1767-1772, dos toneles de lamprea. A.H.M.L., Libros del Peso Merchán, cajas 448 y 459.

mercados del interior peninsular; pero en León sólo se documenta, en mínimas cantidades, en Noviembre de 1768, en Febrero de los años 1779 y 1783, quizá debido a una suficiente oferta de otros pescados con presentaciones más comerciales y apetecibles (frescos o “frescales” y escabeches).

De la pesca de río solamente tenemos datos del periodo 1793-1799, comprobando que su importancia era ciertamente mínima, aunque su presencia en el mercado estuviera marcada por un ritmo estacional, aquel en el que la captura era más fácil y la veda lo permitía. Por esta razón, la pesca de río solamente se presenta en los meses estivales, excepto el barbo, que lo hacía, preponderantemente, en el mes de Noviembre. Aún así, creemos que el pescado de río estuvo sujeto a un intenso comercio clandestino, en evitación de impuestos. Por tanto, su importancia debió de ser mucho mayor de la reflejada en los documentos. La documentación no muestra, en absoluto, la presencia de moluscos y crustáceos; ni siquiera la ostra escabechada que tanto aprecio tuvo en los mercados del interior, como tampoco reseña, en absoluto, especies actualmente tan deseadas: bonito y anchoa o boquerón.

3.1. El Pescado. Comercialización, consumo y precios.

La comercialización del pescado de río no resultó complicada; las especies de aguas continentales solían aparecer en el mercado a través de los “arrendatarios de las aguas y pozos de pesca” y de lugareños que las habían capturado y que vendían de primera mano o traspasaban a los revendedores. Pero en algunos momentos del siglo, la trucha, especie deseada, alteró la vida comercial de la ciudad. En los meses centrales del año de 1731, la venta de truchas²², planteaba dolores de cabeza al Regimiento, pues el precio, si no se estaba encima del asunto, se disparaba. El 27 de Julio de 1731, “por cuanto se ha experimentado que ha llegado a tal exceso el precio de las truchas, que las venden los pescadores a 3 reales y medio y a cuatro la libra, y que con este motivo los labradores de las riberas dejan sus labranzas y se aplican a la pesca usando redes no hechas de marca de que resulta pescar todas las truchas pequeñas y que se pierde la cría...”; se acordó, para evitar estos inconvenientes, que “se dé precio a

²² La provincia de León debió significarse, que sepamos, como productora de truchas en el siglo XVII; la obra *La Pícaro Justina*, nos lo recuerda, cuando su protagonista parte desde Mansilla de las Mulas hacia Medina de Rioseco: “Yo ya tenía prevenido un truchero cosario que me llevase a Rioseco... Entraron las truchas y yo frescas; ...frescas porque entramos de mañana...”. LÓPEZ DE ÚBEDA, Francisco (1977), obra citada, pág. 635.

este pescado y que se de bando para que ninguna persona de esta ciudad, su jurisdicción y reino usen de redes que sean faltas de marca, pena de perdimiento de las que se aprendieran y lo mismo de las truchas que se tomaren que sean de menos de a cuarterón... Que se haga registro de las redes que hubiere en las tiendas y siendo faltas de marca se recojan para que no se puedan usar... Y con efecto se dio el precio de 16 cuartos (1,88 rs.) la libra de truchas no bajando de a cuarterón... Y las anguilas a 3 reales libra, cuyos precios se pregonen para que los vendedores se arreglen a ellos... Se arreglen en el modo y forma de pescar a las leyes del Reino y ordenanzas de la Ciudad.”. El 2 de Mayo de 1732, se ordena repetir el bando sobre la pesca y comercialización de las truchas y anguilas publicado el año anterior. El problema de la pesca y comercialización de las truchas y anguilas, vuelve a saltar el 13 de Julio de 1757. Se tasa el precio de venta: 2,23 rs./libra de trucha y 4 rs./libra de anguila, señalándose también que las redes fueran de marca; y si se capturaba algún ejemplar de “especial tamaño y peso...”, el vendedor podía acudir al Corregidor con él para que si así fuere estimado le aumentase el precio de la pieza. Estos problemas ya no se detectan en el resto del siglo y la pesca de río, único pescado que podía ser consumido con una calidad de fresca idónea, siguió consumiéndose.

Mayor trascendencia y complejidad supuso el abastecimiento de pescado de mar. El pescado marino, ya el fresco o “frescal”, el curado o el escabechado, siempre arribó a la ciudad transportado a lomos de caballerías por medio de arrieros; no hemos encontrado ningún documento que cite su llegada en vehículos rodados. Sin estas figuras míticas del transporte, el pescado, otros comestibles y cientos de variados artículos más no se hubieran distribuido con fluidez por la geografía española, resultando imprescindibles en la economía del Antiguo Régimen.

Al comercio y trajín de pescado desde las costas norteñas, tanto atlánticas como cantábricas, se dedicaron unos grupos concretos de transportistas, que actuaban de porte o con negocio propio. Los arrieros argollanos, habitantes de la comarca leonesa de los Argüellos (según el Catastro de Ensenada, el 65,8% de sus moradores se dedicó a la arriería), ubicada en la llamada montaña central, fueron, sin ningún género de dudas, los responsables principales del abasto de pescado a la ciudad, en especial de “fresco” y escabechado. Exclusivamente se centraron en el Principado de Asturias, acudiendo incesantemente a sus costas y pueblos, llevando vino y granos de Castilla y retornando con derivados del

cerdo, con legumbres y con pescado. A veces iban solos y las más de ellas se asociaban con familiares y convecinos. Utilizaron caballos para su trajín transportista, pero en escaso número de cabezas por arriero, que incidió en que el peso por introducciones fuera pequeño: 8,1 arrobas/introducción, pero con una evolución anual creciente según avanza el siglo²³. Aparecieron de continuo con pescado; en el periodo 1760-1790, realizaron una media de 238 introducciones/año, aportando cerca del 80% del pescado controlado en el peso Merchán, con una media interanual de 1.934,3 arrobas/año.

Centraban principalmente su actividad en los meses fríos, siendo Diciembre el de mayor presencia: 31,2 viajes, seguido de los meses “religiosos”, como Marzo y Abril: 29,3 y 26,3 viajes, respectivamente. Resulta curioso que en los meses invernales un mismo arriero repitiera introducción en un corto espacio de tiempo, excesivamente corto como para llegar a la costa y volver; es probable que dejaran parte de su mercancía en los pueblos de dónde eran originarios y transportaran hacia León aquellas cantidades que esperaban vender con facilidad; y si esto se realizaba, retornarían a sus lugares a recoger más producto. Pero lo más probable es que utilizaran como lugares de almacenaje y espera alguno de los pueblos, dentro de su ruta, cercanos a León, donde estaban instalados mesones, posadas y ventas²⁴.

En el transporte de especies de pescado y sus presentaciones, los argollanos no discriminaban. Lo mismo transportaban escabeche en barriles, que pescado salado, pescado seco o pescado “fresco” de cualquier especie. Los puertos de mar que más frecuentaron fueron Avilés, Cudillero, Candás y Gijón. El salmón –especie que comerciaron intensamente- lo adquirirían en pueblos ribereños en los tramos medios de los ríos asturianos.²⁵ Generalmente, actuaron como transportistas-comerciantes, pues la documentación consultada, y citada, no

²³ En 1761 introdujeron una media de 6,7 arrobas/introducción (año de menor peso transportado); en 1799 alcanzan 11,1 arrobas/introducción (año de mayor peso transportado). Mientras que en 1761 solo introducen 894 arrobas, en 1797 llevan a León 3.616,4 arrobas A.H.M.L., Libros del Peso Merchán.

²⁴ Creemos que, posiblemente, fuera una opción utilizada. Los alrededores de León vía Asturias estaban bien surtidos de ventas y posadas. Hubo ventas que se situaban antes del fielato establecido a principios del XIX en los “altos de Nava”; las “ventas de Nava” situadas en la carretera León-Coyanzo (actual barrio leonés de “Las Ventas”) en línea directa de comunicación con el corazón de la comarca de los Argüellos, etc. Estas ventas, mesones, etc. servirían como lugares de espera, y dada la supuesta confianza entre arrieros y mesoneros, los establecimientos de éstos servirían de lugares de almacenaje y, en ocasiones, de sitios de venta clandestina para evitar impuestos.

²⁵ A.H.P.L., Véanse protocolos notariales y demás documentos judiciales de la jurisdicción de La Vecilla, correspondientes al siglo XVIII.

muestra que trabajasen para terceros, pues la expresión “vendió” es habitual, durante el periodo estudiado, en las anotaciones de los libros del Peso Merchán. Su trabajo no se ciñó a viajes de corto alcance. Continuamente se acercaban por grano y vino a tierras castellanas, llevando pescado a los mercados de Medina de Rioseco y Villada. En Madrid también introducían pescado; en el año de 1801 tenían un comisionado que se encargaba de vender los salmones que porteaban²⁶, sugiriéndonos que su actividad era floreciente.

Los arrieros asturianos constituyeron el segundo contingente arriero en importancia, por el número de viajes realizados con pescado, apareciendo durante todos los años del periodo 1760-1799. La intensidad de sus viajes es sensiblemente inferior a la realizada por los argollanos, pero superior a la de otros transportistas. Su presencia fue creciente durante los años estudiados. La media interanual de introducciones fue de alrededor de 40 al año; como media en cada una de ellas descargaron 6,8 arrobas. La introducción de pescado (media interanual) realizada por arrieros asturianos sólo alcanzó las 277,3 arrobas/año.

La mayor afluencia de asturianos se aprecia en los meses veraniegos, en contraposición con la menor presencia de los argollanos en estos meses. Los asturianos, al contrario que los argollanos, sí se “especializaron” en determinadas especies o preparaciones de pescado. Su fuerte se centró en el abastecimiento de escabeche y sardinas. Creemos que los arrieros asturianos tenían algún acuerdo con los argollanos para comercializar pescado durante todo el año. Los asturianos cederían el protagonismo final a los argollanos durante casi todo él, y éstos, por obligaciones agrícola-ganaderas que les limitaban en la realización de viajes, se lo dejarían a los asturianos en los meses de verano y principios de otoño. Los argollanos, habitantes de plena montaña, estarían más habituados y con una experiencia muy superior para el tránsito por zonas geográficas difíciles con climatología adversa.

Arrieros con pescado en León (1760-1799). Medias interanuales

| ARRIERO S | media introduccion es/año | % | media peso/año (arrobas) | % | media peso/viaje (arrobas) |
|--------------|---------------------------------|---|--------------------------------|---|----------------------------------|
| | | | | | |

²⁶ Raimundo Fernández Getino, natural de Genicera (pueblo de los Argüellos), residía en la Corte, y estaba comisionado por arrieros de la comarca argollana para la venta de pescados. A.H.P.L., Caja 3980, 16/03/1801.

| | | | | | |
|------------|--------------|-----------------|-------------------|-----------------|-----------|
| Argollanos | 238 | 79,4 y 62,3* | 1.934,3 | 79,7 y 79,5* | 8,1 |
| Asturianos | 40 | 13,3 y 10,4* | 277,3 | 11,4 y 11,3* | 6,8 |
| Leoneses | 7,8 y 90,2* | 2,6 y 23,6* | 93 y 99* | 3,8 y 4* | 12 y 1,1* |
| Maragatos | 3,5 | 1,16 y 0,9* | 44,8 | 1,84 y 1,8* | 12,8 |
| Vaqueiros | 5,5 | 1,8 y 1,4* | 39,9 | 1,64 y 1,6* | |
| Otros | 4,9 | 1,6 y 1,2* | 36,2 | 1,5 y 1,48* | 7,3 |
| TOTALES | 299,7 y 382* | 100 y 100* | 2.425 y 2.431* | 100 y 100* | |

*Estas cifras son las extrapoladas entre los años 1793-1799, cuando empiezan a contabilizarse, en los libros del Peso Merchán las pequeñas entradas de pescado de los ríos de la provincia. Antes de esta fecha, periodo 1760-1784, resulta una media de viajes/año de 7,8 y una cantidad transportada por viaje sensiblemente superior, dado que se trataba de un transporte mayorista. Fuentes: A.H.M.L., Sección Rentas provinciales del casco, Libros para los fieles del Real Peso Merchán; Caja 458, nº 29 y 30; Caja 459, nº 31 y 33; Caja 460, nº 36, 38 y 39; Caja 461, nº 41, 43 y 44; Caja 462, nº 45, 48, 50 y 51; Caja 463, nº 53.

Al mercado leonés acudían también otros arrieros, como los maragatos, los vaqueiros, los lacianiegos, los babianos y otros provenientes de diversos lugares tanto provinciales como extraprovinciales. Estos arrieros tuvieron menor importancia, tanto por el número de viajes como por las cantidades introducidas. Los maragatos, de reconocida fama transportista, no gastaron excesivos medios, ni tiempo, en acercarse a León con pescado. Una pequeña ciudad, con cierta lejanía de los grandes centros urbanos y de las más importantes plazas de comercio castellanas y a desmano de su principal ruta comercial (Galicia-Madrid), no debía merecer una máxima atención. Durante el periodo de años estudiado, los libros de Peso Merchán sólo reflejan su presencia en una media interanual de 3,5 viajes/año que, en porcentaje de introducciones al mercado leonés, era muy parca: 1,16%, pero con una media de peso transportado por viaje ciertamente significativa, superior a todos los grupos de arrieros estudiados, alcanzando 12,8 arrobas/viaje. Su “especialidad”, para el mercado leonés, se centraba en el pescado seco y seco-salado²⁷; especialidad que practicaron en todos los mercados castellanos y que contribuyó a estimular el sector pesquero gallego, pues en sus costas centraron exclusivamente sus negocios pescaderos en origen.²⁸ Durante algunos años no aparecieron en León

²⁷A.H.M.L., Libros del Peso Merchán. Durante los años analizados en la documentación, eran los únicos que transportaron “morena” y “congrío seco”. El bacalao suponía su mayor equipaje; y con sardinas aparecían de vez en cuando.

²⁸Desde luego, durante el siglo XVIII, el bacalao fue uno de los artículos preferidos para comerciar, hasta el punto, como ejemplo, de que Toribio Salvadores, de Castrillo de los

transportando pescado (1763, 1764, 1765 y 1783), y en el resto de años su presencia es absolutamente testimonial, comparada con la de los argollanos.

Creemos, sin embargo, que su importancia en la ciudad fue más relevante, aunque no esté anotada en el Peso Merchán, siendo muy probable que fueran responsables de abastecer de bacalao al “obligado” durante muchos años. En este sentido, hemos de considerar que un maragato, Francisco Alonso, afincado en León fue uno de los mayoristas de bacalao de la ciudad, pues en 1785 introdujo 340 arrobas de esta especie²⁹, por lo que presumimos que utilizara a sus paisanos como transportistas.

En la tabla anterior, nombramos como “leoneses” a un heterogéneo grupo de arrieros provinciales, que a continuación citamos. Los lacianiegos y babianos, y acaso los fornelanos y ancareses (Bierzo) y vaqueiros, a pesar de dedicarse muchos de ellos a la arriería, no centraron su negocio en transportar pescado hacia León, aunque sí lo hicieran hacía los mercados de La Bañeza y Castilla³⁰; a estos, y también como “leoneses”, y sin ser arrieros reconocidos, hemos añadido a vecinos de la ciudad y ribereños de los ríos cercanos a ella, que hacían introducciones de menor cuantía, pero de alta rentabilidad, pues su negocio solían centrarlo en la trucha y anguila³¹, que eran especies caras. Si antes de 1793 la media interanual transportada por viaje es de 12,2 arrobas/viaje, similar a la media aportada por los maragatos, después de este año se diluye, dado que el número de viajes con pescado de río es muy numeroso, pero el peso transportado por viaje es mínimo, situándose en 1,1 arrobas/viaje. Esta última apreciación nos indica que la utilización de caballerías para el transporte de pescado de río no debía existir. Los viajes a pié debían ser la constante y si se empleaba algún animal, la denominada “caballería menor” (asnal) sería el único

Polvazares, fuera capaz de adquirir en 1733, en La Coruña, toda la carga de un barco bacaladero inglés que había arribado. MEIJIDE PARDO, Antonio (1980), obra citada, apéndice I.

Para un mayor conocimiento de la actividad de los maragatos puede consultarse, especialmente, a RUBIO PÉREZ, Laureano (1995): *La Burguesía Maragata. Dimensión social, comercio y capital en la Corona de Castilla durante la Edad Moderna*, Universidad de León y *Arrieros Maragatos. Poder, negocio, linaje y familia. Siglos XVI-XIX*, Fundación Hullera Vasco-Leonesa.

²⁹A.H.M.L.: Caja 461, nº 44.

³⁰A.H.P.L. El Catastro de Ensenada nos informa que en los pueblos de los Ancares leoneses y en el valle de Fornela, muchos de sus vecinos se dedicaban a arriería, y gran parte de ellos declaran que lo hacen con pescado. En el pueblo babiano de Torrestío, había 61 arrieros con 253 caballos de carga, que también traficaban a veces con pescado; la presencia de transportistas con pescado en Medina de Rioseco, con apellidos habituales de la comarca babiana la hemos comprobado en el último cuarto del siglo XVIII.

³¹Según los libros del Peso Merchán de León, las especies continentales que aflúan al mercado leonés eran: truchas, barbos, peces y anguilas. En “peces” debían incluirse: bogas, escachos y las formas juveniles de otras especies.

medio utilizado. En algunos años, dentro de este grupo leonés, se observan grandes entradas de pescado³², principalmente bacalao.

A los vaqueiros, míticos habitantes de las montañas astur-leonesas, les estimamos a parte como transportistas de pescado, que en especial lo hicieron con salmón, y con una intensidad decreciente según avanza el periodo de los años documentados. Si en 1760 aparecen en León realizando 18 expediciones con pescado, en 1783 no aparecen, en 1784 sólo hacen dos expediciones, en 1793 una, otra en 1797, y en los años 1795, 1796 y 1799 vuelve a no ser contabilizada su presencia. Los vaqueiros tienen como punto álgido de su presencia en León el año 1768, con 19 introducciones, que coincide con la mayor cantidad de pescado transportado (184,3 arrobas). En el resto de los años analizados, su presencia es meramente testimonial, alcanzando el punto más bajo en 1797, con 0,3 arrobas/viaje. La media interanual de peso introducido o por viaje se sitúa en 7,2 arrobas, demostrando que como cualquier transportista-comerciante de pescado, utilizaban un escaso número de caballerías (la media transportada nos indica una caballería por viaje, e incluso podemos pensar en transporte a pié).

El grupo que hemos convenido en denominar “otros”, lo hemos conformado con arrieros originarios, generalmente, de provincias castellanas (incluimos a Santander), que aparecían esporádicamente, aunque todos los años (no existe año de la documentación consultada en que no aparecieran), pero con baja intensidad, destacando 1783, con 19 expediciones, como el año que registra su mayor presencia. Su origen era variado; los más correspondían a localidades castellanas en las que alguno de sus vecinos estaba especializado en el transporte y comercio de bacalao, como eran Villalón y Villarramiel. A veces, cuando la temporada del besugo o del salmón comenzaban, algún santanderino aparecía por los pagos leoneses. El resto de arrieros englobados en esta convencional denominación, procedían de lugares absolutamente dispares, y quizás tocaban León en su viaje de retorno hacia sus lares. La media de peso transportado por viaje entraba dentro de la media del resto de los grupos estudiados; dejaban en León 7,3 arrobas/viaje, que probablemente no sería el total de mercancía que

³²Los años de 1770 y 1771, con 31,8 arrobas/viaje (introducción) y 49,3 arrobas/viaje (introducción), respectivamente, son los que destacan, pues, en la documentación consultada así se refleja. Lo achacamos al abastecimiento del “obligado” u “obligados” del pescado en la ciudad de León, o a las introducciones de mayoristas para la venta libre en la ciudad o en las poblaciones del alfoz o cercanas a él.

transportaban. Pero la importancia que tuvieron para el abastecimiento de León fue mínima, pues la mayor cantidad de pescado introducida la realizaron en 1783, con 280,5 arrobas, coincidiendo con el mayor número de viajes, y la menor en 1762, con 2 viajes/año y solo 4,8 arrobas dejadas.

Estos grupos transportistas, siguen presentándose el León con pescado durante el siglo XIX y hasta bien avanzado éste; el libro copiador de adeudos de la Administración local de Consumos de León correspondiente a 1868³³ reseña, escrupulosamente, las entradas de las mercancías de cualquier especie que servían para el abastecimiento de esta ciudad. En este libro, al margen de las anotaciones correspondientes a los mayoristas y almacenistas locales de pescado, puede comprobarse la presencia de introductores cuyos apellidos queremos relacionar con un origen específico. Los apellidos Suárez, Canseco, Viñuela, Fierro, Orejas y Gutiérrez, son habituales en las anotaciones, demostrando que los argollanos seguían en su actividad transportista con pescado. Los apellidos que suponemos asturianos también aparecen con frecuencia, como en el siglo anterior: Parrondo, Méndez, Gallo, Noval y Menéndez, son corrientes en la documentación. El apellido Mayo, que asociamos con la población de Molinaferrera (La Somoza) o con la babiana de Torrestío, también aparece frecuentemente.

En definitiva, hasta la llegada de otros medios de comunicación, especialmente el ferrocarril, el transporte de pescado marino hacia la ciudad de León estuvo en manos de los grupos de transportistas mencionados.

Generalmente, estos transportistas negociaban personalmente el producto cuando llegaban la ciudad, bien comercializándolo ellos mismos directamente al consumidor que se acercaba al Peso Merchán, o vendiéndolo a los revendedores (normalmente mujeres, que lo mismo eran denominadas sardineras, pescaderas o regatonas), que revendían al menudeo el pescado “fresco” y escabechado. El bacalao curado y los ceciales, que tenían la posibilidad de un almacenaje más o menos prolongado sin riesgo de deterioro, eran comercializados a través de los mercaderes o mayoristas que en las poblaciones más importantes de Castilla y León tenían “tienda abierta”.

Finalmente, alguna especie de pescado fue ofertada mediante el sistema de obligación, como ocurría con la carne y otros productos de primera necesidad. Esta modalidad, avalada y tutelada por la administración local, permitía el

suministro continuo de pescado en régimen minorista; pero pescado curado y cecial, que solía expendirse remojado y a veces guisado, encargándose de ello el obligado, que lo hacía, casi siempre, con bacalao-truchuela (bacalao pequeño y de una calidad no muy selecta, generalmente)³⁴.

Así pues, el abastecimiento de pescado estaba en manos del obligado, de los mayoristas-tenderos, de los arrieros-comerciantes, de los ribereños esporádicos y de los revendedores. Estas figuras comerciales se “especializaron”, cada una de ellas, en el suministro de las diversas formas de presentación del pescado. Cuestión de interés es analizar la dinámica de trabajo de las figuras comerciales que hemos citado.

Los comerciantes con tienda abierta vendían libremente el pescado curado sin estar en régimen de obligación. En León, en 1753, los “Comerciantes de esta ciudad que pagan derechos de Truchuela y especiería, que introducen además de sus encabezamientos”, eran: Felipe Margolles, Antonio Fernández Chicarro, los herederos de María Bercianos, Pedro Molleda, Miguel Chicarro, Teresa López, Domingo Escalada, José Romero y Luis Lázaro. En 1758, estos comerciantes se sobrepasaron de las cantidades encabezadas, en un total de 364,5 arrobas (4.191 kgs.).³⁵ Estas circunstancias se observan en toda la segunda mitad de la centuria. Así, y como otro dato ilustrativo, en 1785, el bacalao introducido a través de los comerciantes establecidos, sin sobrepasarse del cupo de encabezamiento, alcanzó la cifra de 23.126,5 kgs.³⁶, siendo parte de ella para la obligación.

Según acaba el siglo, el negocio de los mayoristas o mercaderes de la ciudad de León está plenamente asentado. Los encargos y compras que realizaban eran efectuados en cualquier lugar. Lo mismo apalabraban con arrieros que se acercaban a los lugares costeros, como adquirirían en el Peso Merchán a los arrieros comerciantes que llegaban a la ciudad con pescados secos y curados.

³³ A.H.M.L.: Sección Secretaría, Libros 577 y 578.

³⁴ Al bacalao solía denominársele, desde el siglo XVI, con diversos nombres: abadejo, curadillo, truchuela. Véase COVARRUBIAS, Sebastián de (1983), obra citada, cuando define la voz abadejo, pág. 25, dice: “Pescado que se trae para la gente común... Por otro nombre se dice bacallao...”; en el *DICCIONARIO DE AUTORIDADES* (1963), Editorial Gredos, Madrid, en la voz abadejo, se dice: “Este pescado, ya seco, se distribuye y comunica por toda la Europa, aunque con varios nombres, pues en algunas partes le llaman bacalao, y en otras truchuela...”. Como curiosamente ilustrativa, no debemos olvidar la cita de CERVANTES, Miguel de (1971), *El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha*, Estudio preliminar de Américo Castro, Editorial Magisterio Español S.A. 2 tomos, tomo I, pág. 126: “Á 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 curadilla, y en otras truchuela...”.

³⁵ A.H.M.L., Caja 452, nº 2.

³⁶ A.H.M.L., Caja 461, nº 44.

También adquirirían pescado en puntos intermedios de la ruta entre las costas y la meseta³⁷, quizás porque conocían a los arrieros o porque en algunos lugares esperaban adquirir el pescado a un precio inferior al que corría en el Peso Merchán.

Observar el funcionamiento de los obligados y el de los revendedores de pescado en la ciudad leonesa durante el siglo XVIII, es interesante. A través del obligado, cuando existió, pues hubo años que nadie quiso comprometerse en el negocio, debiendo encargarse del suministro el propio Ayuntamiento utilizando para ello alguno de sus funcionarios, el pescado remojado consumido en la ciudad solía alcanzar niveles estimables. Como avance señalamos que durante la segunda mitad del siglo XVIII, la ciudad de León consumió unas cantidades que oscilaron entre 1.200 y 1.500 arrobas³⁸ anuales de pescado remojado, que estaban en manos de uno o varios abastecedores obligados mancomunados, dependiendo de años. En 1784, sabemos que Francisco Castroviejo, Francisco Alonso González y Teodoro de la Fuente asumen, como mínimo, 400 arrobas de venta cada uno. Todos ellos también tenían “tienda abierta” en la ciudad.

A finales del siglo XVII, el suministro de pescado remojado, y a veces también cocido, en régimen de obligación, era fluido. En 1698, su venta se realizaba en una tabla dedicada al efecto en la Plaza Mayor; pero el 6 de Febrero de este año, el Ayuntamiento decide que el citado puesto se instale en la casa de las carnicerías, “en la parte donde no hubiera perjuicio de la carne y se ponga un peso separado...”. Posteriormente, en pocas ocasiones se vendió el pescado remojado en la casa de las carnicerías durante el siglo XVIII, tolerándose que se hiciera en la Plaza Mayor. Pero el negocio del pescado también interesaba a otros comerciantes que no estaban comprometidos con el municipio. En el año de 1701, el 8 de Junio, al margen del obligado, existían 5 regatones de pescado que instalaban sus puestos de 3,5 varas de largo cada uno, “conforme a la escritura antigua”, en la Plaza Mayor³⁹, pagando los correspondientes

³⁷ Como ejemplo, en Enero de 1798, Juan Antonio de las Vallinas, con tienda abierta en León, compra en Azadón (Jurisdicción de la villa de Llamas de la Ribera; en el camino entre Asturias y el importante mercado de La Bañeza) veinte arrobas (230 kgs.) de congrio curado para beneficiar en su tienda, “quedando asegurados los derechos que corresponden a su Majestad...”, llevándolos a la ciudad leonesa José Ramón, vecino de Azadón. A.H.M.L., Caja 548, nº 75-2.

³⁸ 1.500 arrobas fueron la cantidad que según Francisco Castroviejo, uno de los abastecedores obligados, se consumieron en 1784. A.H.M.L., Caja 391, nº 5.

³⁹ En la fecha arriba citada, el Regimiento les advierte “que no vendan en sus casas”.

impuestos⁴⁰. A veces, el suministro de pescado estuvo entorpecido. Los principios del siglo, con la guerra de Sucesión como fondo, son deficitarios de pescado foráneo. El 12 de Octubre de 1703, se detecta escasez de pescado curadillo (bacalao), “por no haber aportado los puertos este género, por el contratiempo de guerras...”. El 2 de Enero de 1704, el Corregidor está muy preocupado por la falta de truchuela (bacalao) y por el elevado precio que tenían las escasas partidas que se presentan en el mercado. Similar situación se presenta el 23 de Febrero de 1706, cuando el Corregidor leonés solicita al de La Bañeza que consiga bacalao para la cuaresma; el Corregidor bañezano le contesta diciendo que “se hará un esfuerzo para que lo traigan de Galicia...”. El mercado de La Bañeza resultó uno de los principales eslabones para suministro de pescado curado a León. El 27 de Diciembre de 1708, cuando se saca a remate el abasto de pescado, y nadie aparece, el Regimiento decide que “escribese a Bilbao, a Sebastián de Garay, para que se haga compra de 100 quintales (400 arrobas) de primera suerte⁴¹ ...”, con la condición de avisarle por si la conducción ha de ser por mar hacia Gijón o directo por tierra. A fecha de 2 de Enero de 1712, hay que seguir recurriendo al mercado bañezano.

Era tan inestable el suministro de bacalao o truchuela, por muchos factores, entre ellos el Tratado de Utrecht de 1713, que en algunos años de principios de siglo no hay abastecedores que tomen la obligación. Es lo que ocurre otra vez en 1719, año en el que nadie se compromete, asumiendo la Ciudad su abasto; el 11 de Febrero, con la Cuaresma en la puerta, se decide “que se pase a los puertos del Principado de Asturias...”, también que se compre el bacalao que llegue al Peso Merchán y se haga viaje a La Bañeza, para ver si hay alguna partida; el mayor porcentaje de pescado se compra en Asturias.

El obligado, vendía el pescado remojado en una tabla a propósito situada en la Plaza Mayor, obviando hacerlo en la Casa de las carnicería, como estaba ordenado desde finales del pasado siglo, extralimitándose algunas veces en su actuación. Diego de las Vallinas era el abastecedor en 1725; el día 19 de Enero se le llama la atención por estar vendiendo directamente el pescado en el remojadero y no en la Plaza, “por ser abasto público...”.

⁴⁰El 10 de Junio de 1701, el Municipio ordena notificar a José Andrés y demás personas que ocupan puestos en la Plaza con pescados frescos y salados, que hagan la escritura de 100 rs. por cada puesto.

⁴¹De “primera suerte” era considerado el bacalao de mejor calidad, el capturado en los meses de Febrero, Marzo y Abril. Véase PEÑA Y VALLE, Ventura de la (1832), *Tratado general de carnes*, Imprenta de D. Miguel de Burgos, pág. 133.

En casi toda la primera mitad del siglo se aprecian carencias en el suministro de pescado para ofertar en régimen de obligación. El 16 de Enero de 1739, ante la ausencia de obligado, que era compensada por los revendedores, que traficaban grandes cantidades pero intentando pagar pocos impuestos, se acuerda tomar medidas, enfocadas a garantizar el abastecimiento del pescado cuaresmal por antonomasia, como durante decenios se había realizado. El 2 de Enero de 1740, y sin obligado, se decide por enésima vez recurrir al mercado de La Bañeza para comprar truchuela seca, pagándola a 30 rs./arroba. El Regimiento se hizo cargo de remojar solamente 66 arrobas y 18 libras de las 467 compradas, al precio de 1,2 rs./libra, quedándole como beneficio las crecidas aportadas por el agua de remojo. En el almacén del remojadero, en la fecha citada, quedaron como remanente 227 arrobas y 22 libras. A las pescaderas revendedoras de la ciudad les fueron vendidas 165 arrobas y ocho libras, en seco, a un precio que incluyera al menos los gastos, a 32 rs./arroba. Y como orientación, las 467 arrobas tuvieron unas mermas de 6 arrobas y 23 libras, que fueron puntualmente contabilizadas a la hora de rendir cuentas⁴². El 8 de Febrero de 1742 se vuelve a decidir acercarse a La Bañeza por truchuela. El primero de Marzo de 1743, el señor administrador de rentas del reino pide al Regimiento que sin dilación se ponga tabla de pescado remojado. Se contestó que, “mediante estarse vendiendo por diferentes mujeres en la Plaza Mayor, tanto remojado como cocido y no poder faltar a este abasto por estar encabezadas...” (ya había pagado sus impuestos para este ejercicio durante todo el año), el municipio se veía surtido, aunque las rentas reales sufrieran; también se contestó, como justificante, que nadie quería hacerse cargo del abasto “por no tener interés y sí pérdidas...”. La historia se repite en años siguientes. Y a estos inconveniente, provocados por un deficiente suministro, se juntaban otros. La venta del pescado no sujeto a régimen de obligación, en el corazón de la ciudad, producía incomodidades, especialmente las ocasionadas por el olor que emanaban los puestos instalados en la Plaza Mayor. El 17 de Octubre de 1753, la administración de rentas del tabaco, que expendía éste en la citada plaza, se queja de que al lado se situaban las sardineras; la protesta es airada, amenazando incluso con denunciar el hecho al propio Rey, alegando que “el olor de las sardineras perjudica al tabaco...”. El Regimiento decide desplazar a las sardineras del lugar que ocupaban. En 1755 el abasto en régimen de obligación está asentado y con dinamismo en el negocio;

⁴²A.H.M.L., Acta municipal del 3 de Agosto de 1740.

el 12 de Enero, el regidor José Herrera participó que “por hallarse puesto con conveniencia el abasto de pescado remojado era mucha la gente que concurría y que no se podía acudir a su despacho sin que tal vez experimentase el común alguna falta. Que el Procurador General disponga que el obligado de dicho abasto plante otra tabla para el mejor y más breve despacho...”.

Surtir de pescado cuaresmal al ciudadano leonés desveló, más de una vez, como vemos, al Regimiento de la ciudad. Los alimentos, y más éste, que tenía condicionado su consumo por preceptos religiosos, provocaron muchos desasosiegos. A finales de siglo vuelven los problemas para abastecer de truchuela. El 3 de Enero de 1797, como ocurriera en años pasados, el Regimiento, y en este año por medio de los diputados de abastos, Cea y Quijada, tiene que responsabilizarse del surtido, debiendo hacerse con bacalao, donde fuera, para abastecer el viernes de la semana. Pero a pesar de esto, la ciudad no estaba desabastecida. Los pescaderos regatones y los propios trajineros llevaban la responsabilidad, aunque no todos los consumidores estaban satisfechos. El 16 de Febrero de 1798, el diputado de abastos, Sr. López, ante las irregularidades observadas en la venta de pescados frescos, dice, en ayuntamiento, que las siete revendedoras de pescado se comportan de forma “canalla”, que amedrentan a los arrieros, los cuales se niegan a detenerse en León, y que abusan en los precios de compra-venta. El municipio quiere liberarse de la tiranía de las pescaderas. Los arrieros sugieren, para poder seguir recalando en la ciudad y no sufrir presiones, que se pongan solo dos vendedores con los que poder tratar y arreglar los precios; el citado diputado dice también que si estos vendedores no tuvieran dinero para pagar los pescados a los arrieros, la Ciudad podría adelantar tres mil o cuatro mil reales de fianza para tal fin. Al Regimiento le gustó la idea, pero se negó a fiar dinero alguno a quienes desearan hacerse cargo de la venta de pescados frescos. El abastecimiento de este artículo seguiría en manos de los regatones, y continuó hasta nuestros días.

Para estimar los niveles de consumo, el método adoptado fue el de contabilizar todas las cantidades de pescado que se anotaron en los libros del Peso Merchán, a las que añadiremos los 12.000 hasta 15.000 kgs. que comercializaban los obligados anualmente.

Pescado introducido para el consumo (Kgs.). Periodo 1760-1790
Controlado en el Peso Merchán. Vendido sin obligación

| <u>Años</u> | <u>Kgs.</u> |
|-------------|------------------------------------|
| 1761 | 11.787 (año de menor introducción) |
| 1795 | 51.597 (año de mayor introducción) |

Media ponderada de 23 años documentados 28.379

*En estas cantidades no se anotan los kilogramos de bacalao que comerciaban los obligados.
Fuente: A.H.M.L., Libros del Peso Merchán (1760-1799).

Con estos datos y considerando una población de 6.000 habitantes, intentaremos aproximarnos al consumo “per capita” de pescado en la ciudad de León, para el periodo 1760-1799, que pudo haber sido el que reflejamos:

Pescado entregado al consumo (kgs./hb./año). Periodo 1760-1799.⁴³

| <u>Años</u> | <u>Peso Merchán*</u> | <u>Obligados**</u> | <u>TOTAL</u> |
|---|----------------------|--------------------|----------------------------|
| 1761 | 1,9 | 2,3 | 4,2 (año de menor oferta) |
| 1795 | 8,3 | 2,3 | 10,6 (año de mayor oferta) |
| Media ponderada de 23 años documentados | | | 7,2 |

*Cantidades controladas en el Peso Merchán; estaban compuestas principalmente por pescados frescos y escabeches; su posterior venta al menudeo solía estar en manos de los revendedores.

**Estimamos la misma cantidad, pues creemos que el pescado comercializado por los obligados, y en su caso el municipio, era similar cada año.

Fuente: CUBILLO DE LA PUENTE, Roberto (2000), págs. 155-156, tabla 25.

El peso medio del pescado entregado al consumo, en la segunda mitad del siglo XVIII, podemos estimarlo en 7,2 Kg./hb./año. Según avanza el siglo el consumo se eleva. Vemos como se llega a alcanzar, en algunos años, la cifra de consumo dada por Madoz, en su Diccionario Geográfico Estadístico, para el quinquenio (1835-1839), que fue de 10,3 kgs./hab./año. Quizá la razón esté en la solidez del entramado comercial establecido que, según transcurre el siglo XVIII adquiere mayor dinamismo, especialmente el sector transportista, protagonizado principalmente por arrieros argollanos, asturianos y maragatos. También la mejora económica experimentada en este siglo influyó en el asentamiento del consumo, casi obligatorio por cuestiones religiosas durante buena parte del año. Pero no todas las especies tuvieron idéntica trascendencia. El bacalao fue la estrella, por su abundancia (aunque fuera importado), su relativo bajo precio, su buena conservación y por una más que aceptable palatabilidad. El consumo que se hizo de él superó a todas las demás especies y derivados. El pescado nunca faltó en el mercado de la ciudad leonesa; digamos que no podía faltar. Los ríos

⁴³En el libro anotador de “descaminos” (contrabando) correspondiente al periodo 1782-85, se contemplan intervenciones de merluza y escabeche. Estos hechos nos hacen suponer que el consumo de pescado en la ciudad era superior al que hemos estimado teniendo en cuenta la documentación fiscal que se conserva. A.H.M.L., Caja 443, nº 61.

leoneses, que aportaron especies de consumo, especialmente la trucha⁴⁴, la relativa proximidad de las costas cantábricas, la continua actividad transportista de arrieros, influyeron en que el suministro estuviera plenamente garantizado, tanto en cantidad como en variedad de especies.

Consumo anual estimado de las especies de pescado y sus elaborados.

Media del periodo 1760-1799. Kgs./hb./año

Bacalao-2,3; Merluza-1,06; Congrio-0,54; Besugo-0,4
Escabeche-1,53; Salmón-0,61; Sardina-0,52; Otros*-0,3
TOTAL -7,26.*Especies minoritarias marinas y las de río.

Fuente: CUBILLO DE LA PUENTE, Roberto (2000), pág. 157, tabla 26.

Respecto a los precios de las distintas especies, diremos que en León podemos observar su evolución en un periodo dilatado de tiempo, estando documentado el que abarca los años entre 1760-1799; en él nos centraremos para observar la valoración media de cada especie ofertada.

Orden de especies y elaborados respecto de su precio intermedio durante el año.

Segunda mitad del siglo XVIII. En rs./libra.

| <u>Año de 1760</u> | <u>Año de 1772</u> | <u>Año de 1799*</u> |
|--------------------|--------------------|---------------------|
| Lamprea- 2,5 | Lamprea- 6,4 | Salmón- 5,9 |
| Congrio- 1,7 | Rodaballo- 3 | Morena- 4,2 |
| Besugo- 1,6 | Salmón- 2 | Escabeche- 3,3 |
| Escabeche- 1,5 | Congrio- 2 | Trucha- 2,8 |
| Bacalao- 1,3 | Merluza- 1,6 | Congrio- 2,5 |
| Salmón- 1,23 | Escabeche- 1,5 | Merluza- 2,4 |
| Merluza- 1,2 | Besugo- 1,5 | Zancado- 2,3 |
| Mielga- 1,1 | Zancado- 1,3 | Besugo- 2,1 |
| Aguja- 0,9 | Bacalao- 1,1 | Sardina- 2,08 |
| Sardina- 0,88 | Mielga- 1,08 | Bacalao- 1,08 |
| Zancado- 0,85 | Sardina- 0,84 | Barbo- 1,08 |
| | | Peces- 0,8 |

*En este año, la lamprea no se data. Fuente: CUBILLO DE LA PUENTE, Roberto (2000), pág. 151, tabla 21.

No existió especie que redujera su precio durante el periodo datado. El mayor incremento correspondió al salmón, especie que siempre se cotizó muy cara, y que ya a finales del siglo XVIII es manifiesta una clara disminución de sus capturas con la consiguiente elevación de su precio, seguido de la sardina y el escabeche, esto es, las de consumo popular, que viene a indicarnos que existió

⁴⁴Las truchas de los ríos leoneses gozaban de fama, especialmente en Madrid. El Ayuntamiento leonés solía obsequiar a sus comisionados en la Corte con este exquisito pez, que incluso en escabeche era considerado casi como "fresco". Véase A.H.M.L., Caja 392, 31 de Julio de 1794.

un aumento de demanda sobre ellas y por tanto, una mejora de la alimentación de los españoles, como la historiografía nos sugiere. Observamos que los precios de casi todas las especies de pescado siguen una tendencia similar a la señalada por Hamilton⁴⁵ para los precios en Castilla durante el siglo XVIII. Los primeros puestos, respecto al precio, están copados por especies no estrictamente marinas, como las anadromas lamprea y salmón y la catadroma anguila. Estos precios nos indican que las especies más caras eran escasas y sometidas a fuerte demanda por las clases sociales privilegiadas.

Interés especial merece el bacalao. Se trata de una especie foránea, de los mares septentrionales de Europa y América, que entró en la alimentación de los españoles desde el siglo XV, cuando los vascos y bretones descubren, persiguiendo ballenas, el abundante banco de Terranova⁴⁶. Esta abundancia provocó precios asequibles, y el bacalao se popularizó en España durante la Edad Moderna, hasta el punto de hacerse imprescindible. Con anterioridad al tratado de Utrecht (1713) los españoles lo capturaban en Terranova; posteriormente, sin entrar en profundidades históricas de sobra conocidas, los ingleses monopolizaron el negocio del bacalao⁴⁷, suponiendo para nuestro país una elevadísima carga económica. El precio medio interanual durante el periodo que media entre los años 1760-1799, del bacalao distribuido por los obligados en León, fue de 1,1 rs./libra; y si consideramos todo el siglo, el precio medio fue de 1 rs./libra⁴⁸.

4. Conclusión.

León, durante el siglo XVIII, estuvo adecuadamente abastecida de comestibles. Disfrutó de una sólida infraestructura que garantizó su abasto. Entre los básicos

⁴⁵HAMILTON, (1988), E. J, *Guerra y precios en España, 1651-1800*, Alianza Editorial, Madrid, apéndice I (A, B, C).

⁴⁶CANGA ARGÜELLES, J (1833), *Diccionario de Hacienda*, Imprenta de Marcelino Carrero y Portocarrero, tomo I, Madrid, págs. 112 y 113.

Al parecer, según otras opiniones, los vascos no se presentan en Terranova hasta el año de 1528. LOTURE, Robert de (1994), *Histoire de la Grande Pêche de Terre-Neuve*, Editions L'Ancre de Marine, Saint-Malo, pág. 9 (se trata de la reproducción integral de la edición de 1949 realizada por Editions Gallimard).

⁴⁷Ya en 1740 estaba en manos inglesas casi todo el control de bacalao consumido en nuestro país, "que de las cuatro partes de sus pesquerías, las tres se consumen en España...". ULLOA, B. de (1992), *Restablecimiento de las fábricas y comercio español (1740)*, edición y estudio preliminar de Gonzalo Anes, Instituto de Cooperación Iberoamericana, Madrid, pág. 152.

⁴⁸A.H.M.L., Precio medio estimado a partir de las anotaciones de los libros del Peso Merchán, Actas municipales del siglo XVIII, Cajas 389 y 540. A.H.P.L, Cajas 746, 747, 748, 749, 859, 860, 861, 862.

e imprescindibles, diremos que hubo pan y vino⁴⁹, carne y pescado en cantidad suficiente cómo para que los aproximadamente 6.000 ciudadanos estuvieran nutridos. El consumo de carne fue elevado si tenemos en cuenta el volumen de población, y continuó durante el siglo XIX y principios del XX, haciendo que la ciudad leonesa fuera considerada la más “carnicera” de España⁵⁰. El pescado nunca faltó, pero la intensidad de su consumo se situó a la sombra del de la carne, en la proporción carne-pescado de 7,7:1 (kgs./hb./año). A favor del consumo de pescado jugaron los ayunos y abstinencias de carne señalados por la Iglesia Católica; la complejidad del suministro y los precios jugaron en contra, siendo por lo general superiores a los de cualquier carne. Sin duda, existió una diferencia alimenticia entre las diversas clases sociales. La nobleza, la incipiente burguesía comercial y el clero, disfrutaron de mayores posibilidades que las clases inferiores, pero en algún caso muy similar⁵¹.

⁴⁹ El pan cocido entregado al consumo en la ciudad, rondó la cifra de 255 kgs./hb/año (unos 700 gramos diarios); y también fue entregado al consumo un mínimo de 90 litros/hb/año de vino (medio cuartillo diario). Véase, CUBILLO DE LA PUENTE, Roberto (2000), obra citada, pág. 303 (tabla 58) y pág. 304 (tabla 59).

⁵⁰ “Es tan grande el comercio de las carnes (los miércoles y sábados días de mercado) en vivo y en muerto, que puede asegurarse que el matadero de esta población es el primero de casi todas las provincias de España”. CASTRO Y ESPEJO, León (1865). *Zootecnia aplicada a la economía rural y doméstica*, Librería de D. León P. Villaverde, Madrid, pág. 42.

Incluso en 1925, la ciudad de León destaca sobremanera, en consumo medio por habitante y año (en torno a 100 kgs.), sobre el resto de las principales poblaciones del país, siendo la más consumidora. Véase *Estadística del Consumo de Carnes en España* (1925), Establecimiento tipográfico Huelves y Compañía, Madrid.

⁵¹ En general, el clero disfrutó de una buena alimentación, pero no muy alejada de la del resto de ciudadanos. Sabemos que un convento femenino de clausura, considerado poco ostentoso y muy parco, el de las Concepcionistas, gozaba de una mejor alimentación que la media de los ciudadanos, pero no excesivamente; la relación del consumo entre carne y pescado era muy cercana a la de la media del pueblo: 8:1. Véase SIERRA GARCÍA, M^a Begoña, “La alimentación en un convento en el siglo XVIII: Las Concepcionistas de León” (1996), en *Claustros Leoneses Olvidados. Aportaciones al Monacato Femenino*, Universidad de León, págs. 227-233.