

LA PESCA FLUVIAL  
Y EL CONSUMO DE PESCADO EN CÓRDOBA  
(1450-1525)

PILAR HERNÁNDEZ IÑIGO  
*Universidad de Córdoba*

SUMARIO

I. Introducción.- II. Geografía de la pesca fluvial.- III. Medios y técnicas de pesca fluvial.- IV. Problemas en torno a las explotaciones pesqueras.- V. El abastecimiento de pescado.- VI. Lugares y condiciones de venta.- VII. Algunas conclusiones sobre el consumo de pescado.- VIII. Bibliografía.

I. INTRODUCCIÓN

No es mucho lo que se conoce acerca de la pesca en época medieval y, aún menos, de la pesca fluvial practicada a media y gran escala. Sin embargo, la similitud que ésta presentaba entonces con la pesca marítima de bajura y la continuidad de las técnicas empleadas hasta el advenimiento de la era industrial, nos dan una idea de la forma en que los hombres medievales se proveían de pescado en ríos y arroyos para abastecer a unas ciudades en las que la demanda de este producto era muy alta.

Este trabajo está dedicado al análisis de los lugares donde se practicaba la pesca fluvial en tierras cordobesas, las técnicas y aparejos empleados en ella, y el abastecimiento y consumo de pescado en nuestra ciudad. En este último caso no trataremos sólo el pescado de agua dulce, sino también el pescado marítimo que, procedente de las costas andaluzas e

"Anuario de Estudios Medievales", 27 (1997)

incluso de lugares más alejados, se consumía en la Córdoba bajomedieval. Para ello tomaremos como base la documentación notarial y municipal del período 1450-1525 conservada en los archivos Histórico Provincial y Municipal de dicha ciudad<sup>1</sup>. La información que nos proporciona será completada mediante el examen de las ordenanzas municipales de otras ciudades que, entre sus disposiciones, incluyen aspectos relacionados con el tema que abordamos, destacando entre ellas las de Sevilla, fechadas entre los siglos XV y XVI y recopiladas en 1623, que contienen una riquísima información sobre las técnicas de pesca practicadas en el Guadalquivir o de los tipos de redes y cordajes de las embarcaciones<sup>2</sup>. También son interesantes las de Écija, Carmona, Ávila o Plasencia, y algunas disposiciones —relativas a la pesca marítima—, de ciudades costeras tales como Málaga, Granada o Barcelona<sup>3</sup>. Para los aspectos relacionados con el abastecimiento y consumo de pescado, tema mucho mejor conocido, tendremos también en cuenta los numerosos estudios realizados sobre el tema en distintas villas y ciudades, los cuales se han recogido en la bibliografía que aparece al final del trabajo.

---

<sup>1</sup>En el primero de ellos, dentro de la sección de Protocolos Notariales, los oficios consultados y que abarcan dicha cronología son, entre otros, el 14, 18, 21, 28 y 30; y en cuanto a la documentación municipal analizada, procede básicamente de los Libros de Ordenanzas Primero y Segundo, recopilados en 1716 pero con una cronología respectiva de 1435-1517 y 1488-1535; de los Libros de Actas Capitulares (1 a 32), ambos incluidos en la sección 13 del citado archivo; y de documentos de otras secciones, en especial de la sección 7.8.1: Caza y pesca. Además de esta documentación inédita tendremos presente la publicada por Manuel GONZÁLEZ JIMÉNEZ, *Ordenanzas del Concejo de Córdoba (1435)*, "Historia, Instituciones, Documentos" [en lo sucesivo "HID"]. 2 (1975), pp. 189-315.

<sup>2</sup>*Ordenanzas de Sevilla*, edición facsímil de la recopilación de 1632, Sevilla, 1975. Ordenanzas de los pescadores (1512), fols. 159 v y ss.; de los cordoneros de las redes, fols. 177 r y ss., y de los cordoneros de la jarcia, fols. 179 v y ss.

<sup>3</sup>Marina MARTÍN OJEDA, *Ordenanzas del Concejo de Ecija (1465-1600)*, Sevilla, 1990. Manuel GONZÁLEZ JIMÉNEZ, *Ordenanzas del Concejo de Carmona*, Sevilla, 1972. José María MONSALVO ANTÓN, *Ordenanzas medievales de Avila y su tierra*, Avila, 1990. Elisa Carolina de SANTOS CANALEJO, *La historia medieval de Plasencia y su entorno geohistórico: la sierra de Béjar y la sierra de Gredos*, Cáceres, 1986. José MONDÉJAR, *Los nombres de los peces en las Ordenanzas municipales (siglo XVI) de Málaga y Granada*, "Terminología marinera del Mediterráneo", M. ALVAR (ed.), Madrid, 1977, pp. 189-225. Josefina MUTGÉ I VIVES, *L'abastament de peix i carn a Barcelona en el primer terç del segle XIV*, "Alimentació y Societat a la Catalunya Medieval", Barcelona, 1988, pp. 109-125.

## II. GEOGRAFÍA DE LA PESCA FLUVIAL

La tierra de Córdoba, atravesada por el Guadalquivir y por otros ríos de considerable caudal como el Genil o el Guadiato, además de por innumerables arroyos menores, ofrecía en la época enormes posibilidades para la práctica de la pesca fluvial. No sólo de una pesca de carácter particular, destinada al consumo familiar y ejercida desde siempre por el hombre, sino de una pesca desarrollada a media y gran escala para satisfacer la fuerte demanda de pescado fresco por parte de la ciudad y de las villas de su término.

Hemos de destacar, antes de nada, la extraordinaria configuración de la red hidrográfica cordobesa en torno al Guadalquivir, con una clara disimetría entre los afluentes de una y otra margen del río. Los de la margen izquierda, básicamente el Guadajoz y el Genil, son cursos de agua de apreciable longitud y escasa pendiente que, al atravesar las tierras de la campiña, reciben las aguas de algunos arroyos de agua salobre, circunstancia importante para la presencia de determinadas especies de pescado que viven y se desarrollan en este medio. En cambio, los afluentes de la margen derecha, provenientes de Sierra Morena, son muy numerosos y se caracterizan por su irregularidad, pendiente acusada y corto caudal, condiciones igualmente propicias para la vida de algunos peces. Entre estos ríos, de este a oeste, destacan los llamados Yeguas, Arenoso, Guadalmellato, Guadiato, Bembézar y Retortillo, todos ellos colectores de infinidad de cursos de agua menores como el Guadalbarbo, Cuzna, Gato, Varas, Guadarromán, Guadalora, Cabrilla, Galapagar y un largo etcétera.

En la época, la práctica de la pesca podía realizarse con distintos medios técnicos a lo largo de los citados cursos de agua, tanto desde las orillas como desde barcas que los surcaban. Esta pesca que podríamos llamar "libre" aparece reflejada, entre otros, en un documento de 1490 según el cual varios pescadores se comprometen a vender a un tal Luís de Valdivia todo el pescado que capturasen, en un período de tiempo estipulado, en el río Guadalquivir "desde esta ciudad de Córdoba río abajo hasta las Posadas, y desde dicha ciudad río arriba hasta Villafranca", es decir, todo el tramo

del río que discurría por el término jurisdiccional de la propia ciudad de Córdoba<sup>4</sup>.

Sin embargo y en la práctica, los lugares idóneos para la pesca eran las llamadas "pesquerías". En ocasiones, ese término designa en la documentación a determinadas zonas de los cursos fluviales donde la pesca se practicaba con frecuencia desde antiguo, posiblemente por concentrarse en ellas una mayor riqueza de peces debido a la abundancia de alimento; así ocurría en las zonas de confluencia de varios arroyos o en la desembocadura de éstos en cursos mayores: eran las llamadas "bocas", como las de los ríos Guadarromán, Bembézar o Guadiato, o las de los arroyos del Galapagar y don Tello<sup>5</sup>. Pero en la mayoría de los casos, las pesquerías eran espacios acotados por medio de presas o diques en puntos concretos de los cursos fluviales —de ahí la frecuente denominación de "cerraduras"—, a los que el agua llegaba encauzada por un canal. Dichas presas podían ser permanentes o no. Lo eran en las pesquerías que se localizaban en las paradas de aceñas y batanes, ya que estas paradas o presas —sobre las que se instalaban los citados ingenios—, estaban hechas de obra de fábrica, a base de estacas de madera clavadas en el fondo del río que se rellenaban con mampuestos, encauzando las aguas hacia los canales de los molinos para mover las piedras de moler<sup>6</sup>. En otras ocasiones, las presas no eran permanentes por cuanto no eran de fábrica, sino que se atajaba el agua de los ríos mediante cercos de madera, caña u otros elementos vegetales<sup>7</sup>, dejando asimismo un canal para capturar la pesca. Eran los llamados "corrales" y "cañaliegas", como las que aparecen en la Posada del Moro, cerca del río Guadiato<sup>8</sup>, o los corrales existentes en el "heredamiento de pesquería que dicen de Los Brazos

---

<sup>4</sup>1490.08.08, Archivo Histórico Provincial de Córdoba [AHPC], sección de Protocolos Notariales [PN], [Oficio] 14 - [Legajo] 25, [Cuaderno] 9, [folio] 52 r. Otros ejemplos aparecen en 1491.01.27, AHPC, PN, 14-26, 10, 34 r. y 1522.01.20, AHPC, PN, 21-5, 548 r., tratándose, respectivamente, de los ríos Bembézar y de nuevo el Guadalquivir "desde la villa de Palma adelante el río arriba".

<sup>5</sup>1491.08.03, AHPC, PN, 14-5, 15, 8 r.; 1484.04.24, AHPC, PN, 14-19, 3, 5 v.; 1489.09.04, AHPC, PN, 18-3, 375 r.; 1484.12.08, 14-19, 5, 50 v.

<sup>6</sup>Ricardo CÓRDOBA DE LA LLAVE, *Molinos y batanes de la Córdoba medieval*, "Ifígea", IX (Córdoba, 1993), pp. 33-34.

<sup>7</sup>1491.08.03, AHPC, PN, 14-5, 15, 8 r.: Aquí, un pescador que tenía arrendada la pesquería de la boca de Guadarromán de los frailes de San Jerónimo no podía, según el contrato, "cortar del soto cosa alguna salvo para hacer los corrales que hubiere menester".

<sup>8</sup>1484.05.03, AHPC, PN, 14-19, 3, 7 r. Se trata de un contrato de compra-venta que incluía "las cañaliegas y pesquería" de la citada Posada y el precio fue de 12.000 mrs.

de Alimán", en el río Guadalquivir, en término de Lora. Aquí, junto a una "cerradura y canal de pesquería", había una "hoya y corrales", diferenciándose la pesca capturada en cada lugar<sup>9</sup>.

Las pesquerías y zonas de pesca que aparecen más habitualmente testimoniadas en la documentación cordobesa entre 1450 y 1525 quedan recogidas en el mapa que reproducimos en la página siguiente. Han sido numeradas en función de su ubicación en la red hidrográfica, partiendo del Guadalquivir —en su recorrido de oeste a este— y siguiendo por sus afluentes Guadiato y Guadajoz. En el cuadro explicativo se señala, asimismo, el tipo de pesquería de que se trata en cada caso: enclaves naturales ("bocas" o desembocaduras de ríos y arroyos), paradas permanentes de aceñas o de batanes, o cerraduras temporales construidas con madera o elementos vegetales (corrales, cañales y cañaliegas).

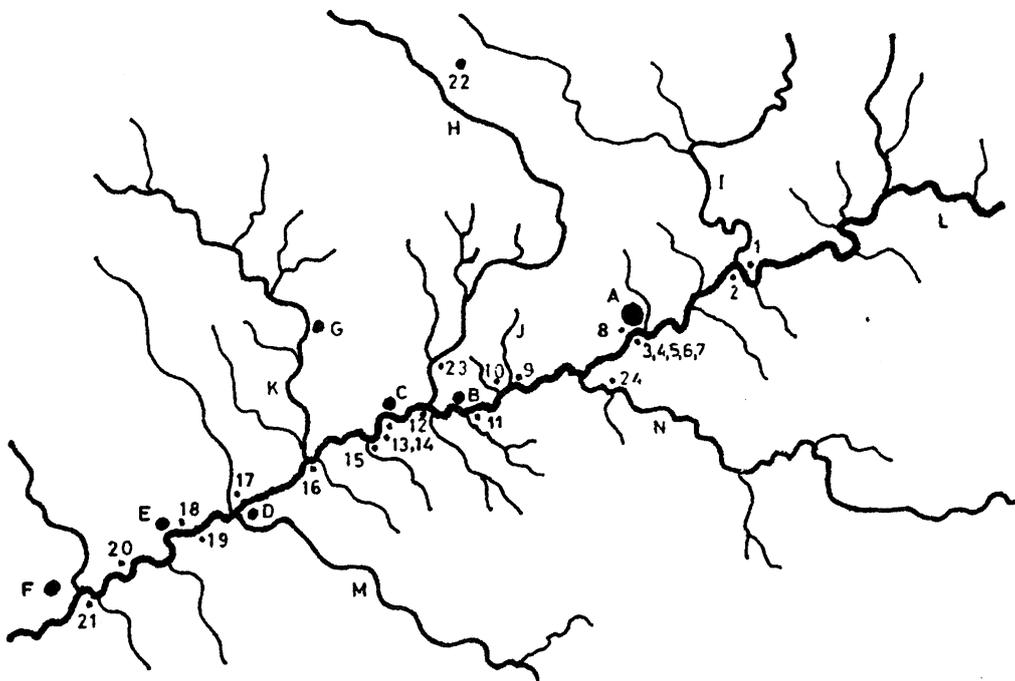
Las especies de pescado que, según la documentación, se capturaban en los ríos cordobeses durante la Baja Edad Media eran las siguientes: sábalos y sabogas, albures, róbalos, anguilas, sollos, bogas y peces. Se trata de una fauna íctica que se ha mantenido durante siglos, pero que hoy está prácticamente desaparecida como consecuencia de varios factores, principalmente la contaminación de las aguas provocada por el desarrollo industrial y urbano, la construcción de presas que han alterado las migraciones de los peces desde el mar río arriba para frezar, y la introducción de especies foráneas y exóticas destinadas a la pesca deportiva. Entre estas especies alóctonas figuran el Blacks-Bass o perca americana, la carpa y, especialmente el lucio (*Esox lucius*), cuya voracidad ha alterado el equilibrio natural entre las especies piscícolas<sup>10</sup>.

Sin embargo, todavía a mediados del siglo pasado se mantenía intacta la fauna natural del Guadalquivir y sus afluentes, capturándose en ellos los mismos pescados que a fines de la Edad Media, como reflejan en sus obras eruditos de la época como Luis María Ramírez de las Casas-Deza o Pascual Madoz. Este último, en su geografía sobre Córdoba relata como "produce este río [Guadalquivir] pesca abundantísima de sábalos, sabogas, barbos,

---

<sup>9</sup>1485.01.28, AHPC, PN, 30-1, 73 v. Era propiedad del veinticuatro Diego Gutiérrez de los Ríos, que en esta fecha contrata a un mozo "para servirle y estar de continuo" en el citado canal, por un salario de 6.000 mrs. más un maravedí "de cada libra de peces y albures que se pescaren en los corrales y hoyas, excepto el pescado que se tomare y pescare en la cerradura y canal".

<sup>10</sup>VV.AA., *Guía de la Naturaleza de Córdoba*, Córdoba, 1996, p. 159.



La pesca fluvial en Córdoba (1450-1525)

## COMENTARIO DEL MAPA

A.- Córdoba	1.- Pesquería en tierras del castillo de la Alcolehuela.
B.- Almodóvar del Río	2.- Parada de aceñas y batanes del Puente de Alcolea.
C.- Posadas	3.- Parada de aceñas de la Alhadra.
D.- Palma del Río	4.- Pesquería de sábalos en el pago de Miraflores.
E.- Peñaflor	5.- Pesquería en la tabla de Martos.
F.- Lora del Río	6.- Parada de aceñas de la Atarfa.
G.- Hornachuelos	7.- Pesquería de camarones en la Isla del Alcázar Real.
H.- Río Guadiato	8.- Boca del Arroyo del Moro.
I.- Río Guadalquivir	9.- Boca de Guadarromán.
J.- Arroyo de Guadarromán	10.- Boca del Galapagar.
K.- Río Bembézar	11.- Pesquería de la Hoya de Almodóvar
L.- Río Guadalquivir	12.- Boca del Guadiato
M.- Río Genil	13.- Parada de aceñas de Posadas
N.- Río Guadajoz	14.- Pesquería en la dehesa de Estrella la Alta.
	15.- Cerradura del Picacho.
	16.- Boca del Bembézar.
	17.- Cerradura de Palma.
	18.- Cerradura de Matachamorros.
	19.- Azuda y cerradura de Isla Redonda.
	20.- Pesquería de los Brazos de Alimán.
	21.- Azuda de Quintanilla.

albures, rábalos, anguilas y algunas lampreas: en primavera y en verano sollos muy grandes que suben del mar"<sup>11</sup>. Las especies citadas por ambos geógrafos coinciden, en su mayor parte, con las mencionadas por la documentación medieval, con una excepción —la del barbo— que nos ha llamado poderosamente la atención por un doble motivo. En primer lugar, por tratarse de un ciprínido característico de los cursos medios de los grandes ríos, como es el Guadalquivir; y, en segundo, porque su captura y consumo aparecen testimoniados en distintos lugares durante la Baja Edad Media, tanto a través de las fuentes escritas —caso de Plasencia, Cuenca o las propias ordenanzas de Sevilla—<sup>12</sup>, como de las arqueológicas; en concreto, en el yacimiento almohade de Calatrava la Vieja han sido recuperados algunos restos, especialmente del llamado Barbo comiza (picón), especie característica de la mitad meridional de la Península Ibérica<sup>13</sup>. Desconocemos la causa por la que el barbo no aparece citado en ningún momento en la documentación cordobesa bajomedieval: podría ser que en aquellos tiempos no abundara en los ríos de la zona, cosa improbable por las menciones citadas (en especial las de las ordenanzas sevillanas); que sus capturas no fueran importantes y por eso no hayan sido recogidas en las fuentes; o que se conociera en la época con otro nombre, quizás bajo la denominación genérica de "peces"<sup>14</sup>.

En general, la fauna ictiológica natural del Guadalquivir se caracterizaba porque la mayoría de las especies eran emigrantes, emprendiendo durante el período de reproducción largas migraciones, bien desde el

---

<sup>11</sup>Pascual MADDOZ, *Diccionario geográfico, estadístico e histórico de Andalucía. Córdoba*. Ed. facsímil 1845-1850, Valladolid, 1987, p. 169. Luis María RAMÍREZ Y DE LAS CASAS-DEZA, *Corografía histórico-estadística de la provincia y obispado de Córdoba (1840)*, Córdoba, 1986, p. 17: "Péscanse en él anguilas, barbos, sábalos, albures y sollos"; y también *Indicador cordobés. Manual histórico-topográfico de la ciudad de Córdoba (1867)*, Córdoba, 1976, p. 292: "En el Guadalquivir se crían barbos, tencas, sabogas, anguilas, albures y en las grandes avenidas suben del mar el sábalo y el sollo".

<sup>12</sup>Elisa Carolina de SANTOS CANALEJO, *La historia medieval de Plasencia*, p. 409; María Dolores CABAÑAS GONZÁLEZ, *Ciudad, mercado y municipio en Cuenca durante la Edad Media (siglo XV)*. "La ciudad Hispánica durante los s. XIII a XVI", II, Madrid, 1985, p. 1710; *Ordenanzas de Sevilla*, fol. 137 v.

<sup>13</sup>Eufrasia ROSELLÓ y Arturo MORALES, *Calatrava la Vieja: primer informe sobre la fauna de vertebrados recuperados en el yacimiento almohade. Tercera parte: peces*, "Boletín de Arqueología Medieval", 5 (1991), pp. 123-125 y 129.

<sup>14</sup>El barbo se incluye entre las especies de peces autóctonos que componen la fauna actual de los ríos cordobeses, junto a la boga, pardilla, calandino, cacho y colmilleja. José Antonio TORRES ESQUIVIAS (coord.), *Córdoba natural. Espacios protegidos de la provincia*, Córdoba, 1994, p. 77.

mar río arriba, como hacían el róbalo, el albur, el esturión y el sábalo, bien río abajo en busca de aguas salobres, caso de la anguila. Esta circunstancia influía en los períodos de pesca, que era mucho más intensiva durante la primavera coincidiendo con estas migraciones y, también, con la temporada de máximo consumo de pescado en aquella época, la Cuaresma.

El sollo, nombre dado en la época al esturión común (*Acipenser sturio* L.) es un pez bentónico que emigra al mar pero que vuelve en primavera a los ríos para desovar. Su cuerpo es semejante al del tiburón y está cubierto por cinco filas longitudinales de placas óseas, siendo característica la presencia de cuatro barbillones delante de la boca. Su talla suele ser de uno o dos metros, aunque puede alcanzar los cinco o seis y los cuatrocientos kgs. de peso, pudiendo llegar a vivir más de cien años. De los huevos de la hembra, extraídos antes del desove, se obtiene el caviar, pero se trata de un pez que hoy sólo abunda en los ríos asiáticos<sup>15</sup>. En aquella época, el esturión emprendía una larga remontada desde la desembocadura del Guadalquivir y su captura aparece atestiguada en distintos lugares del cauce como Posadas (pesquería de la azuda de Quintanilla) o Almodóvar (cerradura del Picacho y hoya de este nombre)<sup>16</sup>.

El sábalo (*Alosa alosa* L.), aunque se pescaba frecuentemente en los cursos fluviales, es un pez marino teleósteo, con el cuerpo alargado de unos cuarenta centímetros de largo, que vive en grandes bancos y desova en la primavera en los ríos, en los cuales penetra a gran distancia aguas arriba, siendo aquí donde se hacían las capturas más importantes ya que, además, el período de la emigración era el momento óptimo para su consumo, cuando su carne estaba más sabrosa. El peso mínimo de este pez, cuando era capturado en los ríos cordobeses, debía ser de libra y media (unos 700 grs.), por debajo del cual era considerado como "saboga"<sup>17</sup>. Ambos son nombres de origen árabe, *sabal* y *sabúq* respectivamente, que se aplican a la alosa en áreas de influencia musulmana. Se capturaba desde Palma del Río hasta la

---

<sup>15</sup>B.J. MUUS y P. DAHLSTROM, *Los peces de agua dulce de España y de Europa*, Barcelona, 1981, pp. 44-46, a quienes seguimos en la descripción de las especies fluviales.

<sup>16</sup>1476.05.22, AHPC, 14-12, 12, 37 v.; 1487.08.16, AHPC, PN, 18-2, 777 v.

<sup>17</sup>1522.01.20, AHPC, PN, 21-5, 548 r.: "los sábalos que no fueren de a libra y media cada uno, que sea obligado a darles tres sábalos por dos que sean buenos". 1490.01.09, AHPC, PN, 18-3, 549 r.: "y si algunos cayeren pequeños como casi sabogas que no pueden llamar sábalos (...)".

propia capital, tanto en muchas de las pesquerías ubicadas en este tramo del Guadalquivir, como libremente a lo largo del mismo<sup>18</sup>.

El albur podría ser el mújol (*Mugil cephalus*), pez emparentado con las lisas y los pejerreyes, ya que el nombre de "albur" tiene un área restringida: ríos Tajo, Guadiana y Guadalquivir. Se trata de un pez también teleósteo, de cuerpo cilíndrico de hasta medio metro de largo y con el vientre plateado, que se agrupa en bancos en las desembocaduras y estuarios, a partir de los cuales penetra en los ríos y lagos. Era uno de los peces más abundantes de los ríos cordobeses, cuya captura ha quedado testimoniada en la mayoría de las pesquerías del Guadalquivir, desde Lora del Río hasta Alcolea, pero también en otros ríos como el Bembézar<sup>19</sup>, siendo uno de los pescados más usuales de las rentas en especie de cerraduras y pesquerías<sup>20</sup>.

El róbalo (*M. punctata*), que aparece en la documentación como robalo o lobarro<sup>21</sup>, no es otro que la lubina, término por el que es conocido en el norte de España, pez teleósteo marino de mediano tamaño y cubierto por escamas de tacto áspero, que también penetra en los ríos para frezar, donde se pescaba con cierta frecuencia. Su captura está documentada en la boca del río Bembézar y en varias pesquerías del Guadalquivir como las de Posadas, Matachamorros y Quintanilla (las dos últimas en Palma del Río)<sup>22</sup>.

La anguila (*Anguilla anguilla* L.) es un pez teleósteo de cuerpo cilíndrico y serpentiforme, sin aletas ventrales, que puede llegar a medir un metro y alcanzar un peso máximo de tres kilos y medio. Vive en los ríos, donde pasa su período de crecimiento en aguas salobres o dulces, pero en su

---

<sup>18</sup>1522.01.20, AHPC, PN, 21-5, 548 r.: "Desde la villa de Palma adelante el río arriba". Las pesquerías en las que se documenta su captura son la azuda de Quintanilla y las cerraduras de Isla Redonda y Matachamorros (todas ellas en Palma del Río); la parada de aceñas de Posadas, la hoya de Almodóvar y el pago de Miraflores, muy próximo a la ciudad, donde existía una pesquería especializada en la captura de sábalos.

<sup>19</sup>1491.01.27, AHPC, PN, 14-26, 10, 34 r. Las pesquerías del Guadalquivir documentadas son las siguientes: parada del puente de Alcolea, parada de la Atarfa (capital), parada de Posadas, cerradura del Picacho (Almodóvar), cerradura de Matachamorros y azuda de Quintanilla (Palma del Río), y pesquería de los Brazos de Alimán (Lora).

<sup>20</sup>1471.05.27, AHPC, PN, 14-7, 7, 9 v.: La renta anual por la pesquería de la parada del puente de Alcolea era en esta fecha de tres mil mrs., seis libras de albures y cuatro de peces. Otros ejemplos en 1476.05.22, AHPC, PN, 14-12, 12, 37 v. y 1500.10.13, AHPC, PN, 18-8, 586 v., con rentas constituidas, respectivamente, por dos mil mrs. cuarenta sábalos y un sollo en la cerradura el Picacho, y por cincuenta reales de plata y cinco libras de albures por el canal de las aceñas del Atarfa.

<sup>21</sup>1482.10.21, AHPC, PN, 18-2, 82 v.; 1487.05.15, AHPC, PN, 18-2, 710 v.

<sup>22</sup>*Ibidem.* y 1491.01.27, AHPC, PN, 14-26, 10, 34 r.; 1487.08.16, AHPC, PN, 18-2, 777 v.

fase reproductora desciende hacia el mar para depositar allí sus huevos. Es conocida su habilidad para remontar los ríos contra corriente, pudiendo llegar aguas muy arriba, hasta más de mil metros sobre el nivel del mar. Se capturaba a lo largo del Bembézar y del Guadalquivir y en algunas de las pesquerías y cerraduras de este último río<sup>23</sup>.

La boga de río (*Chondrostoma polylepis*) es un pez teleósteo de piel plateada, de unos veinticinco cms. de longitud, que vive en los cursos medios de los ríos agrupado en cardúmenes, aunque en primavera remonta aguas arriba o por los pequeños tributarios para frezar en lugares de fuerte corriente y fondo de grava, por lo que era capturada tanto en el Guadalquivir como en algunos de sus afluentes durante todo el año<sup>24</sup>.

Por último, aparecen documentados los llamados "peces" de río, aunque no sabemos si se trataba de una denominación genérica referida a varias especies o, más bien, de una especie concreta conocida con ese nombre, como ocurría en la Córdoba hispanomusulmana, donde el pez de río era llamado *bis* (pez) y considerado frío, muy húmedo y viscoso<sup>25</sup>. En cualquier caso es, junto al albur, el pescado cuya captura está mejor documentada en los ríos cordobeses, tanto en el Guadalquivir —donde aparece en la mayoría de las pesquerías y cerraduras—<sup>26</sup>, como en cursos menores, caso del Bembézar o del Guadarromán<sup>27</sup>.

### III. MEDIOS Y TÉCNICAS DE PESCA FLUVIAL

Dentro del capítulo dedicado a las técnicas piscatorias utilizadas en la época, debemos analizar en primer término el funcionamiento de las pesquerías. Cuando se localizaban en las paradas o presas de aceñas y

---

<sup>23</sup>Como las de Posadas, Quintanilla y Matachamorros: 1487.05.15, AHPC, PN, 18-2, 710 v.; 1487.08.16, AHPC, PN, 18-2, 777 v.; 1482.10.21, AHPC, PN, 18-2, 82 v.

<sup>24</sup>En 1491.01.27, AHPC, PN, 14-26, 10, 34 r., por ejemplo, se documenta su captura en el río Bembézar. Otras pesquerías donde se apresaba eran las de Posadas, Quintanilla y Matachamorros.

<sup>25</sup>Expiración DÍAZ GARCÍA, *Un tratado nazari sobre alimentos: Al-Kalam al Agdiya de Al-Arbuli. Edición, traducción y estudio con glosarios (II)*, "Cuadernos de Estudios Medievales", X-XI (1983), p. 30.

<sup>26</sup>Desde la del puente de Alcolea hasta la de los Brazos de Alimán en Lora, pasando por las intermedias de la Atarfía, Posadas, Matachamorros y Quintanilla.

<sup>27</sup>1491.01.27, AHPC, PN, 14-26, 10, 34 r. y 1491.08.03, AHPC, PN, 14-5, 15, 8 r.

batanes, el lugar más apropiado para la pesca eran los canales que dejaban pasar el agua libremente cuando los molinos estaban parados, en los que se instalaban las redes —en la parte baja de los mismos—, para atrapar los peces que eran arrastrados por la corriente. Para ello era necesario "armar el canal", como se aprecia en un documento en el que un pescador toma en renta un canal sito en las aceñas de la Atarfía "para que pueda pescar en el dicho canal y gozar de él y lo abrir y armar" desde el día de la fecha hasta el de San Juan siguiente, siendo obligado a dejar al final de la renta "el canal armado de su madera según lo recibe", para lo cual el arrendador había de darle "sus tragantes que fueren menester para acabarlo de armar"<sup>28</sup>. Además, el pescador debía cerrar el canal "si fuere menester antes de San Juan el agua para las aceñas", con objeto de que no faltase el agua para mover las piedras del molino.

El funcionamiento de las pesquerías construidas con elementos vegetales era muy parecido. Se acotaba el curso del agua construyendo una presa con estacas de madera, juncos y ramas dispuestos en forma de cono o uve, en cuyo vértice se colocaba la red, generalmente una nasa —estructura cónica realizada con juncos entretrejidos—, en la que quedaban atrapados los peces. Una reconstrucción de este tipo de pesquería aparece reproducida por J.M. Steane para Inglaterra<sup>29</sup>, país donde la presencia de estas cerraduras está atestiguada en distintos lugares<sup>30</sup>.

En España, estos corrales y cañaliegas están documentados en ciudades como Trujillo, donde eran numerosos, sobre todo en las cabeceras de los arroyos del Guadiana insertos en la sierra, cuya realización confería al pescador la propiedad de uso y disfrute durante un año<sup>31</sup>; Avila, donde se conocían como "cañales"<sup>32</sup>; o Granada, donde en 1524 fueron prohibidos

---

<sup>28</sup>1500.10.13, AHPC, PN, 18-8, 586 v. Otros canales armados aparecen en 1502.01.12, AHPC, PN, 14-38, 19, 18 r. en la parada de Casillas; y en 1522.02.19, AHPC, PN, 21-5, 249 r en la de la Alhadra.

<sup>29</sup>J.M. STEANE y M. FOREMAN, *Medieval Fishing Tackle*, "Medieval Fish, Fisheries and Fishponds in England", Oxford, 1988, p. 171.

<sup>30</sup>En Kenington, por ejemplo, datada en el siglo XIII y construida con ramas de roble. J.M. STEANE. *The Royal Fishponds of Medieval England*, "Medieval Fish, Fisheries and Fishponds in England", p. 48.

<sup>31</sup>Antonio SÁNCHEZ RUBIO, *El Concejo de Trujillo y su alfoz en el tránsito de la Edad Media a la Edad Moderna*, Badajoz, 1993, pp. 315-316.

<sup>32</sup>José María MONSALVO ANTÓN, *Ordenanzas medievales de Avila y su tierra*, p. 108.

por el concejo<sup>33</sup>. En otras ocasiones, como ocurrió en Ecija o en nuestra propia ciudad, quedaron prohibidos sólo en determinadas zonas del cauce: en aquella villa se establecía "que no aya corrales de peçes desde Nuestra señora del Valle hasta la huerta de los Perayles, ques el río arriva (...) y que los corrales questán hechos en este término se deshagan"; y en Córdoba las autoridades concejiles ordenaron en 1512 "que ninguna persona sea osado de pescar en el río de Guadalquivir desde la azuda de San Julián hasta la azuda de las aceñas del mayordomo Godoy con redes grandes de lavadas, ni haga corrales en él, so pena de 600 mrs."<sup>34</sup>.

En general, la construcción de presas y canales para la pesca estuvo regulada en las ciudades medievales por parte de sus respectivos concejos, que eran los que concedían las licencias para su construcción. En Carmona, las ordenanzas establecían "que ninguno sea osado de apartar las aguas corrientes de sus arroyos y madres para ninguna cosa, sy no fuere con liçençia del conçejo de esta villa"; en Madrid no se podían hacer presas y canales que pudiesen retener el agua en las pertenencias del concejo, salvo en el lugar conocido como el Negralejo y tras obtener el permiso correspondiente; en Plasencia se prohibía "entibolar" o desviar el río para encerrar la pesca; y en la villa de Elgoibar (Guipúzcoa), el municipio dio licencia en 1471 para hacer una presa y "pesquera para tomar e prender en ella los salmones, savalos e albures e otros pescados que salen de la mar e suben por el dicho río arriba hasta justo la dicha presa"<sup>35</sup>.

Independientemente del tipo de pesquería de que se tratase, era frecuente la construcción, en lugares próximos a ellas, de chozas pajizas en las que los pescadores permanecían durante los períodos de pesca. Así, en 1515 un pescador había hecho "una choza para pesquería de sábalos" en una heredad de viña que tenía en renta de Alfonso de los Ríos; y en la pesquería

---

<sup>33</sup>"Item, que ninguno sea ossado de pescar truchas, ni peces, haziendo corrales ni cañaliegas (...)": José MONDÉJAR, *Los nombres de los peces*, p. 194.

<sup>34</sup>1512.11.03, AMC, Sección [13], Subsección [3], Serie [1], Libro de Actas Capitulares [LAC] 19.

<sup>35</sup>Manuel GONZÁLEZ JIMÉNEZ, *Ordenanzas del concejo de Carmona*, p. 130 (título XIII); Tomás PUÑAL FERNÁNDEZ, *El mercado en Madrid en la Baja Edad Media. Estructuras y sistemas de abastecimiento de un concejo medieval castellano (s. XV)*, Madrid, 1992, p. 178; Elisa Carolina de SANTOS CANALEJO, *La historia medieval de Plasencia*, p. 409; Beatriz ARIZAGA BOLUMBURU, *La alimentación en el País Vasco en la Baja Edad Media: el caso de Guipúzcoa*, "Manger et Boire au Moyen Age". Actes du Colloque de Nice, II, París, 1982, p. 203.

de Almodóvar, los pescadores podían "amarrar sus barcos en tierra firme y hacer chozas pajizas a una sogá toledana de donde el río moja y enjuga"<sup>36</sup>.

Conocemos también otro tipo de "pesquerías" o lugares reservados especialmente a la pesca en el Guadalquivir, como los "caños" de las zonas de marisma al sur de Sevilla, donde los barcos pesqueros no podían entrar "fasta el día de Todos Sanctos en poniéndose el sol de cada año", guardando además normas como la siguiente a la hora de pescar en ellos: "(...) e si estouieren más de un barco al tomar, que echen suertes entre todos, y al que cupiere la suerte quede el caño con tanto que tenga todos sus aparejos, y ninguno de los otros se lo impida so pena de 500 mrs."<sup>37</sup>.

Por último, dentro de la pesca de agua dulce, debemos citar la existencia, junto a los recursos pesqueros naturales, de numerosos viveros artificiales que garantizaban el aprovisionamiento, especialmente a monasterios y señores laicos. El cultivo racional de peces en estanques se originó en las antiguas civilizaciones asiáticas, siendo probable que fueran los romanos quienes introdujeron el cultivo de la Carpa en Europa desde Asia Menor, aunque los verdaderos difusores del mismo por la Europa Central y del Norte fueron las órdenes monásticas, en especial la de los benedictinos<sup>38</sup>. A las capturas en estanques, seguía un repoblamiento metódico. Su funcionamiento, basado en la existencia de compuertas y de trampas u otros ingenios para capturar la pesca, aparece descrito en algunas crónicas medievales, como la *Crónica de Pero Niño* recogida por Teresa de Castro: "Avía de la otra parte de la casa un estanque de muchos pescados, çercado e çerrado con llabe, de que cada día si quisiesen podrían sacar pescado que abastase a tresçientas personas. E quando querían tomar el pescado, tiravan el agua que no viniese de arriba, e abrían un canal por donde baçiada el agua toda, e quedaba el estanque seco. Allí tomavan e dexavan el pescado que querían, e abrían el caño de enzima, e en poca de ora hera lleno de agua"<sup>39</sup>. Referencias arqueológicas sobre este tipo de explotación pesquera —los denominados *fishponds*—, son abundantísimas en la Inglaterra medieval,

---

<sup>36</sup>1515.02.26, 14-43, 12, 28r; 1490, AMC, 7.8.1, Caja [C] 262, doc. 6.

<sup>37</sup>*Ordenanzas de Sevilla*, fol. 160 v.

<sup>38</sup>B.J. MUUS y P. DAHLSTROM, *Los peces de agua dulce*, pp. 191-192.

<sup>39</sup>Se refiere al estanque que existía en el palacio campestre de Renaud de Trie, en Francia, aunque no debía ser muy distinto a los existentes en los reinos peninsulares. Teresa de CASTRO MARTÍNEZ, *La alimentación en las Crónicas castellanas bajomedievales*, Granada, 1996, pp. 140-141.

como testimonian los numerosos artículos recogidos en el libro de M. Aston *Medieval Fish, Fisheries and Fishponds in England*, ya que la mayor parte del pescado consumido en la época en aquel país procedía de los citados viveros artificiales, los cuales permitían, además, llevar a cabo una pesca claramente selectiva.

En cuanto a las técnicas de pesca fluvial empleadas en época bajomedieval, hemos de destacar su diversidad y la similitud que presentaban, en muchos casos, con las que se utilizaban para la pesca marítima de bajura. Los vecinos de la villa onubense de Moguer faenaban con sus barcos a la captura de peces tanto cerca del litoral como en los ríos próximos, caso del Odiel<sup>40</sup>.

Las ordenanzas de pescadores de Sevilla, fechadas en 1512, describen minuciosamente muchas de las técnicas de pesca empleadas en el Guadalquivir en aquella época, especialmente las que se seguían en las zonas de marisma, al sur de la ciudad, aunque no siempre son de fácil comprensión. Además de regular cotos y vedas de pesca, establecen unas estrictas normas que debían seguir los pescadores de cada una de las artes de pesca empleadas, que iban desde el número de barcos que podían pescar a la vez, o el orden que éstos debían llevar a la hora de "echar sus lances", hasta los límites territoriales que debían respetar o la forma exacta en que debían calar las redes<sup>41</sup>. Pero para conocer las técnicas piscatorias usadas en el Guadalquivir hemos de saber primero cómo eran los barcos y las redes utilizados.

Por lo que respecta a las embarcaciones, E. Aznar habla de una navegación "menor" (frente a los grandes buques marítimos de gran calado), realizada tanto por "barcos", embarcación de tipo mixto, sin superestructura, pero de estimable capacidad de carga —empleados especialmente para el transporte de mercancías—, como por "barcas", embarcaciones auxiliares sin velas y a remo, más utilizadas para la pesca; pero insistiendo en que el corte entre ambos sectores (navegación y pesca) no era nítido, al existir ejemplos de uso compartido<sup>42</sup>. Respecto a las características de estos barcos, solían tener una eslora de 11 a 31 codos, es decir, de 6 a 17 metros de longitud<sup>43</sup>,

---

<sup>40</sup>Antonio GONZÁLEZ GÓMEZ, *Moguer en la Baja Edad Media (1248-1538)*, Huelva, 1977, p. 124.

<sup>41</sup>*Ordenanzas de Sevilla*, Ordenanzas de pescadores, fols. 159 v.-161 v.

<sup>42</sup>Eduardo AZNAR, *Barcos y barqueros de Sevilla*, "HID", XXI (1994), pp. 2 y 9.

<sup>43</sup>En 1476, AHPC, PN, 18-1, 8, 5 r. se cita un barco "de catorce codales" (unos 7,60 mts.) que estaba en los corrales de la pesquería de los Brazos de Alimán, en término de Lora.

aunque desconocemos las dimensiones de la anchura o manga, pero como afirma el citado autor, no cabe duda de que se trataba de embarcaciones largas, no redondas. Muchos de ellos estaban provistos de vela, remos y timón y, aunque conocemos algunas de sus denominaciones específicas (atatife, falcado, chinchorro), ignoramos si las mismas representan modificaciones esenciales del tipo constructivo<sup>44</sup>.

En cuanto a las formas de explotación de estos barcos pesqueros, había pescadores que los tenían en propiedad, desarrollando su actividad por libre, con frecuencia mediante la suscripción de contratos con mercaderes que después pondrían a la venta el pescado por ellos capturado<sup>45</sup>. Otros los tomaban en renta por cierto tiempo, generalmente desde enero hasta finales de abril o principios de mayo, para el ejercicio de las faenas pesqueras. Por ejemplo, en 1502 un pescador arrienda de Juan Ruíz, tendero, "un barco con veinte pares de nasas" (arte de pesca que después analizaremos), para faenar en la pesquería de la parada de Casillas desde el día de la fecha hasta fin de abril, debiendo dejar al final del tiempo "el barco y nasas gastado y no perdido, y si el río llevare el barco o nasas que sea obligado a se lo pagar<sup>46</sup>. En 1522, otro pescador toma en renta del curtidor Fernando de Alcaudete, un barco que éste tiene "con sus remos y tablado de alas que son tres tablas", para pescar con él en el río de Guadalquivir, desde el día de la fecha hasta el primero de mayo siguiente; como en el caso anterior, el pescador debía entregar el barco a su dueño al final del período "gastado y no quebrado", siendo condición que si en ese tiempo "el barco hubiere menester algún adobo", corriera a cargo del pescador y que "si por mala guarda el dicho barco se quebrare o algún perjuicio le viniere y lo llevare el río" fuera también a su cargo<sup>47</sup>.

El arrendamiento de barcos para la pesca está igualmente documentado en Sevilla, donde también los plazos de alquiler eran breves y donde los barcos se arrendaban con velas, barqueta, áncora, remos y jarcias<sup>48</sup>. Su

---

<sup>44</sup>Eduardo AZNAR, *Barcos y barqueros de Sevilla*, p. 3.

<sup>45</sup>Así, en 1522.01.20. AHPC, PN, 14-38, 19, 18 r., un pescador llamado Juan Alfonso se concierta con dos mercaderes cordobeses en "venderles todos los sábalos que matare y pescare con su barco y redes y lavadas o en otra manera en el río de Guadalquivir", desde el día 24 del mes de enero hasta el de Pascua Florida siguiente.

<sup>46</sup>1502.01.12, AHPC, PN, 14-38, 19, 18 r.

<sup>47</sup>1522.01.29, 37-3, 55r.

<sup>48</sup>Enrique OTTE, *Sevilla y sus mercaderes a fines de la Edad Media*, Sevilla, 1996, p. 110.

actividad estaba sometida a la fiscalidad municipal de manera que, en Córdoba, "cualquiera que trajere barcos de pescar" debía entregar al almotacén "de cada barco dos sábalos por todo el año"<sup>49</sup>.

Respecto a las redes de pesca utilizadas en el Guadalquivir, las ordenanzas sevillanas establecen una doble tipología de las mismas atendiendo, por un lado, a su funcionalidad (formas de uso y tipo de peces a capturar, que son las que aparecen en las ordenanzas de pescadores de 1512) y, por otro, a su estructura (composición, tamaño, espesor de la malla, etc.), descritas en las ordenanzas de los cordoneros de las redes<sup>50</sup>.

Las redes de pesca se fabricaban durante la Edad Media con cáñamo, material obtenido de la planta *Cannabis sativa*, herbácea de tallo erecto de unos dos metros de altura muy abundante en la Península Ibérica. Los cordoneros de Córdoba y Sevilla utilizaban para sus obras el que se cultivaba en las márgenes del Guadalquivir, después de haber sido sometido a un tratamiento que lo convertía en hilo con las necesarias propiedades de flexibilidad y resistencia. Este tratamiento ha sido estudiado por R. Córdoba, y constaba de diferentes fases que iban desde el enriado o cocción hasta el rastrillado, pasando por el agramado o "majado" y por el espadado. En el proceso de rastrillado se obtenían hasta cinco calidades de fibra diferentes que luego se trabajaban hilándolas y encordándolas: estopa, chorrón, canal, medio cerro y cerro, el cual constituía la fibra de calidad superior, reservada para los mejores productos<sup>51</sup>. Las ordenanzas especifican siempre la calidad del hilo que debía emplearse en la fabricación de las redes, ordenan el uso exclusivo de cerro en algunos tipos de red (docenas, alcabala, galureras, enares), mientras que era permitida la mezcla de cerro y estopa en los restantes (cazaretos, de claro, friskas y tollares), y castigan con la pérdida o la quema de las redes a los infractores<sup>52</sup>.

Para la fabricación de las redes, los cordoneros debían elaborar tanto la relinga (cuerdas en que iban colocados los plomos y corchos con que se

---

<sup>49</sup>AMC, Libro de Ordenanzas [LO] 2º, fol. 52 r.

<sup>50</sup>*Ordenanzas de Sevilla*. Ordenanzas de los pescadores, fols. 159 v-161 v. y Ordenanzas de los cordoneros de las redes, fols. 177 r-178 v.

<sup>51</sup>Ricardo CÓRDOBA DE LA LLAVE, *La industria medieval de Córdoba*, Córdoba, 1990, pp. 88-94.

<sup>52</sup>Así por ejemplo ordenan "que redes de gallunderas con que se pescan los caçones y todo pexe de cuero que sean de buen cerro puro, y el que la fiziere de cerro y de estopa pierda la tal obra, y el que la fiziere de estopa pura, sea quemada por falsa". *Ordenanzas de Sevilla*, fol. 178 r.

calaban y sostenían las redes en el agua), como el tejido de malla de que estaban compuestas. La red es una clase de tejido conseguido mediante la evolución de un hilo único que forma mallas, dispuestas generalmente en hileras. Se denomina malla a cada uno de los cuadriláteros que, integrados por cuerdas o hilos que se cruzan y se anudan en sus cuatro vértices, constituyen el tejido de la red. Las mallas pueden ser menores o mayores, pero en cada red son de perímetro constante, lo que da a la malla una magnitud también constante. Lo característico de esta clase de tejido es que cada vuelta de hilo que forma una malla se une a la malla próxima por medio de nudo, nudos que se forman pasando el hilo de la malla que va a formarse por dentro y por detrás de la malla próxima y de nuevo por delante. Para su confección se empleaban hilos de cáñamo de diversos gruesos, algunos casi como cuerdas<sup>53</sup>.

Una vez realizadas, algunas redes eran sometidas a un tratamiento protector para preservarlas del continuo contacto con el agua y hacerlas más resistentes y duraderas. Este consistía en cubrirlas con una capa de alquitrán, producto que se obtenía de las maderas resinosas de pino y otros arbustos de los montes cercanos. De manera especial se alquitranaban las aljarfas, que eran las partes centrales y más tupidas de las redes de jorro o barrederas. Otras redes, sin embargo, no se cubrían de alquitrán, conociéndose entonces como "blancas", es decir, empleadas como salían de los procesos de torcido y colchado, entre las que estaban las redes "delgadas". El proceso de elaboración de las redes finalizaba con la colocación de los plomos y corchos en la relinga. Los primeros se situaban en la parte inferior de la red para que esta se hundiera hasta el fondo, mientras que los corchos se disponían en la superior asegurando que esta parte se mantuviera a flote. Era lo que se conocía en la época como "emplomar" y "encorchar" respectivamente<sup>54</sup>.

Desde el punto de vista de su estructura, los diversos tipos de red se diferenciaban por el número de mallas o nudos que formaban cada espeso o carrera, así como por el número de carreras. El número de mallas era el número de lazos que componían cada carrera (lo que las ordenanzas llaman espesos) y el número de carreras el de veces que se repetía la secuencia de

---

<sup>53</sup>Ricardo CORDOBA DE LA LLAVE, *Técnicas de cordonería aplicadas a la construcción naval en la Andalucía del Descubrimiento*, I Simposio de Historia de las técnicas, "La construcción naval y la navegación", Santander, 1995, p. 109.

<sup>54</sup>Cuatro tallos de lavadas de cáñamo encorchadas y sin plomo; o una atarraya sin emplomar aparecen en 1471, AHPC, PN, 14-7, 2, 12 r. y 1500.08.20, 14-36, 10, 37 v.

esposos dentro de una misma red. Las ordenanzas prohibían a todos los pescadores el uso de redes tupidas, en concreto de más de 26 carreras o espesos "porque metiendo redes más espesas se matan y destruye mucho la criança del pescado menudo"<sup>55</sup>. Sin embargo, se permitía que las citadas aljarfas fuesen realizadas de 24 carreras, blancas, pues con el alquitranado las mallas de la red encogían y se reducían ligeramente y así, "con la tinta y alquitrán, aunque apriete, puedan venir en veynte y seys"<sup>56</sup>.

En este sentido podemos hablar, a grosso modo, de dos tipos de red, las redes cortas, de entre 20 y 40 mts. de longitud, y las largas, de entre 80 y 100 mts. Las primeras eran las redes docenas, jábegas —con sus modalidades de boliche, cazarete y alcabala—, friskas, tollares y laboreras; y las segundas las redes de claro, las gallunderas y los aljerifes o redes de jorro o barrederas<sup>57</sup>.

Las redes llamadas *docenas* solían llevar doce carreras, compuestas por 150 mallas cada una, y eran realizadas con cerro de cáñamo; su longitud se medía en brazas (medida equivalente a unos 1,67 mts.) y había redes docenas con longitudes comprendidas entre las 12 y las 30 brazas, es decir, entre los 20 y los 40 mts. Se medían por el número de carreras, pudiéndose hablar de docena de doce, docena de catorce, docena de dieciséis, etc., al llevar doce, catorce, dieciséis y hasta treinta carreras.

La *jábega* fue quizás la más empleada, tanto en los cursos fluviales como en las proximidades del litoral, donde ha continuado en uso hasta tiempos recientes sobre todo en las costas gallegas y andaluzas, siendo considerada como barredera, toda vez que destruía por completo los fondos sometidos a su acción<sup>58</sup>. Se componía de un copo y dos bandas formados

---

<sup>55</sup>*Ordenanzas de Sevilla*, fol. 160 r. Esta disposición quedaba corroborada por otra, inserta en el título "de los pescados y pescaderas" de las citadas ordenanzas, donde se prohibía la venta de albures "menudos ni menores de la malla de la red declarada en el ordenamiento de los pescadores": fol. 137 r.

<sup>56</sup>Además, especifican que debe hacerse así: "porque ay cáñamo que aprieta más que otro, y no se podría dar certenidad de malla que pudiesen venir justas a veynte y seys después de alquitranadas". *Ibidem*, fol. 160 v.

<sup>57</sup>Para la descripción de estas redes seguimos a Ricardo CÓRDOBA DE LA LLAVE, *Técnicas de cordonería*, p. 111.

<sup>58</sup>Arturo ROMANÍ, *La pesca de bajura en Galicia*, La Coruña, 1981, p. 40 y Alfonso CANTOS PÉREZ, *Las artes de pesca de bajura en Málaga*, "Terminología marinera del Mediterráneo", pp. 122-123, donde se citan las "barcas de jábega", que carecen de cubierta, tienen una eslora de 7 a 9 mts. y están adaptadas para 7 a 9 remos, por lo que no son muy diferentes de las que se usaban en la pesca fluvial del Guadalquivir en el siglo XV.

por diversos paños de diferente mallaje y denominación, de las cuales se tiraba por medio de largos cabos, llevando sus corchos de flotación y plomos en la relinga.

El *boliche* era una jábega de menor tamaño, la diferencia entre ambos era fundamentalmente la medida ya que, básicamente, constaban del mismo tipo de redes y procedían de una manera idéntica en el proceso de trabajo, que consistía en calar la red en dirección a la corriente y, a continuación, transportar a remo los extremos de la red hasta la orilla, donde eran recogidos por cuadrillas de hombres que los estiraban<sup>59</sup>.

El *cazarete*, denominación procedente del nombre de una de las piezas del boliche, era una red muy usada, de reducida longitud (unos 20 mts.) pero de malla tupida, pues contaba con 270 mallas por carrera, pudiendo ser realizada con mezcla de cerro y estopa. Muy común fue también la llamada red de *alcabala* o alcáuala, otra variedad de jábega de la misma longitud que el cazarete pero de malla más ancha (150 mallas por carrera) y que debía ser elaborada mediante el exclusivo uso de cerro.

Otras redes cortas eran las denominadas *frisga*, de cortas dimensiones (algo más de diecinueve metros) y sólo cincuenta mallas por carrera, que debía ser hecha de cerro y estopa "un hilo de uno, otro de otro"; *tollar*, red de cazonal de longitud similar a la frisga pero de malla algo más clara (veinte mallas por carrera) y elaborada con cerro y estopa; y *laborera*, red de cazonal bastante similar a las dos anteriores, de la misma longitud y 16 mallas por carrera.

Las principales variedades de redes de gran longitud fueron la red de *claro*, realizada mezclando cerro y estopa, con longitud de cincuenta brazas (más de ochenta metros) y poco tupida, con cien mallas por carrera; la *galurera* o gallundera, para pescar cazones y otros escualos o "pexes de cuero", de malla muy clara (22 mallas enfrente) y gran longitud (60 brazas, unos cien metros), elaborada con cerro puro; y la red de *jorro* o barredera, entonces llamada *aljerife* (del árabe *al-yarif*, el barredor), de gran tamaño, que roza y barre el fondo del mar capturando todos los peces que encuentra.

De otras redes desconocemos su longitud y características técnicas, como de las redes *enares* para pescar corbinas, que debían ser realizadas en cerro.

---

<sup>59</sup>Josefa MUTGÉ I VIVES, *L'abastament de peix i carn*, p. 113.

Al margen de esta clasificación de las redes de pesca, las ordenanzas sevillanas establecen otra de carácter funcional en la que, desde un punto de vista general, podría hablarse de "redes delgadas" por un lado, que consideraríamos como artes de pesca fijas y de fácil calado; y de redes grandes o "de jorro" por otro, las cuales se incluirían entre los sistemas móviles de pesca, cuya peculiaridad residía en el hecho de que se practicaban dirigiendo el movimiento de las redes, constituyendo los sistemas de tiro<sup>60</sup>.

Entre las primeras, que presentaban la característica de que no tenían que alquitrarse, estaban los *almancebes* —un tipo de red empleada en el Guadalquivir por pescadores especializados, los almancaeros, para pescar sabogas— y las *albéntolas*, redes de hilo muy delgado, muy espesas y cerradas de malla para pescar peces pequeños, que también eran utilizadas por pescadores especializados, los *camaroneros*.

Respecto a las redes de jorro o "de jorrar", es decir, barrederas, las ordenanzas sevillanas distinguen entre *bandurrias* y *aljerifes*, ya descritos<sup>61</sup>. Los *algeriferos*, especialistas en el uso de estas redes, también aparecen denominados como *lauaderos*, es decir, pescadores de *lavadas*, que es el término que aparece en la documentación cordobesa<sup>62</sup>; aquí fueron prohibidas por el concejo en 1512 en el tramo del río comprendido entre las aceñas de San Julián y las del Puente<sup>63</sup>. Respecto a estas redes de jorro, eran muy empleadas para la captura de albures y sábalos<sup>64</sup>, y sabemos por las ordenanzas de Sevilla que estaba prohibida la formación de compañías entre

<sup>60</sup>*Ibidem*, p. 113. Entre ellos habría que incluir la jábega y sus variantes.

<sup>61</sup>"de aquí adelante ningún algerifero ni handurriero, ni de ningún arte que sean de jorro (...)", *Ordenanzas de Sevilla*, fol. 160 v.

<sup>62</sup>En 1471, AHPC, PN, 14-7, 2, 12 r. un pescador vende a otro "cuatro tallos de lavadas de cáñamo viejas, encamonadas (hechas con camones o armazones de caña) y encorchadas, sin plomo", por precio de 3000 mrs.; ó en 1490.08.08, AHPC, 14-25, 9, 52r. aparece un contrato entre dos pescadores y un mercader por el que le venden "los pescados frescos que ellos mataren en el río Guadalquivir con las lavadas mientras fuere tiempo de con ellas pescar".

<sup>63</sup>1512.11.03, AMC, 13.3.1, LAC 19: la prohibición aludía a las "redes grandes de lavadas" y también a los corrales, como vimos más arriba.

<sup>64</sup>Seguían siéndolo en 1769, fecha de una Real Cédula sobre la veda anual de caza y pesca con ciertas reglas que habían de observarse en ella, en la que se citan las artes de pesca empleadas en el siglo XVIII, siendo prácticamente las mismas que las utilizadas en época medieval y, entre ellas, aparece la pesca de sábalos con lavadas. AMC, 7.8.1, C-262, doc.30, fols. 4 r. y 5 v.

pescadores, que sólo podían pescar con ellas de dos en dos, quedando estipulada además la forma en que debían hacerlo<sup>65</sup>.

Además, el uso de las redes de jorro estuvo controlado en muchas ciudades por parte de sus respectivos concejos, caso de Granada o Carmona, donde se ordenaba "que ninguno jorre el dicho río con red barredera so pena de mill mrs. e los aparejos perdidos" porque con dichas redes "como buelven el agua e menean las ovas y otras yervas que cría el agua, los ganados que beven por fuerça la dicha agua mueren mucho dello"<sup>66</sup>.

Muchas de las redes citadas por las ordenanzas sevillanas no aparecen en la documentación cordobesa, donde es mucho más frecuente encontrar la simple denominación de "redes de pescar". Además de las lavadas, está atestiguado el empleo de distintas artes de pesca. Entre las redes más pequeñas se citan las llamadas *atarraha* o atarraya (del árabe *at-tarraha*, la red), que era una especie de esparavel o red redonda que podía utilizarse de diversas formas<sup>67</sup>, y *aljanaya*, la cual no hemos logrado identificar<sup>68</sup>.

Otro tipo de redes citadas son los *trasmallos*, arte fija, de fondo, constituida por tres paños rectangulares superpuestos (de unos 40 ó 50 mts. de largo por no más de dos de alto), unidos en toda su longitud por las relingas superior e inferior, siendo los paños exteriores de malla más tupida que el de enmedio<sup>69</sup>. Se trata de redes que eran muy utilizadas en los

---

<sup>65</sup>Entre otras disposiciones se ordena "que qualquier que pescare con red de jorrar no sea osado de lleuar su lance a otro", o que "quando algún algerifero o lauadero estuuere primero sobre su lance y otro viniere de partes arriba o de abaxo, que no sean osados de le impedir, ni calar fasta que cale o tienda su red", *Ordenanzas de Sevilla*, fol. 159 v.

<sup>66</sup>Manuel GONZÁLEZ JIMÉNEZ, *Ordenanzas del concejo de Carmona*, p. 130; en Granada se prohibía "que ninguno sea osado de pescar truchas, ni peces haciendo corrales, ni cañaliegas, ni con manga, ni pardejo ni red barredera", bajo la misma pena. José MONDÉJAR, *Los nombres de los peces*, p. 194.

<sup>67</sup>Una atarraya menuda, otra sin emplomar y tres "atarrajas de pescador para echar con caña" aparecen en un inventario de bienes en 1500.08.20, AHPC, PN, 14-36, 10, 37 v. También se citan en 1465.10.07, AHPC, PN, 14-4, 1, 12 r y S.d., AHPC, PN, 14-9, s.f.

<sup>68</sup>En 1465.10.07, AHPC, PN, 14-4, 1, 12 r. se habla de un barco con dos redes, "una atarraha y la otra aljanaya".

<sup>69</sup>Arturo ROMANÍ, *La pesca de bajura en Galicia*, p. 27, donde están incluidos, junto a la jábega y al jeyto, entre las artes de pesca utilizadas desde la Antigüedad.

corrales y cañaliegas junto a otros aparejos<sup>70</sup>, y que también fueron prohibidas en algunos lugares<sup>71</sup>.

En otros cursos fluviales, como el Manzanares, se utilizaban otros tipos de redes que, posiblemente, eran conocidos y usados en el Guadalquivir aunque no tengamos testimonio de ello. Entre ellos están el *mandil*, red de malla muy estrecha; la *manga*, red en forma cónica que se mantiene abierta con un aro que le sirve de boca; el *esparavel*, red redonda utilizada en parajes de poco fondo que podría ser nuestra atarraya; o las *cuadradas*, que se solían hacer de junco y mimbre y poner en la orilla de los ríos con algún cebo para que entrasen los peces<sup>72</sup>.

La misma función que las redes de cáñamo cumplían las *nasas*, *garlitos* y *redejones*, que eran pequeñas variantes de un arte en forma de cono o cilindro, hecho de juncos entretejidos, dotado de una especie de embudo dirigido hacia adentro en una de sus bases y cerrado con una tapadera en la otra para poder vaciarlo<sup>73</sup>. Venían a ser una especie de canasta, de mayor o menor tamaño, que podía utilizarse con distintas técnicas: atadas a un punto fijo en la orilla, sujetas a la parte externa de los barcos de pesca<sup>74</sup>, colocadas en los corrales y cañaliegas, etc.<sup>75</sup>. Algunas estaban especializadas, como las nasas para anguilas empleadas en los canales de molinos de muchas pesquerías inglesas<sup>76</sup>.

Junto a las redes, conocemos otros instrumentos empleados en la práctica de la pesca en el Guadalquivir y sus afluentes. En realidad, el conjunto de instrumentos y aparejos empleados en la pesca se denominaba, globalmente, *xarçia*, término que también designaba al conjunto de cabos o

---

<sup>70</sup>En el inventario de los bienes de un pescador, en 1494.12.20, AHPC, PN, 14-29, 13, 82 v., se cita "un banco con todos sus aparejos, redes, trasmallos y otras redes para corrales"; y en 1500.08.20, AHPC, PN, 14-36, 10, 37 v. "un aparejo de redes de pescador para un corral".

<sup>71</sup>Es el caso de la villa del Barco, en Avila. Elisa Carolina de SANTOS CANALEJO, *La historia medieval de Plasencia*, p. 409.

<sup>72</sup>Tomás PUÑAL FERNÁNDEZ, *El mercado en Madrid en la Baja Edad Media*, p. 179.

<sup>73</sup>A pesar de ser un sistema de pesca enormemente extendido en la época tanto en los ríos como en las costas, su productividad era muy baja, pues dentro de cada nasa se atrapaban entre dos y cuatro peces: Josefa MUTGÉ VIVES, *L'abastament de peix i carn*, p. 113.

<sup>74</sup>Un barco con veinte pares de ellas faenaba en 1502 en la pesquería cordobesa de la parada de Casillas: 1502.01.12, AHPC, PN, 14-38, 19, 18 r.

<sup>75</sup>Vid. las reconstrucciones y reproducciones de nasas del Gloucester Folk Museum recogidas por J.M. STEANE y M. FOREMAN, *Medieval Fishing Tackle*, pp. 171, 173-175 y 177.

<sup>76</sup>C.J. BOND, *Monastic Fisheries*, "Medieval Fish, Fisheries and Fishponds in England", p. 92.

cuerdas empleadas en la cabullería de los barcos de vela, los cuales eran realizados por los llamados cordoneros de la jarcia<sup>77</sup>. Esta jarcia de pesca podía ser, como ocurría con los barcos, propiedad o no del pescador. En el primer caso, por ejemplo, tenemos atestiguada la compra, por parte de un armador, "de hilo y redes para una xarçia de pesquería" por valor de 3860 mrs.<sup>78</sup>, mientras que en el segundo citaremos el acuerdo que el propietario de la pesquería de la parada de la Alhadra hizo con un pescador para ponerla en explotación de febrero a junio de 1522, por el cual ambos debían aportar "toda la costa de la xarçia que fuere menester todo el tiempo de la pesquería" y partirla al final "de por medio" junto con el pescado capturado<sup>79</sup>.

Entre esos instrumentos empleados para la pesca figuran las azagayas y regatones, que eran una especie de arpón que se utilizaba para lancear el pescado con objeto de capturarlo. Constituían un sistema de pesca rudimentario que, al igual que la pesca con las manos, se empleó desde tiempos prehistóricos. Estos arpones solían tener varias puntas para facilitar la captura y evitar que se escapasen los peces una vez atrapados. Aparecen citados alguna vez en la documentación de nuestra ciudad<sup>80</sup>, pudiendo ser semejantes a los que se conservan en el Museo de Londres, fechados en el siglo XV y reproducidos por J.M. Steane, que presentan cinco y seis puntas<sup>81</sup>.

Otro sistema de pesca muy común y conocido era el de caña y anzuelo. Los anzuelos se realizaban con hierro y podían tener distintas formas. En Córdoba eran fabricados por unos oficiales llamados "ansoleros", especializados en su elaboración<sup>82</sup>. Junto a ellos hemos de citar los cestos,

---

<sup>77</sup>Las ordenanzas medievales de estos oficiales se han conservado en algunas ciudades como Sevilla o Barcelona, y han sido estudiadas por Ricardo CÓRDOBA DE LA LLAVE en su trabajo *Técnicas de cordonería*, pp. 107-112.

<sup>78</sup>Se trata de un documento de 1497.01.16 reproducido por José BONO, *Los protocolos sevillanos de la época del Descubrimiento*, Sevilla, 1986, p. 145.

<sup>79</sup>1522.02.19, AHPC, 21-5, 249r. Otra de las condiciones era que de los 1500 mrs. que el pescador debía pagar por la renta de la pesquería, éste gastase "en xarçias lo que fuere menester".

<sup>80</sup>1477.10.23, AHPC, PN, 14-13, 10, 4 v.

<sup>81</sup>J.M. STEANE y M. FOREMAN, *Medieval Fishing Tackle*, p. 139.

<sup>82</sup>1498.11.02, AHPC, PN, 14-34, 27, 6 v.: Pedro Fernández y Francisco, ambos "herrereros y ansoleros" se convienen en que el primero dará al segundo, durante un año, la fragua y herramienta para hacer anzuelos, aparejo para ello, hierro y todas las cosas tocantes "al dicho su oficio para fazer anzuelos".

capachos y banastas de mimbre o de otros elementos vegetales en los que se depositaban y transportaban los peces capturados<sup>83</sup>.

En aquella época se conocían y practicaban también otros artificios para pescar, muchos de ellos prohibidos por el grave daño que causaban tanto en la riqueza piscícola de los ríos y arroyos como en el entorno de éstos. En ocasiones se habla de pescar "a manos e pedradas", como ocurría en Madrid<sup>84</sup>, y las ordenanzas de Avila prohibían desecar las charcas para pescar, es decir, "vaciarlas a fin de tomar el pescado en seco"<sup>85</sup>. Pero todas las ordenanzas medievales coinciden en prohibir el empleo de hierbas ponzoñosas para pescar, sobre todo porque contaminaban el agua que luego había de beber el ganado, lo cual indica que debía ser una práctica bastante habitual, práctica que además continuó a lo largo de los siglos posteriores<sup>86</sup>. Es lo que se conocía en la época como "envelesar", "embarbascar" o "entorviscar" el agua, mediante el arrojado de belesa, varbasco o torvisco respectivamente, todas ellas plantas de propiedades narcóticas que se pulverizaban y esparcían por el agua para que los peces, más o menos drogados, subiesen a la superficie y pudiesen ser capturados. Se trata de un sistema practicado durante todos los tiempos, pues ya los griegos utilizaban cocimientos de flores de gordolobo o tripo, y los romanos el jugo de ciclamen y, aún hoy, los nativos de Asia y Sudamérica continúan empleándolo en determinados lugares<sup>87</sup>.

Las ordenanzas cordobesas de 1435 defendían que "pescadores ni otros algunos no sean osados de pescar pescado con toruisco nin con otras cosas ponçoñosas que algunos dellos echan, sy non qual quier que lo fiziere

---

<sup>83</sup>1500.08.20, AHPC, PN, 14-36, 10, 37 v.; 1524.07.16, AHPC, PN, 21-7, 690 r.

<sup>84</sup>Tomás PUÑAL FERNÁNDEZ, *El mercado en Madrid en la Baja Edad Media*, p. 180.

<sup>85</sup>La razón era que con ello "se toman y pierden los peces chicos". José María MONSALVO ANTÓN, *Ordenanzas medievales de Avila y su tierra*, p. 186.

<sup>86</sup>En la Real Cédula de 1769 se hace "prohibición absoluta de todos los medios ilícitos que se conozcan y sean perjudiciales, como son cal viva, beleño, coca y otros ingredientes ponzoñosos nocivos a la salud pública y que además extinguen la cría de la pesca". AMC, 7.8.1. C-262, doc.30, fol. 4 r.

<sup>87</sup>B.J. MUUS y P. DALHSTROM, *Los peces de agua dulce*, p. 215. Hoy día, estos métodos son ilegales en Europa porque podrían producir daños imprevisibles. Solamente se justifican y permiten cuando tienen una finalidad científica y bajo un estrecho control.

pierda el pescado e sea para los pobres de la cárcel"<sup>88</sup>, y prohibiciones parecidas encontramos en Carmona, Trujillo, El Barco, Madrid o Avila<sup>89</sup>.

Los aparejos de pesca estaban sometidos en todas las ciudades a los "marcos" o medidas y características estipuladas por los concejos. En Sevilla se obligaba a todos los oficiales y rederas a tener "sus braças y cobdos sellados"<sup>90</sup>, y también en otros lugares se insistía en que estos se guardasen: la villa del Barco, Madrid o Avila entre otros<sup>91</sup>.

#### IV. PROBLEMAS EN TORNO A LAS EXPLOTACIONES PESQUERAS

Durante la época bajomedieval, la mayoría de las pesquerías estaban en manos privadas y eran explotadas en régimen de arrendamiento, tanto las que se localizaban en las paradas de aceñas y batanes, aprovechando las presas y canales necesarios para tales edificaciones, como las ubicadas en otros puntos de los cursos fluviales. En este último caso, encontramos a menudo al propio concejo arrendándolas de forma directa a particulares, en general miembros de la oligarquía urbana quienes, a su vez, las subarrendaban a terceros obteniendo con ello importantes beneficios<sup>92</sup>. Pero también los propietarios de las tierras ribereñas, o sea, la propia aristocracia local o la Iglesia, incluían las pesquerías en los arrendamientos de sus heredades, como Luís Méndez de Sotomayor en la dehesa de Estrella la Alta y Alfonso

<sup>88</sup>Manuel GONZÁLEZ JIMÉNEZ, *Ordenanzas del Concejo de Córdoba (1435)*, p. 262.

<sup>89</sup>En las tres primeras ciudades se cita el varbasco, en Madrid la "velesa y el arzehuste" y en Avila "ningunas yervas de ninguna calitat que sean". Manuel GONZÁLEZ JIMÉNEZ, *Ordenanzas del concejo de Carmona*, p.130; Antonio SÁNCHEZ RUBIO, *El concejo de Trujillo y su alfoz*, p. 316; Elisa Carolina de SANTOS CANALEJO, *La historia medieval de Plasencia*, p. 409; Tomás PUÑAL FERNÁNDEZ, *El mercado en Madrid en la Baja Edad Media*, p. 176; y José María MONSALVO ANTÓN, *Ordenanzas medievales de Avila y su tierra*, p. 107.

<sup>90</sup>*Ordenanzas de Sevilla*, fol. 177 r.

<sup>91</sup>Elisa Carolina de SANTOS CANALEJO, *La historia medieval de Plasencia*, p. 409; Tomás PUÑAL FERNÁNDEZ, *El mercado en Madrid en la Baja Edad Media*, pp. 179-180; José María MONSALVO ANTÓN, *Ordenanzas medievales de Avila y su tierra*, pp. 107-108 y 186-187. En esta ciudad, por ejemplo, se prohibía pescar "con ningunas redes ni redejones ni otras paranzas ni con cestos ni nasas ni lenzuolos ni camisones algunos, salvo con aquellas que fueren hechas por el marco que el concejo tiene hecho", bajo pena de un florín de oro y pérdida de "las redes y paranzas y otras cualquier redes y armandiles que les fueren tomados".

<sup>92</sup>1485.11.18, AHPC, PN, 14-20, 7, 209 r: El veinticuatro Diego Gutiérrez de los Ríos arrienda a Martín Ruíz las tierras que se dicen "del castillo de la Alcolehuela", con la pesquería y con todo lo que le pertenece, según que él lo tiene arrendado de Córdoba, desde el día de la fecha al de San Miguel de Septiembre siguiente, por renta de tres mil mrs.

de los Ríos en el pago de Miraflores, por citar algunos casos entre los laicos<sup>93</sup>; o el monasterio de San Jerónimo en la boca de Guadarromán (cortijo de Rojas), y el obispo de Córdoba en el heredamiento de Isla Redonda o en "el Picacho", entre los eclesiásticos<sup>94</sup>.

En cuanto a las pesquerías ubicadas en las paradas de aceñas y batanes, se explotaban, bien en conjunto formando parte de tales instalaciones<sup>95</sup>, bien al margen de ellas, aunque aprovechando las presas y canales de las mismas<sup>96</sup>. Sus propietarios volvían a ser la nobleza y la Iglesia que, además de obtener cuantiosas rentas por su explotación, ejercían un control social importante al tenerlas en sus manos<sup>97</sup>.

Sea como fuere, los arrendamientos de las pesquerías solían hacerse por períodos de tiempo cortos, a menudo inferiores al año, y las rentas se componían, por lo general, de cierta cantidad de dinero y pescado, aunque no faltaron las entregadas sólo en metálico o en especie<sup>98</sup>. Además, la práctica del subarrendamiento era muy usual, con frecuencia entre los propios pescadores, pudiendo ser, incluso, selectiva. Así se ve en un documento de 1520 por el que un tal Pedro Fernández, camaronero, tomó en renta de un pescador, Alfonso García, "toda la pesquería de camarones de la isla que es del alcalde del Alcázar Real de esta ciudad, que es en el río de Guadalquivir y está junto con el dicho alcázar (...) desde el primero de enero de 1521 hasta dos años próximos siguientes, para que el dicho Pedro

---

<sup>93</sup>1469.06.27, AHPC, PN, 14-4, 16, 31 v.; 1515.02.26, AHPC, PN, 14-43, 12, 28 r.

<sup>94</sup>1491.08.03, AHPC, PN, 14-5, 15, 8 r.; 1476.05.22, AHPC, PN, 14-12, 12, 37 v.

<sup>95</sup>En 1464 un pelaire arrienda a otro una tercera parte de uno de los batanes de la parada que Nuño Mejía tenía en el río Guadajoz, "con el tercio de la pesquería"; en 1471 otro pelaire toma en renta los tres batanes "y pesquería de ellos" de la parada del puente de Alcolea; ó en 1491 Bernaldino de Sotomayor toma posesión de la mitad de dos piedras de aceña, en la parada de la Atarfía, "con la parte que le pertenecía del canal y pesquería": 1464.07.02, AHPC, PN, 14-1, 10, 35 v.; 1471.05.27, AHPC, PN, 14-7, 7, 9 v.; 1491.08.23, AHPC, PN, 18-1, 23, 15 r.

<sup>96</sup>Así vemos, por ejemplo, como dos pescadores tenían en renta en 1500 y 1522 respectivamente, "un canal en las aceñas de la Atarfía", en la parada el Puente, y "una cerradura, canal y pesquería en la parada de la Alhadra": 1500.10.13, AHPC, PN, 18-8, 586 v.; 1522.02.19, AHPC, PN, 21-5, 249 r.

<sup>97</sup>Sobre los propietarios de las instalaciones de aceñas y batanes, así como sobre su funcionamiento, véase Ricardo CÓRDOBA DE LA LLAVE, *Molinos y batanes de la Córdoba medieval*, pp. 31-56.

<sup>98</sup>Como las trescientas libras de peces que el pescador Pedro Sánchez debía entregar anualmente a los frailes del monasterio de San Jerónimo por la pesquería de la boca de Guadarromán, que de ellos tenía arrendada por tres años, "a razón de veinte e cinco libras de peces mensuales": 1491.08.03, AHPC, PN, 14-5, 15, 8 r.

pesque y se aproveche solamente de los camarones de la dicha isla", quedando el resto de la pesca para el citado pescador<sup>99</sup>.

Las ordenanzas sevillanas establecen cotos y vedas de pesca que podían variar en función de los distintos puntos del cauce donde se practicaba e incluso del tipo de arte empleada. Así, por ejemplo, estaba prohibido el uso de *almancebes* hasta mediado el mes de febrero, y no se podía echar "sino un almancebe desde la huerta de bariga, que es a la Puebla, fasta la Peña"<sup>100</sup>. En general, vedaban la pesca desde el día de Pentecostés al de San Miguel de Septiembre —lo que venía a coincidir con el verano—, "desde Sabado en saliendo el sol fasta el Lunes salido el sol desde el caño de la costumbre y de la torre de Benafan arriba, fasta la boca de Buerua"; mientras que de San Miguel a Pentecostés estaba prohibida "desde el alcántara fasta Cantillana, desde el Sabado en poniéndose el sol, fasta el Domingo puesto el sol", castigando con duras penas a los pescadores forasteros y vecinos de los lugares de señorío que pescaban "en lo realengo" en los lugares y tiempos defendidos en las ordenanzas porque "daban ocasión que lo quebranten los vezinos de Seuilla viéndolos a ellos"<sup>101</sup>.

No se conservan, para Córdoba, disposiciones específicas sobre las épocas de veda de la pesca en época medieval. La legislación regia y la municipal de muchas ciudades las englobaban junto con las de la caza fijándolas, en general, en el cuatrimestre comprendido entre el primero de marzo y fin de junio<sup>102</sup>. Sin embargo, las circunstancias particulares de desove de la pesca en cada lugar hacían que los límites de la veda fuesen muy variables y así vemos, por ejemplo, como en Madrid ésta se levantaba a partir del mes de noviembre, o como en Plasencia no se permitía la pesca con determinados aparejos del uno de marzo al treinta de abril donde, además, las truchas y anguilas no se podían pescar desde San Miguel hasta el día de Carnaval, ni tampoco en mayo (en este mes se incluían en la veda los barbos); y en Valdecorneja no podían pescarse truchas "en tiempos de

<sup>99</sup>1520.10.31, AHPC, PN, 28-2, 32 r.

<sup>100</sup>*Ordenanzas de Sevilla*, fol. 160 r. Otros ejemplos: mientras los *sabaleros* o pescadores de sábalos y los que usaban redes delgadas en general no podían calar "repunta arriba de la voz" so pena de 500 mrs., las redes de jorro (barrederas) tenían prohibida la pesca "en el sotillo hasta la boca del río Guadaira", ya que esta zona, desde antiguo "fue herida usada y guardada a los sabaleros".

<sup>101</sup>*Ibidem*, fols. 159 v. y 161 r.

<sup>102</sup>Véase José Luis DEL PINO GARCÍA, *La práctica de la caza en Castilla a fines de la Edad Media*. Curso de verano "Fons Mellaria", Córdoba, 1990, pp. 33-34.

fresón", o sea, desde fines de septiembre hasta el primero de enero, que es cuando desovan<sup>103</sup>. Sea como fuere, las vedas de pesca se regulaban en todos los lugares para garantizar el abasto de pescado en Cuaresma, época de consumo masivo de este producto en las ciudades medievales, permitiéndose en todo momento la pesca con caña y anzuelo.

Respetando esas vedas, los vecinos y moradores de las ciudades y de sus términos podían —en teoría— practicar la pesca en sus respectivos lugares guardando las disposiciones que, relativas a ella, recogían las ordenanzas municipales de cada lugar. Esas disposiciones son muy parecidas en casi todos los casos y hacen referencia, por un lado, a la protección de los recursos fluviales prohibiendo el ejercicio de la pesca a todos los forasteros y exigiendo la venta del pescado capturado en el término y, por otro, estableciendo medidas de signo conservacionista y ecologista relacionadas con las técnicas de pesca, las cuales quedaban también reguladas mediante el control de las artes y aparejos que se debían emplear.

La protección de la pesca local frente a los forasteros trataba de garantizarse, como hemos visto en el caso de Sevilla, con graves penas de multa para los infractores y pérdida de la pesca cobrada y de los aparejos utilizados en su captura<sup>104</sup>.

La prohibición del empleo de hierbas ponzoñosas para pescar citada más arriba, es un claro ejemplo de la protección medioambiental de la época y, en el mismo sentido, se prohibía ensuciar el agua con tierra, arena u otros elementos, como reflejan las ordenanzas de Plasencia o Granada. En estas últimas se decía: "que ninguno sea osado de pescar truchas, ni peces, cortando los ríos y enturbiándolos con tierra o arena o yervas"<sup>105</sup>. Además, la preservación de los bancos de pesca y de los inmaduros fue otra preocupación importante de las autoridades de todos los lugares, la cual queda patente en la prohibición del uso de redes tupidas o que no fueran del "marco" establecido, como ya dijimos. Algunos tipos de red, como las *albéntolas*, fueron prohibidos en el Guadalquivir "porque han fecho y fazen

---

<sup>103</sup>Tomás PUÑAL FERNÁNDEZ, *El mercado en Madrid en la Baja Edad Media*, p.176; Elisa Carolina de SANTOS CANALEJO, *La historia medieval de Plasencia*, p. 409.

<sup>104</sup>Así consta también en las ordenanzas de Granada, Chinchilla o Madrid, donde las penas se doblaban si la infracción se cometía de noche: José MONDÉJAR, *Los nombres de los peces*, p. 194; Amparo BEJARANO RUBIO y Ángel Luis MOLINA MOLINA, *Las Ordenanzas medievales de Chinchilla en el siglo XV*, Murcia, 1989, pp. 9 y 12; Tomás PUÑAL FERNÁNDEZ, *El mercado en Madrid en la Baja Edad Media*, p. 177.

<sup>105</sup>José MONDÉJAR, *Los nombres de los peces*, pp. 193-194.

de contino mucho daño en matar como matan toda la criança del pescado menudo sin ser para prouecho, y se han destruydo y destruyen en tal manera que por no auer pescado, ni lo dexar criar, viene mucho perjuyzio a la República"<sup>106</sup>. Medidas semejantes encontramos en otras regiones europeas. En Francia, por ejemplo, una ordenanza real de 1326 ordenaba destruir los "ingenios" demasiado mortíferos, y obligaba a los pescadores a dejar en sus nasas y redes aberturas suficientes para dejar pasar a los alevines, que debían ser devueltos al agua en caso de haberse tomado; y en Inglaterra, durante el siglo XIII, el monarca Eduardo I mandó revisar las redes de los pescadores para asegurarse de que tenían el tamaño y espesor adecuados para proteger a los inmaduros<sup>107</sup>.

Podía ocurrir que los cursos fluviales discurrieran por tierras señoriales, en cuyo caso la pesca sólo podía practicarse en ellos con la correspondiente licencia de sus propietarios o mediante el pago de una renta ya que, lógicamente, se reservaban este derecho. Así se constata, por ejemplo, en el arrendamiento que doña Marina de Aguayo, viuda de Mendo de Quesada, hizo en abril de 1486 a dos vecinos de la villa de Tragacete (Cuenca), del heredamiento y tierras conocido como "Zuheros el Viejo", próximo a Belmez, para que durante cinco años se aprovecharan de las aguas y pastos del mismo, siendo condición que "en los ríos y aguas del heredamiento no arrienden ni den lugar a persona alguna que pesque ni pueda pescar en todo el tiempo, salvo que ellos puedan pescar y se aprovechen para sus mantenimientos y de los suyos"<sup>108</sup>.

Sin embargo, en la mayoría de los casos la pesca era —o debía ser— de aprovechamiento común, al menos en los alfoces cuyos concejos dependían directamente del rey como Córdoba, por lo que sus vecinos tenían, teóricamente, el derecho de pescar tanto en el Guadalquivir como en

---

<sup>106</sup>*Ordenanzas de Sevilla*, fol. 160 v. Así lo prohíben: "de aquí adelante, así por euitar lo suso dicho como porque por todos se tenga y guarde y cumpla la ordenança que no se faga red de más de veynte y seys, ordenan y defienden que ninguna persona ni camaronero sea osado de tener ni fazer las dichas aluentolas, ni de pescar con ellas ni con alguna dellas, ni echar alguna en caño ni en todo el río de Guadalquivir ni en parte alguna del, porque por esta ordenança se defiende que no las aya de aquí adelante, ni memoria dellas". Para ello establecen graves penas: dos mil mrs. y quema de la que se hallare por la primera vez, la pena doblada y treinta días de cárcel la segunda, y pena criminal y "como de incorregibles sea denunciado al Alcalde de la Justicia para que proceda contra ellos" si se incurriese de nuevo.

<sup>107</sup>Bruno LAURIOUX, *Le Moyen Âge à table*, París, 1989, p. 24; J.M. STEANE, *The Royal Fishponds of Medieval England*, pp. 48-49.

<sup>108</sup>1486.04, AHPC, PN, 14-18, 1, 1 r.

los otros cursos que corrían por los lugares del término, es decir, en los "ríos concejiles". Pero en la práctica, muchas zonas quedaron acotadas y vedadas a la pesca por parte de los señores de tierras ribereñas o próximas a los cursos de agua, quienes arrendaban las pesquerías en beneficio propio provocando el descontento de los pescadores. Así lo atestigua la petición que éstos y los cazadores de Córdoba hicieron llegar al Consejo Real en 1489 porque, a pesar de los privilegios que tenían desde tiempo inmemorial, confirmados por los propios Reyes Católicos, para pescar y cazar libremente en los ríos y arroyos y montes realengos de la ciudad y de sus términos, continuamente se les ponía impedimento a ejercer ese derecho; o el mandamiento dado por la propia ciudad, ese mismo año, a las justicias de las villas terminiegas de Almodóvar, Posadas, Hornachuelos y Peñaflores, para que no obstaculizasen el ejercicio de la pesca a los vecinos de Córdoba ya que "ahora, por algunos caballeros y por otras personas les eran perturbados los dichos privilegios y el uso y costumbre de ellos, y que están defendiéndoles el pescar en el dicho río (...)"<sup>109</sup>.

Esos impedimentos fueron el origen de procesos judiciales iniciados a petición de los pescadores, que reclamaron siempre su derecho a pescar libremente "todo el río y pesquerías de Guadalquivir y los otros ríos y arroyos que pasan por los términos y tierra de esta ciudad de Córdoba" por ser francos y realengos. El problema era que si los pescadores tenían privilegios reales, también los habían obtenido algunos señores para acotar las aguas en su propio beneficio<sup>110</sup>, de ahí que surgiesen los conflictos. Es el caso de la fortaleza de Almodóvar del Río, cuyo alcalde tenía —desde 1442, por merced concedida por el rey Don Juan—, propiedad sobre las aguas que corrían desde la desembocadura del río Guadiato hasta el arroyo del Galapagar, en lo que se conocía como "hoya de Almodóvar", por lo que nadie podía pescar en dicho coto sin licencia del alcalde, bajo graves penas<sup>111</sup>. Como cada una de las partes implicadas reclamaba su derecho y los enfrentamientos eran continuos, en septiembre de 1489 se llegó a un

---

<sup>109</sup>1489.07.28 y 1489.06.05, AMC, 7.8.1, C-262, Docs. 3 y 4.

<sup>110</sup>1496.01.03, AHPC, PN, 14-32, 25, 20 v.: Pedro Fernández Salido arrienda a un vecino de la ciudad una heredad de casas bodega que posee en la sierra, en el pago de las Cobatillas, "con la merced del pescar del río Guadiato que dice que tiene de los reyes nuestros señores".

<sup>111</sup>El documento se ha conservado, se trata de una Provisión Real, fechada en 1442.01.20 y librada a pedimiento del alcalde de la fortaleza Diego Fernández de Córdoba, quién alegó para ello no tener donde cazar y pescar en las inmediaciones del castillo para su sostenimiento y de la guarda del mismo. AMC, 7.8.1, C-262, doc. 1.

compromiso entre el entonces alcalde, Diego Fernández de Córdoba y los pescadores, según el cual, a partir de esa fecha y para siempre, quedaría libre para el titular de la fortaleza "el dicho río desde la boca del arroyo del Galapagar hasta la peña del Gallo, que es la mitad del dicho río", donde los pescadores no podrían pescar sin su licencia, y para éstos "todo lo otro desde la dicha peña hasta donde quisieren sin impedimento alguno", comprometiéndose el señor a dejar pasar libremente a los pescadores "con tanto que no pesquen en lo suyo ni echen redes sin su licencia"<sup>112</sup>.

Los términos y límites del compromiso no debieron quedar claros pues, pocos meses después, los pescadores le acusaron de defender y ocupar la pesquería de la hoya de Almodóvar, arrendarla para sí y prender los barcos y redes de los pescadores. Este respondió a la demanda alegando que carecía de fundamento jurídico por la merced que él y sus antecesores tenían en la fortaleza, por lo que se inició un pleito<sup>113</sup>. De las respuestas de los testigos que comparecieron se deduce que no siempre los alcaldes de la fortaleza hicieron uso de tal merced, permitiendo pescar libremente a los vecinos unas veces y arrendando, otras, la pesquería a cambio de cierta cantidad de dinero y pescado. Así, el anterior alcalde, Gonzalo Fernández de Córdoba, "puede hacer cuarenta años que la empezó a defender y poner en renta por doce mil mrs., defendiéndolo en tal manera que ninguno osaba echar las redes en todo aquello". Sin embargo, al morir éste, los pescadores pescaron de nuevo todo el dicho río con el consentimiento de su sucesor quién, si en un principio no les exigió renta alguna "aunque estaba allí y los veía pescar", de tres años a esta parte "la ha defendido y arrendado de nuevo". La respuesta del alcalde fue contundente al decir que "sabe que todos los ríos, en los caudales como es Guadalquivir y otros, son del rey y comunes a todos los de sus reinos, y que todos los del reino pueden entrar y pescar en ellos salvo si en alguna parte de ellos algunas personas particulares tuviesen privilegios o merced de los reyes cuyo es el río"; dice también que es verdad que después de fallecido su padre pescaron en la dicha pesquería y hoya de Almodóvar algunos pescadores de esta ciudad y de otras partes con su licencia y consentimiento "porque yo les quería dar lugar que pescasen por entonces tanto cuanto fuese mi voluntad, y de tres años y más tiempo acá yo y los míos por mi mandado hemos defendido a los

---

<sup>112</sup>1489.09.04, AHPC, PN, 18-3, 375 r.

<sup>113</sup>Este se conserva en el Archivo Municipal: 1490, AMC, 7.8.1, C-262, doc. 6.

dichos pescadores de la dicha ciudad y de otras partes que no pescasen en la dicha hoya sin mi licencia y mandado"; y añade que si defiende la pesquería del río de Almodóvar es en virtud de la merced que para ello tiene "para mantenimiento y sostenimiento de la dicha fortaleza"<sup>114</sup>.

Conflictos como el relatado debieron ser muy frecuentes en la época y están atestiguados en otras ciudades. Es el caso de Madrid, donde hubo un pleito en 1454 sobre el río Jarama porque atravesaba sotos comunales y de señorío<sup>115</sup>; o Plasencia, donde fueron los propios regidores quienes no dejaban pescar en el Jerte a partir de 1488, tomando las redes y paranzas a los pescadores que siempre habían podido pescar libremente en dicho río, y permitiendo que los dueños de las dehesas acotaran la caza y pesca de ellas so pretexto de antiguos privilegios<sup>116</sup>. Ello se explica porque los intereses concejiles coincidían con los particulares, como ocurría en Córdoba, donde muchos señores defendían la pesca —con privilegios o sin ellos—, en distintos lugares del término con el consentimiento del concejo: Gonzalo Mexía en Guadalmellato, Antonio de Benavides, Francisco de Cárcamo y los frailes de San Jerónimo en Guadarromán<sup>117</sup>, aunque no siempre estos conflictos desembocarían en procesos judiciales. Tan interesante como el de Almodóvar es otro que ha llegado hasta nosotros, esta vez iniciado en 1515 contra los vecinos de Palma del Río quienes, a pesar de pertenecer al término y jurisdicción de Córdoba, impedían desde hacía tiempo a los vecinos de la capital el uso común de la pesca "en el río de Guadalquivir hacia la parte de Peñaflor", amenazándolos con armas, injuriándolos y diciéndoles "que los habían de matar si no se iban, y que les habían de cortar las redes"<sup>118</sup>. Uno de los acusados era un tal Alfonso Callado, que al ser preguntado cómo y por qué defendía la pesca en dicho lugar, "siendo como es público y común el uso del río de Guadalquivir, bien para navegar,

---

<sup>114</sup>*Ibidem*.

<sup>115</sup>Tomás PUÑAL FERNÁNDEZ, *El mercado en Madrid en la Baja Edad Media*, p. 176.

<sup>116</sup>Elisa Carolina de SANTOS CANALEJO, *La historia medieval de Plasencia*, p. 408.

<sup>117</sup>1490, AMC, 7.8.1, C-262, doc. 6: Así consta en la respuesta de uno de los testigos, el pescador Alfonso García, al decir que "si les guardasen sus privilegios bien podrían pescar por todo francos, pero que muchos les defienden", citando a los sobredichos.

<sup>118</sup>1515.03.11, AMC, 7.8.1, C-262, doc. 8. Uno de los testigos, Juan López, pescador y vecino de Córdoba, cuenta como hacía dos años que "pescaba en el dicho término realengo cuando salieron a él cuatro o cinco hombres armados y le acuchillaron las redes, y le dieron una cuchillada en el brazo de la cual quedó manco", y que hacen otras muchas opresiones y agravios a los dichos vecinos de la ciudad de Córdoba.

andar y pescar por él, especialmente para todos los vecinos de esta ciudad de Córdoba y su tierra", respondió que él tenía en renta de por vida "la azuda y cerradura que es en término de la villa de Palma, que pertenece al heredamiento de Isla Redonda y que es del señor obispo de Córdoba", y que en ella él "puede sin pena alguna defender la pesca por razón del dicho arrendamiento, según que la han defendido y usado de tiempo inmemorial a esta parte los obispos de Córdoba cuya es la dicha cerradura, y sus arrendadores e inquilinos"<sup>119</sup>.

Un último aspecto relacionado con los lugares de pesca fluvial, especialmente en el Guadalquivir, era el de la compatibilidad entre las zonas de pesca y la navegación. Dicho río era navegable en gran parte de su trayecto, tanto por buques marítimos de calado medio hasta Sevilla como por embarcaciones de menor tamaño hasta Córdoba<sup>120</sup>, por lo que se hacía necesario, como afirma Miguel Angel Ladero, organizar la construcción de saltos de agua para molinos y pesqueras de modo que fuesen compatibles con canales para la navegación<sup>121</sup>. Sin embargo, los conflictos entre ambos sectores fueron inevitables y, ya en 1360, hubo una reclamación por parte de unos barqueros porque "los señores de las azudas y presas de los molinos del río Guadalquivir que son en (el cauce de) la ciudad de Sevilla a la de Córdoba han aferrado las bocas de los canales por donde suben los barcos cargados", a lo que el monarca Pedro I ordenó que no lo hicieran, de manera que los dueños de las aceñas debían dejar una apertura en las paradas de idénticas dimensiones a la altura del Arco de Bendiciones o de las Palmas de la catedral cordobesa, para que por ella pudieran pasar los barcos sin dificultad<sup>122</sup>. Estas denuncias se repitieron a lo largo del siglo XV, y no

---

<sup>119</sup>*Ibidem*. No sabemos como concluyó el proceso, que continuó durante años, siendo la última referencia de mayo de 1520.

<sup>120</sup>También otros ríos eran navegables en sus cursos bajos, como el Miño, Tajo, Guadiana o Guadalete y, en especial, el Ebro, cuyo trayecto se dividía en dos tramos bien diferenciados como el Guadalquivir, el primero de pendiente más suave y mayor caudal, navegable por barcos de mayor calado, y el segundo, de menor caudal y mayor pendiente, realizable sólo por barcas de menor calado y no sin dificultades. Ricardo CÓRDOBA DE LA LLAVE, *Navegación y transporte fluvial en la Península Ibérica a fines de la Edad Media*, "III Congreso Internacional de Caminería Hispánica", México, 1997, p. 218.

<sup>121</sup>Miguel Ángel LADERO QUESADA, *Las ciudades de Andalucía occidental en la Baja Edad Media: sociedad, morfología y funciones urbanas*, "La ciudad Hispánica durante los s. XIII a XVI", III, *op. cit.* pp. 83-84.

<sup>122</sup>Ramón CARANDE, *Sevilla, fortaleza y mercado*, Sevilla, 1972, p. 96.

fueron exclusivas del Guadalquivir<sup>123</sup>, también en otros cursos fluviales hubo dificultades para el buen desarrollo de la navegación relacionadas con al pesca, como en Guipúzcoa, donde una ordenanza de 1484 prohibió que se ocupasen los ríos de la provincia con nasas en una tercera parte del cauce, con lo que el paso de la navegación quedaba libre por lo menos en un tercio del río<sup>124</sup>.

## V. EL ABASTECIMIENTO DE PESCADO

Una vez capturado, era necesario canalizar el pescado hacia los lugares de consumo. En todas las ciudades, el pescado de agua dulce atrapado en los ríos y arroyos de sus respectivas jurisdicciones estaba sometido a fuertes medidas proteccionistas que impedían sacarlo fuera del término, algo que estaba justificado porque en muchas de esas ciudades, sobre todo las más alejadas de las costas, este era el único pescado que se consumía verdaderamente fresco. Por eso, multitud de disposiciones defendían el derecho preferente de cada pueblo al pescado cogido en las que podrían llamarse "sus aguas fluviales". Las ordenanzas cordobesas de 1435 establecían "que ningunos pescadores que non lieuen pescado fresco para fuera del término de Córdoba" so pena de perderlo y pagar doce mrs. al mayordomo, y también "que sy alguno tomare al pescador el pescado por fuerça en los caminos o en las plaças, pague el pescado doblado al pescador o su valía, e cinquenta mrs. para la puente, e doze mrs. para el mayordomo"<sup>125</sup>; y en 1512 el concejo insistía en que "todos los sábalos que cayeren en las villas de Córdoba los traigan a vender a esta ciudad y no los vendan ni lleven a otras partes"<sup>126</sup>. Disposiciones semejantes hallamos en otras muchas ciudades, incluidas las costeras, que sólo permitían la exportación de pescado fresco con destino a lugares del interior cuando sus necesidades

---

<sup>123</sup>Están testimoniadas igualmente en el Ebro o en otras regiones europeas, caso de la región italiana de la Toscana, en los ríos Arno, Serchio u Ombrone: Ricardo CÓRDOBA DE LA LLAVE, *Navegación y transporte fluvial*, p. 218.

<sup>124</sup>Beatriz ARIZAGA BOLUMBURU, *La alimentación en el País Vasco*, p. 203.

<sup>125</sup>Manuel GONZÁLEZ JIMÉNEZ, *Ordenanzas del Concejo de Córdoba (1435)*, pp. 252 y 264-265.

<sup>126</sup>1512.02.28, AMC, 13.3.1, LAC 19. La pena era, en este caso, de pérdida del pescado y 600 mrs.

de abastecimiento se hallaban cubiertas y, a veces, en condiciones muy concretas<sup>127</sup>.

El pescado marítimo que se consumía en nuestra ciudad venía, en su mayor parte, de Sevilla, desde donde llegaba a través de rutas terrestres y del propio Guadalquivir procedente, a su vez, de distintos lugares puesto que esta ciudad, núcleo vital de comunicaciones en el que convergían rutas terrestres y marítimas a través del Guadalquivir, actuó en esta época como un importante centro de redistribución de mercancías.

A través del río, el pescado y otras mercancías llegaban cada día a la capital cordobesa desde Sevilla a manos de los llamados "barqueros de Córdoba", un grupo de transportistas existente, al menos, desde el siglo XIII, que gozaba de exenciones fiscales a fin de asegurar la conexión entre ambas ciudades y cuyo número estaba fijado, durante el siglo XV, en un máximo de cuarenta individuos. Estas plazas, según A. Collantes, nunca fueron cubiertas en su totalidad porque, como afirma Eduardo Aznar, el desarrollo del oficio chocaba con muchos inconvenientes, entre ellos las dificultades puestas a la navegación por las presas de molinos y pesqueras que vimos más arriba<sup>128</sup>. Para el transporte del pescado, en concreto, conocemos la existencia de la barca llamada "yente y viniente"<sup>129</sup>, que llegaba hasta la misma capital o hasta embarcaderos cercanos a ella como el del Aguilarejo, uno de los muchos cargaderos o pequeños puertos existentes en la ruta fluvial a Sevilla. La mayor rapidez, comodidad y economía de ésta

---

<sup>127</sup>Para paliar la crónica insuficiencia de muchas ciudades, con frecuencia el pescado del litoral era intercambiado por cereal del interior, como ocurría en Málaga, donde el concejo obligaba a los mercaderes traficantes en pescado a que ingresaran una carga de trigo por su correspondiente de pescado que sacasen. Otras veces sólo se permitía la exportación de pescado a cambio de satisfacer un impuesto, caso de la propia Málaga o de las villas granadinas de Vera y Mojácar, donde se creó para este concepto el derecho del "tigual". José Enrique LÓPEZ DE COCA CASTAÑER, *La tierra de Málaga a fines del siglo XV*, Granada, 1977, p. 179 y José Antonio GRIMA CERVANTES, *La pesca en las ciudades de Vera y Mojácar tras la conquista: la torre de la Garrucha y la renta del Tigual*, Actas del VI Coloquio de Historia Medieval Andaluza, "Las ciudades andaluzas (s. XIII-XVI)", Málaga, 1991, pp. 687-689.

<sup>128</sup>Antonio COLLANTES DE TERÁN SÁNCHEZ, *Sevilla en la Baja Edad Media, la ciudad y sus hombres*, Sevilla, 1977, p. 362; Eduardo AZNAR, *Barcos y barqueros de Sevilla*, p. 2.

<sup>129</sup>Miguel Ángel LADERO QUESADA, *Las ciudades de Andalucía occidental en la Baja Edad Media*, p. 83.

—como de otras vías fluviales navegables— respecto a las terrestres en aquella época, han sido puestas de manifiesto por algunos autores<sup>130</sup>.

Respecto a las rutas terrestres, el medio de transporte más empleado en esta época fue el de las bestias de carga dispuestas en recuas, asnos y mulos sobre cuyos lomos se colocaban fardos o serones en los que se introducían las mercancías. En esos caminos, los mercaderes y sus bestias debían sortear con frecuencia distintos cursos de agua, para lo que recurrían al sistema de barcaje, es decir, barcas de peaje que unían las dos orillas de un río y que contribuían a disminuir la jornada de camino. La ruta que habitualmente se usaba para dirigirse a Sevilla era la de la margen derecha del Guadalquivir, complementaria de las navegaciones fluviales que efectuaban las barcazas por el río<sup>131</sup>. Por ella circulaban libre y continuamente los recueros y mercaderes que traían el pescado desde Sevilla hasta Córdoba, para abastecer a esta ciudad, hasta que las autoridades sevillanas decidieron intervenir obligando a los mercaderes cordobeses a descargar y a vender todos los pescados que comprasen en la jurisdicción de su término, en la ciudad de Sevilla, antes de sacarlos para Córdoba. Ello implicaba que los citados mercaderes se viesan sometidos a nuevas cargas fiscales y que el correcto abastecimiento de la capital cordobesa se viera en peligro. Así consta en una Real Provisión dada por la reina en 1490, en la que se dice que el concejo sevillano actuaba así en virtud de una autorización real concedida a Diego López de Sevilla, arrendador del partido de las rentas menudas de la dicha ciudad, para que "todas las personas que compraren en las almadrabas y playas y otros lugares de pesquerías de la dicha ciudad de Sevilla pescado fresco o salado y lo llevaran a vender fuera del término y arzobispado de esa dicha ciudad, que lo trajesen a vender en la dicha ciudad primeramente (...) porque la dicha ciudad fuese mejor bastecida de pescados, y que por esta causa los fieles de la dicha ciudad de Sevilla defienden el dicho camino real a los mercadores y les apremian que vayan con el dicho pescado a lo vender a la dicha ciudad de Sevilla (...)". Ante esto, el concejo cordobés solicitó a la reina que pusiese remedio porque con tal actitud "se

---

<sup>130</sup>Ricardo CÓRDOBA DE LA LLAVE, *Navegación y transporte fluvial*, p. 220; Eduardo AZNAR, *Barcos y barqueros de Sevilla*, p. 8, donde demuestra que llevar un cahiz de trigo por tierra, desde Utrera a la capital sevillana, costaba 96 mrs. y, sin embargo, hacerlo por vía fluvial salía sólo por algo más de 94 mrs.

<sup>131</sup>Ricardo CÓRDOBA DE LA LLAVE, *Comunicaciones, transportes y albergues en el Reino de Córdoba a fines de la Edad Media*, "HID", XXII (1995), pp. 90-91 y 98.

les ha privado y priva de los mantenimientos necesarios" y además "en las rentas y derechos de la dicha ciudad de Córdoba ha venido y hay por esta causa gran menoscabo", arguyendo que desde siempre los merchantes de pescado fresco y salado de la ciudad de Córdoba habían traído a esta ciudad sus bestias cargadas con los dichos pescados "por el camino real usado que va por los lugares de Manzanilla y Castilleja del Campo y Sanlúcar la Mayor y Alcalá del Río y Villanueva del Camino (...) y que nunca hubieron contradicción alguna guardando la buena vecindad que siempre en uno hubo entre la ciudad de Sevilla y la de Córdoba"; y que los dichos mercaderes "nunca acostumbraron ir ni entrar en la dicha ciudad de Sevilla salvo de poco tiempo acá contra su voluntad". La reina ordenó finalmente a las justicias de Sevilla que no apremiasen más a las personas que llevasen pescado a la ciudad de Córdoba a ir y entrar en Sevilla contra su voluntad, y que no les demandasen tributos nuevos ni otros derechos algunos salvo aquellos que antiguamente solían pagar<sup>132</sup>.

En cuanto a los canales de abastecimiento de pescado en la Córdoba bajomedieval, variaban, lógicamente, en función de su naturaleza fluvial o marítima. En el primer caso, los pescadores estaban obligados a suministrarlo a la ciudad y lo hacían, bien de forma directa, en cuyo caso tenían que venderlo necesariamente en la plaza de la Corredera<sup>133</sup>, bien a través de contratos de venta con mercaderes o comerciantes minoristas locales, de los que se han conservado algunos entre las actas notariales. Todos ellos suelen presentar las mismas características. En primer lugar, el contrato se estipulaba por anticipado sobre la pesca a capturar por el pescador con su barco, redes y aparejos en una zona y en un período de tiempo concretos. Este período podía ir de varios meses —lo más frecuente, marcando como tope la fecha de Pascua Florida (domingo de Ramos)— a un año<sup>134</sup>; y las zonas de pesca quedaban perfectamente establecidas, ya fuese en puntos

---

<sup>132</sup>1490.07.12, AMC, 7.8.1, C-262, doc. 5.

<sup>133</sup>1491.07.08, AMC, LO 1º, fol. 224 r., "Pregones de los mantenimientos": "que ningún pescador que pescare en los ríos de Córdoba ni otra persona por ellos vendan el pescado que pescaren [salvo] en la Corredera de esta ciudad y no en otra parte".

<sup>134</sup>De los ocho contratos conservados, sólo uno es por un período anual, el resto abarca unos cuantos meses: cinco ponen como tope la fecha de Pascua Florida, otro la coloca en mayo y el último es indefinido al establecer "mientras fuere tiempo de pescar con las lavadas en el río de Guadalquivir" (1490.08.08. AHPC, PN, 14-25, 9, 52 r.).

concretos del cauce de un río o arroyo, en la circunscripción de una villa del término de Córdoba, o en pesquerías muy determinadas<sup>135</sup>.

También se concretaban en el contrato la clase de pescado a entregar, las condiciones de entrega, el precio y la forma de pago. Los tipos de peces eran los que abundaban en las aguas del Guadalquivir y de sus afluentes, en especial los sábalos, que eran los más solicitados al aparecer, de forma exclusiva, en muchos de los contratos<sup>136</sup>. En todos ellos, la traída del pescado a la ciudad corría a cargo del comprador, quién se obligaba a enviar por él al lugar de captura y corría con el riesgo de pérdida<sup>137</sup>, garantizándose, al mismo tiempo, la exclusividad de la pesca realizada por el pescador<sup>138</sup>. Las formas de pago eran variadas, desde el anticipo de una parte del total al suscribir el contrato, al pago del montante después de cada entrega, o al establecimiento de pagas por semanas<sup>139</sup>. Los pescadores debían entregar a sus compradores toda la pesca capturada "salvo lo que hubieren de comer o hubieren de presentar a alguna persona"<sup>140</sup>.

---

<sup>135</sup>En 1491.01.27, AHPC, PN, 14-26, 10, 34 r es "el río de Bembézar"; en 1522.01.20, AHPC, PN, 21-5, 548 r, el Guadalquivir "desde la villa de Palma adelante el río arriba"; en 1490.01.09, 18-3, 549r, la villa de Posadas; y en 1482.10.21, AHPC, PN, 18-2, 82 v y 1487.08.16, AHPC, PN, 18-2, 777 v se trata, respectivamente, de la cerradura de Matachamorros y de la pesquería de la azuda de Quintanilla.

<sup>136</sup>1490.01.09, AHPC, PN, 18-3, 549 r.; 1490.07.19, AHPC, PN, 18-4, 861 r.; 1522.01.20, AHPC, PN, 21-5, 548 r. En este último, por ejemplo, el pescador, un tal Juan Alfonso, se compromete a vender a dos vecinos de Córdoba "todos los sábalos que matare y pescare con su barco y redes y lavadas o en otra manera en el río de Guadalquivir", siendo condición que "si el pescado otro que tomare" lo quisiesen también los compradores, "el pescador sea obligado a dárselo antes que a otra persona, pagándole lo que justamente mereciere".

<sup>137</sup>Así se constata en expresiones como estas extraídas de dichos contratos: "y si por culpa del dicho Luis (comprador) se perdiere algún pescado en el camino sea a su costa"; "y si no enviare por ello y se perdiere, que sea obligada a se lo pagar"; "que ellos vayan por los sábalos con sus bestias a su costa y si haciéndose lo saber no fueren por ellos y se perdieren, que sea a culpa y cargo de ellos": 1490.08.08, AHPC, PN, 14-25, 9, 52 r.; 1491.01.27, AHPC, PN, 14-26, 10, 34 r.; 1522.01.20, AHPC, PN, 21-5, 548 r.

<sup>138</sup>1490.08.08, AHPC, PN, 14-25, 9, 52 r.: "Que los dichos pescadores no puedan vender a otra persona alguna por ningún precio so pena de un real de plata por cada libra de pescado"; 1487.08.16, AHPC, PN, 18-2, 777 v.: "y si algún pescado se le probare que el dicho Francisco (pescador) vendiere a otra persona, que pague 25 mrs. para el puente mayor de Córdoba".

<sup>139</sup>En 1491.01.27, AHPC, PN, 14-26, 10, 34 r., el pescador recibe 1500 mrs "en parte y cuenta del pago"; En 1482.10.21, AHPC, PN, 18-2, 82 v., se establece que "como fuere trayendo (el comprador) así le vaya pagando"; y en 1490.08.08, AHPC, PN, 14-25, 9, 52 r. se dice que "los mrs. que montare el pescado que él (comprador) recibiere por taja de ellos se lo dé y pague en esta ciudad al final de cada semana como fuere vendiendo".

<sup>140</sup>1482.10.21, AHPC, PN, 18-2, 82 v.

Para conservar la frescura del pescado fluvial, sobre todo cuando procedía de pesquerías alejadas de la ciudad, solía mezclarse con un poco de sal, o con hierba húmeda y juncos, en las banastas o serones en que era transportado, pero debido a la gran resistencia de los peces de río, también era posible mantenerlo vivo durante cierto tiempo inmerso en barriles de madera, cuya agua era renovada en las posadas de los caminos, como está atestiguado en algunos lugares<sup>141</sup>.

En cuanto al abastecimiento de pescado de mar, ya hemos dicho que gran parte del mismo llegaba a Córdoba desde Sevilla, procedente tanto de capturas locales como de otros puntos del litoral atlántico andaluz: Puerto de Santa María, Cádiz, Huelva; o incluso de lugares mucho más alejados, Galicia y Portugal sobre todo. Pero también venía de forma directa de algunos de estos lugares y de otros como Málaga que, tras la conquista castellana, se convirtió en un importante núcleo de aprovisionamiento de pescado para el interior andaluz por la corta distancia que lo separaba de sus costas, a pesar de que el pescado capturado en el litoral malagueño era inferior en cantidad y calidad al de las pesquerías gaditanas<sup>142</sup>. Este tráfico con Málaga atravesó una crisis con motivo de la pestilencia que aquella ciudad sufrió en 1495, por la que el concejo cordobés se vio obligado a prohibir la entrada de mecaderes malacitanos aun cuando trajesen pescado para la Cuaresma<sup>143</sup>.

Hemos localizado diversas formas de traer el pescado de mar a nuestra ciudad. Unas veces eran mercaderes o minoristas que, por su cuenta y riesgo, salían o enviaban por pescado a un lugar determinado, como hizo en 1471 María González, la merchanta, que entregó a su criado, un tal Juan Fiallo, tres acémilas y 20000 mrs. para ir a por pescado fresco y salado a Portugal<sup>144</sup>. Pero la mayoría de las veces se trataba de compañías entre dos

---

<sup>141</sup>En Inglaterra, por ejemplo, los lucios resistían vivos un día en los barriles, y también está testimoniado el transporte de pescado de río "empanado" para su mejor conservación: J.M. STEANE, *The Royal Fishponds of Medieval England*, pp. 45 y 49.

<sup>142</sup>José Enrique LÓPEZ DE COCA CASTAÑER, *La tierra de Málaga a fines del siglo XV*, p. 179.

<sup>143</sup>1495.03.27, AMC, 13.3.1, LAC 3: "Hubo información la ciudad de que cundía pestilencia en Málaga, y mandaron que no entren en Córdoba los que de allá vinieren aunque traigan pescado, so pena de treinta azotes".

<sup>144</sup>1471.05.05, AHPC, PN, 14-7, 12, 124 r. Otro caso en 1498.11.09, AHPC, PN, 14-34, 27, 24 v.; donde un harriero vecino de Jerez se compromete a traer a un merchanta de pescado cordobés, treinta cargas de pescado desde la villa de Santa María del Puerto, en pago de un caballo que éste le hubo vendido, las cuales le traerá a razón de diez cargas mensuales de once

o más mercaderes locales para salir a comprar pescado<sup>145</sup>, como la que hicieron en 1477 Juan de Herrera y Antón Martín para que este último fuera con un caballo de albarda "a Sevilla y a Mazagón y al río del Oro y a la Higuera" para traer pescado de dichos lugares a la ciudad, "lo que el dicho Antón entienda que cumple para provecho de ambos"; para ello aportarían a medias el dinero necesario y repartirían del mismo modo los beneficios<sup>146</sup>. Otro ejemplo es el de tres vecinos de Córdoba que en 1483 hicieron "compañía en el trato de ir a comprar pescado a Galicia o a otras partes de su obispado" con 40000 mrs., de los que se sacarían los costos del viaje de uno de ellos así como "los mrs. necesarios para las costas que se hubieren de hacer desde la ciudad de Sevilla hasta esta ciudad"<sup>147</sup>. También se suscribían compañías entre los lugares de origen del pescado y mercaderes cordobeses, en cuyo caso solían hacerse por varios años y no, como en los casos anteriores, por uno o varios viajes fijados de antemano. Así vemos, por ejemplo, como en 1489 un tal Vasco Fernández, alcalde de Altamira "que es en el reino de Galicia" y Juan de Córdoba, mercader cordobés, acordaron hacer una compañía a partir de Navidad y por cinco años, en la que "ha de poner el dicho alcalde todo el caudal de todo el pescado que le enviare a la ciudad de Sevilla, así sardina prieta y de Moya y otro cualquier pescado", mientras que el mercader debía aportar "su industria y trabajo", y tanto si hubiese ganancia como pérdida, se partiría al final entre ambos<sup>148</sup>.

Vemos como en muchos de estos casos aparece Sevilla como el punto de recepción y redistribución del pescado. A ella llegaban tanto los recueros que cargaban el pescado en las villas costeras de Cádiz, Huelva o

---

arrobas cada una.

<sup>145</sup>En realidad, como afirma R. Relaño, no siempre se trataba de mercaderes de profesión. Con frecuencia eran vecinos de la ciudad que se dedicaban, ocasionalmente, al comercio de pescado autodenominándose "merchantes de pescado" o "pescaderos". María Rosario RELAÑO MARTÍNEZ, *El comercio de pescado en Córdoba durante la segunda mitad del siglo XV*, "1490. En el umbral de la Modernidad", I, Valencia, 1994, p. 572.

<sup>146</sup>1477.03.12, AHPC, PN, 14-13, 6, 4 v. Se acordó además que el citado Antón no fuese a ninguna otra parte y que el pescado que éste cargase para traer a esta ciudad no lo pudiese vender más que en ella so pena de demandarlo por hurto.

<sup>147</sup>1483.08.13, AHPC, PN, 18-2, 254 r. En este caso la compañía se hacía tanto sobre pescado como sobre "corambres u otras mercaderías que cumplieren para provecho de la dicha compañía".

<sup>148</sup>1489.07.04, 18-3, 279 v.: "y que al final la ganancia que Dios les diere se parta de por medio cada uno de ellos la mitad, y si pérdida hubiere que se parta igualmente de por medio".

el Algarve portugués, transportándolo a lomos de sus bestias a través de rutas y caminos terrestres<sup>149</sup>, como los grandes buques que lo traían por mar de lugares lejanos, especialmente de Galicia, pero también del País Vasco, Europa del Norte y Africa. La mayor parte de la pesca capturada en el litoral gallego se preparaba para la exportación hacia Andalucía y el Mediterráneo, era el llamado "pescado merchant", cuyos contratos de suministro se basaban en una obligación de entregar determinada cantidad en un plazo de tiempo, a cambio del precio adelantado<sup>150</sup>. También Guipúzcoa fue exportadora de pescado e intermediaria del que llegaba del norte de Europa, especialmente del arenque del Báltico, que reexpedía hacia Castilla o Navarra<sup>151</sup>. Y, en el caso de Africa, los principales caladeros de pesca visitados por los andaluces se ubicaban en Guinea y en la costa de Marruecos, donde se capturaban sábalos en grandes cantidades, en especial en la desembocadura del río Amazor. De dicho río procedían, por ejemplo, los cuatro mil sábalos que un mercader genovés transportó a Sevilla en su carabela en 1500, ciudad desde la que se redistribuirían después por distintos lugares, entre ellos, probablemente, la ciudad de Córdoba<sup>152</sup>. En estos casos, el pescado llegaba envasado en barriles, pipas y toneles cuya capacidad estaba homologada a escala internacional<sup>153</sup>.

Aunque a Córdoba, por su excelente situación geográfica, llegaba a menudo el pescado fresco de las zonas costeras próximas —para retardar la putrefacción del mismo se echaba a los cestos o barriles un poco de sal, o incluso se apilaba en cajas cubiertas de algas—<sup>154</sup>, como es lógico, en muchos casos no podía llegar fresco de los lugares de origen, por lo que era

---

<sup>149</sup>Es el caso de la villa de Moguer, cuyo pescado llegaba —a través del camino real que iba del puerto de Palos a Sevilla—, a Ecija, Córdoba, Jaén, Ubeda o Baeza. Antonio GONZÁLEZ GÓMEZ, *Moguer en la Baja Edad Media*, p. 133.

<sup>150</sup>José ARMAS CASTRO, *Pontevedra en los siglos XII a XV. Configuración y desarrollo de una villa marinera en la Galicia medieval*, Pontevedra, 1992, pp. 146 y 187.

<sup>151</sup>Beatriz ARIZAGA BOLUMBURU, *La alimentación en el País Vasco*, p. 203.

<sup>152</sup>Enrique OTTE, *Sevilla y sus mercaderes a fines de la Edad Media*, pp. 55 y 155: Como afirma este autor, el ámbito geográfico de la pesca en Africa se fue ampliando a medida que los descubrimientos señalaban nuevas rutas marítimas, estando documentada la presencia de pescadores béticos en el cabo de Aguer (en busca de la sabrosa pescada), en aguas de San Bartolomé y en el cabo de Bojador (a la captura del cherne, las bogas y la corvina), o en el Río de Oro, cuya riqueza piscícola era extraordinaria.

<sup>153</sup>Galicia, por ejemplo, empleaba el tonel "macho", de unos 900 litros; la pipa, homologada con la bota mediterránea; y el barril: Elisa FERREIRA PRIEGUE, *El comercio de las villas costeras de Galicia en la Baja Edad Media*, "Galicia en la Edad Media", Madrid, 1990, p. 260.

<sup>154</sup>Bruno LAURIOUX, *Le Moyen Âge à table*, p. 80.

sometido a distintos procesos de conservación en las mismas zonas de captura. Fueron cuatro los métodos usados, cuyo desarrollo, como afirma J.A. García de Cortázar, marchó parejo al de crecimiento de las ciudades, que eran las demandantes de un abastecimiento por encima —en cantidad y en variedad— del que podía obtenerse en su entorno<sup>155</sup>. Pescado cecial o secado al aire, ahumado, salado y escabechado fueron las principales formas de consumo del pescado marítimo en las ciudades del interior, ya que sólo así podían combatirse los riesgos de corrupción del mismo, sobre todo en épocas estivales.

Conocemos la existencia de pesquerías o fábricas en las que se preparaba el pescado, con miras a la exportación, en distintos lugares con los que Córdoba mantenía relaciones comerciales: Galicia, Huelva, la propia Sevilla o el antiguo reino de Granada, entre otros. En Galicia, merluzas, congrios y pulpos se preparaban y exportaban secos, comercializándose dichas especies por docenas, quintales y fardos o "tercios" respectivamente<sup>156</sup>, pero la más solicitada, de la que conocemos numerosos contratos de compraventa por parte de mercaderes cordobeses era la sardina, contabilizada en millares y que se preparaba de dos formas: en salazón —conocida en la documentación cordobesa como "sardina de Moya"— y ahumada, que aparece bajo las denominaciones de "arencada" y "prieta"<sup>157</sup>. Las técnicas de salazón y ahumado no diferían apenas de un lugar a otro, y han continuado practicándose con pocas alteraciones hasta el advenimiento de los cambios tecnológicos de nuestro siglo<sup>158</sup>.

La sardina salada era la más rápida y sencilla de preparar: vaciada y lavada se disponía de forma radial en capas estratificadas con sal dentro

<sup>155</sup>José Ángel GARCÍA DE CORTÁZAR, *La alimentación: de la subsistencia a la gastronomía*, en José María JOVER ZAMORA (dir.), "La época del gótico en la Cultura Española (c. 1220-c. 1480)". Historia de España Menéndez Pidal, XVI, Madrid, 1994, p. 18.

<sup>156</sup>Como los 24 tercios de pulpos, chicos y grandes, que aparecen en 1498.02.28, AHPC, PN, 14-34, 1, 7 v, en los que se contabilizaron doce docenas de pulpos en uno de los mayores y nueve en uno de los menores.

<sup>157</sup>Son numerosos los contratos de suministro de ambas, como el ya citado o el que aparece en 1487.09.25, AHPC, PN, 18-2, 816 v., en el que tres vecinos cordobeses habían hecho una compañía para comprar cierto pescado del que quedaban por vender "dos toneles de sardina de Moya y seis seras de sardina prieta".

<sup>158</sup>Arturo Romaní relata como se preparan aún en zonas de Galicia las sardinahumadas, descripción que coincide con la que ofrece J. Armas para época medieval. Arturo ROMANÍ, *La pesca de bajura en Galicia*, pp. 49-51; José ARMAS CASTRO, *Pontevedra en los siglos XII a XV*, pp. 146-147.

de barriles y toneles que después se tapaban y quedaban listos para el transporte. Así se preparaba no sólo en Galicia, sino también en las famosas "anchoverías" de Málaga, mencionadas ya por geógrafos e historiadores árabes antes de la formación del reino nazarí, y cuyo funcionamiento, en el siglo XV, estaba controlado por el concejo de la ciudad<sup>159</sup>.

Siguiendo a José Armas y a Arturo Romaní, la sardina ahumada se elaboraba con las capturadas en los meses de octubre a diciembre, por ser éstas las que ofrecían las condiciones idóneas al haber perdido parte de la grasa y mantener su gordura. Se introducían enteras en un baño de salmuera durante unas horas, prensándolas a continuación ligeramente para ensartarlas por las agallas y colgarlas en racimos, aunque convenientemente separadas, en los soportes en que habían de recibir el humo. La leña era preferentemente de roble, pino y, con profusión, laurel, que es el que produce el humo más denso y también el aroma. Esta operación se realizaba en los "humeros" y, tras diez o quince días de ahumado, las sardinas adquirirían el aspecto amojamado, de carne muy prieta y un color y aroma característicos. Estos humeros se localizaban en muchas villas gallegas, pero también están atestiguados en Moguer, a orillas del río Tinto, y en la propia ciudad de Sevilla<sup>160</sup>.

En otros lugares de Europa los procesos de conservación eran los mismos, como vemos en el caso del arenque que, procedente sobre todo del Báltico y del mar del Norte, se exportaba a todo el continente. Si se salaba, era el arenque "blanco" que, a partir del siglo XV, se preparaba directamente en los barcos, mientras que el arenque "rubio", o sea, ahumado, era ligeramente salado y después desalado antes de ser expuesto al humo de haya o de roble durante cierto tiempo, con lo que se conseguía darle un sabor

---

<sup>159</sup>Antonio MALPICA CUELLO, *El pescado en el Reino de Granada a fines de la Edad Media: especies y nivel de consumo*, "Manger et Boire au Moyen Age", I, p. 104; José MONDÉJAR, *Los nombres de los peces*, p. 217, donde vemos como entre las ordenanzas malagueñas hay una sobre la anchoa, que en su parte introductoria dice: "por quanto en esta ciudad de Malaga se haze anchova para la vender obrada e para la cargar, de aquí adelante se guarde lo siguiente (...)".

<sup>160</sup>Antonio GONZÁLEZ GÓMEZ, *Moguer en la Baja Edad Media*, p. 191 y 1500.03.04, AHPC, PN, 18, 8, 76 v, donde se cita a un mercader cordobés que pide testimonio ante el escribano de cómo compró en Sevilla de un tal García de Baena, vecino de esta ciudad, "cinco fustes de sardina prieta ahumada que ahumó Pedro de Jerez en nombre del dicho García y la puso en los fustes".

particular y delicado, además de hacerlo imputrefacto y permitir su consumo a largo plazo<sup>161</sup>.

Este pescado preparado, es decir, no fresco, que llegaba a la ciudad de Córdoba prefentemente, como hemos visto, a través de compañías de mercaderes, se alojaba en la lonja, ubicada "en los marmolejos"<sup>162</sup>, en el barrio de San Pedro y próxima a la Corredera, para su posterior distribución, mientras que el pescado fresco tenía que ser depositado, obligatoriamente, en la plaza de la Corredera "para que de allí la justicia y diputados provean y repartan a las otras plazas como vieren que convenga al bien de la ciudad"<sup>163</sup>. Esta plaza era, además, el lugar donde se cobraba una de las rentas del almojarifazgo, la quincena del pescado fresco y salado<sup>164</sup>.

## VI. LUGARES Y CONDICIONES DE VENTA

El pescado de importación, tanto el fresco como el preparado, eran puestos a la venta por vendedoras profesionales, las "pescaderas" y "sardineras", que debían seguir unas estrictas normas a la hora de venderlo —marcadas por el concejo— y que adoptaban compromisos con los merchantes de pescado para venderles su mercancía. Estos compromisos podían ser diarios, sobre una cantidad concreta de pescado que solía medirse en "seras"<sup>165</sup>, pero también a largo plazo, como vemos en un contrato suscrito en febrero de 1494 entre un merchante de pescado y una vendedora, por el que aquél "se conviene en darle a vender todo el pescado que él trajere con sus cuatro mulos, o más o menos que tuviere suyos" desde el día de la fecha al de San Juan siguiente, siendo condición "que le ponga ella cobro y lo venda como si suyo propio fuese y le acuda con los mrs. por que

---

<sup>161</sup>Bruno LAURIOUX, *Le Moyen Âge à table*, p. 80. También cita otros pescados que eran conservados: el bacalao, que se secaba, salaba o ahumaba, y la merluza, la caballa y la ballena saladas ("crapois"), que abastecían el mercado parisino.

<sup>162</sup>1483.08.13, AHPC, PN, 18-2, 254 r.

<sup>163</sup>1501.02.26, AMC, LO 1º, fol. 103 v. (es el traslado de una ordenanza anterior).

<sup>164</sup>José Manuel ESCOBAR CAMACHO, *Córdoba en la Baja Edad Media*, Córdoba, 1989, p. 219.

<sup>165</sup>Como una sera de sardinas que un mercader sevillano dio a vender a una vendedora en Córdoba por valor de 750 mrs.; ó dos cargas de sardina de Málaga que el merchante "dio antes que el sol saliese a su vendedera", que aparecen, respectivamente, en 1470.03.23, AHPC, PN, 14-6, 5, 32 r. y 1501.01.01, 18-7, 2 r.

se vendiere, y él le dé su jornal de lo que hubiere de haber según entre ellos está igualado"<sup>166</sup>. En cualquier caso, estas pescaderas debían ofrecer el pescado al público de sol a sol, como ocurría en otras muchas ciudades.

Los fraudes fueron frecuentes por parte de las vendedoras, especialmente en lo que se refiere al pescado fresco, por lo que, en 1493, los merchantes de pescado presentaron una petición al cabildo concejil para que hubiese una romana en la que pesar el pescado, ante lo que se acordó que "porque cada uno sepa qué pescado da a vender y no se lo roben las vendedoras, que haya peso de romana y que pesen en ella todo el pescado fresco que viniere a esta ciudad aunque no quieran". Su ubicación se fijó en la plaza de la Corredera, donde tenía que depositarse todo pescado fresco que entrase en la ciudad, ordenándose que "no se abra a vender hasta que sea pesado so pena de treinta azotes a la vendedera que vendiere sin pesarlo, y pierda el merchante el pescado para los pobres de hospitales y cárceles". A su cargo se nombró un fiel, que debía llevar por cada carga pesada un maravedí y dar cuenta por escrito a los merchantes del peso del pescado, para lo cual "tenga libro en que así entre lo que pesa haciendo cargo y descargo de la canasta y libras que tiene"<sup>167</sup>.

Sin embargo, ocho años más tarde aparece una nueva petición de los merchantes al concejo para que se quitase la romana, alegando que no querían "romanear su pescado". Ante ella, el cabildo ordenó que, en adelante, el que quisiese pesar su pescado lo hiciera, pagando los derechos correspondientes al fiel, y el que no quisiese pesarlo quedaba libre de hacerlo, de pagar la imposición y de cualquier pena por no pesarlo, "pues que así lo piden los dichos merchantes y cuando se puso la romana fue a pedimiento de los merchantes y la ciudad lo hizo por hacerles buena obra, y que ahora que no lo quieren que así lo mandan que se haga"<sup>168</sup>.

---

<sup>166</sup>1494.02.24, AHPC, PN, 18-5, 547 r.

<sup>167</sup>1493.03.04, AMC, LO 1º, fols. 102 v. y 103 r. "Ordenanza que haya romana en el pescado", que también aparece en la sesión capitular de dicho día, AMC, 13.3.1, LAC 2.

<sup>168</sup>1501.02.15., AMC, 13.3.1, LAC 9. Unos días más tarde, en la sesión de 1501.02.26, se vuelve a platicar sobre si es bien o no que haya romana del pescado fresco porque no todos los regidores estaban de acuerdo en la decisión tomada.

En el caso del pescado local, era frecuente que la venta corriese a cargo del propio pescador o de la mujer de este, no saliéndose así del núcleo familiar, hecho constatable en muchas ciudades<sup>169</sup>.

El municipio intervino en todo lo relacionado con la venta del pescado, desarrollando una política proteccionista en torno a ella, común a todas las ciudades medievales, encaminada a asegurar el abastecimiento y proteger a los consumidores. No podemos olvidar que se trataba de un producto de gran demanda porque las prescripciones de la liturgia cristiana obligaban a consumirlo en determinados días y épocas al año, de ahí el interés por su buen aprovisionamiento. El concejo desplegó así todo un abanico de medidas que se centraban en el control, tanto de los lugares y condiciones de venta, como de los precios de la mercancía.

La preocupación por el buen abastecimiento de pescado a la ciudad impulsó al concejo a valerse, como ocurría con la carne, del sistema de "obligados". Se trataba de personas que, legalmente, se comprometían a suministrarlo durante un período concreto en el que se convertían en monopolizadores del abasto en la ciudad. Este período solía ser de un año, aunque a veces era inferior, generalmente por la Cuaresma ante el incremento de consumo del pescado en esta época. Sin embargo, no todos los años se recurrió a este sistema, bien por no hallar quién se responsabilizara expresamente a suministrar el pescado, bien por propia decisión del concejo al estimar que la ciudad estaba bien abastecida a través de los merchantes que lo traían, y que el sistema tenía más inconvenientes que ventajas. Así ocurrió, por ejemplo, en 1493, año en que se presentó en el cabildo una carta de los reyes en la que se sugería que hubiese obligación de pescada cecial remojada en Córdoba. La propuesta se debatió y la mayoría de los regidores dijeron que no debía haber estanco en el dicho pescado "porque hay muchas personas merchantes de pescado que han abastecido esta ciudad en los años pasados (...) y porque trayéndola muchos, que traerían de la mejor para poderla vender, y el estanco la traerá a su provecho sea mala o buena". Por esta y otras causas votaron en contra del dicho estanco y "estaban en que a todos los merchantes del pescado se les puge algo en el

---

<sup>169</sup>En Sevilla, la mujer del pescador solía ser además la encargada de cargar los banastos de sardinas en los barcos, sobre lo que hubo una queja en 1435 por parte de los pescadores, porque al sustituirse los hombres que tradicionalmente lavaban la sardina, sus mujeres corrían gran peligro al entrar y salir de los barcos. Antonio COLLANTES DE TERÁN SÁNCHEZ, *Sevilla en la Baja Edad Media*, p. 362.

precio porque todos traigan alguna cosa razonable". De esta forma se decidió que no hubiera ese año obligación de pescado, y así se comunicaría a la corona<sup>170</sup>.

Cuando sí había estanco de pescado, la actuación de los obligados quedaba regulada por las condiciones generales de la ciudad y particulares de cada contrato, en el que siempre se estipulaban el tipo y la cantidad de pescado a suministrar —casi siempre pescado cecial, el de mayor demanda—, el precio de venta y el derecho a percibir por adelantado una cantidad de dinero del concejo, con lo se contribuía a que se ofreciesen buenos precios<sup>171</sup>. Los obligados debían responder con su propia hacienda y estar respaldados por fiadores, con lo que se trataba de garantizar el aprovisionamiento, a pesar de lo cual el abasto quedaba sin cumplir con frecuencia como sucedió, entre otros años, en 1506 y en 1511. En el primer caso, el concejo ordenó que "porque los merchants de pescado no han cumplido el abasto a que se obligaron, que sean prendados por la pena en que se obligaron desde el primer lunes de Cuaresma". El motivo del incumplimiento fue, al parecer, que en Sevilla les tomaban el pescado "yendo contra las cartas de sus altezas", por lo que se decidió enviar una comisión a esta ciudad para que se pusiese remedio, algo que, como vimos más arriba, se venía haciendo desde mucho tiempo atrás<sup>172</sup>. En 1511 aparece como obligado un tal Fernando de Baena, cuya presencia fue solicitada en el cabildo en mayo de ese año porque no cumplía "lo que era obligado de pescado cecial" y, al ser preguntado por el motivo, respondió que había enviado sus dineros y hombres por ello y que se obligaba a cumplir el abasto a partir del día de San Juan<sup>173</sup>.

Otras veces era el propio concejo quien se encargaba de abastecer las pescaderías, como en 1495, fecha en que se ordenó "que vaya un hombre a pregonar por los puertos que vengan a vender pescado a esta ciudad cecial al precio que está puesto"<sup>174</sup>, porque no se encontró un abastecedor de

---

<sup>170</sup>1493.09.30, AMC, 13.3.1, LAC 2.

<sup>171</sup>Cien docenas de pescadas diarias, a doce mrs. la libra, fue el asiento establecido entre el concejo y el mercader Fernando de Baena en 1511: 1511.05.28, AMC, 13.3.1, LAC 18.

<sup>172</sup>1506.03.09, AMC, 13.3.1, LAC 14.

<sup>173</sup>1511.05.28, AMC, 13.3.1, LAC 18. Este mercader también había sido uno de los obligados el año anterior.

<sup>174</sup>1495.02.06, AMC, 13.3.1, LAC 3.

pescado que se obligara a suministrarlo a la ciudad<sup>175</sup>. En estos casos, se nombraban comisiones para "proveer" de pescado a la ciudad, que repartían distintas cantidades por los mercados<sup>176</sup>.

El concejo siempre establecía los precios a que debía venderse el pescado, tanto si había obligados como si no, modificándolos cuando lo estimaba conveniente para el bien de la ciudad, cosa que ocurría frecuentemente durante la Cuaresma, época en la que se encarecía el pescado, por lo general, un mr. por libra, por la fuerte demanda del mismo<sup>177</sup>. Esos precios se pregonaban por las plazas públicas para conocimiento de todos, a pesar de lo cual se cometían continuas infracciones vendiendo el pescado más caro de lo estipulado por la ciudad<sup>178</sup>.

Por ese motivo se prohibía la existencia de regatones y regateras en la venta de pescado fresco, obligando a los merchantes a venderlo por sí mismos o con la ayuda de vendedoras, como hemos visto<sup>179</sup>, aunque sí se permitía que estos regatones lo comprasen en grueso para venderlo después "por menudo para sí por libras dende ayuso", siempre que pagasen los derechos correspondientes "por el dar de las pesas con que se pesaren"<sup>180</sup>.

La venta del pescado se realizaba, además de en la Corredera, en distintos puestos y tenderetes ambulantes situados en otras plazas y mercados de la ciudad, como la de San Agustín, la de Santa María y la de San

---

<sup>175</sup>Y es que el sistema de obligados, como afirma María Rosario Relaño, sólo se consolidó a partir del siglo XVI a pesar de los intentos del concejo cordobés por establecerlo, para cubrir la fuerte demanda de pescado. María Rosario RELAÑO MARTÍNEZ, *El comercio de pescado en Córdoba*, p. 570.

<sup>176</sup>En 1506 la comisión la formaban Juan Pérez de Godoy, Pedro de Hocés y Lope Ruíz de Cárdenas, que debían repartir veinticinco docenas de pescadas y siete docenas de tollos en la plaza de la Corredera, y siete docenas de pescadas y veintiseis tollos, respectivamente, en las de San Agustín y Santa María. 1506.02.18, AMC, 13.3.1, LAC 14.

<sup>177</sup>Por ejemplo, en 1512 la libra de pescado cejal estaba en 11 mrs. hasta el día de Carnestolendas, cuando empezaba la Cuaresma, durante la cual debía venderse a 12 mrs.: 1512.03.08 y 1512.04.30, AMC, 13.3.1, LAC 19.

<sup>178</sup>1516.02.18, AMC, 13.3.1, LAC 23. En esta fecha, el precio de la sardina fresca estaba, teóricamente, en 10 mrs. la libra, y se manda guardar "por cuanto ahora se vende a 12 mrs. contra ello"; y en 1522.02.28, AMC, 13.3.1, LAC 29, se nombra una comisión para tener información sobre si el pescado fresco se ha vendido a más precio de a como la ciudad mandó, ordenando a los diputados que "puedan mandarlo abajar a menos y no pujarlo".

<sup>179</sup>"(...) et que no sean osados los que asy lo troxeren [el pescado] de lo vender a regatones ni regateras ni a otras personas que lo vendan después que dellos lo compraren (...) pero sy quisieren tomar quien les ayude a vender, tanto que no sean regateros". Manuel GONZÁLEZ JIMÉNEZ, *Ordenanzas del Concejo de Córdoba (1435)*, p. 277.

<sup>180</sup>AMC, LO 2º, fol. 52 r.

Salvador, o la puerta del Hierro y la zona próxima a la puerta de la pescadería, en las inmediaciones del río, así como en distintas tiendas repartidas por el núcleo urbano, pero siempre que no fuese pescado fresco ya que, en este caso, sólo podía venderse en la Corredera y al coto establecido por el concejo<sup>181</sup>.

En varias ocasiones aparece en la documentación la expresión "red" o lugar destinado a la venta del pescado fresco, ubicada en la Corredera, aunque las noticias sobre ella son muy escasas y fragmentarias. En 1491 se menciona "la red del rastro donde se vende el pescado fresco" que, en ese momento, necesitaba ciertas reparaciones cuya naturaleza desconocemos<sup>182</sup>. Más tarde, en 1506, vuelve a estar testimoniada; en esta ocasión porque la pena pecuniaria que tuvieron que pagar los obligados de pescado que ese año no cumplieron el abasto a la ciudad, se destinó "para la red que se tiene de hacer", lo que parece indicar que la antigua desapareció. Sin embargo, todavía en 1511 estaba por construir, puesto que en esta fecha la ciudad ordenó "que se haga una red en la Corredera donde solía estar"<sup>183</sup>. La existencia de esta red para la venta del pescado fresco está documentada en otras ciudades. En Béjar, el término hacía referencia a la verja de la carnicería donde aquél se vendía, pero en Madrid se trataba de una estructura sólida, construida con madera y teja<sup>184</sup>, como probablemente sería la red cordobesa. La función de esta red era doble: por un lado, servía para ejercer un control tanto fiscal como de los precios y calidad del pescado que se vendía en ella. Por otro, era una medida higiénica pues, al tratarse de un producto altamente perecedero y que generaba malos olores, exigía un establecimiento aparte de los del resto de los productos alimenticios del mercado. Ignoramos qué tipo de pescado fresco se vendía en la red de nuestra ciudad, pero sabemos que en Madrid sólo se despachaban en ella el atún y el sábalo<sup>185</sup>.

---

<sup>181</sup>Salvo que las autoridades permitiesen su distribución y venta por algunas de las citadas "plazas públicas acostumbradas donde se suele vender", pero bajo su estrecho control. 1498.10.31 y 1501.02.26, AMC, LO 1º, fols. 105 r. y 103 v.

<sup>182</sup>1491.07.08, AMC, LO 1º, fol. 224 r.

<sup>183</sup>1506.03.04 y 1511.06.06, AMC, 13.3.1, LAC 14 y 18.

<sup>184</sup>Elisa Carolina DE SANTOS CANALEJO, *La historia medieval de Plasencia*, p. 460 y Tomás PUÑAL FERNÁNDEZ, *El mercado en Madrid en la Baja Edad Media*, p. 195.

<sup>185</sup>Tomás PUÑAL FERNÁNDEZ, *Ibid*, p. 196.

La defensa del consumidor se efectuaba también mediante la vigilancia de la exactitud de las pesas y medidas fijadas previamente por el municipio<sup>186</sup>. La mayor parte del pescado se vendía a peso, por libras, aunque para algunas variedades del mismo estaba permitida la venta por unidades —caso de las sardinas saladas o ahumadas— y "a ojo", como ocurría con el pescado de río siempre que fuera de anzuelo, hasta que en 1513 se decidió que todos los pescados se pesasen y que "no se vendan a ojo aunque digan que son de anzuelo porque hay muchos fraudes en el vender de ellos, que somos informados que los compran de los de red y atarrayas y canales y los venden a ojo por de anzuelo a crecidos precios, y esto es daño del pueblo y regatería"<sup>187</sup>.

La libra era la medida utilizada en toda Castilla para la venta del pescado<sup>188</sup>, y su valor era, aproximadamente, de 16 onzas (unos 460 gramos). A pesar de ello, algunos pescados como el "párago" (pagro, pez teleosteo), podían pesarse por arrobas (una arroba equivalía a 25 libras) cuando se vendían secos, mientras que remojados sólo podían adquirirse por libras<sup>189</sup>.

El pescado cecial (secado o curado al aire) era uno de los más consumidos debido a su propio estado de conservación, de ahí que estuviera sometido a un profundo control por parte de las autoridades municipales. Podía consumirse seco y, sobre todo, remojado en agua, siendo muchas las especies del mismo que se vendían: pescadas (merluzas), tollos, cazones, congrios, pulpos y un largo etcétera. Todas las personas que lo suministraban debían seguir la normativa impuesta por el concejo para su venta. Esta normativa estaba recogida en la "Ordenanza de los pescadores"<sup>190</sup>, que se dictó para poner fin a los continuos fraudes y engaños que se venían haciendo. La disposiciones que contiene, junto a otras que aparecen en

---

<sup>186</sup>Tanto los pescadores del Guadalquivir como los merchantes de pescado fresco y cecial de atún y corbina debían requerir, cada cuatro meses, pesos y pesas "y han de dar cada cuatro meses dos mrs. de todas las pesas y pesos", AMC, LO 2º, fol. 56 v.

<sup>187</sup>1513.08.19, AMC, 13.3.1, LAC 20.

<sup>188</sup>Según la Pragmática Real de 1501, traslado de una ley anterior de 1435: 1501.02.28, AMC, LO 1º, fols. 176 v. y 177 r.

<sup>189</sup>"Que valga la libra de párago a 6 mrs. remojado, y que lo que se vendiere seco que se venda a peso por arroba y media arroba y cuarto de arroba y no lo vendan en otra manera": 1504.03.04, AMC, 13.3.1, LAC 12. En cambio estaba prohibida la venta de la pescada cecial "arrobada": 1520.02.23, AMC, 13.3.1, LAC 27.

<sup>190</sup>1502.02.21, AMC, LO 1º, fols. 97 r. y 97 v.

distintos lugares de la documentación, constituyen todo un conjunto de ordenanzas de carácter técnico en la manera de proceder con el pescado.

En primer lugar, el pescado debía remojarse en agua limpia y dulce, estipulándose minuciosamente la forma y el tiempo del remojo para evitar que saliese "molido y podrido" por exceso de agua. En concreto para la pescada cecial, que era uno de los pescados más demandados, el tiempo máximo de remojo en invierno —de San Miguel al primero de abril— era de tres días, mientras que en verano, de abril a septiembre, sólo podía remojarse durante una jornada. Para el resto de los pescados se decía "que los tenga cada uno por sí en remojo tanto tiempo cuanto conviniere para que salga convenientemente remojado a vista de los nuestros diputados y fieles", cosa que se incumplía una y otra vez<sup>191</sup>. Además, se obligaba a usar agua limpia y dulce cada vez que se remojase algún pescado, prohibiendo echarlo en el agua donde ya se habían remojado otros como se venía haciendo "a fin de que pese más y recibe la sal del primero", con lo que los compradores resultaban engañados.

También se prohibía tener los tinajones en que se remojaba el pescado en las tiendas donde se vendía y, en el mismo sentido, se ordenó "que las pescaderas no tengan cántaros ni otras vasijas con agua so pena que se las quiebren y estén tres días en la cárcel"<sup>192</sup>. El pescado tenía que sacarse del remojo para su venta, estipulándose que el que se fuese a vender hasta mediodía se sacase por la mañana y el de por la tarde a mediodía, disponiéndolo en banastas o artesas horadadas para que escurriera el agua y así no fuese falsificado el peso<sup>193</sup>.

Otra disposición obligaba a quitar las cabezas y colas al pescado, tanto seco como remojado, antes de pesarlo para su venta, orden que —como las otras—, se incumplía frecuentemente, como demuestran las continuas

---

<sup>191</sup>En 1520.09.22, AMC, 13.3.1, LAC 27, aparece el testimonio de cierto "pescado de pescada remojado" que estaba malo, por lo que se ordena echarlo al río y que se averigüe si las vendedoras son culpables de ello.

<sup>192</sup>1495.03.06, AMC, 13.3.1, LAC 3. En 1495.01.26, AHPC, PN, 14-30, 1, 24 v., aparece el testimonio de una pescadera conocida como "la calabacera", que en su casa tenía dos tinajones con ciertos pescados que estaban remojándose en agua.

<sup>193</sup>"Que ninguna de las que venden el pescado cecial a peso que no tenga agua en las artesas quando oviere de vender el pescado". Manuel GONZÁLEZ JIMÉNEZ, *Ordenanzas del Concejo de Córdoba (1435)*, p. 283.

alusiones en las sesiones capitulares<sup>194</sup>. Tampoco se podían mezclar los pescados procedentes de distintos lugares ni vender una especie por otra de aspecto parecido pero de calidad inferior, engañando al comprador<sup>195</sup>. Por último, y para el pescado fresco, se ordenaba a las vendedoras "que hasta que se haya acabado la banasta que tomare primero que no tome otra", con el fin de evitar el acaparamiento de los pescados de mayor calidad por parte de estas pescaderas para venderlos a precios más altos, tratándose de nuevo de una reiteración más que evidencia el frecuente incumplimiento de las ordenanzas<sup>196</sup>.

Las autoridades municipales reglamentaron también un aspecto fundamental en relación con el pescado, el relativo a la higiene, por tratarse de uno de los productos que generaba mayor suciedad y malos olores. De ahí que se dictaran disposiciones tendentes a conservar la limpieza de las calles, como la que prohibía "que ningund ombre ni muger no eche en la calle agua primera ni otra que fuera del remojo del pescado", o la que exigía "que no se derrame agua del pescado en toda la ciudad salvo que la saquen al campo, so pena de mil mrs. por cada vez"<sup>197</sup>. Medidas semejantes fueron adoptadas por los concejos de la mayoría de las villas y ciudades bajomedievales, apareciendo reflejadas, casi siempre, en sus respectivas ordenanzas municipales.

Una última preocupación del municipio cordobés en relación con el aprovisionamiento de pescado, fue dar prioridad a los consumidores cristianos que lo comprarán para los días de ayuno frente a judíos y moros: para ello se dictaron disposiciones claramente discriminatorias para estas minorías religiosas como la que establecía "quel día del vyernes o del miércoles nin en la Quaresma que ningunos judíos no compren pescados frescos en la pescadería fasta medio día, sy non que pierda el pescado que

---

<sup>194</sup>1523.03.10, AMC, 13.1.3, C-1154, doc. 11: "(...) en cabildo fue hecha relación diciendo que los que venden pescado seco y remojado (...) no quitan las cabezas y colas como son obligados conforme a la ordenanza, y los pesan así, de que los vecinos y moradores de esta ciudad reciben agravio y daño (...)"

<sup>195</sup>"Que las dichas pescaderas no sean osadas de vender las pescadas de Galyzia a vueltas con las de Lagos, sino cada una a su parte, e non le den una por otra, nin den el caçon por tolo". Manuel GONZÁLEZ JIMÉNEZ, *Ordenanzas del Concejo de Córdoba (1435)*, p. 283.

<sup>196</sup>1499.11.06, AMC, 13.3.1, LAC 7.

<sup>197</sup>Manuel GONZÁLEZ JIMÉNEZ, *Ordenanzas del Concejo de Córdoba (1435)*, p. 226 y 1512.06.28, AMC, 13.3.1, LAC 19.

compró e peche al mayordomo doze mrs.<sup>198</sup>, es decir, sólo se les permitía la adquisición del pescado una vez que los cristianos estuvieran bien abastecidos, práctica generalizada en muchas otras ciudades como Murcia, Alicante o Avila<sup>199</sup>.

El control sobre el abastecimiento del pescado, como de los otros productos básicos, se completaba con la fiscalización de su venta, que comenzaba en el mismo momento que el pescado entraba en la ciudad. Los derechos de importación recaían en Córdoba sobre los forasteros, pues los vecinos podían introducir toda clase de productos y venderlos en la ciudad sin pagar nada al almotacén, fiel encargado de percibirlos<sup>200</sup>. En lo que respecta al pescado, estos derechos se cobraban en dinero o en especie dependiendo de la variedad de que se tratase: de dos a cuatro mrs. por carga en unos pescados, y una libra por carga —o bien un pez de cada costal— en otros<sup>201</sup>.

Junto al almotacenazgo, los aranceles aduaneros recaían sobre el almojarifazgo castellano, conjunto de rentas que cubría realidades bastante heterogéneas, una de las cuales era, en nuestra ciudad, la quincena del pescado fresco y salado que se cobraba en la Corredera, aunque la casa de la Aduana se ubicaba en las proximidades de la puerta del Puente, donde se cobraban los derechos en especie<sup>202</sup>. Durante la celebración de las dos

---

<sup>198</sup>*Ibidem*, p. 253.

<sup>199</sup>María MARTÍNEZ MARTÍNEZ, *Hacia la configuración del modelo alimentario feudal en la Murcia bajomedieval: transformaciones y nuevas realidades*, Actas de las XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals "La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)", Palma de Mallorca, 1996, p. 363; José HINOJOSA MONTALVO, *Abastecimiento y consumo de pescado en tierras alicantinas durante la Baja Edad Media*, *Ibidem*, p. 215; José María MONSALVO ANTÓN, *Ordenanzas medievales de Avila y su tierra*, p. 44.

<sup>200</sup>"Los vezinos e moradores de Córdoba que traen pescado salado, vendan en su casa o en mesón o do quisieren e non den cosa alguna al almotacenazgo". Manuel GONZÁLEZ JIMÉNEZ, *Ordenanzas del Concejo de Córdoba (1435)*, p. 219. La ordenanza se refiere al pescado salado, no al fresco, cuyo único lugar de venta permitido era la Corredera.

<sup>201</sup>En concreto se cobraban dos o cuatro mrs. de cada carga —según fuese menor o mayor— de sardinas, anguilas y otros pescados menudos; de dos a tres mrs. de cada carga de sábalos y otros pescados frescos; una unidad "que no sea de lo mejor ni de lo peor" de cada costal de pescadas frescas y congrios; una libra de cada carga de atún y corbina; y de dos a tres mrs. de cada carga de los pescados salados siguientes: vitas, corbinas, cazones, lijas, jibias, albuces truchados, pulpos, cerdas, lenguados y mojarras. *Ibidem*, pp. 219, 220 y 226.

<sup>202</sup>1485.03.11, AHPC, PN, 14-10, 271 v.: un mercader trae a la ciudad ciertas cargas de pescados ceciales de los cuales le fueron tomadas y prendadas cuatro "por el derecho de aduana".

ferias anuales que se celebraban en Córdoba —la primera comenzaba el primer día de Cuaresma y la segunda el uno de mayo, con una duración de veinte días cada una—, todas las mercancías que entraban y salían de la ciudad quedaban libres de dicha imposición, al término de las cuales había obligación de registrar todo lo que hubiere quedado sin vender, algo que debía hacerse durante la jornada siguiente porque de no hacerlo se perdería "por descaminado". Esta franqueza se hacía pública todos los años pregonándola por las principales calles y plazas de la ciudad<sup>203</sup>.

Uno de los gravámenes más importantes que se percibía sobre el pescado, al igual que sobre el resto de los productos básicos, era la alcabala, impuesto real —aunque percibido por los concejos municipales— que gravaba teóricamente todas las compraventas con un diez por ciento sobre su precio. La renta de la alcabala del pescado permite conocer la incidencia en el consumo de este producto que, en Córdoba, era muy inferior al de la carne, como afirma M. A. Ladero al comparar las cifras de la renta cordobesa con la de otras provincias andaluzas<sup>204</sup>.

Los merchantes y pescadores estaban obligados a dar cuenta al arrendador, tanto en el momento de la adquisición del pescado como en el de su venta<sup>205</sup>, no pudiendo despachar la mercancía hasta que hubiese sido registrada para el posterior cobro de los derechos. En 1473, por ejemplo, uno de los arrendadores, Gómez de Molina, requirió a un mercader local porque había traído a esta ciudad ciertas cargas de sardina prieta de fuera que había "abierto a vender", por lo que le requería que la cerrase y no vendiese hasta que fuese "aforada e igualada"<sup>206</sup>.

---

<sup>203</sup> Así consta en 1500.03.23, AHPC, PN, 18-8, 103 r y 1506.03.16, AHPC, PN, 14-40, 16, 43 v, donde además se decía: "sepan todos (...) que hoy sale la feria y que son obligados mañana en todo el día de ir a registrar todas las mercaderías y otras cosas que les sobraron de lo que metieron en esta feria en la aduana ante los fieles del almojarifadgo para que lo escriban, y si no lo registraren que pasado mañana lo habrán perdido por descaminado..."

<sup>204</sup> Miguel Ángel LADERO QUESADA, *Fiscalidad regia y sector terciario en la Andalucía bajomedieval*, Actas del II Coloquio de Historia Medieval Andaluza, "Hacienda y Comercio", Sevilla, 1982, pp. 21-22 y 29, donde ofrece la relación de dicha renta entre los años 1477 y 1503, destacando los años 1494 y 1487 con un máximo y un mínimo de 715 y 285 (mil) mrs.

<sup>205</sup> 1471.01.14, AHPC, PN, 14-7, 12, 17 v.: Juan Rodríguez, merchante de pescado sevillano, "requirió al arrendador de la renta del pescado de esta ciudad del año pasado y de este, que tome su pago del año pasado y de este de cuantía de nueve cargas de sardina, que él está presto a pagárselos en buenos cuartos".

<sup>206</sup> 1473.01.20, AHPC, PN, 14-8, 7, 18 r. Los arrendadores podían requerir en cualquier momento a los vecinos de la ciudad que registrasen todo el pescado que tenían, como hizo Francisco de Córdoba en 1498 con un tal Diego de Córdoba, que registró cien cargas de sardina

Algunos años hubo imposición de sisa sobre el pescado, se trataba de un impuesto que, con carácter extraordinario, gravaba determinados artículos para hacer frente a las necesidades de dinero del concejo. La primera noticia que aparece en la documentación —referida al pescado—, para el período bajomedieval es de 1470, fecha en que "vistas las grandes necesidades que tiene el cabildo por las cuales eran y son menester grandes sumas de mrs. (...) se acordó que se debía echar imposición porque todos, grandes y pequeños y extranjeros, fuesen iguales en la contribución de las dichas necesidades"<sup>207</sup>. La imposición afectaba a la ciudad y a las villas de su término sobre las rentas de carnicerías, ganado vivo, pescado, vino, paños, aljabibes, fruta y corambre, y se recaudaría "por tiempo de un año cumplido que comenzará el primer día del mes de marzo primero que vendrá de este año presente en que estamos de 1470" con algunas de las condiciones establecidas en imposiciones pasadas y con otras añadidas. Esas condiciones eran las siguientes: En primer lugar, la obligación de registrar ante los arrendadores de la imposición todos los pescados, frescos o salados, que se trajesen a la ciudad antes de descargarlos, aplicándoles un gravamen de seis mrs. al ciento, pero los pescados que se vendían a peso quedaban gravados con tres onzas por cada libra, prohibiendo la venta de pescado a peso en las casas de los vecinos o en otro lugar salvo en "los lugares públicos do se acostumbra vender el dicho pescado a peso". Se hacía una excepción con las sardinas frescas y el otro "pescado fresco de la mar de lo que no se acostumbra pesar", sobre el que se establecía una imposición más baja, de no más de veinte mrs. la carga, para no perjudicar su abastecimiento a la ciudad, dada la trascendencia del pescado fresco para el consumo de los ciudadanos. También se establecía la presencia de guardas a las puertas de la ciudad para saber el pescado que entraba en ella, los cuales debían tomar prendas a los que lo trajesen hasta que fuera registrado, y lo mismo si el pescado entraba en barcas, de las que no se podía sacar hasta dar cuenta a los fieles para poder cobrar el derecho.

Quedaban libres de la imposición, por un lado, el pescado de anzuelo, sobre el que se hacía una tajante advertencia prohibiendo la venta de pescado que no fuese de anzuelo como tal y, por otro, el pescado que cualquier persona trajese "para su comer" bajo juramento que sobre ello

---

prieta y una carga de tollos. 1498.03.10, AHPC, PN, 14-34, 2, 4 v.

<sup>207</sup>1470.02.17. Ordenanzas antiguas de las imposiciones, AMC, LO 1º, fols. 119 r. y ss.

hiciese "y siendo moderado lo que será necesario para su proveimiento de su casa según fuere la persona", advirtiendo sobre los posibles fraudes que sobre ello se hiciesen<sup>208</sup>. Se advertía también sobre las infracciones que se cometían introduciendo de noche el pescado en la ciudad para no pagar los derechos de sisa y alcabala, por lo que se castigaba con la pérdida del pescado y de las bestias en que viniese cargado a los infractores que lo metiesen de noche "después de cerradas las puertas por encima de los adarves o por caños o por otros lugares no acostumbrados".

En el mercado, estas sisas se traducían en un incremento de un maravedí sobre el precio original del pescado, aunque no siempre afectaban a todas las variedades del mismo<sup>209</sup>. Entre los años en que se impuso tenemos atestiguados, además de 1470, los de 1503, 1516, 1520, 1523 y 1525<sup>210</sup>.

Los precios del pescado variaban de unas especies a otras pero podemos afirmar que, en líneas generales, se mantuvieron estables en Córdoba durante la segunda mitad del siglo XV y el primer tercio del siglo XVI, con una progresiva tendencia al alza en algunas variedades como la pescada cecial, pero con pequeñísimas oscilaciones en la mayoría de las especies. Esta estabilidad de precios, sobre todo en comparación con los de otros productos básicos como el trigo, fue común a la mayoría de las ciudades durante la Baja Edad Media, siendo además norma generalizada en todas ellas la subida de un maravedí o dinero por libra durante los períodos de Cuaresma<sup>211</sup>.

Empezando por el pescado fresco de río, aunque conocemos los precios por los que los mercaderes lo adquirían de los pescadores, no sabemos la cotización que después alcanzaba en el mercado, salvo en el caso de los sollos y de los sábalos que, por otra parte, eran los más cotizados y

---

<sup>208</sup>"Ninguna persona no venda pescado de lo que no es de anzuelo diciendo que es de anzuelo so pena de pagar la dicha imposición con el doble más cien mrs para los arrendadores"; "y si después fuere hallado que otro por él lo vende, que pague el derecho de la dicha imposición con el doble", *Ibidem*, fol. 123 v.

<sup>209</sup>En 1523, por ejemplo, la pescada cecial se vendía a quince mrs. sin sisa, mientras que el párago a nueve mrs y uno de sisa: 1523.01.30, AMC, 13.3.1, LAC 30.

<sup>210</sup>Así, en 1503 la sisa del pescado estuvo arrendada en 464.504,5 mrs. por Juan de Lara, siendo sus fiadores Llorente Avellano y Diego Ruíz: 1503.02.20, AMC, 13.3.1, LAC 11.

<sup>211</sup>José HINOJOSA MONTALVO, *Abastecimiento y consumo de pescado en tierras alicantinas*, p. 216; Tomás PUÑAL FERNÁNDEZ, *El mercado en Madrid en la Baja Edad Media*, pp. 206-207.

estimados, como revelan las fuertes diferencias de precio con el resto<sup>212</sup>. El sollo o esturión era el pescado más caro de todos los consumidos en la ciudad que, en 1499 estaba en torno a los 30 mrs. la libra<sup>213</sup>, mientras que el sábalo quedó puesto por el concejo en 1493 en 18 mrs. la libra y no a más —como pedían continuamente los pescadores y merchantes— porque en tal caso sería "vianda de hombres ricos y no del pueblo común si se creciera el precio"<sup>214</sup>. Existía una variedad del mismo, el "sábalo truchado", que se cotizaba algo más caro, a 22 mrs. la libra, por estar incluido entre los pescados de mar, y que podía consumirse tanto fresco como seco, en cuyo caso no debía estar en remojo más que lo justo para lavarlo y quitarle la sal<sup>215</sup>.

En la escala de cotización del pescado fresco de río, por debajo del esturión y el sábalo estaban los albures, róbalo y anguilas, cuyo precio exacto en los mercados de la ciudad desconocemos pero, por referencias próximas, sabemos que debían venderse a moderados precios, como máximo "a como valiere la libra del carnero castellano por castrar"<sup>216</sup>, lo que viene a coincidir con el valor mediano por que los pescadores los suministraban a los mercaderes, entre doce y trece mrs. la libra<sup>217</sup>.

A continuación estarían las bogas y peces de río, cuya cotización no debió ser alta a juzgar por los precios a que los vendían los pescadores: de

---

<sup>212</sup>Los contratos de compraventa fijan en quince mrs. como máximo la libra de albures, róbalo y anguilas; y en ocho la de peces y bogas, frente a los 450 y 600 mrs. en que llegaron a estimarse, respectivamente, un sollo o una docena de sábalos: 1487.08.16, AHPC, PN, 18-2, 777 v.; 1482.10.21, AHPC, PN, 18-2, 82 v. Como se aprecia, ambos pescados se contabilizaban en estos contratos de forma distinta al resto —por docenas y unidades frente al peso por libras—. Respecto a los sábalos, además, debemos destacar las fuertes oscilaciones que, en su cotización, se dan en los citados contratos, con unos valores extremos de 272 y 600 mrs. la docena (1522.01.20, AHPC, PN, 21-5, 548 r.; 1482.10.21, AHPC, PN, 18-2, 82 v.).

<sup>213</sup>1499.05.08, AMC, 13.3.1, LAC 7: "Que no se venda a más precio la libra del sollo de a 30 mrs. y no suba de allí, y dende abajo como vieren que merecen" (según su calidad y tamaño, se entiende).

<sup>214</sup>1493.03.01, AMC, 13.3.1, LAC 2. En ese momento estaba puesto a 16 mrs. la libra, pero por ser bajo este precio no se traía a la ciudad, de ahí la decisión de subirlo un poco, aunque no demasiado para que fuese asequible a los consumidores.

<sup>215</sup>1478.02.27, AHPC, PN, 14-14, 4, 7 r.: "pusieron el sábalo truchado a 22 mrs. la libra y mandaron que no entre en el agua más de cuanto lo laven de la sal".

<sup>216</sup>"Porque assi se mandó por ordenança antigua de la dicha cibdad". *Ordenanzas de Sevilla*, fol. 137 r.

<sup>217</sup>Sólo en una ocasión se constatan precios más bajos, en 1487.08.16, AHPC, PN, 18-2, 777 v., en que la libra de "anguilas, lobarros y albures" se fijó en ocho mrs.

cinco a ocho mrs. la libra, por lo que podrían incluirse entre los pescados de mediano a bajo aprecio.

Por lo que se refiere al pescado de origen marino que se vendía y consumía fresco en la Córdoba bajomedieval, la especie más importante era la sardina (*Sardina pilchardus*) que, cuando estaba fresca, era conocida como "sardina blanca", se vendía por libras y su precio estaba en torno a los diez mrs.<sup>218</sup>. Pero si las sardinias frescas eran muy demandadas, bajo conserva fueron objeto de un consumo masivo, sobre todo por su bajo precio, ya que tanto la sardina salada ("sardina de Moya") como ahumada (arencada o "prieta") alcanzaban los precios más bajos de todo el pescado, vendiéndose a razón de tres sardinias al maravedí<sup>219</sup>. Sin embargo, la sardina arencada sufrió pequeñas oscilaciones de precio a lo largo del período: en 1502, a petición de quienes la traían a la ciudad, se subió a tres sardinias por dos mrs., y en 1506 se volvió a bajar ordenando "que valga la sardina prieta, la mejor, a blanca cada una", es decir, dos sardinias al mr. (la blanca era una moneda que equivalía a medio maravedí)<sup>220</sup>. A partir de ahí, las discusiones fueron frecuentes en el seno del cabildo acerca del precio de dicha sardina: en 1522 se volvió a poner a tres sardinias por dos mrs. con motivo de que hubiera buena provisión de ella "para que puedan hacer sus haciendas las gentes", ya que si se abarataba, los mercaderes no la traerían a la ciudad, pero unos días más tarde se decidió ponerla de nuevo a blanca cada sardina "porque es mala y es cara a ese precio"<sup>221</sup>. Y es que el precio de la sardina, como de los otros pescados, dependía de varios factores, entre ellos que la ciudad estuviera bien abastecida, que hubiese acuerdo con los mercaderes que la traían, quienes pedían continuas subidas a causa del precio por el que la adquirirían en los puertos<sup>222</sup>, o su propia calidad y tamaño, como se aprecia en un documento de 1500, por el que un mercader cordobés pedía testimonio de cómo había comprado en Sevilla, de un tal García de Baena, "cinco fustes de sardina prieta ahumada" en los que debía haber

---

<sup>218</sup>1512.03.08, AMC, 13.3.1, LAC 19; 1516.02.18, AMC, 13.3.1, LAC 23.

<sup>219</sup>1493.03.01, AMC, 13.3.1, LAC 2: "Que se pregone que las sardinias de Moya valgan tres sardinias al mr. como las arencadas".

<sup>220</sup>1502.03.02, AMC, 13.3.1, LAC 10; 1506.02.25, AMC, 13.3.1, LAC 14.

<sup>221</sup>1522.02.28, AMC, 13.3.1, LAC 29.

<sup>222</sup>Por este motivo, en 1525 el concejo envió un diputado "al puerto a saber a cómo cuestan", decidiendo dejar el precio a como estaba, a blanca cada sardina, hasta que fuese traída dicha información.

setenta millares de sardina, habiéndole asegurado el vendedor "que toda era buena como la que venía encima", pero que en realidad "todos los dichos fustes venían meselados con sardina muy menuda que no es vendible, que aún tres a maravedí ni dos a blanca no las quieren, lo cual es engaño manifiesto"<sup>223</sup>.

Otros pescados que se consumían frescos —aunque en mayor medida salados—, eran la pescada, el congrio, los salmonetes o el besugo, oscilando la libra de los dos últimos entre doce y trece mrs.<sup>224</sup>, lo que los excluía de entre los pescados más caros y estimados, a diferencia de lo que ocurre en la actualidad, sobre todo con el besugo (*Pagellus acarne*) que, a veces, se denominaba en la época dentón<sup>225</sup>. El atún era igualmente un pescado muy demandado y difundido, considerado desde 1501 como "pescado fresco" por orden del concejo<sup>226</sup>, asignándole un precio de dieciséis mrs. la libra para el atún de ijada (el del vientre, la parte inferior del pez), que era el más estimado, y de doce mrs. para el resto, conocido como atún "de lomos" o "de badán"<sup>227</sup>. Cada uno de ellos debía venderse por separado y al precio establecido por la ciudad. Por las ordenanzas sevillanas, sabemos que estaba prohibida la venta de atún remojado, tanto de ijada como de badán<sup>228</sup>.

De entre la amplia variedad de pescados ceceales que recoge la documentación, el más importante era la pescada, nombre dado —como hoy en muchos lugares— a la merluza, cuya cotización fue creciendo paulatinamente, pasando de ser vendida a diez mrs. la libra en 1500, a dieciséis mrs. en 1525<sup>229</sup>, a pesar de lo cual su consumo fue muy alto, por lo que el control sobre su venta, por parte del concejo, fue estrecho, dictándose disposiciones concretas como la prohibición de despacharla por arrobas o la fijación de precios distintos según se vendiese "seca como se trae del puerto"

---

<sup>223</sup>1500.03.04, AHPC, PN, 18-8, 76 v. Para cobrar el daño y menoscabo sufridos, el mercader pidió testimonio a varias sardineras que vendían la citada sardina, Catalina Rodríguez y Mari Gómez, que bajo juramento dijese la verdad, a lo que "juraron que viene en los dichos fustes muy meselada la sardina y la más, menuda y no vendable, y que aunque las dan dos a blanca no hay quién la compre y huyen de ella por no ser buena".

<sup>224</sup>1512.03.08, AMC, 13.3.1, LAC 19; 1522.02.28, AMC, 13.3.1, LAC 29.

<sup>225</sup>Así se conocía en el golfo de Cádiz. José MONDEJAR, *Los nombres de los peces*, p. 199.

<sup>226</sup>1501.06.16, AMC, 13.3.1, LAC 9: "que en la ordenanza del pescado fresco entre el atún, y que el atún se entienda que es pescado fresco".

<sup>227</sup>1525.06.07, AMC, 13.3.1, LAC 32.

<sup>228</sup>*Ordenanzas de Sevilla*, fol. 137 v.

<sup>229</sup>1500.08.07, AMC, 13.3.1, LAC 8; 1525.03.02, AMC, 13.3.1, LAC 32.

o remojada<sup>230</sup>, en cuyo caso debían seguirse ciertas normas, como vimos más arriba.

Junto a ella, el tollo y, en menor medida, el pulpo y el pagro fueron también pescados ceciales muy consumidos. El tollo es una especie de cazón, perteneciente a la familia de los seláceos, de carne recia y piel áspera, cuyo precio en el mercado estaba en torno a los nueve o diez mrs. la libra, aunque a veces se vendió más caro a causa de la "costa que hacen los que lo traen de compra y derechos y traída"<sup>231</sup>. Aunque se vendían a peso, los tollos se distinguían por su tamaño: grandes y pequeños, siendo más caros estos últimos posiblemente por la menor dureza de su carne, existiendo además mercaderes que se habían especializado en la provisión de una clase u otra, como un tal Juan Gentil, vecino de Sevilla, "que trae tollos pequeños"<sup>232</sup>. Otros peces seláceos —los llamados en la época "peces de cuero" frente a los "de escama"— eran el cazón, la lija y las mielgas, con los que a menudo se confundía el tollo, todos ellos de carne dura y fibrosa, considerados en la documentación como "pescados de bacina" y con un precio medio de nueve mrs. la libra<sup>233</sup>. En cuanto al pulpo, su precio fue similar al del tollo en todo el período, rondando los nueve mrs.<sup>234</sup>. Y respecto al pagro, que aparece bajo las denominaciones de "pargo" y "párago", parece tratarse del *Sparus Pagrus L.*, pez teleósteo que se cotizaba a ocho o nueve mrs. cuando estaba remojado<sup>235</sup>, pero que seco podía adquirirse "arrobado" al precio de cuatro reales la arroba, para ponerlo después en remojo<sup>236</sup>.

---

<sup>230</sup>1520.08.03, AMC, 13.3.1, LAC 27: "Que se pese la libra de a treinta y dos onzas a dieciséis mrs. seca como se trae del puerto, y que si la quisieren remojarse para la vender que no la vendan a más precio de a catorce mrs. con la sisa so pena de perdida y de 600 mrs. conforme a la ordenanza".

<sup>231</sup>A doce mrs. se vendía, por esta causa, en 1495 y 1525: 1495.03.06, AMC, 13.3.1, LAC 3 y 1525.03.02, AMC, 13.3.1, LAC 32, aunque casi siempre estuvo a nueve o diez mrs.: 1499.11.13, AMC, 13.3.1, LAC 7; 1506.02.06, AMC, 13.3.1, LAC 14; 1523.01.30, AMC, 13.3.1, LAC 30.

<sup>232</sup>1500.08.07, AMC, 13.3.1, LAC 8.

<sup>233</sup>1499.11.13, AMC, 13.3.1, LAC 7; 1500.03.09, AMC, 13.3.1, LAC 8.; 1523.03.17, AMC, 13.3.1, LAC 30.

<sup>234</sup>Sólo en 1506 aparece a 10 mrs. y, en este caso, por tratarse de Cuaresma: 1506.02.06, AMC, 13.3.1, LAC 14.

<sup>235</sup>1504.03.04, AMC, 13.3.1, LAC 12: sólo en esta ocasión aparece más barato, a seis mrs. la libra.

<sup>236</sup>1520.02.23, AMC, 13.3.1, LAC 27; 1522.03.06, AMC, 13.3.1, LAC 29: "que se venda la libra del párago remojado a nueve mrs. y por arrobas seco a cuatro reales".

Otra especie destacada de pescado cecial era el congrio (*Conger L.*), pez teleósteo marino, parecido a la anguila, que también se consumía fresco, de carne blanca, gruesa y dulce, por lo que gozaba de gran estimación en la época. No hemos hallado menciones de su precio en Córdoba, pero sí en otras ciudades como Granada o Madrid, en las que estaba entre los pescados más caros<sup>237</sup>. Junto a él, otras variedades conocidas en nuestra ciudad, aunque menos estimadas, fueron las jibias (sepias), moluscos cefalópodos de apariencia muy semejante al calamar que no podían venderse remojadas<sup>238</sup>, los lenguados, las mojarras y las corvinas, entre otras. Estas últimas, por ejemplo, debían resultar baratas, en torno a los cinco o seis mrs. la libra<sup>239</sup>.

En resumen, la relación de precios del pescado que, con mayor profusión, se vendía en Córdoba entre 1450 y 1525 es la siguiente:

- a) Pescado fresco de río:
  - . sollo: 30 mrs.
  - . sáballo: 16-18 mrs. (truchado, 22 mrs.)
  - . albur, anguila y róbalo: 12-15 mrs.
  - . bogas y peces: 5-8 mrs.
- b) Pescado fresco de mar:
  - . atún: 16 mrs. (ijada) y 12 mrs. (resto)
  - . salmonete y besugo: 12-13 mrs.
  - . sardina blanca: 10 mrs.
- c) Pescado cecial:
  - . pescada: 10-16 mrs
  - . tollo, cazón, pulpo y pagro: 9-10 mrs.
  - . corvina: 5-6 mrs.
  - . sardinas saladas y arencadas: 3 x maravedí.

## VII. ALGUNAS CONCLUSIONES SOBRE EL CONSUMO DE PESCADO

---

<sup>237</sup>En Granada se vendía a doce mrs. la libra y en Madrid llegó a los veinte en 1499: José MONDÉJAR, *Los nombres de los peces*, p. 200; Tomás PUÑAL FERNÁNDEZ, *El mercado en Madrid en la Baja Edad Media*, p. 207.

<sup>238</sup>*Ordenanzas de Sevilla*, fol. 137 r.

<sup>239</sup>Así se desprende de las ordenanzas sevillanas, donde se dice que la libra de este pescado "no valga a más precio de como valiere la libra de puerco" que, en aquella época, rondaba el citado precio. *Ibidem.*, fol. 137 v.

Antes de nada, debemos decir que el consumo de pescado en la etapa bajomedieval está atestiguado, tanto en Córdoba como en el resto de Europa, principalmente a través de la documentación escrita. En la mayor parte de las excavaciones arqueológicas europeas se han hallado escasos restos de pescados, en especial de peces pequeños que, sin duda, eran consumidos con asiduidad. Podemos citar muchos casos, por ejemplo, en la localidad italiana de Brucato sólo aparecieron un par de vértebras de atún y muchas conchas de crustáceos; en Forez (Francia), en el yacimiento d'Essertines Basses, los restos de pescado encontrados sólo representan el 1% del total de la fauna consumida, tratándose además de especies de agua dulce; y en la mayor parte de los yacimientos monásticos británicos, a pesar del elevado porcentaje que el pescado representaba en la dieta de los monjes de la época, apenas se han recuperado restos del mismo, no sólo por la fragilidad inherente a esos restos, sino también por la escasa atención y, no siempre, correcto tratamiento dado por los arqueólogos<sup>240</sup>. Lo mismo puede decirse para las excavaciones españolas, en las que no suele constatar nunca la presencia de restos de pescado. Contamos, sin embargo, con la excepción del yacimiento almohade de Calatrava la Vieja, del que existe un estudio completo sobre la fauna de peces recuperados dentro del recinto amurallado<sup>241</sup>. En él puede destacarse la relativa abundancia tanto de especies marinas que evidencian un comercio con el litoral peninsular, como de la fauna autóctona obtenida a través de la pesca en los ríos de la zona, pero decimos relativa porque, a pesar de todo, el porcentaje de restos de peces recuperados es mínimo, muy inferior al de otros vertebrados como aves y mamíferos. Estos escasos vestigios osteológicos contrastan con la importancia de la venta del pescado documentada en los textos escritos. Ello indica, no el carácter inhabitual del consumo de pescado, sino la desaparición de unos restos frágiles y de poca consistencia como son las espinas.

Como ya hemos dicho, la variedad de pescados que podían consumir los cordobeses de la época era enorme, muchos de ellos inusuales hoy en nuestras mesas o, como hemos visto, conocidos con distintas denominaciones

---

<sup>240</sup>Jean-Marie PESEZ, *Brucato, Histoire et Archéologie d'un habitat médiéval en Sicile*, Roma, 1984, vol. II, p. 755. Danièle ALEXANDRE BIDÓN y Corinne BECK BOSSARD, *La préparation des repas et leur consommation en Fôrez au XV<sup>e</sup> siècle d'après les sources archéologiques*, "Manger et Boire au Moyen Âge", II, p. 61. A.K.G. JONES, *The survival of fish remains at monastic sites*, en R. GILCHRIST y H. MYTUM, "The Archaeology of rural monasteries", Londres, 1989, pp. 173-184.

<sup>241</sup>Eufrasia ROSELLÓ y Arturo MORALES, *Calatrava la Vieja*, pp. 113-133.

a las actuales. Los más difundidos eran el pescado fresco de río y, sobre todo, el pescado cecial, aunque tuvieron gran importancia ciertas variedades de pescado fresco de mar, en especial el atún y las sardinas, que también se consumían de forma muy considerable saladas y ahumadas.

Los sollos y sábalos, como el resto de los peces marinos que se crían en los mares y remontan los grandes ríos de agua dulce, eran considerados, ya desde época islámica, como las mejores especies de pescado, de los de más delicioso sabor y de mejor quimo<sup>242</sup>. En el siglo XIII, las formas de preparar el sábalos eran al horno, asado con naranja, en empanada y en adobo<sup>243</sup>, por lo que, muy probablemente, se seguirían cocinando de esta forma en la época que estudiamos, dada la fuerte influencia islámica que perduró a lo largo del tiempo.

Entre los pescados más apreciados también se incluían la anguila y el mújol (*Mugil cephalus* L.), término que no hemos localizado en la documentación cordobesa porque, como afirma A. Díaz García, hay cierta confusión en los nombres de los diversos peces dados por los autores árabes, ya que la misma especie recibía nombres distintos en oriente y en occidente<sup>244</sup>, tratándose, en este caso, de nuestro albur, cuyo consumo estaba muy extendido porque su carne, blanca y gustosa, y también sus huevas, eran muy apreciadas. Los mejores albuces "gruessos y de sazón" eran los capturados entre las fechas de San Juan (23 de Junio) y Santa María de Agosto (15 de este mes), y la salsa que originaban al cocinarlos era agraz y canela<sup>245</sup>. En cuanto a las anguilas, para cocinarlas era necesario quitarles la piel, salarlas y aliñarlas con aceite y almorí. Por su viscosidad, se preferían empanadas, y así aparecen en un libro de cocina hispano-magrebí del s. XIII<sup>246</sup>.

Del mismo modo, era bastante apreciada la boga de río, algo que llama la atención por tratarse de una especie poco estimada hoy día. Por último, los camarones (del árabe *qamarun*) eran una especie de cangrejo de río, parecido en su aspecto al camarón marino y muy abundante en el

---

<sup>242</sup>Amador DÍAZ GARCÍA, *Un tratado nazarí sobre alimentos*, p. 26.

<sup>243</sup>José PÉREZ VIDAL, *Doña Cuaresma y su mesnada en el mar*, "Terminología marinera del Mediterráneo", p. 351.

<sup>244</sup>Expiración DÍAZ GARCÍA, *Un tratado nazarí sobre alimentos*, p. 27.

<sup>245</sup>José PÉREZ VIDAL, *Doña Cuaresma y su mesnada en el mar*, pp. 338-339.

<sup>246</sup>Ambrosio HUICI MIRANDA, *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magrebí*, Madrid, 1966, p. 154.

Guadalquivir, cuyo consumo estaba bastante extendido. De hecho, como vimos en su momento, su captura corría a cargo de pescadores especializados, los camareros. Desde época musulmana se preparaban tanto cocidos como fritos con aceite de oliva, y así aparecen en algunos tratados de cocina andalusíes como el de *La cuisine Andalou-marocaine* de Ibn Razin Al-Tuyibi<sup>247</sup>.

Entre los pescados marinos, el atún era muy apreciado por su sabor y porque, bien preparado, podía conservarse con facilidad, algo que se constata también, entre otros lugares, en el antiguo reino de Granada, donde estaba incluido en las ordenanzas municipales entre los seis mejores pescados de las costas malagueñas, y donde alcanzaba las máximas cotizaciones en el mercado junto al mero<sup>248</sup>. En cuanto al pulpo, tenía poca estimación por la dureza de su carne, siendo necesario azotarlo y golpearlo antes de consumirlo.

Como vemos, las formas de preparación del pescado, eran muchas y muy variadas, siendo una de las más extendidas la fritura en aceite de oliva por la tradición islámica. La venta de pescado frito aparece regulada en las ordenanzas de algunas ciudades como Sevilla o Murcia. Esta venta estaba en manos de regateras, a las que se permitía la adquisición de pescado fresco para revenderlo frito, pero bajo ciertas condiciones<sup>249</sup>. También se preparaba el pescado "guisado" con diferentes salsas en las que podían entrar aceite, vinagre, almorí, miel y todo tipo de hierbas y especias, ingredientes con los que se conseguía alargar su conservación<sup>250</sup>, siendo muy habitual también el consumo de pescado asado o "cocho". Para su cocción se utilizaban a menudo los hornos de pan, conocidos en la época como "hornos

---

<sup>247</sup>También la gente [aparte de ponerlos cocidos] prepara los camarones fritos con aceite, añadiéndole almorí, orégano, sal, pimienta y canela". Expiración GARCÍA SÁNCHEZ, *El consumo de aceite de oliva y otras grasas vegetales en Al-Andalus*, "La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)", p. 30.

<sup>248</sup>Antonio MALPICA CUELLO, *El pescado en el Reino de Granada*, p. 108.

<sup>249</sup>María MARTÍNEZ MARTÍNEZ, *Hacia la configuración del modelo alimentario feudal*, p. 363; *Ordenanzas de Sevilla*, fol. 137 v, donde se decía: "las regateras que venden pescado frito puedan comprar pescado fresco para lo reuender frito, y no de otra manera, después de las [en blanco] horas del relox de la mañana y no antes".

<sup>250</sup>Amador DÍAZ GARCÍA, *Un tratado nazarí sobre alimentos*, p. 32.

de pan cocer", estando asimismo testimoniada su venta en algunas tiendas de nuestra ciudad<sup>251</sup>.

La mayoría de los autores coinciden en afirmar que el índice de consumo de pescado era mucho menor al de la carne. José Hinojosa y José Rodríguez Molina dan unas cifras de consumo medio de pescado, en el siglo XV, para las ciudades de Elche y Jaén respectivamente, de 0,8 kgs. por fuego los días de precepto en el primer caso, y de unos escasos 6 grs. por persona, esos mismos días, en el segundo<sup>252</sup>. No podemos afirmar con exactitud cual era el índice de consumo de pescado en nuestra ciudad, pero podemos hacernos una idea a partir de un documento en el que aparece una relación de gastos por el entierro y exequias de un vecino llamado Diego Fernández, entre los cuales figuran ciertas cantidades de mrs. en alimentos para su viuda e hijos en los veintidós días siguientes al de su muerte. Se trata, básicamente, de carne y pan, excepto los viernes y sábados en que se consumía pescado en lugar de la carne, en concreto media libra de sardinas o bien de tollo, cuyo valor era siempre el mismo, cinco mrs., frente a los treinta y cinco o cuarenta mrs. (por término medio) que se gastaban cada día en pan y carne<sup>253</sup>.

De hecho, la circunstancia fundamental que incidió en los siglos del Medioevo sobre el consumo de pescado fue la prescripción de los días de abstinencia y Cuaresma, los cuales ocupaban prácticamente un tercio de los días del año. El respeto de los días de abstinencia de carne hizo que el uso real del pescado fuera alto, pero el hecho de que se tratase de un producto muy determinado por los principios religiosos y simbólicos de la época hace que su apreciación real entre la población no esté demasiado clara por la consideración de alimento sustitutivo, motivo por el cual A. Riera, entre otros, considera que el pescado no ocupaba una parte importante del presupuesto alimentario de la mayoría de las familias y que su presencia esporádica en las mesas obedecía precisamente a las imposiciones eclesiásti-

---

<sup>251</sup>La utilización de un horno para el guisado de pescado aparece, por ejemplo, en 1504.07.20, AHPC, PN, 5-872, 167 r.; y la venta de pescado guisado en una tienda en la plaza del Potro en 1490.03.31, AHPC, PN, 14-25, 1, 20 v.

<sup>252</sup>Estos datos, comparados con el consumo medio actual en España, situado en unos 30 kgs. por habitante y año, resultan un porcentaje bajísimo. José HINOJOSA MONTALVO, *Abastecimiento y consumo de pescado en tierras alicantinas*, p. 214 y José RODRÍGUEZ MOLINA, *La alimentación en el antiguo Reino de Jaén. Siglos XV-XVI*, "Boletín del Instituto de Estudios Giennenses", 148 (1993), p. 68.

<sup>253</sup>1521, AHPC, PN, 14-44, 16, 43 r.

cas y no a una opción de los comensales<sup>254</sup>. Un testimonio de la época avala esta afirmación: Juan de Aviñón, médico del Arzobispo de Sevilla, a caballo entre los siglos XIV y XV decía: "(...) e si comiere a un comer carne y pescado, comience primero en la carne, que es mejor que non el pescado"<sup>255</sup>. Y es que en la escala de valores alimenticios de la época, el pescado no ocupaba muy alto nivel a causa de su condición fría y húmeda. La medicina galénica, imperante todavía, valoraba los alimentos según sus cualidades físicas; sobre todo por sus grados de calor y humedad, y atendía principalmente a adecuar la comida a la complexión de cada persona, incluso a las conveniencias de cada estación, por lo que se desaconsejaba el pescado para los temperamentos flemáticos y los cuerpos húmedos y se recomendaba a las personas de complexión caliente y seca. Sin embargo, la condición natural fría y húmeda del pescado se corregía con facilidad a través del uso de hierbas y especias que, administradas y combinadas sabiamente, daban a cada plato el grado de calor, digestibilidad y sabor conveniente, según el caso. Así lo creían, al menos, los médicos y gastrónomos de la época<sup>256</sup>.

Por otro lado, existían diferencias sociales en el consumo que venían marcadas por el precio, el cual como afirma T. de Castro, estaba determinado, a su vez, por la rareza o abundancia de la especie en cuestión, por su proveniencia o por su "bondad"<sup>257</sup>. Si nos atenemos al precio, los extremos estarían representados, en la Córdoba bajomedieval, por pescados frescos como el sollo y el sábalo en el escalón más alto —considerados "viandas de hombres ricos"—, y por las sardinas saladas y arenadas en el más bajo, con un amplísimo grupo intermedio formado por el resto de las especies, desde el besugo, el atún o la sardina fresca hasta todas las variedades de pescado cecial, en especial la pescada, el tollo y las sardinas, que eran tenidos como "manjares comunes"<sup>258</sup>.

---

<sup>254</sup>Antonio RIERA MELIS, *Jerarquía social y desigualdad alimentaria en el Mediterráneo Noroccidental en la Baja Edad Media. La cocina y la mesa de los estamentos populares*, "Anuario de Estudios Medievales", XXIV (1994), p. 870.

<sup>255</sup>José PÉREZ VIDAL, *Doña Cuaresma y su mesnada en el mar*, p. 331.

<sup>256</sup>*Ibidem*, p. 333.

<sup>257</sup>Teresa DE CASTRO MARTÍNEZ, *La alimentación en las Crónicas castellanabajomedievales*, p. 142.

<sup>258</sup>1493.11.27, AMC, 13.3.1, LAC 2.

Lo mismo podríamos afirmar si nos atenemos al gusto, pues parece que los pescados de río eran los más apreciados, reservándose para ocasiones especiales, en contraste con el pescado salado, que era el más popular<sup>259</sup>.

### VIII. BIBLIOGRAFÍA

—ALEXANDRE BIDON, D. y BECK BOSSARD, C., *La préparation des repas et leur consommation en Fôrez au XV<sup>e</sup> siècle d'après les sources archéologiques*, "Manger et boire au Moyen Âge", II, Actes du Colloque de Nice, París, 1982, pp. 59-71.

—ARIZAGA BOLUMBURU, B., *La alimentación en el País Vasco en la Baja Edad Media: el caso de Guipúzcoa*, "Manger et Boire au Moyen Age", Actes du Colloque de Nice, II, París, 1982, pp. 197-208.

—ARMAS CASTRO, J., *Pontevedra en los siglos XII a XV. Configuración y desarrollo de una villa marinera en la Galicia medieval*. Pontevedra, 1992.

—ASTON, M., *Medieval Fish, Fisheries and Fishponds in England*, Oxford, 1988.

—AZNAR, E., *Barcos y barqueros de Sevilla*, "Historia, Instituciones, Documentos", XXI (1994), pp. 1-11.

—BEJARANO RUBIO, A. y MOLINA MOLINA, A.L., *Las Ordenanzas medievales de Chinchilla en el siglo XV*, Murcia, 1989.

—BONO, C.J., *Monastic Fisheries*, en M. ASTON, "Medieval Fish, Fisheries and Fishponds in England", Oxford, 1988, pp. 69-112.

—BONO, *Los protocolos sevillanos de la época del Descubrimiento*, Sevilla, 1986.

—CABAÑAS GONZÁLEZ, M.D., *Ciudad, mercado y municipio en Cuenca durante la Edad Media (siglo XV)*, "La ciudad Hispánica durante los s. XIII a XVI", II, Madrid, 1985, pp. 1701-1719.

—CANTOS PÉREZ, A., *Las artes de pesca de bajura en Málaga*, "Terminología marinera del Mediterráneo", M. ALVAR (ed.), Madrid, 1977, pp. 109-130.

—CARANDE, R., *Sevilla: fortaleza y mercado*, Sevilla, 1982.

—CÓRDOBA DE LA LLAVE, R., *La industria medieval de Córdoba*, Córdoba, 1990.

---

<sup>259</sup>Esto mismo puede decirse para otros lugares, como Inglaterra, donde el pescado de agua dulce era mucho más caro y selecto que el de mar. Las principales especies consumidas aquí durante la Edad Media eran el lucio, brema, tenca, perca y anguila. C.C. DYER, *The Consumption of Fresh-water Fish in Medieval England*, "Medieval Fish, Fisheries and Fishponds in England", pp. 31 y 34.

- CÓRDOBA DE LA LLAVE, R., *Molinos y batanes de la Córdoba medieval*, "Ifigea", IX (Córdoba, 1993), pp. 31-56.
- CÓRDOBA DE LA LLAVE, R., *Comunicaciones, transportes y albergues en el Reino de Córdoba a fines de la Edad Media*, "Historia, Instituciones y Documentos", XXII (1995), pp. 87-118.
- CÓRDOBA DE LA LLAVE, R., *Técnicas de cordonería aplicadas a la construcción naval en la Andalucía del Descubrimiento*, I Simposio de Historia de las técnicas, "La construcción naval y la navegación", Santander, 1995, pp. 107-112.
- CÓRDOBA DE LA LLAVE, R., *Navegación y transporte fluvial en la Península Ibérica a fines de la Edad Media*, "III Congreso Internacional de Caminería Hispánica", México, 1997, 215-233.
- COLLANTES DE TERÁN SÁNCHEZ, A., *Sevilla en la Baja Edad Media, la ciudad y sus hombres*, Sevilla, 1977.
- DE CASTRO MARTÍNEZ, T., *La alimentación en las Crónicas castellanas bajomedievales*, Granada, 1996.
- DEL PINO GARCÍA, J.L., *La práctica de la caza en Castilla a fines de la Edad Media*, Curso de verano "Fons Mellaria", Córdoba, 1990, pp. 9-51.
- DÍAZ GARCÍA, A., *Un tratado nazarí sobre alimentos: Al-Kalam al Agdiya de Al-Arbuli. Edición, traducción y estudio con glosarios (II)*, "Cuadernos de Estudios Medievales", X-XI (1983), pp. 5-45.
- DYER, C.C., *The Consumption of Fresh-water Fish in Medieval England*, en M. ASTON, "Medieval Fish, Fisheries and Fishponds in England", Oxford, 1988, pp. 27-38.
- ESCOBAR CAMACHO, J.M., *Córdoba en la Baja Edad Media*, Córdoba, 1989.
- FERREIRA PRIEGUE, E., *El comercio de las villas costeras de Galicia en la Baja Edad Media*, "Galicia en la Edad Media", Madrid, 1990, pp. 247-264.
- GARCÍA DE CORTÁZAR, J.A., *La alimentación: de la subsistencia a la gastronomía*, en J.M. JOVER ZAMORA (dir.), "La época del gótico en la Cultura Española (c. 1220-c. 1480)". Historia de España Menéndez Pidal, XVI, Madrid, 1994, pp. 5-28.
- GARCÍA SÁNCHEZ, E., *El consumo de aceite de oliva y otras grasas vegetales en Al-Andalus*, Actas de las XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals, "La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)", Palma de Mallorca, 1996, pp. 15-38.
- GILCHRIST, R. y MYTUM, H., *The Archaeology of rural monasteries*, Londres, 1989.
- GONZÁLEZ GÓMEZ, A., *Moguer en la Baja Edad Media (1248-1538)*, Huelva, 1977.
- GONZÁLEZ JIMÉNEZ, M., *Ordenanzas del Concejo de Carmona*, Sevilla, 1972.

—GONZALEZ JIMÉNEZ, M., *Ordenanzas del Concejo de Córdoba (1435)*, "Historia, Instituciones, Documentos", 2 (1975), pp. 189-315.

—GRIMA CERVANTES, J.A., *La pesca en las ciudades de Vera y Mojácar tras la conquista: la torre de la Garrucha y la renta del Tígal*, Actas del VI Coloquio de Historia Medieval Andaluza, "Las ciudades andaluzas (s. XIII-XVI)", Málaga, 1991, pp. 681-691.

—HIÑOJOSA MONTALVO, J., *Abastecimiento y consumo de pescado en tierras alicantinas durante la Baja Edad Media*, Actas de las XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals, "La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)", Palma de Mallorca, 1996, pp. 209-222.

—HUICI MIRANDA, A., *Traducción española de un manuscrito anónimo del s. XIII sobre la cocina hispano-magrebí*, Madrid, 1966.

—JONES, A.K.G., *The survival of fish remains at monastic sites*, en R. GILCHRIST y H. MYTUM, "The Archaeology of rural monasteries", Londres, 1989, pp. 173-184.

—LADERO QUESADA, M.A., *Fiscalidad regia y sector terciario en la Andalucía bajomedieval*, Actas del II Coloquio de Historia Medieval Andaluza, "Hacienda y Comercio", Sevilla, 1982, pp. 7-38.

—LADERO QUESADA, M.A., *Las ciudades de Andalucía occidental en la Baja Edad Media: sociedad, morfología y funciones urbanas*, "La ciudad Hispánica durante los siglos XIII al XVI", III, Madrid, 1987, pp. 69-105.

—LAURIOUX, B., *Le Moyen Age à table*, París, 1989.

—LÓPEZ DE COCA CASTAÑER, J.E., *La tierra de Málaga a fines del siglo XV*, Granada, 1977.

—MADOZ, P., *Diccionario geográfico, estadístico e histórico de Andalucía. Córdoba*. Ed. facsímil 1845-1850, Valladolid, 1987.

—MALPICA CUELLO, A., *El pescado en el Reino de Granada a fines de la Edad Media: especies y nivel de consumo*, "Manger et boire au Moyen Age". Actes du Colloque de Nice. I, París, 1982, pp. 103-117.

—MARTÍN OJEDA, M., *Ordenanzas del Concejo de Ecija (1465-1600)*, Sevilla, 1990.

—MARTÍNEZ MARTÍNEZ, M., *Hacia la configuración del modelo alimentario feudal en la Murcia bajomedieval: transformaciones y nuevas realidades*, Actas de las XIV Jornades d'Estudis Històrics Locals, "La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)", Palma de Mallorca, 1996, pp. 349-370.

—MENJOT, D., *Notes sur le marché de l'alimentation et la consommation alimentaire à Murcie à la fin du Moyen Age*, "Manger et Boire au Moyen Age". Actes du Colloque de Nice, París, 1982, T. I, pp. 199-209.

- MONDÉJAR, J., *Los nombres de los peces en las Ordenanzas municipales (siglo XVI) de Málaga y Granada*, "Terminología marinera del Mediterráneo", M. ALVAR (ed.), Madrid, 1977, pp. 189-225.
- MONSALVO ANTÓN, J.M., *Ordenanzas medievales de Avila y su tierra*; Avila, 1990.
- MUTGÉ I VIVES, J., *L'abastament de peix i carn a Barcelona en el primer terç del segle XIV*, "Alimentació y Societat a la Catalunya Medieval", Barcelona, 1988, pp. 109-125.
- MUUS, B.J. y DAHLSTROM, P., *Los peces de agua dulce de España y de Europa*, Barcelona, 1981.
- Ordenanzas de Sevilla (1527)*. Edición facsímil de la recopilación impresa por Andrés Grande en 1632. Sevilla, 1975.
- OTTE, E., *Sevilla y sus mercaderes a fines de la Edad Media*, Sevilla, 1996.
- PÉREZ VIDAL, J., *Doña Cuaresma y su mesnada en el mar*, "Terminología marinera del Mediterráneo", M. ALVAR (ed.), Madrid, 1977, pp. 325-361.
- PESEZ, J.M., *Brucato, Histoire et Archéologie d'un habitat médiéval en Sicile*, Roma, 1984.
- PUÑAL FERNÁNDEZ, T., *El mercado en Madrid en la Baja Edad Media. Estructuras y sistemas de abastecimiento de un concejo medieval castellano (s. XV)*, Madrid, 1992.
- RAMÍREZ Y LAS CASAS-DEZA, L.M., *Indicador cordobés. Manual histórico-topográfico de la ciudad de Córdoba (1867)*, Córdoba, 1976.
- RAMÍREZ Y LAS CASAS-DEZA, L.M., *Corografía histórico-estadística de la provincia y obispado de Córdoba (1840)*, Córdoba, 1986.
- RELAÑO MARTÍNEZ, M.R., *El comercio de pescado en Córdoba durante la segunda mitad del siglo XV, "1490. En el umbral de la Modernidad"*, Valencia, 1994, I, pp. 567-576.
- RIERA MELIS, A., *Jerarquía social y desigualdad alimentaria en el Mediterráneo Noroccidental en la Baja Edad Media. La cocina y la mesa de los estamentos populares*, "Anuario de Estudios Medievales", XXIV (1994), pp. 857-885.
- RODRÍGUEZ MOLINA, J., *La alimentación en el antiguo Reino de Jaén. Siglos XV-XVI*, "Boletín del Instituto de Estudios Giennenses", 148 (Jaén, 1993), pp. 35-112.
- ROMANÍ, A., *La pesca de bajura en Galicia*, La Coruña, 1981.
- ROSELLÓ, E. y MORALES, A., *Calatrava la Vieja: primer informe sobre la fauna de vertebrados recuperados en el yacimiento almohade. Tercera parte: peces*, "Boletín de Arqueología Medieval", 5 (1991), pp. 113-133.
- SÁNCHEZ RUBIO, A., *El Concejo de Trujillo y su alfoz en el tránsito de la Edad Media a la Edad Moderna*, Badajoz, 1993.

—SANTOS CANALEJO, E.C. de, *La historia medieval de Plasencia y su entorno geo-histórico: la sierra de Béjar y la sierra de Gredos*, Cáceres, 1986.

—STEANE, J.M., *The Royal Fishponds of Medieval England*, en M. ASTON, "Medieval Fish, Fisheries and Fishponds in England", Oxford, 1988, pp. 39-68.

—STEANE, J.M. y FOREMAN, M., *Medieval Fishing Tackle*, en M. ASTON, "Medieval Fish, Fisheries and Fishponds in England", Oxford, 1988, pp. 137-186.

—TORRES ESQUIVIAS, J.A., (coord.), *Córdoba natural. Espacios protegidos de la provincia*, Córdoba, 1994.

—VV.AA., *Guía de la Naturaleza de Córdoba*, Córdoba, 1996.

#### RÉSUMÉ

Cet étude porte sur la pêche fluviale développée à Cordoue à la fin du XV<sup>e</sup> siècle. La première partie est consacrée à l'analyse des pratiques de pêche, endroits donc elle était faite, techniques et outils de pêche, typologie des poissons capturés et problèmes relatifs aux exploitations de pêche. La deuxième partie étudie l'approvisionnement et consommation de poisson en Cordoue, avec l'inclusion du poisson maritime qui venait des côtes andalouses et d'autres zones de l'Atlantique. On étudie leurs canaux d'approvisionnement, lieux et conditions du marché et modalités de conservation et consommation.

#### SUMMARY

This study is concerned to River Fishing developed in latemedieval Córdoba. The first part lies with fishing methods, fisheries and fishponds, fishing techniques and tackle, kind of fishes captured and others problems related with fishing working. The second part studies fish supplying and consumption in Córdoba, including sea-fish come from the Andalusian coasts and other atlantic shoals; it is described the supply ways, trade places and conditions, conservation and consumption methods.