



UNIVERSIDAD DE CANTABRIA  
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS

---



GRADO EN HISTORIA

TRABAJO DE FIN DE GRADO

Directora: ESTHER PEÑA BOCOS

Curso 2019/20

**LAS SARDINERAS DE BILBAO EN LA EDAD MEDIA A TRAVÉS  
DE SUS ORDENANZAS MUNICIPALES**

**THE SARDINE WORKERS OF BILBAO IN THE MIDDLE AGE THROUGH THE  
ORDINANCES OF ITS COUNCIL**

AUTORA: Ariadna del Vigo López de Ipiña

Junio 2020

## ÍNDICE

1.- INTRODUCCIÓN. JUSTIFICACIÓN DEL TEMA.....	3
1.1 Sobre la historiografía femenina .....	3
1.2 Fuentes documentales .....	5
2.- LOS OFICIOS FEMENINOS EN LA EDAD MEDIA .....	7
2.1 Los oficios femeninos en el Bilbao Medieval .....	10
3.- LAS SARDINERAS, OFICIO TÍPICAMENTE FEMENINO .....	12
4.- LA VENTA DE SARDINAS EN EL BILBAO MEDIEVAL A PARTIR DE SUS ORDENANZAS. ....	14
4.1 El pescado en el mercado de Bilbao .....	20
4.2 Los lugares, días y horarios de venta de pescado .....	26
4.3 Los precios. El control de pesas y medidas .....	38
4.4 El control de calidad en la venta de pescado .....	42
5.- CONCLUSIONES.....	45
6.-FUENTES Y BIBLIOGRAFÍA	
6.1 Fuentes .....	51
6.2Bibliografía .....	52

**Resumen:**

En la actualidad se va consolidando la teoría de que la historia no es solo contar las hazañas de personajes singulares, porque los personajes sin masas sociales detrás –incluso precediéndoles en casi todos los casos- no hubieran sido nada. Y se va aceptando el papel que jugaron las mujeres en el devenir de la Historia, en la medida en que crece el número de las investigadoras preocupadas por dar luz y relato a la mitad de la humanidad a través de los tiempos con sus investigaciones.

Este trabajo de fin de grado se alinea en el campo de la investigación histórica sobre el papel de las mujeres en la sociedad medieval. Y se centra en un tema muy específico, la labor de vendedoras de sardinas en Bilbao. Sus caracteres sociales y económicos, las formas de venta, los lugares donde exponían su mercancía, las leyes concejiles que regulaban su comercio o sus medidas reivindicativas frente a las normas municipales que recogen algunas *Ordenanzas* del Concejo. Palabras clave; Ordenanzas, Sardineras, Bilbao, oficios femeninos y Edad Media.

**Abstract:**

At present, the theory that history is not just telling the feats of singular characters is consolidated, because the characters without social masses behind - even preceding them in almost all cases - would have been nothing. And the investigation of the historical role that women played in the future of History is consolidated, as the number of researchers worried about giving light and story to half of humanity through the ages grows.

This final degree project is aligned in the field of historical research on the role of women in medieval society. And it focuses on a very specific job, the work of sardine saleswomen, in Bilbao. Their social and economic characteristics, the forms of sale, the places where they exhibited the merchandise, the municipal laws that regulated their commerce or their protest measures in front of the municipal norms that some Ordinances of the City Council collect.

Keywords; Municipal normatives, Sardine worker, Bilbao, feminine trade and Middle Age.

## 1.-INTRODUCCIÓN: JUSTIFICACIÓN DEL TEMA.

En la Historia europea -narrada mayoritariamente por hombres hasta el siglo XX- las mujeres, su papel histórico de coprotagonistas en las sociedades medievales –dueñas o plebeyas-, sus afanes y trabajos en aquellas sociedades, se ningunearon: no se puso el foco en las “damas” como “sujetos” protagonistas del relato histórico, salvo excepciones: mujeres relacionadas con la realeza, el estamento nobiliario o la religión, a quienes, diversas circunstancias, convirtieron en “heroínas” singulares. Como si las mujeres del Medievo tuvieron solo papel y función en los ámbitos domésticos, familia y hogar.

La investigación contemporánea española sobre Historia de Mujeres, según Isabel del Val, especialista en el siglo XV castellano y del Señorío de Vizcaya, considera que “las mujeres en la Edad Media tenían un ámbito de actuación y de libertad mucho mayor del que se imagina desde la mentalidad social actual”<sup>1</sup>. Por ello abordamos el estudio del papel de la mujer sardinera en el Bilbao altomedieval.

### 1.1- SOBRE LA HISTORIOGRAFÍA FEMENINA.

Con metodologías diversas, las historiadoras contemporáneas, desde el último tercio del siglo XX, han ensayado nuevos caminos de investigación: *Escuela de la igualdad* -Cristina Segura Graíño<sup>2</sup>-, *escuela de la diferencia* -María Milagros Rivera Garretas<sup>3</sup>- o *escuela*

---

<sup>1</sup> Afirmación recogida en una entrevista a Isabel del Val. *El mundo*, 23/12/2012. Catedrática de Historia Medieval de la Universidad de Valladolid. Presidenta de la Asociación española de investigación de Historia de las mujeres AEIHM, Vocal de la Junta directiva de Sociedad Española de Estudios Medievales SEEM y Directora del Instituto Universitario de Historia Simancas de la Universidad de Valladolid.

<sup>2</sup> SEGURA GRAÍÑO, Cristina: “*todas las mujeres, pertenezcan a cualquiera de las distintas clases sociales, siempre están subordinadas a los hombres de su mismo grupo*”. *Ser mujer en la sociedad medieval*. en ARÍZAGA BOLUMBURU, Beatriz, SOLÓRZANO TELECHEA, J.A. y AGUIAR ANDRADE, Amelia (Coords). *Los trabajos de las mujeres en la edad media. Una reflexión tras treinta años de historia de las mujeres*. Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, 2013. Pág. 171.

<sup>3</sup> RIVERA GARRETAS, María Milagros. “El signo de la libertad femenina hace historia de las mujeres”, en VAL, M<sup>a</sup> Isabel del y JIMÉNEZ, Juan Francisco (Coords.). *La mujer en la Edad Media* 3. Murcia-Lorca: Monografías de la Sociedad Española de Estudios Medievales, 2013, pp., 17-31, en concreto pág. 21.

*ecofeminista* -Alicia Puleo<sup>4</sup>-, entre otras. Por tanto, el papel de la mujer a lo largo de la Historia y su enfoque científico es un tema actual.

Se tiende a diferenciar el papel político, económico y social de las mujeres en la Edad Media y principios de la Moderna del relato hecho de ellas por los varones coetáneos o posteriores, en los que la mujer apenas existía o aparecía supeditada al hombre. Según Luis Felipe Ragel<sup>5</sup>, diferenciaremos la *situación jurídica* de la mujer, de su *situación real*, más favorable por su papel económico en la casa.

En distintas regiones de Europa, las mujeres, sometidas a la cultura dominante, religiosa mayormente, tuvieron distinta consideración social: mejor en el Norte (germánica, protestante, anglicana), peor en el Mediterráneo (latina, católica). Más libertad y autonomía allí, mayor dependencia del varón (padre, marido, hijos) aquí<sup>6</sup>.

El desarrollo de la ciudad y sus nuevos modelos de producción (ss. XIII al XV), influyó en el nuevo papel y el trabajo de la mujer europea. La diversificación económica de la ciudad medieval le permitió acceder a nuevos trabajos en artesanía o comercio; bien por prolongación pública del trabajo doméstico bien por la ausencia del varón, marinero, guerrero, comerciante o difunto. María Jesús Fuente estudió, desde supuestos culturales, las mujeres que convivieron entre el VIII y el XV, practicando las tres religiones monoteístas. Defiende que la cultura resultante de aquella mezcolanza, dio pautas de conducta comunes para la convivencia; la tradición judía era más igualitaria, pero la influencia de musulmanas y cristianas fue más proclive a recluirlas en el hogar<sup>7</sup>.

---

<sup>4</sup> PULEO, Alicia H.: “Ecofeminismo: La perspectiva de género en la conciencia ecologista, en III. Escuchar la vida: mensajes para una alternativa necesaria posible”. *Claves del ecologismo social*. Madrid, 2010, pp. 169 – 170.

<sup>5</sup> RAGEL SÁNCHEZ, Luis Felipe. “Evolución histórica de los derechos de la mujer”, en *Anuario de la Facultad de Derecho*, Nº 12-1 (1994-1995), pp., 313-336, en concreto pág. 317.

<sup>6</sup> MANZANOS ARREAL, Paloma: “La mujer y el mundo del trabajo en la Vitoria del siglo XVIII”. En *El trabajo en Euskal Herria*. VI Jornadas de Estudios histórico-locales en Vasconia. *Cuadernos de Historia-Geografía* 30 (2000), págs. 397-411, en concreto pág. 398. “El cabeza de familia era el marido, que ejercía como amo y señor de los que estaban bajo su dirección y protección: la mujer, los hijos e hijas, y, cuando los había, los criados y criadas, los aprendices del taller o los servidores de la casa o comercio. Además, era el marido el que, como “vecino” titular de la “vecindad” derecho de ciudadanía representaba a su familia ante las diferentes instancias públicas como el gremio, la vecindad, la parroquia o la ciudad”.

<sup>7</sup> FUENTE, María Jesús. *Velos y desvelos: cristianas, musulmanas y judías en la España Medieval*. La Esfera de los Libros, 2006.

## 1.2- FUENTES DOCUMENTALES.

Por ahora, Fueros, Ordenanzas Municipales, Archivos notariales y documentos judiciales son fuentes primordiales para investigar la situación legal, social y económica de la mujer medieval. Este trabajo sobre las sardineras usa las *Ordenanzas* de Bilbao como fuente directa para el estudio de la mujer bilbaína.

Poco aportan los **Fueros**. En Vizcaya, tierra de linajes y banderizos, el *Fuero Nuevo 1526* no diferenciaba papel ni funciones de hombre y mujer en la vida pública cotidiana. Ninguneada la vizcaína en la definición de “hidalgúa<sup>8</sup>” y supeditada al hombre, el *Fuero*, en sus 36 títulos referidos a la pesca, el mar, derechos y deberes de marinos, pescadores o armadores, no habla ni menciona nunca a las sardineras.

El ***Fuero de Bizkaia*** se refiere a la situación jurídica de la mujer en el Tít. 20 *de las dotes y donaciones y profincos y ganancias de entre marido y mujer* y el Tít. 21 *testamentos, mandas y abintestatos*; aparece en la ley III del Tit.12 “*de las prescripciones*” pero como figura pasiva “*dentro de qué tiempo se ha de pedir el estupro y dote por las mujeres, y que siendo menores tengan beneficio de restitución*”. Nada habla de pescadoras y menos aún de sardineras<sup>9</sup>.

Las ***Ordenanzas Municipales***, cuerpo documental histórico-jurídico incuestionable aportarán luz sobre las sociedades y la economía medieval por su información sobre poderes urbanos, orden público, religiosidad, mercado urbano o abastecimientos<sup>10</sup>. Son de gran interés para este trabajo pues ilustran sobre el papel de la mujer en el medievo y la transición a la modernidad. A tener en cuenta, según Enrique Orduña, que, a partir del s. XI, la fuente de las *Ordenanzas* estuvo en los Fueros y las “*Cartas Puebla*”, cédulas reales

---

<sup>8</sup> GARCÍA DE CORTÁZAR, Fernando y MONTERO, Manuel. *Historia de Vizcaya*. Donostia: Txertoa, 1994. Pág. 68. “La hidalguía universal del Fuero de Vizcaya de 1526 hizo desaparecer las diferencias jurídicas entre hidalgos y labradores, lo que habla de una cierta victoria de la alianza de las hermandades”.

<sup>9</sup> BIZKAIKO FORUA -*Fuero de Vizcaya*, facsímil. Bilbao: Estornés y Lasa, 1981.

<sup>10</sup> PORRAS ARBOLEDAS, Pedro Andrés. “Las Ordenanzas Municipales: sus orígenes, contenidos y posibilidades de investigación.” *Vasconia: Cuadernos de Historia-Geografía* 36 (2009), pp. 19-35, en concreto pág. 20.

o señoriales que regulaban los derechos y las obligaciones de los vecinos de ciudades y villas<sup>11</sup>.

Los *Protocolos Notariales* son otra fuente histórica. Masa documental muy rica y poco estudiada, sin embargo, asentaban propiedades, por lo que es poco probable que aporten información de interés sobre pescadoras y sardineras, ya que éstas ofertaban la fuerza de su trabajo, no transmitían bienes<sup>12</sup>.

El Trabajo fin de Grado que nos proponemos reflexiona sobre las pescadoras y sardineras de Bilbao, y para ello se ha sistematizado toda la información contenida en las *Ordenanzas* para el periodo comprendido entre 1477 y 1520, publicadas por Eusko Ikaskuntza en 1995, nº 70 de la colección. Son autores Javier Enríquez Fernández, Concepción Hidalgo de Cisneros Amestoy, Araceli Lorente Ruigómez y Adela Martínez Lahidalga<sup>13</sup>. De todo el fondo documental de las *Ordenanzas*, seleccionamos lo referente al oficio de pescadoras y sardineras, y las citas a pescados y formas de venta del producto.

Abundan las *Ordenanzas* sobre pesca y sardineras. ¿Justificación? El Concejo tuvo que poner orden en la pesca, pues fue un importante alimento; fresco o seco, fue motor comercial. En la historia cotidiana de Bilbao, las sardineras fueron protagonistas, con abundantes *Ordenanzas* que las mencionan, siendo uno de los pocos oficios femeninos regulados en el Medievo por organismos públicos. En nuestro caso, el Concejo de la Villa de Bilbao. Es, además, un aspecto de Bilbao en el que se ha investigado poco.

---

<sup>11</sup>ORDUÑA REBOLLO, Enrique. “Las Ordenanzas Municipales en el XIX y las reunidas por don Juan de la Cierva en 1908”. *Investigaciones históricas: Época moderna y contemporánea* 8 (1988), pp.163-180, en concreto, pp. 163-164.

<sup>12</sup> DÍEZ FERNÁNDEZ, Margarita. “Los protocolos notariales: fuentes para el estudio de la Historia Contemporánea s. XIX” *Quinto centenario* 4 (1982), pp. 231-233.

<sup>13</sup> ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, Javier *et alii*. *Ordenanzas Municipales de Bilbao (1477-1520)*. Fuentes Medievales del País Vasco. San Sebastián: Eusko Ikaskuntza, 1995. Como indican los autores en la introducción “... no son unas ordenanzas al uso, sino un compendio de acuerdos y decretos municipales comprendidos entre los años 1477 y 1567 y elevados a la categoría de normativa municipal”. Aunque hemos de señalar que internamente se usa el término *Hordenança*

## 2.- LOS OFICIOS FEMENINOS EN LA EDAD MEDIA.

Según Ana y M<sup>a</sup> Azucena Álvarez García, las tareas de las mujeres en la Edad Media pueden reducirse a las de “*casa, campo y horno*”. Ir al horno a por pan fue tarea femenina, aunque los horneros fueran hombres. A través de los siglos y en diferentes regiones, los mismos oficios femeninos<sup>14</sup> han tenido calificativos diversos. Así, para Segura Graiño, los trabajos públicos de las mujeres medievales

*“Eran trabajos relacionados generalmente con el abastecimiento de la casa, con actividades de compra y venta y de distribución de productos necesarios en la vida diaria. Las mujeres eran lavanderas, panaderas, regatonas, vendedoras de productos hortícolas cultivados por ellas, hilanderas y, también, había parteras y nodrizas...Había algunas que tenían actividades que pueden considerarse como de un nivel superior como las sanadoras, las parteras y, en el Islam las copistas”*<sup>15</sup>.

Descripciones de profesiones muy genéricas, con dos rasgos comunes: su carácter remunerado y público. Según las hermanas Álvarez García<sup>16</sup>, con la aparición de la ciudad y su nuevo modelo de producción, hubo oficios considerados femeninos en el ámbito doméstico que se reasignaron a hombres en la economía pública. En las *Ordenanzas* del Concejo de Oviedo, en el XIII, se citan solo tres oficios de mujer: panadera, zabarcera y recadera. El oficio de panadera, el más citado en aquellas *Ordenanzas* y el más regulado. Diferenciaban el oficio de panadera –femenino- del de bregadores –varones que amasaban-. La zabarcera vendía frutas, que no recogía del árbol, y otros productos alimenticios. La recadera, oficio indeterminado, intermediaba entre compradores y vendedores.

---

<sup>14</sup> ÁLVAREZ GARCÍA, Ana y ÁLVAREZ GARCÍA, María Azucena. “Oficios de la mujer en las ordenanzas de Oviedo...” *op. cit.*, pág. 9.

<sup>15</sup> SEGURA GRAIÑO, C. “Los trabajos de las mujeres en la edad media. Una reflexión tras treinta años de historia de las mujeres” en ARÍZAGA BOLUMBURU, Beatriz, SOLÓRZANO-TELECHEA, Jesús Ángel y AGUIAR ANDRADE, Amelia (Coords). *Ser mujer en la ciudad medieval europea*. Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, 2013. 171-190. En concreto pág. 175.

<sup>16</sup> ÁLVAREZ GARCÍA, Ana y ÁLVAREZ GARCÍA, Azucena. “Oficios de mujer en las Ordenanzas del Concejo de Oviedo...” *op. cit.*, pág. 9. “*Se redujo, por tanto, el acceso de la mujer y desempeño a determinados puestos de trabajo, lo que se tradujo en una pérdida de derechos sociales, laborales y económicos. Un severo reajuste laboral que redujo las posibilidades de trabajo a ámbitos muy restringidos: las labores domésticas, agrícolas y ganaderas y la confección de vestidos y prendas de uso cotidiano*”.



Fueron tiempos en los que el peso del cristianismo en la vida política, económica y social fue grande. Por lo que la mujer fue relegada a segundo plano en los papeles oficiales y en los relatos históricos. No extrañe, pues, que fuera el cristianismo, sobre todo la Iglesia católica, quien obvió el protagonismo de la mujer en la jurisdicción eclesiástica, aunque el “oficio” de mancebas, barraganas o amantes de clérigos fue común en Europa Occidental y aquellas mujeres debieran considerarse o trabajadoras asalariadas o, al menos, trabajadoras domésticas<sup>17</sup>.

En el sector pesquero, el papel de la mujer se limitó a actividades auxiliares. Por ejemplo, en Bermeo, villa histórica vinculada al mar y a la pesca, el trabajo de las *neskatillas*<sup>18</sup> fue importante: los hombres salían a la mar y ellas se encargaban de descargar la pesca diaria y venderla en las subastas<sup>19</sup>. Más oficios documentados en Bermeo: llamadoras o señeras, vendedoras de pescado, tratantes, marisqueadoras, rederas o *sareginak* y trabajadoras en la producción conservera y escabechera<sup>20</sup>. Las regateras y sardineras eran el último eslabón de la cadena de venta; eran las que menos ganaban y las que más arriesgaban, trabajando en condiciones insalubres y muchas veces surtiéndose del robo, contrabando o chiqueteo para poder tener algo que llevarse a la boca: “*Su mundo se limita al hedor y a la humedad propias de su trabajo, como así también al límite que les impone el tiempo de duración de su producto*”<sup>21</sup>.

---

<sup>17</sup> VAL VALDIVIESO, M<sup>a</sup> Isabel del. “El clero vasco a fines de la Edad Media”, *Cuadernos de Sección, Historia-Geografía* 23 (1995), pp.31-53, en concreto pp. 50- 51. Del Val cree que las barraganas eran bien vistas, en general, por los vecinos del clérigo; no así, los escarceos puntuales del cura, sobre todo si las mujeres eran vírgenes o casadas.

<sup>18</sup>Las *neskatillas* eran tradicionalmente las que se dedicaban a descargar y limpiar el pescado de las capturas de la flota de bajura. El país (sitio web).2014.Bilbao. (Consulta 06-04-2020). Disponible en: [https://elpais.com/ccaa/2014/12/15/paisvasco/1418657958\\_608371.html](https://elpais.com/ccaa/2014/12/15/paisvasco/1418657958_608371.html) y Euskadi (sitio web).2014.Pais vasco. (Consulta 06-04-2020). Disponible en : [https://www.euskadi.eus/web01-](https://www.euskadi.eus/web01-a2famil/es/contenidos/noticia/reconocimiento_ue_neskatilas/es_agripes/reconocimiento_ue_neskatilas.html)

<sup>19</sup>UCELAY, J. M.”Diagnóstico sobre la situación profesional del colectivo de neskattillas y empacadoras”. *Ministerio de agricultura, alimentación y medio ambiente. Secretaría general de pesca* (2016), pp.6-45.(En línea), (Consulta 06-04-2020).Disponible en: [https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/red-mujeres/primerborradordiagnosticoneskatillas17022016\\_tcm30-77155.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/red-mujeres/primerborradordiagnosticoneskatillas17022016_tcm30-77155.pdf)

<sup>20</sup> FERNÁNDEZ FONSECA, María Jesús y PRADO ANTUNEZ, Ana Isabel. “El trabajo femenino en la Bizkaia del siglo XIX”, en *El trabajo en Euskal Herria*. Donostia: Eusko Ikaskuntza, 1999, pp. 413- 429 en concreto pág. 423.

<sup>21</sup>Señala RIVERA MEDINA, Ana María. “Marco jurídico y actividad pesquera en Vizcaya (siglos XV al XVIII). *Itsas memoria. Revista de estudios marítimos del País Vasco*, 3, Untzi Museoa-Museo Naval, Donostia-San Sebastián, 2000, pp. 131-152, en concreto pág. 139.

Gregorio Bañales se fija en el trabajo de diferentes oficios privados realizados por mujeres en Vizcaya al final del Medievo: panaderas, mesoneras, regateras, aceiteras, molineras, sirgueras, descargadoras, limpiadoras de pescado y sardineras, “*oficios básicos, totalmente necesarios, sin los cuales los pueblos se hubiesen desintegrado*”<sup>22</sup>. Según él, los oficios masculinos de la minería del hierro, la milicia, la marinería o la pesca, permitieron a las mujeres regentar tiendas, tabernas, panaderías o mesones en pueblos y villas costeras. Rubio Ardanaz, por su parte, refiriéndose al trabajo femenino en Santurce, habla de conserveras, vendedoras de agua, rederas, sardineras, encargadas de la limpieza y preparación de la pesca. Rederas y sardineras son las únicas que ejercieron su profesión hasta mediados del siglo XX, según este historiador<sup>23</sup>.

La antropóloga Selma Huxley confirmó la presencia de mujeres vascas al frente de astilleros navales o el comercio en el XVI<sup>24</sup>. En siglos posteriores disminuyó su presencia, figurando en su lugar hijos o apoderados. Aunque como señalan M<sup>a</sup> Jesús Fernández Fonseca y Ana Isabel Prado<sup>25</sup>:

*“Tampoco es extraño encontrar mujeres dueñas de lanchas de pesca, a veces como únicas propietarias, otras veces compartiendo la propiedad y ganancias con hijos; e incluso, es el caso de Lekeitio, siendo elegidas como mayordomos de Cofradía. Sin embargo, ellas disfrutaban del cargo más por derecho que de hecho, ya que, si bien se reconoce que son titulares de la mayordomía, ellas no están presentes en las reuniones de la cofradía, ejerciendo las funciones de mayordomo un hombre.”*

---

<sup>22</sup> BAÑALES, Gregorio. “*La mujer en Bizkaia. Algunos aspectos de su actividad social*”. Bilbao: Diputación Foral. 2004. Págs. 31 y 32.

<sup>23</sup> RUBIO ARDANAZ, Juan A. “Las sardineras de Santurce: Desplazamiento de la mujer en un modo de distribución tradicional del pescado”. Universidad Autónoma de Madrid. Facultad de Filosofía y Letras. Museo de Artes y Tradiciones Populares. *Narria: Estudios de artes y costumbres populares*, pp. 29-35.

<sup>24</sup> HUXLEY, Selma. “Unos apuntes sobre el papel comercial de la mujer vasca en el siglo XVI”. *Cuadernos de Sección. Antropología-Etnografía*. Eusko Ikaskuntza 1 (1982). Pp. 159-167.

<sup>25</sup> FERNÁNDEZ FONSECA, María Jesús y PRADO ANTÚNEZ, Ana Isabel. “Roles femeninos en la Bizkaia del siglo XIX” *Itsas Memoria. Revista de Estudios Marítimos del País Vasco*. 3 (2000). Pp. 277-287.

Otro oficio femenino relacionado con la pesca en los puertos vascos fue el de escabechera, mujer que salaba el pescado y tutelaba las chozas donde se procesaba. Hay documentos en los que esposas de maestros de barcos de altura remataban el escabeche de besugo, atún o merluza, solas o con «socios»<sup>26</sup>.

La salazón del pescado, sardinas incluidas, estuvo por tradición en manos femeninas. Incluía el “cecial” o secado al aire, los ahumados, la mojama, y el arenque salado, que aún se consume en la actualidad. O bien el escabeche, como puede leerse en la *Hordenança sobre las pescaderas de lo çesial*<sup>27</sup>:

“(…) hor/denaron e mandaron los sennores conçejo e ofiçiales/ que por quanto las regateras que benden pescado çeçial/ e sardina e congrio e azeyte e candelas por/ menudo, con poco temor de Dios e gran cargo de sus/ conçiencias, lo benden malo e synple e mas caro/ que su justo preçio o menor en cantidad o en peso/ o en medida; por tanto, queriendolo remediar,/ dieron forma e hordenaron en la manera siguiente, asy/ para esto commo para todas las otras bytuallas.”

Técnicas para mantener la pesca sana y comestible durante mucho tiempo, y para transportarla a lugares lejanos o satisfacer la demanda del mercado interior, dadas las costumbres restrictivas de tipo religioso en la dieta cristiana.

## 2.1.- LOS OFICIOS FEMENINOS EN EL BILBAO MEDIEVAL.

El auge del comercio en la sociedad bilbaína llegó en los siglos XV y XVI; el mercado local necesitó mano de obra, y las bilbaínas fueron protagonistas fuera del ámbito doméstico. Mozas y mujeres foráneas entraban en Bilbao en busca de trabajo, contra el sentir de las oligarquías locales, que restringían el trabajo femenino y el flujo migratorio con *Ordenanzas* y *Actas*.

---

<sup>26</sup> FERNÁNDEZ FONSECA, M<sup>a</sup> Jesús y PRADO ANTÚNEZ, Ana I. “Roles femeninos en la Bizkaia del siglo XIX: aproximación a la situación de la mujer en el mundo laboral en ámbitos pesqueros urbanos”. *Itsas Memoria. Revista de Estudios Marítimos del País Vasco*. Museo Naval. Donostia, 2000, pp. 277 -278, en concreto pp. 3-5.

<sup>27</sup> ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, Javier *et alii*. *Ordenanzas Municipales de Bilbao.. op. cit*, pp. 50-51.(En línea, consultado en Abril del 2020)<http://www.eusko-ikaskuntza.eus/es/publicaciones/ordenanzas-municipales-de-bilbao-1477-1520/art-10029/>

Las bilbaínas ayudaban a maridos y parientes, trabajando de vitivinicultoras, viticultoras, sardineras, panaderas, molineras, tabernereras, mesoneras, pescaderas, lenceras y regateras. Subsistían mediante oficios poco remunerados, cuidando siempre su imagen moral, ya que “*estar en la calle entre otras cosas, significaba vivir en el filo entre lo honesto y lo deshonesto, entre el pecado y la virtud*”, señala Ana M<sup>a</sup> Rivera Medina<sup>28</sup>, quien califica el trabajo de las mujeres bilbaínas como “*propio de su sexo*”, es decir, las tareas domésticas: lavanderas, criadas, panaderas, pescaderas y regateras; o “*masculino*”: molineras, cargadoras, renteras, etc.

En Bilbao, la mujer protagonizó muchas actividades económicas, aun cuestionándose su honestidad por el hecho de andar por la calle. Las vecinas del estamento llano tuvieron más libertad para trabajar fuera de casa que las del estamento privilegiado. Las nobles estaban más vigiladas por sus hombres que las pobres, que trabajaban al menudeo fuera del hogar, aunque su moral quedara en entredicho, como hemos apuntado<sup>29</sup>.

En su momento, Manuel Basas, antiguo archivero municipal de Bilbao, ofreció un “elenco de oficios concejiles”, un listado de oficios de mujeres cuya actuación y sueldo dependía de la Corporación<sup>30</sup>. La relación completa es la siguiente:

- ***Amortajadoras*** en el Hospital Civil de Achuri: dos mujeres, preparadoras de los cuerpos de los difuntos para el enterramiento.
- ***Encargada del brasero***: mantenía encendido el brasero del Concejo.
- ***Cargueras***: oficio similar a las sardineras, con grandes cestos planos a la cabeza, para cargar mercancías; reguladas mediante *Ordenanzas Municipales*.

---

<sup>28</sup> RIVERA MEDINA, Ana M<sup>a</sup>. «Cuerpos de mujer en el mundo laboral bilbaíno bajomedieval y moderno s. XIV –XVI.», *Nuevo Mundo Mundos Nuevos* [En ligne], Colloques, mis en ligne le 28 janvier 2008, consulté el 1 abril 2020. URL: <http://nuevomundo.revues.org/21533>; DOI: 10.4000/nuevomundo.21533, en concreto pág 3.

<sup>29</sup> RIVERA MEDINA, Ana M<sup>a</sup>. «Cuerpos de mujer...», *op. cit.*, pág. 4.

<sup>30</sup> BASAS FERNÁNDEZ, Manuel. *Antiguos oficios Concejiles de Bilbao*. Bilbao: Colección Temas Vizcaínos, año XIII, nº 156. 1987.

- **Chupinera:** según Basas, chupinero era el encargado de los instrumentos de defensa de Bilbao; y encendía el chupín, disparo del cohete de festejos; oficio que heredaba la viuda del chupinero.
- **Freilas y/o sororas:** con funciones de culto en iglesias y hospitales, hasta que en el XVIII sus funciones pasaron a los sacristanes, por evitar maledicencias.
- **Lengua:** no cita Basas en qué consistía su trabajo.
- **Nodrizas de la villa:** antecedente de la Casa Cuna, daban pecho gratis a niños pobres recién nacidos mediante salario municipal de la villa.
- **Parteras:** atendían a las madres pobres necesitadas de auxilio en el parto.
- **Comadres:** Basas no lo define; es probable que sean parteras, ya que la Academia de la Lengua, en una acepción, la define como “*persona con títulos legales que asiste a la parturienta o mujer sin estudios o titulación, que ayuda o asiste a la parturienta*”.
- **Repesadoras:** controlaba los pesos de las mercancías en el Mercado de la Villa, para harinas, carnes y pescados; en el contrapeso de la harina y el pescado, al menos, solía existir una mujer como auxiliar.

### 3.- LAS SARDINERAS, OFICIO TÍPICAMENTE FEMENINO.

En los últimos años han aparecido estudios sobre el papel social y económico de la mujer vasca, de la vizcaína o la bilbaína, referidos en su mayoría a los tiempos modernos, pero la mujer medieval vasca está poco estudiada. Aparece subordinada al hombre; carecía de derechos y libertades fundamentales<sup>31</sup>. Su papel quedaba reducido al hogar y la familia, siendo madre y esposa como función principal en el ámbito privado, dejando el público para el varón.

Quedó dicho que las sardineras fueron los oficios femeninos más citados en las *Ordenanzas de Bilbao*, una *rara avis* dentro del complejo mundo laboral medieval, dominado por el varón. A pesar de esto, la participación de la mujer en la economía medieval no significó su emancipación del varón. La cultura actual como conquista de la

---

<sup>31</sup> ÁLVAREZ GARCÍA, Ana y ÁLVAREZ GARCÍA, María Azucena. “Oficios de la mujer en las ordenanzas de Oviedo...” *op. cit.*, pp. 7- 8.

esfera pública puede llevarnos a equívocos; sin embargo, en la época medieval, el trabajo externo al hogar estuvo relacionado, más bien, con la necesidad.

Las trabajadoras más madrugadoras en Bilbao se dedicaban al horno y el pan; y ya a media mañana aparecían las sardineras y otras mujeres relacionadas con la pesca, que recorrían las calles ofreciendo sus productos<sup>32</sup>:

*“Aparecían en la plaza de la Villa las pescaderas, sardineras y regateras. Algunas pescaderas compraban el pescado en Bermeo, Laredo, Lekeitio, Castro Urdiales o Portugalete. Recorrían cuatro o cinco leguas diarias o llegaban a la Villa en pequeñas embarcaciones trayendo pescado fresco, y no tan fresco, a sus habitantes. A lo largo del siglo XIV éstas no tuvieron puntos de venta prefijados. Se desplazaban con sus cestas por las calles o se arremolinaban en los barrizales, que ellas ocasionaban, en el Portal de Zamudio, o vendían en las puertas de sus casas. Su presencia junto a la de sus productos ensuciaba terriblemente las calles y cubría todo el aire con un intenso olor a pescado.”*

Las mujeres de los pescadores, las sardineras, ayudaban a la economía familiar con unos ingresos extras por una mercancía perecedera<sup>33</sup>. Hablamos de oficio específicamente femenino: las sardineras, las mujeres de los hombres que salían a la mar a por pescado. A principios del XVI, con una población estimada de 4.000 habitantes, una veintena de mujeres se dedicaban a la venta de la sardina en fresco<sup>34</sup>. Habríamos de añadir las pescaderas y las regateras.

---

<sup>32</sup> RIVERA MEDINA, Ana María. “Cuerpos de mujer en el mundo laboral bilbaíno bajomedieval...”, *op. cit.*, pág. 5.

<sup>33</sup> AYUSO SÁNCHEZ, Cristina. “El mundo laboral femenino en el País Vasco Medieval”. *Estudios vascos. Sancho el Sabio* 30 (2009), pp. 115-136, en concreto pág. 3.

<sup>34</sup> ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, Javier *et alii*. *Ordenanzas Municipales de Bilbao.... op. cit.*, pp. 232-233, Ordenanza de 1510-09-18. (En línea, consultado en Abril del 2020) <http://www.eusko-ikaskuntza.eus/es/publicaciones/ordenanzas-municipales-de-bilbao-1477-1520/art-10029/>



Imagen 1.- Sardineras en el puerto pesquero de Santurce ante el faro del Muelle de Hierro de Portugalete. y el Puerto Viejo de Guecho, 1896. Se aprecian las cestas en las que transportaban la mercancía.

Colección fotográfica del Archivo Municipal de Burgos.

#### **4.- LA VENTA DE SARDINAS EN EL BILBAO MEDIEVAL A PARTIR DE SUS ORDENANZAS.**

En el lugar donde el Nervión se hace ría, en un meandro, el señor de Vizcaya Diego López de Haro, “El Intruso”, fundó un 15 de junio de 1300 la villa de Bilbao. En un cruce de caminos, *que dicen el puerto de Bilvao*<sup>35</sup>. Ría, Abra y mar abierto crearon una compleja red de actividades económicas. López de Haro, quinto Señor de Vizcaya, dejó escrito: *Sepan por esta carta..., como yo, Diego López de Haro, señor de vizcaia...fago en Bilvao departe de begoña nuevamente población e villa, que dicen el puerto de Bilvao...*<sup>36</sup>. La Carta-Puebla fue sellada un 15 de junio del año 1300, en Valladolid, por Diego López de Haro, frente y contra las pretensiones de su sobrina, María Díaz de Haro, quien volvió a

<sup>35</sup> HIDALGO DE CISNEROS AMESTOY, Concepción *et alii*. *Colección Documental del Archivo General del Señorío de Vizcaya. Fuentes Documentales Medievales del País Vasco*, 9. San Sebastián: Eusko-Ikaskuntza. Sociedad de Estudios Vascos, 1986.

<sup>36</sup> VIGO, Javier del. *Arte y Urbanismo en el Casco Viejo de Bilbao*. Bilbao: Surbisa, 1990. Pg. 24. El texto de la carta-puebla está tomado de GUIARD, Teófilo. *Compendio de la Historia de Bilbao*. Bilbao: Caja de Ahorros Municipal de Bilbao, 1978, pág. 16.

refundar Bilbao diez años más tarde, en 1310 cuando amplía aún más los privilegios comerciales de la Villa, convirtiéndola en paso obligatorio de todo el comercio de Castilla hacia el mar. En 1372 el futuro Juan I de Castilla aumentó de nuevo los privilegios de la Villa, dejando libres las salidas y entradas de mercancías desde y hacia la Villa y centrándose en el comercio de hierro.

López de Haro en 1300 dio a Bilbao como privilegio marítimo:

*“(...) que non dedes portadgo nin treintadgo ni enmiendas en ninguno de mios lugares. Et otrossi vos otorgo que en vro puerto de Portugalete ni en la barra ni en toda la canal que non aya precio de nave ni de bagel que vengan o salgan del lugar cargados con sus mercadurias et mostrando recabdo que vienen a esta villa de Bilvao o van della et pagando las costumbres et los derechos del señor que no ssean retenidos ni enbargados por razón de precio<sup>37</sup>”.*

En posterior confirmación, se lee: *“los del Concexo deste lugar (Bilbao) que puedan andar e pescar e comprar e salar, asi como fazen los de Castro e los de Laredo e los de los otros puertos...”<sup>38</sup>*. Y vuelve a ampliarse el ámbito pesquero en la confirmación de 1411:

*“Otrosi los vezenos de la villa de Vilvao que bayan a pescar en el mio Señorío con redes e con trainas et con malles y que puedan pescar en qualquier lugar del mio Señorío sin embargo y sin contrallio de ome del mundo et que ninguno no sea osado les de fazer embargo nin destorbo ni les tomen a los vezinos de Vilvao ninguna cosa de lo que pescaren...”<sup>39</sup>*.

---

<sup>37</sup> Tomado de VIGO, Javier del. *Arte y urbanismo en el Casco Viejo...*, op. cit., pág. 24.

<sup>38</sup> HIDALGO DE CISNEROS AMESTOY, Concepcion, ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, Javier, Concepción, LORENTE RUIGÓMEZ, Araceli y MARTÍNEZ LAHIDALGA, Adela. *Colección documental del Archivo de la cofradía de pescadores de la villa de Lequeitio (1325-1520)*. Fuentes Documentales Medievales del País Vasco, 30. San Sebastián: Eusko Ikaskuntza, 1991. Números 18 y 19.

<sup>39</sup> HIDALGO DE CISNEROS AMESTOY, Concepción et alii. op. cit. Doc. 1, pág. 9.



Antes de 1300 no hay datos sobre la economía de Bilbao en su relación con el mar y las sardineras. La bibliografía más reciente apunta a la zona de Ollargan y Begoña como los núcleos poblacionales anteriores al XIV, parecen indicar una economía agrícola y ganadera, antes que marinera. La nueva villa ocupó una estrecha planicie pedregosa recortada por un amplio meandro del Nervión-Ibaizabal. Hasta allí llegaban las mareas, lugar magnífico como puerto interior<sup>40</sup>. La ría protagonizó el desarrollo económico de Bilbao y de su área de influencia, conocida luego como Gran Bilbao.

Según Beatriz Arízaga y Sergio Martínez, Bilbao desplazó al puerto de Bermeo por los privilegios que se le concedieron; obligaban a que el tránsito comercial hacia Bermeo se desviara a Bilbao. Y el antiguo camino de Orduña a Bermeo perdió su papel comercial al ser Bermeo solo puerto pesquero. Los privilegios de Bilbao le aseguraron un aprovisionamiento de lo necesario, abundante y barato<sup>41</sup>.

Las dificultades que la Ría ofrecía en sus catorce kilómetros de recorrido obligaron a Bilbao y Portugalete a buscar soluciones en común, pues a las dos beneficiaba favorecer el tráfico de las naves. Portugalete contaba con un puerto de discreto tamaño, como el de Bilbao, construido en madera<sup>42</sup>.

---

<sup>40</sup> GONZÁLEZ CEMPELLÍN, Juan Manuel. *Bilbao. Casco Viejo. Un paseo por las villas de Bizkaia*. Bilbao: Bizkaiko Foru Aldundia Kultura Saila, Ondare Historikoaren Zerbitzua, 2014. Pág.43.

<sup>41</sup> ARIZAGA BOLUMBURU, Beatriz y MARTÍNEZ, Sergio. *Atlas de Villas Medievales de Vasconia*. Donostia-San Sebastián: Eusko Ikaskuntza, 2006.

<sup>42</sup> ARIZAGA BOLUMBURU, Beatriz y MARTÍNEZ, Sergio. "Las Encartaciones en la Edad Media". *Fundación para el Estudio del Derecho Histórico y Autónomo de Vasconia*, FEDHAV 2008, Universidad de Cantabria, pp.157-188, en concreto pág. 185: Todas estas dificultades que la ría poseía en sus catorce kilómetros de recorrido impulsaron a las dos villas, Bilbao y Portugalete, a trabajar en común para su resolución, pues a las dos beneficiaba favorecer el tráfico de las naves. Portugalete debió contar con un puerto de discreto tamaño, como el de Bilbao, construido en madera.



Por el Portal de Zamudio entraban abastecimientos, alimentos y materias primas del entorno rural, del valle de Asúa. Defendido por una torre, cárcel más tarde, era importante, ya que su guardián cobraba el doble que los otros portaleros<sup>44</sup>. Lo confirma Teófilo Guiard al señalar: “*Somera se abría junto a la torre de Leguizamón, frente al Peñascal de la Puente Vieja, y diseñaba su forzado trayecto sorteando las torres de Zorroza, Bilbao y Tellaeche, para morir en el Portal de Zamudio, cabecera de la cárcel*”<sup>45</sup>. La puerta comercial fue el puente gótico de S. Antón; enlazaba con la Meseta por Castrejana a Balmaseda. Por el puente entraba la lana castellana con destino a los mercados atlánticos y salían las manufacturas que llegaban de Europa con destino a Castilla. Personas y bestias de carga pagaban peaje al pasar. Tan importante fue que pasó a ser parte del escudo de Bilbao.

El primer puente –desaparecido a fines del XIX- tenía un perfil alomado; y caía a los pies de la iglesia de San Antón. Y en aquel primitivo Bilbao (Casco Viejo) estuvo la Plaza Vieja, lugar que usaban las sardineras para vender sus mercancías.

---

los años llegó a constituirse en una obra monumental de 6 volúmenes con 363 grabados de unas 500 ciudades, ya que algunas hojas contienen más de una vista de ciudad.

<sup>44</sup> GONZÁLEZ CEMPELLÍN, Juan Manuel. *Bilbao. Casco Viejo. Un paseo por las villas de Bizkaia*. Bilbao: Bizkaiko Foru Aldundia Kultura Saila, Ondare Historikoaren Zerbitzua, 2014. En concreto pág. 27.

<sup>45</sup> GUIARD, Teófilo. *Historia de la noble villa de Bilbao 1300 -1600*. Bilbao: Caja de Ahorros Municipal de Bilbao, 1978, en concreto T I, pág. 92.



Imagen 4.- Puente e iglesia góticos de San Antón. A la derecha de la imagen, el “rebal” de Achuri. Imagen recogida en *España artística y monumental. Vistas y descripción de los sitios y monumentos más notables de España*. Autor: Jenaro Pérez de Villa-Amil. Madrid: Librería de Emilio Font, 1865.

El *casco viejo* tuvo calles paralelas con cantones más estrechos; se extendía del puerto al interior, a la Iglesia de Santiago. En los arrabales vivían los trabajadores y artesanos, conexión de villa e *hinterland*, las anteiglesias<sup>46</sup> de Abando, Deusto y Begoña. San Nicolás, el rebal de pescadores entre el Arenal y el Ayuntamiento actual, fue el barrio que más creció, según las *fogueraciones*<sup>47</sup> de 1492 y 1514. Los arrabales medievales eran espacios geográficos y sociales medio urbanos o semi-rurales, extramuros, habitados por un estrato social inferior al de los comerciantes del Casco histórico<sup>48</sup>. Entre 1300 y 1550 existían *rebales* por la margen derecha: San Nicolás, Ascao, Sendeja, Achuri e Ibeni, siguiendo el curso de la ría hacia la anteiglesia de Deusto y el mar. Por la margen izquierda, los *rebales* de “allende la puente” e Ibaizábal. La ubicación junto a la ría le dió

<sup>46</sup>Según la RAE *anteiglesia*: Iglesia parroquial, pueblo o distrito municipal. En la Bizkaia histórica, equivalente a municipio rural, en contraposición a villas.

<sup>47</sup> Según GARCÍA DE CORTÁZAR Y RUIZ DE AGUIRRE, José Angel. *Vizcaya en el siglo XV: Aspectos Económicos y Sociales*. Bilbao: Ediciones de la Caja de Ahorros Vizcaína, 1966. P. 479. El “rebal” de S. Nicolás tenía en 1492, 78 *fogueras*; pasó a 145 en 1514. El mayor crecimiento demográfico de Bilbao. En el extremo opuesto, Barrencalle, que tenía 84 *fogueras* en 1492 y sólo 76 en 1514.

<sup>48</sup> ARIZAGA BOLUMBURU, Beatriz, MARTÍNEZ MARTÍNEZ, Sergio. “El espacio público de la villa de Bilbao”. *Atlas de Villas Medievales de Vasconia*. Donostia-San Sebastián: Eusko Ikaskuntza, 2006. pp. 53-78. En concreto, pp. 59-60.

el perfil portuario y mercantil a la villa<sup>49</sup>. Así que aquel Bilbao fue marinero, pesquero, comercial y ferrón por su asentamiento, y punto clave del Camino de Santiago, beneficiándose sus vecinos de las economías que generó<sup>50</sup>.

Fue ciudad privilegiada: una economía fuerte, un puerto de referencia con mercaderes, y unos astilleros en plena producción<sup>51</sup>. El Concejo fue el órgano de gobierno local, controlado por unas pocas familias. Según Teófilo Guiard<sup>52</sup>, los Reyes Católicos ordenaron a villas y ciudades tener casas concejiles. Con anterioridad, el Concejo bilbaíno<sup>53</sup>, compuesto por alcalde, dos *fieles*, ocho regidores, dos escribanos de cámara y seis jurados ya se reunía en el atrio de Santiago<sup>54</sup>. Se da 1535 como el año en que tuvo edificio propio, pero puede que antes<sup>55</sup>.

#### 4.1- EL PESCADO EN EL MERCADO DE BILBAO.

Bilbao, abierta al mar a través de la Ría, tuvo en la pesca una base económica e importante fuente de alimentos. La pesca llegaba en grandes cantidades, a un precio barato; era, por su carácter perecedero, un producto de distribución inmediata en fresco. En temporada, se distribuía a diario, sin almacenar, por lo que su ciclo finalizaba al acabar la jornada, salvo

---

<sup>49</sup> RIVERA MEDINA, Ana María. “Los colores de los arrabales de Bilbao (1300-1550)”, en *Edad Media* 14 (2013), pp. 277-311, en concreto pág.293.

<sup>50</sup> VIGO, Javier del. *Arte y Urbanismo en el Casco...*, *op. cit.* pág. 107.

<sup>51</sup> RUIZ DE OLABUÉNAGA, José Ignacio. *Bilbao, la ciudad soñada*. Bilbao: Bizkaiko gaiak, 2000. Volumen 2, pág. 17.

<sup>52</sup> GUIARD, Teófilo. *Historia de la noble villa de Bilbao...*, *op. cit.*, pág. 377.

<sup>53</sup> La función desarrollada por los *fieles* era fundamentalmente económica y consistía en la comprobación de precios y calidad de productos que entraban a la villa, amén del abastecimiento de la misma. También desarrollaron ciertas funciones judiciales. De entre los dos *fieles* del regimiento bilbaíno se elegía anualmente un bolsero encargado de recoger las finanzas del Concejo de la villa. En ARÍZAGA BOLUMBURU, Beatriz y MARTÍNEZ MARTINEZ, Sergio. “Bilbao: La sociedad bilbaína medieval” en *Atlas de Villas Medievales de Vasconia. Bizkaia*. Eusko Ikaskuntza, Donostia-San Sebastián, 2004, pp. 153-168, en concreto pp.159-160.

<sup>54</sup> GARCIA DE CORTAZAR, José Ángel. “Bilbao, 1300-1511: del vado al Consulado, en Bilbao a través de su historia” en TUSELL, Javier (coord.). *Bilbao a través de su Historia*. Ciclo de conferencias conmemorativo del 700 Aniversario de la fundación de la villa de Bilbao. Bilbao: Fundación BBVA, 2004.Pp.15-33, en concreto pág. 31.

<sup>55</sup> SALAZAR, Jose Ignacio. “Gobierno Local en el Bilbao Bajomedieval”. *Bidebarrieta*. 12, 2003 pp. 183-197, en concreto pág.192.

en el caso de la conservación del pescado fresco en salazón u otras artesanías transformadoras<sup>56</sup>.

Existió un conflicto de jurisdicciones entre las villas ribereñas del Nervión por la hegemonía sobre la pesca, el comercio y los impuestos pero el Consulado de Bilbao acabó hegemonizando el control de la economía marítima de todo el Abra<sup>57</sup>.

Juan A. Rubio Ardanaz por su parte, hablando de los *lemanes*<sup>58</sup> portuarios de Santurce, dice que el Abra tuvo cuatro Cofradías de pescadores y mareantes: Algorta, Santurce, Ziérbana y Portugaleta. Cofradías que fue domeñando el Consulado de Bilbao, que nunca fue Cofradía en sentido estricto, sino una “*universidad de mercaderes*” hasta su conversión en Junta de Obras del Puerto<sup>59</sup>, en el XIX.

Por lo que la sumisión progresiva de las cofradías de Santurce y Portugaleta respecto al Consulado de Bilbao explica por qué Bilbao fue destino preferente del pescado de las cofradías comarcanas, Santurce y Portugaleta; y explica la rivalidad entre Bilbao y Bermeo a fines del medievo por la hegemonía comercial en Vizcaya, decantada por Bilbao, relegando a Bermeo a solo puerto pesquero<sup>60</sup>.

Las *Ordenanzas* citan diferentes especies de pescados consumidos por los bilbaínos sobre los que ejercía aforamiento o control el Concejo: besugo, merluza, *mubles*, lenguados, cabras, agujas, salmones, doradas, meros, rayas, jibias, congrios, lubinas y sardinas.

---

<sup>56</sup> ARIZAGA BOLUMBURU, Beatriz. “La pesca en el País Vasco...” *op. cit.*, pág.14.

<sup>57</sup> ARIZAGA BOLUMBURU, Beatriz. “La pesca en el País Vasco en la Edad Media”. *Itsas Memoria. Revista de Estudios Marítimos del País Vasco*, nº3(2000), pp.13-28, en concreto pág. 13.

<sup>58</sup> La palabra *lemán* proviene del euskera y significa timón. Los *lemanes* solían ser pescadores expertos de la zona y las condiciones del Abra del Nervión, tanto del oleaje como de las mareas, rocas o corrientes. Estos, al ver algún barco acercarse, salían en sus propias embarcaciones para explicarles los peligros y ayudarlos a navegar por la zona. Información recogida en PORTUONDO, Goizalde: “De pilotos lemanes a prácticos del Puerto de Bilbao”, *Itsas Memoria. en Revista de Estudios Marítimos del País Vasco*, 8, Untzi Museoa-Museo Naval, Donostia-San Sebastián, 2016, pp. 225-243. En concreto pág. 227.

<sup>59</sup> RUBIO ARDANAZ, Juan Antonio. “Los lemanes de Santurtzi, protagonistas de la cultura marítima”. Ayuntamiento de Santurce, 2006, pág. 18.

<sup>60</sup> IMAZ, José M<sup>a</sup>. “La industria pesquera en Guipúzcoa al final del siglo XVI.” *Documentos de la época*. San Sebastián: Excma. Diputación, 1944. pp. 192 – 193.

Hablan de pescado fresco, si es recién sacado del mar; o de pescado cecial, si es pescado secado al aire, mediante técnica *ad hoc*. De estas especies, las sardinas eran producto estrella, un pescado de bajura, abundante y barato, asequible por todas las capas sociales de Bilbao. Se pescaba sardinas de mayo a octubre. Su carácter estacional condicionó todo el circuito, ya que las sardineras vendían pescado fresco en el periodo en que abundaba.

El pescado llegaba a Bilbao por tierra, tras desembarcar en los puertos próximos; o por mar, ya fuera capturado por la flota bilbaína o en barcos de otros puertos, que remontaban ría arriba. Antes de entrar a puerto el barco, se había producido la primera reducción de la mercancía; era práctica consuetudinaria que el maestro y los pescadores hiciesen el reparto de la pesca por convenio. Decidían, según se hubiera dado el día, cuántas piezas sacaba cada uno en sus cestas. Se daban abusos: el maestro elegía las piezas mejores o los marineros tomaban más piezas de las que les correspondía. El pescado que se quedaban los pescadores no pagaba impuestos al Concejo. Era para el consumo familiar o para la venta privada. La pesca restante era intervenida y regulada por las Cofradías y el Concejo a través de los “vendedores del puerto”, elegidos por el Cabildo; estaba sujeta a tasas. E. Aznar Vallejo dice que “*la venta al por menor en las instalaciones municipales era de las pescaderas, mujeres de las familias de los pescadores*”<sup>61</sup>.

La llegada de pescado abundante no era sinónimo de abastecimiento; había un miedo generalizado al hambre por falta de alimentos; muchos vecinos intentaban acapararlo, movidos por el miedo a la hambruna. Por ello se acumulaban muchas subsistencias en pocas manos, con desabastecimiento en las clases populares. El acopio llevó a la especulación vendiendo fuera de Bilbao a precios mucho más lucrativos. Por ello, el Concejo regulaba los tiempos de las mercancías en el mercado y durante cuánto tiempo se debía vender por menudo o por grueso. Después, mulateros y regateras podían comprar lo sobrante y sacar de Bilbao.

Las instituciones vigilaron de cerca la reventa y la regatonería. Hubo villas como Portugalete o Guernica que prohibieron a los vecinos comprar para revender, sólo para su

---

<sup>61</sup> AZNAR VALLEJO, Eduardo. “Marinos y pescadores”. *Medievalismo: Boletín de la Sociedad Española de Estudios Medievales* 13-14 (2004), pp. 229-240, en concreto pág. 240.

abastecimiento; solo los regatones podían revender, estrechamente vigilados por el Concejo<sup>62</sup>.

En las *Ordenanzas de Bilbao* se detallaba cómo debía llegar el pescado al mercado. La primera *Ordenanza* al respecto, julio de 1477, dice que las sardinas que entrasen en la villa o en su jurisdicción serían tasadas por los *fieles* del Concejo, quienes las ponían el precio justo.

*“(...) Otrosy, que quando/ quier que alguna sardina fresca veniere a esta/ dicha villa o a su juridiçion de qualquier de los sobredichos/ logares o de otra parte, que ninguno non sea ozado/ de comprar nin vender sardina fasta que en tanto/ que los fieles den liçençia e presçio que la villa sea fornesci/da e vasteçida por el presçio que los dichos fieles dieren/ e mandaren, so pena de cada çinquenta maravedis por cada/ millar o çiento o dende avaxo por menudo a/ cada presona que lo contrario hiziere. E fue pregonado/ por las calles e plaças segund vso e costunbre de la/ dicha villa<sup>63</sup>”*

Más tarde se estipuló que ningún bilbaíno fuera a por pescado fresco más allá del puente de San Antón, no saliendo “*menos de la mitad del puente de esta villa*”. El Concejo se reservaba la prerrogativa de ordenar las compras de sardinas por los vecinos a la par que promulgaba duras penas a los infractores<sup>64</sup>.

Otra *Ordenanza*<sup>65</sup>, de diciembre de 1488, relata una costumbre sardinera: quienes entraban pescado en mulos, en cestos o en la cabeza, alegaban como derecho que podía “*ser vendido por ojo*”. Osea, no a peso, sino por unidades o por su apariencia, sin pagar impuestos a la villa. Para remediarlo, se estableció la venta al peso. La desobediencia castigaba al comprador con multa y pérdida del pescado.

---

<sup>62</sup> ARIZAGA BOLUMBURU, Beatriz. “El abastecimiento de las villas vizcaínas...”, *op. cit.*, pp.306-307.

<sup>63</sup> ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, Javier *et alii*. *Ordenanzas Municipales de Bilbao.... op cit.*, pág.20, *Ordenanza* de 1477-07-11. (En línea, consultado en Abril del 2020) <http://www.eusko-ikaskuntza.eus/es/publicaciones/ordenanzas-municipales-de-bilbao-1477-1520/art-10029/>

<sup>64</sup> *Idem*, *Ordenanza* de 1488-05-28.

<sup>65</sup> ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, Javier *et alii*. *Ordenanzas Municipales de Bilbao.... op cit.*pág. 65, *Ordenanza* del 17-12-1488.(En línea, consultado en Abril del 2020) <http://www.eusko-ikaskuntza.eus/es/publicaciones/ordenanzas-municipales-de-bilbao-1477-1520/art-10029/>



Sabemos por una *Ordenanza* de 1495 que las regateras del pescado y de la sardina compraban, normalmente, en localidades costeras próximas: Bermeo, Laredo, Castro-Urdiales o Portugalete. Establecía que las capturas entrasen a Bilbao en *pinazas*, y las sardinas no estuvieran a la venta más de tres mareas, para preservar su frescura<sup>66</sup>. Prohibía comprar pescado fresco desde el puente de la Plaza de la Ribera hasta el de Ascao, vedados a la compraventa para centralizar el comercio en los lugares y las plazas establecidas como lugares de venta de pescado fresco<sup>67</sup>.

Hay *Ordenanzas* que refieren picarescas de algunos mercaderes: compraban pescado fresco sin control municipal. Los vecinos y comerciantes compraban a estos vendedores “clandestinos”, a precios libres, si querían pescado fresco. Las ordenanzas intentaban frenar aquella picaresca, persiguiéndola<sup>68</sup>. Otras *Ordenanzas* buscaban conservar la salud vecinal. El Concejo, en enero de 1493, prohibía tener sardinas o pescados en pipas o toneles en la calle más de un día desde que se descargaban<sup>69</sup>.

*“Otrosy, mandan que ninguno no sea hosado de tener pipa ni tonel/ de pescado ni sardina ni de otra mercaderia en la calle/ ni en canton mas de vn dia que se descargaren so pena de/ çinquenta mrvdis por cada vez por cada pipa, e esta pena/ que pague el huespede de que los derechos de las tales mercaderias/ ha de aver, e sy la tal mercaderia fuere de bezino, el duenno/ de la tal mercaderia./”*

Una *Ordenanza* habla sobre el aforamiento; señalaba que los *fieles* no censasen ningún pescado fresco hasta después de descargado de los mulos de carga<sup>70</sup>. Y dos fueron los

---

<sup>66</sup> *Ibidem*, *Ordenanza* de 1495-01-20, pág.78.

<sup>67</sup> *Idem*.

<sup>68</sup> *Ibidem*, *Ordenanza* de 1495-03-09, pág.82.

<sup>69</sup> ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, Javier *et alii*. *Ordenanzas Municipales de Bilbao.... op. cit.*, pág. 109, *Ordenanza* del 11 enero 1493. Según Basas, “*tonel*” fue unidad de arqueo antigua para buques. En el XVI, en Vizcaya, 10 toneles vizcaínos equivalían a 12 toneladas ponderales castellanas de 20 quintales ponderales con capacidad de 2,83m.3. Ver BASAS, Manuel. *Antiguos sistemas de pesos y medidas*. Bilbao: Caja de Ahorros Vizcaína, 1980, pág. 22.

<sup>70</sup> ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, Javier *et alii*. *Ordenanzas Municipales de Bilbao... op. cit*, pp. 98-99, *Ordenanza* de 1492-11-16: (...) *los dichos/ sennores del conçejo ordenaron e mandaron que de oy// (Fol.62vº) dia en adelante que ningund fiel del conçejo, de aqui ade/lante, que non sean osados de aforar ningund pescado/ fresco que troxieren a esta villa en mulos fasta en/ tanto que descarguen; e asy descargado, que lo aforen;/ e sy non quisieren el tal o tales mulateros dar el/ tal pescado fresco, que non se parta aquel dia de la/ dicha villa e pusieren por pena a los dichos fieles/ que non vayan de oy dia en adelante contra la dicha/ ordenança, so pena de cada mill maravedis por cada ves,/ la mitad para la justiciã de la dicha villa e la otra mitad/ para los reparos de la dicha villa.*

oficiales dedicados al aforamiento, cambiándose bimestralmente<sup>71</sup>. Cuando encontraban ilegalidades en el comercio del pescado, multaban con 1.000 maravedís; repartiéndose la cuantía por mitades: “(...) *la mitad para las justicias de la villa e la otra mitad para los/ que asy fueren elegidos (...)*”<sup>72</sup>, fórmula que evidencia el interés del Concejo en reprimir la venta ilegal, por el menoscabo que suponía para el erario municipal.

El Concejo promulgó diversas medidas para el control de la variedad de fraudes que se producían en la venta de sardinas. En 1496 había vecinos que salían fuera del término municipal a por pescado, para sisar al Concejo, por lo que éste prohibía vender o comprar pescado allende el puente de San Antón o extramuros de los Portales de Zamudio y del Nuevo. Las infracciones se penalizaban con la requisa del pescado y el pago de 50 maravedís, como en 1943<sup>73</sup>. El Concejo controlaba el pescado por la fiscalidad, así que la *Ordenanza* de 1496 regulaba un precio único para el pescado, para que los foráneos no cobrasen un precio superior al reglamentado<sup>74</sup>. Aunque parece que el mercado clandestino, ilegal, allende las murallas, fue frecuente; aún con normativa nueva en contra, a lo largo del tiempo la picaresca siguió.

En 1509, Concejo, Regimiento, Alcalde y Teniente de Preboste (del latín “*prebostium*”, autoridad principal nombrado por el Señor de Vizcaya para el cobro de impuestos y ejercer autoridad delegada)<sup>75</sup> acordaron que no se aforasen sardinas ante los *fieles*, so pena de 200 maravedís, para evitar los fraudes que hacían los “huéspedes” –dueños comerciales de

---

<sup>71</sup> *Ibidem*, *Ordenanza* de 1493-11-08, pág. 105.

<sup>72</sup> *Idem*.

<sup>73</sup> *Ibidem*, *Ordenanza* de 1496-03-14, pp. 113-114: (...) *hordenaron e mandaron que por quanto venian a la villa/ dapno en salir los vezinos fuera de la villa por pescados/ que, por ende, hordenaron e mandaron que de oy dia en a/delante ninguno nin algunos, chicos nin grandes, vezinos e vesinas/ e forasteros, non sean osados de salir de la mitad/ de la puente de Viluao afuera, digo de la mytad/ afuera, nin fuera de los portales de Çamudio e/ Portal Nuebo por pescado alguno, so pena que sy/ le hallaren quel tal o los tales que fueren pier/dan el pescado que asy compraren e mas çinquenta/ maravedís...*

<sup>74</sup> *Ibidem*, *Ordenanza* de 1496-05-11, pág. 117: (...) *los sobredichos sennores/ hordenaron e mandaron que qualesquier presonas que a esta/ villa troxieren pescado e sardina de qualesquier/ suertes e costales que los traen non sean osados/ de vender en mas presçio de lo que los fieles los afo/raren e les mandaren dar, so pena que los tales/ vendedores ayan perdido toda la sardina/ o pescado que lo troxieren; e qualquier regatera/ desta villa que vendiere sin los aforar por fieles/ o de mas de lo que fuere aforado, paguen de/ cada vez dozientos maravedis para el alcalde e jurados de la/ villa; e mandaronlo a pregonar, e pesquisa aya/ logar./...*

<sup>75</sup> BASAS, Manuel. *Antiguos oficios concejiles de Bilbao*, op. cit., pág.43.

*pinazas*<sup>76</sup> que traían sardinas frescas de Santander, Laredo, Musquiz, Santurce, Castro o Bermeo a Bilbao-. Sólo podrían, en adelante, aforar el producto los dueños, los pescadores<sup>77</sup>. Quienes en la Edad Media utilizaban unas embarcaciones destinadas a la pesca que se denominaban con un mismo nombre en todo el golfo de Bizkaia y en la costa de la actual Cantabria: la *pinaza*, nombre de origen difuso, que pudo provenir del material del que se hacían las embarcaciones, el pino. Embarcación descubierta, de dimensiones reducidas, movida a remo y vela, y que alcanzaba gran velocidad. En los siglos XIV y XV ya se construían con otras maderas, como el roble.

Una *Ordenanza*<sup>78</sup> de 1513 cuenta que las sardineras de Bilbao y de Portugalete, en comandita, cometían muchos fraudes. Por ello, ordenaba a las de Portugalete que vendieran ellas las sardinas directamente en Bilbao; que no las revendiesen a las de Bilbao. Que las de Portugalete, aunque tuvieran prisa, aforaran el pescado antes de venderlo en Bilbao. Por lo que las sardineras firmaban contratos con los concejos con la obligación de proveer a las villas; siendo comunes las cláusulas de exclusividad<sup>79</sup>.

#### 4.2.- LOS LUGARES, DIAS Y HORARIOS DE VENTA DEL PESCADO.

El mercado medieval de Bilbao estaba en las Siete Calles: Somera, Artecalle (Francos), Tendería (Santiago), Belosticalle (Pesquería), Carnicería, Barrencalle y Barrencalle Barrena (Barrencalle la Susera), evocadoras de aquellos oficios gremiales. Los usuarios del mercado, en la transición del XV al XVI, fueron 3.500 o 4.000 personas, entre el Casco Viejo y los *rebales* de S. Nicolás y El Arenal<sup>80</sup>.

---

<sup>76</sup> Ver ARÍZAGA BOLUMBURU, Beatriz y BOCHACA, Michel. "El mar, espacio de sociabilidad de las cofradías pesqueras medievales" en *Mundos medievales, espacios, sociedades y poder*. Santander: Publican Universidad de Cantabria.201, pp.1015-1028, en concreto pág. 1025.

<sup>77</sup> ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, Javier *et alii*. *Ordenanzas Municipales de Bilbao... op. cit*, Ordenanza de 1509-11-26, pág. 181.

<sup>78</sup> *Idem*, Ordenanza de 1513-08-12, pág. 201.

<sup>79</sup> RIVERA MEDINA, Ana Maria. "Marco jurídico y actividad pesquera en Vizcaya (siglos XV al XVIII)" *Itsas Memoria. Revista de estudios marítimos del País Vasco* 3 (2000), pp.131-152.

<sup>80</sup> GARCÍA MERINO, Vicente. *La formación de una ciudad industrial*. Oñati: Instituto Vasco de Administración Pública, 1987, pág. 330.

El Concejo de Bilbao fijó la Plaza Vieja (Mercado La Ribera actual) como espacio para las transacciones comerciales. Dos fueron los motivos: el control de los mercaderes y sus productos y la recaudación de impuestos. Así, la Plaza Vieja o Mayor, junto a San Antón, fue el centro neurálgico del comercio desde el XIV hasta que surgió la Plaza Nueva en el XIX. En la actualidad aquel espacio está ocupado por el mercado de La Ribera, en el mismo lugar del mercado medieval.<sup>81</sup>

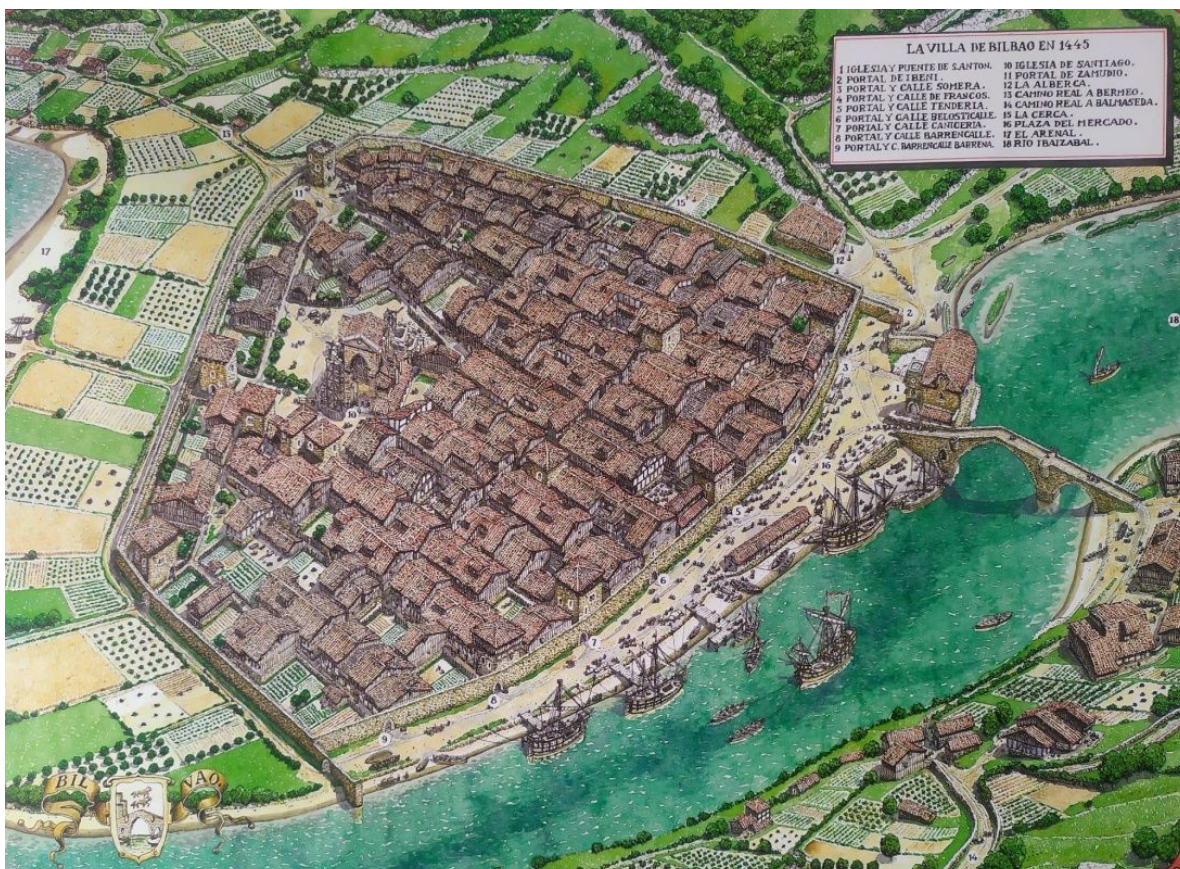


Imagen 5. - Bilbao en 1445. En la recomposición se observan las murallas que cerraban el perímetro de la villa y las dos iglesias levantadas en estilo gótico, San Antón junto a la ría, y Santiago, hacia la izquierda, convertida luego en catedral. Lámina nº 5 de *El Correo* publicada en 2015. Dibujante: Fernando Hierro.

Su emplazamiento en la Ribera permitía al Concejo, que se ubicaba allí mismo, controlar la fiscalidad. La ordinaria y la extraordinaria. Así, la *renta del cortado del pescado*, fue concesión de Isabel I, en 1483 como arbitrio “propio” de Bilbao. Una fiscalidad extraordinaria indica un consumo urbano, de pescado en nuestro caso, desarrollado; el

<sup>81</sup> ARIZAGA BOLUMBURU, Beatriz. “El abastecimiento de las villas vizcaínas medievales: política comercial de las villas respecto al entorno y su interior”, *En la España medieval*, Ejemplar dedicado a: *La ciudad hispánica durante los siglos XIII al XVI*, 6 (1985), pp., en concreto, págs. 313-316.

municipio gravó su venta con fiscalidades extraordinarias en los años 1470, 1515 y 1516. Las sisas gravaron el vino, la carne, el pan y el pescado<sup>82</sup>. Con ellas, el Concejo hizo murallas, una fuente, muelles o la traída de agua<sup>83</sup>.

En la Plaza Vieja discurrió la vida bilbaína, sus hechos económicos más importantes. Y los conflictos también. Las *Ordenanzas* relatan los lugares de venta del pescado y la sardina; así como los problemas creados por las sardineras. Al respecto, tres *Ordenanzas* (de 1509 y 1510) son clave para saber de las pugnas por los puestos de venta entre sardineras y Concejo. Entre el siglo XIV y mediados del XV el pescado se vendía en las casas de las sardineras y pescaderas o por la villa sin lugares fijos. Después, fines del XV y principios del XVI, los puestos de venta de nuestras protagonistas, las sardineras pasaron a la Plaza.

Las Ordenanzas de fines del XV señalan que, una vez aforada, la mercancía debía ser repartida entre los puntos de venta de la Plaza y el Mercado<sup>84</sup>. Parece ser que al Concejo le costaba controlar a estas mujeres. Así que en febrero de 1493 acordaba que solo se vendiera pescado fresco, remojado o cecial en la Plaza, en Barrenkale (antigua calle de la Pesquería) o en el Portal de Zamudio<sup>85</sup>. En 1497 se acotan de nuevo la Plaza, el Portal de Zamudio y “*las otras calles y lugares acostumbrados*”, porque algunas regateras pesaban y vendían pescado fresco u otros productos menores en casas, bodegas y boticas<sup>86</sup>; es decir, fuera de norma:

“(…) estando ajuntados los sobredichos/ sennores en el dicho conçejo, ordenaron e mandaron que ningunas re/gateras nin otras presonas algunas de la dicha villa/ nin de fuera della non sean osados de vender nin pesar/ ningund pescado fresco nin menuzias dentro, en/ casas nin en bodegas nin en boticas, saluo

---

<sup>82</sup> RIVERA MEDINA, Ana María. “Producción local, abastecimiento urbano y regulación municipal: El marco legal del vino de Bilbao (S. XIV-XVI)” *Espacio, Tiempo y Forma*, Serie III, H. a Medieval, t. 19, 2007. Págs. 233-264. y RIVERA MEDINA, Ana María. *La civilización del viñedo en el primer Bilbao 1300-1650*. La Coruña: Gesbiblo, 2011. Pág 188.

<sup>83</sup> GARCÍA FERNÁNDEZ, Ernesto. *Gobernar la ciudad en la Edad Media: oligarquías y élites urbanas en el País Vasco*. Gasteiz: Diputación Foral de Álava, 2004. Pp. 188 y 191.

<sup>84</sup> ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, Javier *et alii*. *Ordenanzas Municipales de Bilbao... op. cit*, Ordenanza de 1499-05-15, pág.140. *Hordenança que todo pescado fresco/ baya primeramente a la Plaça*.

<sup>85</sup> *Ibidem*, . Ordenanza de Febrero de 1493: Capítulo *del pesgar el pescado fresco e çeçial remojado en el contrapeso*.p. 139.

<sup>86</sup> *Ibidem*, Ordenanza de 1497-02-13, pág. 127.

*en la Plaça/ e en el Portal de Çamudio e en la calle e logares acos/tunbrados publicamente, so pena de çient maravedis/ a cada vno por cada bez.”*

Meses más tarde del mismo año, otra *Ordenanza* daba cuenta de dónde se vendían sardinas; con una novedad: las regateras desde hacía poco tiempo vendían en el Portal de Zamudio, ocupando la calle sin dejar paso. Contra la ocupación, el Concejo mandó que de aquel día en adelante ninguna regatera ni otras personas vendiesen fuera de sus puertas. Aquel año 1497, los regidores de Bilbao recordaban de nuevo que ningún vecino comprase pescado fuera del término jurisdiccional “*desde el centro del puente de San Antón adelante y del puente de Ascao afuera*”. Parece que el pescado, contra la norma, seguía sin aforar; y diversas *Ordenanzas* lo atestiguan<sup>87</sup>. En la ordenanza de 1497 se reglamentaron los lugares de venta y se alertó a los vecinos de la prohibición de comprar sino en los lugares establecidos.

Otra *Ordenanza* de 1499 recordaba que el pescado fresco, remojado o seco, se vendiera en la Plaza de la Ribera, el Portal de Zamudio y Barrencalle. En ningún otro lugar se iba a permitir la venta<sup>88</sup>. ¿Podría deducirse que entre 1497 y 1499 la *Ordenanza* que prohibía vender en Portal de Zamudio permaneció vigente sin cumplirse, ya que finalmente se permitió? ¿El Concejo legalizó lo que era un hecho, la venta en Portal de Zamudio, donde las sardineras lo hacían al menos, desde 1497?

Una *Ordenanza* en 1499 abundaba en datos sobre la venta de la sardina. Algunos, novedosos<sup>89</sup>. Recordaba la obligación de aforar el pescado fresco y sardinas en la Plaza y, una vez aforado por los *fieles*, ponerle precio. Detallaba sobre cuánto y dónde vender: se repartía entre las redes de la Plaza y las del Mercado Viejo. Denunciaba algunos fraudes frecuentes priorizando la venta en la Plaza, frente al Mercado Viejo. Determinaba que si llegasen cinco cargas, tres fueran a la Plaza y dos al Mercado Viejo; si vinieren tres cargas, dos a la Plaza y una al Mercado Viejo; lo que indica la primacía de la Plaza sobre el

---

<sup>87</sup> *Ibidem*, *Ordenanza* de 1497-05-06, pp.127-129.

<sup>88</sup> ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, Javier *et alii*. *Ordenanzas Municipales de Bilbao... op. cit.* *Ordenanza* de 1499-02-20, pág.139. (En línea, consultado en Abril del 2020)  
<http://www.eusko-ikaskuntza.eus/es/publicaciones/ordenanzas-municipales-de-bilbao-1477-1520/art-10029/>

<sup>89</sup> ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, Javier *et alii*. *Ordenanzas Municipales de Bilbao... op. cit.*, pág. 156, *Ordenanza* de 1499-05-15.

Mercado, por el control de impuestos, extensiva a todos los productos que se vendían. La Ordenanza se interesaba por la procedencia del pescado antes de que el fiel lo aforase, y un posible antecedente de lo que hoy se considera “denominación de origen”.

El Concejo prohibió poner pipas de sardinas u otras mercancías debajo de los andamios de torres y casas de la plaza más de una noche y un día; la medida quería poner fin a la costumbre de los comerciantes de dejar en los soportales de la Ribera los arrees o aperos destinados a la venta, las sardinas en particular, por largos periodos de tiempo, impidiendo a los vecinos resguardarse de los temporales de viento y lluvia, frecuentes en la cornisa cantábrica. Parece, además, una medida encaminada a dignificar los espacios comunes centrales de Bilbao<sup>90</sup>.

En el XVI se inició la asignación de puestos fijos a cada vendedora en la Plaza como se observa en la *Ordenanza* de enero de 1509, reveladora del dónde y el cómo se vendía pescado; además aportaba datos del carácter de las sardineras; relata los problemas generados en la Plaza por la venta de pescado, que eran muchos. Parece que todas querían tener el puesto en la delantera de la Plaza, lugar más visible, donde se vendía<sup>91</sup>.

En enero de 1509, se prohibió a las sardineras salir fuera del tejado de sus tableros mientras vendían. El Regimiento sancionó la polémica sobre la ubicación de los puestos de venta como sigue:

*“Desde la esquina de arriba de los redes anza avaxo, fasta la Ribera, arrenque por vaxo de tejado, con tal que non salgan mas de fuera del tejado ellas en sus tableros, so pena de medio real de plata a cada vno por cada bez; e asy vien que esten en la entrada de los redes durante el anchor de los redes, estando ellas e*

---

<sup>90</sup> *Ibidem*, *Ordenanza* de 1505-01-29, pág. 156. (En línea, consultado en Abril del 2020) <http://www.eusko-ikaskuntza.eus/es/publicaciones/ordenanzas-municipales-de-bilbao-1477-1520/art-10029/>

<sup>91</sup> Como señala Isabel del VAL VALDIVIESO, “Bilbao en la Baja Edad Media (desde la perspectiva de “género””, en *Bidebarrieta* 12 (2003), pp. 133-153, en concreto pág. 144, “entre las regateras del pescado destacan las sardineras (...) cuya actividad es tan relevante que sirve para identificar un lugar concreto “La plaza donde las sardineras venden sus sardinas” al menos eso es lo que se desprende de la ejecutoria fechada en 1499, y que resuelve a favor de una vecina de Bilbao por haberla insultado. En nota 40 cita al R.A.Ch.V. Registro de Ejecutorias. Leg 136/37 (La había llamado “puta bellaca de a dos mrs.” Y la había acusado de adulterio)

*sus tableros juntos, que non salgan mas afuera que por la otra parte manda el tejado, so la dicha pena*<sup>92</sup>.

La sanción fue argumento contundente contra las transgresoras. Continuaba:

*(...) desde la esquina de la çerca e pared fasta vn orato que la dicha pared tiene de partes de la Plaça, e que non salgan nin se pongan mas afuera ellas, nin pipas de sardina nin cestas nin tinacos que tengan mas afuera del sennal e medida que ende les fuere mostrado e dado, so la dicha pena de medio real a cada vno por cada vez*<sup>93</sup>.

Minucioso relato que da idea de las peleas de las vendedoras por ubicarse en los mejores puestos, ya que el espacio era pequeño. Y como la demanda de sardinas era mucha, generaba aglomeraciones y riñas frecuentes.

La *Ordenanza* de 1509 afrontó otro problema: poner pipas, cestas o tinacos de sardinas fuera del lugar acotado por el Concejo. Las sardineras, por vender más y estar en los mejores puestos, en los centrales de la Plaza, impedían con sus trastos el libre paso de personas, mercancías o animales, como se constata:

*“(...) las regateras que venden/ pescado e sardina en la Plaça, salidos de su lugar, por profias/ que toman vnas con otras quien estara mas adelante, salen/ desordenadamente a la Plaça, (...) e quel carreron e camino de la Plaça/ a la Rivera, asy para presonas commo para bues e narras para/ carrear mercaderias, este libre e esento e linpio, e que ninguno lo yn/pida, so la dicha pena por cada vez./ Otrosi, mando el dicho regimiento a las dichas regateras que de/ sabado a sabado alinpie cada vno su plaça e logar donde/ el logar donde estan, so la dicha*

---

<sup>92</sup>ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, Javier *et alii*. *Ordenanzas Municipales de Bilbao... op. cit*, pp. 176-177, de 1509-01-19. (En línea, consultado en Abril del 2020)  
<http://www.eusko-ikaskuntza.eus/es/publicaciones/ordenanzas-municipales-de-bilbao-1477-1520/art-10029/>

<sup>93</sup>ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, Javier *et alii*. *Idem*.



*pena de medio real a/ cada vno por cada ves; e que ninguno tenga logar sytuado/ ende, syno la que primero llegare que se asiente donde vien le venie (sic)./...<sup>94</sup>*

La *Ordenanza* prohibió poner obstáculos en la calle; y legisló sobre salubridad pública, obligando a las sardineras a limpiar semanalmente el lugar asignado. Sardineras y pescado originaban muchos desperdicios y malos olores, gran riesgo para la higiene pública. Las sardineras no siempre limpiaban, produciendo suciedad y hedor. La salubridad en la venta del pescado fue preocupación constante, por lo que el Concejo regula estos asuntos en 1509 y otras *Ordenanzas*<sup>95</sup>.

En septiembre de 1510 el Consistorio publicó otra *Ordenanza*. Curiosa, larga y con abundante información sobre el papel de las sardineras, causantes -según la ordenanza- de muchos perjuicios a la villa al vender sardina seca en las puertas de las casas y no en la Plaza. Y enumeraba dos problemas que las sardineras originaban: el mal olor y el menoscabo de las actividades comerciales del puerto, por la ocupación de la vía pública. Denunciaba el detrimento de la salubridad; la suciedad y hedor por el agua de la limpieza de sardineras y pescado en remojo y los desechos orgánicos: “*no se podía andar por la plaza con normalidad, además de no poder acudir y estar en el concejo y regimiento sin sentir el mal olor producido por las sardineras en la calle*”<sup>96</sup>. La *Ordenanza* admitía que la ocupación de los tinglados estorbaba la carga y descarga de barcos y barcazas en el puerto.

*“(...) por quanto antigua/mente las pescaderase sardineras de la dicha villa solian vender/ los pescados e sardinias çesiales en las puertas de sus/ casas e moradas e non en la Plaça de la dicha villa, e/ porque en estar las dichas sardineras e pescaderas en la/ dicha Plaça, en espeçial en el logar donde estan allende, que/ ensuzian la dicha Plaça con el agoa que tienen el pescado/ e sardinias*

<sup>94</sup> ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, Javier *et alii. op. cit.*, pp. 176-177, de 1509-01-19.

<sup>95</sup> La sanidad en la venta del pescado fue una cuestión de constante tratamiento y regulación por parte de las autoridades. En 1492 el Concejo ordenaba a los vecinos y foráneos no lavar en las calles el salmón, so pena de 100 maravedíes. *Ibidem*, *Ordenanza* de Bilbao 1492-04-02, pág. 93.

<sup>96</sup> ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, Javier *et alii. Ordenanzas Municipales de Bilbao... op. cit.*, pp. 232-233, de 1510-09-18. (En línea, consultado en Abril del 2020) <http://www.eusko-ikaskuntza.eus/es/publicaciones/ordenanzas-municipales-de-bilbao-1477-1520/art-10029/>

*en remojo, e por otras biscozidades e suziedades que echan en la dicha Plaça ninguno puede/ andar en la Plaça de hedor, ni tanpoco pueden/ estar en el conçejo e regimiento de la villa del edor, ocupan/ la carga e descarga que se haze en el cay de la dicha villa, // (Fol.274rº) por estar como estan en la entrada e bocal del dicho cay,/ e bisto la estrechura e el poco compas de la dicha Plaça/ e lo que ocupan las dichas sardineras, por ende, por evitar/ lo susodicho, que hordenavan e mandavan e ordenaron e/ mandaron que de aqui adelante ningunas ni algunas regateras/ de pescado e salmon çesial nin ningunas sardineras non ayan/ de estar ni esten en la Plaça de la dicha villa donde/ e commo agora estan, nin puedan vender nin vendan/ en ella ningund pescado ni salmon çesial ni sardinas/ arencadas nin arenques remojados nin de otra/ manera, saluo dentro en la dicha villa, en las puertas/ de sus casas e moradas, segund antiguamente/ solian vender; e que otro pescado nin sardina non/ se aya de vender nin se venda en la dicha Plaça, saluo/ todo pescado fresco e las sardinas frescas en las redes/ segund costumbre; e que mandaron a las sardineras que quiten/ las tiendas e salgan de la dicha Plaça donde/ agora estan en todo este mes de setiembre en que estamos,/ e dende en adelante non vayan nin pasen contra/ esta hordenança ... ninguna dellas non lo pueda pretender/ ynorançia deziendo que non lo supieron, mandaronlo pre/gonar en la Plaça publicamente./...”<sup>97</sup>*

En consecuencia, el Regimiento prohibía la venta de pescado en la Plaza, salvo si era fresco o sardinas de redes, frescas. Proponía volver a las costumbres antiguas: que las sardineras, las regateras del salmón seco u otros pescados se fuesen de la plaza y vendiesen en las puertas de sus casas, como antiguamente. Contra el hedor y contra el estorbo. El Regimiento mejoraba la salubridad obligando a las pescateras a ser más limpias, ya que al vender en su casa o sufrían en carnes propias el mal olor y la suciedad de su trabajo o limpiaban la zona. La *Ordenanza* daba doce días para abandonar la Plaza y vender a la puerta de casa. Cumplido el plazo, sin tenderetes de pescado, la Plaza, los demás comercios, la actividad portuaria y la salud pública saldrían ganando, según el Concejo.

---

<sup>97</sup> ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, Javier *et alii. op. cit.*, pp. 232-233, de 1510-09-18- y pp.176-177, de 1510-01-19. (En línea, consultado en Marzo del 2020)  
<http://www.eusko-ikaskuntza.eus/es/publicaciones/ordenanzas-municipales-de-bilbao-1477-1520/art-10029/>

La *Ordenanza* dibuja un carácter fuerte y rebelde en las sardineras. Les conminaba a no ir contra ella ni directa ni indirectamente, por su costumbre a resistirse a los mandatos del Concejo. Como era habitual, se pregonó la *Ordenanza* para que las pescateras no alegasen ignorancia, incumpléndola, práctica frecuente si nos atenemos al elevado número de *Ordenanzas* que se refieren a este asunto en su consideración final. De aquel enfrentamiento nació la imagen de las sardineras bilbaínas, señoras hechas a sí mismas, aguerridas, luchadoras por su subsistencia, vendedoras de pescado en un mundo laboral dominado por hombres. Negociaban directamente con el Concejo.

El 2 de octubre de 1510, dos días después de agotado el plazo prescrito por el Concejo, otra *Ordenanza* constataba el incumplimiento de lo decretado en septiembre: “*Capítulos e hordenanças de sobre las sardineras e pes/caderas de la dicha villa, e del logar e commo e donde/ e de la manera que han de estar*”<sup>98</sup>. Las sardineras seguían vendiendo en la plaza, y afirmaba que el Concejo no podía trabajar por el hedor y la suciedad del cay.

En Octubre se mandaba abandonar la Plaza a las sardineras, quitar los tinglados y no vender pescado, ni sardinas ni salados ni remojados. Sin plazos. Mantenía la excepción del pescado y la sardina frescos que sí se podrían vender en la plaza. La prontitud de la nueva ordenanza parece indicar el caso omiso hecho, pese a la amenaza de sanción. Así que las sardineras –o un nutrido grupo de ellas- no se movieron. ¿Emitió el preboste las sanciones previstas? ¿O lo más probable es que se negaran las sardineras a pagar?

No cabe duda, la relación entre sardineras y Concejo fue tirante, ellas fueron un problema para el poder municipal: se resistían a acatar la autoridad. Algunas demandaron ambas *Ordenanzas* ante el Regimiento, como delegadas del resto. En su alegato recordaban al Concejo sus derechos históricos, ya que “*desde tiempo inmemorial habían estado ellas y sus antepasados en la Plaza*”. Alegaban como habitual que sardineras de otras villas y

---

<sup>98</sup> ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, Javier *et alii*. *Ordenanzas Municipales de Bilbao... op. cit*, pp. 235-239 Ordenanza de 1510-10-02. Las sardineras y pescadoras reclamaron aduciendo que “de tiempo inmemoryal a esta/ parte avian estado ellas e sus antepasados en la dicha Plaça; e/ que en todas las çibdades, villas e logares populosos/ destos regnos solian e suelen estar las pescaderas e/ sardineras en las Plaças e logares publicos e non en las calles...”

ciudades vendían pescado en plazas y centros del espacio urbano. También aluden a “*otras muchas*” razones que no desarrolla la *Ordenanza*, ya que el alegato era de parte contraria<sup>99</sup>.

Fueron contrarias a vender desde la puerta de sus casas -no lo cita la *Ordenanza*- porque un buen puñado de las sardineras no vivían en Bilbao sino en los *rebales* de San Nicolás, Ibeni o Allende la Puente, en desventaja frente a las que vivían intramuros de las Siete Calles. Incluso vecinas de otras anteiglesias comarcanas, si nos fijamos en los “apellidos” de las sardineras presentes en la reunión convocada por el Concejo en 1510, que se cita luego<sup>100</sup>.

El valor histórico de esta *Ordenanza* es alto: por vez primera aparecen escritos nombres propios. El Concejo había acordado citar a todas las vendedoras en la plaza, para decirlas la decisión personalmente. Se presentaron diecinueve, y señala la *Ordenanza* que la que faltaba, estaba enferma, y por eso no acudió.

De las diecinueve, tres pescaderas y dieciséis sardineras. La *Ordenanza* las cita con nombre y apellidos. Eran éstas:

*“Mari Peres de Vermeo, Elbira de Gaxmuri, pescaderas, Joana de Gaxmuri, Mari Saes de Basoçabala, Mari Saes de Maruri, Joana de Larrea, Mari Saes de Agüero, Mari Saes de Susunaga, Mari Peres de Çurvaran, Catalina de Vedia, Toda de Avando, Catalina de Otannes, Sancha de Anunçibay, Teresa de Galdames, Mari Fernandis de Salzedo, Teresa de Musquis, Mari Martines de Mendieta, sardineras, e Catalina de Navarra, pescaderas, e las susodichas dixieron que estava mala Maiora de Iturribalçaga, otrosy sardinera, e por ello no benia<sup>101</sup>.”*

---

<sup>99</sup> ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, Javier *et alii*. *Ordenanzas Municipales de Bilbao... op. cit*, pp. 235-239, *Ordenanza* de 1510-10-02.

<sup>100</sup> Algunos apellidos de aquellas sardineras tenían estos topónimos: Vermeo, Maruri, Agüera, Vedia, Avando, Otannes, Galdames, Musquis y Navarra.

<sup>101</sup> ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, Javier *et alii*. *Ordenanzas Municipales de Bilbao... op. cit*, pp. 232-233, *Ordenanza* de 1510-19-02.



Imagen 6.- Ante la Ría, el Mercado La Rivera y San Antón. Como escenario de fondo, lugares emblemáticos para la venta de sardina en el Bilbao medieval<sup>102</sup>.

Según la *Ordenanza*, la reunión entre Concejo y sardineras fue armoniosa. Las vendedoras conocieron la propuesta del *pendiz* a cargo del Concejo, una tejavana o tinglado para vender protegidas. Bajo la tejavana, los puestos, situados “*entre el puente que baja al cay*” y la pared de la Casa del Concejo. No podrían vender fuera de los mojonos, no fueran a impedir la carga y descarga del puerto.

Conseguían el puesto al azar, evitando así disputas por conseguir los mejores puestos. Según la *Ordenanza*, las sardineras: “quedaron contentas con la decisión.” Pescaderas y sardineras convinieron que el pescado cecial no estuviera en remojo en la Plaza; que viniera ya remojado. Y que la pesca estuviera guardada en *tinajos*, sin agua. Acordaron, además, que las sardinas arencadas y los arenques, a partir de allí, se remojaran en la Rivera, junto al río, y no en la Plaza o Cay, como acostumbraban.

---

<sup>102</sup> En línea [www.santurtzi.biz](http://www.santurtzi.biz), consultado el día 10-04-2020.



Imagen 7.- Bilbao en 1545. Lámina nº 6 de *El correo* publicada en 2015. Dibujante: Fernando Hierro.

En azul, la plaza, lugar donde mayoritariamente se situaban las sardineras. En rojo: lugar propuesto por el Concejo para colocar el pendiz de madera. El Concejo y el Consulado cerraban el espacio en Atxuri, próximo al castillo y el Puente de San Antón.

El acuerdo fue positivo, ya que otra *Ordenanza* de 1513 recordaba sólo la prohibición de vender sardinas en sus casas. Situación opuesta al pasado, fruto del consenso de 1510. Al parecer, el *pendiz* en la ría sirvió para erradicar la insalubridad en la plaza, y ordenó la confluencia de intereses entre sardineras y comercio portuario.

La venta de sardinas estuvo siempre vigilada y regulada. Sujeta a horarios y calendario anual por parte del Regimiento, como el resto del comercio. Los domingos y fiestas religiosas no se podía trabajar; esta prohibición aparece en la *Ordenanza* de septiembre de 1497; y otra vez en enero de 1509.

Otra *Ordenanza* de 1509 recogía el calendario laboral anual de Bilbao. Coincidió con las fiestas religiosas. No eran días laborables Navidad y Año Nuevo; el día de Reyes y todos los domingos del año; la Resurrección, la Asunción, Corpus Cristi; Pascua de Pentecostés, Pascua de mayo, la Encarnación; Natividad, Asunción y la Visitación de Nuestra Señora; y el día de la Transfiguración. Bilbao celebraba, además, el día de los Apóstoles, San Juan Bautista y Santa María de Magdala. Además de estar prohibido trabajar, no se podía salir

con bestias cargadas so pena de 200 maravedís. Ni mercados ni tiendas, salvo las boticas de medicinas<sup>103</sup>.

Picaresca hubo. Conocemos que en Guernica las tiendas tenían que cerrar en festivos; pero con la puerta cerrada, los tenderos despachaban a través del postigo. Igual que el Concejo consentía a las pescadoras vender en festivo si era día de pesca, para que no se perdiera la captura. Se supone que los usos de Guernica se repetían en el resto de las villas vizcaínas. Y por tanto, también en Bilbao<sup>104</sup>.

#### 4.3.- LOS PRECIOS. EL CONTROL DE PESAS Y MEDIDAS.

El sistema de pesas y medidas usado antiguamente en Vizcaya estuvo ligado al sistema de pesas y medidas de la Corona de Castilla y las variaciones vascongadas -algunas hubieron consecuencia del sistema castellano<sup>105</sup>.

El pescado se pesaba por arrobas, libras, quintales y onzas. Los Reyes Católicos establecieron las siguientes equivalencias: una libra se correspondía con 16 onzas aproximadamente, 460 gramos; una arroba equivalía a 25 libras; y un quintal a cuatro arrobas. Se utilizaba también el *arralde*, equivalente a cuatro libras<sup>106</sup>.

Conservación, transporte y preparación para la venta (seco, remojado, en salazón, etc.) hicieron del pescado un artículo proclive a determinados tipos de fraude en el cálculo de su peso y en la calidad y presentación de las diferentes especies. Por ello, las ciudades medievales en general y Bilbao en concreto desarrollaron toda una precisa normativa antifraude, sobre precios e idoneidad de pesas y medidas.

El Concejo, para controlar el comercio, lo hacía pasar por el pósito y la alhóndiga de la villa. Los pesos estaban colocados en lugares estratégicos; controlaban la contratación y

---

<sup>103</sup>ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, Javier *et alii*. *Ordenanzas Municipales de Bilbao...* *op. cit.*, pp. 176, *Ordenanza* de 1509-01-12.

<sup>104</sup>AYUSO SÁNCHEZ, Cristina. “El Mundo Laboral Femenino...” *op. cit.*, pág. 128.

<sup>105</sup>BASAS, Manuel. *Antiguos sistemas de pesos y medidas*, *op. cit.*, pág.34.

<sup>106</sup>BASAS, Manuel. *Antiguos sistemas de pesos y medidas*. Bilbao: Caja de Ahorros Vizcaína, 1980, pág.29.

cobran los arbitrios municipales<sup>107</sup>. Elegido el sistema, el Concejo hacía un juego de pesas con el sello de la institución, lo que le daba la legitimidad<sup>108</sup>.

Pero el Concejo permitía a algunos mercaderes y regatones tener su propio juego de pesas, por agilizar transacciones. En Bilbao, a fines del XV, doscientos cincuenta y ocho comerciantes tenían esta licencia. Por su abundante comercio, necesitaba tener y mantener las pesas y medidas originales y velar por la guarda de los patrones. Las pesas y medidas sin licencia se destruían para evitar la picaresca, tan frecuente, sobre todo, aumentando o disminuyendo el tamaño de las pesas; por no ser legítimas o por carecer del sello del Concejo<sup>109</sup>.

En 1477 las sardinas se venden por millares, cientos o por menudo<sup>110</sup>. Una Ordenanza narra que el Concejo tiene arrendada la cestería para que las sardinas se sometan al contaje del arrendador, so pena de 20 maravedís<sup>111</sup>. Se estipula que el traslado de sardinas se haga en cestas adecuadas, y que las sardinas en el mercado se expongan en pipas y *tinacos*.

El Concejo bilbaíno en 1487 consideró que “*las regateras que benden pescado cecial e sardina e congrio e azeyte e candela por menudo, con poco temor de Dios e gran cargo desus conciencias, lo venden malo e symple e mas caro que su justo precio o menor en cantidad o en peso en medida...*”<sup>112</sup>. Con respecto al precio establecía que a quien cobrase sobreprecio se le requisara la mercancía y se le multara con 50 maravedís.

Se estableció que el pescado se pesase sólo en la Plaza o en el Portal de Zamudio, so pena de 100 maravedís. Años más tarde hubo otro peso en la calle Barrenkale<sup>113</sup>. Varias

---

<sup>107</sup> ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, Javier *et alii*. *Ordenanzas Municipales de Bilbao... op. cit*, pág. 139, *Ordenanza* de 1499-02-20.

<sup>108</sup> ARIZAGA BOLUMBURU, Beatriz. “El abastecimiento de las villas vizcaínas medievales: política comercial de las villas respecto al entorno y su interior”. *En la España medieval*, Nº 6, 1985 (Ejemplar dedicado a: La ciudad hispánica durante los siglos XIII al XVI (I)). Universidad de Santander, pp. 293-316, en concreto pp. 311-313.

<sup>109</sup> ARIZAGA BOLUMBURU, Beatriz. “El abastecimiento de las villas vizcaínas medievales...”, *op. cit.*, pág.312.

<sup>110</sup> ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, Javier *et alii*. *Ordenanzas Municipales de Bilbao...op. cit*, pág. 20, *Ordenanza* de 1477-07-11. (En línea, consultado en Abril del 2020) <http://www.eusko-ikaskuntza.eus/es/publicaciones/ordenanzas-municipales-de-bilbao-1477-1520/art-10029/>

<sup>111</sup> *Ibidem*, *Ordenanza* de 1488-02-29, pág. 56.

<sup>112</sup> *Ibidem*, *Ordenanza* de 19 de Septiembre de 1487, pág. 51.

<sup>113</sup> *Ibidem*, *Ordenanza* de 1492-11-16. pág. 99 y *Ordenanza* de 1496-02-13, pág. 127.



*Ordenanzas* recuerdan la forma de pesar el pescado y la obligación de pesarlo en los pesos y medidas de la villa.

Otra *Ordenanza*, de 1497, manda<sup>114</sup> comprar el pescado fresco al peso: libras<sup>115</sup> y medias libras. La *Ordenanza* recogía los precios por libras: una libra de lenguados, doradas y lubinas, cinco maravedís; la libra de los *mubles* y otros pescados menudos de *trayna*<sup>116</sup> -entre ellos, la sardina-, tres maravedís; las ostras, a maravedí la libra. Pocos meses después, una nueva norma del Concejo: que el pescado se venda al peso<sup>117</sup>, por obligación con los pesos y medidas del Concejo.

En 1499, una *Ordenanza* relativa al peso advierte que en la venta de pescado fresco y remojado había fraudes, sisando, al dar menos del peso establecido por los *fieles*; la ordenanza persigue el fraude con contrapesos en la “*casa de la plaza, donde era costumbre, otro en el portal de Zamudio y otro en Barrenkale*”<sup>118</sup>. Pesos custodiados por personas fieles y fiables. Instaba a los vecinos del Casco y a los de los arrabales a pesar el pescado. Estableció que sardinera que defraudase dando menor cantidad, pagase una pena por cada vez que diese de menos.

---

<sup>114</sup> *Ibidem*, *Ordenanza* de 1497-05-06, pp.127-129.

<sup>115</sup> Libra castellana, 16 onzas; equivalente a 460 gramos. Era la 25º parte de la arroba y la centésima parte del quintal antiguo. La libra vizcaína y la alavesa eran 17 onzas -una más que la castellana- equivaliendo a 488 gramos 0,488 kgs. La libra vizcaína, igual a la castellana más una onza; una libra castellana era igual a 0,94117 libras vizcaínas. BASAS, Manuel. *Antiguos sistemas de pesos y medidas*, *op. cit.*, pp. 24.

<sup>116</sup> La red para pescar sardina tuvo nombres diversos; *trayna* es el más común. Según la RAE “Red extensa que se cala rodeando un banco de sardinas para llevarlas así a la costa”. Se instalaba en las rías y proximidades de la costa.

<sup>117</sup> ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, Javier *et alii*. *Ordenanzas Municipales de Bilbao...op. cit.*, pp. 129-130, *Ordenanza* de 1497-07-14.

<sup>118</sup> Desde el siglo XVI tenemos constancia de la existencia de contrapesos y repesadores/as a quienes el Concejo encomienda el control del peso de las mercancías que se contrataban en el Mercado de la villa. Sabemos que había un peso público instalado en Somera y otros colocados en otras partes de la villa como en la Plaza Vieja del Mercado o en El Arenal. Entre los varios contrapesos que existían, el que en este trabajo nos interesa es el del contrapeso del pescado fresco que disponía del auxilio de una “repesadora” y que atendía al pesaje del pescado fresco que se vendía en la plaza pública de la villa. Era este contrapeso el que tenía el salario más bajo si lo comparamos con el contrapeso de la carnicería o el de la harina. ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, Javier *et alii*. *Ordenanzas Municipales de Bilbao... op. cit.*, pág. 139, *Ordenanza* de 1499-02-20.

Una *Ordenanza* de junio de 1519 dice que las personas que se dediquen a vender al peso lo harán con las pesas de un maestro, Pedro de Pontaza<sup>119</sup>, la persona con licencia para vender, marcar, afinar y distribuir los pesos contra los fraudes. Manda que los vendedores acudan al Concejo cada enero para comprobar y homologar su peso, por acabar con el fraude de la sisa. La *Ordenanza* cita expresamente la colocación de cascabeles y otros artilugios en la balanza para pesar de más. Prohibía a los vendedores tener en casa pesas mayores de 10 libras; si la mercancía excedía de esta medida, debían ir al peso público del Concejo<sup>120</sup>.

Sobre los precios, las cosas fueron similares. Los fijaba el Concejo, prohibiendo expresamente que los acordasen vecinos y comerciantes; con la misma mecánica: se marcaban, tras el aforamiento y el permiso de la entrada en Bilbao. En el caso de las sardinas, se estipulaba el precio, se pregonaba y se exponían para evitar los fraudes que se pudieran producir. La oposición a esta norma fue protagonizada por los pequeños pescadores y vendedores pequeños, que vendían las sobras o la pesca del día. Los mulateros preferían esperar especulativamente al mejor precio. Mercaderes y vendedores aceptaron la normativa, pero hacían lo que querían, siguiendo la máxima de “*acéptese pero no se cumpla*”. El afán del Concejo por aforar y fijar precios y pesos fue cuidar al consumidor contra fraudes<sup>121</sup>. Otra *Ordenanza*, en 1609, señala “*que no se venda sin aforar y que no vendan pescado fresco por ojo*”<sup>122</sup>.

---

<sup>119</sup> La *Ordenanza* nombró a Pedro de Pontaza controlador único de todos los puntos de pesas así como su afinamiento, quien no cobraba por las actividades citadas; pero cobraba por hacer pesos nuevos. Parece que además de dedicarse a hacer pesos sería el afinador de pesos y medidas y el chupitero de la villa en el siglo XVI. Había diferentes tipos, “de tabla”, de madera o de metal por ejemplo. ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, Javier *et alii*. *Ordenanzas Municipales de Bilbao... op. cit.*, pág. 222, *Ordenanza* de 1519-06-08.

<sup>120</sup> ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, Javier *et alii*. *Ordenanzas Municipales de Bilbao... op. cit.*, pág. 222, *Ordenanza* de 1519-06-08.

<sup>121</sup> ARIZAGA BOLUMBURU, Beatriz. “El abastecimiento de las villas vizcaínas medievales...”, *op. cit.*, pp.308-309.

<sup>122</sup> ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, Javier *et alii*. *Ordenanzas Municipales de Bilbao... op. cit.*, pág. 99. *Ordenanza* de 1487-09-19

#### 4.4.- EL CONTROL DE CALIDAD EN LA VENTA DE PESCADO.

Para mantener el monopolio comercial y prevenir engaños, el Concejo controlaba los productos que entraban a Bilbao, poniendo medidas antes de la entrada del género. Así, pedía a los proveedores presentar cartas firmadas por escribanos sobre la procedencia, calidad, precio y peso; para que mulateros y comerciantes no engañasen. Una vez que la sardina se aforaba y se insertaba en las redes del mercado, el Concejo velaba por precios y medidas<sup>123</sup>.

En Guernica o Portugalete –referentes históricos por su cercanía a Bilbao– se obligaba a las pescaderas a vender pescado limpio, por pequeña que fuera la cantidad pedida<sup>124</sup>. Las sardineras debían destripar el bicho, descabezándolo<sup>125</sup>.

La picaresca fue una constante. El Concejo publicó múltiples *Ordenanzas*; unas se fueron cumpliendo, aunque a regañadientes de los implicados; otras, no, por lo que se repetían recurrentemente. Sobre regateras, pescateras y sardineras hubo muchas disposiciones, lo que ratifica su aversión al control municipal. Uno de los asuntos recurrentes fue el relativo a que no se comprase sardina fresca en Portugalete, Castro, Laredo, Bermeo o Plencia... “*so pena de de dos mill maravedis/ por cada vez a cada person*”. Pero que si compraban, informaran a los *fieles* de la procedencia, para ponerle precio. Era, además, una forma de favorecer las sardineras de una localidad frente a otras, con precios diferentes según intereses<sup>126</sup>.

Parece que las regateras que se dedicaban al pescado cecial, sardina, congrio, aceite y candelas por menudo vendían producto malo, más caro de lo establecido, sisando en peso y

---

<sup>123</sup> ARIZAGA BOLUMBURU, Beatriz “La pesca en el País Vasco...”, *op. cit.*, pp. 309-311.

<sup>124</sup> HIDALGO DE CISNEROS AMESTOY, Concepción *et alii.*: *Colección documental del Archivo Municipal de Portugalete*, Fuentes documentales medievales del País Vasco, nº12. San Sebastián: Eusko Ikaskuntza, 1987, número 31, pág. 232.

<sup>125</sup> ARIZAGA BOLUMBURU, Beatriz; RIOS RODRIGUEZ, M<sup>a</sup> Luz y VAL VALDIVIESO, M<sup>a</sup> Isabel del.” La villa de Guernica en la Baja Edad Media a través de sus Ordenanzas”, en *Cuadernos de Sección. Historia y Geografía* 8 (1986), pp. 168- 233, en concreto pág. 219.

<sup>126</sup> ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, Javier *et alii.* *Ordenanzas Municipales de Bilbao...op. cit.*, pp. Ordenanza de Bilbao. 1477-07-11. pág. 20.

medida. El Concejo ordenó que no se vendiera a precio superior del establecido por los *fieles*; pero los fraudes seguían, y se liberó a los *fieles* de la función, nombrando un veedor<sup>127</sup> para el control de los precios y medidas<sup>128</sup>.

También se ordena que nadie de Bilbao saque pescado en barco fuera sin autorización de los *fieles*<sup>129</sup>; el Concejo decretaba que las mercancías se almacenasen en el interior de Bilbao, tal como refleja el siguiente párrafo:

*“(…), hordenaron e mandaron los sennores del conçejo que ningund/ besino nin morador nin avitante en la dicha villa nin sus re/vales nin otro forano non sea ozado de sacar nin faser a otro/ de la villa, en pinaça nin en batel<sup>130</sup>, pescado nin congrio nin sardina/ nin pastel alguna para fuera a ninguna parte de oy/ dia en adelante so pena de quinientos maravedis a cada vno por/ cada vez, syn liçençia e facultad de los fieles de la dicha villa,/ porque asy cunple al vien e procomun de la villa; e que las cargas que/ todavia se tornen a la villa avnque pague la pena...”*

En *Ordenanza* de 1493 reaparecen los dos oficiales del Concejo, nombrados por dos años, y encargados bimestralmente de que sardineras, regateras y pescadoras pudieran vender pescado “por menudo”, esto es, al por menor<sup>131</sup>.

Numerosas *Ordenanzas* regulaban el abastecimiento de la villa, gran preocupación del Concejo. Una de ellas, en 1496, denunciaba a los mulateros, que vendían mercancías fuera

---

<sup>127</sup> Fue una institución presente en todo el reino de Castilla durante la Baja Edad Media y Modernidad. Equivalía a todo tipo de inspectores. De este modo, sabemos por ejemplo que hubo un *veedor* de la ría o barquero en el Bilbao del siglo XVI encargado de vigilar cuanto ocurría en el cauce de la ría. En BASAS FERNÁNDEZ, Manuel. *Antiguos oficios concejiles de Bilbao*. Bilbao: Caja de Ahorros Vizcaína, 1987.

<sup>128</sup> ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, Javier *et alii*. *Ordenanzas Municipales de Bilbao...op. cit*, pág. 52, *Ordenanza* de 1487-09-19.

<sup>129</sup> *Ibidem*, *Ordenanza* de 1495-11-27, pág. 83.

<sup>130</sup> El batel, embarcación a remo de aprox. 7 mts. de longitud, de 4 remeros y un patrón o timonel. Los remeros y el patrón manejan cada uno un remo. Los remeros van uno detrás del otro en fila; y reman por el costado contrario al del que tiene delante, remando a boga o popa el remero más próximo al patrón por babor. La *pinaza* está relacionada con el tipo de madera en que parecen estar construido: el pino. Datos consultados en la web <http://federemo.org/> a fecha de 11-04-2020.

<sup>131</sup> ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, Javier *et alii*. *Ordenanzas Municipales de Bilbao...op. cit*, pág. 105, *Ordenanza* de 1493-11-18. (En línea, consultado en Abril del 2020) <http://www.eusko-ikaskuntza.eus/es/publicaciones/ordenanzas-municipales-de-bilbao-1477-1520/art-10029/>

de las murallas, menoscabando los privilegios de Bilbao<sup>132</sup>. Compraban pescado fresco o cecial, sardina también, almacenándolo y desabasteciendo a la villa, para sacarlo en tandas pequeñas. Eran compraventas que eludían los impuestos. Aumentaba las multas para los mulos que entraban sin carga, dos reales de plata; los mulateros las pagaban encantados, ya que les salía rentable. Otro fraude que el concejo persiguió fue la venta a los mulateros sin haber asegurado el abastecimiento de Bilbao<sup>133</sup>.

Una *Ordenanza* de 1509 narra el cómo y de dónde llegaba a Bilbao la sardina fresca, desde puertos próximos; señalaba *los muchos fraudes contra los fieles* que se producían en el aforamiento. Sin especificar cuáles<sup>134</sup>:

“(…) dixieron por quanto quando algunas pinaças/ de sardina fresca venian de Laredo o de Santander// (Fol.133vº) o de Vermeo o de otras partes de la costa, venian los huespe/des de los que trayan la sardina a los fieles para que les aforen/ e los huespedes hazian muchas començiones e fravdes./ Por ende, que hordenavan e ordenaron e mandavan e man/daron que de aqui adelante ningund huespede de los/ tales que traen sardina vengan a los fieles a a/forar la sardina, so pena de dosientos maravedis a cada vno/ por cada ves, eçeto que los mesmos duepnos de la/ sardina vengan a aforar e non otro ninguno./”

A finales de 1512 una *Ordenanza* refiere que mujeres -mozas y casadas-, venidas de Plasencia (sic) y Merana (barrio en las proximidades de Berango), traían en la cabeza cestas de pescadas, besugos u otros pescados para vender en Bilbao; su costumbre era vender por ojo, infringiendo la norma que obligaba a vender por peso. Parece que las sardineras de Bilbao y Deusto imitaron la costumbre de las foráneas, entendiendo el Concejo que salían perjudicados los bilbaínos, por culpa de las vendedoras de Merana y Plasencia. La *Ordenanza* recordaba la norma, que de allí en adelante quienes trajeren pescado -en la cabeza o en otro lugar- lo aforasen antes de venderlo y que lo vendieran al

<sup>132</sup> ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, Javier *et alii*. *Ordenanzas Municipales de Bilbao...op. cit*, pp. 119-120, *Ordenanza* de 1496-09-07.

<sup>133</sup> *Ibidem*, *Ordenanza* de 1492-07-01, pp. 95-96.

<sup>134</sup> *Ibidem*, *Ordenanza* de 1509-11-26, pág. 181; *Ordenanza* de 1513 señala el mismo fraude en relación con las sardineras de Portugaleta.

peso, so pena de perder todo el pescado. Incomprensiblemente, la *Ordenanza* dejaba exentas a las de Plasencia y Merana, originadoras del conflicto<sup>135</sup>.

Una *Ordenanza* de 1515 da cuenta de épocas de desabastecimiento de pescado fresco aforado en Bilbao. El texto culpabiliza a las pescaderas, que guardaban las capturas para ellas y para vender a amigos y familiares. Se quejaba de la ausencia de igualdad, al dejar sin pescado al vecindario en general. Así que prohibió vender por grueso y exigió que pescaderas y sardineras acudiesen al Concejo para leerles de viva voz la decisión, curiosa e inusual escena<sup>136</sup>. ¿Sugiere el analfabetismo de las protagonistas o es consecuencia del carácter peculiar de las sardineras, tan combativas ellas?

## 5.- CONCLUSIONES.

La mujer en la transición de la Edad Media a la Moderna tuvo en Bilbao, villa vinculada al mar, papel muy activo como productora de riqueza en la economía primaria y en la industria. Papel fundamental, aunque muchas veces no haya sido valorado como debiera.

La Ría, El Abra y el Golfo de Vizcaya fueron desde el XIV generadores de trabajo; propiciaron la incorporación de las bilbaínas al mercado laboral, bien que en trabajos menores, como es el caso de la pesca y sus derivados. Se conoce esta actividad como trabajo de menudeo; se incluye las sardineras en esta catalogación.

Distinta fue la consideración “ética” pública del trabajo femenino fuera de casa en el Medievo y la Edad Moderna: se consideraba a la mujer a veces en el filo entre la honestidad que se le suponía y su contraria, por trabajar en actividades menores y fuera del hogar familiar. Las mujeres necesitadas de sustento se enfrentaron a aquella ética y se adentraron en el mundo laboral, sobreponiéndose.

En el Bilbao privilegiado de navieros y comerciantes de los siglos XV, XVI y XVII, hubo mujeres trabajando en el servicio doméstico, cargueras del puerto, panaderas y un nutrido

---

<sup>135</sup> ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, Javier *et alii*. *Ordenanzas Municipales de Bilbao...op. cit*, pp. 194-195, *Ordenanza* de 1512-12-20.

<sup>136</sup> *Ibidem*, *Ordenanza* de 1515-05-18, pág. 209.

grupo de mujeres vinculadas a la pesca y sus industrias derivadas. Actividad menor, pero muy característica del Cantábrico, fue el oficio de las sardineras, con monumentos conmemorativos desde Galicia al País Vasco: Sanjenjo, Riancho, Vigo, Oviedo, Lastres, Comillas, Santander, Colindres, Laredo, Castro-Urdiales, Guecho o Bermeo son poblaciones que han levantado esculturas a la mujer sardinera. Curiosamente, Bilbao no tiene memorial público a la sardinera, ni en su callejero ni entre sus estatuas públicas conmemorativas.

Para conocer la intrahistoria local de Bilbao en los siglos XV, XVI y XVII es fuente imprescindible el estudio de sus *Ordenanzas Municipales*, editadas en el siglo XX por Eusko Ikaskuntza. Sobre las sardineras, las *Ordenanzas* fueron prolijas y explícitas, siempre con la intención y el interés del Concejo de controlar el comercio en general y el comercio de pescado especialmente, para evitar fraudes y controlar los impuestos a cobrar por la venta de las sardinas. Resultado: las sardineras, oficio específicamente femenino, fueron trabajadoras por cuenta ajena o fuera del hogar más reiteradamente aludidas en las *Ordenanzas* bilbaínas.

Panaderas y pescadoras fueron trabajos femeninos en el Bilbao Medieval muy importantes para la vida de sus vecinos. Para fabricar el pan, Bilbao debía proveerse de cereales de la Meseta, que pagaba preferentemente con productos pesqueros. En estas transacciones entre Costa y Meseta, entre panaderas y pescateras, la sardina y las sardineras jugaron papel fundamental. Reatas de muleros subían la pesca por Balmaseda hasta Burgos y volvían cargadas con lana y trigo. Para comercializar la pesca a larga distancia se fue desarrollando otra industria: la del salazón, también en manos femeninas en su mayor parte.

En la antigüedad, la pesca y comercialización directa de la sardina fue de mayo a octubre, una economía estacional. La mayor parte de aquellas capturas se consumía fresca, por lo que la venta era diaria. Así que las calles del Bilbao gótico se llenaban de mujeres con cesta y romana desde la media mañana hasta iniciada la tarde. Cantaban el producto y dejaban las calles con aroma a sardina y los suelos embarrados y malolientes, preocupación constante de la municipalidad.

A través de todas las *Ordenanzas* analizadas se perfila una idea constante del Concejo: el control del comercio en Bilbao; en este caso, el control de las vendedoras de pescado; más

concretamente, la venta de sardinas por las sardineras, las pescateras o las regateras, con una doble finalidad: 1.- controlar el pescado vendido en el término jurisdiccional de Bilbao, para cobrar todos los impuestos que devengaba; y 2.- controlar la calidad del pescado y los lugares de venta para mejorar la salud y la salubridad de bilbaínos y bilbaínas.

Para ello, una aspiración del Concejo fue fijar los puestos de venta de las sardineras, quienes, según las *Ordenanzas*, antiguamente vendieron sardinas en los portales de sus casas, recorriendo, más tarde, las calles sin lugar fijo para la venta. Hasta que, a fines del siglo XV, hacia 1493, una nueva *Ordenanza* fijó tres espacios públicos como lugares específicos de venta de sardinas: la Plaza Vieja, el Portal de Zamudio y la calle de la Pesquería (Barrencalle, en la actualidad).

A mediados del siglo XVI, el Concejo dejó de reunirse en el atrio de la Iglesia de Santiago, al levantar edificio propio, al alimón con el Consulado. Edificio adosado a la Iglesia de San Antón, cerrando la actual calle de la Ribera, para conformar el triángulo conocido como Plaza Vieja. Un espacio ocupado en la actualidad por el edificio del Mercado, y en el Medioevo, el lugar más concurrido de Bilbao por estar allí los muelles, un lugar de encuentro y de actividades económicas.

En el siglo XVI, las *Ordenanzas* fijaron los puestos de las sardineras que faenaban en Bilbao. Pero las constantes peleas entre ellas por la ocupación de los puestos más rentables, el Concejo ordenó que los puestos de venta se hicieran rotativos: periódicamente, las sardineras debían pasar por orden y por cada uno de los tinglados establecidos por la Villa para la venta de sardinas.

Las sardineras y el Concejo mantuvieron encontronazos por el cumplimiento de las normas, sobre todo en tocante a salubridad e higiene. Dan fe dos *Ordenanzas* de 1510 septiembre/octubre, con las que el Concejo quiso cambiar la venta de la Plaza Vieja por los portales de la vivienda de las vendedoras. Vano intento, ya que aquel ensayo, encaminado a dignificar el espacio donde estaba levantándose el edificio que acogió a Consulado y Concejo, no tuvo éxito. Aunque intento loable, desde planteamientos de higiene pública, porque las sardineras se obligarían a limpiar –por interés propio y por las *Ordenanzas*- el



portal o sufrir el hedor del pescado día y noche junto a su vivienda, amén de arriesgarse a multas.

La contumacia de las sardineras, que siguieron vendiendo en la plaza pese a la amenaza de multas, llevó la desavenencia a una reclamación ante el Regimiento, que motivó una abundante literatura de valor histórico. Por lo que hoy tenemos constancia documental del número y los nombres de las sardineras que vendían en la plaza; sabemos que existió entre bilbaínos y foráneos la costumbre de comer en la Plaza de la Ribera al aire libre; y conocemos el compromiso final del Concejo para construir un “pendiz” a la orilla de la Ría para la venta de pescado, embrión del actual mercado, dejando el espacio de la Plaza Vieja para otras actividades.

Las sardineras, que obtenían su producto en otros puertos pesqueros –Laredo, Castro, Musquiz, Santurce, Portugalete, Bermeo preferentemente- comenzaban su venta en Bilbao a media mañana, no pudiendo vender en días festivos, como el resto de las actividades económicas. Sin embargo, si llegaba pesca en día festivo, al ser producto perecedero, la venta estaba consentida, lo mismo que comprar productos de botica u otras urgencias, que el tendero podía vender desde el postigo de su puerta, que, por lo demás, permanecía cerrada para celebrar la fiesta religiosa como mandaba la Iglesia católica.

El Concejo de Bilbao marcó las prioridades en la venta de la pesca en general y, en particular, en la venta de la sardina; persiguió siempre su comercialización fuera del término jurisdiccional, fuera de sus murallas, con Ascao y el Puente de San Antón como límites continuados “allende los cuales”, la venta se prohibía. Sardineras y regateras que declaraban sus mercancías en el pósito o alhóndiga tuvieron prioridad de venta frente a quienes vendían en la ilegalidad, sin aforar. Regatones y revendedoras que tendían al fraude en sus ventas fueron perseguidos por el Concejo, imponiéndoseles sanciones y multas muy elevadas.

Las abundantes *Ordenanzas* sobre el pescado y las sardinas indican que se consumían muchos tipos de peces en Bilbao, por ser villa costera y como consecuencia de la cultura religiosa dominante, que obligaba a la abstinencia de carnes en determinados periodos del año. Las dietas de pescado tuvieron a la sardina de protagonista. Su comercialización fue importante en la economía de la villa y de su entorno comarcal. El beneficio del Concejo

por el control de aquel comercio estuvo en el cobro de los impuestos a la venta de pescado en general y a las sardineras en particular. Por ello, regulaba el número de vendedoras, los puestos, la ubicación, la salubridad pública, los pesos y medidas, la calidad del pescado vendido y hasta la procedencia de los mismos.

Todo un microcosmos económico en manos de mujeres, que giró en Bilbao en torno a la comercialización de la pesca en general y de la sardina en particular. Con las sardineras en su epicentro.

Fuente viva de aquel oficio son los bilbaínos con uso de razón entre 1950 y 1970: media docena de sardineras, las últimas representantes del viejo oficio, vendían en la calle Ldo. Poza (Indautxu), por ejemplo, con un carrito, romana y papel de estraza para envolver el producto.

La sardinera bilbaína se convirtió en emblema de un oficio femenino como señala la popular canción “*Desde Santurce a Bilbao*”, aunque oficio e imagen fueron comunes a vizcaínas y al resto del Cantábrico: Galicia, Asturias y actual Cantabria. Hoy, extinto el oficio como actividad económica directa, son recordadas en agosto en torno a la Virgen del Carmen, su patrona. “Los cármenes” de Santurce tienen a sardineras y sardinas como protagonistas.



Imagen 8.- "Transportando el pescado". Autora: Eulalia Abaitua Allende-Salazar (1853-1943). Imagen *circa* 1903. Representa dos sardineras con trajes típicos y cestas a la cabeza con el Puente Vizcaya por la derecha y el ayuntamiento de la villa jarrillera detrás. Museo Vasco.

## 6.- FUENTES Y BIBLIOGRAFÍA

### 6.1 FUENTES

ARÍZAGA BOLUMBURU, Beatriz; RÍOS RODRIGUEZ, M<sup>a</sup> Luz y VAL VALDIVIESO, M<sup>a</sup> Isabel del, “La villa de Guernica en la Baja Edad Medias a través de sus ordenanzas”. *Cuadernos de Sección. Historia y Geografía* 8 (1986), pp. 168- 233.

ESTORNÉS LASA, José. *BIZKAIKO FORUA, Fuero de Vizcaya* facsímil. Bilbao: Estornés Lasa, José ,1981.

ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, J. et alii. *Ordenanzas Municipales de Bilbao (1477-1520)*, Colección Fuentes Documentales Medievales del País Vasco, 70. San Sebastián: Eusko Ikaskuntza, 1995.

HIDALGO DE CISNEROS AMESTOY, Concepcion, ENRÍQUEZ FERNÁNDEZ, Javier, Concepción, LORENTE RUIGÓMEZ, Araceli y MARTÍNEZ LAHIDALGA, Adela. *Colección documental del Archivo de la cofradía de pescadores de la villa de Lequeitio (1325-1520)*. Fuentes Documentales Medievales del País Vasco ,30. San Sebastián: Eusko Ikaskuntza, 1991. Números 18 y 19.

HIDALGO DE CISNEROS AMESTOY, Concepción *et alii*. *Colección Documental del Archivo General del Señorío de Vizcaya*. Fuentes Documentales Medievales del País Vasco, 9. San Sebastián: Eusko-Ikaskuntza. Sociedad de Estudios Vascos, 1986.

HIDALGO DE CISNEROS AMESTOY, Concepción *et alii*.: *Colección documental del Archivo Municipal de Portugalete*, Fuentes documentales medievales del País Vasco, 12. San Sebastián: Eusko Ikaskuntza, 1987.

HIDALGO DE CISNEROS AMESTOY, Concepción *et alii*. *Libro de Decretos y Actas de Portugalete (1480-1516)*, Fuentes Documentales Medievales del País Vasco 15, San Sebastián: Eusko Ikaskuntza, 1988.

SOLÓRZANO TELECHEA, J.A. *Colección Diplomática del Archivo Municipal de Santander. Documentación Medieval 1295-1504*. Santander: Fundación Marcelino Botín, 1995.

## 6.2 BIBLIOGRAFÍA

ÁLVAREZ GARCÍA, Ana y ÁLVAREZ GARCÍA, M<sup>a</sup> Azucena. "Oficios de mujer en las Ordenanzas del Concejo de Oviedo en el siglo XIII". *III Congreso virtual sobre Historia de las Mujeres*. Jaén: Archivo Histórico Diocesano de Jaén, 2011, pp.1-20 en concreto pág. 9. Consultado 20-03-2020.

ARAGÓN RUANO, Álvaro y ALBERDI LONBIDE, Xabier. "El proceso de institucionalización de las cofradías guipuzcoanas durante la Edad Moderna: Cofradías de mareantes y de podavines" VI Jornadas de Estudios histórico-locales. *El trabajo en Euskal Herria, Vasconia* 30 (2000), pp. 205-222.

ARIZAGA BOLUMBURU, Beatriz y BOCHACA Michel. "El mar, espacio de sociabilidad de las cofradías pesqueras medievales" en *Mundos medievales, espacios, sociedades y poder*. Santander: Publican Universidad de Cantabria.2012, pp.1015-1028, en concreto pág. 1025.

ARIZAGA BOLUMBURU, Beatriz. "El abastecimiento de las villas vizcaínas medievales: política comercial de las villas respecto al entorno y su interior", *En la España medieval* 6 (1985) Ejemplar dedicado a *La ciudad hispánica durante los siglos XIII al XVI*, pp. 293-316.

ARIZAGA BOLUMBURU, Beatriz. "La pesca en el País Vasco en la Edad Media". *Itsas Memoria. Revista de Estudios Marítimos del País Vasco*, nº3(2000), pp.13-28, en concreto pág. 13.

ARIZAGA BOLUMBURU, Beatriz. "Conflictividad por la jurisdicción marítima y fluvial en el Cantábrico en la Edad Media", en *Ciudades y villas portuarias en el Atlántico en la Edad Media*. Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, 2005, pp.17-55, en concreto págs.34-37.

ARIZAGA BOLUMBURU, Beatriz y MARTÍNEZ MARTÍNEZ, Sergio. *Bilbao: año 1300. La concesión de la carta-puebla a Bilbao*. Inx: *Atlas de Villas Medievales de Vasconia. Bizkaia*. Eusko Ikaskuntza, Donostia-San Sebastián, 2006, pp. 21-29. ISBN 84-8419-013-7.

ARIZAGA BOLUMBURU, Beatriz y MARTÍNEZ MARTÍNEZ, Sergio. *Atlas de las villas medievales de Vasconia*. Donostia, Eusko Ikaskuntza, 2006.

ARIZAGA BOLUMBURU, Beatriz, MARTÍNEZ MARTÍNEZ, Sergio. "El espacio público de la villa de Bilbao". *Atlas de Villas Medievales de Vasconia*. Donostia-San Sebastián: Eusko Ikaskuntza, 2006. pp. 53-78 en concreto pp.59-60.

ARIZAGA BOLUMBURU, Beatriz y MARTÍNEZ MARTÍNEZ, Sergio. "Las Encartaciones en la Edad Media". *Iura Vasconiae Fundación para el Estudio del Derecho Histórico y Autónomo de Vasconia* 5 (2008), pp. 157-188.

ARIZAGA BOLUMBURU, Beatriz y MARTÍNEZ MARTÍNEZ, Sergio. "Bilbao:La sociedad bilbaína medieval" en *Atlas de Villas Medievales de Vasconia*.2004, Bizkaia. Eusko Ikaskuntza, Donostia-San Sebastián: pp. 153-168, en concreto pp.159-160.

ARÍZAGA BOLUMBURU, Beatriz; RÍOS RODRIGUEZ, M<sup>a</sup> Luz y VAL VALDIVIESO, M<sup>a</sup> Isabel del. “La villa de Guernica en la Baja Edad Medias a través de sus ordenanzas”. *Cuadernos de Sección. Historia y Geografía* 8 (1986), pp. 168- 233.

AYUSO SÁNCHEZ, Cristina. “El mundo laboral femenino en el País Vasco Medieval”. *Estudios vascos. Sancho el Sabio* 30 (2009), pp. 115-136.

AZNAR VALLEJO, Eduardo. “Marinos y pescadores”. *Medievalismo: Boletín de la Sociedad Española de Estudios Medievales*, 13-14 (2004), pp. 229-240.

BAÑALES, Gregorio. *La mujer en Bizkaia. Algunos aspectos de su actividad social*. Bilbao: Diputación Foral de Bizkaia, 2004.

BAÑALES, Gregorio. *In insula maris, 1041-1887: El mundo naval de Las Encartaciones. Portugaleta y el Valle de Somorrostro*. Bilbao: Diputación Foral de Vizcaya, 2014.

BASAS FERNÁNDEZ, Manuel. *Antiguos sistemas de pesos y medidas*. Bilbao: Caja de Ahorros Vizcaína. 1980.

BASAS FERNÁNDEZ, Manuel. *Antiguos oficios concejiles de Bilbao*. Bilbao: Caja de Ahorros Vizcaína, 1987.

BEL BRAVO, M<sup>a</sup> Antonia. *La mujer en la Historia*. Madrid: Ediciones. Encuentro, 1998.

DÍEZ FERNÁNDEZ, Margarita. “Los protocolos notariales: fuentes para el estudio de la Historia Contemporánea s. XIX”, *Quinto centenario* 4 (1982), pp. 231-244.

FERNÁNDEZ FONSECA, María Jesús y PRADO ANTUNEZ, Ana Isabel. “El trabajo femenino en la Bizkaia del siglo XIX”, en *Vasconia. Cuadernos de Historia-Geografía* 30 (2000), pp. 413-429.

FERNÁNDEZ FONSECA, María Jesús y PRADO ANTÚNEZ, Ana Isabel. “Roles femeninos en la Bizkaia del siglo XIX: aproximación a la situación de la mujer en el mundo laboral en ámbitos pesqueros urbanos”. *Itsas Memoria. Revista de Estudios Marítimos del País Vasco*, 3 (2000), pp. 277-287.

FUENTE, María Jesús. *Velos y desvelos: cristianas, musulmanas y judías en la España Medieval*. Madrid: La Esfera de los Libros, 2006.

GARCÍA DE CORTÁZAR Y RUIZ DE AGUIRRE, José Ángel. *Vizcaya en el siglo XV: Aspectos Económicos y Sociales*. Bilbao: Ediciones de la Caja de Ahorros Vizcaína, 1966. Pág. 479.

GARCIA DE CORTAZAR y RUIZ DE AGUIRRE, José Ángel. “Bilbao, 1300-1511: del vado al Consulado, en Bilbao a través de su historia” en TUSELL, Javier (coord.). *Bilbao a través de su Historia*. Ciclo de conferencias conmemorativo del 700 Aniversario de la fundación de la villa de Bilbao. Bilbao: Fundación BBVA, 2004. Pp.15-33, en concreto pág. 31.

GARCÍA DE CORTÁZAR José Angel; ARÍZAGA, Beatriz; RÍOS, M<sup>a</sup> Luz y VAL, M<sup>a</sup> Isabel del. *Vizcaya en la Edad Media*, San Sebastián: Haranburu, 1985, 4 vols.

GARCÍA DE CORTÁZAR, Fernando y MONTERO, Manuel: *Historia de Vizcaya*. Donostia: Ed. Txertoa, 1994.

GARCÍA FERNÁNDEZ, E. *Gobernar la ciudad en la Edad Media: oligarquías y élites urbanas en el País Vasco*. Gasteiz: Diputación Foral de Álava, 2004.

GARCÍA MERINO, Vicente. *La formación de una ciudad industrial*. Oñate, Instituto Vasco de Administración Pública, 1987.

GONZÁLEZ CEMPELLÍN, Juan Manuel. *Bilbao. Casco Viejo. Un paseo por las villas de Bizkaia*. Bilbao: Diputación Foral de Bizkaia- Bizkaiko Foru Aldundia Kultura Saila. Ondare Historikoaren Zerbitzua, 2014.

GUIARD, Teófilo. *Compendio de la Historia de Bilbao*. Bilbao: Caja de Ahorros Municipal de Bilbao, 1978, pág. 16.

GUIARD, Teófilo. *Historia de la noble villa de Bilbao 1300-1600*. Bilbao: Caja de Ahorros Municipal de Bilbao, 1978.

HUXLEY, Selma.” Unos apuntes sobre el papel comercial de la mujer vasca en el siglo XVI”. *Cuadernos de Antropología-Etnografía* 1(1982), pp. 159-166.

IMAZ, José M<sup>a</sup>. “La industria pesquera en Guipúzcoa al final del siglo XVI.” *Documentos de la época*. San Sebastián: Excma. Diputación, 1944. pp. 192 – 193.

LADERO QUESADA, Miguel Ángel: “Las ordenanzas locales en la Corona de Castilla como fuente histórica y tema de investigación siglos XIII al XVIII”, *Anales de la Universidad de Alicante. H<sup>a</sup> Medieval* 1 (1982), pp. 221-244.

LOPEZ BELTRAN, M<sup>a</sup> Teresa. “*El trabajo de las mujeres en el mundo urbano medieval*», en *Mélanges de la Casa de Velázquez* 40-2 (2010), pp. 39-57.

MANZANOS ARREAL, Paloma: “La mujer y el mundo del trabajo en la Vitoria del siglo XVIII”. *El trabajo en Euskal Herria, Vasconia*, 30 (2000), pp. 397-411.

MAÑÉ I FLAQUER, Joan. *El oasis. Viaje al país de los fueros*, Barcelona: Imprenta de Jaime Jesús Roviralta, tomo III, 1878.

ORDUÑA REBOLLO, Enrique. “Las Ordenanzas Municipales en el XIX y las reunidas por don Juan de la Cierva en 1908”. *Investigaciones históricas: Época moderna y contemporánea* 8 (1988), pp. 163-180.en concreto, pp., 163-164.

PORRAS ARBOLEDAS, Pedro Andrés. “Las Ordenanzas Municipales: sus orígenes, contenidos y posibilidades de investigación.” *Vasconia: Cuadernos de Historia-Geografía* 36 (2009), pp. 19-35.

PORRAS ARBOLEDAS, Pedro Andrés. “Las ordenanzas municipales: Algunas propuestas para su estudio y un ejemplo”, en *Espacio, tiempo y forma. Serie III, Historia medieval* 7 (1994), pp. 49-64.

PORTUONDO, Goizalde: “De pilotos lemanes a prácticos del Puerto de Bilbao”, *Itsas Memoria. Revista de Estudios Marítimos del País Vasco*, 8(2016), pp. 225-243.

PULEO, Alicia “Ecofeminismo: La perspectiva de género en la conciencia ecologista”, en III. Escuchar la vida: mensajes para una alternativa necesaria posible, en *Ecologistas en acción (Ed.)*, *Claves del ecologismo social*. Madrid, 2010, pp. 169 – 173.

PULEO, Alicia. *Ecofeminismo para otro mundo posible*. Madrid: Ed. Cátedra, 2011.

RAGEL SÁNCHEZ, Luis Felipe. “Evolución histórica de los derechos de la mujer”, en *Anuario de la Facultad de Derecho*, N° 12-1 (1994-1995), pp. 313-336, en concreto pág. 317.

RIVERA GARRETAS, María Milagros. “El signo de la libertad femenina hace historia de las mujeres”, en VAL, M<sup>a</sup> Isabel del y JIMÉNEZ, Juan Francisco (Coords.). *La mujer en la Edad Media*. Murcia-Lorca: Monografías de la Sociedad Española de Estudios Medievales, 2013, pp., 17-31, en concreto pág. 21.

RIVERA MEDINA, Ana M<sup>a</sup>. “Los colores de los arrabales de Bilbao (1300-1550)”, en *Edad Media* 14 (2013), pp. 277-311.

RIVERA MEDINA, Ana M<sup>a</sup>. «Cuerpos de mujer en el mundo laboral bilbaíno bajomedieval y moderno s. XIV –XVI.», *Nuevo Mundo. Mundos Nuevos*. (en línea) Disponible en: <https://journals.openedition.org/nuevomundo/21533;%20DOI:%2010.4000/nuevomundo.21533>.

RIVERA MEDINA, Ana Maria. *La civilización del viñedo en el primer Bilbao 1300-1650*. La Coruña: Gesbiblo, 2011. Pag 188.

RIVERA MEDINA, Ana María. “Marco jurídico y actividad pesquera en Vizcaya (siglos XV al XVIII)”, *Itsas Memoria. Revista de estudios marítimos del País Vasco*, 3 (2000), pp.131-152.

RIVERA MEDINA, Ana María. “Producción local, abastecimiento urbano y regulación municipal: El marco legal del vino de Bilbao (S. XIV-XVI)” *Espacio, Tiempo y Forma, Serie III, Historia Medieval*, 19 (2007) .Págs. 233-264.

RUBIO ARDANAZ, Juan Antonio “*Las sardineras de Santurce: Desplazamiento de la mujer en un modo de distribución tradicional del pescado*”. Universidad Autónoma de Madrid. Facultad de Filosofía y Letras. Museo de Artes y Tradiciones, 1993, pp. 29-35.

RUBIO ARDANAZ, Juan Antonio. “Sardineras: visión antropológica económica de una forma de distribución del pescado”, en *Lan harremanak: Revista de relaciones laborales*. (Ejemplar dedicado a: *Mujeres y mercado de trabajo*), 13 (2005), págs. 177-198.



RUBIO ARDANAZ, Juan Antonio. *Los lemanes de Santurtzi, protagonistas de la cultura marítima*. Ayuntamiento de Santurce, 2006.

RUBIO ARDANAZ, Juan Antonio. *Lemanes, sardineras y pescadores: realidades marítimas en perspectiva antropológica*. El Ejido: Círculo Rojo, 2013.

RUIZ DE OLABUÉNAGA, José Ignacio. *Bilbao, la ciudad soñada*. Bilbao: Bizkaiko gaiak, 2000. Volumen 2, pág. 17.

SALAZAR, Jose Ignacio. “Gobierno Local en el Bilbao Bajomedieval”. *Bidebarrieta*. 12,2003.pp. 183-197.

SEGURA GRAIÑO, C. “Los trabajos de las mujeres en la edad media. Una reflexión tras treinta años de historia de las mujeres” en ARÍZAGA BOLUMBURU, Beatriz, SOLÓRZANO-TELECHEA, Jesús Ángel y AGUIAR ANDRADE, Amelia (Coords). *Ser mujer en la ciudad medieval europea*. Logroño: Instituto de Estudios Riojanos, (2013) pp. 171-190.

UCELAY J. M. Diagnóstico sobre la situación profesional del colectivo de neskattillas y emparadoras”. *Ministerio de agricultura, alimentación y medio ambiente. Secretaría general de pesca* (2016) pp. 6-45. (En línea), (Consulta 06-04-2020). Disponible en: [https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/red-mujeres/primerborradordiagnosticoneskatillas17022016\\_tcm30-77155.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/red-mujeres/primerborradordiagnosticoneskatillas17022016_tcm30-77155.pdf)

VAL VALDIVIESO, M<sup>a</sup> Isabel del. “El clero vasco a fines de la Edad Media”, *Cuadernos de Sección, Historia-Geografía* 23 (1995), pp.31-53.

VAL VALDIVIESO, M<sup>a</sup> Isabel del. “Bilbao. De la fundación al siglo XVI: Futuras líneas de investigación”, en *Bidebarrieta* 1 (1996.), pp. 98-115.

VAL VALDIVIESO, Isabel del. “Bilbao en la Baja Edad Media (desde la perspectiva de “género””, en *Bidebarrieta* 12 (2003), pp. 133-153

VAL VALDIVIESO, M<sup>a</sup> Isabel del, « El trabajo de las mujeres en el Bilbao tardo-medieval», *Formazio Koadernoak*, 24 (1997), pp. 65-92.

VAL VALDIVIESO, M<sup>a</sup> Isabel del. « Mujer y trabajo en Castilla al final de la Edad Media», *Aragón en la Edad Media*, 14-15/ 2 (1999), pp. 1585-1596.

VAL VALDIVIESO, M<sup>a</sup> Isabel del, « La participación de las mujeres en el proceso de producción del pan en la Castilla bajomedieval», en *Oficios y saberes de mujeres*, Valladolid, (2002), pp. 83-110.

VAL VALDIVIESO, M<sup>a</sup> Isabel del, «Los espacios del trabajo femenino en la Castilla del siglo xv», en *Studia historica. Historia medieval* 26 (2008), pp. 63-90.

VAL VALDIVIESO, M<sup>a</sup> Isabel del. “La historia de la mujer medieval en la actualidad: fortalezas y debilidades”, en SOLÓRZANO TELECHEA, Jesús; ARÍZAGA BOLUMBURU, Beatriz; y

AGUIAR ANDRADE, Amelia (Coords). *Ser mujer en la ciudad medieval europea*. Logroño, Instituto de Estudios Riojanos, 2013, pp. 19-40

VIGO, Javier del. *Arte y urbanismo en el Casco Viejo de Bilbao*. Bilbao: Surbisa, 1990.