

LA POLÍTICA FRUMENTARIA DE LOS CONCEJOS ANDALUCES (SIGLOS XV-XVI)

CARMEN ARGENTE DEL CASTILLO OCAÑA¹

Fecha de recepción: junio 2001

Fecha de aceptación y versión final: julio 2001

Resumen: Durante las últimas centurias de la Edad Media, las autoridades de las ciudades y pueblos de Andalucía llevaron a cabo una política alimentaria cuyo objetivo fue asegurar un buen abastecimiento, especialmente de cereales, para la mayoría de la población. En las disposiciones de las Ordenanzas Municipales se puede observar esta política alimentaria. Estos textos legales constituyen un conjunto de cláusulas normativas, generalmente agrupadas por temas, las cuales regulaban los más diversos aspectos de la vida en esas comunidades. Las disposiciones acordadas por los concejos, referentes al aprovisionamiento de pan, que aparecen en esos textos legales se pueden resumir en las actividades siguientes: control del abastecimiento, vigilancia del comercio y vigilancia y castigo de los fraudes.

Palabras clave: política alimentaria, abastecimiento de cereales, Andalucía Bética, siglos XV-XVI.

Abstract: During the Middle Ages last centuries the authorities of the cities and villages in Andalucía developed a policy whose goal was to assure the food supply, mainly grains of most of the population. The *Ordenanzas Municipales* show the purpose to achieve these objectives. These laws form a set of normative clauses, usually grouped following thematic criterion that comprise a wide and diverse set of the daily life issues of those communities. The normatives dictated by the *concejos*, related to the provision of bread, are comprised in the law mentioned above. These normatives can be summarized in the following actions: control of the food supply; commercial activities inspection; and surveillance and punishment of fraud.

Key words: foodstuffs, grains, Andalucía, XV-XVI centuries

¹Profesora Titular del Departamento de Historia Medieval y Ciencias y Técnicas Historiográficas, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Granada.

«Anuario de Estudios Medievales», 31/2 (2001), pp. 693-725.- ISSN 0066-5061.

SUMARIO

Introducción.- 1. Características del sistema alimentario bajomedieval.- 2. La política frumentaria en las Ordenanzas Municipales: 2.1. Las Ordenanzas Municipales, concreciones del "buen gobierno" concejil. 2.2. La importancia de los cereales. 2.3. Los objetivos de la política frumentaria de los concejos.- 3. El control del proceso de producción: 3.1. La fabricación de la harina. 3.2. La elaboración del pan.- 4. El control del proceso de comercialización: 4.1. El proteccionismo de los concejos. 4.2. Medidas para asegurar el abastecimiento.

INTRODUCCIÓN

Con el presente trabajo se pretende mostrar que las tierras de la Andalucía Bética, como tierras del área mediterránea, seguían unas pautas alimenticias que las incluyen dentro del régimen nutricional que se hallaba vigente en la Europa occidental durante la Baja Edad Media.

En esa etapa, como en todos los tiempos, la alimentación constituía una de las preocupaciones que habían de solventar las autoridades, tanto locales como estatales. Los intentos de unos y otros cristalizaron en normativas de diferente rango, entre las cuales se encuentran las Ordenanzas Municipales. Sus textos constituyen una fuente muy interesante para el estudio de de los diversos aspectos de la vida cotidiana, si bien en los reinos de Castilla² se circunscriben a la fase final del medievo. Al plantear un análisis de conjunto del sistema alimentario de la Andalucía Bética hemos tropezado con las limitaciones de espacio, propias de un trabajo colectivo, por eso solamente se ha podido llevar a cabo una aproximación al conocimiento de la política que desarrollaron los concejos para regular el aprovisionamiento, el comercio y el consumo de los cereales.

²Miguel Angel LADERO QUESADA-Isabel GALÁN, *Las Ordenanzas locales en la Corona de Castilla como fuente histórica y tema de investigación*, "Revista de Estudios de la Vida Local", 217 (1983), pp. 85-108; Miguel Angel LADERO QUESADA, *Las Ordenanzas Locales. Siglos XIII-XVIII*, "En la España Medieval", 21 (1998), pp. 293-316.

1. CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA ALIMENTARIO BAJOMEDIEVAL

El sistema alimentario medieval europeo es el fruto de la fusión de dos tradiciones culinarias diferentes, la romana y la germánica, pues cuando se produjeron las grandes invasiones del siglo V entraron en contacto, más o menos forzado, "la cultura de los campos" y la "cultura del bosque", las cuales se correspondían con un sistema alimentario basado en el consumo de cereales, vino y aceite de oliva, por un lado, mientras que por el otro predominaba el uso de la carne, la cerveza y la mantequilla³. El asentamiento de estas gentes venidas de la Europa septentrional y la creación del mosaico de estados germánicos en que se transformó el territorio del antiguo Imperio de Occidente ocasionó un proceso de intercambio cultural, visible en todos los aspectos de la vida, que en el ámbito de la alimentación se tradujo en dos fenómenos fundamentales que perduraron a lo largo de toda la Edad Media. Por una parte la imposición del consumo de carne como un alimento primordial, propio de los vencedores, los cuales constituirían la casta nobiliria, y de otra, la inclusión del pan, procedente de la cultura mediterránea, que se convertiría en la base de todo el sistema nutritivo, tanto para los poderosos como para el pueblo.

Esta tarea de síntesis se realizó a través de un proceso de siglos que pasó por diferentes etapas⁴. Al final de las cuales se había configurado un sistema alimentario que presentaba las siguientes características: el consumo de cereales, especialmente en forma de pan, como alimento primordial e imprescindible en todas las mesas; la importancia de la carne que llegó a ser un *status symbol* de la nobleza, según frase del Profesor Montanari⁵; la omnipresencia del vino, alimento que permitía consumir lípidos con poco coste; y el uso generalizado de la grasa de cerdo como "fondo de cocina",

³Massimo MONTANARI, *El papel del Mediterráneo en la definición de los modelos alimentarios en la Edad Media ¿Espacio cultural o mar fronterizo?*, en "Alimentación Mediterránea. Historia, cultura y nutrición, Ed. Institut Català de la Mediterrània d'Estudis i Cooperació", Barcelona, 1996, p. 74.

⁴Un recorrido muy ameno se halla incluido en Massimo MONTANARI, *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Crítica, Barcelona, 1993, pp. 46 y ss.

⁵*Ibid.*, p. 53 .

excepto en las zonas más meridionales de la Europa Mediterránea en donde mantenía su fuerza el aceite de oliva⁶.

El espacio sobre el que versa este trabajo es la Andalucía Bética y desde el punto de vista cronológico se limita a la etapa de los Reyes Católicos. A pesar de que durante gran parte de esa época el Reino de Granada ya se hallaba incorporado a los reinos de Castilla, se ha excluido deliberadamente de este análisis, porque presentaba unas características diferenciales notables con respecto a la Andalucía cristiana, puesto que en ese tiempo constituía una zona de población mudéjar básicamente, y además los temas alimentarios de este área andaluza ya han sido investigados por Teresa de Castro en su Tesis Doctoral⁷.

El momento de su conquista coincidió con una situación de auge poblacional y de expansión económica generalizados en toda Europa, incluso habría que decir que esta coyuntura demográfica fue uno de los factores que hicieron posible el que los castellanos pudieran ocuparla. Sin embargo el fracaso de la primera repoblación, planteada por Alfonso X⁸, que coincidió con la fase de estancamiento de la segunda mitad del siglo XIII, ocasionó el retroceso de las superficies cultivadas, con el consiguiente incremento de los espacios incultos. La crisis del siglo XIV acentuó esta tendencia, pero fue superada en la siguiente centuria. Ese nuevo renacer de la población trajo consigo una mayor demanda de productos agrícolas lo que originó un movimiento de ampliación de las áreas de cultivos en detrimento de las zonas de dedicación pastoril⁹.

La organización de este territorio que se llevó a cabo después de la llamada "Revuelta Mudéjar", se hizo de manera que en su mayoría quedó bajo la condición jurídica de las tierras realengas, controladas por un número de ciudades no excesivamente amplio. De ahí que el sistema nutricional con el

⁶Massimo MONTANARI, *Condimento, fondamento. Le materie grasse nella tradizione alimentare europea*, en Simonetta CAVACIOCCHI (Dir.), *Alimentazione e nutrizione*, secc. XIII-XVIII, Istituto Internazionale di storia economica "F. Datini", Prato, Firenze, 1997, p. 47.

⁷Teresa de CASTRO MARTÍNEZ, *El Abastecimiento Alimentario en el Reino de Granada (1482-1510)*, Granada, 2000

⁸Manuel GONZÁLEZ JIMÉNEZ, *En torno a los orígenes de Andalucía*, Ed. Universidad de Sevilla, Sevilla, 1988, pp. 83 y ss.

⁹Carmen ARGENTE DEL CASTILLO OCAÑA, *La ganadería medieval andaluza. Siglos XIII-XVI (Reinos de Jaén y Córdoba)*, Diputación Provincial de Jaén, Jaén, 1991; M^a Antonia CARMONA RUIZ, *La ganadería en el Reino de Sevilla durante la Baja Edad Media*, Diputación de Sevilla, Sevilla, 1998.

que se alimentaron sus gentes fuera el que se hallaba vigente en las demás ciudades mediterráneas, ya que se originó de unas circunstancias que les eran comunes y que son las siguientes: el modo de conseguir el sustento diario nace de la preeminencia de la ciudad, pues ejercía un cierto "señorío colectivo" sobre el campo que comprendía su jurisdicción y al que explotaba en su provecho; por otra parte entre los habitantes de esas ciudades existían muchas personas desvinculadas de la producción agrícola a las que había que proveer de alimentos, lo cual ocasionaba un importante desarrollo del mercado; por último los núcleos urbanos gozaban de una autonomía, mayor o menor según los casos, para organizar su abastecimiento.

Para hacer frente a los problemas de aprovisionamiento, así como a las diferentes cuestiones que planteaba la vida de esas colectividades, las autoridades municipales hubieron de tomar medidas que se tradujeron en normas que los ciudadanos habían de cumplir. Esa actividad normativa la llevaron a cabo, unas veces desde el ejercicio de su autonomía de gobierno y, en otras ocasiones, desde las imposiciones de la Corona. Entre los textos que resultaron de esta actividad se hallan las llamadas Ordenanzas Municipales.

2. LA POLÍTICA FRUMENTARIA EN LAS ORDENANZAS MUNICIPALES

Las ciudades cristianas andaluzas fueron todas antiguas ciudades musulmanas sobre las que se superpuso una organización administrativa castellana, la concejil, la cual se había ido creando a medida que se avanzaba hacia el sur en el proceso de conquista del territorio. En el siglo XIII ya estaban muy lejanos los tiempos de funcionamiento de "concejo abierto" y en ese momento las instituciones locales ya estaban en manos de las oligarquías municipales, aunque vigiladas por la autoridad del rey, el cual poco tiempo después impuso la presencia de un elemento de control que era el "corregidor". Para el buen gobierno de esos territorios y el buen desarrollo de esas comunidades los reyes las dotaron de *fueros*, el de Cuenca a los núcleos poblacionales del Alto Guadalquivir, y el de Toledo a Jaén, a Córdoba y a Sevilla.

2.1. Las Ordenanzas Municipales, concreciones del "buen gobierno" concejil

Los textos forales se habían escrito en tiempos anteriores y se habían redactado para localidades que no presentaban el desarrollo de las poblaciones andaluzas, al menos en ese momento, por esta razón en muchos aspectos resultaban inoperantes. En esas ocasiones las autoridades concejiles hubieron de tomar medidas para resolver los problemas que se iban planteando o bien solicitar que la corona dictaminara. Las decisiones que partían de la iniciativa concejil, normalmente, eran acordadas en las reuniones del Cabildo municipal, se escribían en los Libros de Actas y se promulgaban mediante pregón, pero desgraciadamente apenas si se conservan algunos rastros de estas "paleo-ordenanzas" como las llama el Profesor Ladero¹⁰, mientras que la mayoría de las que han llegado hasta nosotros son del siglo XVI.

La razón de que esto ocurra así es que, aunque Castilla¹¹ fue el espacio peninsular en el que el ejercicio de la autonomía municipal se manifestó en tiempos más tempranos, sin embargo la mayor fortaleza de la autoridad del monarca consiguió recortar el ejercicio de los poderes locales, proceso que culminó con la creación de la figura del "corregidor". Por esta razón, mientras que en Cataluña se conservan varios *corpus* de ordenanzas de finales del siglo XIII, en cambio en Castilla, salvo casos excepcionales, estas normativas se comenzaron a agruparse de manera articulada en el siglo XV, si bien la mayoría se recopiló en el siglo XVI.

El hecho de que la Andalucía Bética no se conquistara hasta el siglo XIII ha determinado de manera muy clara la cronología de la aparición de dichas fuentes en esta región. La repoblación andaluza, al menos en la fase de organización del territorio, coincidió en buena medida con el reinado de Alfonso X, en el cual se dió el primer intento serio de unificación jurídica de los reinos de Castilla, esto hizo que las normas acordadas en el seno de los concejos andaluces, se contemplaran como medidas absolutamente particulares y meramente coyunturales. Estas fue la causa de que no siempre se escribieran

¹⁰M.A. LADERO, *Las Ordenanzas*, p. 300.

¹¹*Ibid.*, pp. 295-297.

formando un *corpus* de legislación municipal, sino que más bien quedaron dispersas en medio de los acuerdos de las reuniones del cabildo.

Posteriormente incidieron otros factores que contribuyeron a que esta situación se hiciera más persistente, entre los que hay que destacar los siguientes: la tendencia a la intervención regia en la vida municipal que no se detuvo a lo largo de los reinados posteriores, salvo cuando las circunstancias dinásticas fueron adversas; la debilidad de los estratos burgueses en nuestra región, fenómeno que resulta paralelo a la integración de ciertos sectores nobiliarios en la vida urbana. Como consecuencia de ello en Castilla el concepto de *comunidad*, como elemento constitutivo de la propia esencia de las entidades municipales, fue mucho más débil porque hubo una oligarquía que fue la que obtuvo el gobierno de la municipalidad, la cual sólo estuvo atenta a conseguir sus propios intereses, y no supo o no quiso potenciar ese concepto de "cuerpo" aglutinante de todos los componentes sociales de la ciudad.

Esa falta de conciencia ciudadana repercutió muy negativamente desde el punto de vista documental, pues las poblaciones se esforzaron por conservar los textos de sus fueros y privilegios, todos ellos dimanados de la potestad legislativa del rey o del señor, pero no ocurrió así con las reglamentaciones surgidas del propio cuerpo municipal, por eso se perdieron las actas de sesiones, con todas las ordenanzas que llevaban incluidas, cuadernos de cuentas, aranceles, etc. Fueron los Reyes Católicos los que en sus esfuerzos por crear el Estado Moderno, ordenaron la conservación de los documentos y la puesta a punto de los archivos, por esta razón gran parte de las ordenanzas que conservamos son consecuencia de esa acción de recopilación¹².

La potestad de elaborar unas ordenanzas le correspondía al rey o a las autoridades municipales en el caso de las tierras realengas. Aunque se habla con frecuencia de la autonomía concejil para darse sus propios ordenamientos, hay que tener presente que esta se hallaba muy mediatizada por la existencia de los corregidores y que, en cualquier caso, los textos de Ordenanzas habían de ser ratificados por el monarca. En las localidades de señorío esa facultad la poseía el señor, si bien la tenía como una subrogación del poder real. También en las poblaciones de titularidad señorial intervenían las autoridades locales en el proceso de elaboración de su sistema ordenancista, procurando

¹²*Ibid.*, pp. 297-298.

que se reconociera con categoría de norma *la costumbre*, existente en el sistema organizativo de aquellas comunidades, también proponían soluciones a problemas que se hubieran planteado, o pactando las disposiciones, aunque de todas formas gozaban de menos autonomía que las autoridades de las tierras realengas¹³.

Fruto de la actividad legislativa de unas y otras instancias son esos *corpus* de pequeñas cláusulas legales que con bastante frecuencia aparecen agrupadas por temas y mediante las cuales se reglamentaba la organización de la vida pública, social y económica de una entidad poblacional o de una comarca cuando ésta gozaba de una cierta unidad administrativa¹⁴. El conjunto de la Ordenanzas andaluzas es bastante importante desde el punto de vista numérico¹⁵, sin embargo solamente se van a utilizar aquellas que se recopilieron en el siglo XV o en el siglo XVI durante el reinado del Emperador, si bien de éstas únicamente se han usado las que hacen mención expresa de que son una confirmación o una corrección de otras efectuadas con anterioridad y que nos permitan situarlas durante el gobierno de sus abuelos¹⁶.

¹³*Ibid.*, pp. 301-302.

¹⁴T. DE CASTRO, *El Abastecimiento*, p. 69.

¹⁵El Profesor Ladero ha recogido toda una nómina de las publicadas hasta hoy, M.A. LADERO, *Las Ordenanzas*, pp. 332-336.

¹⁶Manuel GONZÁLEZ JIMÉNEZ, *Ordenanzas del Concejo de Córdoba (1435)*, "Historia, Instituciones, Documentos", 2 (1975), pp. 189-315 (cit. *O. Córdoba*); J.M. CALDERÓN, *Ordenanzas Municipales de la villa de Jódar (Jaén), en el tránsito de la Edad Media a la Moderna (fines del siglo XV-XVI)*, en Estudios en recuerdo de la Profesora Sylvia Romeu Alfaro, Valencia, 1989, pp. 193-210, (cit. *O. Jódar*); *Ordenanzas del Peso de la Harina de Córdoba. 1491*, glosadas por Asunción LÓPEZ DAPENA, *Ordenanzas sobre el Peso de la Harina en la ciudad de Córdoba*, en Homenaje a Tomás Quesada Quesada, Universidad de Granada, Granada, 1998, pp. 381-400 (cit. *O. P. Harina*); Isabel GALÁN PARRA, *Las Ordenanzas de 1504 para Huelva y el Condado de Niebla*, "Huelva en su Historia", 3 (1990), pp. 107-174, (cit. *O. Huelva*); *Recopilación de las Ordenanzas de la muy noble e muy leal cibdad de Sevilla*, Sevilla, 1527, Reimpresión, Sevilla, 1975, (cit. *O. Sevilla*); Antonio GONZÁLEZ GÓMEZ, *Ordenanzas Municipales de Palos de la Frontera*, "Historia, Instituciones, Documentos", 3 (1976), pp. 247-280, (cit. *O. Palos*); Mercedes MARTÍN OJEDA, *Ordenanzas del Concejo de Écija (1465-1600)*, Écija, 1990, (cit. *O. Écija*); Pedro A. PORRAS ARBOLEDA, *Ordenanzas de la muy noble, famosa y muy leal ciudad de Jaén, guarda y defendimiento de los reinos de Castilla*, Ed. Universidad de Granada, Granada, 1990, (cit. *O. Jaén*); M^a Concepción QUINTANILLA RASO, *La reglamentación de una villa de señorío en el tránsito de la Edad Media a la Moderna. Ordenanzas de Cartaya (Huelva)*, "Historia, Instituciones, Documentos", 13 (1986), pp. 189-259, (cit. *O. Cartaya*); Carmen ARGENTE DEL CASTILLO OCAÑA-José RODRÍGUEZ MOLINA, *Reglamentación de la vida de una ciudad en la Edad Media. Las Ordenanzas de Baeza*, "Cuadernos de Estudios Medievales", VIII-IX (1980-81), pp. 5-108, (cit. *O. Baeza*); Manuel GONZÁLEZ JIMÉNEZ, *Ordenanzas del Concejo de Carmona*, Sevilla, 1972, (cit. *O. Carmona*).

2.2. La importancia de los cereales

En el sistema alimentario de las gentes de la Península Ibérica siempre estuvo muy presente el consumo de cereales, porque esta tierra forma parte del área mediterránea. También es un hecho con el que hay que contar, y es que Castilla, al irse expandiendo fue ocupando la Meseta, en cuyas tierras se dan unos condicionantes físicos que las hacen muy adecuadas para el cultivo cerealista. Por todas estas razones, cuando los castellanos llegaron a conquistar la Depresión del Guadalquivir traían ya elaborada una auténtica cultura de los cereales, por lo cual su sistema alimentario dependía en gran parte de la agricultura. Por diferentes razones, algo parecido había pasado con la población europea entre los siglos IX y XI, ya que dicho alimento se habían ido convirtiendo en la base de su sistema nutricional. Así al llegar el siglo XIII esa reducción del campo alimentario hizo que esta población olvidara otra serie de productos alternativos que procedían de la vegetación espontánea, como las castañas, las bellotas o las nueces, que habían servido en etapas anteriores para paliar las consecuencias de cualquier catástrofe en la cosecha¹⁷.

Cuando los cristianos conquistaron el Valle del Guadalquivir en su sistema alimentario había un componente que ocupaba el primer puesto de manera indiscutible, que era el *pan*. Esta primacía se hace patente en cualquiera de las fuentes con las que trabaja el medievalista, y se manifiesta en la ampliación del campo semántico del vocablo, pues el término *pan*, servía para designar no sólo el producto ya elaborado, sino el conjunto de cereales panificables, especialmente trigo y cebada, así como los propios campos, sembrados de trigo¹⁸. En ese sentido hay que hacer mención de que cuando faltaba el pan la situación de escasez se convertía en una tesitura de

¹⁷Antoni RIERA MELIS, *Jerarquía social y desigualdad alimentaria en el Mediterráneo noroccidental durante la Baja Edad Media. La cocina y la mesa de los estamentos populares*, La alimentación mediterránea. Historia cultura y nutrición, Ed. Institut Català de la Mediterrània d'Estudis i Cooperació, Barcelona, 1996, p. 84

¹⁸Los Profesores Montanari y Riera, cuando hacen alusión a este fenómeno lo avalan con ejemplos de los ámbitos italiano, provenzal o catalán, pero puede ser ilustrado igualmente desde las fuentes de la Andalucía Bética o de cualquiera de los reinos de Castilla.

catástrofe¹⁹ y se manifestaba como tal en los círculos de las oligarquías, y entre las gentes del pueblo²⁰.

Hay muchas razones para que el *pan* adquiriera ese protagonismo. En primer lugar los cereales son un cultivo que soslaya muy bien la sequía estival, propia de los climas mediterráneos, por eso fue el sustento a partir del cual se desarrollaron las distintas culturas que florecieron en las orillas del viejo *Mare Nostrum*. Precisamente por ser el alimento básico para la población de sus riberas, el *pan* ocupó un papel fundamental en el "banquete eucarístico", ya que Jesús era judío y, por lo tanto, habitaba en ese área. Este hecho lo revistió de su carácter sacral, porque desde los primeros años de vida de la primitiva Iglesia, no sólo fue el alimento del cuerpo sino también del alma²¹.

Como en las mesas de los poderosos lo que se ofrecía era pan blanco, todos los estratos sociales que se hallaban por debajo procuraron imitarlos o, al menos, lo deseaban, de aquí la importancia del trigo que era el cereal que podía proporcionar harinas más refinadas, por ello se erigió en el cereal principal. Sin embargo no era el único que se cultivaba y así junto a él aparecen otra serie de ellos como el arroz, la avena, la cebada, el centeno, la escandía, el mijo y el panizo, que son los llamados cereales secundarios. Sin embargo no todos se utilizaban para elaborar el pan, que es el caso del arroz. En general se observa que, salvo excepciones, todos estos cultivos fueron retrocediendo ante el avance del trigo, el cual era objeto de mayor demanda. Si embargo hubo un ámbito en el que se mantuvieron dentro de niveles bastante homologables que fue en el seno de las comunidades rurales, pues lo

¹⁹ Así se afirma basándose en textos cronísticos castellanos en Teresa DE CASTRO MARTÍNEZ, *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*, Ed. Universidad de Granada, Granada, 1996, pp. 117-122.

²⁰ La ansiedad embargaba, tanto al pueblo, como a los poderosos cuando había escasez de cereales, como se manifiesta en la siguiente anécdota, recogida en la *Crónica del Halconero* y referida a una de las hambrunas del siglo XV: «E tanta fue la fambre en la corte, que vn pan que valía una blanca llegó a valer los dieciseis maravedíes; e tanto fue el aprieto, que los que a la sazón estauan en la corte enviaron su gente a buscar de comer por las aldeas...» L.D. BARRIENTOS, *La Refundición de la Crónica del Halconero*, Ed. J.M. CARRIAZO, Colección de Crónicas Españolas, IX, Ed. Espasa Calpe, Madrid, 1946, p. 163.

²¹ El Profesor Montanari dice que se produce una identificación entre el pan terreno y el pan celeste, Massimo MONTANARI, *Alimentazione e Cultura nel Medioevo*, Ed. Laterza, Roma-Bari, 1988, p. 27

campesinos preferían diversificar sus siembras con objeto de repartir los riesgos para los casos de malas cosechas²².

No todos los cereales secundarios se cultivaban en la Andalucía Bética, por eso los que se citan en las Ordenanzas son solamente algunos de ellos como la cebada y el centeno que se recogen en las Ordenanzas de Sevilla²³, o *çebada, panizo y sayna* que aparecen en las ordenanzas de Écija²⁴. Respecto a su utilización hay que decir que, aunque las fuentes usadas los incluyen en el grupo de los panificables, no siempre eran dedicados a la alimentación humana. En primer lugar se encuentra la cebada, la cual, a pesar de siempre aparece asociada con el trigo formando el famoso *pan terçiado*, parece que en circunstancias normales de abastecimiento se dedicaba sólo a la alimentación de los animales, pues, cuando las autoridades de Sevilla ordenaban el reparto del cereal venido como trueque de las cargas de pescado sacadas de la ciudad, disponían que el trigo se repartiera a las gentes humildes y necesitadas, mientras que la cebada se había de proporcionar a los caballeros, escuderos y otras personas que lo necesitaran para las bestias de su casa²⁵. Por otra parte ese cereal no se presta mucho a la panificación por su escaso contenido en gluten y su poca elasticidad²⁶. En general la harina de estos granos secundarios se mezclaba con la de trigo para que el pan resultante no fuera de una calidad demasiado mediocre.

Todos estos cereales, incluido el trigo, no sólo se consumían en forma de *pan*, sino que la harina constituía la base de un serie de platos muy usuales en la comida de los andaluces de aquellos tiempos, como los diversos tipos de gachas; los hormigos; las pastas, entre las que se contaban básicamente los

²²Siguiendo a Montanari Cruselles ha estudiado este fenómeno referido a Valencia J.M. CRUSELLES GÓMEZ, *Producción y autoconsumo en contratos agrarios de la huerta de Valencia (Siglos XIV y XV)*, Actes del I^o Col.loqui d'història de la Alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana, IEI., Lérida, 1995, p. 63.

²³*O. Sevilla*, fol. 56 r.

²⁴*O. Écija*, [Ordenanzas del pan], ord. [3], p. 374.

²⁵*O. Sevilla*, fol. 32 r.

²⁶Alfio CORTONESI, *I cereali nell'Italia del Tardo Medioevo*, en Simonetta CAVACIOCCHI (Dir.), *Alimentazione e nutrizione*, secc. XIII-XVIII, Istituto Internazionale di Storia economica "F. Datini", Prato, Firenze, 1997, p. 269.

fideos²⁷ y macarrones²⁸; así como todo tipo de pasteles y empanadas, los cuales eran casi omnipresentes pues se hallaban tanto en las mesas de los poderosos²⁹, como en las de los pobres. También se usaba para los platos de las grandes ocasiones o de las mesas importantes, pues era la base de la elaboración de los postres, dulces, buñuelos y demás frutas de sartén, y si la harina era de arroz con ella se confeccionaba el célebre manjar blanco³⁰. Además, los cereales no sólo se consumían reduciéndolos a harina, sino que también se tomaban en grano y, cuando se trataba de trigo, constituían los *grañones* a que se hace referencia en *La Lozana Andaluza*³¹.

2.3. Los objetivos de la política frumentaria de los concejos

El concejo era una entidad administrativa que comprendía un territorio centralizado por un núcleo, generalmente una ciudad, la cual ejercía sobre el resto funciones rectoras, pero la ciudad no solo coordinaba administrativamente la tierra que estaba bajo su jurisdicción, sino que era el eje en torno al cual giraba la vida económica, pues ella se apropiaba de la mayor parte de la producción de ese espacio, a través del cobro de los impuestos locales, de los tributos eclesiásticos, de las rentas de los grandes propietarios y, en menor medida, de los intercambios de los campesinos. Pero la ciudad era como un organismo que lo fagocitaba todo, pues en ella había importantes grupos poblacionales que tenían una capacidad adquisitiva variable, pero que debían comprar aquello que consumían.

Esa demanda constante y creciente había de ser atendida si se quería conservar la paz social, por esta razón el poder público hubo de ocuparse de la gestión y el control de los abastecimientos alimentarios. El hecho de que el *pan* fuera el alimento imprescindible para aquella población hizo que existiera

²⁷La protagonista de *La Lozana Andaluza* decía que había aprendido de su abuela materna a hacer fideos, además de otros muchos platos, F. DELICADO, *La Lozana Andaluza*, EDAF, Madrid, 1977, p. 38.

²⁸Sebastián de COVARRUBIAS, *Tesoro de la Lengua Castellana o Española*, Luis Sánchez, Madrid, 1612, en ed. Martín de Riquer, Ed. Horta, Barcelona, 1943, s.v. *fideos*.

²⁹En 1464 el Condestable Iranzo recibió a Enrique IV y, como era Cuaresma, abasteció la mesa con *muchos pescados frescos empanados y en pipotes*, *Hechos del Condestable D. Miguel Lucas de Iranzo*, Juan de Mata CARRIAZO ARROQUIA (Ed.), Espasa Calpe, Madrid, 1940, p. 194.

³⁰S. de COVARRUBIAS, *Tesoro*, s.v. *blanca*.

³¹F. DELICADO, *Lozana*, p. 46.

una auténtica preocupación por mantener los aprovisionamientos de cereales dentro de unos niveles que mantuvieran alejado el fantasma de la escasez, por eso los concejos a través de disposiciones de diferente rango diseñaron una auténtica "política annonaria", según frase del Profesor Montanari³².

En ese sentido gran parte de las cláusulas de las Ordenanzas, sobre todo si se trata de entidades poblacionales de carácter urbano, están dedicadas a asegurar el abastecimiento. Los objetivos que orientaban esta política eran los siguientes: que los mercados estuvieran bien abastecidos, que los precios fueran asequibles y lo más estables posibles y, por último, la lucha contra los fraudes en el producto o en los pesos y medidas. Para alcanzarlos se tomaron una serie de medidas que se pueden agrupar en dos grandes apartados, el control del proceso de producción, así como la dirección y vigilancia de su comercio.

3. EL CONTROL DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN

Las autoridades concejiles, en su preocupación de que el abastecimiento de cereales se pudiera realizar dentro de ciertas cotas de normalidad, promulgaron disposiciones con las que se intentaba tener bajo control todo el proceso de producción, desde el cultivo hasta hasta el último proceso de transformación.

El primer objetivo que se pretendía alcanzar con ellas era el autoabastecimiento, de ahí todas las normas que se dieron con la intención de proteger la producción de cereales para alcanzar dicha meta y así se consiguió que en Andalucía la producción de trigo y cebada fuera en su conjunto muy superior a la de cualquier otro producto³³. Esta es una política que ya aparecía configurada en los viejos *fueros*, por medio de una serie de cláusulas que se resumen en las siguientes acciones: protección y vigilancia de los campos de mies, para lo cual existía un oficio específico, el *meseguero*³⁴; reglamentación

³²Mássimo MONTANARI, *El hambre*, p. 58.

³³José RODRÍGUEZ MOLINA, *Niveles de producción agropecuaria de Andalucía Bética (1510-1512)*, Actas I Coloquio Historia de Andalucía, Córdoba, 1982, pp. 171-196.

³⁴*Fuero de Iznatoraf*, en Rafael de UREÑA Y SMENJAUD, *El fuero de Cuenca*, Madrid, 1935, Cap. III, (cit. F. Iznatoraf); Jean ROUDIL, *El fuero de Baeza*, La Haya, 1962, Leyes 55-84, (cit. F. Baeza); Mariano PESET y otros, *El fuero de Úbeda*, Valencia, 1979, Tit. X, (cit. F. Úbeda).

de algunos trabajos, como la recolección o la trilla³⁵; vigilancia para la conservación de las acequias³⁶, ya que el regadío permitía ciertas seguridades respecto a la cosecha; y, por último, protección de los espacios pastoriles reservados para el mantenimiento de los bueyes de arada³⁷.

Esta preocupación se ve continuada en los diferentes textos de Ordenanzas de los concejos andaluces. No obstante este es un tema que no se va a tratar en este trabajo, debido a las limitaciones de espacio a las que antes se ha aludido, y dado que lo que se pretende analizar son las medidas de la política frumentaria que inciden en la comercialización.

El siguiente plano en el que se materializaban las preocupaciones de las autoridades era la vigilancia del proceso de transformación del grano en harina y la fabricación de *pan cocho*.

3.1. La fabricación de la harina

El primer proceso de transformación a que se sometía el cereal era la molienda, tarea que se efectuaba en el molino y de la cual resultaba la harina. La vigilancia que el concejo efectuaba sobre este primer producto se traducía en mantener un control de las infraestructuras, en hacer que los molineros cumplieran con sus obligaciones y evitar que se produjeran fraudes.

—El control de las infraestructuras

Las tareas de molturación se realizaban en los molinos y era en esas instalaciones en donde se iniciaba la tarea de vigilancia de las autoridades locales de aquí el interés que estas instalaciones despertaban en las personas que detentaban el poder. En esta época ya estaban plenamente generalizados los molinos hidráulicos, precisamente en algunas Ordenanzas se refieren los inconvenientes que se generaban en la corrientes de agua cuando éstos sufrían alguna avería³⁸. Según la información que las distintas normativas proporcio-

³⁵*Ibid.*

³⁶*F. Iznatoraf*, Cap. VIII; *F. Baeza*, Leyes 148-157; *F. Úbeda*, Tít. XVIII.

³⁷*F. Iznatoraf*, Cap. VII; *F. Baeza*, Leyes 135-143; *F. Úbeda*, Tít. XVI.

³⁸El molino de Palos se hallaba roto en el momento de recopilar las ordenanzas y entre las consecuencias negativas que se desprenden de su avería era que «se daña el estero cerrándose para que navío ninguno no pueda entrar», *O. Palos*, ord. [8], p. 261.

nan, la generalidad de los molinos funcionaban impulsados por la fuerza motriz del agua³⁹ y la denominación que reciben es la de haceñas o molinos, si bien en cada localidad se utiliza uno de los nombres solamente. No sabemos si la utilización de diferentes vocablos se debe al uso de una modalidad distinta del habla o si por el contrario responde a que existían dos tipos de instalación diferentes: las haceñas, movidas a partir de una rueda colocada en sentido vertical respecto a la corriente del agua; y los molinos que designaban al llamado *molino de rodezno*, accionado por una rueda en posición horizontal que era impulsada por un salto de agua originado artificialmente⁴⁰.

La rentabilidad de estas instalaciones atrajo desde muy pronto la atención de los poderosos, la Iglesia y las oligarquías urbanas⁴¹, que procuraron obtener su propiedad. Sin embargo, la casuística con respecto a la propiedad era muy variada: había muchos que eran del municipio; los de las tierras de señorío eran propiedad del señor que los explotaba de diversas formas⁴²; los nobles también poseían algunos dentro de los concejos realengos⁴³; y por último no faltaban los que se hallaban en manos de

³⁹El término *tahona* aparece solamente en las Ordenanzas de Sevilla, pero dado el contexto en el que se encuentra no parece corresponderse con su primer significado de "molino de sangre", sino con el de horno, *O. Sevilla*, fols. 73 v.-74 r.

⁴⁰Un análisis muy documentado de sus diferentes tipos en, Ricardo CÓRDOBA DE LA LLAVE, *Aceñas, tahonas y almazaras. Técnicas industriales y procesos productivos del sector agroalimentario en la Córdoba del siglo XV*, "Hispania", XLVIII/170 (1995), pp. 833-844.

⁴¹Este fenómeno se daba desde los tiempos de la conquista, pues, en la ciudad de Córdoba, Fernando III, cedió algunos molinos al cabildo catedralicio; otros, como los de la parada de Cucarrón en el río Guadajoz, los entregó a la oligarquía urbana; finalmente, el llamado molino de Martos, situado en la puerta del mismo nombre, lo cedió al Maestre de Calatrava, R. CÓRDOBA, *Aceñas*, p. 827.

⁴²El ya citado molino de Palos le proporcionaba en 1484 saneados ingresos a sus señores, que eran el duque de Medina Sidonia y el conde de Miranda, como se dice en una de sus ordenanzas, «que por estar el molino de moler pan de cepado y no moler, no solamente se pierde la renta que solía arrentar a los señores...», *O. Palos*, ord. [8], p. 261.

⁴³La nómina de los molinos que había en Écija era la siguiente: «...las aceñas de la puente del batanejo, ...el aceña del Albaça de la puente, ... el aceña de Puerta Palma, ...el aceña de Cortés, ... ques de D. Alonso de Montemayor y Córdoba...» *O. Écija*, [Ordenanzas de los molinos de harina], ord. [8], p. 184.

particulares. Todos ellos se explotaban mediante un sistema de arrendamientos⁴⁴ y subarrendamientos⁴⁵.

Las ganancias que obtenían los molineros procedían de los derechos de maquila que cobraban, los cuales habían sido fijados mediante aranceles promulgados por las propias autoridades municipales. La maquila era una cantidad variable de grano, proporcional a la cantidad que se iba a moler: en las Ordenanzas de Córdoba se fija en la entrega de una fanega por doce que se hubieran molido⁴⁶, en las de Écija se mandaba que de cada fanega se tomara un almud⁴⁷ y, finalmente, en el Condado de Niebla se cobraba mediante una iguala pagadera en trigo, harina o dinero⁴⁸. Con este ingreso el arrendador del molino debía de sacar su propia ganancia, además de satisfacer la renta a los titulares de la instalación, y pagar a los auxiliares de su trabajo que eran los acarreadores y los moledores, en el caso de que estas faenas no las hiciera por sí mismo. Posiblemente no siempre fue suficiente el pago de la maquila, por esa razón en algunos casos se producía la exigencia de pagos adicionales, tema éste prohibido expresamente por las ordenanzas⁴⁹.

⁴⁴ Así aparece en las Ordenanzas de Palos pues en ellas se citan «las açeñas desta çidad» y también a los molineros se los califica de arrendadores cuando se habla de algunas de las obligaciones a las que habían de hacer frente. *O. Palos*, [Ordenanzas de los molineros de harina], ords. [3] y [10], pp. 182 y 184. También se encuentra así en *O. Sevilla*, fol. 74 v.

⁴⁵ En Córdoba hubo gentes de los estratos intermedios de la población que se enriquecieron por el sistema de alquilar algún molino con un contrato de larga duración, dos vidas, en tanto que ellos los subarrendaban con acuerdos de corta duración lo que les permitía subir la renta con bastante más frecuencia. R. CÓRDOBA, *Açeñas*, pp. 827-828.

⁴⁶ *O. Córdoba*, ord. [223], p. 253.

⁴⁷ *O. Écija*, [Ordenanza de los molineros de harina], ord. [4], p. 183.

⁴⁸ *O. Niebla*, ord. 278, p. 157.

⁴⁹ En las Ordenanzas de niebla se contiene la disposición siguiente: «...los molineros y acarreadores de las açeñas desta çidad... han llevado a algunos vezinos della cohechos, así de dinero como de pollos y gallinas e lomos de puercos e pedaços de toçino y otras cosas, y los dichos vezinos le dan lo susodicho, por razón que los dichos molineros y acarreadores no querían llevar a los dichos vezinos sus costales a moler, y así mismo, si se lo llevaban sin precio alguno, no los querían tornar a traer sin que les fuese dado algo de las cosas sobredichas, demás y allende de lo que ellos puedan llevar por su maquila... la ciudad por remediar lo susodicho y que cesen los dichos cohechos, hordenaron y mandaron que de aquí adelante ningun molinero ni sus acarreadores, sean osados de demandar cosa alguna por llevar ni traer los dichos costales ni reçibillo, aunque por voluntad se lo quieran dar... so pena de seiscientos maravedís y de veinte días de cárcel». *O. Niebla*, [Ordenanzas de los molineros de harina], ord. [5], p. 183.

—*Las obligaciones de los molineros*

Los servicios que tenía que prestar la persona que explotaba el molino eran los siguientes: acarrear el cereal desde la casa del propietario para molerlo; también tenía que llevarle la cantidad correspondiente de harina y, por supuesto, efectuar todas las operaciones de la molienda.

Cuando se acarrea el grano⁵⁰ se corría el peligro de que se produjeran sustracciones con cierta facilidad, por eso en los diferentes textos se reglamentaba con mucha minuciosidad como había de llevarse a cabo esta faena. Los acarreadores debían recoger los costales con el cereal, ya pesado, en casa de su dueño y llevarlo a la "casa del peso", o el "peso de la harina"⁵¹ cuando existía este organismo, en donde se verificaba si era cierta la cantidad. Desde allí debían ir hasta el lugar de molturación, estándoles prohibido detenerse en el camino o entrar en alguna casa⁵². Una vez trasladado el grano debía ser molido con rapidez, con el objeto de que no se dañara. Las Ordenanzas de Écija fijaban como plazo máximo tres días de permanencia del cereal en el molino, en tanto que las de Sevilla ordenaban que fueran siete⁵³. Cuando se había molturado, de nuevo se volvía al peso de la harina, para verificar la cantidad resultante⁵⁴.

Como las personas que explotaban los molinos tenían que devolver la misma cantidad de harina que habían recibido de trigo, en el peso de la harina cada molinero tenían un arca bajo llave, con harina propia, y si los fieles del

⁵⁰En las Ordenanzas de Écija se reglamentaba el número de bestias que tenían que tener cada una de las haceñas para llevar a cabo ese transporte y oscilaban entre 1 y 4 según la capacidad de molturación. *O. Écija*, [Ordenanzas de los molineros de harina], ord. [8], p. 184.

⁵¹*O. P. Harina*, *passim*.

⁵²En las ordenanzas de Écija para que esto se cumpliera con exactitud, se determinaba que los animales dedicados a este transporte habían de llevar cencerros grandes. *O. Écija*, [Ordenanzas de los molineros de harina], ords. [6] y [9], pp. 183 y 184.

⁵³*O. Écija*, [Ordenanzas de los molineros de harina], ord. [7], p. 183; *O. Sevilla*, fols. 238 r. y v.

⁵⁴*O.P. Harina*, [10], p. 399.

peso⁵⁵ lo encontraban menguado reponían la falta sacándola del cajón correspondiente⁵⁶.

—*La vigilancia de los fraudes*

Los fraudes que se producían en la fase de la molienda podían afectar también a la cantidad, pero incidían mucho más sobre la calidad. Para evitarlos las autoridades concejiles dictaron una serie de disposiciones. En primer lugar se encuentran las que afectaban a la higiene, exigiendo que todos los instrumentos con los que se manipulaba el cereal estuviesen limpios. Además se prohibía que los molineros pudiesen tener animales en el recinto del molino, pues solían tener gallinas y cerdos para que aprovecharan los granos que caían al suelo, pero si no se vigilaba bien también podían comer del contenido de los costales y, sobre todo, podían ensuciar el grano que iba a ser molido⁵⁷. Otras iban dirigidas a conseguir una buena calidad del producto. En este sentido había que cuidar el grado de humedad que tenía el trigo al tiempo de molerlo, pues si la tenía en exceso aumentaba el peso del producto, pero éste resultaba de peor calidad porque se molía peor, el salvado se separaba con mayor dificultad y corría más peligro de enmohecerse.

Los molineros también debían cuidar el estado de la maquinaria, especialmente de las piedras, porque esto también influía en la cantidad y la calidad de la harina⁵⁸, ya que con unas piedras bien picadas se obtenía un mayor porcentaje⁵⁹ y una harina más buena. También debían de tener la pleita

⁵⁵También estos personajes podían caer en la tentación del pequeño hurto, porque en las ordenanzas de Córdoba se castigaba con un mes de cárcel al pesador que golpeará la espuerta de pesar para que la harina cayera en el hoyo en donde se depositaban los derrames que pasaban a ser de su propiedad *O. Córdoba*, ord. [224], p. 153.

⁵⁶Las autoridades de Sevilla vieron que esta medida podía ir en detrimento de la calidad, *O. Sevilla*, fol. 238 v.

⁵⁷En las Ordenanzas de Écija se dice lo siguiente: «...cualquier molinero de açeñas que traxere puercos o pollos o gallinas o palomas en las açeñas, que las aya perdido...» *O. Écija*, [Ordenanzas de los molineros de harina], ord. [1], p. 182.

⁵⁸En las Ordenanzas de Baeza se disponía lo siguiente: «...e so la dicha pena [seiscientos maravedís] tengan las piedras bien picadas e como deven, y que molidas doze fanegas sean obligados de nuevo a picar y tengan sus redores que cerquen las dichas piedras». *O. Baeza*, Tit. XXVI, cap. IIII, p. 76.

⁵⁹Según una queja de los vecinos de Loja, presentada en 1505, la diferencia entre moler con unas piedras gastadas y otras recién picadas podía llegar a ser hasta de una quinta parte. Noticia tomada de T. DE CASTRO MARTÍNEZ, *El Abastecimiento*, p. 146.

que rodeaba a las muelas en buen estado porque esa era otra ocasión de fraude, ya que la harina caía al suelo y no al receptáculo correspondiente⁶⁰.

Como resultado del uso de las diversas especies de trigo y de una correcta manipulación se podían obtener diferentes calidades de harina, en general la mayoría de los textos hacen referencias muy vagas a la *harina fina* o la *buena harina*. Solamente las Ordenanzas de Sevilla recogen las distintas calidades que se conseguían después de someter el trigo a distintas fases de molido y tamizado. El proceso de molienda para su obtención era como sigue: el trigo, después de ahechado, limpio de tierra y humedecido, se trituraba por primera vez, de esta operación se obtenía el *azemite*. Se trata de una especie de gránulos limpios, procedentes de un molido grueso, a los que se le había quitado el salvado por medio de un cedazo. Después de limpio se le volvía a cerner con tamiz más espeso y se obtenía una primera harina que se llamaba *adutaque* o harina fina. El acemite restante se volvía a moler y se pasaba por un nuevo tamiz más espeso y la harina resultante era la de mejor calidad y es la que recibía el nombre de *adárgama* o harina de flor. Para que se la incluyera en esta calidad, además de ser de gránulo muy fino, no podía dejar más de dos onzas de afrecho al cerner un cuarto de arroba. Luego existía una variedad más ordinaria que era el *almodón*, obtenida después de someter al trigo a una molienda gruesa y de cernerlo con un cedazo abierto para sacar el salvado más grosero⁶¹. También existía otra harina de flor llamada *alhavara* que no se obtenía sometiéndola a varios procesos de trituración, sino tamizándola varias veces consecutivas⁶².

La buena calidad de la harina también desaparecía por la adulteración, por eso las autoridades concejiles dispusieron que, después de salir del molino, cuando se efectuaba el control de su peso en el "peso de la harina", el encargado de llevar a cabo este control debía de abrir los costales para comprobar la calidad y castigar al responsable de cualquier tipo de mistura⁶³.

⁶⁰O. Baeza, Tít. XXVI, cap. 4.

⁶¹O. Sevilla, fol. 74 r.

⁶²O. Sevilla, fol. 74 r.

⁶³Con objeto de que fueran diligentes en la inspección tenían derecho a quedarse con la tercera parte de las penas que se impusieran. O. Écija, [Ordenanza de los molineros de harina], ord. [11], p. 184.

3.2. La elaboración del pan

Como ya se ha señalado el pan era la forma más corriente de consumir los cereales, de ahí los desvelos del concejo para que hubiera los suficientes hornos y para que el producto llegara al mercado en las mejores condiciones de calidad, precio y peso.

—*Las instalaciones y su titularidad*

La manipulación final de la harina para convertirla en pan se realizaba en el horno, hecho por el cual éste constituía un elemento muy necesario en cualquier núcleo de población. Así pues, el concejo se ocupaba de que se construyeran los que eran precisos, pues nadie podía hacerlos sin autorización del cabildo⁶⁴ y, como resultado de esta política, se presentaban situaciones muy diversas respecto a la propiedad y la explotación.

Había hornos de propiedad pública cuya explotación se entregaba mediante arrendamiento⁶⁵; otros eran de propiedad privada y se explotaban de la misma forma, incluso, en algunos casos, lo hacía directamente por su propietario⁶⁶; finalmente, los había de uso doméstico a los cuales las autoridades impedían que fueran utilizados por cualquier persona que no perteneciera a la familia⁶⁷, aunque también se presentaban excepciones⁶⁸.

—*La organización del trabajo*

El proceso de fabricación del pan comprendía las siguientes tareas: el cernido de la harina; el amasado en el que se mezclaba el agua, la harina y la levadura; cortarlo dándole el peso y la forma requeridos; la fermentación que

⁶⁴Esa era la situación en Córdoba, R. CÓRDOBA, *Aceñas*, p. 858.

⁶⁵*O. Sevilla*, fol. 74 v.

⁶⁶*O. Écija*, [Ordenanzas del pan], ord. [4], p. 374.

⁶⁷*O. Sevilla*, fol. 88 r.

⁶⁸Las autoridades de Córdoba, dieron autorización a un vecino «para que hiciera en su casa un horno concejil para cocer y poyar en él quien quisiere cocer», noticia tomada de R. CÓRDOBA, *Aceñas*, p. 858.

había de ser propiciada manteniendo el pan en unas condiciones de temperatura, de un calor moderado, para lo cual se colocaba en un tablero, el *tendido*, que se cubría con un lienzo, la *masera*, y se le introducía en una habitación que se mantuviera templada; por último se hallaba la cochura propiamente dicha, que no es otra cosa que someterlo a altas temperaturas dentro de un espacio cerrado, con el fin de que el gluten se solidifique, formando una costra, la corteza, con la cual se cierra y así en el interior se acentúa la fermentación y el gluten se esponja, resultando una pasta mucho más ligera, la miga⁶⁹.

No siempre todas estas faenas eran realizadas por la misma persona, pues en la fabricación del pan se encuentra una casuística bastante compleja. Algunas familias amasaban su harina en sus casas y llevaban los panes ya hechos para que fermentaran y se cocieran en el horno⁷⁰. Sin embargo, en estas fechas, como consecuencia de la diversificación de la economía y del desarrollo del uso de la moneda, era una costumbre bastante generalizada que se comprara el pan ya cocido, porque era la manera de poder consumirlo tierno cada día. Por esta razón había una serie de personas que se dedicaban a realizar esos trabajos y que luego vendían sus productos ya elaborados.

Parece ser que en un primer tiempo la venta de *pan cocho* era una actividad eminentemente femenina que no se limitaba al comercio, sino que las mujeres controlaban desde la gestión del horno hasta la distribución del producto. Como resultó ser un trabajo que proporcionaba unos ingresos saneados, poco a poco, fueron sustituidas por los hombres en las fases en las que se obtenían mayores beneficios y que suponen un control de los medios de producción⁷¹. Por esta razón en los textos de ordenanzas andaluces, que, como

⁶⁹Lucie BOLENS, *La cocina andaluza, un arte de vivir. Siglos XI-XIII*, Ed. Arguval, Madrid, 1991, p. 63.

⁷⁰En las Ordenanzas de Jódar se contiene la siguiente: «IX. Las quisiones del forno e como an de cozer el pan. Iten porque a las vezes en el forno de pan cozer se pelean e an quisiones e se desonrran las mugeres sobre el cozer e sobre el poner el pan en los poios, es bien que tengan horden, la cual sea la que primero truxere la masa al horno cuega primero e ponga en el poio, y por esta orden vayan todas las otras, como antiguamente se solía fazer...» *O. Jódar*, p. 201.

En corroboración de esta costumbre se halla el hecho de que en muchos ajuares procedentes de los Archivos de Protocolos de Jaén y Úbeda, analizados para trabajos anteriores, se encuentran artesas de amasar, así como tableros para transportar las piezas y lienzos para abrigar la masa o los panes ya confeccionados.

⁷¹El prof. Antoni Riera ha fijado la gestación de este fenómeno desde la primera mitad del siglo XIV, desgraciadamente los textos ordenancistas andaluces no permiten nada más que la constatación del hecho en la etapa de los Reyes Católicos. A. RIERA MELIS, *Jerarquía*, cit. p. 90.

se ha dicho, son muy tardíos, aparecen *horneros* y *panaderas*, nombres que responden a dos trabajos diferentes.

La situación que permiten entrever a pesar de su laconismo los textos legales es la siguiente: los hornos se hallaban en manos de los hombres, bien porque fueran de su propiedad o con mucha más frecuencia, porque los tenían en arrendamiento⁷², ellos se encargaban básicamente de las tareas de cochura del pan, elaborado por los particulares y por las panaderas, pero como en muchas ocasiones por su trabajo recibían piezas de pan cocido, éstas las derivaban hacia el mercado con lo cual también participaban en la comercialización.

Junto a ellos, las panaderas se dedicaban a la venta al detalle del pan, cuyo proceso de elaboración realizaban y controlaban en todas las fases, desde que estaba en grano. Estas minoristas acudían a la alhóndiga para adquirir el cereal y, como en general, el fruto de su trabajo se destinaba al consumo de las capas populares, tenían ciertas preferencias a la hora de comprar la materia prima⁷³, si bien se veían obligadas a respetar ciertas limitaciones a la hora de hacer sus adquisiciones en el almacén que siempre estaban pensadas para evitar la reventa. En muchos casos molían el trigo que habían comprado en la alhóndiga, mientras que en otros adquirían directamente la harina y con ella amasaban⁷⁴, pero lo que realmente las definía era la venta por menudo del pan, de ahí que en ciertas ocasiones se les apliquen los adjetivos de *trezeneras* y *cossarias*. Así pues, el pan que ponían a la venta podía estar hecho por ellas, situación muy frecuente, o procedía del que los horneros les proporcionaban, proveniente del cobro de la *poya* o del que ellos mismo elaboraban.

Para poder utilizar el horno había que satisfacer unos derechos a la persona que regentaba la tahona que en conjunto recibían el nombre de *poya* y que era entregado tanto por los particulares que elaboraban el pan para su consumo, como por las personas dedicadas al menudeo. Ésta se pagaba en

⁷²O. Sevilla, fol. 74 v.

⁷³En las Ordenanzas de Jaén de 1530 se contiene lo siguiente: «Otrosí, si alguno o algunos vinieren a la dicha alhóndiga con pan y en aquel día viniere poco pan, y uno o dos quisieren el pan que en la dicha Alhóndiga estuviere, y otros quisieren dello que le ayan menester, que sean repartidos por todos los que más menester lo huvieren, especialmente por panaderas que allí estuvieren...» O. Jaén, Tít. XXXIV, ord. VIII, p. 301.

⁷⁴Aparecen elaborando el pan con la harina que previamente habían comprado, O. Jaén, Tít. XX, ord. [11].

dinero o en especie⁷⁵, por eso podía variar según las fluctuaciones del mercado.

—*La vigilancia de los fraudes*

Las infracciones que se producían en la última fase de manipulación de los cereales se centraban en torno al peso y a la calidad del producto. El pan se prestaba a frecuentes sustracciones pues, los concejos siguiendo una política antiinflacionista no solían cambiar los precios sino que hacían las piezas de menor peso. Esta actitud de las autoridades alentaba cierta propensión al pequeño hurto de quienes las elaboraban, horneros y panaderas. Para luchar contra esa corruptela en el concejo de Sevilla se le adjudicó al *alamín* la misión de fijar el peso del pan, en referencia con el precio que había alcanzado el trigo en la alhóndiga. Este oficial debía dar las pesas a las panaderas, para que con arreglo a ellas elaboraran los panes, si bien luego en el mercado los almotacenes eran los encargados de vigilar si la cantidad de masa que tenía cada uno era la correcta⁷⁶.

Otro de los aspectos que había que vigilar era la calidad del producto, la cual dependía de la clase de la harina y de la buena manipulación. Para evitar los engaños procedentes del tipo de la harina, el *alamín* de Sevilla tenía la obligación de vigilar las medidas de la malla de los cedazos y supervisar como se la había cernido, por si se le había dejado excesivo afrecho⁷⁷, cosa rechazable en un momento en el que era muy apreciado el pan blanco⁷⁸. El proceso de manipulación también permitía que se cometieran pequeñas estafas, pues una pieza mal cocida, retenía más humedad y presentaba más peso, también cuando la masa no se dejaba el tiempo suficiente para que se llevara a efecto la fermentación el pan salía con burbujas quemadas en la corteza que es lo que en la época llamaban *pan olivado*, al tiempo que si el horno tenía un

⁷⁵En las Ordenanzas de Écija se comenta que había una ordenanza antigua por la que se fijaba el derecho de cochura en 6 mrs./fanega de cochura y viendo que resultaba ser dañosa para los horneros fue corregida para pasar a ser de 8 mrs./2 libras de cochura. *O. Écija*, [Ordenanzas del pan], ord. [3], p. 374.

⁷⁶*O. Sevilla*, fol. 73 v.

⁷⁷*Ibid.* fols. 73 v.-74 r.

⁷⁸No obstante este aprecio la mayoría de la población comía pan integral. José RODRÍGUEZ MOLINA, *La alimentación en el antiguo Reino de Jaén. Siglos XV-XVI*, "Boletín del Instituto de Estudios Giennenses", CXLVIII (1993), p. 46

exceso de temperatura el pan salía quemado por fuera y crudo por dentro o al menos con la corteza muy dura, por eso en las Ordenanzas de Sevilla se encargaba a los almotacenes que examinaran el pan en los hornos y fuera de los hornos para castigar a los responsables del *pan que fallaren menguado, o mal cocho o oliuado*⁷⁹.

4. EL CONTROL DEL PROCESO DE COMERCIALIZACIÓN

En la política alimentaria la principal misión que tenían que cumplir las autoridades municipales era conseguir que los diferentes cauces comerciales se hallasen bien abastecidos de los productos necesarios. Dada la importancia que el pan tenía en la dieta, los cereales fueron el alimento objeto de una mayor vigilancia. De ahí que la política frumentaria de los concejos andaluces se revistiera de un fuerte carácter intervencionista pues su objetivo primordial era mantener unos niveles de abundancia aceptables y la estabilidad de los precios.

4.1. El proteccionismo de los concejos

Para conseguir que los niveles de abastecimiento fueran los adecuados, las autoridades concejiles tomaron una serie de medidas coercitivas teñidas de un feroz proteccionismo, con ellas se pretendía a toda costa evitar que los cereales panificables salieran para satisfacer las necesidades de otras poblaciones y el que se produjera el enriquecimiento de instituciones o individuos de la propia comunidad, los cuales disponían de *stocks*, ocasionados a partir de la posesión de grandes explotaciones agrícolas o de operaciones especulativas.

Por todas esas razones, la prohibición de *sacar pan*, es un tema que se encuentra en casi todos los textos ordenancistas, aunque de forma diferente: en algunos se incluye de manera explícita el veto de vender cereales fuera de los términos⁸⁰; en otros aparece como una limitación que se hallaba vigente,

⁷⁹O. *Sevilla.*, fol. 74 v.

⁸⁰En las ordenanzas dadas por el conde de Medinaceli a sus territorios de Huelva, la prohibición es tajante, cosa que ocurre igualmente en Écija, en cambio en Baeza, quizás por ser una zona eminentemente cerealista y tratarse de una tierra realenga, se deja abierta la posibilidad

pues así se deduce del articulado, es el caso de las Ordenanzas de Sevilla; y no faltan aquellos en los que no se indica nada, pues eran entidades poblacionales en las que era frecuente la exportación, como debía de ocurrir en Córdoba a juzgar por las disposiciones que sus autoridades habían tomado⁸¹.

De todas formas, cualquiera que fuera la situación, el comercio del cereal o de la harina estaba estrechamente vigilado, ya fuera por motivos de abastecimiento o en razón del cobro de los impuestos. El sistema de vigilancia se halla muy bien descrito en las disposiciones aplicadas por el concejo sevillano y se desarrollaba de la forma que sigue. En primer lugar existía la obligación de que estos productos entrasen por unas determinadas puertas de la muralla, las de Carmona y Macarena y después la de Triana. En cada una de ellas se hallaban unos guardas, escogidos entre los vecinos de tres collaciones de la ciudad, los cuales se cambiaban cada mes en un sistema rotatorio hasta recorrer todos los barrios. Su elección se hacía por su párroco y los jurados correspondientes a esa collación, estos guardas, uno por cada puerta, también debían llevar un libro en el que se registraba el pan que entraba por cada una. Además también se elegían entre los vecinos de los distintos barrios otras dos guardas que debían recorrer los campos, para vigilar si los molineros u otras personas, compraban el pan en los caminos, sin que se efectuara la transacción en la alhóndiga. El salario de los guardas de las puertas era de veinticinco maravedíes al mes, mientras que el de los guardas del campo era de treinta. Para reunir esta cantidad que había de ser pagada por el escribano de la alhóndiga, los Diputados tenían que vender cada día tres cargas de trigo y dos de cebada⁸².

de que el concejo pueda autorizar la salida del pan. *O. Huelva*, ords. 136-137, p. 135; *O. Écija* [Ordenanzas del pan], ord. [1], p. 373; *O. Baeza*, Tit. XXV, Capit. IX, p. 75.

⁸¹Los estudios que se han realizado sobre la producción cerealística de su tierra nos proporcionan los siguientes datos: en un año de cosecha intermedia, como 1491, se recogieron en el Reino de Córdoba 857,072 fanegas de pan, de las cuales correspondían al *hinterland de la ciudad* 136,175 fanegas, por otra parte se sabe que en sus molinos se molturaron ese mismo año 160,000 fanegas que serían las que consumiría su población urbana, queda por tanto un excedente muy fuerte para la alimentación de los pobladores de las otras localidades del reino y para los campesinos y hay que suponer que estaba destinado a la venta hacia el exterior. Emilio CABRERA MUÑOZ, *El mundo rural*, en "Historia de Andalucía", 3, Ed. CUPSA, Madrid, 1980, p. 170; R. CÓRDOBA, *Aceñas*, p. 845.

⁸²*O. Sevilla*, fols. 32 r.-33 r.

4.2. Medidas para asegurar el abastecimiento

Dado que el pan se configuró como el alimento primordial de la mayor parte de la población, los concejos procuraron desarrollar una política con la que se asegurara el abastecimiento de cereales panificables, especialmente de trigo. Dentro de ella existen medidas que podríamos llamar preventivas, en el sentido de que iban encaminadas a inmovilizar ciertos contingentes de cereal para hacer frente a cualquier eventualidad de carácter negativo que interrumpiera el normal discurrir del mercado. También había otras disposiciones para hacer frente a las carestías cuando ya se habían hecho presentes en la vida de la comunidad⁸³.

—*La alhóndiga y el pósito*

Dentro de las actuaciones pertenecientes al primer grupo hemos de situar la búsqueda de mecanismos para constituir *stocks* de cereales que se inmovilizaban en previsión de alguna coyuntura negativa. En ese sentido fueron utilizadas las viejas alhóndigas que fueron objeto de cambios importantes.

En este sentido las disposiciones más antiguas que han llegado hasta nosotros son las contenidas en las Ordenanzas de Sevilla, referentes a la *alhóndiga del pan*, las cuales fueron promulgadas por los Reyes Católicos en 1478. En principio la existencia de este edificio en el que trabajaban una serie de personas asalariadas se originó de unos objetivos fiscales: conseguir que todas las personas que comerciaban con los cereales lo hicieran en un lugar fijo para que nadie pudiera eludir el pago de la alcabala⁸⁴. No obstante ser esa su función, en las llamadas *Ordenanzas primeras de la alhóndiga del pan de Sevilla*, promulgadas en 1468, ya aparece configurada no sólo como perteneciente al sistema recaudatorio, sino que a través del texto se observa que poseía

⁸³Teresa DE CASTRO, *El abastecimiento*, pp. 157-170.

⁸⁴Miguel Angel LADERO QUESADA, *La Hacienda Real de Castilla en el Siglo XV*, Sevilla, 1973, p. 70.

una función reguladora del aprovisionamiento⁸⁵. Así las alhondigas que en principio eran el lugar exclusivo en donde se realizaban todas las transacciones cerealistas y donde había que pagar el ya citado impuesto de la alcabala, llegaron a convertirse en una entidad que buscaba disponer de unas cantidades de grano en almacenaje. Por eso adquirió importancia el edificio porque de sus condiciones dependía la buena conservación del grano.

Para que esas funciones se realizaran sin que se produjeran irregularidades se creó una cierta estructura funcionarial. En ella se integraban dos *Deputados*, los cuales detentaban toda la autoridad sobre el abastecimiento y la distribución de los cereales. Eran elegidos cada uno de ellos entre los Veinticuatro y los Jurados de la ciudad y su mandato duraba tan sólo un mes, con la finalidad de que fuesen rotando todos los individuos que integraban ambos grupos. También tenía asignado un escribano el cual debía de asentar en un libro todas las cantidades de cereal que se ingresaban, si bien no podía asentar ninguna partida que entrara sin estar presentes los Diputados. Finalmente había un personal de menor rango que eran *el casero* o responsable del edificio, además de los arrendadores de los pesos y medidas que se utilizaban. Para vigilar el correcto funcionamiento de todos ellos el Asistente de la ciudad o su lugarteniente, junto con uno de los veinticuatro y otro de los jurados debían hacer una inspección cada dos meses⁸⁶.

La alhóndiga del pan también aparece en las Ordenanzas de Jaén, si bien en este texto no se muestra tan claramente la función reguladora del abastecimiento hasta fechas más tardías. Según las primeras disposiciones conservadas, dicha institución constituye un organismo recaudatorio de dos pagos que gravaban el comercio de los cereales, pues se habla de que allí actuaban el arrendador de la dicha *renta del mesón del trigo* que era una carga de carácter municipal, cobrada en razón del pesaje, y el arrendador de la alcabala encargado, por lo tanto, de cobrar el impuesto del mismo nombre⁸⁷. En una ordenanza posterior, de entre 1530 y 1558, ya sí se percibe la función reguladora de esta institución, pues al prohibir vender el grano en los caminos

⁸⁵En el preámbulo de la reglamentación de la alhóndiga del pan se dice que una de sus finalidades era «... que la dicha alhóndiga estuiese proueyda de pan continuamente...» *O. Sevilla*, fol. 31 v.

⁸⁶*O. Sevilla*, fols. 32 r. - 33 r.

⁸⁷Esas primeras noticias son de 1504 y se hallan en el *Arancel de la renta del mesón del trigo, que son propios de la ciudad de Jaén*; *O. Jaén*, Tít. XVI, pp. 217-218.

se da la siguiente razón: *porque el Alhóndiga siempre esté abastada de pan y no haya causa de subir a demasiados precios*. Al mismo tiempo se ordenaba la intervención directa de las autoridades municipales, la cual se reducía a la presencia diaria de un veinticuatro y un jurado en el momento de fijar el precio del cereal⁸⁸.

En las Ordenanzas de Baeza también se alude a esta institución cuando se recoge una ordenanza antigua, mediante la que se obligaba a los forasteros a vender en la alhóndiga cualquier cereal que trajeran a la ciudad, se la reproducía en el texto para confirmar las penas que se venían aplicando, y por esta razón no se habla para nada de los nuevos cometidos de la institución que, seguramente, ya debía de ejercer⁸⁹.

Esa conversión de las antiguas alhóndigas en entidades reguladoras del abastecimiento fue vista por los Reyes Católicos como un nuevo elemento de control, útil a su política centralizadora, por eso en el cuaderno de la alcabala de 1491, ya se ordenaba a los concejos que se construyera un lugar de almacenamiento y venta de los granos y semillas⁹⁰. Fruto de esa política de la corona serán los "depósitos de pan" que se generalizaron en el siglo XVI. En las Ordenanzas de Jódar, D. Diego Carvajal, señor de la villa, manifestaba entre 1515 y 1526, la obligación que había de construir uno⁹¹ y después reglamentaba los cargos que habían de estar al frente de él⁹².

—El sistema de trueque

Una medida de prevención ante la posible escasez de cereales fue la organización, por parte de algunos concejos de un sistema de trueque de productos de los que ellos podían prescindir y que eran necesarios en otros lugares, de esa manera obligaban a las autoridades de esas poblaciones para

⁸⁸O. Jaén, Tit. XXXIV, *Título del Alhóndiga, donde se vende el pan, trigo y cevada*, ords. IV y X, pp. 300 y 302.

⁸⁹O. Baeza, Tit. XXV, Cap. III, p. 74.

⁹⁰M. A. LADERO QUESADA, *La Hacienda*, p. 70.

⁹¹La expresión utilizada era la siguiente: «Porque se ha dado orden que haya depósito de pan y se ha hecho casa en que esté» O. Jódar, p. 208.

⁹²Dos vecinos elegidos, «en Mayo, en la Pascua que cae en él», con el fin de que se encontraran en posesión del oficio para el inicio de la cosecha y pudieran «recojer el pan que se uviere prestado o vendido o se deva al depósito por cualquiera otra vía». O. Jódar, (XLII), p. 208.

que permitieran venderles *pan*. Esa situación se rastrea en diferentes textos, sin embargo aquel en el que está explicitado con más detalles es en las Ordenanzas de Sevilla. Sus dirigentes autorizaron para sacar ciertas cargas de cualquier mercadería, excepto aceite⁹³, si a cambio se traían igual cantidad de trigo o cebada⁹⁴. Los lugares de donde provenía este intercambio eran Marchena, Carmona, Lora, las tierras de Córdoba, aunque también se admitía que pudieran llegar de cualquier otro lugar⁹⁵. Este cereal entraba con la condición de que había de ser vendido diez marvedíes más barato que el precio que se hubiera fijado para ese día. Si se trataba de trigo tenían preferencia para adquirirlo *las personas pobres y gente menuda que más menester lo ouieren*, circunstancia que se apoyaba solamente en un juramento. Cuando era cebada la podían adquirir *los caualleros y escuderos y otras personas desta dicha cibdad que más menester lo ouieren para las bestias de su casa*. Si bien todos ellos se obligaban a no revenderlo⁹⁶. Era tal la necesidad que la ciudad sufría que en una corrección de las Ordenanzas hecha en en 1492, se admitía que las personas que quisieran *sacar* pescado, pudieran comprar *pan* dentro del arzobispado de Sevilla en tanto que respetaran un espacio de cinco leguas en torno a la ciudad⁹⁷. Precisamente para cuidar el buen funcionamiento de este sistema de trueque se ideó el sistema de guardas de puertas y caminos anteriormente descrito, pues cada carga de pescado que salía debía de ser compensada con otra de cebada o trigo, la cual había de entrar por el mismo lugar.

—*Medidas extraordinarias*

Cuando la situación de escasez se había producido las autoridades concejiles se veían obligadas a ejercer medidas de presión excepcionales para

⁹³ En 1479, cuando se hizo la primera corrección de las *Ordenanzas de la alhóndiga del pan*, ya se especifica cuales eran los productos que se podían sacar que eran los siguientes: «qualquier carga de pescado, o hierro, o herraje, o astas de lanças, o otras mercaderías», *O. Sevilla*, fol. 33 v.. Más adelante y a lo largo del texto, cuando hay que hacer alguna precisión sobre el tema, se alude exclusivamente a *cargas de pescado* que era el producto que ciertamente se comercializaba.

⁹⁴ Es interesante porque se especifica que si las cargas eran de trigo habían de contener dos fanegas y media, mientras que si eran de cebada debían contener tres. *O. Sevilla*, fol. 32 r.

⁹⁵ *Ibid.* fol. 35 r.

⁹⁶ *Ibid.* fol. 32 r.

⁹⁷ *Ibid.*, fol. 38 r.

que el hambre no hiciera presa en la población y, con objeto de que esas medidas no fracasaran, se recurría a la figura del *obligado*. En un principio se trataba de personas que se comprometían libremente a prestar algún servicio de abastecimiento a la colectividad, de cuya actividad obtenían una ganancia⁹⁸. Pero cuando ocurrían circunstancias excepcionales se perdía toda la libertad de concurrir, por eso el concejo designaba a la persona o personas que consideraba las más adecuadas para prestar ese servicio, sin consultarles. Esta nominación se hacía de forma absolutamente desvinculada a que se pudiera obtener algún rendimiento económico. Así el concejo de Sevilla exigía a los labradores, propietarios o no de la tierra, que reservasen durante el año un cahiz de grano, por cada arado que se hubiese utilizado durante la siembra, con la finalidad de que se pudiera vender en la alhóndiga en el caso de que los abastos faltaran. Igualmente obligaba a aquellas personas *de caudales y de haciendas que no son labradores y tienen trato de mercaderes*, a que invirtieran el *veyntauro de su caudal* en comprar grano para que lo tuviesen inmovilizado en su casa hasta un año que contaba a partir del 15 de Agosto, por si las autoridades tenían que pedirle que lo vendiera en la alhóndiga en caso de necesidad⁹⁹. De esa forma, cuando las circunstancias del bien común lo exigían las autoridades podían sacar al mercado todo ese cereal que se hallaba en reserva, sin que las arcas municipales tuvieran que hacer un esfuerzo económico de inmovilización de capitales.

Finalmente cuando la carestía se hacía muy aguda había que recurrir a medidas muy drásticas¹⁰⁰, empezando por los registros de las casas de las personas acomodadas y ricas para requisar todo el cereal que estos pudieran esconder. Después, cuando se habían utilizado todas las reservas, se solicitaba el auxilio del exterior. Se empezaba por lo que se llamaba *la tierra* y se acudía especialmente a la Iglesia diocesana, puesto que ella recibía los diezmos en especie¹⁰¹, así como a las instituciones monásticas porque eran detentadoras de importantes posesiones agrícolas. También se solía pedir la ayuda de la

⁹⁸T. DE CASTRO, *El Abastecimiento*, p. 108.

⁹⁹*O. Sevilla*, fol. 36 r.

¹⁰⁰Una buena síntesis de estas posibles medidas aplicadas en el Reino de Granada en T. DE CASTRO MARTÍNEZ, *El Abastecimiento*, pp. 164-168.

¹⁰¹En las Ordenanzas de Écija se habla del *pan de la yglesia* al denunciar ciertos fraudes de los alcabaleros los cuales se aprovechaban de su situación privilegiada para adquirir este pan a bajo precio y revenderlo a personas forasteras. *O. Écija*, [Ordenanzas del pan], ord. [2], p. 373.

corona, bien expresando la necesidad directamente al rey o por medio de los arrendadores de las rentas reales. Y por último se intentaba comprar en localidades, más o menos cercanas, que tuvieran cereal disponible¹⁰².

4.3. La vigilancia de la comercialización de los productos

Dentro de esa política de intervención que desarrollaron los concejos respecto a los cereales, se incluye una vertiente más que es la vigilancia de todo el proceso de comercialización interna. Con ella se perseguían los siguientes objetivos: control de los precios, vigilancia de la calidad de los productos y persecución de los fraudes en pesos y medidas.

Las decisiones concejiles respecto al control de los precios que se reflejan en los textos de las Ordenanzas, persiguen el mismo objetivo que el resto de las medidas de control, la posibilidad de abastecimiento de los distintos estratos de la población. Por eso el principal objetivo consistía en mantener la estabilidad de los precios. Esta meta resultaba difícil de alcanzar, dado que la etapa en la cual se recopilaban estas normativas coincide con un tiempo en el que se desencadenaron una serie de crisis de subsistencias¹⁰³. Éstas, junto con otros factores provocaron la fase alcista de la segunda mitad del siglo XV que afectó a los reinos de Castilla, entre los cuales se encontraba Andalucía Bética¹⁰⁴.

No es posible, desde los textos de las ordenanzas, describir la política de precios de los concejos, pues éstas sólo transmiten algunos indicadores de la situación y referidos a un momento concreto. Sin embargo, a pesar de esa escasez de noticias, se puede deducir cuáles eran las preocupaciones de las autoridades en esa materia y cuáles eran las pautas de intervención. En primer lugar se percibe muy claro el intervencionismo concejil, pues, aunque encontramos en los textos ordenancistas expresiones que pueden inducirnos a

¹⁰²Ante las crisis de subsistencias que se desencadenaron en Carmona entre los años 1486 y 1522, hubo que recurrir a la compra de *pan* a Sevilla en función de una hermandad que había entre ambas ciudades, intercambio que se hacía a la inversa cuando era Sevilla la que lo necesitaba. Manuel GONZÁLEZ JIMÉNEZ, *Las crisis cerealistas en Carmona a fines de la Edad Media*, "Historia, Instituciones, Documentos", 3 (1976), p. 299.

¹⁰³Miguel Angel LADERO QUESADA, *Los cereales en la Andalucía del siglo XV*, "Revista de la Universidad de Madrid" ("Homenaje a Menéndez Pidal"), I (1969), pp. 223-240, *passim*.

¹⁰⁴M. GONZÁLEZ, *Las crisis*, p. 285.

pensar en una cierta libertad de juego entre oferta y demanda¹⁰⁵, hay multitud de ejemplos en los que se percibe claramente que los precios eran fijados por las autoridades concejiles¹⁰⁶. De todas formas lo que sí es bien cierto, es que referente al cereal, la harina y el pan, los precios eran vigilados por las autoridades, para que no se disparasen o para mantenerlos inmóviles, en el caso de que hubieran sido fijados previamente.

Para poder ejercer un control que impidiera la desobediencia de las normas dadas, las autoridades procuraron que se pudiera llevar a cabo una inspección constante y minuciosa. Con ese objetivo fijaron los espacios de comercialización, medida que permitía una estrecha vigilancia, tanto sobre la calidad, como sobre los pesos y medidas. Por esta razón en las localidades andaluzas se fijaron unos lugares específicos en los que se realizaban las transacciones de esos productos, las alhóndigas en donde se comercializaba el cereal, las plazas y mercados, en los que se vendía el pan.

De esa forma intentaban luchar contra la existencia de un mercado negro en el que los precios resultaban más acordes con la realidad. Su existencia se había ocasionado porque en el tiempo en el que se estaban recopilando la mayoría de estas ordenanzas se producía una coyuntura alcista en el mercado de los cereales¹⁰⁷. Para frenar esa tendencia general, los Reyes Católicos establecieron un precio de tasa para el trigo, en 1502¹⁰⁸. Esta medida disparó aún más las ventas clandestinas, lo que aumentaba la carestía. Por eso, para impedir las reventas incontroladas se dieron órdenes tajantes prohibiéndolas, así en todas las normativas se prohíbe con toda firmeza¹⁰⁹ y en algunas de ellas los castigos eran tan duros que llegaban a la pena de muerte¹¹⁰.

¹⁰⁵En las Ordenanzas de Sevilla se dice que el cereal que había que vender para pagar a las guardas tenía que hacerse *al precio que más valiere* del que se había vendido ese día. *O. Sevilla*, fol. 33 v.

¹⁰⁶*Ibid.*, fol. 31 v.

¹⁰⁷M. GONZÁLEZ, *Las crisis*, p. 296.

¹⁰⁸Eduardo IBARRA Y RODRÍGUEZ, *El problema cerealista en España durante el reinado de los Reyes Católicos*, Madrid, 1944, pp. 89-102.

¹⁰⁹*O. Sevilla*, fol. 31 v.; *O. Palos*, Ord. [12], p. 273; *O. Écija*, [Ordenanzas del pan] Ord. [2] p. 373; *O. Baeza*, Tít. XXV, Caps. VI y VII, p. 75; *O. Carmona*, Tít. 86, p. 102.; *O. Jaén*, Tít. XXXIV, Ord. V, p. 300.

¹¹⁰En Sevilla a los revendedores se les castigaba con la pena de muerte a la tercera vez que fueran sorprendidos haciéndolo. Esta ordenanza se corrigió imponiendo una pena más suave en 1479, *O. Sevilla*, fol. 37 v.

Sin embargo, poco se podía hacer cuando los guardas de las puertas de la ciudad ganaban treinta mrs. al mes, mientras que una fanega de trigo, en el mismo año en que se daban estas normas, costaba 125 mrs, al precio oficial. Así pues esta lucha se convertía en una tarea casi inútil, prueba de ello es que las normas prohibiendo la reventa o intentando regularizarla se repiten una y otra vez en las distintas modificaciones de las Ordenanzas.