

## ABASTECIMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE LA CARNE EN CÓRDOBA A FINES DE LA EDAD MEDIA

Pilar HERNÁNDEZ ÍÑIGO  
*Universidad de Córdoba*

A medida que avanzaba la Edad Media, la carne se fue configurando como uno de los pilares básicos de la alimentación en todo el Occidente europeo. La ingestión de esta importante fuente de proteínas, que en los siglos precedentes parecía haber estado reservada a las clases dominantes, pasaba ahora a ser parte fundamental de la dieta de todos los estratos de la sociedad. De hecho, los altos niveles de consumo cárnico que se dieron en Europa en los siglos XV y XVI no volverían a repetirse hasta el siglo XIX.

Así se comprueba en el caso de Córdoba donde, en el período estudiado (1450-1525), la carne no sólo fue un alimento de primerísima necesidad, sino que contó, además, con una gran diversidad de especies que se vendían y consumían habitualmente en la ciudad, convirtiéndose así en esta época en un producto casi imprescindible, junto con el pan de trigo y el vino, de la dieta diaria de gran parte de la población (sustituido por el obligado pescado en los frecuentes días de abstinencia que marcaba el calendario cristiano). Ahora bien, también es cierto que, al igual que sucedía en todos los lugares, existieron evidentes diferencias sociales en el consumo de carne, al darse una clara gradación en cuanto a su apreciación y cotización.

### I. EL SISTEMA DE OBLIGADOS

En casi todas las ciudades medievales, la preocupación de las autoridades por asegurar el correcto abastecimiento de un producto tan básico y necesario en la alimentación de la época como era la carne, les llevó a recurrir al sistema conocido como «de obligados» para el suministro y comercialización de la misma.

Antes de analizar en qué consistía, sería necesario recordar que ésta fue una época que se caracterizó por la tendencia hacia un fuerte proteccionismo en materia alimentaria. El aprovisionamiento de víveres fue siempre una de las preocupaciones prioritarias de las autoridades por una razón de peso: asegurar el bienestar de los ciudadanos y evitar que las deficiencias en el suministro de los productos básicos generasen tensiones y conflictos sociales. De ahí la responsabilidad de los cabildos municipales en este tema, quienes siempre trataron

de vigilar y controlar todo lo competente al abastecimiento de los principales alimentos a través de una exhaustiva legislación. Desde otro punto de vista, esta preocupación estaba más que justificada, no debe olvidarse que todo lo relacionado con la comercialización de los productos alimenticios constituía una parte fundamental de los fondos de las arcas municipales.

Por otro lado, la misión de los gobernantes locales no era sólo la de garantizar el aprovisionamiento, sino también la de proteger a los consumidores tanto en la calidad como en el precio de los productos que ofertaba el mercado. Sin la preocupación que mostraron en este sentido no hubiera sido posible que, al menos en teoría, muchos de los productos alimenticios estuviesen disponibles en tiendas y mercados, que se mantuviesen dentro de unos precios asequibles, y que sus condiciones de salubridad fuesen, como mínimo, aceptables (otra cosa es la producción doméstica, que escapaba a su control, y los fraudes en la venta que siempre existieron). Tampoco hubiera sido posible que en las frecuentes épocas de carestía que se dieron en este período histórico, motivadas por las sequías, por condiciones climáticas adversas o por la presencia de guerras, enfermedades o epidemias –no debe olvidarse que el hombre seguía dependiendo de los elementos naturales–, muchos de los alimentos básicos estuvieran, en la medida de lo posible, al alcance de la población.

Con características similares en todas las ciudades que lo adoptaron, el sistema de obligados consistía, a grandes rasgos, en lo siguiente. Se dejaba la gestión de la venta en manos de particulares que, mediante contrato y con la contrapartida de la exclusividad, es decir, del monopolio sobre el abasto, se comprometían a suministrar la carne al consumidor a unos precios, durante un tiempo y con unas condiciones previamente estipuladas con representantes de la ciudad. En el caso de Córdoba hay que señalar que el sistema tardó mucho en establecerse, pues en la segunda mitad del siglo xv aún no se encontraba plenamente definido y sólo a partir de la última década de esta centuria comienza a desarrollarse de forma continuada y más o menos estable.<sup>1</sup>

A lo largo del período estudiado se observa en nuestra ciudad una doble fórmula respecto al modo de establecer el aprovisionamiento de carne. Parece que en un primer momento era el conjunto de los carniceros de la ciudad el que tenía la responsabilidad del abasto, al estar obligados sus integrantes a acudir de forma masiva al cabildo para comprometerse a pesar y matar cierta cantidad de reses en las carnicerías, aceptando las condiciones puestas con o por la ciudad.<sup>2</sup> Pero pronto se hará habitual una forma distinta de adjudicación: la subasta o «pública almoneda», también conocida como «sistema de posturas». La primera noticia explícita que hemos localizado sobre este procedimiento

1. Lo mismo puede decirse en el caso del pescado, el otro producto alimenticio de primera necesidad que en nuestra ciudad se vio afectado por el sistema de obligados, el cual sólo se consolidaría a partir del siglo xvi. Su evolución y características se analizan en HERNÁNDEZ IÑIGO, P., «La pesca fluvial y el consumo de pescado en Córdoba (1450-1525)», *Anuario de Estudios Medievales*, 27/2, 1997, pp. 1091-1093.

2. Archivo Histórico Provincial de Córdoba [AHPC], Protocolos Notariales de Córdoba [PNCc], [Oficio] 14 - [Legajo] 12, [Cuaderno] 2, [Folio] 4v, 1476.05.13: «Los señores diputados por Córdoba ordenan y mandan pregonar que todos los carniceros de esta ciudad vayan mañana martes después de comer a las casas del cabildo a obligarse cada uno por la carne que ha de pesar y matar, so pena de quinientos maravedís cada uno».

data de 1493, momento a partir del cual serán frecuentes las referencias al mismo en la documentación.<sup>3</sup>

El proceso comenzaba con el nombramiento de diputados en el cabildo que se encargasen de «traer en almoneda» el abasto de las carnes que se habrían de vender a peso en las carnicerías de la ciudad. Para ello, hacían emitir una serie de pregones anunciando el abasto y recibían las distintas «posturas» por parte de los interesados, antes de elegir la más beneficiosa a la ciudad.<sup>4</sup> Previamente se habían establecido las condiciones generales referidas al abastecimiento, incluyendo los plazos para la presentación de posturas y para la ejecución del remate en el postor que ofertase las mejores condiciones particulares, la principal de las cuales era la venta de la carne a los precios más bajos.<sup>5</sup> Sin embargo estos plazos no fueron constantes, pudiendo variar por distintos motivos.<sup>6</sup> Además, como explica J.A. Bonachía refiriéndose al caso de Burgos, el inicio del procedimiento no significaba que existiese un remate final en un particular, pues la competencia entre los subastadores para fijar los precios «a la baja» podía implicar que los márgenes de ganancia fueran tan reducidos, que los pregones emitidos por la ciudad quedasen sin respuesta.<sup>7</sup> Así pues, la provisión de carne quedaba regulada por los contratos que periódicamente suscribía la ciudad con los abastecedores u «obligados», ya fuera por el sistema de posturas, ya por los acuerdos entre ambas partes asentados sin la realización de subastas, permaneciendo bajo la estrecha vigilancia y supervisión de la ciudad todas las cuestiones básicas referidas a los precios, calidad de la carne y correcto funcionamiento de la venta, como luego veremos.

En primer lugar, debemos decir que el suministro podía fijarse para el conjunto de las carnicerías de la ciudad, para sólo algunas de ellas o, lo que era más habitual, para un número determinado de tablas en una carnicería.<sup>8</sup> El número de los obligados también fue variable: hubo años en que sólo una persona se responsabilizó de todo el abasto de la ciudad y otros en que fueron los carniceros en bloque los que lo hicieron, aunque lo usual fue que uno o, sobre todo,

3. Archivo Municipal de Córdoba [AMC], [Sección] 20. [Subsección] 1. [Serie] 1, [Caja] - 1628, [Documento] 7, 1493.02.02: Se trata de una Real Provisión ordenando que se pusieran en almoneda las carnicerías y el abasto de carnes, y que se rematasen «en el mejor postor que más barato lo hiciese para el bien común», con las condiciones antiguas y las que se enviaron a dicho fin.
4. AHPC, PNCó, 14-38, 14, 15v, 1502.12.14: «Quién quisiere poner el abasto de la carne de esta ciudad de vaca y carnero y puerco y cabrón castrado a peso en las carnicerías de esta ciudad (...) venga ante Luis Fernández de Orvaneja, escribano público de Córdoba, que le ha de recibir la postura de la carne y la baja a quién la quisiere abajar».
5. AMC, 13.3.1, Libro de Actas Capitulares [LAC] 3.1, sesión de 1495.04.03: «Que las carnicerías de Córdoba y su tierra anden en almoneda la postura de las carnes desde el domingo antes del martes de Carnestolendas hasta el domingo mediada Cuaresma, y aquel día se remate a campana repicada en presencia del pueblo, y que todos los otros remates fuera de esta forma sean ningunos, y que se den mandamientos para los concejos que así se haga de aquí adelante, y que se pregone el remate para el domingo de Santa Susana de cada año».
6. AMC, 13.3.1, LAC 9.1, sesión de 1501.04.19: En esta sesión se acordó «que porque Alonso de los Ríos está en Córdoba y se tiene que ir al Real, que sea el remate de las carnes mañana en la tarde no obstante que estaba para el domingo primero, y que se pregone hoy y mañana».
7. En esta ciudad coexistieron, como en Córdoba, ambas fórmulas para la adjudicación del suministro, predominando la de las «obligaciones» asentadas directamente con los carniceros, sin realización de subastas. BONACHÍA HERNANDO, J.A., «Abastecimiento urbano, mercado local y control municipal: la provisión y comercialización de la carne en Burgos (siglo xv)», *Espacio, Tiempo y Forma*, III, Medieval, 5, 1992, pp. 111 y 139.
8. En 1495, por ejemplo, dos de los carniceros obligados en la carnicería de San Salvador eran Juan Rodríguez y Fernando García de Córdoba, responsables de una tabla de vacas, bueyes y terneras el primero de ellos, y de una tabla de carnero el segundo: AHPC, PNCó, 14-30, 4, 5r, 1495.04.01 y AHPC, PNCó, 14-31, 23, 60v, 1495.07.16.

varios de ellos asociados a través de compañías, se obligasen para cada una de las carnicerías (o para distintas tablas de las mismas, como ya se ha dicho).<sup>9</sup> Se observa cómo los nombres de los obligados se repiten una y otra vez, existiendo un verdadero monopolio en la gestión de las carnicerías en manos de unos pocos carniceros.<sup>10</sup> Respecto a la categoría profesional de estos individuos, casi siempre se habla de «carniceros» pero hay que tener presente que, en esta época, dicho término tenía una doble acepción: por un lado, eran carniceros todos aquellos que participaban en las distintas faenas por las que pasaba el ganado desde su muerte hasta su venta, de las que enseguida nos ocuparemos. Por otro, se designaba como tales a los abastecedores de carne, tanto si practicaban directamente el oficio como si no.<sup>11</sup>

Como el negocio del abastecimiento proporcionaba, en general, importantes beneficios a los obligados, no es extraño que entre ellos o entre sus fiadores aparezcan miembros de la oligarquía local.<sup>12</sup> No se puede olvidar tampoco que muchos de ellos tenían aquí importantes intereses como dueños de ganado o de pastos. En este sentido, ciertas disposiciones municipales terminarían por establecer que ninguno de los miembros del cabildo municipal pudiera ocuparse del abasto de las carnicerías «por sí ni por otra persona directa ni indirecta», puesto que de ser así «no se cumplirá como se da el abasto ni con las condiciones que se da».<sup>13</sup> Junto a la oligarquía, los arrendadores de las rentas reales y municipales se interesaron también en el control del abastecimiento de carne, al disponer de suficiente capital para invertir en el negocio. Dos ejemplos de ello son los de Alfonso Sánchez el Crespo y Juan de la Tabla, arrendadores de la renta de la alcabala de las carnicerías y ganado vivo en 1485 y 1503 respectivamente, quienes aparecen como dos de los abastecedores más importantes de la ciudad en el período bajomedieval.<sup>14</sup>

En cuanto a la vigencia de los contratos de obligación, solían ser anuales, aunque no se trataba de años naturales, sino medidos por el calendario litúrgico, como era habitual en la época. Se fijaban desde Pascua Florida (Domingo de Ramos) de un determinado año hasta Carnestolendas del siguiente, fecha que marcaba el inicio de la Cuaresma y, por tanto, de la prohibición de comer

9. En 1503 y 1504 los obligados fueron, respectivamente, Alfonso Sánchez el Crespo y Juan Rodríguez de la Tabla (AMC, 13.3.1, LAC 11.1, sesión de 1503.03.03; AHPC, PNCó, 14-16, 10, 14v, 1504.04.15); mientras que en 1497 se obligó el conjunto de los carniceros cordobeses (AMC, 13.3.1, LAC 5.1, sesión de 1497.03.06). Sin embargo, en muchos documentos sólo se menciona el nombre de uno o dos obligados que actúan en nombre de otros socios, como en AHPC, PNCó, 14-40, 9, 9r, 1505.03.21, donde son Juan de la Tabla y Pedro Merino los que aparecen procediendo «por sí y en nombre de sus otros compañeros obligados al abasto de las carnicerías de San Salvador».

10. De todos los que aparecen en la documentación consultada, dos destacan por encima del resto: Alfonso Díaz de Porras y Juan de la Tabla (con un 18,3% y un 12,8% respectivamente de las menciones documentales), seguidos por Alfonso Sánchez el Crespo y Antón Rodríguez (8,8%).

11. Entre los obligados cordobeses aparecen, por ejemplo, un candelero en 1501 en una tabla de la carnicería de Santa María; o varios traperos y un mercader en 1505 para todas las de la ciudad: AHPC, PNCó, 14-37, 2, 69r, 1501.05.17; AMC, 13.3.1, LAC 13.1, sesión de 1505.03.18.

12. En 1501, el veinticuatro Alfonso de los Ríos aparece contratando los servicios de dos carniceros para matar reses: AHPC, PNCó, 18-7, 310r, 1501.07.29.

13. AMC, 13.3.1, LAC 10.1, sesión de 1502.01.31. Esta prohibición se documenta también en otras ciudades. En Murcia data de 1467 y con ella se intentó lograr que la actuación de los fieles concejiles fuese correcta en el control sobre los obligados, aunque se incumplió frecuentemente: MARIN GARCÍA, M.A., «Las carnicerías y el abastecimiento de carne en Murcia (1462-1474)», *Miscelánea Medieval Murciana*, 14, 1987-88, pp. 81-82.

14. AHPC, PNCó, 14-9, 379v, 1485 y AHPC, PNCó, 14-39, 18, 25r, 1503.01.16. Alfonso Sánchez fue uno de los obligados de la ciudad en 1493, 1495, 1502 y 1503; y Juan de la Tabla en 1500, 1502, 1504 y 1505.

carne. Sin embargo, durante este período de abstinencia no estaba vedada totalmente la venta de carne, puesto que se permitía el consumo de un determinado tipo de ella –el carnero concretamente– a los enfermos, motivo por el cual también aparecen contratos o «asientos» entre el concejo y los carniceros exclusivamente para la Cuaresma. Estas obligaciones suscritas para la carne de Cuaresma requerían ciertas condiciones especiales y distintas a las del resto de las carnes, por lo que terminarían siendo reguladas por sus propias ordenanzas que, aunque tardías (1571), son de gran interés.<sup>15</sup> La existencia de estas obligaciones, sin embargo, no siempre garantizaba el suministro de carne para toda la Cuaresma, por lo que las autoridades tuvieron que intervenir en más de una ocasión.<sup>16</sup> Además, los propios obligados podían incumplir el abasto cuaresmal por distintos motivos, como ocurrió en 1519. De este año se conserva un testimonio fechado el tres de marzo, según el cual un vecino de la Rambla llamado Pedro Jiménez, «se había obligado de dar abasto de carnero esta Cuaresma, y hoy dicho día desde las siete no hay carne en la dicha carnicería y muchas personas han venido por carne para dolientes y no la han hallado».<sup>17</sup>

Los obligados estaban supeditados a una serie de deberes que aparecían regulados tanto por las condiciones generales de la ciudad como por las cláusulas particulares de cada contrato. Pero las exigencias principales que se les hacían eran siempre las de «cumplir el abasto», es decir, matar y pesar cada día la carne estipulada en el contrato; evitar que las carnicerías se quedasen sin carne; y respetar los precios acordados para su venta. A pesar del férreo control concejil sobre estos aspectos, las infracciones fueron frecuentes por parte de los obligados, como prueban las constantes penalizaciones recogidas por la documentación.<sup>18</sup> Sin embargo, también es verdad que esas penas fueron a veces anuladas o rebajadas por parte de las autoridades, sobre todo en momentos de escasez o carestía, sin duda para facilitar el abasto.<sup>19</sup> Respecto a los precios, fueron uno de los principales puntos de fricción entre los obligados y la ciudad pues, aunque se debían respetar las tasas asentadas en los contratos, los abastadores pidieron frecuentemente subidas con objeto de obtener mayores

15. AMC, 13.1.3, Libro de Ordenanzas [LO]. 4.1. *Ordenanzas sobre Carnecerías*, ff. 395r-396v, 1571.03.03. Se trata de «la orden que la ciudad acuerda que se tenga en el beneficiar de los carneros que se han de pesar en las carnicerías de esta ciudad los días de Cuaresma de este año de setenta y uno para el proveimiento y sustento de los enfermos».

16. En 1507, por ejemplo, se dio una orden en este sentido, ya metida la Cuaresma, que decía lo siguiente: «viendo los muchos dolientes que hay en esta ciudad y no basta la carne que se pesa, mandaron que en la plaza de la Corredera y puerta del Hierro y plaza de San Salvador y la Pescadería y la plaza de la Judería y de San Agustín [roto]». (Desgraciadamente desconocemos el final del documento): AMC, 13.3.1, LAC 15.1, sesión de 1507.03.22.

17. AHPC, PNC0, 21-2, 130r, 1519.03.21.

18. AMC, 13.3.1, LAC 3.1, sesión de 1495.10.16: Se pena con 2500 maravedís a varios carniceros porque «no dieron abasto de carne el jueves pasado»; AMC, 13.3.1, LAC 5.1, sesión de 1497.07.10: «Que se pene a los carniceros de Santa María porque no tuvieron abasto de carne hasta las diez horas del jueves, que se les lleve 500 mrs. de pena»; AMC, 13.3.1, LAC 8.1, sesión de 1500.01.15: «Denunció el alguacil mayor como los carniceros de esta ciudad se han juntado y juramentado de no abaxar la carne de como la tienen puesta».

19. AMC, 13.3.1, LAC 11.1, sesión de 1503.01.16: Se ordena que Alfonso Sánchez, «que era obligado del abasto de la carne de este año y se ausentó, que venga a la ciudad y que la ciudad lo asegura que no le será pedida pena alguna»; AMC, 13.3.1, LAC 12.1, sesión de 1504.02.26: Sentenciaron que «por cuanto Antón Rodríguez fue penado dos veces porque vendió borregos por carneros, que pague una pena y la otra se le suelta por amor de Dios».

ganancias en su gestión.<sup>20</sup> También hay que decir que, por encima de las condiciones contractuales suscritas con los obligados, la decisión del concejo era la que prevalecía en última instancia, pues actuó siempre que fue necesario para garantizar el correcto abastecimiento de la ciudad.

En teoría, uno de los requisitos para poder acceder a una obligación era el de dar fianzas que garantizasen al concejo una seguridad en el abastecimiento si éste fallaba. Dada su importancia, es llamativo que en Córdoba no aparezcan referencias a las mismas hasta fechas avanzadas (1501),<sup>21</sup> lo que podría indicar que no fue necesario recurrir a ellas hasta entonces o, simplemente, que no hayan sido recogidas por la documentación. Por otra parte, el concejo podía hacer empréstitos a los obligados para ayudarles en el desarrollo de su gestión y facilitar así el abastecimiento, tratándose de una medida que se hizo habitual en momentos de carestía y que llegó a estar recogida en las ordenanzas. Otra de las facilidades que se les solía dar era la prioridad para adquirir los ganados que pastaban en el término de la ciudad, lo que afectaba especialmente a la cabaña de carneros.<sup>22</sup> Entre los aspectos que también solían quedar regulados en las obligaciones con los carniceros figuraban algunos de carácter técnico, relativos al modo de sacrificar las reses, o a las partes de éstas que debían o no pesarse dentro de las carnicerías. En este sentido hay que decir que los abastecedores actuaron sólo como empresarios. Quienes mataban las reses y despachaban la carne al público eran, en la mayoría de los casos, oficiales contratados por ellos, sobre los que ejercían una vigilancia extrema porque de estos oficiales dependía, en último término, su propia responsabilidad en el abasto, como luego veremos.

También hay que señalar que fueron frecuentes entre los obligados los traspasos parciales o totales de tablas de las carnicerías, posiblemente ante dificultades surgidas en el abastecimiento. Los nuevos obligadores acataban todas las condiciones contenidas en el contrato original y se comprometían a cumplir el abasto y sacar «a paz y a salvo» a los titulares de la obligación, bajo multa de hasta cincuenta mil maravedís.<sup>23</sup> El coste de los traspasos no siempre es conocido, pero debió estar en función de la importancia de la tabla traspasada y del tipo de carne afectada. La de carnero fue la más frecuente y sabemos que el precio de su traspaso fue, en 1494, de siete mil maravedís más cierta cantidad de carne que a diario debía recibir el antiguo obligado.<sup>24</sup>

20. En 1493, ante la petición de uno de los obligados para subir el precio del carnero, se respondió «que no pujen la carne porque ella está a buen precio y hay abasto de ella aças»: AMC, 13.3.1, LAC 2.1, sesión de 1493.12.04.

21. Concretamente en la sesión del 19 de julio de 1501: «Vieron las fianzas que hay en el abasto de la carne de este año y vieron que no eran suficientes»: AMC, 13.3.1, LAC 9.1, sesión de 1501.07.19.

22. «Que los que tuvieren el abasto de carnero puedan comprar todos los ganados en Córdoba y en su tierra»: AMC, 13.3.1, LAC 6.1, sesión de 1498.12.12.

23. AHPC, PNCco, 14-31, 23, 60v, 1495.07.16; y AHPC, PNCco, 18-6, 918v, 1494.08.27. En ambos casos se trata del traspaso de una tabla de carnero en la carnicería de San Salvador hasta el día de Carnestolendas, fecha sucrita en los contratos iniciales. En el primero, Fernando García de Córdoba la arrendaba y traspasaba a Juan Sánchez Carrasco, ambos carniceros, para que «el dicho Juan dé abasto en la dicha tabla de carnero según y como el dicho Fernando está obligado y se obligó a la ciudad» y, en el segundo, Diego Jiménez lo hacía a Martín Sánchez, también carniceros, «por el precio, condiciones y penas y según y en la manera que él está obligado», con condición de «no quitarle la dicha tabla so pena de 50000 mrs., y él que no la deje so la dicha pena».

24. *Ibidem.*: «Y el dicho Martín otorga que debe pagar al dicho Diego 7000 mrs. más cada día que fuere de carne diez maravedís de carne de vaca o carnero o puerco o lo que le enviare a pedir cada día, por razón y en pago

## II. LOS PROBLEMAS EN EL SUMINISTRO

La inversión y los riesgos que conllevaba la provisión de carne hizo que no siempre pudieran hallarse personas dispuestas a «obligarse». Se puede decir que en la segunda mitad del siglo xv no hubo grandes problemas en este sentido en nuestra ciudad y que, con mayor o menor dificultad, se pudo satisfacer la demanda de carne.<sup>25</sup> Pero no ocurrió lo mismo en el primer tercio del siglo xvi ya que, desde 1500, los problemas de desabastecimiento empiezan a ser frecuentes y, en algunos momentos, muy graves. Especialmente críticos fueron los años 1504-1506 y 1514-1515, en los que se produjeron epidemias y malas cosechas y sequías generalizadas coincidiendo, además, con períodos de carestía en toda Castilla.<sup>26</sup> El Concejo se verá obligado entonces a tomar una serie de medidas extraordinarias para tratar de paliar la falta de carne, cuya trascendencia dependerá de la gravedad de cada momento.

Desde los primeros años de la nueva centuria son frecuentes los testimonios documentales de falta de carne en las carnicerías,<sup>27</sup> lo cual está íntimamente relacionado con la dificultad para encontrar abastadores, que es igualmente constatable en estas fechas. En 1502, ante la ausencia de obligados –debida a que los dos que había ese año estaban presos por no haber cumplido el abasto (es la primera vez que este hecho se documenta)–, éste volvió a subastarse. Sin embargo, no se recibieron posturas salvo una muy elevada que, de aceptarse, perjudicaría a los consumidores, por lo que se acordó «que esta ciudad ponga personas de su mano de buen recaudo y fieles que hagan y cumplan el dicho abasto», los cuales serían «vueltos a la ciudad» tras cumplir este propósito. Para ello era necesaria una fuerte suma de dinero «para comprar los ganados que se han de tajar», que se solicitó prestada a uno de los veinticuatro de la ciudad. Finalmente se optó por aceptar la única postura presentada, válida desde San Miguel hasta Carnestolendas, y se procedió a su remate.<sup>28</sup>

Al año siguiente volvió a haber problemas de abastecimiento, pero al final se recibieron varias posturas y la ciudad pudo escoger la más provechosa.<sup>29</sup> Al

e iguala del traspaso que le hizo de la tabla del carnero de la carnicería de San Salvador». Otros traspasos se recogen en AHPC, PNCco, 18-5, 417v, 1493.12.28 ó en AHPC, PNCco, 1494.03.13, 14-29, 7, 28v.

25. De hecho, no se detectan en este período grandes épocas de escasez, salvo momentos puntuales de falta de carne motivados por la actuación de los obligados, como ocurrió en octubre de 1495 y en julio-agosto de 1497 (AMC, 13.3.1, LAC 3.1 y 5, sesiones de 1495.10.16 y 1497.07.10).

26. En Madrid, por ejemplo, 1504 y 1515 fueron dos años de gran escasez: PUÑAL FERNÁNDEZ, T., *El mercado en Madrid en la Baja Edad Media*, Madrid, 1992, pp. 109-110 y 113.

27. En AHPC, PNCco, 14-37, 6, 21v, 1501.04.12, los fieles piden testimonio de cómo en la carnicería de San Salvador «no había carne y estaban más de cincuenta personas que dijeron que si hallasen carne que la llevarían, y que no había ninguna en las escarpas ni tajones». También en AHPC, PNCco, 14-39, 18, 25r, 1503.01.16 consta que en la misma carnicería «todas las tablas están vacías sin carne salvo en una tabla que pesaba Juan Rodríguez que no había más de dos ternillas de vaca; y luego las pesó y se fue mucha gente sin carne».

28. AMC, 13.3.1, LAC 10.1, sesiones de 1502.09.04 y 1502.09.05.

29. La competencia no vino marcada esta vez por la baja en el precio de las carnes, sino por las condiciones del abasto: ante la escasez de carne, se había permitido pesar ciertos menudos de cerdo con la carne de éste, pese a que ello infringía la ordenanza de la ciudad, condición que seguía incluida en la primera postura que se recibió, a cargo de Juan de la Tabla. La segunda postura fue la de Alfonso Sánchez el Crespo, que ponía el abasto al mismo precio y con las mismas penas y condiciones que su compañero excluyendo «una que se acrecentó este año que se pese testuzo y asadura y pies de los puercos, que porque aquella es mala y odiosa para el pueblo que se quite aquella condición y que no se pese». Ante esto, la ciudad desestimó la postura de Juan de la Tabla y se remató el abasto en este otro carnicero. AMC, 13.3.1, LAC 11.1, sesiones de 1503.02.15 y 1503.03.03.

mismo tiempo se adoptaron otras soluciones para subsanar el suministro de carne, como la de permitir matar libremente ciertas carnes durante algún tiempo, pese a las obligaciones asentadas con los carniceros; o la de librar a los vecinos de la imposición de la alcabala, haciéndose la ciudad cargo de ella.<sup>30</sup> Con todo, los problemas de carestía iban en aumento y, con ellos, la importancia de las medidas tomadas para paliarla. En 1504 se diputó a tres regidores del concejo para que registrasen los carneros que había en Córdoba y su tierra: uno en la sierra, otro en la campiña y el tercero en la propia ciudad. El motivo no era otro que el de tener contabilizada la cabaña, para proceder después al secuestro de parte del ganado con el que abastecer a la ciudad, medida que fue acompañada de la prohibición de sacar ganado fuera del término.<sup>31</sup> Estos «repartimientos» serán frecuentes a partir de ahora, variando en importancia según las necesidades de la ciudad. Pero, además, siguieron adoptándose nuevas soluciones. En 1505 se enviaron cartas a algunas ciudades cercanas –concretamente Jaén, Ubeda, Baeza, Ecija y Jerez– «para que pregonen si alguno se quisiere tomar el abasto de la carne de Córdoba», con la promesa de cierto dinero como «empréstito».<sup>32</sup> Aunque tardía, se consiguió finalmente una obligación para este año que incluía como requisito la concesión de dos importantes dehesas de propios.<sup>33</sup> Este tipo de dehesas eran tierras pertenecientes al concejo, quién habitualmente las gestionaba en régimen de arrendamiento y utilizaba sus beneficios para cubrir determinados gastos del gobierno municipal. Sin embargo, la práctica de reservar estas tierras para albergar exclusivamente el ganado de los carniceros obligados a dar abasto de carne a la ciudad, estuvo muy extendida en muchas villas medievales como forma de asegurar la provisión de carne en las carnicerías.

En 1506 volvieron a repetirse las dificultades para encontrar obligados, acrecentadas porque ese año habían muerto muchos ganados como consecuencia de la sequía, como indica la documentación. No se puede olvidar que en esta época el hombre seguía dependiendo de los elementos naturales, que eran los que determinaban el desarrollo de sus actividades agrícolas y ganaderas, y que unas adversas condiciones climatológicas, la aparición de enfermedades o epidemias, o incluso la propagación de incendios que hacían desaparecer los pastos, tenían una grave repercusión sobre la cabaña ganadera. Ante esas dificultades, en los primeros meses de 1506 se adoptaron tres medidas importantes: se volvió a hacer un repartimiento –esta vez para la carne de Cuaresma– entre los dueños de ganado; se permitió de nuevo pesar libremente cierta carne al precio puesto por la ciudad «mientras no haya obligados» y, sobre todo, se solicitó el permiso real para «echar sisa en el vino y los maravedís que se presaren se den para el dicho abasto a los que hubieren de bastecer de carne, que aquello quede para abasto de la carne para los años venideros».<sup>34</sup> La licencia regia no sólo se

30. AMC, 13.3.1, LAC 11.1, sesiones de 1503.04.19 y 1503.01.18.

31. «Que se tome el tercio de los carneros que hubiere en Córdoba y su tierra a quién quiera que los tuviere para el proveimiento de la ciudad, y los otros dos tercios que les quedaren se les embarguen, que los tengan de manifiesto y no los vendan a persona alguna so pena que los pierdan y 20000 mrs.»; «Que se pregone en la ciudad y en las villas y lugares de su término que no se saquen carneros fuera del término de la ciudad ni se vendan para los sacar fuera so la dicha pena»: AMC, 13.3.1, LAC 12.1, sesión de 1504.08.21.

32. AMC, 13.3.1, LAC 13.1, sesiones de 1505.02.19 y 1505.02.28.

33. Se trataba de las dehesas de Villalobillos y la Bastida: AMC, 13.3.1, LAC 13.1, sesión de 1505.03.18.

34. AMC, 13.3.1, LAC 14.1, sesiones de 1506.03.11, 1506.03.15 y 1506.04.18.



obtuvo, sino que quedó recogida en un capítulo de las ordenanzas municipales que establecía que, en adelante, se prometieran a los carniceros obligados «los cuatrocientos mil maravedís prestados que por mandado de su alteza se echaron por sisa en esta ciudad, para que mejor y más provecho se haga y asiente el precio, y se ponga por condición cómo se han de dar los dichos maravedís y cómo y a qué tiempos los dichos carniceros obligados los han de tornar, y que aquéllos siempre estén vivos para prestar a los que son o fueren dende en adelante carniceros según por carta de su alteza está mandado».<sup>35</sup> Sin embargo, estos esfuerzos parecían inútiles ante la falta de respuesta a los continuos pregones emitidos en la ciudad para hacerse cargo del abasto, lo que determinó que se mandaran otra vez emisarios a Sevilla, Ecija y Jaén para tratar de encontrar obligados. Ante el fracaso de la medida, se permitió finalmente la libre venta de la carne de vaca, sin pena alguna, mientras no hubiera obligados; y se hizo «execución en los bienes de los vecinos y caballeros de premia de esta ciudad del repartimiento que se les tiene de hacer en empréstito para el abasto de la carne».<sup>36</sup> En 1510 y 1514 se constata de nuevo el envío de mensajeros a distintas ciudades solicitando personas que se obligaran al abasto, así como nuevas facilidades dadas por la ciudad para conseguirlo.<sup>37</sup> A pesar de estos esfuerzos no pudieron hallarse obligados «a causa que los que se obligaron los dos años pasados se perdieron en ello y estaban presos», lo que originó una grave carestía de carne en la ciudad.<sup>38</sup> Los problemas para encontrar abastadores continuaron en 1515, por lo que la ciudad se vio forzada a efectuar un repartimiento de ganado entre antiguos carniceros obligados.<sup>39</sup> Para ello se les ofrecieron, además del dinero de la sisa, seiscientos cincuenta y seis mil maravedís «a cada uno según las reses se les reparten», que debían ser devueltos a la ciudad en cierto plazo. Al margen de exigirles fianzas que garantizasen dicha devolución, debían «pesar y cumplir las dichas reses a contentamiento de la ciudad» con ciertas condiciones. Entre ellas figuran las siguientes: pesar dos tercios de las reses en verano y uno en invierno a los precios fijados por la ciudad; tomar tres tablas de la carnicería de Santa María «y otras tres tablas donde ellos quisieren para dar las reses que les cupie-

35. AMC, 13.1.3, LO. 2.1 (1488-1535), Capítulo XXVII, *De lo que pertenece y deben hacer los carniceros*, ff. 102r-102v.

36. AMC, 13.3.1, LAC 14.1, sesiones de 1506.04.06 y 1506.04.17. Medidas tan drásticas como estas requisas o la emisión de deuda pública en forma de préstamos o censales a instituciones o particulares, por parte de las autoridades medievales, fueron bastante comunes en los siglos XIV y XV ante el déficit crónico de muchas fiscalidades municipales. Ver al respecto, entre otros, LADERO QUESADA, M.A., «Las haciendas concejiles en la corona de Castilla (una visión de conjunto)», *Finanzas y fiscalidad municipal. V Congreso de Estudios Medievales*, Avila, 1997, p. 52; FALCÓN PÉREZ, I., «Finanzas y fiscalidad de ciudades, villas y comunidades de aldeas aragonesas», *Ibid.*, pp. 267-270; HINOJOSA MONTALVO, J., «Finanzas y fiscalidad de las ciudades valencianas», *Ibid.*, pp. 321-322; ó MENJOT, D., «Le système fiscal de Murcie», *Ibid.*, pp. 468-469.

37. En 1510 a Sevilla y Ecija, y en 1514 a estas dos ciudades, Jerez y Carmona. En esta ocasión, además, el mensajero debía traer fe «del precio de las posturas que allá están puestas de las carnes, si algunas hay, y asimismo si les dan algunos maravedís para ayuda a sostener el abasto». Al mismo tiempo se ordenaba «que se pregone en esta ciudad que si algunos quisieren tomar el abasto por tablas en esta ciudad, que lo pongan y se les dará»: AMC, 13.3.1, LAC 16.1, sesión de 1510.02.24 y LAC 21.1, sesión de 1514.03.06.

38. AMC, 20.2.2, C-1628, doc. 15, 1514.12.11.

39. «Visto el daño que recibe la ciudad en no haber abasto de carnes ni personas que se obliguen de él aunque los precios a que la dicha ciudad pone las dichas carnes son crecidos, ni menos quién pese reses algunas, pareció que se debía tomar asiento con los carniceros viejos obligados en la forma siguiente»: Un total de tres mil quinientas cincuenta vacas fueron repartidas entre ocho carniceros: Juan Ruiz de Valdelomar, Fernando Alfonso, Diego Sánchez, Alfonso Rodríguez, Juan Rodríguez de Budia, Villafranca, Andrés Carrasco y Luis Escribano. AMC, 13.3.1, LAC 22.1, sesiones de 1515.05.21 y 1515.06.05.

ren en su repartimiento»; y distribuir «las reses que a los carniceros les caben cada día y sobre aquéllas sean obligados a dar el dicho abasto en las dichas tablas». <sup>40</sup> Lo que se conseguía con ello era una obligación asentada no por un período preestablecido, como era lo habitual, sino por un número determinado de reses, síntoma indicativo de que se vivía una época de carestía. Prueba de ello fue también el debate suscitado en el cabildo municipal a raíz de esta medida, que queda resumido en las palabras que el alcalde mayor pronunció en la sesión del día 15 de junio: «sabido es cuanto pro y bien viene a esta ciudad por haber abasto y cuanto daño de lo contrario, y cómo esto se ve cada día por experiencia, y que esta semana en que estamos se ha visto que a causa de no haber abasto y estar los carniceros obligados por cierto número de reses no ha habido carne y el pueblo ha padecido mucha hambre, y andan clamando por las plazas y calles sobre ello, y han blasfemado de la Justicia y Regimiento, y que como los carniceros no están obligados a dar abasto no pueden ser apremiados a que harten a la gente de carne, y que su alteza otras veces, siendo informado de esto, dio sus cartas y provisiones en que mandó que hubiese abasto de carnes en esta ciudad por la mejor manera que pudiere, y que pues ahora hay personas que lo dan al precio y condiciones que se remató, que será mucho más provechoso a la ciudad». <sup>41</sup>

Otra de las medidas adoptadas ese año de 1515 para facilitar el suministro de carne, fue la de conseguir la emisión de una Real Cédula que prohibiese a los criadores de ganados de la ciudad y de su tierra llevarlos a vender fuera del término, hasta que la ciudad estuviese abastecida. <sup>42</sup> Un mes después aparecía una Real Provisión en la que se decía que «a causa de las esterilidades que hubo en la ciudad y su tierra los años pasados» y de la gran necesidad «de mantenimientos de carne y otras cosas porque ha habido y hay pocos ganados como porque los precios de ellos son muy excesivos», se daba licencia para que, en adelante, se pudiera tomar, de la carne que se criaba en su término, toda la que fuese necesaria, «y asimismo el pan y aceite y otros mantenimientos que se deban tomar para el proveimiento de la ciudad y vecinos de ella, pagándolo a sus justos precios». <sup>43</sup> En los años siguientes vuelven a documentarse asientos establecidos con los carniceros por número de reses, así como ayudas económicas por parte del concejo para facilitar el abasto. <sup>44</sup> También va a ser habitual en estos años lo que se conocía como «peso por baja», que consistía en que cualquier persona

40. *Ibidem.* y AMC, 13.3.1, LAC 22.1, sesión de 1515.06.15.

41. *Ibidem.*

42. AMC, 20.1.1, C-1268, doc. 18, 1515.05.19. La petición al rey se justificaba porque «en esta ciudad y su tierra los vecinos crían muchos ganados, y que después de criados sacan los carneros a vender a otras partes y se queda esta ciudad con mucha falta y necesidad de carne, y que a causa de lo susodicho los años pasados y especialmente este presente año hay mucha necesidad de carnes». Por ello se pidió al monarca que ordenase que, en adelante, los carneros que se criasen en la ciudad y su tierra «en los dueños de ellos se pudiesen secuestrar los que fueren menester para provisión de esta dicha ciudad, y apremiar a los dichos dueños a que los vendan en esa ciudad por peso y por rastro a los tiempos que a esta dicha ciudad parecieren que hay más necesidad, porque haciéndose así, de aquí adelante no habría la dicha falta de carnes».

43. AMC, 6.3.8, C-233, doc. 8, 1515.06.20.

44. En 1520, por ejemplo, se asentó una obligación por un total de tres mil doscientas reses vacunas, con condición de que «se les dé a los dichos carniceros los 350000 mrs. que hay del pósito para las carnes, repartiéndolos por rata según cada uno se obligare por reses»: AMC, 13.3.1, LAC 27.1, sesión de 1520.03.21.

que se obligase a matar a precios más bajos de los establecidos por el concejo, tenía preferencia para matar su ganado.<sup>45</sup>

### III. LA «TABLA DE LOS VECINOS» Y EL RASTRO DE CARNE

Además de todas las medidas descritas, se contó con varios elementos añadidos para mitigar los problemas de desabastecimiento que sufrió la ciudad desde principios del siglo XVI. Uno de ellos fue la existencia de una tabla en la que los vecinos podían pesar libremente los ganados «de su labranza y crianza», que funcionó de forma paralela a las tablas de los obligados en algunos momentos. Con ella se evitaba que éstos creasen problemas artificiales de carestía de carnes, con el consiguiente alza de precios. Esta «tabla de los vecinos» aparece documentada a partir del año 1500 dentro de la carnicería de San Salvador.<sup>46</sup> Su funcionamiento quedaba regulado a través de varias disposiciones municipales que establecían, en primer lugar, que todos los que desearan pesar sus ganados en ella debían registrarlos primero ante la justicia y diputados de la ciudad y, en segundo lugar, que para obtener la licencia tenían que obligarse a pesar en invierno la tercera parte de lo que hubiesen pesado en verano.<sup>47</sup> Las reiteraciones sobre esta condición son frecuentes, lo que evidencia que el riesgo de desabastecimiento era mayor en invierno: en una sesión capitular de 1502, por ejemplo, se permitía a los vecinos pesar carneros merinos de su crianza a nueve maravedís «con tanto que de lo que pesaren pesen el tercio de invierno a mayor precio de los dichos nueve maravedís, y que la ciudad lo pondrá al precio que le pareciere que es justo, y que de este tercio haga obligación para lo cumplir de invierno».<sup>48</sup>

En un principio esta tabla estuvo a cargo de un carnicero nombrado por la ciudad, que cobraba de los dueños del ganado una cantidad por cada res sacrificada, estipulada por el propio concejo.<sup>49</sup> Las principales exigencias que se le hacían eran la de no asociarse con ningún carnicero obligado y la de no

45. «Que el que quisiere pesar por baja haya primero la vez que el otro, y que entiendan en ello el alcalde y los diputados del mes»: AMC, 13.3.1, LAC 29.1, sesión de 1522.06.30. Otros años en los que aparece documentada esta medida son 1513 y 1524: AMC, 13.3.1, LAC 20.1, sesión de 1513.09.26 y LAC 31.1, sesión de 1524.12.02.

46. De este año son las primeras referencias que hemos localizado, las cuales aparecen recogidas en sesiones capitulares de años posteriores como la de AMC, 13.3.1, LAC 10.1, sesión de 1502.09.14. Desde entonces, serán habituales las alusiones a esta tabla en la documentación.

47. El motivo quedaba explicado en las propias ordenanzas: «Por cuanto muchas veces acaece que los dichos vecinos y labradores y criadores de ganados [roto]samente venden el dicho su ganado en el verano porque al dicho tiempo hay ganancia conocida [roto] pérdida del invierno y no podían cumplir el dicho abasto tan bien como debían, ordenamos que cuando los dichos vecinos vinieren a [roto] la tabla a los dichos diputados que tienen cargo de la señalar, los dichos diputados antes que le den la dicha licencia les hagan obligar que en el invierno pesarán la tercera parte de lo que hubieren pesado en verano (...)». AMC, 13.1.3, LO. 2.1 (1488-1517), Capítulo XXVII, *De lo que pertenece y deben hacer los carniceros*, ff. 103r-103v.

48. AMC, 13.3.1, LAC 10.1, sesión de 1502.05.18. También en AMC, 13.3.1, LAC 29.1, sesión de 1522.01.22.

49. AMC, 13.3.1, LAC 9.1, sesión de 1501.04.16: «Estos señores proveyeron a Fernando de Córdoba, carnicero de la tabla de San Salvador, para pesar los ganados de los vecinos de esta ciudad que están de su labranza y crianza, la vaca o buey cinco maravedís menos de salario que el año pasado, que se entiende que le den de cada res vacuna 35 mrs., y el carnero un maravedí menos, que era 5 mrs. y ha de ser a 4 mrs.». Este carnicero fue el primero que tuvo a su cargo la tabla de los vecinos, de 1500 a 1502. Había sido uno de los obligados de la carnicería de San Salvador entre otros años, en 1496/97 y 1497/98.

contar con la carne de esta tabla para el abasto general de la ciudad.<sup>50</sup> Aunque en un primer momento sólo hubo una tabla de este tipo, pronto se acordó «que haya otra tabla de vecinos en la carnicería de Santa María, con las condiciones y precios que está la de San Salvador».<sup>51</sup> A partir de 1503 no hay noticias de ella durante algunos años hasta que, desde 1513, aparece habitualmente puesta en almoneda por la ciudad.<sup>52</sup>

Junto a la tabla de los vecinos, la existencia de un rastro de carne en la ciudad supuso un importante freno al monopolio que los obligados ejercían sobre el abastecimiento de carne. El rastro era el lugar destinado a la venta tanto de ganado vivo (o «en pie»), como de carne «a ojo» o «a pedazos», es decir, sin peso.<sup>53</sup> Su origen se remonta al año 1375 cuando el concejo, coincidiendo con una crisis de carestía e impulsado por la necesidad de que la ciudad fuese abastecida correctamente, decidió habilitar un lugar en el que pudiera venderse la carne «a ojo», reservando para las carnicerías el derecho de venderla a peso.<sup>54</sup> La plaza de la Corredera fue el punto de la ciudad escogido «por ser lugar conveniente».<sup>55</sup> Aunque en un principio su funcionamiento estuvo limitado a varios días a la semana, la creciente y progresiva demanda de carne que experimentó la ciudad a finales del siglo xv determinó que su duración se terminase ampliando.<sup>56</sup> En el año 1500, el cabildo cordobés solicitó a los Reyes Católicos la autorización para que en la ciudad hubiera durante todo el año «rastro y pierna de carnero donde todos pudiesen ser proveídos con menos fatiga», la cual aparece concedida cuatro años más tarde –coincidiendo, como vimos, con un período de carestía de carne–, a través de una Real Provisión.<sup>57</sup> Esta establecía que «teniendo esa ciudad carniceros obligados de dar carne abasto, y dando los

50. *Ibidem*. En Murcia, donde también funcionaron este tipo de tablas –conocidas como «tablas abiertas»–, uno de los fraudes más frecuentes fue precisamente que los obligados mataban en sus tablas la carne que los vecinos ya habían obligado. MARÍN GARCÍA, M.A., «Las carnicerías y el abastecimiento de carne en Murcia (1462-1474)», pp. 83-84.

51. AMC, 13.3.1, LAC 10.1, sesión de 1502.09.19. Esta se dio a los carniceros Alfonso Sánchez y Pedro de Porras, mientras que en la de San Salvador Juan de la Tabla sustituía al anterior carnicero con nuevos precios: AMC, 13.3.1, LAC 10.1, sesión de 1502.10.03.

52. AMC, 13.3.1, LAC 20.1, sesión de 1513.08.19: «Que se pregone la tabla de los vecinos de esta ciudad este presente año, la cual anda en almoneda». En esta sesión se aprecia la fuerte competencia que hubo este año entre dos posturas, rematándose finalmente el abasto de la tabla en un tal Diego, cabritero, que ofrecía los mejores precios y condiciones.

53. «Qualquier carnicero que vendiere carne a ojo fuera del rastro a otra persona qualquiera que sea estando puesto por el concejo, pague doze mrs.»: GONZÁLEZ JIMÉNEZ, M., «Ordenanzas del Concejo de Córdoba (1435)», *Historia, Instituciones, Documentos*, 2, Sevilla, 1975, ordenanza [105], pp. 230-231. «Que ningún carnicero ni otra persona no sean osados de vender carne alguna a cuartos ni a pedazos en sus casas ni fuera de ellas salvo en el rastro (...) por cada vegada que le fuere probado pierda la carne que vendiere o matare y peche en pena dos mil mrs.»: AMC, 13.1.3, LO. 1.1, *Ordenanzas antiguas de las Imposiciones*, f. 122r, 1470.02.17.

54. PADILLA GONZÁLEZ, J., «Relaciones y pautas de comportamiento de las autoridades civiles y eclesiásticas de la ciudad de Córdoba ante un conflicto de intereses: el monopolio de la carne (1311-1457)», *Axerquia*, 4, 1982, pp. 154-155. Según este autor, fue el primer intento del concejo cordobés por romper el monopolio que sobre el abastecimiento de carne tenía la Iglesia en nuestra ciudad desde 1281.

55. Así lo indica un documento posterior que hace alusión al tema, en el que se dice también que este rastro se hizo «a gran costa de la república de la ciudad para que los vecinos y moradores de la dicha ciudad y de otras partes vendiesen allí sus ganados por pierna vivos para el bastecimiento de ella»: AMC, 20.1.1, C-1628, doc. 5, 1489.02.17.

56. AMC, 13.3.1, LAC 1.1, sesión de 1479.03.30 y LAC 11.1, sesión de 1503.04.21.

57. AMC, 13.3.1, LAC 8.1, sesión de 1500.01.22 y AMC, 20.1.1, C-1628, doc. 13, 1504.11.24, donde se explican los motivos de tal petición: «que por causa de no haber pierna de carneros en la dicha ciudad padecían mucha hambre y la ciudad no es servida como debe, ni en las carnicerías no hay carne abasto donde puedan ir a comprar los que han menester carne (...) porque este verano pasado, que todos los días que había pierna no se pesaban en la dicha ciudad quince carneros, o cuando más treinta, y no había para los dolientes (...)».

dichos carniceros el dicho carnero abasto de manera que cualquier persona de cualquier calidad lo pueda comprar si quisiere en la carnicería y no faltando en ella, pueda haber y haya rastro en la dicha ciudad donde se vendan los carneros, y no en otra manera». Tal mandato fue objeto de incumplimiento en numerosas ocasiones.<sup>58</sup> Además, la existencia del rastro sería, sobre todo en épocas de escasez, una de las exigencias de la ciudad a la hora de recibir posturas por parte de los obligados, a quienes se les prohibía, lógicamente, la adquisición de ganado en él.<sup>59</sup> El funcionamiento del rastro de carneros no fue suficiente para garantizar el abasto de carne a la ciudad en unos años en los que, como dijimos, eran muchas las dificultades para encontrar obligados. Prueba de ello es la orden dictada por el concejo en 1506 «para que haya rastro a pierna como los carneros de ovejas y cabrones y cabras», el cual debía hacerse en la plaza de la Corredera,<sup>60</sup> «donde se venden los carneros a pierna». La orden confirmaba una nueva Provisión Real que, expedida unos días antes, daba licencia para ello pues así se hacía en las ciudades de Granada y Jaén «y en otras partes de nuestros reinos».<sup>61</sup> El siguiente paso fue conseguir que hubiese un rastro de puercos mediante una nueva Provisión Real. En la petición que la ciudad hizo sobre ello a la Corona a finales de 1514, se hacía mención a la grave carestía de carne que se vivía en ella desde hacía unos años por la falta de obligados. Se decía también que en todas las ciudades de la comarca había rastro de puercos y que si el citado rastro se hiciese «sería algún remedio para la dicha necesidad», pues ésta era causa de que «los pobres y personas que poco pueden reciben mucha fatiga sobre no haber la dicha carne».<sup>62</sup> Así pues, y confirmando el mandato real, el concejo dio orden para que «desde el miércoles próximo que se contarán diez días de este presente mes de enero de 1515 años pueda haber rastro de puerco en la plaza de la Corredera de esta ciudad a pierna, y lo puedan rastrear cualesquier personas que quisieren, así de esta ciudad como de fuera de ella». Sin embargo esto se permitía sólo por un corto período pues, a partir del día de Carnestolendas, quedaba en vigor la ordenanza de la ciudad que prohibía la venta a ojo de la carne de cerdo.<sup>63</sup> Por último, decir que también está documentada la existencia de rastro de terneras durante algunos momentos.<sup>64</sup>

58. Por ejemplo, en AMC, 13.3.1, LAC 22.1, sesión de 1515.06.15 se exigía guardar «la Provisión Real que manda que no haya rastro no habiendo obligados al abasto de carnero, porque aunque pusieron obligado a la tabla del carnero, fue a cautela por poder gozar del dicho rastro y no porque el susodicho se obligó al abasto en realidad de verdad, ni ha tajado carnero alguno».

59. AMC, 13.3.1, LAC 29.1, sesión de 1522.02.26: «Mandaron recibir la postura del carnero merino a 14 mrs. para la Cuaresma con condición que haya rastro y que dentro de diez días, si no hubiere quien abaje, que se remate en Juan de Alharo, que lo pone conforme a los años pasados, y que no pueda comprar carneros en el rastro so la pena de ordenanza».

60. En mayo de 1522 se mandó, sin embargo, «que no se mate ni rastree oveja persona ninguna en el rastro si no fuere en la plazuela que dicen de la Paja so pena de 600 mrs.»: AMC, 13.3.1, LAC 29.1, sesión de 1522.05.21.

61. AMC, 13.3.1, LAC 14.1, sesión de 1506.03.11; y AMC, 20.1.1, C-1628, doc. 14, 1506.02.03.

62. AMC, 20.1.1, C-1628, doc. 15, 1514.12.11.

63. AMC, 20.1.1, C-1628, doc. 17, 1515.01.04; AMC, 13.1.3, LO. 2.1 (1488-1535), Capítulo XXVII, *De lo que pertenece y deben hacer los carniceros*, f. 106v.

64. AMC, 13.3.1, LAC 30.1, sesión de 1523.07.15: «Se mandó que hubiese rastro de ternera de vecinos de su labranza y crianza de aquí al día de Santiago, lo cual pareció bien a Francisco de Monzón y Fernando de Baeza, abastadores».

## IV. EL MATADERO Y LAS CARNICERÍAS DE LA CIUDAD

Toda la carne consumida en la ciudad tenía que ser sacrificada bien en el matadero, bien en los corrales de las carnicerías, ya que cada una de ellas disponía de un espacio abierto y acotado donde los carniceros podían también matar y desollar las reses.<sup>65</sup> Entre las numerosas disposiciones que así lo establecían figuran las siguientes: «que los dichos caniceros degüellen y maten todas las reses dentro en el matadero y corral que para ello está diputado para cada carnicería»; ó «que ningún carnicero ni sus hombres degüellen ningunas terneras ni carneros en sus casas ni en otra parte salvo en el matadero de la carnicería donde fuere abasto darlo».<sup>66</sup> Como se aprecia en ellas, fuera de estos corrales estaba terminantemente prohibido matar o degollar ganado, medida adoptada tanto para controlar la cantidad y calidad de la carne sacrificada, como para evitar la presencia de sangre e inmundicias en la calle.<sup>67</sup>

El matadero aparece documentado como tal desde 1491. En la época era conocido comúnmente por el nombre de «matadero de las vacas» y estaba situado en el arrabal de la torre Malmuerta, perteneciente al barrio de Santa Marina.<sup>68</sup> Su ubicación en este lugar, extramuros de la ciudad, obedecía a motivos de salubridad, tratándose de un fenómeno común a la mayoría de las ciudades de la época. De hecho, como indica R. Córdoba en algunos de sus trabajos sobre higiene pública, la solución que adaptaron muchos concejos hispanos para combatir los graves problemas de suciedad y malos olores que provocaba el sacrificio de los animales en las carnicerías fue, a partir de los últimos años del siglo xv, la de construir mataderos en los arrabales o campos inmediatos a los muros de cada ciudad en los que efectuar el degüello y desuello de las reses, dejando únicamente en los centros urbanos los puntos de venta de la carne. Así aparece testimoniado en Murcia, Jaén, Palencia o en distintas ciudades del País Vasco, donde se edificaron mataderos por las mismas fechas que el de Córdoba.<sup>69</sup>

65. AHPC, PNC0, 21-2, 397v, 1519.08.18: Martín Sánchez se concierta con varios carniceros en matar, desollar y cuartear para ellos las reses que le dieren, y hacerlo «en el matadero o en cualquier de los corrales de esta ciudad».

66. AMC, 13.1.3, LO. 2.1 (1488-1535), Capítulo XXVII, *De lo que pertenece y deben hacer los carniceros*, ff. 104r y 104v. Estas ordenanzas son una copia —con leves modificaciones— de las que, referidas a los carniceros, aparecen dispersas en las Ordenanzas de 1435. Por ejemplo, la última disposición citada en el texto se corresponde con la número [202] de estas últimas que dice textualmente: «Otrosy, mandamos e defendemos que ninguno ni algunos carniceros non degüellen ningunas terneras, nin carneros en sus casas ni en otra parte, sy no en el corral de la carnicería (...)», GONZÁLEZ JIMÉNEZ, M., «Ordenanzas del Concejo de Córdoba (1435)», p. 248.

67. «Que los carniceros que degüellen las reses dentro en el corral por que no cayga la sangre e el estiércol en la calle (...) ni echen calaueras ni huesos en la calle». *Ibid.*, [304], p. 270.

68. AHPC, PNC0, 14-30, 11, 26r, 1491.06.17: En este documento, un carnicero y su mujer, con licencia del veinticuatro Juan de Arguiñano, vendían a una vecina llamada Leonor Fernández unas casas ubicadas en el barrio de Santa Marina «con todos los corrales y dos casillas que en ellas están, que salen las puertas al corral del matadero, que ellos tienen suyas en el arrabal de la torre Malmuerta, linderas con el matadero de las vacas y con otras casas», por precio de 12000 maravedís. La venta incluía «210 mrs. de censo y tributo que las dichas casas, corrales y casillas son obligados a dar cada año al dicho Juan de Arguiñano».

69. CORDOBA DE LA LLAVE, R., «Higiene urbana y doméstica en las poblaciones castellanas del siglo xv», *La vida cotidiana en la España Medieval*, Actas del VI Curso de Cultura Medieval de Aguilar de Campoo (Palencia), Madrid, 1998, pp. 296-297. De la construcción del matadero jiennense nos da noticias la Crónica del Condestable Lucas de Iranzo, quien lo califica como «carnejería francesa», lo que parece indicar que el modelo de edificar un local especial para servir de matadero, extramuros de las villas, debió tomarse de una costumbre iniciada en Francia o llegada a Castilla por influencia de este país: CORDOBA DE LA LLAVE, R., «Los residuos de origen industrial en la Córdoba medieval y su tratamiento», *La manufactura urbana i els menestrals (segles XIII-XVI)*, Actes de las IX Jornades d'Estudis Històrics Locals, Palma de Mallorca, 1991, pp. 47-48.

Sabemos que la construcción del matadero cordobés fue sufragada, además de con las propias arcas municipales, con fondos de origen diverso. Por un lado, de febrero de ese año data una Real Provisión por la cual se hacía merced a la ciudad de cierta cantidad de maravedís «para ayuda a la obra de una carnicería donde se maten todas las carnes que para proveimiento de ella fueren menester», la cual se pretendía edificar «fuera de la dicha ciudad, en un lugar conveniente, porque de los malos olores e infecciones que se causan por se matar las dichas carnes dentro de la dicha ciudad se recrecen pestilencias y otras enfermedades». <sup>70</sup> Por otra parte, también ha llegado hasta nosotros una sobrecarta real – fechada en enero de 1492 –, que autorizaba al concejo cordobés a imponer sisa a los hortelanos y fruteros durante dicho año para sufragar parte de los gastos ocasionados «porque se hubo de hacer un matadero de carne y mudar la carnicería». <sup>71</sup> El nuevo emplazamiento del matadero supuso la solución de unos problemas y la creación de otros nuevos, pues su presencia en el arrabal también terminaría ocasionando molestias a los vecinos de éste tanto por la suciedad y malos olores que generaba, como por problemas de otra índole que los llevaron a presentar continuas quejas en el cabildo municipal. <sup>72</sup>

Sobre la estructura del matadero cordobés no tenemos muchos datos. Sabemos que constaba de un corral cercado – que debía tener considerables dimensiones – y de diversos edificios o «casillas» en torno a él cuyas puertas daban al corral. <sup>73</sup> Es probable que, como otros mataderos de la época, estuviera enclavado, costumbre por lo demás habitual en las casas cordobesas. <sup>74</sup> La cal tendría una doble finalidad: la primera conseguir que el lugar estuviese fresco y húmedo para evitar que la carne se corrompiera, y la segunda su empleo como agente desinfectante. <sup>75</sup> Por otro lado hay que decir que, a lo largo de la etapa estudiada, fueron necesarias diversas reparaciones en el matadero. Por tratarse de un espacio que formaba parte de los Propios del concejo, los gastos de aquéllas debieron haber sido financiados por las arcas municipales, sin embargo no fue así y corrieron casi siempre a cargo de los carniceros. <sup>76</sup> Sin embargo, no debió de ser este el único matadero existente en la ciudad, pues aparecen mencionados en la documentación, aunque en fechas tardías, un matadero de puercos y otro de carneros. El primero, conocido como «peladero de puercos», era una casa-corral próxima a la carnicería de San Salvador que pertenecía a la obra parroquial de San Pedro. <sup>77</sup> Pero del «matadero de los carneros» la docu-

70. En concreto, se trataba de 17000 mrs. que la ciudad obtuvo de superávit ese año en las rentas que tenía diputadas para la contribución ordinaria de la Hermandad: AMC, 20.1.1, C-1628, doc. 6, 1491.02.16.

71. AMC, 6.3.3, C-222, doc. 3, 1492.01.05.

72. En las sesiones capitulares del 11 de julio de 1502 y del 18 de abril de 1505 se respondía a varias de esas peticiones ordenando «que no echen las tripas a las puertas del matadero sino en el muladar» en la primera de ellas; y «que se cerque luego el corral y que no lidien los toros en él», además de que «ninguna persona suba en las paredes del matadero» en la segunda, para lo que se establecían fuertes penas: AMC, 13.3.1, LAC 10.1, sesión de 1502.07.11 y LAC 13.1, sesión de 1505.04.18.

73. AHPC, PNCco, 14-30, 11, 26r, 1495.06.17.

74. AHPC, PNCco, 14-22, 12, 29v, 1488.08; AHPC, PNCco, 14-31, 13, 4r, 1495.12.17.

75. PUÑAL FERNÁNDEZ, T., *El mercado en Madrid*, p. 85.

76. AMC, 13.3.1, LAC 13.1, sesión de 1505.04.07: «Platicaron sobre el matadero, que está caído, quién es obligado a lo reparar, y hallaron que lo deben reparar los carniceros que tienen los tajones arrendados de la carnicería de San Salvador».

77. Se ubicaba en la misma calle que la carnicería y lindaba con el llamado «Corral del Agua»: AHPC, PNCco, 37-1, 199r, 1515.10.27; AHPC, PNCco, 14-44, 22, 24r, 1523.04.20.

mentación sólo revela que estaba en el campo, tratándose, posiblemente, del mismo corral del arrabal de la Malmuerta.<sup>78</sup> También aparece documentado el llamado «corral del concejo» o «corral de los Corrales» –por estar ubicado en el arrabal de Santa María, más conocido como «los corrales allende el puente mayor»–, que estaba situado junto al denominado «mesón Blanco», con el que solía arrendarse. En él se guardaba el ganado que era «secuestrado» por la ciudad por haber causado daños en las heredades o por otros motivos, y el que se recibía «en depósito» para ser sacrificado con posterioridad.<sup>79</sup>

En cuanto a las carnicerías eran nueve las que, al parecer, existían en Córdoba a fines de la Edad Media. Las de Santa María y San Salvador, ubicadas en la plazuela de Abades de aquel barrio y en la calle de las Carnicerías del barrio de San Andrés (actual Alfaro) respectivamente, existían ya en el siglo XIII, y eran propiedad del cabildo catedralicio en virtud de un privilegio dado por el rey Alfonso X en 1281.<sup>80</sup> Ambas eran, no sólo las más antiguas, sino también las más importantes de la ciudad, especialmente la de San Salvador, como se deduce del número de tablas y carniceros adscritos a ellas, del volumen de carne despachada –esta última era, además, la única donde se podía vender carne durante la Cuaresma para los enfermos– y de las veces que aparecen testimoniadas en la documentación. El resto de las carnicerías fueron edificadas por el concejo municipal en 1454-55 para tratar de acabar con el monopolio que aquella institución tenía sobre la venta de carne, lo cual fue origen de un larguísimo pleito con la Iglesia al reclamar ésta los derechos de posesión sobre las mismas.<sup>81</sup> Mucho antes de esta fecha ya se habían producido varios intentos fallidos de construir nuevas carnicerías: el primero, por parte de los propios carniceros en el año 1331 y el segundo, en virtud de una petición hecha por un jurado de la ciudad al rey Enrique III en 1404, ante la gran necesidad de carne que había en la ciudad, ya que no bastaban las dos existentes y se producían escándalos y contiendas entre los vecinos.<sup>82</sup> Sin embargo, sólo dos carnicerías aparecen de forma habitual en la documentación notarial y municipal del periodo estudiado: la de San Lorenzo, localizada en la plaza de los Olmos del barrio homónimo (actual Corazón de María), y la de la Puerta Quemada o primitiva Puerta de Andújar, en el de la Magdalena. Junto a ellas, está bien testimoniado el rastro de la plaza de la Corredera, lugar donde se vendía la carne de caza y,

78. La cita aparece en unas ordenanzas sobre «Carnecerías» de 1571: «que los dichos carneros se maten en el matadero de los carneros que está en el campo y no en otra parte». Al tratarse de disposiciones sobre la provisión de carne de carnero durante la Cuaresma, que era la única autorizada en esta época para los dolientes, es posible que se trate del mismo matadero. AMC, 13.1.3, LO. 4.1, f. 395v, 1571.03.03.

79. AHPC, PNC, 21-1, 265v, 1518.06.15 y AHPC, PNC, 21-6, 315r, 1523.04.23.

80. El privilegio añadía, a la existencia del monopolio, la prohibición de construir nuevas carnicerías aún por los mismos detentadores de la «exclusiva». Ver sobre ello PADILLA GONZÁLEZ, J., «El conflicto de las carnicerías de cristianos de Córdoba o el fracaso de una lucha antimonopolística (1281-1311)», *Axarquía*, 1, Córdoba, 1980, pp. 121-155.

81. Un memorial de este pleito, que relata su evolución desde su origen en el siglo XIII hasta el siglo XVIII, se conserva en el Archivo Municipal de la ciudad: AMC, 20.1.1, C-1628, doc. 1. Entre los documentos relativos al proceso que también han llegado hasta nosotros figura uno en el que se explican los motivos de su construcción: «la dicha ciudad, como fue creciendo el pueblo, para el bastecimiento de la república y por los daños e inconvenientes que se recreían por no haber más de dos carnicerías, mandó hacer otras carnicerías en ciertos lugares de la dicha ciudad en lugares convenientes...»: AMC, 20.1.1, C-1628, doc. 5, 1489.02.17 (aunque el documento esté fechado en 1489, hace relación a treinta y cinco años atrás, es decir, 1454-55).

82. PADILLA GONZÁLEZ, J., «Relaciones y pautas de comportamiento», pp. 152 y 159. Sobre el proceso y justificación de la construcción de las carnicerías a partir de 1454, *Ibid.*, pp. 165 y ss.



eventualmente, determinados tipos de carne «a pierna», como dijimos. De las otras cuatro carnicerías no hemos localizado noticias en la citada documentación,<sup>83</sup> aunque sabemos que eran las de la puerta de Osario, Santa Marina, Puerta del Alcázar Viejo (San Bartolomé) y por último la de las Siete Menas (Santiago), así llamada por su ubicación junto a la torre del mismo nombre, cerca de la puerta de Martos.<sup>84</sup> Esta última fue, según J. Padilla, la única que, transformada en rastro, permaneció en posesión del concejo cordobés, pues las otras seis construidas por esta institución pasarían a manos del cabildo catedralicio sólo dos años más tarde, a raíz de la sentencia dada por Enrique IV que confirmaba el antiguo Privilegio de 1281.<sup>85</sup>

Aunque el cabildo de la catedral era el propietario de las carnicerías y, por tanto, el receptor de los derechos de posesión y uso de las mismas,<sup>86</sup> en la práctica era el concejo de la ciudad el que ejercía un absoluto control sobre todo el proceso de abastecimiento de la carne, a través de una política fuertemente intervencionista que lo llevó a reservarse la organización, estructura y funcionamiento de todo lo referente al mismo.<sup>87</sup> Dicho de otro modo, la tenencia de las carnicerías por parte de la Iglesia no impidió que éstas fuesen elementos de plena y total competencia municipal, con lo que se daba una clara disociación entre los poseedores de las carnicerías y el abastecimiento de carne, fenómeno que se observa en otras ciudades de la época como Murcia o Burgos.<sup>88</sup>

A las carnicerías «de cristianos», hay que sumar las correspondientes a las dos minorías étnico-religiosas que convivieron con ellos hasta las postrimerías del siglo xv: judíos y mudéjares, localizadas en sus respectivos sectores urbanos.<sup>89</sup> En ellas las reses debían ser sacrificadas con una técnica muy concreta de acuerdo con sus creencias religiosas, pero las noticias son muy parcas al respecto. La única disposición cordobesa que hace referencia al modo de tajar la carne para los mudéjares no aparece desarrollada en los textos ordenancísticos, sino

83. Nos ha llamado la atención esta ausencia sobre todo porque los documentos, cuando se refieren al conjunto de las carnicerías de la ciudad, mencionan sólo las de San Salvador, Santa María, San Lorenzo y la Puerta Quemada (además del Rastro). Así consta en AHPC, PNC, 14-24, 3, 31r, 1489.07.28; ó en las actas capitulares del 15 de febrero y del 3 de marzo de 1503, ambas en AMC, 13.3.1, LAC 11.1, sesiones de 1503.02.15 y 1503.03.03. En la última, por ejemplo, un carnicero se obliga a dar abasto de carne ese año «en todas las cuatro carnicerías de esta ciudad», enumerando las citadas.

84. Se sabe que la ciudad gastó en el solar y edificio de la carnicería de las Siete Menas, más conocida como «rastro nuevo», cuatro mil ducados: AMC, 20.1.1, C-1628, doc. 1, f. 12r.

85. PADILLA GONZÁLEZ, J., «Relaciones y pautas de comportamiento», pp. 165 y 179.

86. AHPC, PNC, 14-7, 4, 10v, 1471.08.02.

87. Dicho control se logró tras un largo proceso que arranca del siglo xiv. Ver sobre ello PADILLA GONZÁLEZ, J., «Relaciones y pautas de comportamiento», pp. 143-182. En el memorial del pleito seguido entre los cabildos municipal y eclesiástico sobre la posesión de las carnicerías encontramos numerosas menciones al respecto, como la que alude a que siempre fue la ciudad la encargada de la gobernación y administración de las carnicerías, mientras que «la Iglesia nunca ha tenido uso ni costumbre de entender en gobernar en cosas semejantes, y que por los privilegios antiguos no se le da facultad ni poder a la dicha Iglesia para tener la dicha gobernación y administración, y sólomente se les concede que las puedan arrendar, y cobrar el precio en que las arrendaren»: AMC, 20.1.1, C-1628, doc. 1., f. 4r.

88. En Murcia las carnicerías pertenecían a la Corona, pero era la Iglesia de Cartagena la que percibía los censos por donación real de 1283. En Burgos, aunque el monopolio de las carnicerías correspondía teóricamente al Concejo, en la práctica la propiedad y derechos de las mismas estaban en poder de diversas instituciones y particulares de la ciudad: MARÍN GARCÍA, M.A., «Las carnicerías y el abastecimiento de carne en Murcia (1462-1474)», p. 59; y BONACHÍA HERNÁNDO, J.A., «Abastecimiento urbano, mercado local y control municipal», pp. 96-97.

89. Véase al respecto ESCOBAR CAMACHO, J.M., *Córdoba en la Baja Edad Media*, Córdoba, 1989, pp. 106-112.

sólo mencionada.<sup>90</sup> En cuanto a la carnicería de la aljama judía solamente hay referencias de carácter fiscal,<sup>91</sup> aunque los estudios sobre las carnicerías judías –como de otros muchos aspectos de su alimentación– están hoy bastante desarrollados en otras ciudades medievales, especialmente en el ámbito de Cataluña y la corona de Aragón.<sup>92</sup>

En cuanto a instalaciones, las carnicerías estaban conformadas, en primer lugar, por dos ámbitos de diferente naturaleza. Por un lado, el corral o espacio abierto donde se mataban y despedazaban las reses cuando no habían sido sacrificadas en el matadero. Por otro, la propia carnicería o edificio en el que era pesada y despachada la carne que se vendía, algo que se hacía en diferentes «tablas» o «tajones» existentes en ellas, donde se colgaba la carne en escarpas. El número de tablas era variable en función de diversas circunstancias, como veremos enseguida, pero tanto la ubicación de los tajones como lo referente a otros elementos de las carnicerías quedaban perfectamente regulados por las ordenanzas. Estas establecían, por ejemplo, «que los tajones delanteros de las carnicerías que sean metidos adentro, e los poyos desfechos en tal manera que non fagan empacho»; o también «que no hagan poyos en derredor de los dichos tajones salvo solamente un poyo o piedra en que pongan los pies».<sup>93</sup> Además, para evitar que ciertos vecinos entraran en las carnicerías a caballo, hecho que debía ser habitual y hacía «muy grand prejuyzio a los que en ellas están de pie, sollándolos e apretándolos de guisa que pasan algunos vituperios», ordenaban que los carniceros «sean apremiados que pongan e tengan fechas las talanqueras que suelen tener en derredor de las dichas carnicerías, e las reparen en guisa que non puedan entrar presona alguna a cavallo».<sup>94</sup> Estas talanqueras eran una especie de armazón de palos y otros elementos como el cuero, que se colocaban en posición vertical y servían como defensa o protección, por lo que debían ser hechas «de buenos maderos gruesos e con buenos clavos rezios, porque estén firmes». Sabemos, por último, que en cada carnicería había diferentes «casillas» en las que los carniceros podían depositar ciertos productos de desecho del gana-

90. Es la número [316] de las Ordenanzas de 1435: «Del carnicero que a de degollar carne para los moros». Posiblemente se deba a que en el momento en que se hizo la copia de estas ordenanzas ya había desaparecido la comunidad mudéjar de Córdoba, hacia 1502-1503. GONZÁLEZ JIMÉNEZ, M., «Ordenanzas del Concejo de Córdoba (1435)», p. 274.

91. «De los bueyes que se mataren en la carnicería de los judíos, den cada uno al motacenadgo dos mrs.», *Ibid.*, p. 221. «De cada libra de cualquier carne que se pesare en las carnicerías así de cristianos como de judíos y moros, tres onzas de cada una», AMC, 13.1.3, LO. 1.1, *Ordenanzas antiguas de las impositions*, f. 121v, 1470.02.17.

92. Podemos destacar las aportaciones de algunos artículos presentados en la *II Semana de Estudios Medievales* celebrada en Nájera en 1991 (Logroño, 1992) en los que, además, se incluye abundante bibliografía al respecto. Entre otros, CARRASCO PÉREZ, J., «Sinagoga y mercado. Una aproximación al estudio de las comunidades judías de la Europa mediterránea en el tránsito de la Edad Media a la Moderna», pp. 65-77 (en especial las páginas 72-74); HINOJOSA MONTALVO, J., «La sociedad y la economía de los judíos de Castilla y la Corona de Aragón durante la Baja Edad Media», pp. 79-109 (94-96); ó DÍAZ BARÓN, M.G. Y OTROS, «Modelo de vida cotidiana de los judíos en el valle del Ebro en el tránsito de la Edad Media a la Moderna», pp. 253-259 (257-258). También hay que citar los trabajos de RIERA I SANS, J., «La conflictivitat de l'alimentació dels jueus medievals», *Alimentació y Societat à la Catalunya Medieval*, Barcelona, 1988, pp. 295-311 y de MOTIS DOLADER, M.A. Y OTROS, «Régimen alimentario de las comunidades judías y conversas en la Corona de Aragón en la Edad Media», *Ir Col.loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó. Edat Mitjana*, Lleida, 1995, pp. 205-361, entre otros.

93. GONZÁLEZ JIMÉNEZ, M., «Ordenanzas del Concejo de Córdoba (1435)», [322], p. 275; y *Ordenanzas de lo que pertenece y deben hacer los carniceros*, AMC, 13.1.3, LO. 2.1, (1488-1535), f. 104r.

94. *Ibid.*, [311], p. 272.

do como el sebo o las pieles –que luego adquirirían candeleros y curtidores–,<sup>95</sup> o guardar los útiles necesarios para su trabajo.<sup>96</sup>

Como es lógico, la suciedad y malos olores –con los consiguientes riesgos de infecciones– proliferaban alrededor de las carnicerías, por lo que las autoridades trataron de evitarlos a través de numerosas disposiciones. Los carniceros estaban obligados a mantener limpio tanto el interior como el exterior de las carnicerías. Respecto al interior, debían tener canastas donde echar los huesos, con objeto de que no los tirasen a la calle, y sacarlos cada noche fuera de la ciudad los días que tajaban carne. Debían también «mondar» o limpiar las tablas de las carnicerías semanalmente «por las astillas e la suziedad que fynca en ellas» y, por último, sacar en «paneras» la sangre de las reses «porque las carnicerías sean lyncias e no fynque y fodor ninguno nin suziedad».<sup>97</sup> Los corrales de las carnicerías eran los lugares donde mayor cantidad de inmundicias se acumulaba porque en ellos se degollaba, despellejaba y descuartizaba a las reses. Por este motivo tenían que ser saneados con frecuencia y, aunque ciertos capítulos de las ordenanzas establecen una limpieza semanal, lo cierto es que era una práctica que llegó a hacerse a diario, sobre todo en verano, como evidencian algunos contratos conservados entre los protocolos notariales.<sup>98</sup> Por último, los carniceros tenían que velar por la salubridad de las calles y plazas próximas a las carnicerías. En principio, las ordenanzas establecían la forma en que debían proceder a su limpieza, que consistía en recoger a diario todos los huesos y restos acumulados en los alrededores de las carnicerías, depositarlos en canastas y colocar estas «en un ryncón del corral donde matan las vacas», para sacarlas fuera de la ciudad los miércoles y viernes de cada semana.<sup>99</sup> Sin embargo, disposiciones posteriores establecían multas para los carniceros que echaran restos en las calles y plazas, lo que parece indicar que no se conseguía la limpieza deseada.<sup>100</sup>

El sacrificio de las reses corría a cargo de oficiales profesionales que, como dijimos, trabajaban como asalariados de los carniceros obligados. Eran los desolladores, también llamados matadores de reses o, simplemente, carniceros. La labor de estos oficiales consistía en matar, desollar y despedazar las reses de acuerdo con una técnica diferente según el tipo de ganado, la cual aprendían

95. AHPC, PNCco, 14-37, 2, 69r, 1501.05.17: aquí, un carnicero que tenía arrendada una tabla en la carnicería de Santa María se obligaba con un candelero a ponerle «en su casilla de la dicha carnicería todo el sebo de reses que se hiciere (...)».

96. AHPC, PNCco, 18-4, 692v, 1490.03.19: se trata de una compañía entre carniceros de la que acuerdan sacar 500 maravedís «para dar de renta de la casilla en que se han de meter todas las cosas que fueren menester para el dicho oficio», en este caso en la carnicería de la Puerta Quemada.

97. GONZÁLEZ JIMÉNEZ, M., «Ordenanzas del Concejo de Córdoba (1435)», [308], [201] y [320], pp. 271, 248 y 275.

98. En AHPC, PNCco, 14-5, 23, 11r, 1502.04.22, un vecino de la ciudad se concierta con los carniceros obligados en la carnicería de Santa María en que su esclavo limpiará y llevará «desde el corral de la carnicería de Santa María fuera de esta ciudad, al campo, toda la gifa, sangre y tripas de todas las reses mayores que mataren en el dicho corral, por manera que cada día esté limpio»; y en AHPC, PNCco, 14-22, 1, 6v, 1487.05.11, es un corralero el que se compromete a limpiar el mismo corral «de todas las inmundicias que se acostumbran limpiar otros años pasados, cada día lo que fuere necesario limpiar».

99. GONZÁLEZ JIMÉNEZ, M., «Ordenanzas del Concejo de Córdoba (1435)», [305], p. 270.

100. AMC, 13.1.3, LO. 1.1, *Ordenanza del mayordomazgo de esta ciudad*, f. 241r, 1498.06.20. El tema de los problemas de salubridad que planteaban las carnicerías en las ciudades medievales ha sido tratado por R. Córdoba en diversos trabajos, caso de los citados más arriba «Los residuos de origen industrial», pp. 46-49; o «Higiene urbana y doméstica», pp. 294-297.

los más jóvenes de los «carniceros viejos».<sup>101</sup> Sin embargo, todas ellas debían morir degolladas y ser luego desolladas, «cuarteadas» (despiezadas en cuatro cuartos) y desprendidas de los «menudos» o despojos –que se vendían aparte–, antes de ser trasladadas a las carnicerías. Estos menudos no se vendían a peso con el resto de la carne; su venta estaba en manos de «menuderos» que los ofrecían «a ojo» en puestos ambulantes situados a las puertas de las carnicerías o en tiendas especializadas.<sup>102</sup> Por menudos se entendían ciertas partes del animal como la cabeza, los genitales o las asaduras,<sup>103</sup> distinguiéndose de otras partes como eran las tripas (cuajares), los pies y las manos, que quedaban excluidas en las ventas de menudos y eran objeto de contratos aparte.<sup>104</sup> Los menuderos los adquirían directamente de los obligados mediante contratos, establecidos de antemano, que eran paralelos a los suscritos entre éstos y la ciudad, ya que los derechos de compra de los menudos eran válidos para el conjunto de las reses de la obligación. Así vemos, por ejemplo, como en 1505 Juan de la Tabla y Pedro Merino «por sí y en nombre de sus compañeros obligados al abasto de las carnicerías de San Salvador desde el día de Pascua Florida hasta el de Carnestolendas», venden a Miguel Sánchez, carnicero y a Lázaro Ruiz, menudero «todos los menudos de todas las reses que trajeren y mataren en el matadero y fuera de él para el abasto de las carnicerías de San Salvador durante el dicho tiempo».<sup>105</sup> Por este motivo las ventas de menudos fueron, con frecuencia, selectivas y referidas sólo a un tipo concreto de carne,<sup>106</sup> produciéndose también aquí traspasos de los contratos de compra-venta.<sup>107</sup> Los compradores se comprometían en estos contratos a recoger los menudos en el matadero a diario o «cada y cuando» las reses se matasen, y se responsabilizaban de cualquier daño o pérdida que sufriesen.<sup>108</sup> A veces eran los propios oficiales contratados por los obligados para matar las reses lo que adquirían los derechos de compra de los menudos, aunque hay que señalar que, en estos casos, se trata de las mismas

101. AHPC, PNCco, 14-37, 2, 69r, 1501.05.17: «Y que Diego sea obligado a despapar y desollar la res hasta donde le fuere señalado por carniceros viejos».

102. Como una casilla que tenía alquilada el carnicero Diego Suárez en el barrio de San Andrés «para vender menudos de reses»: AHPC, PNCco, 4-42, 11-20r, 1511.06.28.

103. AHPC, PNCco, 14-37, 2, 69r, 1501.05.17: «Y que en cada menudo de la vaca entre la madre, el hígado, asadura, cabeça, becerro y cornadura». AHPC, PNCco, 20-2, 234r, 1523.05.12: «los cuales menudos se entiende cabeça e hígado e baço e falo e bofes e coraçon».

104. AHPC, PNCco, 14-40, 9, 9r, 1505.03.21: Venta de los menudos de reses vacunas «excepto y sacando de ello la panza y pies y manos de las dichas reses». En AHPC, PNCco, 14-4, 14, 27v, 1469.02.28, un carnicero vende «todos los cuajares, pies y manos de todas las vacas, terneras y carneros que él matare».

105. AHPC, PNCco, 14-40, 9, 9r, 1505.03.21.

106. En 1495 un obligado a dar abasto de carne de vaca en las carnicería de San Salvador vende al carnicero Diego Suárez «todos los menudos de las vacas y de bueyes y de terneras que se pesaren en su tabla y tajón» desde Pascua Florida hasta Carnestolendas; y en 1497 otro obligado, esta vez de carne de carnero, vende al menudero Lázaro Ruiz «todos los menudos de los carneros que en su tabla o tablas cayeren» de julio hasta la misma fecha: AHPC, PNCco, 14-30, 4, 5r, 1495.04.01; AHPC, PNCco, 14-33, 12, 39r, 1497.07.15.

107. En 1490, por ejemplo, el menudero Alfonso Sánchez aparece comprando los menudos de las vacas, terneras y carneros de los obligados de la carnicería de Santa María en septiembre y, un mes más tarde, «arrienda y traspasa a Pedro Becerril, menudero» los citados menudos al mismo precio y con las mismas condiciones de su contrato: AHPC, PNCco, 18-4, 949r, 1490.09.10; y AHPC, PNCco, 14-25, 9, 65v, 1490.10.

108. En AHPC, PNCco, 14-40, 9, 9r, 1505.03.21, se estipula que los menuderos «sean obligados de ir o enviar cada y cuando las dichas reses se mataren por los dichos menudos al lugar que se mataren en este tiempo» y que si alguno se perdiese sea «a su causa y culpa por no enviar por él»; y en AHPC, PNCco, 20-2, 234r, 1523.05.12, los compradores «se obligan de ir o enviar a su costa a recibir los dichos menudos cada día de todo el dicho tiempo al matadero de la ciudad, y si por no ir o enviar por ellos los dichos menudos se cohondieren o los hurtaren, que sea a su cargo».

personas que en otros momentos aparecen suscribiendo los contratos.<sup>109</sup> Aunque las ordenanzas prohibían expresamente la venta de los menudos dentro de las carnicerías,<sup>110</sup> fueron usuales las disposiciones concejiles que levantaban dicha prohibición, coincidiendo con épocas de escasez o carestía de carne. Así ocurrió en 1514 cuando el concejo, «queriendo proveer a la falta y mengua que hay en esta ciudad de carne de puerco», permitió que en las carnicerías de la ciudad se pudiera «pesar y tajar con ello al peso el testuzo y el asadura» sin incurrir en pena alguna, aunque antes de pesar el testuz, el carnicero debía quitarle los dientes y muelas «como los quitan los menuderos que los venden a ojo» bajo pena de doscientos maravedís, teniendo validez la autorización sólo hasta el día de Carnestolendas ya que, en adelante, quedaba «en su fuerza y vigor la ordenanza de esta ciudad».<sup>111</sup> Además, las propias ordenanzas reconocían que «sy en el ynvierno por yr demás figadillo o adversario o cojón o vergajo, que no hayan pena los carniceros», pues en esta época disminuía la oferta de carne en las carnicerías, debiendo guardar la ordenanza en el verano.<sup>112</sup>

El salario que percibían los oficiales que sacrificaban las reses por su trabajo podía ser mensual,<sup>113</sup> aunque lo más habitual era que se estipulase un precio por cada res sacrificada –que variaba en función del tamaño de la res y del grado de dificultad del trabajo–,<sup>114</sup> o que el obligado cediese gratuitamente al oficial los menudos de las reses sacrificadas en pago de su labor.<sup>115</sup> Entre las obligaciones que tenían figuran, por un lado, la de «estar en el matadero a sus tiempos y horas convenientes» –o de lo contrario el obligado contrataría otros carniceros a su costa– y, por otro, la de limpiar la parte del matadero que a éste le correspondía.<sup>116</sup> Además, se comprometían a no cometer fraudes sustrayendo carne o menudos de las reses, debiendo pagar cualquier parte que faltara a los animales.<sup>117</sup>

El transporte de las reses desde el matadero hasta las carnicerías se hacía a lomos de bestias. En ocasiones eran los mismos desolladores los que se encarga-

109. AHPC, PNCó, 14-37, 2, 69r, 1501.05.17; AHPC, PNCó, 18-7, 206v, 1501.05.08. Se trata de Diego Suárez y Lázaro Ruiz respectivamente, dos de los carniceros o menuderos que, junto a Miguel Sánchez, con más frecuencia aparecen adquiriendo los menudos de los obligados.

110. «Todo carnicero que pesare cabeza de vaca o retazo de puerco o vergajo o cojón o pulgarejo de carnero, que por cada cosa de estas que pesa, que por cada vez pague al almotacén 12 mrs.»: AMC, 13.1.3, LO. 2.1 (1488-1535), Capítulo XVII, *Del almotacén, ordenanza de los derechos que han de llevar*, f. 52v. «Que no sean osados de vender a ojo otra cosa de los puercos salvo el testuzo y el asadura y los pies y las manos, y esto lo vendan fuera de las carnicerías»: AMC, 13.1.3, LO. 2.1 (1488-1535), Capítulo XXVII, *De lo que pertenece y deben hacer los carniceros*, f. 106v.

111. AMC, 20.1.1, C-1628, doc. 16, 1514.11.29.

112. GONZÁLEZ JIMÉNEZ, M., «Ordenanzas del Concejo de Córdoba (1435)», [79], p. 262.

113. AHPC, PNCó, 14-28, 6, 6r, 1493.04.10: Mateo Sánchez, carnicero, percibirá por «matar y desollar vacas o puercos» durante cierto tiempo, 372 maravedís al mes más otros 200 semanales para su manutención.

114. El precio por matar, desollar y cuartejar reses mayores (vacas, bueyes, toros) osciló de los 12 a los 17 maravedís por cabeza; las terneras de 6 a 10 maravedís; y los puercos, 3,5 maravedís.

115. AHPC, PNCó, 18-6, 683v, 1494.04.26: Un carnicero se compromete a matar reses vacunas y puercos para la carnicería de Santa María, «esto por todos los menudos de las dichas reses vacunas mayores, afueras de las terneras».

116. AHPC, PNCó, 21-2, 397v, 1519.08.18; AHPC, PNCó, 18-7, 206v, 1501.05.08.

117. AHPC, PNCó, 18-5, 527v, 1494.02.14: Luis de la Plata, contratado por dos obligados de la carnicería de Santa María para matar reses vacunas, otorga «de no sacar él ni otro por él carne ni menudo ni otra cosa alguna de las reses que así matare, ni hacer fraude ni engaño ni encubierta alguna so pena de demandarlo por de hurto». En AHPC, PNCó, 14-37, 2, 69r, 1501.05.17, el desollador se compromete a «no cortar ni aprovecharse de vinzas ni de otra carne» y a correr con los gastos «si el tablaero hallare que falta alguna parte de la res».

ban de él,<sup>118</sup> aunque lo habitual es que fuera un servicio contratado aparte por los carniceros obligados. Sirva como ejemplo un contrato suscrito en 1519 entre un carnicero llamado Juan Martínez y un obligado que actuaba en nombre de sus compañeros, por el que aquél se comprometía «a cargar desde hoy hasta el día de Carnestolendas próximo que vendrá, en el matadero de las Vacas de esta ciudad, en sus bestias y con sus mozos y a su costa, toda la carne que el dicho Diego Martínez y sus consortes hicieren matar en el dicho matadero, y así cargada otorgó de la traer y lo llevar limpio hasta las carnicerías de Santa María y San Lorenzo de esta ciudad». Cobraría por traer cada res mayor (vaca, buey o toro) seis maravedís, y por cada ternera, tres maravedís, comprometiéndose a entregar la carne «a los cortadores que en las dichas carnicerías estuvieren limpia y de la manera que dicha es, sin falta alguna»; y también «a ir y estar en el dicho matadero todas las horas convenientes de cada día del dicho tiempo, y si algún día faltare pongan a su costa personas que la lleven y él sea obligado de pagar lo que más costare la dicha traida». Por último, se responsabilizaba a pagar toda la carne que se perdiera «o daño que a su culpa le viniere».<sup>119</sup>

Una vez que la carne había llegado a las carnicerías, se colocaba en escarpas para que estuviera a la vista del público. Sin embargo, antes debía ser romana, es decir, colocada en la romana para comprobar su peso y cobrar así el derecho de imposición correspondiente. Los encargados de despacharla eran también carniceros asalariados a cargo de los obligados, que suelen aparecer denominados como «cortadores» y «tablajeros». Por medio de contratos, éstos se comprometían a pesar y «tajar» carne, percibiendo por su trabajo bien un salario, bien un porcentaje de la venta.<sup>120</sup> Los obligados, al ser los responsables del abasto, exigían a estos cortadores, igual que a los oficiales que trabajaban en el matadero, ciertas condiciones contractuales para asegurarse de que cumplirían bien con su trabajo. Una de las principales era que debían estar «y residir en la tabla todos los días y horas debidos sin faltar alguna»,<sup>121</sup> de manera que por su causa no se viera perjudicado el abasto, obligándoles incluso a poner otro cortador en su lugar en caso de enfermedad.<sup>122</sup> Otros compromisos eran los de «ser obediente en el cortar y tajar de las dichas carnes» y «dar buena cuenta con pago leal y verdadera de todos los maravedís que montaren las carnes que

118. AHPC, PNCco, 18-7, 206v, 1501.05.08: Una de las condiciones del contrato entre dos de ellos y un obligado para matar reses es que «la carne sea traida a su costa de ellos a la carnicería y puesta en la tabla»; y en AHPC, PNCco, 14-40, 9, 9r, 1505.03.21, de las reses que un carnicero se compromete a matar para los obligados de la carnicería de San Salvador, las vacunas serán transportadas «en las bestias y con los mozos que los dichos obligados han de poner para ello», pero los puercos debe darlos el carnicero «pelados y puestos» en la carnicería a su costa.

119. AHPC, PNCco, 21-2, 258r, 1519.06.01.

120. AHPC, PNCco, 21-2, 191v, 1519.04.30; y AHPC, PNCco, 14-36, 12, 2v, 1500.04.15. En el primero, un carnicero se obliga con los obligados de una tabla de la carnicería de San Salvador a cortar y tajar toda la carne que le dieran desde el día de la fecha hasta el de Carnestolendas siguiente, «y le pagarán por el trabajo que ha de tomar en tajar y pesar la dicha carne en todo el dicho tiempo, cinco mil mrs.» a recibir en tres pagas. En el segundo, otro carnicero «entra a tajar carne» en una tabla de la carnicería de Santa María desde el día de Pascua Florida al de Carnestolendas, por lo que los obligados deben darle «cuatro maravedís el ciento por resación de lo que menoscabare».

121. AHPC, PNCco, 20-2, 234r, 1523.05.12. En el último contrato citado en la nota anterior se especifica, además, que el cortador debía estar en la carnicería «desde mediano día recibiendo la carne, y tajándola todo el día hasta la noche».

122. *Ibidem.*: «Y por cada día que no estuviere tajando puedan poner otro a su costa no teniendo dolencia conocida, y si algún día faltare maliciosamente que caiga en pena de trescientos maravedís».

así pesare y tajare», algo que podía ser reclamado por el obligado a diario, semanalmente o cuando lo estimase conveniente.

## V. EL TRABAJO DE LOS CARNICEROS Y LA VENTA DE CARNE

Las carnicerías debían permanecer abiertas «todos los días de carne», es decir, toda la semana excepto el viernes en que era preceptiva la abstinencia. Esos días tenían que estar «pobladas de sol a sol»,<sup>123</sup> para poder dar cumplido abasto a los compradores. En caso contrario, el carnicero podía ser sancionado como ocurrió, por ejemplo, en agosto de 1497 en la carnicería de San Salvador, en la que «antes de las ocho horas estaban acabadas seis tablas y se fue mucha gente sin carne», por lo que se impuso a los carniceros una multa de dos mil maravedís.<sup>124</sup> En cambio, los jueves y demás vísperas de vigilia sólo estaba autorizado el abasto hasta mediodía lo que determinó que, en ocasiones, quedase carne sin vender en las carnicerías.<sup>125</sup> Por ello se permitía a los carniceros pesar la carne sobrante en ese momento «por añadiduras», para evitar que estuviese dos días en las carnicerías, algo que podía hacerse sólo si la carne se hallaba en buen estado y en presencia de los oficiales públicos.<sup>126</sup> Por otro lado, y con objeto de que la ciudad estuviera bien abastecida, las ordenanzas consentían que, desde octubre hasta Carnestolendas –época sin calor–, pudiera ser vendida la carne sobrante de un día para otro.<sup>127</sup> Por este motivo se permitía también a los carniceros que, pese a la prohibición contenida en ellas, «las carnes que sobraren y quedaren en las noches por vender, que las puedan llevar a guardar a sus casas con tanto que luego al otro día las traigan a la carnicería y las poner cada uno en su lugar ordenado».<sup>128</sup>

Como la carne se vendía en las carnicerías a peso, para evitar los fraudes las ordenanzas obligaban a los carniceros a tener en ellas un juego de pesas ajustadas a las medidas y marcos oficiales.<sup>129</sup> Además, los almotacenes tenían

123. «Que los dichos carniceros den abasto de todas las carnes que estén pobladas las carnicerías de sol a sol los días que fueren de carne, e que las den e pesen a los precios e en la manera según el contrato que en esta razón se obligaren a nos». GONZÁLEZ JIMÉNEZ, M., «Ordenanzas del Concejo de Córdoba (1435)», [313], p. 273. Testimonios de esta práctica se recogen en AHPC, PNCco, 14-28, 2, 23v, 1493.04.18 y en AHPC, PNCco, 18-6, 683v, 1494.04.26.

124. AMC, 13.3.1, LAC 5.1, sesión de 1497.08.25.

125. AHPC, PNCco, 14-33, 22, 235v, 1497.09.17: Pidió testimonio Alfonso Díaz de Porras «de cómo tiene entre las ocho y las nueve una tabla de carnero y una tabla de vaca y tres tablas de puerco y una tabla de cabrón sobrado que no hay quién lo compre, y mañana no es día de carne».

126. AMC, 13.3.1, LAC 5.1 y 7.1, sesiones de 1497.05.08 y 1499.02.25: «Que los jueves y todos los otros días vísperas de vigiliass den abasto hasta medio día, y si les sobrare carne que la puedan pesar por annadeduras con tanto que sea buena». «Que la carne que sobrare de los jueves o vísperas de vigiliass que se dé por annadeduras a vista de la justicia y diputados».

127. «Que cada año desde octubre hasta Carnestolendas porque la ciudad sea mejor abastecida, que vendan los carniceros sin pena la carne en esta manera, la que sobrare el domingo que la vendan el lunes, y del lunes al martes y miércoles y jueves, y la del jueves el sábado, so pena que el que así no lo hiciere pague doce mrs. al mayordomo». AMC, 13.1.3, LO. 2.1 (1488-1535), Capítulo XVII, *Del almotacén, ordenanza de los derechos que han de llevar*, f. 55r.

128. AMC, 13.1.3, LO. 2.1 (1488-1535), Capítulo XXVII, *De lo que pertenece y deben hacer los carniceros*, f. 105r. La prohibición establecía «que los dichos carniceros no lleven a sus casas las carnes de las terneras ni de los carneros ni otras algunas» salvo en el caso citado.

129. Además de estar obligados a «herirlas» (cotejarlas y marcarlas) una vez al año, por lo que debían pagar por cada tabla tres maravedís, se establecía «que los almotacenes puedan requerir los dichos pesos y pesas de los carniceros durante el año cuantas veces quisieren sin llevar derecho alguno salvo si hallaren las pesas men-

el deber de poner dos pesos en cada carnicería «para que pesen la carne que la gente leuare, por que sepa sy lieua cada uno su derecho de la carne que le dio e pesó el carnicero de quien la compró». <sup>130</sup> Pero este mandato casi nunca se puso en práctica, como refleja un testimonio de 1497, según el cual varios jurados acudieron a dos de las carnicerías de la ciudad y preguntaron a los carniceros que allí estaban «si tenían peso en las dichas carnicerías del almotacenadgo», a lo que respondieron los de Santa María «que el dicho peso no lo tenían, y que pocas veces tenían ende el dicho peso del dicho almotacenadgo y que no sabían qué causa»; y los de San Lorenzo «que algunas veces lo han tenido y las más veces no lo ha habido». <sup>131</sup> Por otro lado, se establecía que el peso de las carnicerías fuera «de garavatos y con pesas de hierro» y también que, a causa de los muchos engaños que se hacían por los pesos de las romanas, el romanero fuese «buen hombre y de buena fama y no sea de mano de los carniceros». <sup>132</sup> Uno de los fraudes más frecuentes en este sentido se daba en la tabla de los vecinos ya que, antes de pesar la res en la romana, se le hurtaban ciertas partes, como las lenguas y papadas a los puercos. <sup>133</sup> También se alteraban de forma intencionada los pesos de la carne, aprovechando la complejidad del mecanismo de la romana y el desconocimiento generalizado del mismo. Por eso en algún momento se llegó a ordenar «que no hubiese romana en la dicha carne si no fuese con peso de balanza y pesas para pesar las dichas carnes», con lo que se evitarían los engaños que recibían los que no entendían «en la cuenta de la romana». <sup>134</sup> Respecto al peso de las carnes, debemos decir que la unidad base era en nuestra ciudad la denominada «libra carnicera», que equivalía a treinta y dos onzas o, lo que es lo mismo, a unos 920 gramos, mientras que en otros núcleos urbanos la medida utilizada era el «arrelde», cuyo peso era de unos 1840 gramos. <sup>135</sup>

Todas las carnicerías medievales estaban constituidas por diversas tablas o puestos en las que se vendían los distintos tipos de carne ofertados al consumidor. El número de tablas existente en ellas dependía de la importancia del establecimiento, pero además era variable en función de la oferta y de las condiciones del arrendamiento del abasto por parte de los obligados. Para Córdoba no disponemos de una serie completa del número de tablas de cada carnicería en el período estudiado, sino datos aislados a través de los que se deduce que las carnicerías más importantes, dotadas de mayor número de tablas, eran las de San Salvador y Santa María. <sup>136</sup> La tipología de estas tablas estaba determinada por los distintos tipos de carne puestos en venta que, en nuestra ciudad, eran el carnero, la vaca, el puerco, la oveja y la cabra. De ellas, se observa que sólo la carne de carnero disponía de una tabla en exclusiva, ya que el resto de las

guadas», en cuyo caso se fijaba una multa de doce maravedís por la primera vez, veinticuatro por la segunda, y lo mismo y veinte azotes públicamente por la tercera». AMC, 13.1.3, LO. 2.1 (1488-1535), Capítulo XVII, *Del almotacén, ordenanza de los derechos que han de llevar*, ff. 49r-49v.

130. GONZÁLEZ JIMÉNEZ, M., «Ordenanzas del Concejo de Córdoba (1435)», [318], p. 274.

131. AHPC, PNCó, 14-33, 19, 29v, 1497.06.26.

132. AMC, 13.3.1, LAC 7.1, sesión de 1499.07.24.

133. AMC, 13.3.1, LAC 23.1, sesión de 1516.11.12.

134. AMC, 13.3.1, LAC 30.1, sesión de 1523.04.17.

135. Salvo que se indique de manera expresa, siempre que hablemos de «libras» en la carne nos estaremos refiriendo a libras carniceras.

136. Llegaron a tener, en 1497, ocho y siete tablas respectivamente: AMC, 13.3.1, LAC 5.1, sesión de 1497.11.08 y AHPC, PNCó, 14-33, 22, 235v, 1497.09.17.



carnes, aunque podían también venderse en tablas independientes, solían compartir una misma tabla, por supuesto, sin mezclarlas a la hora de su venta.<sup>137</sup> En este sentido, disposiciones municipales obligaban a los carniceros y a sus hombres y cortadores a vender y pesar «las carnes a que se obligaren cada uno por sí, de manera que el que vendiere vacuno no venda puerco ni el que vendiere puerco no venda cabrón castrado ni ninguno venda vuelta una carne con otra». El motivo era que, a menudo, los carniceros se negaban a dar al comprador el tipo de carne que les solicitaba si no adquirían otras que, al ser menos demandadas, podían quedar sin vender. Para evitarlo se establecía una multa de cien maravedís por cada vez que esto se hiciese.<sup>138</sup> A veces, el tipo de carne que había de pesarse en las tablas quedaba supeditado a las necesidades de la ciudad, y así se reflejaba en los asientos con los carniceros. En 1493, por ejemplo, un carnicero fue contratado por los obligados de San Salvador «para tener y mantener una tabla» en ella de vaca o de puerco y de chivatos castrados durante cierto tiempo, con condición de que «si por caso en el tiempo que se mataren puercos la dicha ciudad demandare vacas para el peso», el carnicero pasase «por lo que la ciudad con los susodichos carniceros obligados ordenare y mandare».<sup>139</sup>

## VI. EL CONTROL DE LAS AUTORIDADES SOBRE LA VENTA:

### PRECIOS, FISCALIDAD Y CONDICIONES DE VENTA

El control que sobre la carne vendida en las carnicerías ejercían las autoridades municipales era total, empezando por la fijación de sus precios. Su finalidad en este sentido, como la del resto de los concejos medievales, era la de satisfacer la demanda de la población a unos precios asequibles para la mayoría de los ciudadanos y, sobre todo, mantener la estabilidad de esos precios, con lo que se contribuía a garantizar la llamada «paz social».<sup>140</sup> En virtud de una Real Provisión confirmada por Enrique III en 1401, el concejo cordobés tenía la facultad de fijar los precios de la carne.<sup>141</sup> Sin embargo, a lo largo de la etapa estudiada fueron varias las fórmulas que se dieron para llegar a la tasación de este producto: mediante imposición concejil cuando no estaba obligado el abastecimiento, mediante los remates a la baja ofertados en el sistema de pública almoneda, o mediante acuerdos entre el concejo y los carniceros interesados en el suministro.<sup>142</sup> Pero, independientemente de ello, hay que decir que el control concejil y el propio sistema de obligaciones fueron determinantes para que no se produjesen grandes fluctuaciones periódicas en los precios, sino un aumento

137. AHPC, PNCó, 18-5, 417v, 1493.12.28: Diego Jiménez, carnicero, aparece como obligado de dos tablas en la carnicería de San Salvador: una es «la tabla de carnero» y la otra «la tabla de la vaca y puerco y otras carnes». En 1502 figura como una de las condiciones del abasto de carnero «que el que lo tomare no pesare las otras carnes» (vaca, puerco y cabrón castrado): AMC, 13.3.1, LAC 10.1, sesión de 1502.01.12.

138. AMC, 13.1.3, LO. 2.1 (1488-1535), Capítulo XXVII, *De lo que pertenece y deben hacer los carniceros*, f. 102r. Dicha pena doblaba a la contenida en las Ordenanzas de 1435 por el mismo delito: GONZÁLEZ JIMÉNEZ, M., «Ordenanzas del Concejo de Córdoba (1435)», [307], p. 271.

139. AHPC, PNCó, 14-28, 2, 23v, 1493.04.18.

140. BAREL, Y., *La ciudad medieval. Sistema social-Sistema urbano*, Madrid, 1981, pp. 241 y ss.

141. AMC, 20.1.1, C-1628, doc. 2, 1401.03.19.

142. Las tres fórmulas aparecen descritas por J.A. Bonachía para el caso de Burgos, estando perfectamente documentadas en nuestra ciudad: BONACHÍA HERNANDO, J.A., «Abastecimiento urbano, mercado local y control municipal», pp. 139-140.

leve y progresivo de los mismos. La intervención del concejo y las soluciones adoptadas por éste en los momentos de escasez permitieron que en el mercado de la carne hubiera una mayor estabilidad que en el de otros productos que, como el pan, estaban totalmente supeditados a las crisis agrarias y, por lo tanto, sometidos a grandes fluctuaciones en su cotización. Por otra parte, aunque durante la época medieval los precios no se regían tan rigurosamente como hoy por la ley de la oferta y la demanda, sí se veían influenciados por ella y a una oferta baja correspondía, lógicamente, una tendencia al alza para evitar el riesgo de desabastecimiento. Eso ocurrió, por ejemplo, en 1479 cuando el concejo de la ciudad acordó que «no embargante los precios de la carne que estaban puestos, que viendo la gran mengua de las carnes que en todas las comarcas había se debían crecer los precios para que la ciudad fuese mejor proveida».<sup>143</sup>

Otro de los factores que influyó decisivamente en el precio de las carnes fue la fiscalización a la que estaban sometidas. De hecho, en algunas ciudades como Murcia, fue precisamente la aceleración de la política fiscal monárquica y concejil la que alzó progresivamente los precios de la carne. También en Jaén ésta resultaba más cara que en Córdoba o Sevilla por las diferentes imposiciones que pesaban sobre ella.<sup>144</sup> De los impuestos que gravaban la venta de la carne en la Córdoba bajomedieval, los más importantes eran la sisa y la alcabala. La sisa era un tipo de imposición fiscal indirecta sobre la venta de productos de consumo común. Se trataba de un impuesto municipal, de carácter extraordinario, que recaía directamente sobre el vendedor de artículos –preferentemente de primera necesidad–, al que se autorizaba a repercutirlo sobre el comprador por el sistema de una merma en la medida o en el peso, lo que tendería a ser sustituido por el sistema más cómodo de facilitar la medida o peso normal, pero con un recargo en el precio. Como afirma D. Menjot para el caso concreto de Murcia, este tipo de fiscalidad encarecía sensiblemente el costo de la vida, al recaer fundamentalmente en los productos de base de la alimentación humana, sobre todo la carne y el pescado.<sup>145</sup> Por este motivo, la sisa suscitaba generalmente gran oposición entre los ciudadanos, aunque también es cierto que era menos impopular que los repartimientos y que los impuestos directos al ser, al menos en su concepción, obligatoria para el conjunto de la sociedad. Así consta, por ejemplo, en unas ordenanzas conservadas en el Archivo Municipal de nuestra ciudad sobre la sisa que se impuso en ella en 1470, en las que se dice de forma expresa que «... vistas las grandes necesidades que tiene el cabildo por las cuales eran y son menester grandes sumas de maravedís (...) se acordó que se debía echar imposición porque todos, grandes y pequeños y extranjeros, fuesen iguales en la contribución de las dichas necesidades...».<sup>146</sup> A la hora de la verdad

143. AMC, 13.3.1, LAC 1.1, sesión de 1479.04.27.

144. MARÍN GARCÍA, M.A., «Las carnicerías y el abastecimiento de carne en Murcia (1462-1474)», pp. 91-92; RODRÍGUEZ MOLINA, J., «La alimentación en el antiguo Reino de Jaén. Siglos xv-xvii», *Boletín del Instituto de Estudios Giennenses*, 148, 1993, p. 56.

145. MENJOT, D., «Le système fiscal de Murcia», pp. 449-452.

146. AMC, 13.1.3, LO. 1.1, *Ordenanzas antiguas de las Imposiciones*, f. 119r, 1470.02.17. La imposición afectaría en esta ocasión 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. También en Sevilla y en Jerez de la Frontera se justificaban, en 1448 y 1457 respectivamente, sendas imposiciones indirectas frente a otro tipo de impuestos con el argumento, en el primer caso, de que pagarían «asy extranjeros como todas las otras personas de qualquier nación que viniesen e estouviesen en esta çibdad, asy por clérigos, como duques, e

se trataba de un tipo de imposición poco equitativa pues, como demuestra D. Menjot para el caso murciano, una misma tasa fija sobre un producto determinado tenía distinta incidencia para ricos y pobres.<sup>147</sup> La imposición de la sisa estaba fijada en Córdoba, en 1470, en tres onzas de cada libra de carne pesada en las carnicerías de cristianos, judíos y moros y, además, obligaba a pagar a todas las personas «que vendieren carne así a cuartos como a pedazos y en pie y en el rastro y en la corredera y en otras partes de imposición cinco maravedís del ciento».<sup>148</sup> Por las mismas fechas, la sisa que debían pagar los vecinos de la ciudad de Murcia se elevaba a un maravedí por arrelde de carne.<sup>149</sup>

Por su parte, la alcabala era un impuesto ordinario que, aunque perteneciente al fisco regio, se gestionaba y percibía a través de las distintas administraciones municipales, y que gravaba teóricamente todas las compraventas con un diez por ciento sobre su precio. Este gravámen se hallaba profundamente enraizado en la práctica tributaria medieval y constituía una de las principales fuentes de ingreso de la Corona de Castilla. Como sucedía con la mayoría de los impuestos y, con objeto de garantizar su operatividad, el procedimiento más habitual para su recaudación era en aquella época el arrendamiento a determinadas personas que tomaban para sí la gestión del cobro –en subasta pública–, a cambio de una cantidad global a entregar a Hacienda, beneficiándose de la posible diferencia entre ésta y la que realmente percibían de los contribuyentes.<sup>150</sup> En Córdoba, la alcabala de la carne aparecía en época bajomedieval desdoblada en dos ramas: la de las carnicerías y ganado vivo –de la que se excluían las llamadas «libras de la carne», que pertenecían al almojarifazgo castellano–,<sup>151</sup> y la de caza y leña. Esta última se subdividía, a su vez, en diversas piernas en función de los lugares donde se vendían la leña, paja y aves en la ciudad.<sup>152</sup> Ambas alcabalas fueron muy cuantiosas durante el período estudiado, sobre todo en relación con otras

caualleros, e ricosomes, e vesinos, e moradores de la dicha çibdad...»; y, en el segundo, «porque ella pagan asy los del pueblo desta çibdad como el dicho corregidor, e regidores, e jurados, e clérigos, e frayles, e estrangeros, e carniceros, e otros qualesquier que a esta çibdad vienen»: COLLANTES DE TERÁN SÁNCHEZ, A., «Ciudades y villas andaluzas: variedad impositiva y diversidad ante el hecho fiscal», *Finanzas y fiscalidad municipal. V Congreso de Estudios Medievales*, Avila, 1997, pp. 501-502.

147. Los ricos consumían carnes más caras como el cordero en la que una tasa, por ejemplo, de cuatro dineros por libra, equivalía a un recargo del 12,50% sobre su precio, mientras que los más desfavorecidos debían conformarse con carnes más baratas –cerda, cabra u oveja–, en las que la misma tasa suponía un sobreprecio del 16,6%: MENJOT, D., «Le système fiscal...», *Op. cit.*, p. 452.

148. Este era uno de los motivos por los que se prohibía vender carne en las casas o en otros lugares «salvo en el rastro a cuartos y a pedazos y a peso en las dichas carnicerías», con objeto de percibir el derecho de imposición. AMC, 13.1.3, LO. 1.1, *Ordenanzas antiguas de las imposiciones*, ff. 121v-122r, 1470.02.17.

149. MENJOT, D., «Le système fiscal de Murcie», p. 450.

150. Ver al respecto la obra clásica de DE MOXÓ, S., *La alcabala. Sus orígenes, concepto y naturaleza*, Madrid, 1963 y los trabajos de LADERO QUESADA, M.A., en especial, *La Hacienda Real de Castilla en el siglo XV*, Tenerife, 1973 y *Fiscalidad y poder real en Castilla (1252-1369)*, Madrid, 1993. Para el caso concreto de nuestra ciudad puede verse CÓRDOBA DE LA LLAVE, R., «Poder municipal y control gremial. Legislación e impuestos en materia industrial del cabildo de Córdoba a fines del siglo XV», *Ifigea*, 5-6, 1988, pp. 173-206.

151. LADERO QUESADA, M.A., «Fiscalidad regia y sector terciario en la Baja Edad Media andaluza», *Actas del II Coloquio de Historia Medieval de Andalucía: Hacienda y Comercio*, Sevilla, 1982, p. 37. Este último arancel consistía en cinco libras carniceras –«o los maravedís a como valieren»– de cada vaca, buey, toro o novillo que se vendiere y pesare en las carnicerías de la ciudad; y de una libra carnicera (o su valor) de cada carnero, oveja, cabra y cabrón: AMC, 20.1.1, C-1628, doc. 1, ff. 3r-3v.

152. AHPC, PNCó, 18-3, 540v, 1490.01.05: Los arrendadores de la renta de la alcabala de caza y leña de la ciudad de dicho año arriendan a un vecino «tres piernas de la dicha renta por precio de treinta mil mrs., conviene a saber, la pierna de la plaza de la Corredera, y de la plaza de la Judería y de la Puente de Alcolea». Otra de las piernas era la de la Puerta del Hierro documentada, entre otros, en AHPC, PNCó, 14-7, 3, 11r, 1471.03.06 y AHPC, PNCó, 14-25, 10, 15r, 1490.02.02.

urbes andaluzas, lo que viene a demostrar la enorme incidencia que tenía el consumo de carne en nuestra ciudad.<sup>153</sup>

Por otra parte, debemos decir que los precios de la carne experimentaron oscilaciones anuales que coincidían con el ritmo estacional, el ciclo de pastoreo de los ganados y los períodos religiosos, situándose el punto de inflexión, por lo general, el día de San Miguel (29 de septiembre). Esta fecha marcaba el inicio de la época invernal, en la que solía producirse un leve encarecimiento de los precios de las carnes.

Aunque cada tipo de carne presentaba ciertas condiciones de venta específicas, muchas disposiciones concejiles eran de carácter general y tenían un doble objetivo: garantizar el aprovisionamiento y defender los intereses del consumidor tratando de evitar posibles fraudes o abusos por parte de los carniceros. Algunas de estas disposiciones ya han sido citadas a lo largo del texto, pero hay otras que merecen destacarse.<sup>154</sup> Una de las medidas de control sobre las que más se insistía era la prohibición de que los carniceros «hiciesen carnicerías en sus casas», es decir, que matasen, tajasen o vendiesen carne fuera de la vigilancia de las autoridades para evitar posibles ventas fraudulentas que afectasen al peso, precio o calidad de la carne. Esta prohibición se complementaba con la que les impedía llevar carnes a sus domicilios y con la obligación de matar las reses en el matadero (o en los corrales de las carnicerías) que ya vimos.<sup>155</sup> En la misma línea estaba la exigencia de llevar los ganados a las carnicerías de día y no de noche para que no se vendiesen reses robadas, pues era habitual que quienes las hurtaban las ofreciesen a los carniceros de noche con la consiguiente pérdida para los dueños de las reses. Para impedirlo se obligaba también a los carniceros a registrar ante los fieles «el ganado que compran y de quién lo compran».<sup>156</sup> Por otro lado, y con objeto de asegurar la provisión de carne y evitar la especulación, se les prohibía revender el ganado adquirido vivo y se les exigía tajarlo en las carnicerías, aunque sí podían venderlo «en pie» para bodas y cofradías.<sup>157</sup>

Gran importancia tenía también el bloque de disposiciones que velaban por la calidad y buen estado de salud de la carne despachada. Entre ellas destacan las relativas a un tipo de carne muy concreta: la carne mortecina, conocida en otras ciudades por diferentes denominaciones como la de «carne rafalina» en Mallorca y Murcia.<sup>158</sup> Se trataba de la carne proveniente de las reses que habían

153. Ver al respecto los cuadros que reproduce M.A. Ladero en el último estudio citado, en concreto los apartados relativos a «carne» y «leña» que aparecen en las páginas 28 y 29.

154. Muchas de ellas aparecían ya recogidas en los tratados de hisba musulmanes, que pueden considerarse un verdadero precedente en este sentido. Entre ellos puede destacarse el de al-Saqatí: CHALMETA GENDRÓN, P., «El *Kitab fi Adab al-Hisba* (Libro del buen gobierno del zozo) de al-Saqatí», *Al-Andalus*, 33, 1968, pp. 168-169.

155. AMC, 13.1.3, LO. 2.1 (1488-1535), Capítulo XXVII, *De lo que pertenece y deben hacer los carniceros*, f. 107v (también aparece recogida en las Ordenanzas de 1435 con el número [314]: GONZÁLEZ JIMÉNEZ, M., «Ordenanzas del Concejo de Córdoba (1435)», p. 273).

156. *Ibid.*, ff. 108r-108v (ordenanza [310], p. 272).

157. *Ibid.*, f. 109r (ordenanza [204], p. 249).

158. En esta última ciudad llegó a prohibirse su venta, en 1488 y 1500, ante los fraudes que cometían los carniceros al matar en las carnicerías algunas reses rafalinas y dolientes «y tales que non se deuen matar por buenas porque dañan la salud de quien las come». BERNAT I ROCA, M., «Avols mixtures. Sobre el control de qualitat dels aliments. Ciutat de Mallorca: s. XIV i XV», *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. 289; MARÍN GARCÍA, M.A., «Las carnicerías y el abastecimiento de carne en Murcia (1462-1474)», pp. 68-69.

muerto en la ciudad o en sus proximidades de forma natural, accidental o por enfermedades consideradas no contagiosas o peligrosas para la salud humana. Por su menor precio, era objeto de un consumo bastante elevado, lo que justificaba el control sobre su comercialización. La venta de esta carne sólo estaba autorizada fuera de las carnicerías y, para impedir que los carniceros o sus hombres cortadores la pesasen en sus tablas, se les prohibía vender cualquier res que no hubiera sido sacrificada en el matadero o en las propias carnicerías.<sup>159</sup> Sin embargo, las autoridades se vieron forzadas a permitir la venta de este tipo de carne a peso dentro de las carnicerías en momentos de escasez. En 1506, coincidiendo con una grave carestía de carne por la muerte de muchos animales, se nombró una comisión en el cabildo para recabar información sobre «el pesar de la carne mortecina» y, unos meses más tarde, aparecía fijado el precio de dicha carne por el concejo.<sup>160</sup>

Las ordenanzas establecían que la carne mortecina se vendiese fuera de las carnicerías «a ojo», siendo ésta la única carne fresca que podía venderse de este modo.<sup>161</sup> Pero, en el caso de vacas, bueyes u otras reses mayores que adolecían y morían, se obligaba a sus dueños a hacerlas tajar y vender en la calle, donde debía haber un peso «en que se pesen y tajen un tercio menos cada libra de las otras buenas carnes que se han de vender y pesar y tajar en las dichas carnicerías».<sup>162</sup> En el mismo sentido se vedaba la venta de carnes malas «a vueltas de las buenas», cosa que debía ser bastante usual, y se prohibía a los carniceros que «hinchasen las reses» que mataban.<sup>163</sup> La práctica de hinchar las reses que, como nos han confirmado varios carniceros de nuestra ciudad, ha venido utilizándose en distintas zonas españolas –sobre todo del área mediterránea– hasta tiempos recientes, tenía como finalidad el desuello de los animales, y consistía en realizar un pequeño corte en una de las patas del animal sacrificado para, a continuación, insuflar aire a través de él con motivo de que la piel quedase perfectamente separada de la carne. Por motivos obvios, la citada operación se realizaba sólo a reses de corta edad, al no ser efectiva ni viable en animales adultos por la mayor dureza y menor flexibilidad de su piel. Durante la época medieval esta práctica debía estar enormemente extendida, pues aparece contemplada –y siempre vedada– en las ordenanzas de muchas ciudades. Así, mientras en Logroño solían utilizarse fuelles, en Ecija se hacía con la punta de un cuchillo, y también con la boca, lo cual se consideraba «pestífero».<sup>164</sup>

159. «Que ningún carnicero ni su hombre cortador no pese carne mortecina en las tablas de las carnicerías salvo las que degollaren en las dichas carnicerías, y que las carnes que trajeren de fuera degolladas que no las vendan en las tablas salvo fuera por mortecina, so pena por cada vez de cien mrs. y doce para el mayordomo»: AMC, 13.1.3, LO. 2.1 (1488-1535), Capítulo XXVII, *De lo que pertenece y deben hacer los carniceros*, ff. 105r-105v (ordenanza [306], p. 271).

160. AMC, 13.3.1, LAC 14.1, sesión de 1506.08.21 y LAC 15.1, sesión de 1507.07.14. Dicho precio aludía a las ovejas mortecinas, y se estipuló en tres maravedís la libra frente a los más de diez en que se vendía por entonces una libra de carne de carnero.

161. GONZÁLEZ JIMÉNEZ, M., «Ordenanzas del Concejo de Córdoba (1435)», [327], p. 276.

162. La multa para el carnicero que lo incumpliese era de cien maravedís por la primera vez, doscientos por la segunda y pena corporal de veinte azotes por la tercera; y doscientos maravedís por cada vez para el dueño de la res: AMC, 13.1.3, LO. 2.1 (1488-1535), Capítulo XXVII, *De lo que pertenece y deben hacer los carniceros*, f. 106r (ordenanza [312], p. 272).

163. *Ibid.*, ff. 105v y 107r (ordenanzas [312] y [323], pp. 272 y 276).

164. RAMÍREZ MARTÍNEZ, J.M. (ED.), *Ordenanzas de la ciudad de Logroño, año 1607*, Logroño, 1981, p. 22; MARTÍN OJEDA, M., *Ordenanzas del Concejo de Ecija (1465-1600)*, Sevilla, 1990, p. 171. También en la villa granadina de Loja estaba prohibido «que ningún carnicero, ni otra persona que desollare qualquiera res para vender, no

A continuación pasaremos a analizar, uno a uno, los diferentes tipos de carne que se vendían en la ciudad, puesto que muchos de ellos presentaban características específicas de venta que merecen destacarse.

Habría que comenzar con el carnero que, como en toda Castilla, fue la carne más consumida en Córdoba durante la Edad Media. Su alta demanda por parte de los consumidores determinó que fuese el tipo de carne que presentara mayores problemas de abastecimiento y justificó las medidas adoptadas por las autoridades para asegurar su provisión. Así, los repartimientos realizados entre los carniceros obligados o entre los dueños de ganado, las prohibiciones de sacarlo del término y otras resoluciones tomadas por el concejo de nuestra ciudad para garantizar el suministro de carne afectaron, mayoritariamente y como ya vimos, a la cabaña de carnero.

Existían dos razas distintas de carneros: los merinos y los castellanos, siendo los primeros mucho más apreciados tanto por su carne como por su lana. Habría que unir a ellos otro tipo de carnero que la documentación cita como «berlangueño», el cual parece ser una variedad del castellano y, como tal, se debía vender.<sup>165</sup> Independientemente de su raza, los carneros podían ser «cojudos» o «castrados» según conservasen o no sus órganos genitales, siendo la carne de estos últimos mucho más apreciada. Además, y en función de su edad, se distinguía entre los carneros «primales» –los que tenían entre uno y dos años– y los «añejos», que superaban dicha edad, menos estimados y más baratos por la mayor dureza de su carne.<sup>166</sup>

Síntomas evidentes de la importancia que tenía el consumo de carnero son que era el único tipo de carne que, como dijimos, disponía de una tabla en exclusiva para su venta, sin poder compartirla con las demás; y el único que se podía vender en el período de Cuaresma. El «carnero de Cuaresma» tenía un único punto de venta que, a finales del siglo xv, estaba fijado en la carnicería de San Salvador aunque parece ser que, con anterioridad, tuvo una ubicación diferente.<sup>167</sup> Con esta exclusividad se ejercía un control sobre los compradores con objeto de evitar posibles fraudes, ya que sólo los enfermos tenían autorizado el consumo de carne durante el tiempo cuaresmal por razones de salud.<sup>168</sup> Por eso se establecía una pena corporal de treinta azotes «a quién en otra parte lo pesare, para que allí sepan quién lo compra si está doliente o tiene razón para

la hinch para la desollar por ser mui dañoso», mientras que en Barcelona sólo se prohibía la citada práctica en determinadas carnes, permitiéndose en el caso de carneros o cabras: RAMOS BOSSINI, F., *Ordenanzas de Loja*, Granada, 1981, p. 99 y 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, p. 119.

165. «Dijeron que los berlangueños son burdos y no merinos, y así lo dio la ciudad, que sea habido como lo es y lo ha dado la ciudad otras veces, y si se pesare, que sea habido por castellano»: AMC, 13.3.1, LAC 10.1, sesión de 1502.06.01.

166. Estos últimos se conocían también en la época como «padres». AMC, 13.1.3, LO. 4.1, f. 395r, 1571.03.03.

167. J. Padilla cita, para el siglo xiv, la existencia de una «carnicería de Cuaresma», ubicada en la calle del Duque. PADILLA GONZÁLEZ, J., «Relaciones y pautas de comportamiento», p. 153.

168. Al parecer, también los canónigos de la Iglesia Mayor la consumían el domingo de Ramos: en un contrato de arrendamiento de unas casas-mesón próximas a la Puerta del Rincón, una de las condiciones era que el arrendatario no acogiese ganado alguno en los corrales del mesón «salvo los carneros que acostumbra traer para los canónigos de la Iglesia Mayor cada Cuaresma para la Pascua Florida» (AHPC, PNCo, 14-14, 5, 1v, 1479.04).

la comer, por quitar las encubiertas porque no se dé lugar que la coman los que no la deben comer».<sup>169</sup>

Es importante advertir que en la venta del carnero, como en la del resto del ganado, se hacía una distinción entre la carne y otras partes del animal, puesto que sólo aquella podía ser despachada a peso en las carnicerías y existía prohibición expresa de pesar con la carne la cabeza, las asaduras o las turmas (criadillas).<sup>170</sup> Con todo, eventualmente se permitió pesar algunos de estos menudos, durante períodos muy concretos, para evitar problemas de escasez.<sup>171</sup> En cuanto a las cabezas de los carneros, sabemos que se vendían «deshechas» a la puerta de la carnicería al precio estipulado por el concejo. A cargo de su venta estaba un carnicero que percibía dos maravedís de salario por cada una de ellas: uno por traerlas desde el matadero hasta el lugar de su venta y otro por deshacerlas.<sup>172</sup> Por último, la venta de los cuajares, pies y manos de los carneros de Cuaresma se adjudicaba, mediante el sistema de pública almoneda, a aquellos carniceros «que más bajo precio se obligaren a dar los dichos menudos al pueblo», con tal de que los vendiesen a la puerta de la carnicería de San Salvador «y a los precios en que se le remataren», permitiéndoles vender la mitad de ellos crudos y la otra mitad cocidos.<sup>173</sup>

Sobre los precios alcanzados por el carnero a lo largo del período estudiado puede decirse que, como media, estuvieron en torno a los diez maravedís la libra, aunque dependía del tipo de que se tratase, al existir una gradación en el precio –en función de su apreciación por el sabor y dureza de la carne–, en la que normalmente cada variedad superaba a la anterior en un maravedí. Esta escala era la siguiente: castellano cojudo, castellano castrado, merino cojudo y merino castrado. Queda fuera de ella el carnero de Cuaresma, que siempre se vendió de uno a tres maravedís más caro que el resto del año.<sup>174</sup> El motivo es obvio pues, al ser menor en estas fechas la demanda de carne, los carniceros tenían que venderla a mayor precio del acostumbrado si querían obtener beneficios.

Las ordenanzas prohibían expresamente mezclar la carne de carnero con la de oveja o cabrón para su venta, pues cada una de ellas debía ser pesada por su parte.<sup>175</sup> Mayor importancia tenía, sin embargo, la prohibición de pesar borregos con los carneros. Esta era una de las condiciones que solían imponerse a los obligados con un sentido claramente proteccionista ya que, si se pesaban animales demasiado jóvenes, peligraban tanto el abasto de carne como la

169. AMC, 13.3.1, LAC 2.1, sesión de 1493.02.22.

170. AMC, 13.3.1, LAC 3.1 y 9.1, sesiones de 1495.03.06 y 1501.02.26 respectivamente.

171. AMC, 13.3.1, LAC 8.1, sesión de 1500.03.09: «que se pese la asadura por añadiduras y no la cabeza, y que esto de la asadura sea para esta Cuaresma y no para adelante». En otros momentos se permitió que con la carne se pesasen las asaduras y turmas, como se indica en las ordenanzas sobre Carnecerías de 1571, AMC, 13.1.3, LO. 4.1, f. 395r, 1571.03.03.

172. 1571.03.03, AMC, 13.1.3, LO. 4.1, ff. 395r-395v.

173. *Ibid.*, ff. 396r-396v.

174. En 1493 la libra de carnero merino estaba en siete maravedís, mientras que en Cuaresma subió a diez; y en 1504 el precio para el carnero merino castrado y por castrar fue de once y diez maravedís respectivamente, mientras que en Cuaresma ambos se vendieron a doce maravedís: AMC, 13.3.1, LAC 2.1, sesiones de 1493.02.22 y 1493.03.27; AMC, 13.3.1, LAC 12.1, sesiones de 1504.03.04 y 1504.08.21.

175. «Que ninguno de los carniceros no sean osados de vender oveja ni cabrón con carnero, sino que se venda y tase cada carne de estas por su parte so pena de doce mrs.»: AMC, 13.1.3, LO. 2.1 (1488-1535), Capítulo XXVII, *De lo que pertenece y deben hacer los carniceros*, f. 105r.

provisión de lana, materia prima fundamental –especialmente en el caso de la cabaña merina– para la pujante industria textil que existía en nuestra ciudad. El incumplimiento de este mandato debió ser frecuente, como demuestran las continuas reiteraciones sobre él dadas desde el concejo.<sup>176</sup> En el mismo sentido se inscribe la prohibición de matar corderos, que estaba vigente durante todo el año salvo en determinadas fechas preseñaladas. Si en un principio estas fechas se limitaban a los tres días de la Pascua Mayor –como se recogía en las ordenanzas de 1435 y aparece testimoniado aún en 1479–, durante el reinado de los Reyes Católicos y ante el progresivo aumento de la demanda de este tipo de carne, se ampliaron a Navidad, Pentecostés y días previos a la Cuaresma.<sup>177</sup> El motivo de estas limitaciones impuestas para la venta de carne de cordero quedaba explicado por las propias ordenanzas pues «por el gasto del matar de los corderos viene la mengua de no haber carneros».<sup>178</sup> La protección de la cabaña carneril tuvo a veces un carácter selectivo, como se deduce de las disposiciones que vedaban la venta de carnero merino –o bien castellano– en determinados momentos, en función de la disponibilidad de cabezas de cada una de las razas. Así, mientras que en 1501 y 1510 se permitía pesar carnero merino pero no castellano, en 1502 se ordenaba lo contrario y se prohibía la venta de «carneros burdos castellanos» durante cierto tiempo.<sup>179</sup>

Junto al carnero, la carne de vaca fue objeto de una elevada comercialización en nuestra ciudad. La presencia de tablas de reses vacunas era constante en las carnicerías cordobesas, lo que demuestra el carácter cotidiano de su consumo, máxime si tenemos en cuenta que su precio siempre estuvo por debajo del carnero. La propia denominación del matadero como «matadero de las vacas» es claramente significativa al respecto, como también el hecho de que muchos de los contratos suscritos entre los abastadores y los carniceros para matar y preparar las reses para su venta estén centrados en las reses vacunas.

Mientras que no existía diferenciación alguna entre la carne de vaca y la de buey a la hora de su venta, no ocurría lo mismo con la de ternera, cuya estimación era muy superior por la mayor calidad y terneza de su carne, lo que justificaba su precio más elevado, que era como mínimo de medio maravedí más. Por terneras se tenían aquellos animales que, sin haber pastado, seguían alimentándose de leche, quedando establecido que el peso máximo que podían tener era de sesenta libras (de 27 a 28 kilogramos), por encima del cual debían ser vendidas al precio de la vaca.<sup>180</sup> El control que ejercían las autoridades en

176. AMC, 13.3.1, LAC 7.1 y 8.1, sesiones de 1499.12.06 y 1500.07.15: En 1499 una de las exigencias puestas por la ciudad para el abasto de la carne del año siguiente fue que no se pesase el carnero nacido ese año, hasta Pascua Florida de 1501; En 1500 se decía que «porque en el abasto de carnero está puesto que no se pesen borregos», mandaban que así se cumplierse bajo multa de cinco mil maravedís y perdida la carne por cada vez. También en AMC, 13.3.1, LAC 12.1, sesión de 1504.02.26 aparece una penalización por vender borregos por carneros.

177. GONZÁLEZ JIMÉNEZ, M., «Ordenanzas del Concejo de Córdoba (1435)», [309], p. 271; AMC, 13.3.1, LAC 1.1, sesión de 1479.03.30; AMC, 13.1.3, LO. 2.1 (1488-1535), Capítulo XXVII, *De lo que pertenece y deben hacer los carniceros*, ff. 107v-108r: «(...) pero bien permitimos que los tres días de la Pascua Mayor y otros tres días de la Pascua del Nacimiento de Nuestro Señor y Salvador Jesucristo y otros tres días en la Pascua del Espíritu Santo y tres días antes de Carnestolendas se puedan matar y vender conforme a una carta que el rey don Fernando y la reina doña Isabel, que gloria haya, dieron sobre esta razón».

178. *Ibidem*. La pena establecida era de cien maravedís por cada cordero y doce más para el mayordomo.

179. 1501.04.16; 1510.05.10; y 1502.06.01, AMC, 13.3.1, LAC 9, 16 y 10 respectivamente.

180. AMC, 13.3.1, LAC 19.1, sesión de 1512.04.16.



este aspecto era muy férreo, siendo obligatorio que antes de sacrificar las terneras fuesen vistas por los fieles de la ciudad para asegurarse de que tenían el peso correcto y no iban a ser vendidas como vacas, a pesar de lo cual se cometían continuos fraudes.<sup>181</sup> Durante la segunda mitad del siglo xv el precio de la libra de ternera rondó los siete maravedís –frente a los cinco ó seis en que se vendió la libra de vaca–, aunque fue una práctica habitual rebajarla en un maravedí a partir del día de San Juan de cada año o, lo que es lo mismo, pesarla desde este día «al precio de la vaca».<sup>182</sup> Desde 1502, la ternera experimentó subidas progresivas hasta situarse en los once maravedís/libra en 1523, aunque por estas fechas el precio de la vaca también se había disparado poniéndose prácticamente a su nivel.

Las terneras no siempre estuvieron incluidas en las obligaciones suscritas con los carniceros para el abasto de reses vacunas. En 1499, por ejemplo, la ciudad dio licencia para «que todos los que quisieren pesar terneras que la pesen pequeñas y de leche conforme a la ordenanza, porque los carniceros no están obligados al abasto, y las pueden pesar».<sup>183</sup> En caso de formar parte de los asientos, que era lo habitual, no se permitía a nadie matar terneras sin ser obligado. De hecho, como ocurría con el carnero, los abastadores de reses vacunas tenían garantizado el monopolio de su venta, aunque también es cierto que éste podía quedar bloqueado temporalmente por la ciudad en caso de necesidad.<sup>184</sup> Por otro lado, ya vimos como algunas de las medidas alternativas que adoptó el concejo en caso de no haber obligado el abasto de la carne afectaron a la cabaña bovina, siendo las más usuales la licencia para pesar libremente en la ciudad reses vacunas y la imposición de repartimientos de este tipo de ganado entre los obligados y propietarios para garantizar su suministro a la población.<sup>185</sup> Entre los repartimientos de reses vacunas se pueden destacar los efectuados en 1515 y 1520 por un total de 3550 y 3200 cabezas respectivamente.<sup>186</sup> En cuanto al buey, su carne se equiparaba a la de la vaca en todos los sentidos pues ambos eran considerados, junto con el toro, reses mayores. Aunque en las ordenanzas de 1435 se incluía una disposición que penaba a aquellos carniceros que «tajaren e vendieren la carne de los bueyes a bueltas de la de baca»,<sup>187</sup> no hemos localizado referencias posteriores al respecto, y lo que se desprende de

181. AMC, 13.3.1, LAC 10.1, sesión de 1502.06.15: «Ordenaron que no se maten terneras si no fueren vistas primero por los diputados y fieles como lo dispone la ordenanza so pena de perdidas para el que de otra manera las pesare».

182. Hubo años en que la orden se dio a partir del día de Santiago, como en 1500 y 1501 (AMC, 13.3.1, LAC 8.1 y 9.1, sesiones de 1500.07.01 y 1501.07.02 respectivamente). En ambas se ponía la libra de ternera a siete maravedís hasta dicho día «y dende en adelante que se pese por vaca y no por ternera».

183. AMC, 13.3.1, LAC 7.1, sesión de 1499.06.03.

184. Por ejemplo, en AMC, 13.3.1, LAC 30.1, sesión de 1523.07.15, se ordenó, con el consentimiento de los obligados Francisco de Monzón y Fernando de Baeza, «que hubiese rastro de ternera de vecinos de su labranza y crianza de aquí al día de Santiago». Además se permitía que en la tabla de los vecinos se pudieran pesar las terneras de más de sesenta libras al precio de la vaca, aunque se trataba de medidas eventuales y de carácter extraordinario motivadas por la escasez de carne.

185. En AMC, 13.3.1, LAC 14.1, sesión de 1506.04.18, se permitía «que los que quisieren traer vacas o bueyes a pesar a esta ciudad, que lo hagan al precio que la ciudad la tiene puesta sin pena alguna mientras que no hay obligados a dar carne que baste para la ciudad»; y la misma medida se adoptaba en AMC, 13.3.1, LAC 30.1, sesión de 1523.04.29, «entretanto que se remata el abasto de la carne».

186. AMC, 13.3.1, LAC 22.1, sesiones de 1515.05.21 y 1515.06.05; AMC, 13.3.1, LAC 27.1, sesión de 1520.03.21.

187. Tal prohibición exceptuaba a los bueyes de los labradores de la ciudad y de su término. GONZÁLEZ JIMÉNEZ, M., «Ordenanzas del Concejo de Córdoba (1435)», [203], p. 248.

la documentación es que no existían diferencias en el precio ni tampoco en el nivel de apreciación cárnica entre las reses mayores que se pesaban dentro de las carnicerías. Con todo, el número de bueyes sacrificados en ellas debió ser menor que el de las vacas debido al papel que desempeñaban como animales de labor. Esta afirmación no debe ser, sin embargo, exagerada, puesto que la presencia de los bueyes es constante en los asientos con los carniceros junto con las vacas, terneras y toros, y demuestra que se trataba de una carne habitualmente consumida por los cordobeses. Por ello no apreciamos en nuestra ciudad la visión que se da en otros lugares, todavía en esta época, sobre el consumo de la carne de buey como marginal y procedente sólo de los animales ya inservibles en las tareas agrícolas.<sup>188</sup> Es cierto que existía la costumbre de sacrificar y consumir los animales viejos, enfermos o con taras físicas pero, como vimos, en Córdoba no se permitía pesarlos dentro de las carnicerías, sino en un peso expresamente puesto para ello en la calle y a menor precio que la carne que estaba en perfecto estado.

Las ordenanzas prohibían claramente lidiar o correr «los toros, bueyes y vacas que se hubieren de pesar en las carnicerías de esta ciudad» por considerar que era «dañoso al pueblo», estableciéndose que «si algún toro o otra res lidiaren o corrieren, que aquellas se vendan a ojo por carne mortecina y no en otra manera so pena de dos mil maravedís y la carne perdida».<sup>189</sup> La práctica de correr las reses estaba muy extendida en todas las ciudades de la época. En algunas, como Burgos o Madrid, quedaba contemplada, incluso, en las propias posturas de los obligados.<sup>190</sup> Al ser un tipo de diversión que provocaba la participación espontánea del pueblo, podía ocasionar lesiones y muertes entre los vecinos,<sup>191</sup> pero además repercutía en la calidad de la carne, que se «molía» y quedaba excesivamente blanda, lo que justificaba la orden de venderla como carne mortecina.<sup>192</sup>

Con frecuencia eran los propios carniceros los que, para divertirse, participaban o propiciaban estas prácticas taurinas, de forma clandestina, en el matadero o en los corrales de las carnicerías antes del sacrificio del animal, de ahí que se multase con quinientos maravedís al caballero o peón que lo hiciera y con otros tantos al carnicero que lo consintiese.<sup>193</sup> De hecho, correspondía al concejo la responsabilidad de organizar este tipo de festejos o, en todo caso, de dar la licencia para que se desarrollasen.<sup>194</sup> Más aún en el caso de las lidias, las

188. Es el caso de las ciudades de Murcia o Madrid: MARÍN GARCÍA, M.A., «Las carnicerías y el abastecimiento de carne en Murcia (1462-1474)», p. 67 y PUÑAL FERNÁNDEZ, T., *El mercado en Madrid*, p. 92.

189. AMC, 13.1.3, LO. 2.1 (1488-1535), Capítulo XXVII, *De lo que pertenece y deben hacer los carniceros*, f. 109r.

190. PUÑAL FERNÁNDEZ, T., *El mercado en Madrid*, p. 98 y BONACHÍA HERNANDO, J.A., «Abastecimiento urbano, mercado local y control municipal», p. 133. En esta última quedaban regulados la época en que podían hacerlo (de Pentecostés a San Miguel), los días concretos de la semana (miércoles y sábados) e, incluso, el recorrido del circuito.

191. Así ocurrió en Ecija, donde para evitarlo se obligaba a los carniceros a sacrificar las reses bravas, antes de meterlas en la ciudad, de un tiro de ballesta: MARTÍN OJEDA, M., *Ordenanzas del Concejo de Ecija (1465-1600)*, pp. 91 y 204-205.

192. En Madrid se dice que se volvía «molliza», y en Logroño que se seguía mucho daño a los pobres «por molerse como se muele y el carnicero tiene aprouechamiento en ello por pesar más»: PUÑAL FERNÁNDEZ, T., *El mercado en Madrid*, p. 87 y RAMÍREZ MARTÍNEZ, J.M. (ED.), *Ordenanzas de la ciudad de Logroño, año 1607*, p. 22.

193. AMC, 13.3.1, LAC 13.1, sesión de 1505.04.18.

194. AMC, 13.3.1, LAC 27.1, sesión de 1520.05.09: «Que no se lidien ni corran los toros que vienen al corral por el daño que al pueblo viene de ello, que así se pregone, y que no se corran sin licencia de la ciudad pedida en el cabildo».

cuales se organizaron con mucha frecuencia para celebrar distintos acontecimientos, tanto religiosos como políticos,<sup>195</sup> en distintos escenarios de la ciudad, particularmente en la plaza de la Corredera y en la calle de la Feria. Los toros empleados en estos festejos sí eran pesados en las carnicerías de la ciudad bajo el control de las autoridades del concejo. Cuando se daba orden de lidiarlos, se asentaba con los carniceros el precio de su venta y, para garantizarla, lo habitual es que no se permitiese vender en la ciudad ninguna otra carne el día que los toros se pesasen, al menos hasta que la de las reses lidiadas hubiese sido totalmente vendida.<sup>196</sup> Sin embargo, en ocasiones esta prohibición sólo afectó a un tipo determinado de carne y no a la globalidad de ella: en 1497, tras la decisión de lidiar diez toros se ordenó «que se pesen los dichos toros en la carnicería y no se pese aquel día otra carne de vaca ni de buey sino los dichos toros»; y en 1503 «porque no se pierda la carne de los toros que se han de lidiar el domingo primero que vendrá que se haría mucha costa a la ciudad, que el domingo en la tarde de pregone que el lunes no haya rastro de carnero ni pierna hasta que sean pesados los toros que se han de lidiar».<sup>197</sup> Por otro lado, estaba prohibido mezclar la carne de vaca con la de puerco a la hora de su venta pues, como ya vimos, era habitual que ambas carnes compartiesen la misma tabla. De ahí que se estableciera que no se pesase «vaca con puerco sino cada carne por sí en su peso y a su precio».<sup>198</sup> Tanto una como otra eran consideradas en la época «manjares comunes»,<sup>199</sup> apareciendo muy próximas en cuanto a precio y nivel de apreciación al menos, hasta la primera década del siglo XVI, pues a partir de este momento se observa una mayor demanda de carne de cerdo y un encarecimiento del precio de ésta respecto al de la vaca.

Además de su conocido carácter doméstico, el cerdo también formaba parte habitual de las posturas de los obligados y su presencia en las carnicerías está perfectamente documentada. Su consumo era, junto con el carnero y la vaca, uno de los más generalizados, aunque su oferta no fue regular porque estaba sometida a la estacionalidad del tiempo. La venta de este tipo de carne se iniciaba el día de Santa María de agosto, después del «agostadero» de los animales –aunque hubo años en que se adelantó o retrasó la fecha por decisión de la ciudad–,<sup>200</sup> quedando prohibida durante el verano.<sup>201</sup> Sin embargo, hay que señalar que la prohibición afectaba sólo al «puerco fresco», pues la carne de cerdo también se vendía de otros modos, principalmente «en adobo» y «salada»

195. En enero de 1493 se dio orden de lidiar doce toros «por la merced que Dios hizo al rey en le dar salud y vida de lo acaecido»; en octubre del mismo año se lidiaron otros doce toros «por las alegrías de Perpiñán», tras las paces entre Castilla y Francia; y también en abril de 1503 se celebró otro festejo «por las alegrías por el nacimiento del señor infante don Fernando» (AMC, 13.3.1, LAC 2.1, sesiones de 1493.01.28 y 1493.10.16; y LAC 11.1, sesión de 1503.04.21).

196. AMC, 13.3.1, LAC 2.1, sesión de 1493.01.28: «(...) y que no se pese otra carne el día que se pesaren hasta que ella sea pesada...».

197. AMC, 13.3.1, LAC 5.1 y 11.1, sesiones de 1497.04.14 y 1503.04.21.

198. AMC, 13.1.3, LO. 2.1 (1488-1535), Capítulo XVII, *Del almotacén, ordenanza de los derechos que han de llevar*, f. 56r.

199. Frente a otras carnes muy estimadas como aves o cabritos: AMC, 13.3.1, LAC 2.1, sesión de 1493.11.27.

200. AMC, 13.4.1, LAC 8.1, sesión de 1500.08.10: «Platicaron como la ciudad está en costumbre de dar licencia para pesar puercos desde el día de Santa María de agosto de cada año, por ende que este año dan licencia para que desde hoy en adelante se pese el puerco al precio que está rematado sin pena alguna».

201. AMC, 13.3.1, LAC 3.1, sesión de 1495.07.27: Se pide información «de los que han pesado puerco fresco este verano» para ejecutar en ellos las penas conforme a las ordenanzas.

en forma de embutidos y tocinos. Por otra parte, las limitaciones que pudieran darse en la oferta de carne de cerdo en el mercado quedaban salvadas gracias a la matanza que cada otoño, en torno al día de San Martín de noviembre, se realizaba a nivel doméstico para el consumo familiar y que, gracias a los procedimientos de salazón y ahumado, proporcionaba importantes reservas cárnicas para todo el año. Esta práctica, profundamente arraigada en el medio rural, también estaba presente en las ciudades de la época, donde era habitual que la matanza fuese compartida por varios familiares o vecinos.<sup>202</sup>

La carne de cerdo fresca tenía que ser obligatoriamente vendida a peso en las carnicerías, aunque fuera de ellas se permitía la venta «a ojo» tanto de la carne mortecina como de ciertas partes del animal: testuzo, asadura, pies y manos.<sup>203</sup> Sin embargo, ya vimos como en momentos de escasez se permitió que algunos de estos menudos se pesasen junto con la carne, algo que se hizo bastante habitual desde los primeros años del siglo XVI.<sup>204</sup> Esta posibilidad provocó que los fraudes fuesen frecuentes y se pesaran los menudos en momentos en que no estaba permitido, sobre todo aprovechando la complicidad de la noche, por lo que en 1506 se ordenó «que los puercos que se matan en las carnicerías para vender a peso, que se pesen y vendan de día, desde que esclarezca el día comiencen a pesar el dicho puerco», con objeto de ejercer un mayor control sobre lo que se vendía.<sup>205</sup> En este sentido, en algunas ciudades como Mallorca los carniceros estaban obligados a tener en sus tablas un candil encendido antes y después de la salida y la puesta del sol para evitar que en estos periodos de oscuridad vendiesen fraudulentamente una calidad de carne por otra.<sup>206</sup>

Por otro lado, estaba muy generalizada la costumbre de adobar la carne de cerdo mediante el empleo de una salsa a base de ajo, vinagre y pimienta. A pesar de que el consumo de este puerco en adobo o «en pebre» estaba muy difundido, las ordenanzas prohibían su venta porque, bajo el pretexto de que no se trataba de carne fresca, era vendido a ojo fuera de las carnicerías en lugar de hacerlo a peso dentro de ellas, lo que ocasionaba el encarecimiento de la carne.<sup>207</sup> Las

202. 1482.12.03, AHPC, PN, 14-11, 19, 10v: Aquí, un vecino manda en su testamento que recauden de otro «medio puerco que mataron de por medio» y que se quedó en casa de éste.

203. «Que ninguno de los carniceros ni otros por ellos sean osados de vender carne de puerco fresco ni otra carne alguna a ojo so pena por cada vez de sesenta mrs. y doce más para el mayordomo, salvo si no fuere mortecina, y que esta tal se pueda vender fuera de las carnicerías como dicho es»; «Que no sean osados de vender a ojo otra cosa de los puercos salvo el testuzo y el asadura y los pies y las manos, y esto lo vendan fuera de las carnicerías so la dicha pena»: AMC, 13.1.3, LO. 2.1 (1488-1535), Capítulo XXVII, *De lo que pertenece y deben hacer los carniceros*, f. 106v. En las ordenanzas de 1435 también se recogen ambas disposiciones y, aunque en ellas sólo aparece la prohibición y no la posibilidad de vender la carne fuera de las carnicerías, el hecho de que estén dirigidas a «cabriteras» y «carniceras» parece indicar que así se hacía (GONZÁLEZ JIMÉNEZ, M., «Ordenanzas del Concejo de Córdoba (1435)», [325] y [326], p. 276).

204. En 1515, por ejemplo, «por la mucha necesidad que hay en esta ciudad de carne de puerco» se permitía pesar la libra de esta carne a diez maravedís «con su testuzo y asadura»; y en 1524 se ordenaba «que se puedan pesar puercos a doce maravedís la libra, testuzo desosado y asadura y pajarillas»: AMC, 13.3.1, LAC 22.1 y 31.1, sesiones de 1515.10.17 y 1524.12.02 respectivamente.

205. AMC, 13.3.1, LAC 14.1, sesión de 1506.09.12.

206. BERNAT I ROCA, M., «Avols mixtures», p. 287.

207. «Otrosy, por quanto nos fue dicho que por el vender del puerco en adouo viene grand daño a la cibdad e la careza que es en la carne, por que en lugar de la pesar en las carnererías se vende a ojo, ordenamos e mandamos que de aquí adelante non vendan puerco en pebre; e sy non qual quier que lo vendiere que ge lo tomen e lo den a los pobres de la cárcel e pague cien mrs. para la labor de los muros desta cibdad, e demás pague doze mrs. al mayordomo»: GONZÁLEZ JIMÉNEZ, M., «Ordenanzas del Concejo de Córdoba (1435)», [302], p. 270.

reiteraciones sobre esta prohibición fueron frecuentes, como también sobre la de vender la carne de cerdo fresca fuera de las carnicerías, lo que demuestra el continuo incumplimiento de las mismas.<sup>208</sup>

Mayor importancia que de la carne porcina fresca tenía en la época el consumo del cerdo «tocinado», es decir, salado o hecho tocinos, cuyo abasto no formaba parte de las obligaciones asentadas con los carniceros sino que, por el contrario, la reglamentación de su venta quedaba reservada a la ciudad. En primer lugar, el tocino tenía que ser vendido a peso en las carnicerías al precio estipulado por el concejo, aunque se permitía «que los vecinos y moradores puedan vender de los puercos que mataren y tocinares en sus casas los tocinos a ojo enteros o medios o cuartos o almudes sin pena alguna no siendo recateiros públicos ni carniceros de carnicería ni de rastro».<sup>209</sup> En relación al precio, decir que el del tocino era muy superior al del puerco fresco, al que llegó casi a doblar en algunas ocasiones.<sup>210</sup> En segundo lugar, los tocinos que se vendían a peso debían ser «buenos y enjutos», es decir, secos, estableciéndose «que el que los vendiere mojados los haya perdido y sean para los pobres de la cárcel y hospitales».<sup>211</sup> Esta exigencia relativa a la «bondad» o calidad del producto —presente, por lo demás, en las disposiciones ordenancísticas de la mayoría de las ciudades—,<sup>212</sup> se repetía cada vez que el concejo pregonaba los precios del tocino, pero se hacía especialmente trascendente en los momentos de escasez, cuando el riesgo de especulación era mayor. Así, en 1500 se acordó que «por el tiempo apretado de la carne» se vendiese la libra de tocino a nueve maravedís, indicando que fuese bueno y enjuto «a vista de la justicia y diputados y fieles» y exigiendo «que no se venda ni taje sin que primero lo vean». Además y como medida extraordinaria, ese año se obligaba a pesarlo exclusivamente en la carnicería de San Salvador «y no en otra carnicería ni en otra parte», amén de recordar la prohibición de vender el tocino «a pedazos a ojo» so pena de perderlo, todo ello con objeto de evitar posibles fraudes ante la falta de carne que hubo en esta fecha.<sup>213</sup> Pero la medida más drástica adoptada por las autoridades en este sentido fue la de prohibir, en 1497, la venta de tocinos en la ciudad ante el fuerte desequilibrio que se había producido entre la oferta y la demanda,

208. En 1507, por ejemplo, se nombró una comisión en el cabildo para recabar información «sobre el puerco que se vende en esta ciudad a ojo y a peso fuera de las carnicerías» y, unos días más tarde, se ordenaba de nuevo «que el puerco fresco se pese en las carnicerías de esta ciudad y no en otra parte»: AMC, 13.3.1, LAC 15.1, sesiones de 1507.11.12 y 1507.12.03.

209. AMC, 13.1.3, LO. 2.1 (1488-1535), Capítulo XVII, *Del almotacén, ordenanza de los derechos que han de llevar*, f. 56r.

210. Por poner algunos ejemplos y observar, de paso, la evolución de su precio a lo largo del período: en 1498 se vendía la libra de puerco fresco a 5,5 maravedís frente a los 10 mrs./libra del tocino (AMC, 13.3.1, LAC 6.1, sesiones de 1498.04.30 y 1498.12.12); en 1505 a 6,5 frente a 10,5 (AMC, 13.3.1, LAC 13.1, sesiones de 1505.03.18 y 1505.03.28); en 1515 a 10 frente a 15 (AMC, 13.3.1, LAC 22.1, sesiones de 1515.05.16 y 1515.10.17); y en 1524 a 12 frente a los 15 del tocino (AMC, 13.3.1, LAC 31.1, sesiones de 1524.08.31 y 1524.02.12).

211. AMC, 13.3.1, LAC 9.1, sesión de 1501.06.04.

212. En Málaga, por ejemplo, se exigía «que el dicho tocino aya de ser enxuto e bueno, e hecho, e no hediondo, e no dañado, e quitada la sal, e no remojado ni escalentado, so pena de seiscientos maravedís a quien lo pesare»: *Ordenanzas de la muy noble y muy leal Ciudad de Málaga*, Málaga, 1611, f. 35v. Hay que advertir que estas ordenanzas, aunque impresas por Juan René en 1611, son anteriores en más de un siglo a dicha fecha.

213. AMC, 13.3.1, LAC 8.1, sesión de 1500.02.05. La obligación de que fuese bueno y enjuto «según la ordenanza» o «a vista de los diputados» aparece testimoniada constantemente en las actas capitulares a partir de 1495, por ejemplo en 1495, 1502, 1503, 1505, 1506 ó 1507: AMC, 13.3.1, LAC 3.1, 10.1, 11.1, 13.1, 14.1 y 15.1, sesiones de 1495.04.29, 1502.03.30, 1503.01.16, 1505.03.28, 1506.04.15 y 1507.04.07 respectivamente.

medida que fue acompañada de otras que trataban de garantizar el suministro de carne de cerdo como la prohibición de sacar puercos fuera del término o la de comprarlos para vender después por menudo.<sup>214</sup>

La importancia que tenía el consumo del tocino en nuestra ciudad queda patente en la actitud fuertemente proteccionista de ésta, que prohibía sacarlos fuera del término, especialmente a Sevilla, sin la correspondiente licencia obtenida en el concejo.<sup>215</sup> Por último, decir que el tocino al que hace referencia la documentación era, en general, el cerdo salado en el mismo año. En varias ocasiones se hace mención al tocino añejo (el de años anteriores), que alcanzaba en el mercado una cotización ligeramente superior, lo que hace pensar que era más apreciado por su sabor. En 1506, por ejemplo, el tocino añejo «del año pasado» tenía un precio de quince maravedís frente a los doce en que se vendía «el tocino bueno y conforme a la ordenanza».<sup>216</sup>

Otro modo de consumir y, por lo tanto, de vender la carne de cerdo era en forma de embutidos y cecinas en cuya elaboración entraban, junto con la carne, diversas sustancias como el orégano y el vinagre. El único producto de este tipo que aparece documentado en nuestra ciudad son las longanizas y, aunque las referencias a las mismas no son demasiado abundantes, de ellas se deduce que se trataba de un producto muy popular. Junto a una elaboración de las mismas de carácter doméstico, encontramos otra destinada a la venta y, por lo tanto, reglamentada por la ciudad. Las longanizas que se vendían sólo podían elaborarse con carne y tripas de cerdo, no con otras carnes.<sup>217</sup> La pena establecida por infringir esta norma era la pérdida de las longanizas y doscientos maravedís, aunque las continuas reiteraciones concejiles al respecto demuestran un incumplimiento habitual de la misma. Además, estaba prohibido añadir a las longanizas «livianos ni otras cosas semejantes» bajo multa de seiscientos maravedís, y también se exigía que estuvieran «bien curadas».<sup>218</sup> Hay que decir que la documentación cordobesa distingue entre la longaniza «de la ciudad» y la «del término», siendo esta última algo más cara posiblemente por los costes de transporte.<sup>219</sup> El precio de la longaniza osciló entre los tres y los cinco maravedís la vara a lo largo del período, con lo que se convertía en la forma más barata y asequible de consumir carne de cerdo. Como se ve, este tipo de carne

214. AMC, 13.3.1, LAC 5.1, sesión de 1497.11.10: En esta sesión se mandó pregonar «que ninguno lleve puercos de la carnicería en tocinos, ni de las casillas, ni de casa de los carniceros, so pena que el carnicero pierda los tocinos y el comprador pague doscientos mrs.»; «que ningún regatón no compre puercos para vender por menudo so pena que lo haya perdido»; y «que ninguno sea osado de sacar puercos de Córdoba y su término para fuera parte».

215. «Que ningún carnicero ni otra persona sea osado de llevar fuera de esta ciudad tocinos ningunos a Sevilla ni a otra parte fuera del término so pena que pierda la carne y doce mrs.»; AMC, 13.1.3, LO. 2.1 (1488-1535), Capítulo XXVII, *De lo que pertenece y deben hacer los carniceros*, f. 108r (en las Ordenanzas de 1435 también se recogía esta disposición con el número [321], GONZÁLEZ JIMÉNEZ, M., «Ordenanzas del Concejo de Córdoba (1435)», p. 275). En 1507, por ejemplo, se daba licencia a un vecino de la ciudad «para sacar unos tocinos para vender en las villas y lugares de Córdoba»: AMC, 13.3.1, LAC 15.1, sesión de 1507.02.01.

216. AMC, 13.3.1, LAC 14.1, sesiones de 1506.04.15 y 1506.11.09.

217. «Que se hagan las longanizas de carne de puerco y las tripas de puerco, y no de otra cosa»; «que las longanizas que se hicieren para vender se hagan de carne de puerco y no de otra carne»: AMC, 13.3.1, LAC 5.1 y 10.1, sesiones de 1497.11.08 y 1502.10.24 respectivamente.

218. AMC, 13.3.1, LAC 7.1 y 16.1, sesiones de 1499.12.04 y 1510.10.11 respectivamente.

219. AMC, 13.3.1, LAC 10.1, sesión de 1502.10.24: «Que se venda a cuatro maravedís la vara de la longaniza de la ciudad y la del término a cinco mrs. la vara». Sin embargo unos días más tarde, el dos de noviembre, se ordenaba poner «la vara de la loganiza que se vendiere en Córdoba a cuatro maravedís y medio la vara de las de Córdoba y fuera».

era el único que no se vendía a peso, pues se tomaba como referencia la vara, una medida de longitud que equivalía a cuatro palmos o cuartas, es decir, unos ochenta centímetros.

Por último, decir que en Córdoba también fue objeto de venta la manteca de cerdo, aunque no debió tratarse de un producto de fuerte demanda debido a la utilización preferente del aceite de oliva como grasa en la preparación de alimentos. Las escasísimas referencias documentales que tenemos sobre ella en el período estudiado podrían quedar explicadas por este hecho, y lo único que nos permiten saber es que el precio de la manteca era fijado por el concejo y se equiparaba al del puerco fresco.<sup>220</sup>

En lo que respecta al ganado caprino hay que hacer varias matizaciones. En primer lugar, la carne de cabra aparece totalmente identificada con la de oveja. Ambas se vendieron siempre al mismo precio y en la misma tabla, situándose también junto a ellas el cabrón cojudo.<sup>221</sup> No ocurre lo mismo con el cabrón castrado, cuya carne se diferenciaba de aquellas y se equiparaba, al menos en cuanto a precio, con la de vaca y puerco, rondando los cinco a siete maravedís la libra. De hecho estas tres carnes formaban parte de las mismas posturas presentadas por los carniceros para el abasto.<sup>222</sup> El consumo de ovejas, cabras y cabrones fue elevado debido a la abundancia de estas reses en la zona y a los precios asequibles a que se vendían, los más bajos del mercado cárnico, pero eran menos apreciadas que las carnes de carnero, vaca y puerco. En el caso concreto de la oveja, C. Carlé opina que su carne no tenía demasiada preferencia en el medio urbano porque no aparece entre las carnicerías castellanas.<sup>223</sup> En Córdoba, sin embargo, se comprueba que su presencia era bastante habitual, aunque es cierto que no estaba entre las preferencias de los consumidores. Todo lo contrario puede decirse de los cabritos y los corderos, que eran muy estimados. Los corderos sólo podían venderse en fechas señaladas, como ya vimos y, en cuanto a los cabritos, su venta aparece perfectamente regulada por la ciudad.

En primer lugar, los carniceros tenían prohibido adquirir los que tuvieran menos tiempo de un mes, como reflejan las propias ordenanzas: «Otrosy ordenamos e tenemos por bien que los señores de los cabritos nin los carniceros que dellos los compraren que non sean osados de vender ningunos de los dichos cabritos ni cabritas que sean de menos tiempo de un mes; e que aya en el pito una pulgada por que por la dicha señal se pueda saber sy el tal cabrito es de un mes o non».<sup>224</sup> Y, aunque éstas fijaban un valor de diez maravedís para los cabritos de más de un mes que se vendiesen vivos, su precio fue mucho mayor en la prácti-

220. AMC, 13.3.1, LAC 22.1, sesión de 1515.11.05: «Que la manteca se pese al precio del puerco, que es a diez mrs., so pena de cien mrs.».

221. Así está documentado en AHPC, PNC0, 14-13, 16, 21r, 1477.12.03 y en AMC, 13.3.1, LAC 2.1, sesión de 1493.09.30.

222. AMC, 13.3.1, LAC 5.1 y 6.1, sesiones de 1497.03.06 y 1498.12.12 respectivamente. En la primera se recibió la postura de la carne que hicieron los carniceros «que es a cinco mrs. la libra de vaca y puerco y cabrón castrado». En la segunda se hizo relación de cómo un carnicero «puso el abasto de la carne del año venidero en cinco maravedís y medio la libra de la vaca y puerco y cabrón castrado».

223. CARLÉ, M.C., «Alimentación y abastecimiento», *Cuadernos de Historia de España*, 51-52, 1977, p. 264.

224. La pena para quién «de otra guisa los vendiere e lo fiziere» se establecía en pérdida de los cabritos para el vendedor y diez maravedís por cabeza para el carnicero que los comprase (GONZÁLEZ JIMÉNEZ, M., «Ordenanzas del Concejo de Córdoba (1435)», [319], p. 274).

ca.<sup>225</sup> En segundo lugar se establecía «que los que venden cabritos no vendan ni pesen los dichos cabritos en sus casas salvo en las carnicerías de esta dicha ciudad y en pública plaza, so pena de cien maravedís por cada vez», siendo el lugar fijado para ello la plaza de la Corredera.<sup>226</sup> Por último, se les advertía «que no hinchen los cabritos que así mataren» bajo la misma pena, prohibición que también afectaba al resto de las carnes pero que se reiteraba en el caso de los cabritos, lo que parece indicar que era el tipo de reses más afectado por dicha práctica.<sup>227</sup>

El precio de los cabritos aparece expresado en nuestra ciudad con dos parámetros diferentes. En 1479, el concejo ordenaba que se vendiesen «a diez maravedís el cuartillo de largo y a nueve el ceguero»,<sup>228</sup> siendo el cuartillo o cuarto la medida utilizada para la venta de este tipo de carne a peso en algunos lugares como Madrid.<sup>229</sup> Pero el resto de las veces que lo conocemos, su precio está indicado en libras, como las demás carnes que se vendían a peso, siendo el más alto de todas las que aparecen referenciadas en las mismas fechas (11-12 maravedís/libra), con excepción del carnero de Cuaresma.<sup>230</sup> También en una ordenanza que la ciudad tenía hecha «sobre el vender de los cabritos» –cuya fecha desconocemos aunque se conserva un traslado de la misma de 1533–, se hace referencia al precio del cabrito en libras, indicando que «dada la costa que tienen, y considerando el precio de las otras carnes, para que haya los dichos cabritos y todos los que los hubieren menester los hayan y compren por libras, se puedan vender y vendan cada libra carnicera de a treinta y dos onzas, siendo del tamaño que la ordenanza manda, a catorce maravedís».<sup>231</sup>

Al margen de la carne vendida en las carnicerías, otros tipos de carne fueron objeto de un elevado consumo en la ciudad, en concreto las aves de corral y la procedente de la caza, que tenían fijados lugares y condiciones de venta específicos por parte del concejo y quedaban fuera, al igual que los productos elaborados del cerdo, del sistema de «obligados». Prevenir el encarecimiento de las distintas variedades ofertadas y que éstas no escaseasen en el mercado fueron las dos preocupaciones básicas del concejo respecto a ellas.

En cuanto a las aves de corral, lo primero que habría que destacar es su doble aprovisionamiento, doméstico y comercial, igual que ocurría con el cerdo. La crianza cotidiana de gallinas, pollos y capones, así como de otras aves como patos (anadones) y gansos (ansarones) no faltaba en muchas de las viviendas cordobesas de la época.<sup>232</sup> Pero también este tipo de animales –en el que se

225. AHPC, PNC0, 14-14, 8, 21v, 1478.03.04: un vecino de la ciudad vende a un cabritero llamado Antón García «todos los cabritos y cabritas machos y hembras que Dios le diere y hubiere de las cabras que él tiene y tuviere suyas o a renta o en otra manera que sean de tiempo de un mes cada uno, a precio de treinta mrs. cada uno».

226. AMC, 13.1.3, LO. 2.1 (1488-1535), Capítulo XXVII, *De lo que pertenece y deben hacer los carniceros*, f. 106v; y AMC, 13.1.3, LO. 1.1, f. 105r, 1498.10.31.

227. *Ibidem*. Ello está en relación con la idea ya apuntada de que sólo los animales más jóvenes eran objeto de esa práctica.

228. AMC, 13.3.1, LAC 1.1, sesión de 1479.04.27.

229. PUÑAL FERNÁNDEZ, T., *El mercado en Madrid*, p. 142.

230. En 1493, considerando que el cabrito se vendía caro, «se acordó que valiese la libra de cabrito a doce mrs.»; y en 1506 se puso en once maravedís la libra (AMC, 13.3.1, LAC 2.1 y 14.1, sesiones de 1493.09.30 y 1506.04.15 respectivamente).

231. AMC, 13.1.3, LO. 3.1, f. 482r, 1533.11.21.

232. Son muy frecuentes los testimonios documentales de la crianza de estas aves en distintas dependencias de la casa, especialmente en corrales y trascorales, espacios abiertos concebidos principalmente para esta función: un corral «para criar gallinas» aparece en AHPC, PNC0, 14-27, 5, 7v, 1492.03.06; y un trascorral «para aves» en AHPC, PNC0, 24-4, 112v, 1516.01.13, por poner sólo dos ejemplos.



incluyen las palomas domésticas— era objeto de comercialización en la ciudad, la cual estaba perfectamente controlada por el concejo mediante la regulación de los lugares y condiciones de venta, la fijación de precios y la fiscalización de los productos vendidos. Si la carne de caza tenía como único lugar de venta autorizado la plaza de la Corredera, las aves podían venderse en distintos puntos de la ciudad que eran, además de la citada plaza, las de la Judería y San Salvador, esta última junto a la Puerta del Hierro.<sup>233</sup> Generalmente eran mujeres las encargadas de su venta, aunque también eran vendidas por particulares en sus casas o en las citadas plazas. Para evitar la especulación y asegurar el correcto abastecimiento de la volatería, sobre todo los jueves —días de mercado— y durante las ferias, cuando tanto la oferta como la demanda eran más altas, las ordenanzas de 1435 prohibían a los regatones y regateras la adquisición de gallinas y pollos «fasta que sea misa de tercia dicha».<sup>234</sup>

En cuanto a los precios, el concejo hacía público periódicamente el «coto» de los mismos, a menudo junto con los de la caza. Sin embargo, parece claro que el carácter doméstico de las aves de corral prevalecía sobre el comercial, pues apenas aparecen menciones documentales de sus cotizaciones en el mercado, siendo las pocas que hay muy tardías.<sup>235</sup> Respecto a esos precios, eran los más elevados de todo el mercado cárnico, por encima incluso de los de los productos provenientes de la caza. Las más caras eran las gallinas que, entre 1510 y 1520, costaban de cincuenta a sesenta y ocho maravedís el par.<sup>236</sup> Ello viene a demostrar que las aves constituían el tipo de carne más apreciada en la época y, como tal, ocupaban un lugar destacado en la alimentación de los sectores más privilegiados. Pero, como hemos dicho, su presencia habitual en las casas del vecindario parece indicar que su consumo estaba también difundido entre otras capas de la población. Habría que matizar que, quizás para las más humildes, esta crianza doméstica de aves —como también la caza menor practicada en el término— no implicara un consumo directo, pues para esas clases modestas la finalidad de dicha crianza sería probablemente la venta en el mercado con objeto de obtener productos alimenticios más baratos.

Otro aprovechamiento de las aves de corral eran los huevos. Su consumo fue sin duda importante, aunque el carácter marcadamente doméstico del mismo podría justificar la parquedad de noticias sobre su comercialización, la cual es común a muchas ciudades medievales. Los primeros datos constatados en los documentos cordobeses al respecto se retrasan hasta los primeros años del siglo

233. Dichos lugares son conocidos, sobre todo, a través de las menciones de la renta de la alcabala de caza y leña que, como dijimos, se subdividía en distintas piernas en función de los distintos puntos de venta de estos productos. Así, en AHPC, PNCó, 18-1, 8, 1v, 1476.02.20, los arrendadores de dicha renta subarriendan «todas las aves, gallinas, capones, pollos, ansarones, anadones, leña, paja trigaza y paja cebadaza que se vendiere en la plaza de la Corredera». La misma mención se recoge en AHPC, PNCó, 14-3, 2, 167r, 1468.07.10, para la plaza de la Judería; en AHPC, PNCó, 14-25, 10, 15r, 1490.02.02, para la Puerta del Hierro; y en AMC, 13.1.3, LO. 1.1, f. 105r, 1498.10.31, para la plaza de San Salvador.

234. GONZÁLEZ JIMÉNEZ, M., «Ordenanzas del Concejo de Córdoba (1435)», [287], p. 266.

235. La primera referencia que hemos localizado aparece en una sesión capitular de 1510, en la que «pusieron coto» en las gallinas, pollos, palominos y capones, además de en los conejos (AMC, 13.3.1, LAC 16.1, sesión de 1510.05.31). Sólo dos «cotos» más se recogen en 1511 y 1517 (AMC, 13.3.1, LAC 18.1 y 25.1, sesiones de 1511.01.23 y 1517.11.11).

236. En 1510, por ejemplo, el precio de la gallina era de 50-52 maravedís, el del capón 68 maravedís, el del pollo, 16 maravedís el pequeño y 20-24 el grande; el del anadón 40 maravedís, y el del palomino, 6-8 maravedís si era zurito y 10-12 si era casero: AMC, 13.3.1, LAC 16.1, sesión de 1510.05.31.

xvi. En esta época, la venta de los huevos estaba en manos de tenderos que se abastecían de ellos a través de diversos canales. El más usual era el acuerdo con distintos «proveedores» de la ciudad y, sobre todo, de las villas y lugares más o menos cercanos a ella, para la adquisición de los mismos. Contamos con dos ejemplos de esta práctica: en mayo de 1502, un vecino de la villa de Cañete se obligaba con un tendero del barrio de Santa María en traerle, desde dicho mes hasta el día de Carnestolendas de 1503, de quinientos a mil huevos cada semana a razón de sesenta y cuatro maravedís el centenar, los cuales le iría pagando a medida que los fuese recibiendo «excepto si no tuviere justa causa de dolencia o por muchas aguas que llueva o por no poder andar el camino por las aguas en los meses de noviembre, diciembre y enero»; y en 1519, otro tendero daba poder a un vecino de la villa de Pedro Abad para que en su nombre pudiese comprar «y compre todos los huevos que pudiere haber, y comprados se los pueda traer o enviar a esta ciudad y traiga testimonio de dónde los trae y de cómo se pagó el alcabala, el derecho real y los otros derechos que hubiere de pagar».<sup>237</sup> Los huevos se vendían según la postura del concejo que, en 1511, era de «a blanca cada huevo [de gallina] y no a más so pena de los perder, y el que más diere pierda el dinero y más doscientos maravedís».<sup>238</sup>

Otro tipo de carne que debemos analizar es el proveniente de la caza. Las especies que podían encontrarse en el mercado cordobés pertenecían, mayoritariamente, a la llamada «caza menor», es decir, conejos y liebres, perdices, tórtolas, zorzales, tordos, palomas, etc., mientras que no existen referencias acerca de la venta de la carne procedente de la caza mayor, lo que llama la atención por varios motivos. El primero de ellos es que esa falta de datos contrasta con la abundancia de noticias sobre la venta de las pieles de animales salvajes provenientes de la caza como ciervos, zorros, jinetas, garduñas, gatos cervales y rabudos, etc., las cuales eran conocidas en la época con el nombre genérico de «salvajina» y se empleaban en la fabricación de distintos productos de peletería.<sup>239</sup> Un segundo motivo vendría dado por la importancia que tenía en aquella época la actividad cinegética a gran escala, en especial bajo la forma de monterías y cetrerías en las que participaban activamente los grupos aristocráticos.<sup>240</sup> Por último, vemos como en muchas ciudades coetáneas está perfectamente documentada la venta de especies procedentes de la caza mayor en las propias carnicerías. Es el caso de Madrid, lugar en que la presencia de la carne de ciervo era habitual en las tablas de los carniceros; Murcia, donde existía una «tabla de la carne de monte» para la venta de los animales cazados por los ballesteros (venados, ciervos, puercos monteses); Jaén, ciudad en la que J. Rodríguez Molina destaca el peso y la importancia de la carne aportada por

237. AHPC, PNCó, 14-38, 8, 22v, 1502.05.13 y AHPC, PNCó, 21-2, 56r, 1519.02.10.

238. AMC, 13.3.1, LAC 18.1, sesión de 1511.01.23. Esta pena coincide con la establecida en otras ciudades como Madrid donde, en 1515, el precio de cada huevo era de un maravedí: PUÑAL FERNÁNDEZ, T., *El mercado en Madrid*, p. 149.

239. Son muchos los contratos conservados entre las actas notariales para la venta de «salvajina», incluidos los conejos, como los que aparecen en AHPC, PNCó, 14-5, 15, 8v, 1491.08.04; AHPC, PNCó, 14-9, 422r, 1495.10.08; ó AHPC, PNCó, 14-35, 6, 39v, 1499.11.10. Sobre la tipología de estas pieles, el tratamiento industrial que recibían y la gama de productos que se fabricaban con ellas ver CÓRDOBA DE LA LLAVE, R., *La industria medieval de Córdoba*, Córdoba, 1990, pp. 147-217, en especial, 158-159 y 200-202.

240. Sobre este aspecto trata el trabajo de DEL PINO GARCÍA, J.L., «Caza y cazadores en la Castilla Bajomedieval», *Meridies*, 3, 1996, pp. 89-118 (en especial, 91-96).

los cazadores a las carnicerías; o Málaga, donde las ordenanzas municipales exigían «que los benados, y ciervos, y puercos xaualies, y toda otra caça desta calidad la ayan de vender en la carnicería, en la tabla que fuere donde se acostumbra a vender, y que se venda al peso y no a ojo al precio que la justicia y sobrefiles mandaren».<sup>241</sup>

La carne de caza tenía en Córdoba como único punto de venta la plaza de la Corredera. Las ordenanzas de 1435 establecían «que la caça de perdizes e conejos e palomas se vendan en la plaça de la Corredera desta cibdad e non en las casas de los caçadores ni en otra parte», arguyendo dos razones para ello: «la vna por pro comunal del pueblo que fallarán la caça en cierto lugar; lo otro por nobleza de la cibdad, que parescan todas las viandas antel pueblo, por que algunos se an de aprouechar dellas de los que vynieren a esta cibdad de Córdoba».<sup>242</sup> Numerosas disposiciones posteriores lo confirmaban, insistiendo en la prohibición de vender la caza fuera de dicho lugar.<sup>243</sup> Esta prohibición afectaba, de manera especial, a la reventa en mesones y tabernas con objeto de evitar el acaparamiento y la especulación. Para ello se insistía en que «no se pueda vender la dicha caza si no fuere en la plaza de la Corredera pública de esta ciudad porque allí la hayan y comprehen las personas que la hubieren menester, ni menos se pueda vender ni comprar en los mesones y tabernas de esta ciudad ni los dichos mesoneros ni taberneros tengan la dicha caza en los dichos mesones y tabernas».<sup>244</sup> También las Actas Capitulares se hacen eco de tal limitación en numerosas ocasiones, de lo que se deduce un frecuente incumplimiento de la misma.<sup>245</sup> Pero en este sentido son los propios protocolos notariales los que demuestran que, a pesar de ser una práctica vedada, era absolutamente habitual. Así por ejemplo, en 1490 varios vecinos de la ciudad se concertaron con el mesonero del Puente de Alcolea «en venderle toda la caza que les cayere así de conejos como de perdices y zorzales» desde el día de la fecha al de Año Nuevo siguiente, siendo una de las condiciones que le llevasen las piezas capturadas al mesón.<sup>246</sup>

Junto a mesoneros y taberneros, otros regatones habituales de los productos de la caza eran las pescaderas que vendían el pescado en la misma plaza de la Corredera, quienes continuamente infringían la ley porque «mercan la dicha caza y la vuelven a vender y hacen otras cautelas». Por ello se les terminaría prohibiendo que la comprasen o la vendiesen «por sí ni por otro en ninguna

241. PUÑAL FERNÁNDEZ, T., *El mercado en Madrid*, p. 101; MARÍN GARCÍA, M.A., «Las carnicerías y el abastecimiento de carne en Murcia (1462-1474)», pp. 67-68; RODRÍGUEZ MOLINA, J., «La alimentación en el antiguo Reino de Jaén», pp. 54 y 60; *Ordenanzas de la muy noble y muy leal Ciudad de Málaga*, f. 123r.

242. GONZÁLEZ JIMÉNEZ, M., «Ordenanzas del Concejo de Córdoba (1435)», [283], pp. 265-266.

243. 13.3.1, LAC 6.1, sesión de 1498.02.09: «Que se guarde el coto de la caza y la saquen a vender a la plaza de la Corredera so pena de seiscientos mrs.». AMC, 13.1.3, LO. 1.1, f. 105r, 1498.10.31: «Que en ninguna parte no se puedan vender conejos ni perdices ni palomas ni gallinas salinaje ni cabrito ni tórtolas ni zorzales ni tordos ni otra caza (...) sino sólamete la caza se venda en la plaza de la Corredera». Por otra parte, cada vez que el concejo hacía públicos los precios de la caza recordaba la obligación de venderla en este lugar.

244. AMC, 6.2.46, C-196, doc. 4, 1531.11.08.

245. En la sesión del 3 de marzo de 1497 se mandaba «que se vendan (perdices y conejos) en la Corredera y no los vendan en los mesones ni en las tabernas so pena de perdidos y doscientos mrs. por cada vez» (AMC, 13.3.1, LAC 5.1, sesión de 1497.11.03). Y en las de 10 de diciembre de 1510, 11 de noviembre de 1517 y 7 de enero de 1519 aparecen, junto a las penas pecuniarias, las de cárcel o picota para los taberneros y mesoneros que incumpliesen el mandato: AMC, 13.3.1, LAC 17.1, 25.1 y 26.1, sesiones de 1510.12.10, 1517.11.11 y 1519.01.07 respectivamente.

246. AHPC, PNC0, 18-4, 1019v, 1490.10.11.

parte so pena que pierdan la dicha caza o su valor y doscientos maravedís por cada vez y estén dos días en la cárcel». <sup>247</sup> Por último, también se penaba a quienes vendiesen la caza a mayor precio del estipulado por el concejo de la ciudad, pues era éste el que cada año –entre octubre y diciembre– ponía «el coto» a la misma. <sup>248</sup> Sin embargo, cuando la oferta era escasa o había problemas de abastecimiento, la propia ciudad «alzaba» ese coto durante cierto tiempo permitiendo la venta de la caza a precio libre, algo que siempre se producía en el mes de enero y solía durar hasta el inicio de la Cuaresma. Así por ejemplo, el doce de enero de 1504 «mandaron alzar el coto de la caza porque no quedan sino pocos días de carne y no hay caza en la plaza», estableciendo «que la vendan cada uno como pudiere con tanto que la vendan en la plaza de la Corredera conforme a la ordenanza y so las penas en ella contenidas». <sup>249</sup>

Con respecto a los precios de la carne de caza se aprecia como, en conjunto, superaban a los de la mayoría de las carnes que se vendían a peso, aunque hay que tener en cuenta que la caza no se vendía de esta forma, sino por piezas enteras. De las especies cuyas cotizaciones conocemos, la más barata estaba representada por los tordos o estorninos, que se vendían a razón de seis-ocho maravedís la docena con lo que, por precio, se equiparaban a las carnes de vaca, puerco o cabrón. Le seguían los conejos, que oscilaron entre los ocho y los doce maravedís la unidad, situándose a un nivel próximo al de la carne de carnero, aunque la liebre era mucho más apreciada y su cotización rondaba los diecisiete maravedís. A continuación las tórtolas (doce maravedís el par de las mejores y más gordas) y los zorzales (doce-dieciséis maravedís la docena), con unos niveles cercanos a corderos y cabritos. También las palomas, cuyo precio fluctuó entre los doce y los veinte maravedís el par de las torcazas –la especie más apreciada, de carácter migratorio y la de mayor tamaño de todas las silvestres–, y los ocho de las zuritas, las más comunes y abundantes. En el escalón más alto estaba la perdiz, que osciló entre los veinticuatro y los treinta y cuatro maravedís y que era considerada un verdadero manjar en la época. <sup>250</sup>

Muchas de estas especies eran objeto de protección por parte del concejo, tanto por estar sometidas a una caza indiscriminada que las ponía en verdadero peligro, como por dañar los intereses de algunos vecinos de la ciudad. Es el caso de las palomas, cuya captura estaba prohibida en cebaderos, riberas de ríos y arroyos, fuentes, barbechos y otros lugares «con ballesta ni con redes ni con perchas ni con lazos ni en otra manera alguna del arroyo Pedroche a esta parte», porque perjudicaba a los vecinos de la ciudad que tenían palomares –a quienes sí les estaba permitida la venta de sus palomas–, por lo que se obligaba

247. AMC, 6.3.3, C-222, doc. 5, 1517.11.29 y AMC, 13.3.1, LAC 25.1, sesión de 1517.12.02.

248. Así se ve, entre otras, en las sesiones del 22 de octubre de 1498 y del 4 de enero de 1510, AMC, 13.3.1, LAC 6.1 y 16.1, sesiones de 1498.10.22 y 1510.01.04 respectivamente. En la primera, por ejemplo, tras fijar los precios para las distintas especies de la caza se ordenaba «que se vendan a estos precios so pena de seiscientos mrs. por cada vez que les fuere probado y perdida la caza que a más precio se vendiere», exigiendo además que esos precios puestos por la ciudad «ninguna persona los pueda remover».

249. AMC, 13.3.1, LAC 12.1, sesión de 1504.01.12. Otros ejemplos en AMC, 13.3.1, LAC 9.1 y 26.1, sesiones de 1501.01.15 y 1519.01.07 respectivamente. En el primero se levantaba el coto desde el día de la fecha hasta Carnestolendas; y en el segundo sólo «por todo este mes de enero», pero en ambos casos se insistía en prohibir la venta fuera de la Corredera.

250. Todos los precios han sido sacados de las actas capitulares, especialmente de las correspondientes a los años 1496-1517, período en el que están especialmente representados en la documentación.

a todo aquel «que hallare a cualquier cazador o palomero armando y cazando y matando las dichas palomas o las vendiendo en esta ciudad o fuera de ella, que lo prendan y pongan en la cárcel del concejo».<sup>251</sup> Otras especies estaban protegidas mediante la prohibición de cazarlas con determinadas artes o en determinadas épocas que coincidían con los períodos de cría: las liebres desde marzo a junio y ciertas aves como tórtolas, alcaravanes, gangas, lavancos, ortegas, avutardas, garcetas, avefrías o cigüeñas desde marzo hasta el día de Santiago (veinticinco de julio) «porque por el dicho tiempo en esta tierra crían todas las dichas aves»; mientras que otras especies como los zorzales, gorriones, milanos, tordos y estorninos, cernícalos, mirlas, papahigos, alondras, jilgueros, cornatillos, lechuzas, grajos y otros semejantes podían cazarse «con lazos, perchas y todos armadijos en todo tiempo (...) por ser de poco fruto».<sup>252</sup>

Está bastante bien documentada la forma en que llegaban estas especies cazadas al mercado cordobés. En general eran minoristas locales los que, a través de contratos suscritos con cazadores profesionales, adquirían las piezas capturadas por éstos para ponerlas después a la venta directamente o a través de vendedoras. Algunos de estos contratos se conservan entre los protocolos notariales, presentando características muy semejantes. La primera de ellas es que se estipulaban por anticipado sobre la caza a capturar en un período de tiempo concreto. Este no solía durar más de cuatro o cinco meses, puesto que los contratos aparecen datados siempre entre octubre y noviembre y marcaban como tope la fecha de Carnestolendas, o bien, «hasta que no haya caza en los montes».<sup>253</sup> En cuanto a las especies contratadas, siempre se trataba de conejos, perdices, zorzales y mirlas, aunque predominaban los contratos selectivos sobre sólo algunas de ellas.<sup>254</sup> Los precios eran muy dispares, siendo usual la subida general de un par de maravedís a partir del día de San Andrés (treinta de noviembre), que quedaba contemplada en el contrato. Además, en caso de que la ciudad fijase los precios de la caza, el comprador debía respetar los precios contratados con los cazadores, es decir, debía pagarles «los dichos precios de suso contenidos no embargante cualquier coto que sea puesto».<sup>255</sup> La forma de pago, sin embargo, era unánime y consistía en el desembolso del dinero por parte del comprador a los cazadores a medida que le entregaban las piezas capturadas o, como se dice en los documentos, «y como fueren trayendo que así les vaya pagando lo que trajeren». El transporte de la caza a la ciudad solía correr

251. AMC, 13.1.3, LO. 1.1, f. 94v, 1483.01.10. Esta protección de los palomares está atestiguada también en otros lugares: es el caso de distintas villas de la comarca de Plasencia como Alba, Piedrahita o San Felices: SANTOS CANALEJO, E.C. DE, *La historia medieval de Plasencia y su entorno geohistórico: la sierra de Béjar y la sierra de Gredos*, Cáceres, 1986, p. 408.

252. AMC, 13.1.3, LO. 4.1, f. 524r, 1553.03. Véase también DEL PINO GARCÍA, J.L., «Caza y cazadores en la Castilla Bajomedieval», pp. 104-105.

253. AHPC, PNCó, 14-27, 7, 8r, 1494.10.19. En otro contrato fechado –excepcionalmente– en septiembre del mismo año, la vigencia del mismo iba desde el día de la fecha «hasta que no haya caza, que se entiende hasta Carnestolendas o un mes antes» (AHPC, PNCó, 18-6, 968r, 1494.09.22); pero lo habitual es que se estableciese simplemente hasta el citado día.

254. De los contratos que hemos localizado, sólo uno comprende todas las especies citadas, el resto se refiere bien a conejos, bien a perdices y zorzales (o mirlas). Pero uno de ellos incluía además ciertos animales salvajes para la venta de su piel, en concreto zorras, gatos rabudos y cervales, tejones, jineta remendada y jineta negra: AHPC, PNCó, 18-2, 302v, 1483.10.05.

255. AHPC, PNCó, 18-6, 968r, 1494.09.22.

a cargo del comprador, quién se comprometía a ir o enviar por ella al lugar de captura y corría con el riesgo de pérdida.<sup>256</sup>

Otras condiciones contractuales se referían al estado de la carne, que debía ser entregada «buena y limpia de gusano»;<sup>257</sup> a los días en que se debía hacer entrega de la caza capturada;<sup>258</sup> o a la manutención de los cazadores, que corría también a cargo del comprador, quién generalmente se comprometía a enviarles pan, vino y «todos los mantenimientos que hubieren menester». Por otra parte, se garantizaba a éste la exclusividad de compra al establecer que los cazadores «no puedan vender la dicha caza a otra persona» y obligarles, incluso, a pagar intereses en caso de hacerlo.<sup>259</sup> Por otro lado, junto a estos contratos aparecen otros que eran suscritos entre los propios cazadores para cazar determinadas especies, las cuales se cedían después a vecinos de la ciudad para su venta en el mercado, siendo los tordos los mejor documentados.<sup>260</sup> Igualmente se constata como, en ocasiones, era el propio concejo el que daba licencia a ciertos cazadores para que pudiesen «cazar toda caza y traerla a esta ciudad a vender».<sup>261</sup> Sin embargo, y al margen de esta caza «oficial» que se vendía públicamente, existía otra menos controlada y de carácter mucho más utilitario que constituía un importante complemento alimenticio y económico para todos los hogares. De hecho, la actividad cinegética a pequeña escala era una práctica absolutamente habitual entre los habitantes de las ciudades medievales quienes, teóricamente, tenían el derecho de cazar y pescar libremente en los sotos y bosques comunales, respetando las limitaciones impuestas por las leyes generales del reino y por las ordenanzas municipales.<sup>262</sup> Esas limitaciones estaban referidas, fundamentalmente, a las épocas de veda y a la utilización de determinados artificios o artes de caza. La veda estaba fijada en Córdoba de Carnestolendas a San Miguel (veintinueve de septiembre), aunque hay que tener en cuenta que, como se expresa en las propias ordenanzas, «esta ley se entiende a los que caçan para vender». Sin embargo, disposiciones posteriores insisten en la necesidad de guardar la veda por parte de todos los vecinos porque, al no respetarla, se destruía la caza.<sup>263</sup>

256. Tres ejemplos aparecen en AHPC, PNCco, 18-2, 302v, 1483.10.05; AHPC, PNCco, 18-6, 968r, 1494.09.22; y AHPC, PNCco, 21-4, 514r, 1521.10.21: En el primer documento el comprador se comprometía a ir o enviar «por la dicha caza donde la cazaren y si se perdiere por añeja por causa de no ir a por ella que se la pague». En el segundo se establecía que si el comprador «no fuere por la dicha caza en los tiempos debidos y se pierda por ello, que sea obligado a la pagar si se cohondiere por no ir a por ella»; y en el último, éste se obligaba «a ir o enviar al monte por la dicha caza a su costa, y si no fuere por ella y alguna se perdiere que sea a su cargo y culpa y sea obligado a pagar la tal caza que se perdiere a los dichos precios».

257. AHPC, PNCco, 18-2, 302v, 1483.10.05. La medida afectaba en este caso a zorzales y perdices indicándose, además, que si la carne «estuviere cohondida» no la recibiría el comprador.

258. Cada martes y viernes en AHPC, PNCco, 14-4, 9, 28r, 1467.11.26.

259. AHPC, PNCco, 18-6, 968r, 1494.09.22; y AHPC, PNCco, 21-4, 514r, 1521.10.21. En el primer caso se fijaba una pena para los cazadores de cinco mil maravedís «para empedrar las calles» y, en el segundo, éstos quedaban obligados a pagar al comprador «por cada docena de zorzales o mirlas que vendieren veinte mrs. de intereses, más cualquier daño y menoscabo que le viniere».

260. AHPC, PNCco, 14-12, 12, 158v, 1476.11.01; AHPC, PNCco, 14-38, 25, 30r, 1502.11.02.

261. AMC, 13.3.1, LAC 2.1, sesión de 1493.08.16.

262. Pero en la práctica, muchas zonas de aprovechamiento común quedaron vedadas al ejercicio de la caza y de la pesca por parte de determinados señores. Ver al respecto PINO GARCÍA, J.L. DEL, «Caza y cazadores en la Castilla Bajomedieval», pp. 97-99, así como el capítulo IV titulado «Problemas en torno a las explotaciones pesqueras» de HERNÁNDEZ ÍÑIGO, P., «La pesca fluvial», pp. 1070-1079.

263. GONZÁLEZ JIMÉNEZ, M., «Ordenanzas del Concejo de Córdoba (1435)», [250], p. 250; AMC, 13.3.1, LAC 7.1, sesión de 1499.08.07.

En cuanto a las artes defendidas estaba prohibido, por ejemplo, el empleo de redes para cazar palomas y otras especies, a pesar de lo cual eran utilizadas frecuentemente por los vecinos.<sup>264</sup>

También hay que decir que no sólo se podía practicar la caza en las zonas de aprovechamiento común, sino también en las reservas de los dominios señoriales mediante la correspondiente licencia obtenida de sus propietarios y, sobre todo, mediante la satisfacción de una renta por el uso de ese derecho.<sup>265</sup> Además, en muchos arrendamientos de tierras de propiedad particular –en especial las dedicadas al cultivo del cereal–, se permitía a los arrendatarios practicar la caza en ellas durante el tiempo de la renta, en especial, en los tiempos de rastrojera o eriazo, aunque prohibiendo a veces el empleo de determinadas artes.<sup>266</sup>

Por último, queremos terminar diciendo que también fueron objeto de comercialización en Córdoba diferentes variedades de carne que podían adquirirse ya cocinados y listos para su consumo en diferentes puntos de la ciudad.<sup>267</sup> En primer lugar podemos citar las «carnes guisadas», caso de las de carnero, vaca, puerco y cabrón, que se vendían asados, cocidos y en cazuela en los mesones de la ciudad.<sup>268</sup> También los menudos de las reses podían venderse cocinados, siendo ofertados tanto por los propios menuderos en sus tiendas, como por mujeres especializadas en su preparación que a veces aparecen denominadas en la documentación como «triperas».<sup>269</sup> Por último, la carne también podía adquirirse preparada en forma de empanadas y pasteles en las tiendas de los «pasteleros». La actividad de estos profesionales estaba perfectamente regulada en la ciudad a través de unas ordenanzas que prohibían la elaboración de dichos productos –siempre que fuesen para su venta–, a cualquier persona que no fuese del oficio y que no tuviera establecida tienda en la ciudad. En este sentido, hay que señalar que incluso los mismos pasteleros tenían prohibido tener más de una tienda así como vender los pasteles por las calles.<sup>270</sup>

264. AMC, 13.3.1, LAC 1.1, sesión de 1479.09.24: En esta sesión se nombró una comisión de jurados para recabar información «sobre los cazadores que andan a cazar en domingos y días de fiesta con redes».

265. AHPC, PNCó, 14-12, 12, 54v, 1476.06.11: Varios vecinos se comprometen a no cazar en las tierras del heredamiento de Estrella la Baja, propiedad del caballero Antonio de Benavides, sin su licencia. AHPC, PNCó, 14-5, 15, 8r, 1491.08.03: Un vecino debe pagar al procurador del monasterio de San Jerónimo de Valparaíso una renta anual de treinta pares de tórtolas por el disfrute de la caza de la tierra del cortijo de Rojas, propiedad del mismo.

266. AHPC, PNCó, 14-4, 16, 31v, 1469.06.27: se trata del arrendamiento de la dehesa de Estrella la Alta, próxima a Almodóvar, durante dos años en los que se permite al arrendatario el disfrute de la caza de tórtolas; AHPC, PNCó, 14-23, 1, 15r, 1488.01.12: aquí encontramos el arrendamiento de una venta, con el ejido que le pertenece «y con la caza que corre y vuela» durante tres años y medio, en el que el propietario da poder al arrendatario «para prender a cualesquier personas que cazaren sin tener licencia, excepto los labradores que labraren ende y criaren las tierras»; AHPC, PNCó, 18-3, 251v, 1489.06.15: este último es el arrendamiento de un cortijo cerealero propiedad del veinticuatro Pedro Suárez de Góngora, en el que una de las condiciones es que el arrendatario «no cace él ni otro por él en el cortijo con hurón [ni redes] ni lazos ni cave ninguna madriguera ni haga por los zarzales calles so pena de seiscientos maravedís por cada vez».

267. Aunque ha sido objeto de estudio por nuestra parte, no nos detendremos en este apartado por considerar que está más cerca de aspectos relativos al consumo que al abastecimiento.

268. AMC, 13.3.1, LAC 2.1 y 5.1, sesiones de 1493.11.27 y 1497.02.03.

269. AHPC, PNCó, 14-13, 2, 32v, 1477.09.19; GONZÁLEZ JIMÉNEZ, M., «Ordenanzas del Concejo de Córdoba (1435)», [35], p. 21.

270. AMC, 13.1.3, LO. 2.1, *Ordenanzas de pasteleros*, 1574.02.25, Confirmación de ordenanzas anteriores, ff. 60r-65v.