

El pescado en la dieta de los Cartujos de El Paular en el siglo XVI

M.^a JESÚS BIELZA

Federico Moreno Torroba 9. 28007 Madrid, España.

(Received 16 October 1995; accepted 17 January 1996)

RESUMEN: El pescado ha sido tradicionalmente un elemento clave en la dieta de los cartujos, una orden monástica entre cuyos preceptos figuraba la abstinencia en el consumo de carne. Este estudio, basado en el análisis de documentos del monasterio cartujo de Santa María de El Paular en la provincia de Madrid, investiga el papel desempeñado por los peces en la economía y dieta de los monjes durante un corto lapso temporal del siglo XVI. Entre otros, mención detallada merece la variedad de especies consumidas, sus precios y lugares de origen, así como los modos de procesado de los diversos grupos considerados. No deja de ser una sorpresa, habida cuenta el corto periodo transcurrido desde entonces, la constatación de una serie de términos para los cuales no parece existir equivalente alguno en la actualidad.

PALABRAS CLAVE: PECES, COMERCIO, PROCESADO, ESPAÑA, SIGLO XVI, CARTUJOS

ABSTRACT: Fishes have traditionally been a basic element in the diet of the monastic order of the cartuja which, among other rules, did not allow their members to eat meat. This paper, based on the analysis of documents from the cartujan monastery of Santa María de El Paular in the province of Madrid, explores the role of fishes in the economy and diet of the monks during a short period of the XVI century. Particular attention has been paid to the variety of species consumed, their prices and places of origin, as well as the ways in which different groups have been processed. It comes as a surprise to learn about fish names and products for which no modern counterpart seems to exist at present.

KEYWORDS: FISH, COMMERCE, PROCESSING TECHNIQUES, SPAIN, XVI CENTURY, CARTUJAN

INTRODUCCIÓN

El Real Monasterio de Santa María de El Paular, de la orden cartuja, fué construido a fines del siglo XIV, poniéndose la primera piedra del edificio el 29 de Agosto de 1390, en el término de la provincia de Madrid a los pies de la sierra de Guadarrama. Fué erigido en el reinado de Juan I de Trastámara, aunque debido a su muerte, de manera imprevista, al mes siguiente, fué Enrique III el verdadero impulsor del Monasterio, al que tomó bajo su protección y favoreció con varios privilegios, eximiéndole del pago de ciertos impuestos y garantizando plena libertad de movimientos por sus tierras de realengo a sus moradores.

Las primeras referencias que tenemos acerca de él vienen consignadas en el Libro de Becerro, es-

crito en 1565, en el que aparece una amplia información de todas las bulas, privilegios, alvalás, etc., que le fueron concedidas por los Papas, Reyes y señores particulares, para su engrandecimiento.

Refiere de forma pormenorizada la situación del lugar elegido para la ubicación del Monasterio, describiendo sus excelencias y las ventajas que podía reportar a sus miembros, teniendo en cuenta lo importante que era para la orden el abastecimiento de pescado, dada la prohibición absoluta de consumir carne, ni siquiera en casos de extrema necesidad.

De ahí que sus fundadores eligen un lugar muy próximo al río Lozoya, famoso por sus truchas, y además les conceden su utilización con pleno derecho, prohibiendo su disfrute a cualquier otra persona ajena a la comunidad.

*«Quan umbroso corre por este valle el Río Lozoya sobre claras piedras, entre verdes sauces, frondosos fresnos, alamos altos e mui vistas praderías; y aunque es río pequeño minis-tramos mas abundancia de truchas que otros mui caudalosos Rios a sus vecinos y comarcas».*¹

El propio rey Juan I antes de fallecer tuvo la precaución de hacer una Escritura Pública, en la que hacía donación a la orden de sus Palacios y ríos.

*«... que dicen del Poblal, que habia en el valle del Lozoya, cerca de Rascafria, que es en el Arzobispado de Toledo, con todas sus pertenencias y con el Río que corre por el valle desde donde nasce fasta en el Aldea de Pinilla en tal manera que otro alguno non use de dicho Río, ni pesque en el sin mandado e licencia del Prior».*²

Esta Escritura no llegó a tener validez hasta que su hijo Enrique III dió efectividad a lo dispuesto por su padre, mediante un avala dado en Segovia el 22 de junio de 1391³, en los mismos términos que el anterior, solucionando de esta forma el aprovisionamiento de pescado.

Más adelante los Reyes sucesivos van confirmando estos privilegios.

También se favorece la construcción de un gran estanque dentro del recinto del Monasterio, que aún se conserva hoy día. D. Antonio Ponz en el año 1787 lo describe de esta manera:

*«Junto al Monasterio hay una espaciosa huerta de frutales y verduras, y en su recinto se encuentra un estanque, donde se conservan siempre porción de galápagos para regalar a los huéspedes, a los que también suelen servir las truchas que crían en el río».*⁴

Sánchez Corona en 1932 vuelve a decir:

*«... En ella existe un estanque navegable, todo él de piedra de sillería y diez charcas mas, donde se crían infinidad de truchas de sabrosa carne, de fama en todo el Valle».*⁵

METODOLOGÍA

Mi propósito al realizar este pequeño estudio, es el dar a conocer la importancia capital del pescado en la dieta de los cartujos, sus diferentes clases, lugares de aprovisionamiento, rutas que seguían hasta llegar a El Paular, formas de conservación, cantidades y precios; y, como corolario, conocer asimismo la industria pesquera en la Castilla del siglo XVI que estaba en pleno apogeo.

Esta información me ha sido posible conocerla gracias a los Libros de Cuentas que existían en todos los Monasterios, en los que se anotaban de forma sistemática y rigurosa todos los movimientos de entradas y salidas de dinero, no sólo por años y meses sino diariamente, especificando los géneros que adquirían o vendían, cantidades, precios, peso, etc., a veces lugares de procedencia y destino que se les daba, con lo cual se puede llegar a conocer con bastante exactitud la economía del momento y su evolución.

A lo largo de la lectura de uno de estos libros, concretamente uno de Procuración, he podido averiguar parte de su dieta, o por lo menos parte de los productos que tenían que adquirir mediante compra al no poder disponer de ellos en sus propias granjas y explotaciones, puesto que se refiere, fundamentalmente, a la fruta y el pescado.

Ya he apuntado anteriormente que en su origen esta casa estaba, por su situación geográfica, suficientemente abastecida de pescado, sin embargo con el tiempo, al ir creciendo en importancia y contar con un número más elevado de miembros (gracias a la prosperidad que llegó a alcanzar), se vieron obligados a buscar fuera de sus términos, otras fuentes de aprovisionamiento de este género para satisfacer sus necesidades, teniendo que llegar incluso a viajar hasta los puertos del norte de la península, especialmente los de Santander y Bilbao, lugares de salida natural al mar desde Castilla, y con los que se mantenía un tráfico intenso de mercancías con otros países, no sólo de pescado y salazones sino de otros productos manufacturados.

No se puede olvidar que, como el Monasterio estaba exento de pagar numerosos impuestos, podían moverse con gran libertad e ir a lugares apar-

¹ Bernardo de CASTRO, «Libro de Becerro». 1565. fol. 28 (v).

² *Op. cit.* fol. 33.

³ *Op. cit.* fol. 53.

⁴ Antonio PONZ, «Viaje de España». 1787. Tomo X. p. 96.

⁵ Manuel SÁNCHEZ CORONA, «Santa María del Paular». 1932. p. 36.

tados para buscar las mercancías que necesitaban sin que les resultara demasiado gravoso.

CLASES DE PESCADOS

Los pescados que llegaban a la casa, según se deduce del Libro de Procuración⁶, referentes a los años 1586 y 1587 son: besugo, sardina, merluza, salmón, lamprea, congrio, mielga, sábalo, mero, abadejo, pescado curadillo, de Bretaña, de Lequeitio y cecial. A partir de ellos he elaborado un cuadro en el que figura el nombre, estado en que llegaba a la casa, cantidad, precio por peso, peso de cada envío y los maravedíes que resultaban (véase Apéndice 1 y 2).

Besugo (Pagellus bogaraveo). Solamente se capturaba lejos de la costa en los meses de invierno, sobre todo en diciembre y enero⁷. Era el más apreciado en la costa cantábrica. Su tamaño de unos treinta centímetros de largo y el precio de tipo medio, parecido al del congrio. Durante el mes de diciembre hicieron gran acopio de él, alcanzando la cifra de 39 arrobas y 20 libras.

Sardina (Sardina pilchardus). De la familia de los clupeidos, como el arenque y el sábalo⁸. Se pescaba a lo largo de todo el año y llegaba fresca, en ocasiones, al Monasterio, otra destazada, en una ocasión descabezada y en otra asadera. Pescado también propio del Cantábrico, pero menos valorado que el anterior, seguramente por su gran abundancia y facilidad de captura⁹, llegando a servir incluso para la pesca de la merluza. Por esta razón su precio era bajo siendo algo más elevado el de las sardinas asaderas, costando 18 reales la arroba en enero, frente a los 11 del mes de octubre de ese mismo año.

Merluza (Merluccius merluccius). Gadiforme que abundaba en el Cantábrico y se pescaba cerca de la costa en verano y lejos de ella en invierno¹⁰⁻¹¹, midiendo alrededor de un metro de largo.

Su consumo se hacía unas veces fresca y otras seca, tomando esta variedad el nombre de cecial¹². Su carne era muy estimada, constituyendo uno de los principales factores de la economía española. El Paular consumía las dos variedades. El precio de tipo medio, no disponiendo de datos más que durante el invierno, por lo que no he podido averiguar si en verano resultaba más barato, dado que su captura debía ser más sencilla.

Es interesante reseñar que en noviembre de 1586 compraron dos tercios de merluza, lo que hace suponer que se trataba de una pieza muy grande porque pesó 9 arrobas y 21 libras (103 kg, aproximadamente), siendo lo normal que fueran mucho más pequeñas. Parece más lógico pensar que esos dos tercios se refirieran a los de una carga, y no a los de una pieza.

En la primavera de 1586 adquirieron dos variedades de pescados propios de río, especialmente del norte de la península: el salmón y la lamprea.

Salmón (Salmo salar). Salmónido migrador que se reproduce en agua dulce. La especie llega a tener un metro de largo. Solía llegar fresco al Monasterio y su precio medio era más alto que el de los tres anteriores. El que llegase fresco permite especular con una diferente distribución en el pasado que le habría permitido remontar los afluentes del Duero y poder pescarlo en la vecina provincia de Segovia.

Lamprea (Petromyzon marinus). De vida parecida a los salmones y también abundante en Asturias según cabe deducir del siguiente escrito:

«En las costas de Asturias y Montañas también se cogen bastantes Lampreas, y algunas de buen tamaño, como que exceden de cuatro libras». ¹³

Las que llegaron a El Paular en una sola ocasión eran pequeñas, 47 exactamente, y no llegaban a una libra (300 g aproximadamente).

Congrio (Conger conger). Como la mayoría de los pescados reseñados, abundaba en toda la costa

⁶ AHN. Clero. Libro 19825.

⁷ Antonio SÁÑEZ REGUART, «Colección de producciones de los mares de España». 1993. Ministerio de Agricultura, pesca y alimentación. Edición preparada por I. García Fajardo y J. Fernández Pérez. p. 66.

⁸ *Op. cit.* p. 149.

⁹ *Op. cit.* p. 66.

¹⁰ *Op. cit.* p. 142.

¹¹ *Op. cit.* p. 64.

¹² *Op. cit.* p. 66.

¹³ *Op. cit.* p. 265.

APÉNDICE 1

Importaciones del puerto de San Sebastián en el año 1563:

pescado 709 cargas
bacalao 1417 y media carga
congrío 220 cargas
merluza 28 cargas
mielgas 82 cargas
sardinas 1120 millares
arenques 4 millares
salmón 53 barriles
atún 10 barriles

Pescados comprados por un hermano cartujo, este año de 1586:

sardina 8 arrobas
lampreas 134 libras
pescado 22 arrobas 1 libra
sábalo 137 libras
pescado de Lequeitio 12 arrobas 7 libras
congrío fresco 4 arrobas 2 libras
abadejo 24 arrobas 9 libras
sardinas descabezadas 1 banasta
pescado de Bretaña 12 arrobas 1 libra

APÉNDICE 2

A.H.N. Clero Libro 19.825

Fragmentos de un Libro de Procuración. año 1586-87

AÑO 1586

	CANTIDAD	ESTADO	PRECIO	PESO	MARAVEDIES
Septiembre					
Pescado de Lequeitio	1 carga		92 reales quintal	15 arrobas	806
Octubre					
Sardinas	1 banasta	destazada		3 a. 10 l.	1674
Pescado sicial	1 carga (Frutos de Laguna)		2 ducados la arroba	10 a. 2 l.	7540
Pescado de Lequeitio			80 reales el quintal	13 a. 10 l.	9115
Pescado de Lequeitio	1 carga		23 reales la arroba	10 a. 10 l. (1)	8420
Sardinas	2 banastas		19 marav. la libra	5 a. 26 1/2 l.	2946
Sardinas	1 carga	frescas	19 marav. la libra	9 a. 1 l. (2)	4422
Congrio		fresco	1 real la libra	8 a. 21 l.	7106
Pescado de Bretaña	1 carga (Frutos de Laguna)		100 reales quintal	14 a. 1 l.	11934
Noviembre					
Mero	1		42 marav. la libra	13 l.	552
Merluza			24 marav. la libra	20 l. 1/2	492
Congrio	1 banasta		1 real la libra	6 a. (1)	5125
Merluza	2 tercios		23 marav. la libra	9 a. 21 l. (1)	5709
Mielga			1 real la libra	5 a 11 l.	4624
Diciembre					
Besugos	1 carga		46 marav. la libra	9 a. 4 l.	10568
Pescado de Lequeitio	1/3		23 reales la arroba	5 a. 10 l. (4)	4224
Besugos	1 carga		28 marav. la libra	10 a. 4 l. (1)	9703
Merluza	1 carga		21 marav. la libra	11 a. 2 l.	5817
Besugos	1 carga	en limpio destazados	1 real la libra	9 a. 21 l.	8364
Besugos	1 carga	destazada	1 real la libra	10 a. 16 l.	9044

	CANTIDAD	ESTADO	PRECIO	PESO	MARAVEDIES
Enero					
Pescado de Lequeitio	$\frac{1}{3}$	asaderas	23 reales la arroba	6 a. 6 l. (4)	4879
Pescado de Bretaña	$\frac{1}{3}$		25 reales la arroba	7 a. 4 l.	6086
Sardinas	1 banasta		18 reales la arroba	4 a. 10 l.	2635
Besugos de enero	2 cargas		36 marav. la libra	19 a. 16 l. (5)	17676
Febrero					
Lampreas	47 piezas	curadillo	2 reales $\frac{1}{4}$	1 a. 6 l.	9432
			28 marav. empanar cada una		1316
Sábalo			60 marav. la libra (6)		6120
Mielga			31 reales la arroba	1 a. 10 l.	5950
Pescado de Lequeitio			54 reales el quintal	6 a. 4 l. (7)	2822
Marzo					
Mielga	$\frac{1}{3}$	de frutos de Laguna	10 ducados el quintal	6 a.	5610
Sábalo	$\frac{1}{3}$	fresco	50 marav. la libra	6 a. 1 l.	7550
Mielga	$\frac{1}{3}$	fresca de frutos de Laguna	106 reales el quintal	6 a. 1 l.	5610
Mero			28 marav. la libra	45 l.	1274
Sábalo		destazado	49 marav. la libra	5 l. 14 l.	6811
Pescado abadejo			56 reales quintal	3 $\frac{1}{2}$ a. (7)	1670
Congrio	1 banasta	fresco destazado	1 real la libra	4 a. 2 l.	3332
Sardinas	1 banasta	frescas	30 marav. la libra	4 a. 9 l.	3270
Abril					
Sábalo	1 carga	fresco	40 marav. la libra	11 a.	9200
Sardinas blanquillas	2 cargas		25 marav. la libra	211 a. 16 l. (1)	15216
Mayo					
Pescado curadillo			49 reales quintal	6 a. 9 $\frac{1}{2}$ l. (9)	2660
Pescado curadillo	$\frac{1}{3}$		49 reales quintal	12 a. 17 l. (9)	5274
Sardinas *	1 banasta	descabezada	16 reales arroba	5 a. 6 l. (9)	2851
Sardina para casa	1 carga	fresca	14 reales arroba	9 a. 4 l. (1)	4394
Salmón		fresco	2 $\frac{1}{2}$ reales libra	98 $\frac{1}{2}$ l.	8372

	CANTIDAD	ESTADO	PRECIO	PESO	MARAVEDIES
Junio Salmón		fresco	60 marav. libra	62 l.	
Junio Pescado de Lequeitio De fuera	1 quintal		90 reales quintal		3060
Agosto Sardinas	2 banastas	frescas	15 marav. libra		
Pescado de Lequeitio	1 carga		1 ducado arroba 90 reales quintal	4 a. 1 l. 11 a. 8 l. (10)	2970 8967
Septiembre Sardinas	1 carga	frescas	18 marav. la libra	8 a. 13 l.	3834
Congrio	1 banasta	frescas	1 real libra	3 a. 15 l.	3060
Merluza	1 banasta	frescas	24 marav.	3 a.	1776
Octubre Sardinas	1 carga	frescas	12 reales $\frac{1}{2}$ arroba	9 a. $\frac{1}{2}$	4037
Pescado de Lequeitio			90 reales quintal	4 a. 15 l. (9)	3428
Congrio fresco		fresco	21 reales arroba	7 a. 16 l.	4027
Pescado cecial	1 banasta	cecial	2 marav. libra	4 a. 20 l. (11)	2520
Pescado de Lequeitio	1 carga		98 reales quintal	11 a. 3 l.	9165
Pescado de Lequeitio	1 carga		98 reales quintal	10 a. 12 l.	8738
Sardinas	1 carga	frescas	11 reales arroba	8 a. 10 l.	2484
Congrio	1 banasta	fresco	30 marav. libra	4 a. 21 l.	3495
Noviembre Pescado curadillo para casa	4 cargas $\frac{1}{2}$		44 reales quintal	49 a. 7 l. (12)	18431
Pescado de Bretaña	1 carga		92 reales quintal	10 a. 7 l.	8041
Diciembre Besugos	1 carga		42 marav. la libra	220 l. (13)	9240
Pescado de Bretaña	1 carga ($\frac{1}{3}$ de pescado)		24 reales arroba	7 a. 5 l. (10)	5882
Pescado abadejo *			12 reales arroba	4 a. (14)	1632
Sardinas *		curadillo desetubar	6 reales arroba	4 a. (10)	2176
Pescado de Lequeitio	$\frac{1}{2}$ de pescado		24 reales arroba	5 a. $\frac{1}{2}$	4488

- (1) Incluido el precio de las banastas, 3 cuartillas cada una
- (2) «Delante del Padre Don Pedro de Lerma que estaba en Segovia, este día»
- (4) De Gaspar de Ledesma, mercader
- (5) Quitados la tara de cada banasta, que pesaban 8 libras y costaban 2 reales
- (6) Sardina arenque macho. En primavera sube el río a desovar
- (7) Para Pinilla, papelero
- (8) «Pagose a Santander»
- (9) Para Francisco Pinilla, papelero de casa de Juan Rodríguez de Ledesma, sólo 2 veces
- (10) De Gaspar de Ledesma, mercader
- (11) Que se llama merluza
- (12) Del mesón de Amabisa
- (13) Destazado
- (*) Para Francisco Pinilla papelero

EQUIVALENCIAS DEL PESO Y MONEDA EN EL SIGLO XVI

- Quintal:* Peso de 100 libras, es decir, 4 arrobas equivalente. (1 quintal = 46 Kilos).
- Libra:* Peso antiguo de Castilla, dividido en 16 onzas equivalentes a 460 gramos. (1 libra = 1/2 Kilo).
- Arroba:* Peso de 25 libras, equivalente a 11 Kg y 502 gramos (cuarta parte del quintal). (1 arroba = 11'5 Kilos).
- Maravedí:* Valía la trigésima cuarta parte del real de vellón; perteneciente a los almorávides. El más corriente era de cobre pero también había de plata, de oro, nuevo y viejo. (1 peseta = 136 maravedís).
- Real:* Moneda de plata equivalente a 34 maravedís, equivalente a 25 céntimos de peseta. (4 reales = 1 peseta).
- Ducado:* Moneda de oro que se usó en España hasta fines del XVI, equivalente a 11 reales de vellón (siete pesetas, hoy). (1 ducado = 7 pesetas).

del Norte de la Península, pero especialmente en Galicia, Santander y Asturias. Al parecer, eran de gran tamaño, alcanzando los 2,5 m de largo y su peso de alrededor de 60 Kg. Constituía una de las partidas más numerosas en la dieta de los frailes.

Mielga (*Squalus acanthias*), tiburón de cuerpo largo y carne dura, muy apreciado por su textura y sabor. También procedía de los puertos del norte, aunque en Galicia abundaba esta variedad igualmente.

El tamaño de los ejemplares reseñados era grande (un tercio podía pesar unos 69 Kg aproximadamente); el precio elevado con respecto a las demás especies. Se solía consumir fresco y en salazón.

Sábalo (*Alosa alosa*), otro clupeiforme cuya pesca se remonta a la antigüedad. Mide unos 25 cm de longitud, de peso medio, y sólo lo adquirieron durante los meses de febrero, marzo y abril de 1587.

Mero, serránido de carne muy apreciada y gran tamaño, si bien las fuentes sólo especificaban que media más de medio metro¹⁴. Lo compraron en escasas ocasiones y en poca cantidad, unas 13 arrobas y 45 libras, siendo más caro el comprado en el mes de noviembre 1586.

Abadejo (*Pollachius pollachius*), semejante al bacalao sólo llegó a la casa en dos ocasiones, en marzo y diciembre de 1587; más barato en la última compra, dándose la circunstancia de que era «curadillo». Al parecer, en esta ocasión, no era

para consumo de la comunidad, sino para un vecino.

Pescado curadillo, se supone que es la misma variedad que el anterior, si bien el bacalao es el pescado curado por excelencia.

En estas cuentas, en dos ocasiones, especifica «frutos de laguna», que al igual que el pescado de Bretaña, no he podido averiguar, que significado tiene, ni a qué se refiere, por ser estos pescados propios de los mares.

LUGARES DE ORIGEN Y MEDIOS DE TRANSPORTE

Los centros más importantes de abastecimiento de productos manufacturados alimentarios, y especialmente los procedentes de la pesca, estaban situados en el norte de la península, concretamente en los puertos de Santander y Bilbao, que mantenían un floreciente comercio con otros países durante el siglo XV y XVI. Desde aquí distribuían sus mercancías por medio de rutas que unían entre sí las diferentes ciudades españolas durante el siglo XVI (Figura 1)¹⁵.

Hay varias descripciones de las rutas que seguían las principales corrientes comerciales. Una de ellas:

«Hacia el norte, los carros transportaban lana hasta los puertos de embarque de la costa

¹⁴ Diccionario Espasa Calpe (abreviado).

¹⁵ J. VICENS VIVES, «Historia de España y América. Social y Económica». 1977. p. 147.

*cantábrica y del País Vasco (cf. relaciones de Fuentelaencina (Guadalajara), nº 45, y de Brea (Madrid), nº 56). De retorno iban cargados con sal, pescado, hierro y herraduras».*¹⁶

Las mercancías se transportaban por medio de carros o recuas de mulas¹⁷, que conducían los arrieros. Luego los mercaderes hacían la distribución entre los interesados, directamente o por medio de la venta en los mercados de las ciudades, lo que era más frecuente. Tenían mucha importancia las subastas que se originaban en las lonjas de los puertos a la llegada de los barcos, costumbre que, a menor escala, continua sucediendo hoy día.

*(por Orduña o Valmaseda), Laredo y Santander. Allí hacían acopio de sal, hierro y pescado que luego distribuían por el interior de la Meseta».*¹⁸

En otro lugar, hablando del congrio, describe mas o menos lo mismo, con respecto a los lugares de procedencia:

*«En nuestros Puertos del Septentrión se pescan en el día bastantes porciones de Congrios (la pesca del Congrio casi puede llamarse particular de estas Costas, pues en los Puertos de Casto de Urdiales, Laredo, Santander, Comillas y San Vicente de la Barquera es segura y abundante), y los arrieros y tratantes conducen muchos en fresco a las Provincias interiores».*¹⁹

A estos lugares acudía el Paular en busca de un seguro aprovisionamiento de pescado para el sustento de la comunidad. Esto se desprende de las referencias que se hacen en el Libro de Cuentas, al «pescado de Lequeitio», no sólo por la forma de llamarlo, sino por el hecho de que así consta en una Real Cédula que poseían, otorgada por el rey Felipe IV, dada en Madrid, el 26 de marzo de 1622, (ignoro si hubo otras en fechas anteriores), en la que dice textualmente, entre otras cosas:

«... fué servido mandar a las Justicias de la Ciudad de Segovia, y de las Villas de Buitrago, Talamanca, Vilbao, y su Puerto, que a la persona que tuviere cargo de proveer de mantenimientos al referido Monasterio, le den, y hagan dar el Pescado seco, y fresco, así de Mar, como de Río...»

*«... y que a causa de no encontrarse, ó tenerles mas conveniencia, suelen acudir a las Villas y Puertos de Laredo, Santander, Bermeo, Castro Real y otras partes...».*²⁰

Así cobraba gran importancia la organización de Carreteros de la Real Cabaña, que se dedicaban al transporte de mercancías de larga distancia:

«No es, seguramente, casual, que los pueblos que suministraban contingentes de pastores a la Mesta, fuesen también los centros de la carretería».

«... el del Norte tenía como elemento principal de transporte de lana, que recogían a partir de Segovia, llevándola a los lavaderos de Burgos, y de aquí a los puntos de embarque: Bilbao

Del frecuente intercambio que mantenían con la villa de Laredo, y de la forma en que solían adquirir el pescado, existe una fuente de información precisa, a través de un pleito que sostuvo El Paular, con dicha villa, en el año de 1733, sobre la venta de pescado: dos cargas de congrio y dos de besugo. Esta controversia surgió cuando el monasterio se negó a pagar el precio del pescado, que había resultado de la subasta, como era la costumbre

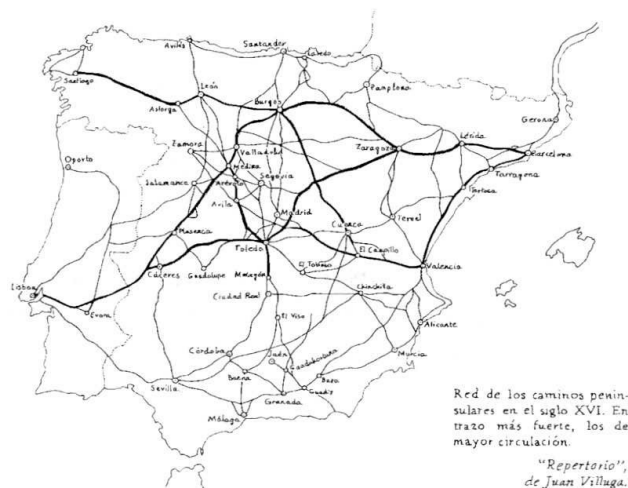


FIGURA 1

Red de los caminos peninsulares en el siglo XVI. En trazo más fuerte, los de mayor circulación. «Repertorio», de Juan Villuga.

¹⁶ Nöel SALOMÓN, «La vida rural castellana en tiempos de Felipe II». 1982. Ariel. p. 115.

¹⁷ AHN. Consejos. Legajo 51152.

¹⁸ Antonio DOMÍNGUEZ ORTIZ, «El Antiguo Régimen: Los Reyes Católicos y los Austrias». Alianza. 1983. p. 93.

¹⁹ SAÑEZ REGUART, *op. cit.* p. 224.

²⁰ AHN. Consejos. Leg. 51152.

general, pero no como tenía por norma actuar en otras ocasiones, y como venía haciendo hasta el momento, que era abonar el precio que fuese estipulado por los Justicias o personas autorizadas. El arriero que conducía las cargas al ser detenido y requisada la mercancía, mostró extrañeza ante el hecho porque:

«... era novedad nunca practicada y contra el estilo que siempre ha habido».

«... suplica que ... se arregle la entrega y percepción de dicha Pesca, a la forma y modo que hasta aquí se ha practicado...»²¹

MÉTODOS DE PREPARACIÓN Y CONSERVA

El mayor acopio de pescado se hacía, como es lógico, en los meses de invierno, disminuyendo considerablemente en los de verano, limitándose a compras de salmón, sardinas frescas y pescado de Lequeitio. Esto hace suponer que consumían abundantes salazones, que unas veces sería elaborado por ellos mismos, y otras lo adquirirían ya en esta modalidad. En cualquier caso, el monasterio estaba situado en un lugar muy frío, donde abundaba la nieve gran parte del año, según se desprende de las relaciones de la época, lo que favorecía en gran manera la buena conservación de los alimentos perecederos.

El tratamiento y conservación del pescado para garantizar su transporte y posterior consumo, obedecía a técnicas utilizadas desde muy antiguo. En España tenemos referencias de esta actividad desde siglos anteriores a Cristo:

«Las conservas de Cádiz eran las más famosas: por lo menos desde el siglo V a.d. Cristo son mencionadas con gran aprecio por los autores griegos».²²

Lo más frecuente, eran secarlas al aire y al sol, en salazón, escabechado y ahumado. El auge de esta industria residía fundamentalmente en el carácter marítimo de la península, que hacía que una

gran parte de la población se dedicara a la pesca y sus derivados.

«Las condiciones geográficas de la Península y la riqueza pesquera de las variadas costas españolas, hicieron de España una de las Naciones más importantes en producción pesquera. Los siglos XV y XVI fueron los períodos de oro de esta industria. Numerosas embarcaciones extranjeras navegaron hasta los puertos españoles para comprar pescados salados. En 1581 se mantenía un intercambio comercial en el puerto de Guipuzcoa con franceses e ingleses. En él los vascos vendían bacalao, grasa de ballena, hierro y acero, y las naves francesas e inglesas introducían comestibles y otros productos de los que carecían las provincias vascas».²³

Otra razón que también influía en el mantenimiento de esta industria era el elevado consumo de pescado, por el hecho de que, como la religión católica era la oficial del reino, su población se veía obligada a consumir este producto durante largos períodos, como base de su alimentación.

Esta actividad pesquera se mantuvo floreciente hasta principios del siglo XVII, perdiendo interés a partir de esa fecha. (Vicens Vives la adelanta un poco)²⁴. Este decaimiento fué debido a la política seguida por la Corona, que redujo las inversiones en este sector, con lo que se vieron obligados a conseguir pescado a través de las compañías extranjeras²⁵. Otro motivo que contribuyó a este progresivo abandono, fué la pérdida de los derechos de pesca en el Mar del Norte, como consecuencia de las cláusulas del Tratado de Utrecht en 1713²⁶.

No todos los pescados se conservaban siguiendo las mismas técnicas, sino que se utilizaban las que mayores rendimientos producían, y eran más apropiadas para cada especie, variando incluso para una misma clase de pescado. Se observa que en el caso de la sardina, el método más corriente era el de «salazón», que consistía en curar con sal; también se hacía el «salpresado»²⁷, variedad que incluía una primera fase de salar y otra de desalar, y por último prensarlas y colocarlas en barriles, para facilitar su traslado, distribución y,

²¹ AHN. Consejos. Leg. 51152.

²² Antonio GARCÍA Y BELLIDO, «Veinticinco estampas de la España Antigua». 1977. Austral. p. 159.

²³ A. SAÑEZ REGUART, *op. cit.* p.

²⁴ A. VICENS VIVES, *op. cit.* p. 139.

²⁵ A. SAÑEZ REGUART, *op. cit.* p. 10.

²⁶ A. SAÑEZ REGUART, *op. cit.* p. 67.

²⁷ A. SAÑEZ REGUART, *op. cit.* p. 20.

sobre todo, su conservación. Además el Paular recibía sardinas frescas, destazadas y descabezadas que seguramente venían ya preparadas para elaborarlas en escabeche, otra modalidad de conservación en la que se utilizaba como adobo el vino o vinagre, laurel y ciertos ingredientes.

La «salmuera» consistía en sumergir la pieza en agua con sal varias horas y secarla parcialmente al aire no debiendo quedar completamente seca. Este procedimiento se usaba en la conservación de la merluza, tomando en este caso el nombre de «cecial». El monasterio la compró así, en dos ocasiones.

Las lampreas admitían otra forma, que consistía en «empanarlo», resultando bastante cara (28 maravedís cada pieza):

*«En Riva de Sella por la estación suele hacerse copiosa pesca de ellas, desde donde se conducen algunas en fresco a Madrid y otras poblaciones grandes, aunque no sin contingencia de que se echen a perder como sucede, no siendo empanadas. Supuesta la abundancia, podríamos hacer un artículo de comercio, atendida la justa estimación de la Lamprea; con tal de que los Naturales de nuestras Costas se dedicasen a beneficiarlas empanándolas al uso de Francia, donde es un ramo productivo».*²⁸

A través del libro de cuentas, citado frecuentemente, se puede comprobar que esta acción de empanar, fué la que se llevó a cabo al llegar la mercancía al monasterio, lo que hace suponer que en otras ocasiones también se ocuparían ellos mismos de hacer este tipo de conservas u otras similares. Esta técnica, aunque de origen francés, estaba muy extendida en la península.

En el caso del congrio, algunas veces se comercializaba fresco pero lo más común era salarlo para su perfecta conservación, no sólo para su consumo, sino para asegurar el traslado a los puntos de destino. Este pescado también admitía el «escabechado» y, de igual manera que la sardina, llegaba a la casa destazado, para su posterior elaboración, a la manera de la época:

«... con tal de no cortar los trozos miu gruesos, porque así no los penetra la sal y en la fritura quedan medio crudas sus partes interiores,

*de que resulta que se reblandecen y corrompen de modo que no es posible conservarse»*²⁹

La mielga, se consumía igualmente en salazón y en fresco.

Con el mero, se empleaba el «salpresado», como con otros muchos pescados:

*«... es decir, casi todos los que entraban en los puertos cantábricos»*³⁰

Por último, el bacalao, el pescado curado por excelencia, y que ha llegado exactamente igual hasta nuestros días, siguiendo las mismas técnicas, y consumiéndose en gran cantidad a lo largo de toda la historia. Hay mucha información sobre la procedencia, formas de captura y métodos de conservación en la obra de Sáñez Reguart:

*«La pesca de los bacalaos por los pescadores españoles, según Castro, data del siglo XV, época en la que llegarían hasta las costas de Escocia para la captura y salazón de este pez. La presencia de bacalaos en el comercio español aparece recogido en un documento sobre aranceles fechado en 1463 en el que se incluye este pescado entre los productos que introducían las naves vascongadas»*³¹

PESCADO DE LEQUEITIO Y DE BRETAÑA

Voy a referirme por último, a estos dos apartados citados frecuentemente en el libro de cuentas de Procuración, ¿a qué clases de pescados se refieren?

Ambas variedades tenían un precio similar, caro, y eran adquiridas en gran cantidad (en el mes de septiembre fueron unas 15 arrobas, equivalentes a 172,5 Kg). Solamente una vez especifica que era curadillo, pero sin dar más pistas que permitiesen averiguar en que consistía. ¿Era todo ello bacalao, o en algún caso se referían a la ballena? Ambos eran muy apreciados, y producían unos beneficios muy cuantiosos a la industria pesquera de la época.

Al hablar anteriormente del florecimiento de la pesca durante los siglos XV y XVI, hice referencia al intercambio intenso de productos españoles con

²⁸ A. SAÑEZ REGUART, *op. cit.* p. 265.

²⁹ A. SAÑEZ REGUART, *op. cit.* p. 224.

³⁰ A. SAÑEZ REGUART, *op. cit.* p. 211.

³¹ A. SAÑEZ REGUART, *op. cit.* p. 39.

los de otros países, siendo a base del mismo la industria del bacalao y la ballena³². Esta última, aunque era propia de los mares del Norte, en la antigüedad, abundó en nuestras costas. García Bellido, afirma que ya Plinio en su *«Historia natural»*, hace una mención sobre este tema:

«Las ballenas penetran nuestros mares. Dicen que no se las ve en el Oceanus Gaditanus antes del invierno»³³

Esta afirmación está corroborada por otros autores, como Sañez Reguart:

«La captura tradicional de ballenas en la costa cantábrica data documentalmente del siglo XII. Sin embargo se remonta a siglos anteriores. Existen sellos municipales con dibujos alusivos a las ballenas en las villas de Bermeo, Guetaria, Ondárroa, Motrico, Fuenterrabía, Lequeitio, Laredo y otras, que muestran la antigüedad de esta práctica pesquera».

«... En 1381 en Lequeitio se dividía la lengua de la ballena en tres partes, dos se dedicaban a la reparación del muelle y la tercera a la Iglesia»³⁴

Aquí se demuestra, que en esta ciudad había una gran tradición de la pesca de la ballena, ¿pero es este el caso?, ¿a ella se refiere acaso este pescado de Lequeitio?

Estos bancos de ballenas que poblaban nuestras costas se trasladaron a otras zonas más alejadas, quizás porque nosotros mismos, a fuerza de capturarlas, las fuimos haciendo desaparecer esquilmandolas, o porque disminuyó su número por causas desconocidas, pero que como consecuencia de ello, los pescadores vascongados, tuvieron que adentrarse hacia el Norte para apresarlas:

«Había en este señorío y ría de Bilbao cien navíos de alto bordo y los naturales y dueños dellos yban en flòtas formadas a lo mercantil a Levante, Bretaña y Flandes, y también yban a las pesquerías de bacallao a Terranova y a la de las ballenas a Noruega». 1540.³⁵

En este párrafo se menciona Bretaña, como zona de puertos de aprovisionamiento de pescado,

lo que coincide con las partidas de «pescado de Bretaña» que aparecen en el citado libro de cuentas, en las que no especifica nada más. ¿Sería exclusivamente bacalao lo que se traía de Bretaña y de Lequeitio, o también incluiría la ballena u otras especies?. Es posible pensar que esto fuera posible así, tomando en consideración el texto de Lois Tobio, en torno a este tema, al referirse a las luchas entre pescadores españoles e ingleses sobre el derecho de pesca en Terranova, que ilustran igualmente el comercio existente en aquella zona durante el siglo XVI:

«Cando os pescadores bascos e de outras nacionalidades escomenzaron a ir a Terranova na primeira metade do século XVI, ficaron abraídos da grande cantidade de baleas e bacallaus que ahí había e que xa Cabot notara. Era, pois, lugar atractivo. Abondan as testemuñas dos grandes beneficios que as duas especies citadas proporcionaban até os derradeiros anos de século XVI. Os mariñeiros bascos, galegos e doutras partes do norde da península pescaban, de seguro, xa desde Edade Meia, a peixota, o linguado, o salmón e o arenque nas costas de Irlanda e no Mar do Norte...»³⁶

CONCLUSIÓN

Todos los pescados mencionados en el citado libro de cuentas de El Paular, eran los que se capturaban en la cornisa y mar Cantábrico.

En los meses de verano, disminuían las adquisiciones, comprando especies propias de río, mientras que en el invierno el acopio de pescado aumentaba en cantidad y variedad.

Recibían el pescado fresco y curado, resultando este más caro; por el contrario, la sardina, era la económica.

Estas partidas, comparadas con otras que cita Vicens Vives en su obra, referentes a las importaciones del puerto de San Sebastián en el año 1563, tienen grandes semejanzas, repitiéndose las mismas especies, y observando que la mayor cantidad de pescado adquirido es el bacalao³⁷.

³² A. SAÑEZ REGUART, *op. cit.* p. 37.

³³ A. GARCÍA Y BELLIDO, «La España del siglo primero de nuestra Era». Austral 1977. p. 160.

³⁴ A. SAÑEZ REGUART, *op. cit.* p. 37.

³⁵ A. SAÑEZ REGUART, *op. cit.* p. 67.

³⁶ TOBIO LOIS, «A Intervención de Gondomar nos problemas internacionais da pesca» Coruña. 1984. p. 15.

³⁷ J. VICENS VIVES, *op. cit.* p. 146.

No es posible afirmar, que todo el pescado que consumía la comunidad fuera solamente el que aparece en este libro de cuentas. Por un lado hay que contar con el que procedía del estanque, y el que se pescaba en el río Lozoya. Por otro, he constatado varias veces que algunas partidas se trataban de encargos para una tercera persona; por último, se conservan unos fragmentos de un Libro de Mayordomía³⁸, de la casa que poseían en Segovia, en el que aparece una serie de pescados que compró un hermano cartujo, para enviar al Paular, y que coincide exactamente con los estudiados en este trabajo.

REFERENCIAS

FUENTES MANUSCRITAS

- A.H.N.:
 Consejos. Legajo 51152
 Clero. Libro 19825: «Fragmentos de un libro de Procuración y otro de Mayordomía.
 Clero. Libro 8459. «Libro de Gasto».
 CASTRO, B. DE 1565 (inédito).
 ARAMATA, H. 1990: *Peces del Mundo por los naturalistas del S. XIX. Las imágenes más bellas creadas*. Anaya, Madrid.
- BARTHE, J. 1979: *Prontuario medieval*. Universidad de Murcia, Murcia.
 — Diccionario Enciclopédico Espasa-Calpe.
 — Enciclopedia Temática Ciesa.
 GARCÍA Y BELLIDO, A. 1977: *La España del siglo primero de nuestra era*.
 GARCÍA Y BELLIDO, A. 1977: *Veinticinco estampas de la España antigua*.
 PÉREZ, A. 1787: *Viaje de España*. (Tomo X).
 SALOMÓN, N. 1982. *La vida rural castellana en tiempos de Felipe II*. Ariel, Barcelona.
 SÁNCHEZ CORONA, M. 1932: *Santa María de El Paular*.
 SAÑEZ REGUARTA, A. 1993: *Colección de producciones de los mares del Sur*. (Ed. preparada por Isabel García Fajardo y Joaquín Fernández Pérez). Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid.
 TOBIO, L. 1984: *A Restauración de Gondomar nos problemas internacionais de pesca*. Ediciós Do Castro, La Coruña.
 VICENS VIVES, J. 1977: *Historia de España y América, social y cultural*.
 VILLEGAS, F. DE 1915: *La Cartuja de El Paular*.

³⁸ AHN. Clero. Libro 19825.

