



ESTUDIOS SEGOVIANOS

BOLETÍN DE LA REAL ACADEMIA
DE HISTORIA Y ARTE DE SAN QUIRCE
ASOCIADA AL INSTITUTO DE ESPAÑA

VÍCTOR MANUEL CABAÑERO MARTÍN
C. A. UNED. Segovia

APUNTES SOBRE EL CONSUMO DE PESCADO
EN LA CIUDAD DE SEGOVIA: 1590 - 1840

SEPARATA DEL
TOMO LV - NÚM. 113
2014

CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE ESTUDIOS LOCALES
CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

VÍCTOR MANUEL CABAÑERO MARTÍN

C. A. UNED. Segovia

vcabanero@segovia.uned.es

APUNTES SOBRE EL CONSUMO DE PESCADO EN LA CIUDAD DE SEGOVIA: 1590 -1840

Resumen: Proponemos un análisis introductorio sobre el consumo de pescado en la ciudad de Segovia desde tres archivos fundamentales: el Histórico Nacional y dentro de él, los libros de cuentas de los conventos de clausura, el Municipal y las escasas noticias sobre aranceles y abastecimientos y el Histórico Provincial, en el cual se conservan algunos de los contratos de obligación para el abasto.

Palabras clave: alimentación, pescado, convento, abasto.

Abstract: We try analyse the consumption of fish in the City of Segovia since three basic archives: Historial Nathional Archive of Spain with the series of contability books of convents of the city, the Municipal Archive and its not much documents about the tudies and supplies, and the Historical Province Archive of Segovia and its obligation contracts.

Key words: diet, fish, convent, supply.

Recibido el 6 de junio de 2014

Aceptado el 4 de septiembre de 2014

Introducción

Segovia, ciudad castellana, cercana a la corte madrileña y lejana al mar, no contaba durante el Antiguo Régimen con unas condiciones favorables en cuanto a rutas de conexión con los puertos marítimos. Así, los puertos de la cornisa cantábrica, los más cercanos, distan en casi 400 kilómetros de nuestra ciudad (391 km. en el caso de Laredo y 396 en el de Bermeo, dos puertos que aparecen repetidamente mencionados en la documentación que hemos analizado); esas distancias aumentan considerablemente cuando analizamos las rutas que enlazaban con los puertos del Levante y Sur Peninsular: 488 kms. hasta Valencia, 623 hasta Málaga y 725 en relación a Cádiz. Las características orográficas de la Península, marcadas por el reborde montañoso de la Meseta, dificultaba aún más estas conexiones y aumentaba los tiempos de ejecución de las rutas. Además, las noticias sobre el mal estado de los caminos son constantes, así como la inseguridad de quienes por ellos transitaban. Por último, la larga lista de impuestos que gravaban el paso de personas y mercancías hacía costoso el tránsito de las mercancías, al tiempo que la venta final para consumo. Si en líneas generales hasta el periodo de los Reyes Católicos no se crearon nuevos caminos, las rutas que en este estudio interesan, especialmente las que comunicaban la Meseta Norte con Santander y el País Vasco, no serán impulsadas hasta la llegada de los Borbones, ya en el siglo XVIII.

Los ríos cercanos a la ciudad, básicamente el Eresma, no permitían un consumo de pescado regular de sus productos para una ciudad que contaba en 1594 con unos 27.000 habitantes, momentos iniciales de nuestro estudio pero que un siglo después, dentro de la dinámica general castellana, había reducido su población a 8.000, para terminar el periodo analizado con 6.625 habitantes.

¿Por qué se organizó este mercado de pescado? Presenta M. Montanari en su libro *El hambre y la Abundancia*¹ una evolución gastronómica del «viejo continen-

1 MONTANARI, M., *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en*

te»condicionada por los modos de la Europa Mediterránea y los de la Europa Bárbara del Norte. Y entre ambas surgiría una simbiosis en la que el abuso y la abstinencia eran normas alternas en muchos momentos. La carne aparece en esta obra como el sustento de las clases altas y de ellas provenían muchos de los miembros del clero regular durante la Edad Media y Moderna. Los días de ayuno y abstinencia en el mundo cristiano ascienden a más de ciento cincuenta. Para el autor citado, la raíz de tan abultado número de fechas sin carne está en la necesidad de corregir los abusos que se observaban desde las altas esferas de la religión.

El sistema de abasto y distribución en la ciudad

Señalábamos en la introducción las dificultades que generaba el transporte de largas distancias y las causas principales de ello. El medio de traslado preferido para esas duras condiciones y, en general, para un producto perecedero como es el pescado, fue la caballería mayor. Dentro de ella, parece constatarse una preferencia por la mula, animal que según Santos Madrazo (Santos Madrazo, 1984: 395) era considerado por algunos «*el camello de España*», al tiempo que «*vergüenza de España*». Sus características de menor delicadeza que el caballo en cuanto a cuidados y su capacidad de arrastre son las que hicieron a los arrieros decantarse por estos animales, pudiendo llegar a tener un precio en el mercado superior al del caballo. El peso que podían transportar es, en término medio, el de unas ocho arrobas (sobre los cien kilogramos), como aparecía catalogado en los «derechos de puertas». Además, a favor de esta utilización, el uso del caballo aparece restringido por la legislación². Sobre estos animales se colocaría la albarda, en cuyos laterales se situaban los cestos donde portar las mercancías: banastas para el pescado fresco, fardos de arpillera para los ceciales y secos-salados, barriles para el escabeche y tabales en el caso de las sardinas (Cubillo de la Puente, 1998: 26).

El producto más consumido en Castilla de entre los que seguían estas rutas fue el bacalao, tanto seco como remojado. Su abastecimiento se regía por un sistema de obligación en el cual las pujas llevarían al remate a favor de tratantes y arrieros, que serían los encargados de aprovisionar las tablas según las condiciones marcadas. En el transporte, el pescado seco, ya fuese cecial o salado, tenía mejores trazas de conservación, pues su peso se había reducido por la menor humedad.

Respecto a las mencionadas pujas, el A.H.P.Sg. dispone de dos testimonios, todos fechados en la 2ª ½ del siglo XVIII. A nivel general, se documenta ahora la

Europa, Crítica, 1993. Barcelona

2 NOVÍSIMA RECOPIACIÓN DE LAS LEYES DE ESPAÑA (1805): Libro VI, Título XV, Ley IV.

existencia de una «casa de pescado» y una «Lonja», que serían el mismo lugar. En estos remates y obligaciones se incluye este pescado seco en las condiciones. El primero, fechado en 1764³. El rematante del abasto sería Juan Álvarez Navas, vecino de Arauzo de Miel, en Burgos, y que como tal aparece en el Catastro de Ensenada, dentro del importantísimo listado de arrieros recogidos en la localidad. Señala a este respecto Madrazo (Madrazo Madrazo, 1984: 433) como entre los 378 vecinos de Huerta del Rey y Arauzo de Miel, 216 eran arrieros que se dedicaban a recorrer distancias reducidas, basando su tráfico en el abastecimiento y transporte de excedentes. Por ello, es posible considerar que se aprovisionarían de la mercancía en Burgos, uno de los focos de canalización del pescado hacia la Meseta. Las condiciones que se fijan, incluyen el precio: una libra de seco (de 16 onzas) se vendería desde el 1 de enero hasta Pascua de Resurrección a trece cuartos, siendo a 12 el resto del año. El remojado se vendería, por el mismo peso, a diez cuartos en el primer periodo y a nueve en el segundo.

Cinco años después, la puja se realiza entre Manuel Álvarez Navas, natural de la misma localidad que el anterior y con los mismos apellidos, y un segoviano, Antonio Rojo, como ha quedado testimoniado en el documento fechado en diciembre de 1768⁴. Finalmente, el remate correspondió a Manuel Álvarez. Los precios fijados fueron para el seco, los meses de abril y mayo de diez cuartos y el resto del año a once cuartos, mientras el mojado se establecía en ocho cuartos todo el año. Esto contrasta con la idea de que los precios, en periodo de actividad de pesca en ríos era inferior por la mayor cantidad de pescado existente en el mercado.

Los lugares de venta se señalan ahora diferenciando el pescado mojado, que se vendían en dos puestos o tablas de propiedad privada, uno dentro de la ciudad, cerca del Peso real y otro en el arrabal, junto al Azoguejo, mientras que para el seco establecían cuatro puestos, «con la debida proporción en la ciudad y arrabales para mayor comodidad de los vecinos». Así mismo, en los contratos se establecía una fianza, destinada a asegurar el abasto, de doscientas arrobas, que se deberían depositar en la Lonja.

En relación a los contratistas, parece que predomina en el sistema la figura del arriero, quien participa en la puja y organiza el abastecimiento. Además, dada la cercanía de la localidad de procedencia de ellos a Burgos, podemos suponer la preeminencia en el abasto de la capital por la ruta que, por Aranda de Duero, llegaba procedente de los puertos vascos y cántabros, lo que coincide con un documento conservado en el archivo municipal y que analizamos posteriormente⁵.

3 A.H.P.Sg. Protocolo 3144, folios 216 y ss.

4 A.H.P.Sg. Protocolo 3146, folios 20 y ss.

5 A.M.Sg. Sig. 1183-23.

Otra vía de abasto fue el pescado del río Eresma. En los libros de cuentas se menciona en alguna ocasión el consumo de barbos y otras veces aparecerán los peces de río simplemente como «peces». Junto a los barbos serían las truchas el otro producto estrella, pasando, como señala María Asenjo (Asenjo, 1986: 245) directamente de las manos de los pescadores a las del consumidor, siendo así un pescado de difícil control para las autoridades. En las tareas de control de ese comercio se recogen dos disposiciones del concejo de la ciudad mandando que se diesen fianzas por el monte de la alcábala del pescado⁶. En estos documentos se ordena que quienes comiencen a vender pescado remojado lo hagan todo el año y que del mismo modo paguen la alcábala correspondiente al año entero. Junto a estos documentos, encontramos dos contratos que muestran el aprovechamiento económico de la pesca del río Eresma a su paso por Bernardos. Los documentos, de obligación, fechados en 1623⁷ y 1629⁸ ofrecen un apunte de la variabilidad de precios que se recogería en la época, pues mientras en el primero de los años el arriendo se cifra en 400 reales, para el segundo la cifra asciende a 440, un incremento considerable dada la cantidad (10%). En estos contratos se especifica el comienzo del convenio en el día de San Pedro, la duración, un año y se menciona, sin establecer fechas, que existe un periodo de prohibición de pesca, como las leyes y costumbres ordenan. Estos pescadores obligados por sus contratos los encontramos en algunas ordenanzas de la provincia, como las de la Villa y Tierra de Coca, fechadas en 1583. En ellas, en el capítulo 21 menciona al «pescador obligado de esta villa» (Rodríguez Martínez, 2003: 83).

Respecto al modo de distribución de estas especies locales y a las dificultades de controlar la venta directa, María Asenjo (Asenjo, 1986: 245) menciona un documento fechado el primero de marzo de 1504, por el cual se pregona la obligación de todos los pescaderos que venden pescado de sacarlo a la venta en la plaza de las pescaderías, cercana a la plaza de San Miguel. Un siglo después los lugares de colocación de las tablas conocemos que se extendían también por los arrabales. Así, de 1629 se conserva un documento que recoge las condiciones a guardar en la venta del pescado «remoxado»⁹. Ahora la distribución de las tablas es dos dentro de la ciudad, no mencionándose si en la ya mencionada plaza de las pescaderías y dos en el Azoquejo, que se reducía a una desde Pascua de Flores, y una en Santa Olalla durante la Cuaresma, indicándonos esta tabla temporal la existencia de un pico máxima intensidad en el consumo en el periodo mencionado sobre el resto del año. Los horarios de

6 Recogemos la noticia de ASENJO, M. 1986: 245. El documento se encuentra en el A.M.Sg. Leg. 454, fº. 94 r, de viernes, 19 de enero de 1504.

7 A.H.P.Sg. Protocolo 8235, folio 195 y vº.

8 A.H.P.Sg. Protocolo 8234, folio 183 y vº.

9 A.H.P.Sg. Protocolo 1019, folios 667 y ss.

venta variaban con la temporada, siendo desde el primero de octubre hasta el último día de diciembre de las ocho de la mañana hasta medio día y por la tarde de tres hasta que se «enciendan velas»; para el resto del tiempo desde las siete de la mañana a las once y por la tarde no variaba el horario. Entre las condiciones encontramos también como existía un control por parte del Concejo por el cual se revisaba el pescado una vez al día, no pudiéndose hacer mayor número de veces, e incluso las penas a imponer en el caso de remojar el pescado por más veces de las permitidas. Este tipo de pescado podía pesar más en la báscula si se lo remojava continuamente y por ello las condiciones recogían el impedimento a mojarlo más de una vez por la mañana y una por la tarde en verano, siendo la pena de mil maravedíes. Por esta razón tenían prohibida la venta de pescado seco en las mismas tablas. Y además, prohibían que los obligados vendiesen directamente pescado en las tablas. Del mismo modo, se recoge la costumbre de poder recoger pescado ya vendido en los mesones y volverlo a poner a la venta, siempre dentro de unos límites de fecha.

El documento conservado en el A.H.M.Sg. que mencionábamos anteriormente es un arancel fechado en el año 1700, impreso, de precios y posturas, dado por los Señores Justicia y Regimiento, titulado *Arancel de precios y posturas que da los Señores Justicia, Regimiento, Diputados y Procuradores Syndicos, Personero y General del Común de esta M. N. y M. L. Ciudad de Segovia, á los Mantenedores que aquí se contiene, y han de observar, con la calidad de por ahora, los Tragineros y demás Vendedores, tanto en los Mercados públicos como los demás días, guardando hora tercia*; en él se enumera productos, por tipos de género. Casi tres columnas y media de las seis que lo componen, están dedicadas al producto que estudiamos aquí y a partir de estas tres comunas podemos analizar, aunque debemos de reconocer que no de un modo muy exhaustivo y sin otro documento con el que cotejar la información, el consumo en la ciudad. Al mismo tiempo, debemos señalar como se hace referencia a los días de mercado y demás días, entendiendo por ello que los tragineros y vendedores señalados venderían el género señalado independiente del contrato de obligación que sí existía para el pescado seco y remojado. A este respecto, Gutiérrez Alonso (Gutiérrez Alonso, 1989: 282) señala como en Valladolid solo dependía de ese «obligado» el abastecimiento de pescado «cecial» y la truchuela.

Las primeras diferencias, generales, las encontramos en los epígrafes: *Truchas, Tencas, Barbos, Bogas y Carpas; Angulas; Pescados Frescos; Pescados Salados; Escaveches* y, por último, *Ostras y otros barriles*.

Analizando las especies de río, constatamos la presencia real en el mercado de éstas, y no parece que solo procedentes de las aguas segovianas; así, las truchas, en cuyo epígrafe se diferencia entre las *del Barco, sin nieve, de cualquier río*; las tencas, solamente diferenciadas en función de su peso; los barbos, las bogas y carpas,

pescados que actualmente no son apreciados, pero que sin duda debieron tener un peso importante dentro del consumo entre el pueblo llano. Dentro del epígrafe, podemos distinguir como para los barbos se establece un baremo, como en casi todos los pescados, en función de sus pesos, mientras en el caso de las bogas y las carpas, simplemente se apunta *de chicas ó grandes*, síntoma claro de su menor estima. De cualquier manera, el hecho de que sean especies de autoconsumo hace muy difícil medir su consumo y así, el mero hecho de que aparezcan recogidas en el arancel, ya es un claro indicador de su comercialización. En el siguiente apartado, el del Archivo Provincial, recogemos dos testimonios de arrendamientos de pesca en tierras segoviana, que avalan su aprovechamiento económico.

Bajo el epígrafe de *Anguilas* encontramos un producto dirigido, históricamente, a las élites; de nuevo, su mención dentro del listado, es significativa por ese motivo. Como *Pescados Frescos* encontramos una enorme variedad de especies marinas y de agua dulce, casi todas ellas representadas ampliamente en los libros de cuentas analizados: congrio (diferencia el texto Laredo y Vermeo), merluza (*de dichos parages*), congrio y merluza (*de otros puertos*), salmón con o sin sal, sardinas, besugos (de nuevo de ambos puertos), atún fresco, bonito fresco y el que se conduce entre nieve, mero, melgacho, corvina, dorada, sollo, lamprea, pagel de Santander, marrafa, lenguados, albures, sábalos, ostras frescas; además de los cangrejos y conchas de río, que se encuadran en los productos de agua dulce.

De la serie que presentamos, una amplia variedad aparecen recogidos en los libros que analizamos en el siguiente epígrafe, el de los conventos de clausura. Algunos lo hacen de modo muy frecuente, como el congrio, la merluza o el besugo, otros esporádicamente, como la lujosa lamprea o el sábalos. Ya hemos mencionado la necesidad de celeridad en el transporte de alguno de estos productos y las condiciones precisas para realizarlo. Respecto a las rutas que se seguirían, además de la ya mencionada para el caso de Laredo y Bermeo, a través de Burgos, ahora debemos unir las que permitirían la llegada de pescado asturiano y gallego, canalizadas a través de León y Medina de Rioseco, por rutas no muy diferentes de la actual A-6.

El epígrafe de *Pescados Salados* enumera atún curado en aceite, sardinas gallegas sin prensar, prensadas, sardinas de Laredo y Bermeo, de otros puertos, salmón, bonítalo, sábalos, mielga salada y seca, congrio seco de Galicia, congrio andaluz, bogas saladas y congrio de otros parajes. El hecho de que estos pescados recibiesen un tratamiento en el lugar de su captura, ofrece, como podemos comprobar, que el lugar de origen de los mismos aumente, mencionándose ahora, además de Galicia, la lejana Andalucía, cuyos puertos y condiciones climáticas, harían mucho más complicada la llegada de partidas de pescado fresco en condiciones de consumo.

También manipulados en el lugar de origen estarían los pescados que se anotan en el epígrafe de *Escaveches*. Ahora, junto a los pescados mencionados en todos los epígrafes anteriores, encontramos truchas y demás escabeches de Asturias, de Traíña, lubina, dorada, cuervas, jurelo, anguila marínate, sardinas de Alicante, albures, ostras de Cazalla, verdes, bogas de mar. Ofrece un repertorio de productos, y sobre todo de lugares de origen, mucho mayor que el pescado fresco, recibiendo producto tanto de las costas atlánticas como de las mediterráneas, diferenciándose en estas puertos del sur y el Este.

El consumo en el mundo religioso: conventos de clausura

Mencionábamos la obra de Montanari *El hambre y la abundancia* para referirnos a los más de ciento cincuenta días de ayuno y abstinencia que marcaba la Iglesia en los tiempos que analizamos y como la carne era la comida preferente de las clases privilegiadas, de las cuales salían muchos de los miembros del clero regular.

El número de libros conservados de cada uno de los cenobios segovianos en el AHN, encuadrados dentro de la Sección de Clero, es dispar por un doble motivo; el primero, porque la cifra de libros varía sensiblemente de unos conventos a otros; el segundo, porque aún conservándose muchos de estos libros únicamente sirven a nuestro propósito los de cuentas. Además, dentro de estos libros de cuentas, hemos testado la presencia de tres tipos diferentes, en los cuales encontramos información cuantitativa y cualitativamente muy diferente. Así, en un primer nivel, un grupo de libros contiene las cuentas generales de un periodo largo de años, que puede sobrepasar el siglo y en los cuales no se anotaba el menudeo. En un segundo grupo incluimos libros normalmente trianuales, que recogen las cuentas generales del periodo de gobierno de una superiora o abadesa. Por último, los más valiosos y al mismo tiempo escasos, un tercer grupo que incluye los libros de cuentas anuales e incluso mensuales. Es la conservación de estos (precisamente su carencia) la que nos dificulta el hacer una reconstrucción de la evolución general, partiendo del dato mínimo y específico.

Así de los 88 libros del Convento de la Encarnación, solamente hemos encontrado información en un libro, ya del siglo XIX. De los 55 que pertenecen a Santo Domingo el Real, ninguno de ellos ha servido a nuestro propósito, de igual forma que ha sucedido con los tres conservados del convento de Carmelitas Descalzas (San José). 19 se conservan del Corpus Christi, de los cuales ninguno a proporcionado información, aunque curiosamente si lo han hecho sus legajos, dentro de los cuales se encuentran varios librillos que sin duda debieron pertenecer a un libro de cuentas de finales del s. XVI. Tampoco San Antonio el Real, del que se conservan 119 libros ha ofrecido datos destacables, únicamente un libro ya perteneciente al s. XIX. Del Convento de

Santa Isabel, del cual se conservan 38 libros, hemos extraído interesantes datos de uno de esos libros «de recibo y gasto» que tanto interesan a este tipo de investigaciones. Por último, el cenobio que ha proporcionado una mayor cantidad de información, San Vicente el Real. Este convento, el más antiguo de los activos en la ciudad, tiene unos fondos dentro de la Sección Clero de 162 libros, estando una gran cantidad de ellos dedicados a gastos, e incluyendo los tres tipos mencionados anteriormente.

En los cenobios segovianos, las legumbres y el pescado se muestran como las principales alternativas al carnero y el cerdo, grandes productos consumidos y en menor medida la ternera, e incluso el cordero, en esos más de ciento cincuenta días del año en que las exigencias del credo cristiano obligaban a modificar la dieta. Con los primeros productos mencionados, las legumbres, se elaboraban principalmente potajes de vigilia; con el segundo se complementaba la ingesta de proteínas en los muchos días de abstinencia que además, en ocasiones, coincidían con celebraciones en las que se sentaban a comer en los refectorios los religiosos encargados de realizar los oficios, los denominados «padres».

Los datos que hemos rescatado de los libros para este pequeño estudio denotan una falta de preocupación por las especies piscícolas a la hora del registro; por ello, se anota principalmente compras de pescado cecial, frescos, salados y escabeches, anotaciones que debemos considerar genéricas. Apreciamos la falta de productos de río, salvo las breves menciones a barbos en San Vicente para el siglo XVII en los días de festividad y en Santa Isabel dentro del mismo siglo, quizá incluidos en el grupo genérico de pescados. Del mismo modo, es muy habitual que el pescado se anote dentro de registros junto a otros productos, como miel o aceite, lo que impide discriminar el precio. Por último, encontramos numerosos asientos en los que se mencionan especies y precios, pero faltan los pesos, por lo que volvemos a encontrarnos con la imposibilidad de recoger datos en estado óptimo para el análisis.

Evolución de los precios: un trabajo incompleto

Como señalamos anteriormente, es imposible realizar un seguimiento de los precios del pescado a lo largo de los dos siglos con los datos que contamos; la escasez (por no decir falta) de datos individuales, esencial para trazar una evolución de los precios, es la clave. Solo uniendo datos recogidos de diferentes conventos podemos seguir el consumo a lo largo de los casi tres siglos, pues la parcialidad en las series es, como ya hemos mencionado, absoluta; incluso dudamos de que podamos denominarlas así, «series». Incluso, cuando se refieren a un tipo genérico de pescado (cecial, fresco, marchante) comprobamos, cuando anotan un precio y una cantidad en arrobas y/o libras, como la variedad de productos impide realizar un seguimiento: resulta evidente que en cada arroba se pueden incluir pescados de muy distinto valor

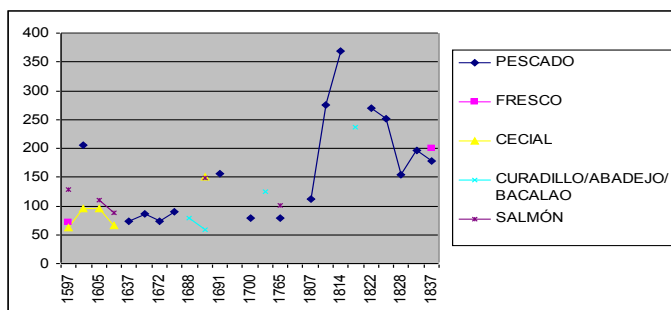


Tabla 1. Evolución de los precios (en maravedíes)

económico, lo cual hará imposible el análisis de grupo, puesto que el grupo varía en cada asiento.

Dejamos, no obstante, un esbozo de estudio en la tabla n.º 1 en la cual se aprecia una cierta homogeneidad en las principales variedades recogidas durante el siglo XVII. La falta de datos en el siglo XVIII no impide que podamos observar como los primeros años del siglo XIX parecen ser de carestía en general, pues no solamente los precios con el genérico de «pescado» parecen subir, sino que también el caso del «curadillo», que agrupamos junto a diferentes denominaciones que remiten al bacalao, registra una importante subida de precios.

En cuanto a los vendedores mencionados en los libros, conocemos solo dos nombres, del último decenio del siglo XVII y el primero del XVIII. Así, nos queda constancia de la venta de pescado traído en barricas, curadillo y marchante por parte de Eugenio de la Cruz al convento de San Vicente en 1689 y de cecial y marchante por parte de Juan Antonio García en los años siguientes.

Análisis por género

Haciendo un análisis por variedades y su aparición en los registros, clasificamos en tres grupos las especies, en función básicamente de la continuidad temporal. Comenzamos por el cecial, un tipo de pescado secado al aire, sin salar. Su nombre parte de ser el cierzo el viento que mejor curaba esta modalidad de pescado¹⁰. Algunos autores lo vinculan principalmente a la merluza¹¹. La evolución de este pescado en

¹⁰ VALLÉS ROJO, J, 2007: 404.

¹¹ BERNANRDOS SANZ, J. U. unizar:2

	S.XVI		S. XVII				S. XVIII				S.XIX			
Años	1590	1610	1630	1650	1670	1690	1710	1730	1750	1770	1790	1810	1830	
/Especies	1600	1620	1640	1660	1680	1700	1720	1740 ¹	1760	1780	1800	1820	1840	
Curadillo														
Cecial														
Sardinas														
Besugos														
Salmón salado														
Lamprea														
Congrio fresco														
Congrio														
Mielga														
Sábalo														
Mero														
Atún														
Barbo														
Merluza														
Tollo														
GENERICOS														
Escabeche														
Frescos														
salados														

Tabla 2. Menciones por especie, en los conventos, a lo largo del periodo 1590-1840
(¹ No disponemos de datos para el periodo.)

la mesa de los conventos segovianos muestra un consumo elevado en los años finales del s. XVI y primeros del XVII, desapareciendo de los libros de cuentas antes de finalizar este siglo, registrándose desde 1592 hasta 1689. Fue sustituido, en volumen de consumo, lentamente y a lo largo de este siglo, por el curadillo, lo cual se constata de forma generalizada, tomando así la preeminencia en el consumo el bacalao. Las causas parecen estar en el contexto de precios y en el aprovechamiento por parte de los marinos vascos de los caladeros de Terranova¹².

Así el curadillo, la truchuela, el bacalao, el marchante y el abadejo esconden, realmente, un mismo producto, que está en alza en la España del siglo XVII pero que ya aparece recogido en los registros ya desde finales del siglo XVI¹³, como truchuela. Es el que mayor continuidad refleja en los registros (ver tabla 2), estando presente en la práctica totalidad del periodo (faltan evidencias en el grupo) 1830-1840.

La merluza, mencionada ya como principal pescado en el grupo de cecial, viene a completar la línea temporal de este, apareciendo en los registros justo en la década

¹² BERNARDOS SANZ, en el mencionado ya artículo de Abasto madrileño remite para este tema a GUIARD LARRAURI, T. (1972) t. I, p. 132 y ss.

¹³ A.H.N., Sec. Clero, Legajo 6451.

en que se deja de recoger la presencia de este segundo. No es ajena su presencia en otros mercados de la cuenca del Duero en los siglos XVIII y XIX, por lo que el testimonio temporal encaja en el mercado general. Así, en León se registra su presencia en el último tercio del siglo XVIII de manera continua¹⁴.

El salmón aparece siempre como uno de los pescados más caros, por encima de los cien maravedíes el kilogramo desde que registramos sus anotaciones. Además, debemos indicar como uno de los libros de San Vicente¹⁵ deja claro que el consumo de esta variedad se dejaba para los días más señalados; lo mismo se constata en otros ejemplos, como en Santa Isabel¹⁶. Especie de agua dulce, con las peculiaridades propias de su descenso hasta el mar, debemos incluirla entre las especies llegadas desde territorios del norte peninsular. Covarrubias definía a este pescado en el siglo XVII como «pescado conocido y precioso, por ser de excelentísimo sabor y gusto»¹⁷.

En un segundo grupo podemos incluir una serie de especies que, si bien no aparecen de forma regular, si se recogen en varios de los periodos en los que dividimos el conjunto.

La sardina, señalada como un producto de excepcional importancia en Edad Moderna, se recoge aquí principalmente en los primeros años del estudio, quizá encubierta luego por los nombres genéricos como «pescado», pues es un producto ampliamente difundido en el tiempo y parece que de consumo popular. Ofrece, la complicación de haber sido distribuida, a menudo, por arrieros, sin haber pasado por los puntos en los que obtendríamos registros gubernativos.

El besugo, aparece en algunos registros destinado a ser escabechado. Del reparto de sus testimonios podríamos considerar que fue producto constante en las mesas de los cenobios segovianos durante todo el periodo (1592 primer testimonio; 1834, último). No considerado en exceso el capturado en las costas del sur¹⁸, los castellanos, segovianos incluidos, contaron con el mejor considerado besugo que provenía de los puertos cantábricos, cuyos productos sí que recibieron estima por parte de los comensales, llegando a todas las mesas en momentos puntuales, pero siendo considerado un producto elitista en momentos de escasez.

14 CUBILLO DE LA PUENTE, *Op. Cit.* pág. 445.

15 A.H.N., Sec. Clero, Libro 11898. La anotación recoge como en la cuaresma de 1700 se gastaron 300 r. en este producto, siendo consumido únicamente en los días de San Benito, La Encarnación, Domingo de Ramos y Jueves Santo. Todavía menos días se consume en 1701 por coincidir La Encarnación con Viernes Santo, día de ayuno mayor.

16 A.H.N. Sec. Clero, Libro 12582. En la anotación se recoge el gasto de 44 r. en salmón para la Semana Santa.

17 COVARRUBIAS, S. de, 1993: vocablo salmón.

18 VALLÉS ROJO, J., *Op. Cit.* pág. 398.

El congrio, en ocasiones es mencionado en su variante de «seco» e incluso en un asiento se refleja su destino a servir de complemento a los potajes. También se recoge como congrio fresco o simplemente congrio. Señala Cubillo de la Puente¹⁹ como esta especie está constatada entre los mercados del norte en estado cecial y como, en época de Felipe II registraba unos aranceles solo superados por las especies elitistas. Precisamente es en los momentos finales de este rey cuando recogemos un número elevado de testimonios de su presencia (cuatro).

La mielga, puede ser también mencionada como tollo, lo que recogemos más abajo. Fue un producto importado en ocasiones, e incluso como de «contrabando» en el siglo XVIII²⁰.

El atún aparece como una especie excepcional en el grupo, pues su pesca, según el Diccionario de Autoridades²¹ se realizaba en el Mediterráneo, dato único en el grupo de pescados que presentamos.

El barbo es mencionado únicamente en San Vicente y en Santa Isabel. Aún así, disponemos de su precio en el año 1687, que además resulta cuando menos dudoso, pues establece que con motivo de la celebración del día la fiesta de San Bernardo se pagaron 177 r. por kilogramo, un precio que nos indicaría un valor excepcional, comparable a productos de lujo como la lamprea, por lo que creemos que no se ajusta a la realidad. Además, se recoge en el mismo asiento una serie de productos (miel, pimienta, canela, azafrán, canela y leche de almendras) que se emplearían para escabecharlo, lo que incide en contra del elevado valor señalado.

En tercer lugar, una serie de especies que aparecen de forma excepcional; la primera es la lamprea, de la que solo podemos discriminar su precio en una ocasión: 178 maravedíes en 1597²². Es, por los registros de ciudades como Madrid o Valladolid, un producto de consumo en las mesas de mayor poder económico, siendo los precios pagados en el «diezmo de la mar» los más elevados en 1564²³, un fecha cercana a la de adquisición por parte del convento del Corpus. Su uso queda vinculado al agasajo a los «padres» que participan en una de las festividades del convento y solo se atestigua en 1592 y 1597. El siguiente dato que encontramos relacionado con esta especie es del año 1700, como referiremos en el siguiente epígrafe; una última mención recogemos en el Archivo de ciudad y Tierra, dentro del arancel de precios de Luisa Escera, en 1779²⁴. Entre la lista de servicios que ofrece, aparece «por em-

19 CUBILLO DE LA PUENTE, *Op. Cit.*, pp. 434-435.

20 CUBILLO DE LA PUENTE, *Op. Cit.*, pág. 450.

21 DICCIONARIO DE AUTORIDADES, 1963.

22 A.H.N., Sec. Clero, Legajo 6451.

23 LAPEYRE (1981): 94.

24 A.M.Sg. Sig. 1183-23.

panar una lamprea» lo que costaba 136 cuartos, el mayor de los precios de todos los productos y servicios ofertados.

El segundo de estos pescados excepcionales es el tollo. Se registra una única mención en el convento de Santa Isabel, en 1633 y ésta tiene un gran valor puesto que Cubillo de la Puente²⁵ señala como no se ha encontrado en su estudio ninguna mención en los mercados castellano-leoneses. Se asocia a la ya mencionada mielga. El mero, presente en los primeros momentos del siglo XVII, no vuelve a registrarse durante el periodo. Y es muy posible que la razón esté, de nuevo, en el diccionario de Covarrubias, pues afirma, en el siglo XVII que es «pescado conocido y regalado, por ser bocado de príncipes, y así dice el refrán, de los pescados el mero»²⁶. Por último, el sábalo, especie que tampoco documenta Cubillo de la Puente²⁷ en el tránsito mercantil, y solo lo hace en un arancel de arreglos de postura de Medina de Rioseco, en 1782.

Conclusiones

Parece coherente considerar que el pescado con que se abastecía la capital segoviana procedía, principalmente de los puertos del norte. La cercanía de esos puertos, las posibles rutas analizadas en otros trabajos para el abasto de ciudades de la cuenca del Duero, e incluso a Madrid, los datos del documento de arancel conservados y los lugares de origen, en tierras burgalesas y cercanas a Aranda de Duero, de los únicos arrieros que tenemos documentados como abastecedores, son claros indicadores para establecer esta afirmación. Ello, sin dejar de considerar que los datos responden a pescado remojado y seco (en ambos casos tratados para facilitar su conservación), por un lado, y que, sin duda, la cercanía de los pasos del Sistema Central con dirección a Madrid más próximos a Segovia que los utilizados por la ruta de Aranda de Duero y que deberían influir en la llegada de productos por vías diferentes. A la preeminencia de la ruta señalada apunta también la variedad y la importancia en la época de los productos, que según el arancel procedente de A.M.Sg. llegaban desde los puertos de Laredo y Bermeo, dos de los más importantes lugares de origen de la ruta que se encauzaba desde Burgos y pasaba por Aranda de Duero.

En segundo lugar y en base a su distribución en el tiempo, podemos establecer tres grupos, según su grado de consumo general o excepcional: curadillo (con sus variantes en el nombre), y salmón se registran de modo continuado, y podemos otorgar al primero un valor gastronómico menor que al segundo en el sentido de la utiliza-

25 *Op. Cit.* pág. 466.

26 COVARRUBIAS, S. de, mero.

27 CUBILLO DE LA PUENTE, *Op. Cit.* pág. 458.

ción de este en días señalados (como recogemos en la nota respectiva); junto a ellos, el cecial aparece como el tercero de los pescados de consumo general, pero siempre dentro de su desaparición al consumo (como señalamos no exclusiva de Segovia) a finales del siglo XVII. Si aceptamos el vínculo cecial-merluza propuesto (como ya señalamos anteriormente) por varios autores, podemos incluir en este grupo a la merluza, que como tal se recoge de modo continuado en las anotaciones desde la misma década en que se deja de registrar el cecial.

En un segundo grupo debemos incluir al besugo, la sardina, el congrio, la mielga, el atún y el barbo. Tenemos datos de su comercio en el territorio segoviano en diferentes momentos del periodo, de algunos, como la sardina o el barbo, debemos intuir una continuidad, pero carecemos de testimonios directos sobre ello.

Por último, un tercer grupo recoge pescados excepcionales, como la lamprea, el sábalo, el mero y el tollo. Considerados casi todos de un gran valor culinario, su presencia es testimonial en los cenobios y básicamente ceñida a los primeros años de nuestro estudio.

Al margen de ellos, y salvo la mención del barbo, deberíamos considerar el grupo de especies capturables en los ríos segovianos, cuya problemática cuantificación no nos debe impedir hipotetizar, a partir de los datos de los archivos segovianos, con una distribución y un consumo que se correspondería, al menos en conjunto, con el grupo de mayor consumo de esta clasificación. A este respecto el empeño por controlar el abasto por parte del Consejo no se detiene solamente en el pescado seco y remojado, para el cual se estableció un sistema de puja y remate del que resultaba un obligado. Ya desde principios del s. XVI vemos como pone los medios a su alcance para controlar la venta de todo tipo de estos productos, lo que vuelve a ponerse de manifiesto en el arancel del año 1700.

DOCUMENTOS

Archivo Histórico Nacional (A.H.N.). Sección clero regular:

Libro 11644
Libro 11661
Libro 11662
Libro 11663
Libro 11664
Libro 11676
Libro 11677
Libro 11734
Libro 11824
Libro 11898
Libro 11950
Libro 11952
Libro 11956
Libro 11957
Libro 11955
Libro 11965
Libro 11978
Libro 11989
Libro 11990
Libro 11998
Libro 12003
Libro 12036
Libro 12037
Libro 12038
Libro 12040
Libro 12043
Libro 12046
Libro 12051
Libro 12058
Libro 12412
Libro 12496
Libro 12582
Libro 12583
Libro 12596
Libro 12597

Libro 13570

Libro 13577

Legajo 6448

Legajo 6451

Legajo 6453

Archivo Municipal de Segovia (A.M.Sg.)

A.M.Sg. Sig. 1183-23

A.M.Sg. Sig. 1183-23

Archivo Provincial de Segovia (A.H.P.Sg.)

A.H.P.Sg. Protocolo, 8235, folio 195

A.H.P.Sg. Protocolo, 8234, folio 183

A.H.P.Sg. Protocolo, 1019, folios 671 y ss.

A.H.P.Sg. Protocolo, 3144, folios 216 y ss.

A.H.P.Sg. Protocolo, 3146, folios 20 y ss. (tiene dos cuentas diferentes, está en la segunda)

BIBLIOGRAFÍA

BERNARDOS SANZ, J. U., «El abastecimiento y consumo de pescado en Madrid durante el Antiguo Régimen», publicado en Internet: www.unizar.es/eueez/cahe/bernardos.

COROMINAS, J., *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*, cuatro tomos, Gredos, 1954, Madrid.

COVARRUBIAS, S., de, *Tesoro de la lengua castellana o española*, edición de Martín Riquer, Alta Fulla, 1993, Barcelona.

CUBILLO DE LA PUENTE, R., *El pescado en la alimentación de Castilla y León durante los siglos XVIII y XIX*, Universidad de León, 1998.

DICCIONARIO DE AUTORIDADES, Editorial Gredos, tres tomos, 1963, Madrid.

GUTIÉRREZ ALONSO, A., *Estudio sobre la decadencia de Castilla: la ciudad de Valladolid en el siglo XVII*, Valladolid : Secretariado de Publicaciones, Universidad, D.L. 1989.

LAPEYRE, H., «El comercio exterior de España a través de las aduanas de Felipe II», en *Estudios y Documentos*, n.º XLI, Universidad de Valladolid, 1981.

MADRAZO Y MADRAZO, S., *El sistema de transportes en España (1750-1850). Tomo II (El tráfico y los servicios)*, Turner, Madrid, 1984.

MONTANARI, M., *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Crítica, 1993, Barcelona.

NOVISIMA RECOPIACIÓN DE LAS LEYES DE ESPAÑA. Boletín Oficial del Estado, 1975 (fascímil de la edición de 1805).

RESPUESTAS GENERALES DEL CATASTRO DE ENSEÑADA, Arauzo de Miel, edición digitalizada, www.pares.es.

RODRÍGUEZ MARTÍNEZ, F., *Ordenanzas de la Villa y Tierra de Coca (1583)*, Guadalajara, 2003.

VALLES ROJO, J., *Cocina y alimentación en los siglos XVI y XVII*, Junta de Castilla y León, 2007.