

# Mercados de Abastos: Alimentos para el pueblo, alimentos para la hacienda

Josefa Polonio Armada

I.E.S. ULIA FIDENTIA (MONTEMAYOR)

*A mis compadres Gloria y Nieves, Elda y Ander.  
Con ellos aprendí que todavía el mercado es el gran  
acontecimiento social de muchos pueblos.*

## 1. INTRODUCCIÓN

Dice el saber popular que para conocer bien un pueblo hay que conocer a fondo tres lugares: la iglesia, el mercado y el burdel. Este trabajo es muy modesto y pretende abordar el estudio de la tercera parte del conocimiento del pueblo, el que soluciona las necesidades más perentorias para la existencia humana, las de la alimentación del cuerpo.

Se podrían haber estudiado los hábitos alimentarios y el poder adquisitivo de la población, teniendo en cuenta los datos encontrados. De hecho, como práctica para conocer el lugar al que se llega como residente o como turista siempre es una buena idea darse una vuelta por el mercado, incluso ahora que ya ha perdido la exclusiva del abastecimiento de alimentos y otros artículos de primera necesidad. Ahora que los hipermercados igualan los espacios donde comprar los alimentos, el poder adquisitivo y los hábitos de consumo de la población no se reflejan de la misma manera. O tal vez sí, y la uniformidad sea una de las tónicas dominantes de nuestra sociedad.

Pero en los comienzos del siglo XX, al igual que pasa en la actualidad en los países menos desarrollados, el paso por el mercado de abastos era la primera obligación del ama de casa o de la empleada doméstica. Era un reino de lo femenino donde la mujer debía atender a su obligación primaria de llenar la mesa de algo comestible.

De acuerdo con la ley de la oferta y la demanda, lo que no se vende no se ofrece. Estamos ante materias perecederas, algunas en grado sumo, como la carne y el pescado. Cuando todavía no hay cámaras frigoríficas, lo que se pone en el puesto es lo que se espera vender en el día, no más. Y si queremos elegir una buena pieza hay que estar cuanto antes. El buen comer también se relaciona con el buen madrugar. "Quien llega tarde, ni oye misa ni come carne", siguiendo con la sabiduría ancestral del refranero.

El mercado es un espacio físico importante. Lugar de encuentro y regateo de las mujeres que ven cómo sacarle más rendimiento a sus exiguas economías. Lugar donde encontrar lo necesario para la alimentación y otros aspectos primarios de la existencia.

Pero también es una fuente de ingresos para el municipio. Si analizamos los presupuestos municipales nos encontramos con que la mayor parte de ellos tienen que ver con la subsistencia y la alimentación, y por ende, con el mercado.

Los arbitrios municipales se ocupan de cobrar por casi todo. Arbitrio tiene la misma raíz semántica que arbitrario, y esta fórmula impositiva tiene bastante de esta cualidad.

En relación con la materia que nos ocupa, se paga por vender en la plaza, más si eres forastero que si eres del pueblo, y más si lo haces en puesto fijo que ambulante, y depende también de la hora. En este caso, el vigilante de arbitrios no ayuda a quien madruga, sino todo lo contrario.

Las pesas y medidas, obligatorias según el Sistema Métrico Decimal, que a comienzos del siglo XX había calado entre la población tan poco como el euro en los albores del XXI, son también una fuente de ingresos nada desdeñable.

Los hábitos alimentarios también se utilizan con fines fiscales. Los ricos comen carne, que paga derechos de matadero y puestos. La mayoría de la población, despojós. Casquería que es vendida en puesto aparte y arrendada a muy buen precio.

Pero la mayor de las exacciones tributarias es el impuesto de consumos. Ya de por sí resulta gravoso a las debilitadas economías obreras, pero además se veía doblado su importe para que la no menos debilitada economía municipal pudiera salir adelante. Años hubo en que el recargo de consumos fue la mitad de los ingresos municipales. Iremos viendo los diferentes casos poco a poco. La galería de personajes a que da lugar tampoco es desdeñable, desde cualquier punto de vista: el costumbrismo, en todas sus facetas literarias, desde el sainete a la zarzuela, da cumplida cuenta del universo del mercado, con sus verduleras, guindillas, matuteros, criadas sisadoras y amas de casa que regatean hasta el límite de sus fuerzas por unos céntimos de rebaja o unos gramos de lo que los vendedores consideran un regalo y ellas un buen peso. En la memoria de los paisanos es muy fácil poner nombres a cada uno de estos personajes.

## 2. EL MERCADO DE ABASTOS COMO CENTRO DE LA VIDA COTIDIANA

En Montilla había un mercado en los comienzos del siglo XX. Todavía, cuando alguien dice "voy a la plaza" se está refiriendo a la plaza de abastos que se encuentra situada entre las calles Herradores, San Juan de Avila, Escuelas y Sevilla, esta última de reciente apertura.

Aunque ya no es lo que fue, y la vieja plaza de estructura de hierro y cubierta parcheada no es más que un recuerdo entre la población de más edad, sigue teniendo su importancia.

El actual mercado de abastos se construyó en la década de los 70, y ya ha sufrido varias remodelaciones. La última por el momento ha consistido en despejar la planta alta para tener una nave amplia donde desarrollar actividades que se presumen con mucha afluencia de público. En la planta baja sobreviven algunos puestos de fruta y verdura, alguna carnicería, algún puesto de pescado o de otro tipo de alimentos herencia de tiempos mejores, de hijos y nietos de personas "que tenían un puesto en la plaza" y que han decidido mantener un negocio familiar que a duras penas puede competir con tiendas, supermercados o grandes superficies.

El que había antes, con su fuente y su placa de azulejos en la que se leía la fecha 1906, ocupaba más espacio, tenía más puestos, era más abigarrado y, sobre todo, era insustituible.

## 3. MERCADOS PÚBLICOS: DÓNDE COMPRAR

El abastecimiento de productos para el consumo humano estaba completamente reglamentado y vigilado por el ayuntamiento. Existe todo un equipo que se encarga de la vigilancia de la salubridad de todos los alimentos que se producen. Son prácticos panaderos, especialistas que analizan el pan, su grado de cocción y su peso, requisan el que no está en condiciones y se multa al panadero que no cumpla con su obligación hacia los consumidores. Para ello el maestro del obrador deberá sellar cada pieza de pan, de manera que el defraudador en el peso o el poco hábil en la cocción no pueden negar su falta ni alegar que ese pan no ha salido de sus manos.

En la plaza de abastos hay vigilantes de puestos que avisan al veterinario municipal en caso de notar cualquier anomalía en los productos expuestos. El pescado o la carne en mal estado se retiran, y los expendedores son sancionados. La prensa local se hace eco de ello, y los concejales, en los plenos municipales, piden con frecuencia mano dura para los defraudadores.

Esta vigilancia debe ofrecer una cierta seguridad a los consumidores. Aún así, se dan con frecuencia intoxicaciones y enfermedades transmitidas por alimentos en mal estado, como las diarreas producidas por los riegos con aguas fecales o la triquinosis.

## 4. EL PAN, BASE DE LA ALIMENTACIÓN OBRERA

El pan se vende generalmente fuera del mercado. Lo habitual es venderlo directamente en la panadería, en el horno donde se produce. Hay todo un ejército de vendedores ambulantes que lo llevan a las casas, con un recorrido habitual que sirve a una clientela conocida. Los molletes calientes generalmente son pregonados a gritos por chicos que los sirven para el desayuno, entre las 5 y las 7 de la mañana, despertando a una parte de la población a la que sus ocupaciones no tendrán que sacarlos de la cama a hora tan intempestiva. El sello del que se hablaba más arriba hace que sea muy fácil controlar el peso y el grado de cocción y diferenciar un mal día en el que se produce un desgajado de un panadero que se aprovecha habitualmente de sus clientes. De todas maneras, al haber una fuerte competencia los panaderos suelen cuidar esos aspectos. El exceso de celo de la vigilancia municipal provoca la reacción airada de los artesanos, que en los primeros días del siglo XX piden tolerancia de unos 30 gramos en el peso del pan, con la amenaza de que si no se les concede, no volverán a cocer hasta no llegar a un acuerdo.<sup>1</sup> Las quejas continúan por parte del vecindario, y el concejal republicano David Gutiérrez se hace eco de ellas en repetidas ocasiones. Sobre todo, el que va destinado al campo, donde llega siempre en un estado peor y es más difícil que vengan a traerlo de vuelta al pueblo, es el que tiene mayores deficiencias. Además, los panaderos no les ponen el sello de garantía. Por parte del ayuntamiento se advierte a los fabricantes de que si no cumplen con las normas serán denunciados a los tribunales. No hay constancia de que esta amenaza se llevara a la práctica, a pesar de que, de vez en cuando, se recogen unos cuantos kilos faltos de peso que van a parar a asilo, hospital o personas muy necesitadas.<sup>2</sup>

Para el resto de los alimentos lo más útil es coger el canasto de varetta de olivo o de caña trenzada con sus tapas correspondientes y salir a la plaza, preferentemente antes de que salga el sol, o con las primeras luces del día.

## 5. LA PLAZA DE ABASTOS

La estructura del mercado de abastos la podemos conocer bastante bien por los pliegos de condiciones para el arrendamiento de arbitrios de puestos, del que hablaremos luego.

En el año 1900 se entiende por mercado público los puestos establecidos en la plaza de abastos, Pósito (donde ahora están las Escuelas del Pescazo, que ya veremos por qué se llaman así) calles Tarasquilla, Cárcel hasta el ayuntamiento antiguo (cuyo solar ocupa ahora el Teatro Gamelo), Emilio Castelar hasta la 2ª esquina (actual calle Escuelas), Beato Juan de Avila, al que ahora hemos subido de categoría, José de los Angeles y Corredera hasta la puerta de la iglesia de S. Francisco contigua a la Sacristía. Más o menos, lo que en la actualidad es la puerta de la cafetería Maya.

<sup>1</sup> Archivo Histórico Municipal, en adelante AHM. Con fecha de 27 de febrero de 1900, 13 panaderos montillanos se dirigen al alcalde con este objeto. Caja 806 A.

<sup>2</sup> AHM. Actas Capitulares, en adelante AC, 17-1-1902 y 14-3-1902.



Plaza de Abastos en los años 50. Archivo Municipal.

Si tenemos en cuenta la zona comercial montillana actual, veremos que no ha cambiado tanto. Sigue siendo el lugar donde se concentra la mayor cantidad de tiendas en el casco antiguo. Lógicamente, el crecimiento urbano hacia el sur y el oeste ha desplazado en buena medida el comercio hacia los nuevos barrios, pero lo que no ha hecho es desviar el eje de expansión del mismo, que sigue siendo la misma calle Corredera prolongada con diferentes nombres hasta la entrada de Montilla.

Ya en los comienzos del siglo XX se apunta la posibilidad de abrir un nuevo mercado en el Pósito, de construir nuevas casetas, y se advierte al contratista de arbitrios que no tendrá derecho sobre ellas.

El vigilante de puestos, que es también el encargado de cobrar diariamente el arbitrio a los vendedores, es pagado por el arrendador de los arbitrios. En 1900 cobra 1'25 pts, aproximadamente el sueldo de un trabajador del campo.

De acuerdo con este mismo documento, la tipología de puestos es muy poco variada. Los hay de hortalizas, que deben tener la mercancía en banastas de varetas; de pan; de carne y buñolería. También hay puestos de paja, legumbres secas y cereal al por mayor, pero no están en el recinto del que hemos hablado, sino en la Plazuela. Estos puestos no pagan arbitrio.<sup>3</sup>

Los vendedores ambulantes pagan arbitrio antes de las 9 de la mañana.

Otros mercados son los de animales vivos. Se hace necesario su establecimiento, porque se venden en cualquier sitio y cualquier día, y eso crea problemas de salud e higiene. Se fija los jueves, en la Plaza de Munda.<sup>4</sup> A pesar de eso, no se dejan de vender en otros lugares, y la queja por su venta en la calle de la Cárcel, cerca de la pescadería,

sirve para poner de manifiesto el grave problema de salud pública que supone que el caño de esta institución corra por encima de la calle. Es un foco de infección que se intenta eliminar en 1905.<sup>5</sup>

En 1905, cuando se hace la subasta de arbitrios de puestos para el año siguiente, todavía no está terminada la pescadería. Se considera que es un equipamiento muy necesario para el pueblo y que debe acabarse cuanto antes. Su vida es muy efímera. Se construye mal, es inadecuada y para cuando la República pida espacios para construir escuelas lleva ya varios años fuera de servicio, por lo que se ofrece para este menester. La Escuela de Niñas Daniel Leví de Barrios se establece en este recinto, y desde entonces la pescadería será, para siempre, la Escuela del Pescazo, aunque ya no sea escuela y prácticamente ningún montillano vivo haya ido a comprar pescado o despojos a sus puestos.

Hay también varios intentos de construir mercados en la calle Núñez de Prado, pero sin resultado práctico. Con los ensanches de Montilla en los años 50 también hay otros proyectos que no fructifican.

Los vecinos del barrio de S. Agustín piden que se instale en la C/ Núñez de Prado, la más ancha del barrio -y de Montilla- un mercado, que, como no hay presupuesto, podría hacerse por suscripción popular. El Ayuntamiento la encabeza con 100 pts, pero el mercado no llega a construirse.

Mejor suerte corre el proyecto de construcción de una pescadería en los terrenos del antiguo Pósito.<sup>6</sup> Para ello hay que arbitrar un empréstito de 10.000 pts. El proyecto cuenta con un presupuesto de 7.490'38 pts de ejecución material y 8.613'88 pts de contrata, que es aprobado por el Gobernador Civil el 18 de septiembre de 1903, a pesar de las deficiencias técnicas, que son pronto subsanadas.

Las obras no comienzan hasta enero de 1905, inaugurándose en enero de 1907. Un año después hay que empezar las reformas, que no serán las únicas. En 1913 el estado de este mercado es lamentable, y mejora poco.

## 6. ALIMENTOS PARA LA HACIENDA: LOS ARBITRIOS SOBRE PUESTOS DE MERCADO

La fiscalidad que se aplica a los puestos de mercado abarca tanto el arrendamiento de los mismos como el de las pesas y medidas que son necesarias para cualquier transacción comercial. El ayuntamiento arrienda los pesos y pesas, además de cobrar el 1% del valor de la especie vendida en todas las transacciones, en concepto de derecho de aferición y uso correcto de las pesas y medidas. Sus valores se pueden ver en la siguiente tabla:<sup>7</sup>

<sup>3</sup> AHM, AC 12-10-1900

<sup>4</sup> AHM, AC 7-3-1902

<sup>5</sup> *El Montillano*, "Gacetillas", 14-1-1905

<sup>6</sup> AHM, AC 3-10-1902

<sup>7</sup> Todas las tablas que aparecen en el presente trabajo son de elaboración propia, a partir de los presupuestos municipales de los años anteriores al golpe de Estado de Miguel Primo de Rivera y diferentes documentos relacionados con los pliegos de condiciones, actas capitulares y expedientes de adjudicación de arbitrios que obran en el Archivo Histórico Municipal de Montilla.

Año	Presupuestado en puestos de mercado	Cobrado en puestos de mercado	Presupuestado en pesas y medidas	Cobrado en pesas y medidas
1901	6.500	4.750	Nada	Nada
1902	6.500	No consta	Nada	Nada
1903	5.531	5.281	Nada	Nada
1904	6.681	5.701	Nada	Nada
1905	7.101	6.011	12.500	Nada
1906	11.145	10.221	Nada	Nada
1907	12.118'50	10.221	15.000	Cobrado por administración
1908	11.120	10.000	25.000	Cobrado por administración
1909	9.120	9.000	25.000	Cobrado por administración
1910	9.120	9.000	21.000	Cobrado por administración
1911	9.120	9.000	21.000	21.000
1912	10.631	10.511	21.000	21.000
1913	12.316		21.000	26.666
1914	12.496'03		26.666	26.666
1915		13.001	26.666	24.066
1916		Cobrado por administración	Nada	24.066
1917	13.200	Cobrado por administración	Nada	26.666'66
1918	13.500		26.666	26.666'66
1919	14.245'91	14.851	26.666	26.666'67
1920	15.400	18.996'80	24.637'33	Nada
1921	15.200	Cobrado por administración	40.000	Cobrado por administración
1922	15.315			Cobrado por administración
1923			32.000	32.004

Como datos llamativos, se puede apreciar que lo presupuestado no tiene nada que ver con lo que se cobra. En la mayoría de los casos los arbitrios se adjudican por debajo del presupuesto. Pero es más: casi siempre salen a subasta por un tipo que no tiene nada que ver con lo presupuestado, sino que es el monto alcanzado en el año anterior. Un estudio más detallado de los presupuestos municipales daría como resultado la constatación de que la planificación económica y los estudios necesarios para que sea realista brillan por su ausencia.

Las tasas que se cobran por arrendamiento de puestos de mercado son las siguientes:<sup>8</sup>

- Por carga de hortalizas, los paisanos, 0'12 pts.
- Por lo mismo, los forasteros, 0'24.
- Puesto de carne, 0'24.
- Puestos eventuales, 0'12.
- Buñolerías, excepto en el real de la feria de mayo y septiembre, 0'12.

Quando se inaugura la pescadería se modifican todos los arrendamientos de puestos, pasando a ser los siguientes:<sup>9</sup>

- En la plaza de abastos y frentes:
  - Hortalizas y verduras, vecinos, 0'25 pts.
  - Forasteros, 0'37.
  - Mesas de carne, 0'37.
  - Pan y similares, vecinos, 0'25.
  - Id. Forasteros, 0'37.
  - Buñolerías, excepto real de la feria en mayo y sep-

tiembre, 0'12.

· En la pescadería:

- Pescados de mar o tocino: 0'75 pts.
- Pescados de río o bacalao, 0'25.

· Todavía no se paga nada por la de despojos, pero luego serán 0'75 pts.

En 1906, cuando se prepara el pliego de condiciones para el año siguiente, se contemplan algunas modificaciones, entre otras, la de los vendedores ambulantes y la venta de animales vivos y leche de vaca y cabra de manera ambulante. Quedan como sigue:<sup>10</sup>

· Cerdos vivos, por cabeza:

- Cebados, 0'40 pts.
- Sin cebar de más de 1 año, 0'25.
- Sin cebar, menos de un año, 0'15.
- Vendedores ambulantes, 0'10

· Si se paran media hora delante de la plaza, lo mismo que los otros puestos.

· Vendedores de leche:

- De cabra.
- Con animales sueltos, 0'02 pts por cabeza que conduzcan.

· En cántaros, 0'25 pts diarias.

· De vaca.

· Con animales sueltos, 0'25 por cada uno.

· En cántaros, 0'37 diarias.

· Barracas de espectáculos, pago de forma prudencial.

<sup>8</sup> AHM, AC 12-10-1900, pliego de condiciones para arrendamiento de arbitrios sobre puestos de mercado para 1901.

<sup>9</sup> AHM, AC 24-11-1905, pliego de condiciones para 1906.

<sup>10</sup> AHM, AC 28-9-1906.

Los precios permanecen muy estables a lo largo del tiempo, subiendo muy de tarde en tarde y en una cuantía no superior a los 5 céntimos por vez.

## 7. LOS PECADOS DE LA CARNE

La dieta vegetariana se impone necesariamente entre los obreros. Que los anarquistas y muchos higienistas la recomienden no pasa de ser un ejercicio sobre cómo hacer de la necesidad virtud, en la mayoría de los casos. De ahí que cuando los curas hablan de los pecados de la carne algunos abuelos –abuelas, sobre todo– me han comentado que en lo que pensaban era en un buen filete, un estofado o algo similar, y no en lo que a las conciencias bien alimentadas les parecía. Permítase, pues, la ironía de la expresión.

El abastecimiento de carne es una de las fuentes de ingresos municipales que se relacionan con la alimentación de la población. Está controlada desde su producción hasta su venta, y, en cierta medida, su consumo.

En cuanto a su producción, existe un veterinario municipal que interviene en la revisión de los animales que se crían en los domicilios familiares, muchas veces en convivencia más estrecha de lo que sería deseable con los miembros humanos de la familia. Hasta no hace mucho tiempo era habitual criar cerdos en las casas para matarlos en cuanto refrescaba. De esa manera se “reciclaban” los residuos orgánicos, restos de comida y desperdicios de vegetales tales como hojas de col, lechuga, mondas de patata y otros. Los criadores iban por las casas recogiendo estos restos que servían como excelente pienso para unos animales que eran cuidadosamente cebados. El cerdo criado en casa servía como fuente de proteínas para toda la familia mientras duraba, y a la vez se iba cebando otro para el invierno siguiente. La matanza familiar era ocasión de reuniones de vecinos y una especie de fiesta para todos excepto, claro está, para el animal sacrificado.

Existen también cebaderos que podríamos calificar de industriales que se sitúan en las afueras de la población y que sirven de abastecimiento a las carnicerías y chacinerías de Montilla y sus alrededores. Frecuentemente son víctimas de enfermedades como la peste porcina, la septicemia hemorrágica y otras de las que se hacen eco los partes de la Oficina de Sanidad del ayuntamiento, que ordena su sacrificio y cremación inmediata. De vez en cuando se produce un caso de triquinosis, pero no son muy habituales.

En los meses de calor está prohibida la matanza de cerdos. Es muy peligroso para la salud en unos momentos en los que no hay manera de conservar los alimentos, y habida cuenta de que la mayor parte de los productos del cerdo se consumen en crudo, sólo aderezados con especias.

Las condiciones para la matanza son que el veterinario municipal dé el visto bueno al estado de la carne, que lleven sello marcado a fuego como señal de garantía y que la venta se realice en plaza de abastos o establecimiento autorizado. Queda prohibida la venta a domicilio y la picaresca



Manuel González Candelas vió así la entrada a la Plaza tal como fue en tiempos. Calle Beato Juan de Avila.

de vender en otra población si el veterinario no da por buena la carne. La multa es de 5 a 25 pesetas y el decomiso de la mercancía mientras se comprueba el estado en que se encuentra. Si no es satisfactorio, se quema, al igual que se hace con las vacas tuberculosas y otros animales en mal estado.<sup>11</sup>

Para los animales sacrificados en casa, hay que enterrar un parte 24 horas antes de producirse la matanza y pesar el animal allí mismo.

Los casos de triquinosis, que en Montilla no son muchos pero se dan y causan alarma entre la población, se combaten desde el gobierno por medio de la prohibición de las matanzas domiciliarias. La R.O. de 21 de marzo de 1914 así lo decreta. *El Porvenir montillano*, periódico que se publica entre 1913 y 1914, se hace eco en repetidas ocasiones de estos problemas.

## 8. LOS LUGARES DE SACRIFICIO

Existe un matadero municipal desde mucho tiempo atrás, pero que resulta insuficiente para las necesidades de la población. El ayuntamiento se hace eco de este malestar existente entre la población y propone la construcción de un nuevo matadero en el que haya una nave para matanza de

<sup>11</sup> AHM, AC 20-10-1910.

cerdos. El motivo no es tanto sanitario como fiscal. A partir de 1914 se dejan de pagar los impuestos de consumos y se hace una reforma por la cual se paga otro impuesto, al que se llama sustitutorio de consumos, pero que grava los mismos productos y de la misma manera, subiendo los precios sobre los artículos, si no de primera necesidad, de gran consumo, entre otros la carne. En un Bando sobre carnes frescas y saladas, el ayuntamiento da un plazo de 15 días para el registro de ganados. Las carnes que estén en existencia hasta el 5 de enero estarán libres de cargo. Para un mejor control de este impuesto es necesario hacer un padrón de control de industriales y vendedores. También es necesario comprar una romana para controlar el pago del arbitrio.<sup>12</sup>

La ordenanza publicada en prensa para su general conocimiento marca una tarifa de 0'10 pts/kg para la carne de cualquier tipo en fresco, 0'12 en carnes saladas y 0'15 en grasas y embutidos. Es decir, el impuesto que paga el tocino, la morcilla y el chorizo es más alto que el que paga la carne de ternera o el lomo de cerdo, siendo estos productos, sobre todo el tocino y la morcilla, alimentos más populares. No en vano la Junta Municipal que establece el criterio para el reparto está formada por propietarios.<sup>13</sup>

El cumplimiento de todas estas ordenanzas tiene como contrapartida obligatoria la construcción de un nuevo matadero, para el que hay que buscar ubicación y financiamiento. Se hace necesario contratar un empréstito de 35.000 pts. Hasta el momento se ha presupuestado varias veces, sin éxito, la construcción de una nave en el ya existente. Hay, además, mataderos clandestinos en los que no sólo no se puede controlar el sacrificio a efectos fiscales, sino que no se tienen las mínimas medidas sanitarias ni la suficiente conciencia como para no vender carne en mal estado.<sup>14</sup>

A partir del 15 de septiembre de 1914 hay que llevar los cerdos obligatoriamente al matadero, donde son sacrificados por matarifes profesionales y contratados. Eso va a provocar problemas con el arrendatario de despojos de reses, Francisco Torres Aguirre, que se siente perjudicado y pide una rebaja en el precio del arrendamiento. También los ciudadanos se quejan de que el precio de la carne ha subido.

Se continúa por primera vez la venta de carne de cerdo en los meses de verano, con lo que resulta muy perjudicado el arrendatario. Se controla por parte de la Comisión Municipal para evitar el contrabando. A pesar de las reclamaciones del arrendatario de despojos no se le reconocen, porque el contrato es a riesgo y ventura.

La carestía de la vida se manifiesta en pequeños detalles. Al margen de las manifestaciones que se hacen para conseguir que se baje el precio del trigo y de la harina, se



Puestos en el interior de la plaza. Manuel González Candelas.

autoriza una medida que hasta ese momento no se podía aplicar: la venta de medio cuarto de kilo de carne. También se autoriza en relación con ella el aumento de 5 ó 10 céntimos según no llegue o se pase de esa cantidad el precio correspondiente del kilo. Que, dicho sea de paso, debe constar en tarjetones bien a la vista para que no haya posibilidad de engaño.<sup>15</sup>

Se aumenta el arbitrio de venta de cerdos vivos en 5 céntimos, a la vez que se limita el sacrificio de animales a un total de 50 diarios, en plena temporada, en los finales del año 1915. En el ayuntamiento hay que pagar 7'50 por cada animal en concepto de arbitrio. Cuando se recoge una vez sacrificado hay que abonar el resto de los impuestos municipales, una peseta en concepto de degüello, que en 1917 se pide que se deje de pagar. Se discute, porque es una manera de bajar los ingresos del ayuntamiento sin que se aproveche la mayoría de la gente, y finalmente se deja tal cual. Para que no se dejen de cobrar se nombra como agente ejecutivo a Antonio Mármol Povedano. Estamos en el comienzo del otoño de 1916 y la crisis de subsistencias está en pleno auge. Poco a poco va empeorando hasta que se hace necesario que el gobierno se encargue de regular los precios de los artículos de primera necesidad definiéndolos al nivel de enero de 1917, con la R.O. de 11 de enero de 1916 publicada en el Boletín Oficial de la Provincia de 11 de enero de 1918.

El matadero es municipal, y el sacrificio de animales para consumo humano se hace siempre y necesariamente en él. Se exceptúan, como se dijo antes, los cerdos en algunos casos, pero siempre se sacrifican bajo control veterinario.

En el matadero se prefieren las reses cerriles a las domadas, sobre todo velando por el mantenimiento de los animales de labor. En cuanto a las reses menores, se admiten corderos lechales y chivos castrados.

<sup>12</sup> AHM, AC 31-12-1913.

<sup>13</sup> *El Porvenir montillano*, "Ayuntamiento de Montilla", 1-1-1914.

<sup>14</sup> AHM, AC 14-3-1914 y *El Porvenir montillano*, "Triquinosis en Montilla", 15-2-1914

<sup>15</sup> AHM, AC 27-9-1915.

En 1914 se plantea la necesidad de contar con un matadero de acuerdo con las necesidades de una población cada vez más numerosa. La Comisión de Obras deberá determinar los terrenos y la de Hacienda deberá contratar un empréstito de 35.000 pts.

El pliego de condiciones establece un tipo de 34.597'54 pts a la baja. Las obras deberán estar terminadas en tres meses, bajo multa de 50 pts diarias.<sup>16</sup> Julio Raigón Mesa es el único licitador, pero pide que se le releve de su compromiso por un error sufrido que le ocasionaría graves pérdidas. Es un obrero y cuenta con las simpatías de Zafra.<sup>17</sup> A principios de julio todavía no hay contratista para estas obras, que se harán por concurso, aunque también podrían hacerse por contratación directa. Es la solución adoptada al declararse desierto el concurso.

El presupuesto extraordinario será de 35.000 pts. Las obras las dirige D. Manuel Gamelo Alda por el 6% del presupuesto. Los materiales y obreros serán locales, en la medida de lo posible. El presupuesto es insuficiente, y se hace necesario un nuevo empréstito.

Finalmente, se inaugura el 2 de diciembre de 1917 con una matanza de vacas amenizada por la banda de música. El viejo matadero queda desaprovechado.

## 9. LA VENTA

En 1900 el ayuntamiento acuerda poner un recargo

gen sobre la carne desde 6 a 8 céntimos por cada kilo, dado que la venta es tan poca que muchos días no llegan ni al jornal. Eso supone que la venta diaria es de unos 20 kilos para un jornal de aproximadamente 1'25 pts. Se pretende que vendiendo unos 15 kg se consiga el mismo sueldo. Y ni siquiera eso se consigue en muchos días. Si tenemos en cuenta que hay siete carniceros en Montilla, el volumen de carne vendida diariamente descendiende a unos 140 kg, lo que reduce muchísimo el consumo por habitante, que quedaría aproximadamente en 10 gramos por habitante y día. Lo que puede resultar creíble si tenemos en cuenta que el precio de la carne de vaca en 1907 es de 1'36 pts el kilo, es decir, un obrero tiene que estar prácticamente todo el día trabajando para conseguir comprar un kilo. Lo que hace sencillamente imposible su consumo para gran parte de la población.<sup>18</sup> De acuerdo con los datos que se manejan por las autoridades locales, el consumo de carne es de 90.000 kg anuales, al parecer en canal, lo que se infiere del hecho de que son referidos al expediente de arrendamiento de aprovechamiento de despojos de reses.<sup>19</sup>

En 1909 se empiezan a estudiar las ventajas de degollar terneras en vez de reses mayores. Hasta entonces el abastecimiento de carne se hace con vacas y bueyes adultos. En agosto se toma el acuerdo de potenciar este tipo de práctica.<sup>20</sup>

Para ello se fijan premios por la matanza de terneros y deducciones por reses de más de 200 kg, que quedan sin efecto en 1913.

Las quejas por las deficiencias del servicio son continuas. A la retirada periódica de carne en mal estado se añade la práctica de venderlas con exceso de hueso, que se cobra al precio de la carne. Eso es hasta cierto punto lógico, si tenemos en cuenta que los carniceros cobran de acuerdo con los kilos vendidos. Con el lenguaje propio de la prensa local, que trata sobre todo de llamar la atención, se denuncia que con el hueso que le sobra a la carne se podría montar una fábrica de botones. Un tanto exagerado si lo tomamos al pie de la letra, pero indicio suficiente de una mala práctica que va en contra de los derechos de los consumidores.<sup>21</sup>

El servicio de expedición de carne se reforma en enero de 1910, dada la poca rentabilidad para los propios carniceros y los problemas que acarrea al ayuntamiento en forma de quejas por los bajos márgenes con los

que cuentan. Se acuerda asignar un sueldo de 2 pesetas a los cuatro tablajeros que se van a encargar de la venta de carne de vaca de manera permanente. Hay otro, temporero, que se encarga de la venta de borrego, que sólo lo hay una temporada, la de la cría de las ovejas. Las reses dolientes, es



Vista desde la calle Herradores, con La Tercia al fondo. Archico Municipal.

en el precio de la carne de 4 céntimos por kilo. Eso encarece todavía más los precios, y hace que sea más difícil para la población obrera el consumo de carne de hebra. Los carniceros, que son pagados por el ayuntamiento utilizando el sistema de tanto por kilo, reclaman que se aumente el mar-

<sup>16</sup> AHM AC 21-6-1915.

<sup>17</sup> AHM AC 24-1-1916.

<sup>18</sup> "Sección oficial" *El Sur*, 23-12-1907.

<sup>19</sup> AHM, AC 27-12-1907.

<sup>20</sup> AHM, AC 14-8-1909.

<sup>21</sup> "Gaceticillas" *El Porvenir Montillano*, 14-7-1913.

decir, las que tienen alguna enfermedad o tara que no las invalida para el consumo humano y las procedentes de corridas de toros, se venden más baratas y en este caso lo hacen directamente los matarifes. Como hay siete puestos de carnicero y sólo van a quedar cuatro fijos y uno temporal, cesa uno de los que tienen otro puesto fijo. Los demás se sortean, quedando fijos los cuatro primeros, temporero el quinto y cesante el sexto.<sup>22</sup>

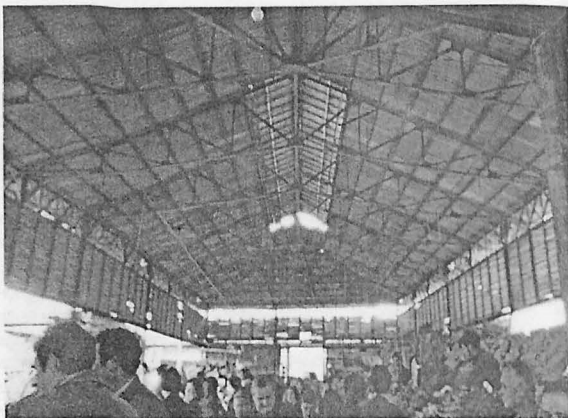
Todos estos problemas, junto con los habituales de vigilancia de mercado y funcionamiento del matadero, hacen que la Comisión Municipal que entiende del tema se reúna para tratar de resolver los problemas del abastecimiento de Montilla, no sólo de carnes, sino de todos los artículos de primera necesidad. El concejal Manuel García Carmona, liberal, dimite. En primera instancia no se le admite, pero se produce una fuerte discusión en el pleno siguiente. Los demás concejales liberales, José Cuello Pérez de Algaba entre ellos, dicen que no piensan hacer nada en una comisión que se perfila como completamente inútil. Mariano Amo se ofrece a seguir trabajando, pero reorganizándola. En vista de las dificultades y de que no se puede conseguir un mínimo acuerdo, se termina aceptando la dimisión de García Carmona.

El problema fundamental viene dado por el hecho de que estamos en una economía liberal que pretende seguir con prácticas proteccionistas más propias de etapas medievales. Se entiende mal que se predique la libertad de mercado y se controle de semejante manera el abastecimiento de un producto alimentario.

A partir de 1911 se va a liberalizar en cierta medida la venta de carne de cabra y de oveja, lo que es solicitado por diferentes carniceros, algunos de ellos criadores y expendedores de cerdo. Agustín Mendoza Luque y José Climent Mayor son los primeros en solicitarlo, en febrero y agosto de 1911, respectivamente.

Justo antes de plantearse la definitiva liberalización de la venta de carne de hebra se acuerda que los carniceros estén en los puestos hasta las 11 de la mañana inexcusablemente, y que luego uno permanezca de guardia para los casos de emergencia.<sup>23</sup>

Hay que esperar a las vísperas del golpe de estado de Miguel Primo de Rivera para que la liberalización sea un hecho. Desde febrero de 1917, en que se empieza a discutir esta posibilidad, hasta febrero de 1923, en que se presenta el primer expediente para tramitar la apertura de la primera carnicería independiente de la plaza de abastos y del gobierno municipal, pasan muchos años y bastantes problemas con el abastecimiento. A partir de abril de 1923 hay libertad de venta. Eso supone que el dueño de la carne lo será también de los despojos. Los arbitrios se cambian: se pagan 69



Interior del mercado. Archivo Municipal.

céntimos/kilo en concepto de degüello y 20 céntimos más, también por kilo, en concepto de servicio de matadero, en el establecimiento.

La matanza se realiza obligatoriamente allí, previo reconocimiento del facultativo. Para abrir una carnicería hay que depositar una fianza de 600 pts, que se devuelve cuando se cierra el establecimiento, lo que suele pasar coincidiendo con la temporada de matanza de cerdos en los domicilios particulares, cuando apenas hay venta. El establecimiento debe estar aislado de los edificios colindantes, de manera que no sea posible entrar carne de contrabando en él. Lo que no siempre se daba, y se seguía comprando carne de reses dolientes o directamente incomedibles por tuberculosis y triquina, con la esperanza de que no se le contagiara a los vecinos. Esta esperanza resultaba fallida, y la enfermedad se seguía produciendo, en honor a la verdad con poca intensidad, pero sin terminar de desaparecer.

El local debía estar escrupulosamente limpio. Los precios, calidades y pesos tenían que estar a la vista del público, y no se podían utilizar conservantes para la carne, que tenía que ser fresca y en buen estado.<sup>24</sup>

Los puestos de mercado controlados por el ayuntamiento siguen su funcionamiento normal, actuando como reguladores de precios, si bien hay que subir el margen de los carniceros, que se quejan de no vender más allá de 40 kilos de carne diarios.

Los primeros expedientes por defraudación, de cuantía elevada, se dan durante la Dictadura de Primo de Rivera, que extrema el control sobre todos los aspectos de la vida cotidiana. Pero eso ya excede los límites de este trabajo.

## 10. LA CARNE DE LOS POBRES: DESPOJOS DE RESSES

Con los precios que rigen para la carne, su consumo por las clases populares es poco menos que un imposible.

<sup>22</sup> AHM, AC 22-1-1910.

<sup>23</sup> AHM, AC 10-1-1917.

<sup>24</sup> AHM, AC 12-3-1923.



De hecho, para facilitar que alguna vez al año sea posible que la mayoría de la población dé una alegría a su mesa, se eliminan los arbitrios de la carne para el día del Corpus Christi. El resto del año, la proteína de origen animal tiene el desagradable nombre de despojo. Son los restos de los animales que no se pueden vender en tabla alta, las vísceras, todo lo que tiene un aspecto un tanto repugnante, un sabor más fuerte y una elaboración más lenta y laboriosa.

En el pliego de condiciones que regula el arrendamiento de estos restos animales que sirven para consumo humano, que supone una buena fuente de ingresos para el erario público, se recoge cuáles son los despojos y en qué condiciones se pueden vender.

Se consideran de esta forma la sangre, intestinos, vísceras, cuernos, patas, cabeza, testículos y lengua. Todos ellos perfectamente aprovechables para infinidad de utilidades, desde el consumo directo a la utilización como subproductos imprescindibles para los embutidos (caso de los intestinos) o para otros usos también alimentarios, como los cuernos, que sirven como recipiente para la sal, aceite y vinagre en los cortijos. Son receptáculos fáciles de transportar y absolutamente impermeables una vez que se les acondiciona. Con todos los demás restos se pueden confeccionar platos que hacen las delicias de muchos aficionados a la gastronomía popular: sopa de pata de res, callos, asadura en salsa, criadillas...

Los despojos que no se conceden al arrendatario son los de los cerdos, porque, como es bien sabido, "del cochino, hasta los andares" son aprovechables por sus criadores. La liberalización de la matanza de cerdos y de la venta de carne de hebra son los principales enemigos del negocio de vender despojos de reses.

Mientras no hay pescadería, se venden en puestos especiales en el mercado de abastos. Cuando se construye la pescadería, se muda allí la tienda de casquería, por la que se paga un subido alquiler: 0'75 pts diarias.

**11. LA PARTE DEL LEÓN: INGRESOS PARA LAS ARCAS MUNICIPALES**

Como origen de ingresos para el erario público, que es lo que nos interesa en este trabajo, el tipo de subasta es alto. En 1900 es de 9.502 pts. Hay que pagar una fianza provisional de 475'10 pts y una definitiva de 1.425'30 para un contrato a riesgo y ventura en el que hay que pagar los consumos y correr con todos los gastos derivados del ejercicio de la venta y de la formalización del mismo con el ayuntamiento. Este coste tan elevado nos va a informar de que las personas que arriendan el arbitrio de despojos en realidad están haciendo un buen negocio y forman parte de un grupo social acomodado. En muchos casos, son industriales vinculados a la ganadería o al comercio de la carne en cualquiera de sus facetas. En otros no, son simplemente especuladores. Entre ellos es fácil encontrar personalidades vinculadas a otras actividades, como las bodegas. Velasco

Chacón o Márquez Panadero, entre ellos.

En la tabla siguiente se pueden encontrar los precios pagados por estos arrendamientos en los primeros años del siglo XX. El tipo de subasta del año siguiente se fija en relación con lo pagado el año anterior.

Año	Cantidad Pagada
1901	9.502
1902	10.500
1903	10.850
1904	10.850
1905	11.507
1906	12.202
1907	14.251
1908	0'14 pts/kg
1909	15.020
1910	
1911	13.251
1912	
1913	
1914	17.001
1915	17.001
1916	18.141
1917	18.141
1918	18.401
1919	18.401
1920	25.201
1921	23.001'15
1922	32.000

Los años que no aparecen es porque no se cuenta con datos sobre ellos.

Los precios que tiene cada una de las vísceras adquiridas por los arrendatarios se pueden conocer a través de las indemnizaciones que cobran en caso de que estén malogrados y no aptos para la venta. Son las siguientes:<sup>25</sup>

- Caja de vejiga: ¼ del precio en canal por kg de peso
- Vientre y estómago: 0'10 pts/kg.
- Tripa: 0'10 pts/kg.
- Asadura y corazón: ½ del kg en canal.
- Pies y manos: 0'25 pts c/u.
- Sangre:
  - Añojo, eral y utrero: 2 pts.
  - Vaca, 3'50.
  - Buey, 4 pts.
- Cabeza:
  - Añojo, eral y utrero, 1'50 pts.
  - Vaca o buey, 3 pts.
  - Res menor, 1 pta.

Si se comparan estos precios con los de la carne, que tiene un promedio de 1'30 o 1'40 pts por kilo, se comprenderá fácilmente por qué es tan buen negocio el arrendamiento de estos arbitrios, dada la población con que cuenta Montilla y su carácter mayoritariamente obrero.

<sup>25</sup> AHM, AC 24-11-1905.

Se puede resumir la fiscalidad sobre el consumo de carne en el cuadro siguiente:

Año	Arbitrios de Matadero	Arrendamiento de despojos	Impuesto sobre carne
1901	9.502	9.502	
1902	10.500	10.500	
1903	10.050	10.850	
1904	10.850	10.850	
1905	10.850	11.507	
1906	11.381	12.202	
1907	12.202	14.251	
1908	14.251	0'14 pts/kg	
1909	14.251	15.020	
1910	32.540		
1911	32.500	13.251	
1912	32.500		
1913	26.851		
1914	28.701	17.001	29.000
1915	34.701	17.001	29.000
1916		18.141	
1917		18.141	
1918	44.600'92	18.401	28.500
1919	39.700'92	18.401	36.000
1920	29.288'51		33.265,74*
1921	43.000	25.201	36.000 **
1922	75.500	23.001'15	36.000
1923	115.670	32.000	73.300

\*Conseguidos realmente, 45.001 pts.

\*\*Conseguidos realmente, 40.000 pts.

## 11. 1. El impuesto de consumos

El impuesto tradicional que grava el consumo de todo tipo de artículos, antepasado directo del IVA, es la alcabala, que subía en un 10% el precio de venta. Generalmente, se pagaba por encabezamiento. Luego, durante el gobierno de los Austrias se va a ampliar con los Cientos y los Millones, *derivados de la sisa*.

Con el cambio del Antiguo Régimen a la sociedad burguesa se produce también un proceso de cambio en la tributación que lleva, poco a poco, a un sistema en el que los impuestos se vuelven graduales y directos.

La imposición indirecta no se descarta, porque una fiscalidad directa supone la identificación y control de los contribuyentes, y eso escapa a las posibilidades de los gobiernos, y, sobre todo, a su voluntad.

El primero en incorporar el impuesto sobre consumos es Mon. El motivo fundamental que da para seguir con este sistema, heredado de tiempos anteriores, pero modificado y adaptado a los nuevos tiempos, es el que se apuntaba más arriba. Es necesario hacer un catastro que permita un

conocimiento, siquiera aproximado, de la distribución de la renta agrícola. Pero no se consigna partida presupuestaria para eso. El conocimiento de esta distribución se basa en los amillaramientos, que es la declaración jurada del propietario. Si bien tiene sus aspectos negativos, porque facilita la ocultación, es el único medio que se tiene para hacerlo de manera barata para el municipio. No sólo no cuesta nada, sino que hacer el amillaramiento es objeto de exacción municipal. Se suele imponer un mayor monto a los forasteros que a los locales.<sup>26</sup>

La principal diferencia del impuesto de consumos frente a su antecesor impuesto de Millones de los Austrias es que el primero llega a gravar la harina y el pan, cosa a la que no se atreven los monarcas del Siglo de Oro por considerar que el trigo y la harina son la base de la alimentación del pueblo y no se les puede privar de la posibilidad de conseguirlos a un precio razonable.

La impopularidad de estos impuestos, que pagan por igual ricos y pobres pero que resultan mucho más gravosos a los últimos, es tan grande que durante los procesos revolucionarios siempre se plantea su revocación. Pero su cuantía es tan significativa, que apenas se consigue el poder, por mucho apoyo popular que hayan tenido los revolucionarios, siempre los mantienen. De esta manera llegan al siglo XX y nos los encontramos en el periodo tratado hasta 1914, en que empiezan a llamarse "sustitutorios de consumos", pero en el fondo es más de lo mismo. Hay varios intentos de cambiarlos, de que sea la contribución directa la que más efectivos ingrese en las arcas del Estado, pero sin suerte.

En Montilla se incluyen en los presupuestos municipales los siguientes valores como impuesto de consumos:

Año	Cupo de consumos para el Tesoro	Recargo para el Ayuntamiento
1901		103.288
1902		103.288
1903		103.288
1904		103.288
1905		100.778'40
1906		86.050
1907		91.019'61
1908		91.019'61
1909		91.019'61
1910	86.379'05	91.019'61
1911	71.577'55	97.407'15
1912	86.379'05	97.407'15
1913	86.379'05	97.407'15
1914		10.000
1915		10.000

<sup>26</sup> Para todo lo relativo al impuesto de consumos, salvo indicación en contrario, se ha seguido el trabajo de ARTOLA, M. *La Hacienda en el siglo XIX. Progresistas y moderados*. Madrid, 1986.

El gravamen de los diferentes productos, de acuerdo con lo publicado en la prensa local, para los establecimientos públicos, es el siguiente:

- Consumo directo de vinos, aguardientes y licores del país, 30 pts.
- Id. Extranjeros, 50 pts.
- Alcoholes neutros y productos alcohólicos no bebibles, excepto perfumería, 60 pts.
- Consumo directo de sidra, chacolí, cerveza y gaseosas, 15 pts.
- Establecimiento de venta de vino del país, 15 pts.
- Venta de vino sin establecimiento, 5 pts.

Si se venden artículos diversos se paga la patente por la cuota más alta y el 50% de las otras. Los vinos y alcoholes medicinales están exentos. La multa por defraudación es de 25 a 125 pts.<sup>27</sup>

A partir de aquí, se hace repartimiento de utilidades por ingresos personales, espectáculos públicos, gas y electricidad, bebidas alcohólicas, espirituosas y espumosas y consumo de carnes, cada uno de ellos es un capítulo de ingresos dentro de los presupuestos municipales.

## 12. CONCLUSIONES

Del estudio de la importancia que tiene el mercado para la vida de una población se pueden inferir varias conclusiones. Tal vez la más importante sea la que tiene relación con los ingresos fiscales derivados de las transacciones realizadas.

El municipio vive, preferentemente, de las necesidades de sus habitantes. Los impuestos directos son una parte mínima de los ingresos municipales, mientras que los derivados del consumo, ya sea por consumo de carne, por arrendamiento de puestos de mercado, pesas y medidas o cualquier otra materia susceptible de ser controlada y gravada, son la mayor parte de lo recaudado.

Los intentos de proteccionismo paternalista se mezclan con la ideología liberal y con la ineptitud de unos go-

biernos municipales a los que les cuesta hacer unos presupuestos coherentes para dar como resultado un sistema impositivo fundamentalmente injusto, en el que el peso de la carga fiscal recae sobre todos sin distinción de clases.

La alimentación es un índice de pertenencia a grupo social. La carne es alimento de ricos, sobre todo la de vaca. Las otras, la de cerdo y los despojos de las reses mayores, son más asequibles por la mayor parte de la población. Los cerdos, criados en las casas, sacrificados de manera doméstica o bien en el matadero, son la competencia más directa de los vendedores de despojos, que no paran de quejarse desde que se permite la matanza en cualquier época del año.

Las hortalizas, vendidas siempre en fresco, cuentan con la protección del gobierno municipal, que cobra más impuestos a los hortelanos forasteros. Es de suponer que no habría muchos, habida cuenta de las dificultades de transporte del momento y de la distancia del núcleo urbano a los límites del término. Tal vez algunos procedentes de las huertas de Cabra o Monturque, de forma ocasional, puesto que recorrer una distancia de alrededor de 20 km en carro para competir con productos de temporada que también se dan en el término de Montilla no tiene mucho sentido. Sobre todo, si estos productos van a ser necesariamente más caros.

El pan, el trigo, la harina... todos ellos productos de primera necesidad, son también objetivo de defraudadores y especuladores. El problema de la mala calidad del pan es algo más que pura retórica. Es una constante a lo largo de todo el tiempo, que afecta mucho a la población que hace de este producto la base de su alimentación. La subida de trigo y harina, el acaparamiento y la especulación que se dan en los años de la primera guerra mundial hacen que los obreros montillanos se echen a la calle a protestar por la subida de las subsistencias, y están en la base de las revueltas que se producen a lo largo de los años siguientes y que dan lugar a ese periodo de inestabilidad social y política conocido como «Trienio Bolchevique».

<sup>27</sup> "Gacetillas. Sustitutivo de consumos", *El Porvenir Montillano*, 31-1-1914.