

## *Una aproximación al sector pesquero tradicional vasco (c.1800-c.1880)*

*Ernesto López Losa*

### 1. INTRODUCCIÓN

La pesca es una actividad productiva muy particular. Tanto el medio como los recursos que se explotan difieren sustancialmente de los que se pueden encontrar en tierra firme. Primero, porque el mar constituye un entorno ajeno y peligroso para el ser humano. Segundo, porque la disponibilidad de los recursos pesqueros está en función de muchos factores de tipo oceanográfico, ecológico o climatológico que quedan fuera del alcance del hombre. Por ello, la incertidumbre se presentaría como una de las características intrínsecas de las pesquerías. El origen de estas limitaciones se encontraría en los llamados *imperativos ecológicos*, que habría que entender como aquellos fenómenos de tipo natural que hacen fluctuar a los recursos pesqueros en el espacio y en el tiempo, en ciclos de corta y larga duración (Maiz 1996: 111-116). El mar, como la naturaleza en su conjunto, no es sólo un espacio físico sobre el que actúa el hombre, sino que también habría que considerarle como otro participante más en el complejo juego de la pesca<sup>1</sup>. Como parte del mismo, las comunidades de

---

*Fecha de recepción del original: Marzo de 2002. Versión definitiva: Septiembre de 2002.*

■ *Ernesto López Losa es Profesor Titular de Universidad. Dirección para correspondencia: Departamento de Historia e Instituciones Económicas. Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales. Universidad del País Vasco. Av. Lehendakari Aguirre, 83. 48015 Bilbao. E-mail: heploloe@bs.ehu.es.*

<sup>1</sup> Como acertadamente subraya McEvoy (1993), la naturaleza no es un ente pasivo, sino que tiene sus propias dinámicas que muchas veces no somos capaces de comprender en toda su extensión y, por lo tanto, tiene su propia historia, independiente pero profundamente entrelazada con la historia humana.

pescadores han tenido que desarrollar estrategias de adaptación a un medio altamente variable a lo largo del tiempo. La relación entre el hombre y el mar, entonces, genera una dinámica de cambio casi continuo. Aunque de tratamiento más difícil por la ausencia crónica de información, el entorno natural aparece como un elemento básico a tratar a la hora de estudiar la historia de un sector tan dependiente de un medio y unos recursos que generan una gran incertidumbre entre los productores.

Sin embargo, el estudio de las pesquerías no puede basarse únicamente en el análisis de los límites o los incentivos que ofrece la naturaleza. Es necesario tener en cuenta también el medio social que rodea a las comunidades pesqueras. Por un lado, los pescadores crean normas e instituciones para gestionar su actividad. En el largo plazo, además, usan, crean y mejoran tecnologías con las que incrementan su capacidad productiva. Lo que tenemos que tener en cuenta es que esas instituciones, tecnologías o mercados, al igual que la propia naturaleza, tienen un claro componente histórico puesto que pertenecen a un tiempo específico como parte de un complejo y dinámico sistema histórico de circunstancias, eventos y estructuras sociales, políticas, económicas y ecológicas<sup>2</sup>. Por otro lado, tampoco se puede olvidar que el pescado es una mercancía con la que se comercia para así poder obtener otros bienes y servicios. Por lo tanto, las características del mercado de la pesca aparecen como un elemento importante a la hora de entender el comportamiento productivo y social de las comunidades de pescadores. La afirmación de que los pescadores pescan tanto como pueden, en función de las condiciones naturales y de sus capacidades técnicas, se aproximaría bastante a la realidad; sin embargo, también es cierto que los pescadores suelen pescar sólo lo que creen que pueden vender.

Si bien el esquema productivo y social sobre el que se asentaron la mayor parte de las comunidades pesqueras vascas estaba determinado por los condicionamientos naturales y socioeconómicos existentes en cada momento, el desarrollo de mecanismos de adaptación, tanto técnicos como organizativos, permitió, durante siglos, el funcionamiento de un modelo de explotación capaz de adecuarse, tanto a corto como a largo plazo, a los cambios que pudieran ocurrir en cualquiera de los dos ámbitos de actuación de los pescadores, el natural y el social. Ello no quiere decir que estas adaptaciones fueran siempre fáciles o exitosas. Muy al contrario, en ocasiones llegaron a ser traumáticas, como por ejemplo a finales del siglo XIX y principios del siglo XX (López Losa, 1997a, 2000a, 2001). Sin embargo, lo interesante es que con todos los vaivenes que conocieron, las comunidades pesqueras vascas desarrollaron un modelo de comportamiento productivo que apenas varió durante siglos. En este sentido, aunque en este texto no se haga referencia al respecto, un elemento clave para entender el funcionamiento de una buena parte de ellas desde la Edad Media hasta la actualidad fue el entorno institucional del que se dotaron. Las cofradías de mareantes no eran sólo instituciones creadas para el gobierno y la ges-

---

<sup>2</sup> Por estas razones, el estudio, en este caso, de la pesca requeriría el análisis de la interacción entre ecología, producción –entendida en forma de tecnología y organización– y conocimiento –tanto a nivel individual a modo de ideología, como a nivel colectivo en forma de leyes–, teniendo cada uno de estos factores capacidad de generar cambios de manera independiente mientras interactúa con los otros dos. Ver McEvoy (1988, 1990, 1993). Otras propuestas en WORSTER (1990) CRONON (1990), WORSTER (ed.) (1988).

ción de la pesca, sino que también tenían un componente social y cultural decisivo, que era resultado y origen de comportamientos productivos y comunitarios homogéneos. Pero, desde un punto de vista puramente económico, el control que los gremios consiguieron establecer sobre la actividad pesquera en sus dos vertientes, productora y comercializadora, fue fundamental para asegurar la capacidad de adaptación al cambio y la pervivencia de las comunidades costeras a lo largo del tiempo<sup>3</sup>.

Lo que se pretende en este artículo es presentar a grandes rasgos las características del sector pesquero vasco durante la mayor parte del siglo XIX, haciendo especial hincapié en el papel desempeñado por el mercado en la configuración de los procesos productivos y en la propia evolución del sector. Como se tratará de mostrar, las posibilidades de crecimiento de la pesquería tradicional no sólo aparecían condicionadas por diversas limitaciones técnicas o ecológicas, sino que las circunstancias que rodeaban al mercado de la pesca en la España decimonónica se muestran, en este caso, determinantes.

## **2. LAS PESQUERÍAS VASCAS EN EL SIGLO XIX. RECURSOS, PRODUCTOS, MERCADOS**

El Golfo de Vizcaya conforma un espacio particular dentro del Atlántico Norte. La dinámica de sus aguas es, en gran medida, independiente del sistema circulatorio general del Atlántico, formando un sistema relativamente aislado y complejo (Olaso, 1990: 347). Como consecuencia, la fauna que se puede hallar en el Golfo, en particular en su parte sur, está compuesta por una curiosa mezcla de especies propias de zonas templadas y de grupos de afinidad boreal, subtropical y tropical. Los diferentes fenómenos oceanográficos que ocurren en este espacio, y que facilitan la ascensión de nutrientes hacia la superficie, establecen una división espacio-temporal de los ritmos productivos del mar, e influyen directamente en los comportamientos biológicos de las diferentes especies que se presentan en las costas meridionales del Golfo de Vizcaya<sup>4</sup>. Estos *imperativos ecológicos* acaban determinando un modelo de explotación basado en la denominada *costera*, nombre con el que se conoce en el País Vasco al período de captura de una determinada especie.

La interacción entre recursos pesqueros y pescadores en la costa vasca aparece, por lo tanto, reflejada en la sucesión de las diferentes costeras que, sucediéndose una detrás de otra, configuran un calendario productivo que se repite año tras año<sup>5</sup>.

---

<sup>3</sup> Un análisis detallado sobre las funciones desempeñadas por los gremios de mareantes vascos hasta finales del siglo XIX en LÓPEZ LOSA (1996, 1997b, y en particular, 2000, 2001). Ver también ERKOREKA (1991).

<sup>4</sup> Información detallada acerca de las características oceanográficas del Golfo de Vizcaya en URRUTIA (dir.) (1990).

<sup>5</sup> Las cofradías de Lekeitio y Ondarroa describían de esta forma sus pesquerías a mediados del siglo XIX: "La anchoba es pescado de valza y como tal se pesca en trañías; se pesca, menos en Junio y Julio; el atun es pescado de pasa, veraniego y se pesca á anzuelo; el berdel, de pasa a anzuelo y traña; el besugo se pesca en la estación fresca al anzuelo con terzas; el congrio en todo el año á anzuelo; la merluza en todo el año y en particular mas

**TABLA 1. FENÓMENOS OCEANOGRÁFICOS Y CICLOS VITALES DE LAS PRINCIPALES ESPECIES DE LAS PESQUERÍAS CANTÁBRICAS**

	FENÓMENOS OCEANOGRÁFICOS	LOCALIZACIÓN	FENÓMENOS BIOLÓGICOS	
			Freza	Alimentación
PRIMAVERA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Masa de agua en el talud continental</li> <li>• Frente costa sur Francia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Talud continental y costa española y francesa hasta la desembocadura del río Garona</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anchoa</li> <li>• Chicharro (Jurel)</li> <li>• Verdel (Caballa)</li> </ul>	
VERANO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Afloramiento gallego</li> <li>• Afloramiento cantábrico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costa gallega</li> <li>• Costa cantábrica</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cimarrón (Atún)</li> <li>• Bonito (Albácora/ Atún Blanco)</li> </ul>
OTOÑO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comienzo del frente francés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costa norte francesa</li> </ul>		
INVIERNO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frente francés</li> <li>• Masa central superficial de agua</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plataforma y talud continental</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sardina</li> <li>• Besugo</li> <li>• Merluza</li> </ul>	

Fuente: Maiz (1993:169).

**TABLA 2. DISTRIBUCIÓN SIMPLIFICADA DE LAS PRINCIPALES COSTERAS EN LA COSTA VASCA (C. 1880)**

	En	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Ago	Sept	Oct	Nov	Dic	
Anchoa		■											
Bonito					■								
Besugo	■										■		
Merluza	■												
Sardina					■								
Chicharro				■									
Verdel	■												

Nota: La línea negra hace referencia al momento de mayores capturas (costera) de cada especie. La línea gris, por su parte, señala otros momentos del año en los que las especies eran también capturadas.

Fuente: López Losa (2000: 204-205).

Sin embargo, también hay que tener en cuenta que una cosa es lo que la naturaleza ofrece y otra bien distinta lo que los pescadores pescan. Aunque esos *imperativos ecológicos* antes citados afectan a la disponibilidad de los recursos en el tiempo y en el espacio, la importancia de cada pesquería sobre el total de las capturas no sólo aparece determinada por las limitaciones técnicas o naturales, sino que, en la mayor parte de las ocasiones, son razones vinculadas con el mercado las que otorgan la preeminencia a unas especies, o pesquerías, frente a otras.

Si se pudiera sacar una fotografía del sector a finales del siglo XVIII, nos encontraríamos con una estructura productiva que, en lo básico, apenas había variado con respecto a siglos anteriores, y que tampoco lo haría mucho durante una gran parte de la siguiente centuria. Si comparáramos la información que ofrece Imaz (1944) para varios puertos guipuzcoanos a finales del XVI con lo que sabemos para finales del XVIII y gran parte del siglo XIX, no se apreciarían muchos cambios ni en los procesos productivos ni en las tecnologías empleadas<sup>6</sup>. Las llamadas pescas de altura -besugo, merluza y bonito- constituían el eje sobre el que giraba el funcionamiento de las comunidades pesqueras vascas, y sobre ellas se aplicaba la mayor parte del esfuerzo pesquero. En cambio, las pesquerías de bajura (en particular, la sardina, pero también la anchoa) y salvo excepciones, apenas tenían importancia económica para los gremios, por lo menos desde el siglo XVIII. La razón parece estar relacionada con la poca salida que tenían hacia el interior, probablemente por la competencia de la sardina gallega. Así, se vendían y consumían fundamentalmente en los puertos y sus alrededores, además de ser utilizadas para la elaboración de carnadas e, incluso, como abonos. Una muestra de su escasa importancia es que en la mayor parte de los mismos hasta finales del siglo XIX no entraban en la venta en común realizada por las cofradías<sup>7</sup>. Como excepción se podría citar que en los puertos guipuzcoanos más orientales la sardina y la anchoa sí parecían tener mayor aprecio que en los vizcaínos<sup>8</sup>.

De lo que no parece haber muchas dudas es que la preeminencia del besugo, de la merluza o del bonito sobre el resto de las especies tenía que ver con su mayor aceptación en el mercado. Durante siglos, el besugo fue el pescado más rentable y constituyó la principal pesquería de la costa vasca. Su costera se concentraba en los meses fríos del año, lo que facilitaba su introducción hacia los mercados del interior en fresco. Además, se podía conservar fácilmente en escabeche, con lo que se garantizaba un mercado más amplio. El bonito también se escabechaba, y ésta era la principal manera de comercialización ya que las temperaturas veraniegas dificultaban enormemente su exportación hacia el interior en fresco. La merluza, en cambio, a pesar de que desde el punto de vista de los precios era un pescado muy rentable,

---

en invierno y primavera á anzuelo; la sardina en todo el año con redes a cebo y sin el y aún con traña". Archivo Foral de Bizkaia (AFB). Archivo General del Señorío de Vizcaya (AGSV), Pesca, Registro 2, Legajo 1.

<sup>6</sup> Ver IMAZ (1944); BARKHAM (2000:35-36).

<sup>7</sup> Todavía a inicios del último cuarto del siglo XIX, en Bermeo, "La sardina y la anchoa abundan en la estación (mayo); solo que cada barca se deshace de ello por su propia cuenta y al precio que le conviene". LANDE (1930: 486). Ver también LÓPEZ LOSA (2000: 135-136).

<sup>8</sup> Archivo Histórico Municipal de Hondarribia (Fuenterrabía), Sección E, Negociado, 6, Serie III, Libro 1, Expediente 1.

presentaba un problema: todos los intentos de tratarla o curarla al estilo del bacalao para facilitar un aumento en sus ventas fracasaron. Por esta razón, aunque se podía pescar durante todo el año, sus capturas se concentraban fundamentalmente en el invierno y los inicios de la primavera, y apenas se hacía en los meses cálidos, situación que sólo comenzaría a cambiar con la llegada del ferrocarril. A este respecto, el gremio de Lekeitio en 1857 señalaba que

*“La merluza en los meses de abril y mayo, y la sardina y la anchoa en la estación calurosa bajan de precio al extremo de que no compense el sudor del pescador y deterioro de redes y trañas; por cuio motivo se deja de pescar mayor cantidad de la que se haría si hubiesen compradores á un precio arreglado; más estos se abstienen del tal compra por cuanto no pueden estender la venta al interior del Reino, á causa del calor que deteriora estas especies antes de que puedan conducirlos a mercados remotos”<sup>9</sup>.*

**TABLA 3. DISTRIBUCIÓN POR ESPECIES DE LAS CAPTURAS EN HONDARRIBIA –FUENTERRABÍA– (DATOS EN ARROBAS)**

	Merluza	Besugo	Atún/bonito	Sardina	Anchoa	Otros
1796*	2.085	1.220	1.150	5.780	–	–
1846-47	1.700	4.000	6.000	5.000	3.500	454
1850-51	1.370	4.069	6.828	¿?	¿?	351
1874-76#	425	3.138	2.950	7.500	3.100	803

\* Merluza incluye mero y congrio. Sardina, por su parte, también incluye anchoa. # Media de esos años. Fuente: Archivo Provincial de Gipuzkoa (APG): Sección 2, Negociado 12, Legajo 122; Archivo Histórico Municipal de Hondarribia -Fuenterrabía- (AHMH): Sección E, Negociado 6, Serie III, Libro 1, Expedientes 1, 2.

**TABLA 4. DISTRIBUCIÓN DE LAS CAPTURAS POR ESPECIES Y SU VALOR EN LEKEITIO. TANTOS POR CIENTO**

	1803-1807	1853-56		1863	
	valor	peso	valor	peso	valor
Merluza	14,29	35,21	46,42	40,64	44,36
Anchoa	3,13	16,02	12,02	5,30	4,99
Atún	22,57	9,18	10,28	28,27	10,65
Congrio	2,24			2,12	0,93
Besugo	55,79	20,49	15,74	22,97	35,01
Sardina	1,97	19,10	15,55	0,71	4,06

Fuente: AFB-AGSV, Pesca, Registro 1, Legajo 6, nº 3 y 4; Registro 2, Legajo 1. Marina, Registro 61.

<sup>9</sup> AFB-AGSV, Pesca, Legajo 2, Registro 1.

En resumen, en función de la especie de que se tratara, del período del año, y también de si el mercado era próximo o lejano, el pescado se vendía bien en fresco o bien en escabeche. Sin embargo, habría que señalar que, hasta el desarrollo de la moderna industria conservera y salazonera a finales del siglo XIX, las ventas de pescado fresco, o ligeramente salado para facilitar su conservación, como era el caso de la sardina y la anchoa, predominaban sobre las de pescado escabechado. Durante la primera mitad del siglo, mientras las cofradías mantuvieron el monopolio del escabechado, sólo se elaboraban aquellas cantidades que no habían sido colocadas en la subasta del fresco. Con la aparición de las primeras escabecherías privadas desde mediados de siglo, la relación entre fresco y elaborado tendió a equilibrarse, aunque el primero seguía prevaleciendo<sup>10</sup>. Como se verá posteriormente, ello tendría mucho que ver con el predominio del mercado urbano en el comercio de la pesca.

Durante la mayor parte del siglo, tanto el pescado fresco como el escabechado entraban dentro de los mismos circuitos comerciales. En principio, solían ser los mismos arrieros los que lo compraban y transportaban indistintamente hacia el interior. La información sobre los mercados hacia los que se exportaba el pescado suele ser bastante escueta. En la mayor parte de las ocasiones las fuentes únicamente señalan como destinos Castilla, Aragón o Navarra, aunque en algunos casos como el de las estadísticas de Lekeitio de 1858-1859 se detallan algo más los mismos ("Haro, Madrid, Aranda, Valladolid, Roa, Burgos y Zaragoza")<sup>11</sup>. Sólo a partir de los años setenta, la geografía del mercado de la pesca comienza a ampliarse, en parte por el incipiente desarrollo de una pequeña industria conservera moderna, y por una también pequeña ampliación del mercado de fresco que pudo haber favorecido el ferrocarril. Según los estadillos de Hondarribia de 1874-75, se remitía pescado hacia Francia (Hendaya, San Juan de Luz, Bayona) y hacia Pamplona, Tudela, Zaragoza, Burgos, Valladolid y Madrid<sup>12</sup>; en Bizkaia también comienzan a aparecer referencias sobre exportaciones a Francia o a Bilbao, como punto de partida hacia otros lugares como Inglaterra y las colonias en el caso de las conservas en lata<sup>13</sup>. Por lo que sabemos, y con el riesgo que conllevan las generalizaciones, se podría afirmar que, alrededor de esas fechas, la industria conservera vasca aparecía estrechamente vinculada a los mercados exteriores y a las colonias, mientras que el pescado fresco se dirigía hacia las ciudades;

---

<sup>10</sup> Sobre la elaboración tradicional de escabeches en el País Vasco ver LÓPEZ LOSA (1997c, 2000), HOMOBONO (1997), ESCUDERO (2000), ASPIAZU (1997).

<sup>11</sup> AGSV, Pesca, Registro 2, Legajo 1.

<sup>12</sup> AHMF, Sección E, Negociado 6, Serie III, Libro 1, Expediente 1.

<sup>13</sup> Archivo Municipal de Bermeo (AMB), Caja 14; AGSV, Marina, Registro 60, Legajos 2 y 4; Pesca, Registro 1, Legajo 6. "De Bermeo se exporta pescado en gran cantidad a las Castillas, Aragón, la Rioja y otras provincias, además del que se destina para escabeche. ... El pescado se prepara en barriles de dos arrobas y se conduce, o por carromatos que directamente parten de Bermeo para sus destinos, o por el ferrocarril de Bilbao. También hay en Bermeo casas que se dedican a la conserva de pescado en latas" MAÑÉ (1876:182) [1869a]. Sobre los primeros pasos de la industria conservera moderna en el País Vasco, LÓPEZ LOSA (1997c: 85-97), (2000:365-375). Ver también ESCUDERO (2000). A nivel nacional, CARMONA (1994).

por su parte, el escabechado era fundamentalmente comercializado en el mundo rural<sup>14</sup>.

**TABLA 5. CAPTURAS Y COMERCIALIZACIÓN EN LEKEITIO, 1854-55**

Especies	Cantidades
<i>Elaborado</i>	
Barriles de atún escabechado de peso con caldo de 53 libras	4.900
Barriles de besugo escabechado de peso con caldo de 53 libras	480
Barriles escabechados de sardina de peso con caldo de 40 libras	1.560
Barriles escabechados de chicharros de peso con caldo de 53 libras	1.070
<i>Quintales</i>	
Sardina salada y vendida en cargas a los arrieros	900
Anchoa salada y vendida en cargas a los arrieros	700
Atún salado y puesto en tinas	400
Merluza salada y puesta en tinas	580
<i>Vendido en fresco</i>	
Merluza	4.730
Besugo	2.100
Congrio	90
Marrajo	20

Fuente: AGSV, Pesca, Registro 2, Legajo 1, nº 1.

Una de las consecuencias de la incertidumbre productiva era una cierta irregularidad en la oferta. La precariedad técnica, tanto referida a las embarcaciones empleadas como a las características de las tecnologías de captura disponibles, no hacía sino acentuar esta situación. Sin embargo, la impresión general es que, salvo en algunas circunstancias que presentaremos y trataremos de explicar más adelante, existiría una especie de tope productivo que no se comenzaría a superar hasta finales del siglo XIX y principios del XX, y que no tendría tanto que ver con la precariedad técnica, o con los *imperativos ecológicos*, como con otros límites vinculados con la demanda.

Durante una buena parte del siglo XIX, las posibilidades de crecimiento del sector eran bastante limitadas debido, fundamentalmente, a la estrechez del mercado interior. En esta situación participaban numerosos factores; uno de los más importantes era la escasa capacidad del transporte preindustrial para ampliar un mercado sobre la base de un producto altamente perecedero como el pescado fresco. A pesar de que el País Vasco contaba con una red de caminos relativamente buena para conectarse con la meseta, los puertos pesqueros, en particular aquellos comprendi-

<sup>14</sup> A principios del siglo XX, Rodríguez Santamaría señaló que "El principal mercado para esta pesca es el de Castilla durante la época de la siega del trigo, que, como escasea el besugo, el bonito y el atún le sustituyen perfectamente en los campos enviándolo en escabeche en barriles, y también allí se consume alguno en latones ... y muy poco en Madrid". RODRÍGUEZ SANTAMARÍA (1909:168).

dos entre Bermeo y Mutriku, quedaban fuera de las rutas principales, y las condiciones de los caminos y carreteras, en ocasiones, no parecían ser las mejores<sup>15</sup>. Si hacemos caso a lo señalado en el *Diccionario de Madoz*, un carro tardaría alrededor de 15 horas entre Bilbao y Burgos por la vía habilitada para los mismos a través de Balmaseda<sup>16</sup>. Sin embargo, hay que tener en cuenta que la mayor parte del pescado saldría de los puertos en caballerías, y que este cálculo se realiza desde la capital vizcaína y no desde los puertos pesqueros. El ferrocarril podría haber ayudado a incrementar la actividad pesquera; sin embargo, su trazado dejó fuera a la mayor parte de los puertos pesqueros vascos, exceptuando a los más orientales de Gipuzkoa. Aunque se sabe que desde algunos puertos se enviaba pescado hacia algunas estaciones situadas en el interior de las dos provincias (Durango, Zumarraga o Amorebieta), lo cierto es que las dificultades vinculadas al transporte persistieron durante el siglo, y probablemente estuvieran detrás de la futura vocación conservera y salazonera de la mayor parte de los puertos vizcaínos, y de los más occidentales guipuzcoanos, como Mutriku.

Pero el transporte, aunque importante, no era el único problema. Desde el lado de la demanda, un escaso nivel de urbanización no facilitaba la expansión del consumo, en particular del fresco. Además, habría que tener en cuenta otros aspectos económicos, religiosos o socioculturales que pudieron haber influido en un mayor o menor aprecio y consumo de pescado.

### **3. COYUNTURAS Y MERCADOS. UNA VISIÓN DEL SECTOR DURANTE EL SIGLO XIX DESDE EL LADO DE LA DEMANDA**

Antes se ha apuntado que la pesca parecía tener un tope productivo que se vincularía con una demanda, en general, limitada. Las estadísticas disponibles son pocas, y la mayoría se concentran en la segunda mitad del siglo, lo que dificulta notablemente la realización de análisis detallados para toda la centuria. De ahí que, en particular para la primera mitad, sea necesario recurrir a otro tipo de fuentes, tanto cuantitativas como cualitativas, que permitan complementar o comprender la evolución de las capturas. De todas maneras, con sus limitaciones, las estadísticas disponibles mostrarían la existencia de dos períodos relativamente claros: una primera mitad del siglo con unos niveles de capturas que se pueden considerar bajos y, una segunda mitad de siglo en la que las capturas crecerían desde mediados de los años cuarenta, aproximadamente, alcanzando unos máximos entre la segunda mitad de

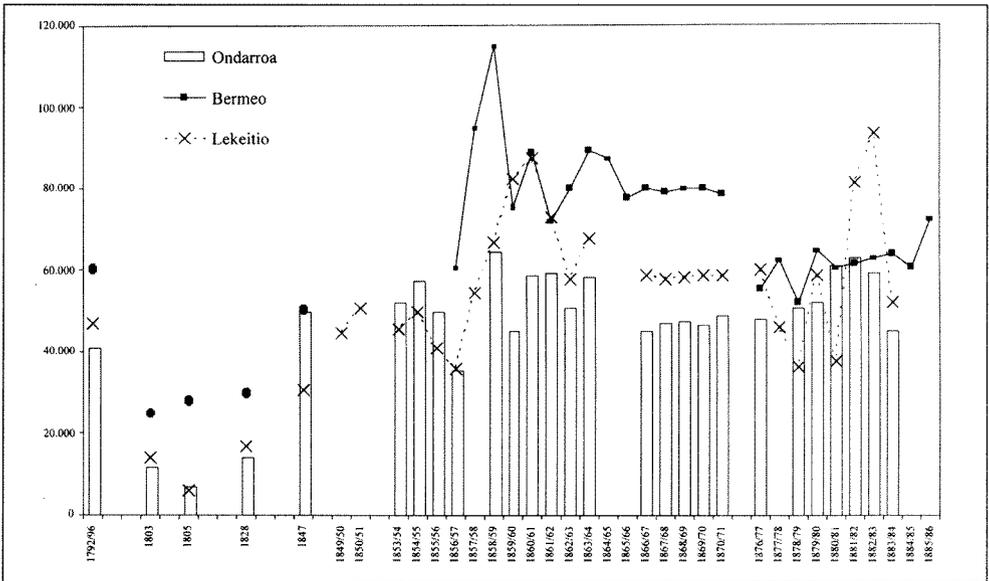
---

<sup>15</sup> ARRIZABALAGA; AGUIRRE (1986-87: 285-293). En Plentzia a mediados de siglo se indica que "... lo intratable de los caminos para la capital y otros puntos a falta de carretera especialmente en épocas de invierno, ha sido causa de que desapareciese o anonadase este ramo tan pingüe e interesante como fue en aquella época pues que en el día ni sola una lancha está dedicada a ello". AGSV, Pesca, Registro 2, Legajo 1, nº 1. A principios de siglo XIX la situación tampoco debía ser muy boyante y se tienen noticias de un pleito presentado por un arriero de Bermeo contra las villas de Bermeo y Mungia, y las anteiglesias de Derio, Zamudio y Begoña por la falta de mantenimiento de los caminos reales que conducían desde el puerto hasta Bilbao. AFB, Corregimiento, Tenencia de Busturia, Legajo, 139/028.

<sup>16</sup> Recogido en CUBILLO DE LA PUENTE (1998:39).

los cincuenta y principios de los sesenta, para luego mantenerse más o menos estables hasta el estallido de la última carlistada. La salida del conflicto mostraría dinámicas distintas entre los puertos recogidos en el gráfico 1, con unos niveles medios más bajos en Bermeo, mientras que Ondarroa y Lekeitio parecerían mostrar una tendencia ligera al alza, algo más acusada en el caso del último puerto citado.

### GRÁFICO 1. EVOLUCIÓN DE LOS DESEMBARCOS TOTALES EN LOS PRINCIPALES PUERTOS VIZCAÍNOS DURANTE EL SIGLO XIX. DATOS EN ARROBAS

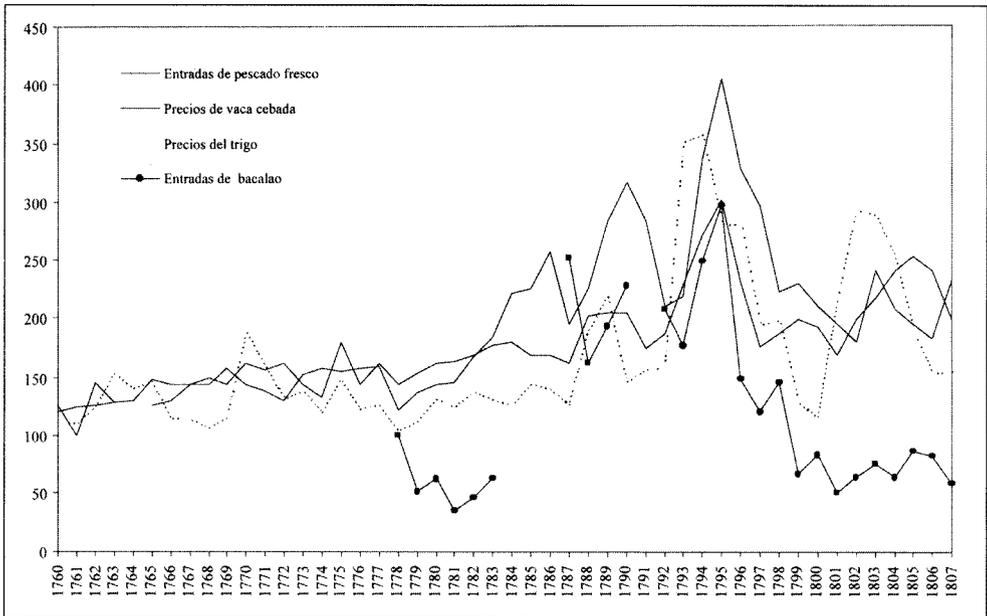


Fuente: López Losa (2000:252)

La escasez de estadísticas, entonces, hace necesario recurrir a otro tipo de fuentes para tratar de analizar el comportamiento de las pesquerías en determinados momentos. Una de las alternativas podría ser el uso de información sobre las cantidades de pescado introducido en algún mercado próximo. Este sería el caso de Pamplona, ciudad para la que disponemos de cifras sobre las entradas de pescado fresco y bacalao desde mediados del siglo XVIII hasta principios del siglo XIX. Sin duda, la inmensa mayoría del pescado fresco que se vendía en la capital navarra procedía de la costa vasca y, por este motivo, se puede considerar que las series construidas a partir de esa información pueden servir como referencia para aproximarse a la coyuntura pesquera en ese período. Según las mismas, el sector pesquero vasco habría conocido en las últimas décadas del siglo XVIII un período de intenso crecimiento. Se podría argumentar que ello podría haber sido resultado de una situación ecológica favorable que habría hecho aumentar la disponibilidad del recurso. Sin

embargo, visto desde el lado de la demanda, las circunstancias parecen distintas. Si se estima que la evolución de las entradas de pescado, factores naturales al margen, está influida por circunstancias vinculadas al mercado, habría que analizar en qué medida el precio o el abasto de otros alimentos básicos (carne y trigo fundamentalmente) pudo haber influido en una mayor o menor demanda de pescado.

**GRÁFICO 2. ENTRADAS DE PESCADO FRESCO, BACALAO Y PRECIOS DEL TRIGO Y DE CARNE DE VACA EN PAMPLONA. (ÍNDICE 100=1760-1764, EXCEPTO BACALAO 100=1778)**



Fuente: -Entradas de pescado fresco y abadejo, precios del trigo- López Losa (2000:275). Precios de la carne, Garralda Arizcun (1992:165-169).

El gráfico 2 muestra la evolución de las entradas de pescado (fresco y bacalao) en Pamplona junto con los precios del trigo y de la carne de vaca en la misma ciudad. De la comparación parecería extraerse una relación entre las distintas variables, en particular a partir de finales de los años ochenta. A un incremento de los precios de los alimentos básicos, trigo y carne, fenómeno que la guerra contra la Convención no haría sino empeorar, parecería corresponderle un incremento en las entradas de pescado en sus diferentes formas en la ciudad navarra. Mientras que en el caso de la carne la relación parece automática, la subida del trigo antecedería algo a las entradas del pescado. Un contemporáneo como Arriquirar (1779:161- T. II) ya señaló que "nuestro consumo de bacallao va subiendo furiosamente con la carestía de las carnes", mientras que Mitchell (1981:234): relacionó el incremento notable de las

exportaciones de bacalao hacia España en la segunda mitad del XVIII con el crecimiento demográfico y el aumento de los precios del grano<sup>17</sup>. Desde esta perspectiva, se podría pensar que el pescado, en sus diferentes formas, aparecería como un alimento que, en estas coyunturas de crisis, de fuertes aumentos en los precios de productos alimenticios básicos, podría actuar como sustitutivo o como complemento en las dietas de las poblaciones relativamente cercanas a la costa o con buenas conexiones comerciales con la misma. Aunque por el momento carecemos de datos de estas características para otros momentos, fuentes menos precisas que las citadas parecerían mostrar comportamientos análogos en momentos similares, como entre 1813 y 1815, o incluso se podría aventurar algo parecido para explicar el rápido alza de las capturas en la segunda mitad del decenio de los cincuenta del mismo siglo.

En el caso de que estos supuestos se verificaran, tendríamos, por lo tanto, que el incremento de la demanda en esas coyunturas de finales del siglo XVIII habría fomentado un aumento de las capturas<sup>18</sup>. Si se observa el gráfico 1, se puede comprobar que, a la luz de la información disponible, los niveles de captura alcanzados en esos años no se recuperan hasta mediados de siglo. ¿Qué es lo que ocurre, entonces, durante esos aproximadamente cincuenta años? Por otras fuentes sabemos que los primeros años del siglo XIX fueron de claro retroceso, situación que se agudizaría durante la ocupación napoleónica. La salida de la guerra, con los problemas generales de abastecimiento, muy en particular de carne, pudo haber favorecido un incremento de la actividad pesquera, que se habría mantenido algo también durante los primeros veinte<sup>19</sup>; sin embargo, desde finales de década, y en particular durante los treinta, las fuentes nos remitirían a unas nuevas circunstancias que estarían dificultando el comercio de la pesca.

### 3.1. Los límites del crecimiento

A partir de los años treinta, las fuentes recogen las quejas de los gremios por el escaso valor que alcanzaba el pescado fresco en el mercado. Hacia mediados de los años veinte, en Bermeo, éste se aproximaría a los dos millones de reales<sup>20</sup>; no muchos años después, en 1833, la cifra se había reducido hasta los 600.000 reales aproximadamente<sup>21</sup>. Para el año económico de 1846/47, en cambio, los cálculos del

<sup>17</sup> Aunque en lugares bastante distintos y en otros tiempos (mediados del XVIII), en un panfleto en el que se defendía la difusión de las *Parejas de Bou* en el Mediterráneo se señalaba que en "... este de 1763 en el qual las ha aumentado el venderse el pan á mas precio con que es maior la necesidad de la pesca...". SALAS; GARCIA SOLA (1876: 246). FERNÁNDEZ DE PINEDO (1974) también constató un descenso en el consumo de carne entre los canónigos de Cenarruza entre 1795 y 1799 y, en especial, entre 1812-1816, períodos de altos precios. Este puede ser otro hecho que incidiera en el incremento de la demanda de pescado. El encarecimiento de un producto básico como el trigo quizá estuviera detrás también de la rebaja de derechos arancelarios de 1793 sobre los pescados frescos y escabechados de origen vasco que se introducían en Castilla. ZABALA (1931: 298-T. 2<sup>o</sup>)

<sup>18</sup> En León se constata una evolución similar. CUBILLO DE LA PUENTE (2000: 154-157).

<sup>19</sup> LÓPEZ LOSA (2000: 276-284).

<sup>20</sup> ZABALA (1931:300). AGSV, Marina, Registro 53.

<sup>21</sup> AGSV, Marina, Registro 72, Legajo 3.

gremio elevaban esta cantidad hasta 800.000 reales. A pesar de las más que probables exageraciones, también la cofradía de Lekeitio estimaba que la decadencia “de treinta años a esta parte” había sido de cerca de un sesenta por ciento, mientras que la de Ondarroa la situaba en torno al cincuenta por ciento “en los últimos años”<sup>22</sup>.

A mediados de los veinte, en un informe de las Juntas Generales vizcaínas se afirmaba que el principal problema del sector era que “es tal la abundancia y tan corto su valor que se desprecia lastimosamente gran parte de ella” (Maiz, 1993:346); hacia 1835, la cofradía bermeana señaló que

*“El valor aproximado de la pesca de Bermeo en el año último de 1834 había sido de cuatrocientos mil reales, pero en años anteriores llegaba á producir de quinientos a seiscientos mil reales ... El demerito del valor de la pesca actual relativamente á los años atrás mas bien probiene de su desestimacion en el precio, que de la cantidad ó numero de arrobas que salen para venta, en lo que podra haber menos variedad y por consiguiente la decadencia de este trafico industrial, se cree sea por la menor concurrencia de compradores en los mercados o de sugetos que esten en disposicion de pagar por la pesca los precios anteriores, cuando en los dias de vigilia, que al presente son muy pocos desde que se permite comer carne en las mas de ellas, del Vacallao, que es una pesca mas comun en el interior de las provincias: cuyas circunstancias influiran tambien para la baratura de los pescados frescos”<sup>23</sup>.*

Aproximadamente diez años después la situación no había cambiado mucho. En respuesta a un *Interrogatorio* sobre el estado del sector impulsado por las autoridades marítimas, Bermeo y Elantxobe destacaron lo siguiente:

*“(Bermeo) Cada vez se nota que se va recargando la pesca con nuevas imposiciones que impiden su desarrollo y fomento, entre aquellos se miran en primera linea los derechos impuestos a la sal, el aceite y vinagre ya por los pueblos ya por la Diputación de la provincia para sus atenciones y así mismo los impuestos por varios pueblos, como son Bilbao, Guernica, Vitoria, Haro y Logroño, Burgos, Madrid y otros, de la pesca que se vende en ellos ya en fresco como escabechado, con cuyas trabas y la baratez en que se vende el bacallao del extranjero, se ha reducido en mucho el comercio con la pesca e impide el que los capitalistas se dediquen a su beneficio. También puede resultar mucha mejora en el caso de que se dedicase y consiguiera la sardina de arenque y la merluza como el bacallao.*

*(Elantxobe) Los obstaculos, que se prestan para el fomento de esta industria, se consideran los impuestos sobre la pesca, en fresco y escavechado, que á su introducción se exigen en varios pueblos del Reino, sobre tolo que hay recurso elevado á S. M. Y la libertad de la importación de Bacalao del extranjero, cuyas causas han reducido bastante el consumo de la pesca, que hacen los naturales del Reino”<sup>24</sup>.*

---

<sup>22</sup> AGSV, Marina, Registro 53.

<sup>23</sup> AGSV, Marina, Registro 72, Legajo 3.

<sup>24</sup> AGSV, Marina, Registro 53.

En resumen, todas estas referencias inciden en un aspecto interesante: el problema no lo constituiría tanto la falta de pesca como la existencia de una serie de obstáculos que limitaban el crecimiento de la demanda, y por lo tanto, la expansión de la actividad pesquera. Por una parte estaría la fiscalidad, que encarecía el producto en los mercados finales, sin olvidar que hasta 1841 las aduanas se situaban en el interior<sup>25</sup>; por otra, la *relajación* de las costumbres religiosas a la que aludía el gremio bermeano y finalmente, la competencia del bacalao.

Habitualmente, cuando se escribe sobre la influencia de la religión en las características del consumo alimentario en tiempos pasados, se suele señalar como un factor determinante el gran número de días en los que no se podía comer carne a lo largo del año. Sin embargo, el calendario religioso distaba mucho de ser inmutable puesto que podía variar significativamente entre regiones, grupos sociales o instituciones religiosas dentro de un mismo país. Además, es conocido que desde mediados del siglo XVIII existía la posibilidad de alterar el número de días de abstinencia de carne a través de la compra de bulas específicas<sup>26</sup>. En un estudio realizado sobre el consumo de pescado en el Real Seminario de Bergara se ha podido constatar de manera clara el impacto que tuvieron en el consumo de pescado los cambios en el calendario de vigiliias y abstinencias<sup>27</sup>. Se parte de la idea de que los alumnos internos en la institución son miembros de grupos sociales de rentas elevadas para los que el precio no es un factor tan determinante a la hora de adquirir alimentos, como sí lo era para las clases menos pudientes. Por este motivo, y teniendo en cuenta que se encontraba sito en una villa relativamente cercana a la costa, con lo que se supone que no existirían muchas dificultades para abastecerse de pescado con regularidad, se sostiene que la decisión de comer o no comer pescado dependía, en general, de otros factores distintos a su precio. Uno de ellos, sin duda, eran los días de vigilia y abstinencia establecidos por el calendario religioso.

**TABLA 6. EL IMPACTO DE LOS CAMBIOS EN EL CALENDARIO DE VIGILIAS Y DÍAS DE ABSTINENCIA SOBRE EL CONSUMO DE PESCADO EN EL REAL SEMINARIO DE BERGARA**

	1784-1798	1822-1831
Consumo per cápita anual (Kg.)	23,0	7,3
Número de días de <i>no carne</i>	89	15
Consumo per cápita en los días de <i>no carne</i>	22,5	6,0

Fuente: Piquero; López Losa (2001).

<sup>25</sup> A finales de los años veinte la cofradía de Mutriku señalaba, "Para fomentar esta industria sería conveniente que en los mercados interiores en que se consume se igualase el pescado de esta provincia y de Vizcaya con el de los demás puertos de las provincias interiores en cuanto a la exacción de los derechos reales y municipales", APG, Sección 2, Negociado 12, Legajo 187.

<sup>26</sup> CUBILLO DE LA PUENTE (1998:116); BERNARDOS (2001).

<sup>27</sup> PIQUERO; LÓPEZ LOSA (2001).

Entre 1784 y 1798, los días de abstinencia de carnes en la institución oscilaron entre ochenta y siete y noventa y dos, con una media de ochenta y nueve. Sin embargo, a partir de 1799, el número se reduce drásticamente hasta quedar fijado sobre los quince a la altura de 1803. Como se puede comprobar con claridad en la tabla, la variación del calendario religioso afectó dramáticamente a las cantidades de pescado consumidas, pasándose de unos 23 Kg. per cápita en el primer período a poco más de 7 Kg. en el decenio de los veinte. La razón de estos cambios está en que en el Seminario se comenzó a comprar la *Bula de la Carne*, una indulgencia que permitía el consumo de carne durante la mayor parte de los días de vigilia establecidos por la Iglesia Católica, excepto los citados quince. Un análisis más detallado de la relación entre consumo de pescado y abstinencia permite acercarse a la importancia del factor religioso en el consumo de pescado en la institución. En el primero de los períodos considerados, 1784-1798, el 98% de esos 23 Kg. se consumió durante los ochenta y nueve días en los que el consumo de carne estaba prohibido; en el resto de los días, en los que estaba permitida la carne, apenas hay rastro de pescado. En el segundo período, la situación se repite, el 83% del consumo ocurre en los quince días de abstinencia de carne establecidos. En resumen, lo que estas cifras parecen mostrar es que el pescado sólo entraría en las dietas de la institución durante los días de abstinencia. Por lo tanto, esa preocupación que mostraba el gremio de Bermeo por la reducción de las vigilias tenía cierto fundamento, ya que la reducción de los mismos habría afectado significativamente a la demanda de pescado. En este caso, además, lo que parece quedar claro es que en caso de poder elegir, como ocurría los días en los que no existía prohibición alguna para la ingesta de carne, la balanza se inclinaba claramente a favor de ésta en perjuicio del pescado. Aunque harían falta más estudios al respecto, algunos datos más generales sobre el consumo aparente de pescado y carne vendrían a confirmar este supuesto. Como se observa en la siguiente tabla, la relación pescado fresco-carne en Vitoria y Madrid es claramente favorable hacia la carne, incrementándose incluso la diferencia según avanza el siglo.

**TABLA 7. RELACIÓN PESCADO FRESCO-CARNE EN VITORIA Y MADRID (EN KG. PER CÁPITA)**

Madrid (pescado fresco-carne de vacuno)		Vitoria (pescado fresco -carnes, excepto cerdo)	
1789	1-2,24	1849-56	1-2,3
1844-48	1-3,50	1863-64	1-3,9
1860	1-4,22	1869-73	1-4,4
		1879-83	1-3,6
		1884-87	1-4,8

Fuente: López Losa (2000: 301-302).

Dejando al margen limitaciones para la ampliación del mercado de la pesca como las vinculadas al transporte, o los precios, de lo que no hay duda es que en la determinación del consumo de pescado pesaban otros muchos factores de tipo socio-cultural. Por un lado, el caso del Real Seminario de Bergara nos ha permitido acercar-

nos a la relación entre costumbres religiosas y consumo de pescado. Sin embargo, otra de las cuestiones a analizar sería la consideración social del pescado como alimento durante el siglo XIX, aunque éste es un aspecto sobre el que apenas se ha investigado. Antes se ha apuntado una supuesta preferencia de los consumidores por la carne frente al pescado, pero quedaría por discernir las razones de la misma. Aunque constituya un ejemplo aislado, las siguientes palabras del doctor Salarich acerca del papel que podía desempeñar el pescado en la alimentación de las clases trabajadoras a mediados del XIX nos pueden dar una idea al respecto:

*“La pesca es un alimento menos sustancioso que la carne de los cuadrúpedos y aves, y no es suficiente para hombres de mucho ejercicio y fatigas; pero es un alimento muy bien adaptado para los habitantes de las ciudades que tienen una vida sedentaria, cuya sensualidad es mayor que su apetito, y que no tienen necesidad de alimentos extremadamente nutritivos”<sup>28</sup>.*

Otra de las quejas recurrentes de los gremios de pescadores giraba en torno a la competencia del bacalao, que se introducía en la Península con muy pocos derechos y que por sus características suponía una competencia casi insalvable para el fresco. Sin duda, las ventajas que ofrecía frente al pescado fresco eran evidentes puesto que, por sus condiciones, era un alimento que se podía conservar en buen estado durante mucho tiempo, con lo que podía acceder a mercados relativamente alejados de los principales circuitos comerciales. Desde el punto de vista del coste, quizá no fuera tan barato como para explicar mediante el mecanismo precios su preeminencia sobre otros pescados. Por los datos que tenemos, todo parece indicar que su precio podía situarse a niveles similares al de pescados frescos como la merluza, o el besugo, o también el de los escabeches, y más altos que los de la sardina, tanto fresca como salada. También habría que tener en cuenta factores geográficos, y es probable que en las zonas costeras el fresco pudiera ser más barato que el bacalao. Pero para tratar de hacer comparaciones reales hay que recordar que, generalmente, lo que las fuentes ofrecen son cantidades y/o precios de bacalao seco, y que la manera más habitual de consumirlo es *remojado*, lo que significa hidratar y desalar las hojas secas y/o saladas introduciéndolas en agua; tras este procedimiento, el bacalao gana en torno a un treinta por ciento en peso<sup>29</sup>. Además,

---

<sup>28</sup> MONLAU; SALARICH (1984:178). En un estudio sobre el régimen de subsistencias de la población obrera hacia 1919, el jefe la estadística municipal de la ciudad se queja de la poca aceptación del pescado fresco entre los obreros y señala lo siguiente “Las cualidades nutritivas del pescado son indiscutibles, y lo prueba prácticamente el hecho de que en algunas poblaciones costeras de Europa y América del Norte, de gran actividad industrial, sus habitantes encuentran alimento suficiente y fuerzas para sus rudos trabajos en un régimen ictiófago. No obstante, el público en general, mantiene ciertas reservas en lo que la ciencia demuestra a este respecto, fundándose la impresión popular en que comiendo pescado no se tiene la sensación de que el estómago esté satisfecho. Esta preocupación ha sido muy combatida por los propagandistas del régimen ictiófago, quienes aconsejan que en la preparación de las comidas de pescado, análogamente a lo que se hace en los guisados de carne, se asocien a los guisados, verduras, patatas, etc...” . *Anuario estadístico de la Ciudad de Barcelona*, año 1917, (1920:570-571).

<sup>29</sup> Este porcentaje lo hemos calculado en virtud de las equivalencias establecidas por la municipalidad pamplonesa entre abadejo (bacalao) seco y remojado entre el último cuarto del siglo XVIII y las primeras décadas del XIX.

también habría que advertir de que se trataría de peso neto, con lo que las ventajas del bacalao se incrementarían significativamente.

El "problema" del bacalao, evidentemente, no era nuevo. Ya durante el siglo XVIII numerosos tratadistas habían alertado de los efectos negativos de su entrada masiva en el país: primero, financieros, como señaló Ustáriz, pero también con numerosas derivaciones en la marina, la pesca y la economía española en general. Arriquirar (1779:161-T. II) a este respecto escribió que "todo este poder marítimo damos a la Inglaterra, y nosotros nos privamos de él, con la sola admisión de su bacalao y su salmón". El reformismo borbónico buscaba a través del impulso de las pesquerías no sólo reducir las importaciones y sus costes, sino también fomentar un ramo productivo que podría ofrecer alimento abundante y barato, además generar otros efectos positivos en la marina mercante y de guerra, puesto que la pesca era el vivero en el que se abastecían de marineros. Éstas eran las claves que se repetían una y otra vez en muchos informes sobre el sector redactados a instancias de la administración<sup>30</sup>. La segunda mitad del siglo fue pródiga también en proyectos de nuevas pesquerías, de mejora de las existentes, y en planes de perfeccionar e incrementar la producción de pescado curado o salado, todo ello para intentar reducir la dependencia de las importaciones de bacalao. Se podrían citar algunos como el de la *Compañía General de Pesca Marítima*, promovida por la *Real Sociedad Bascongada de Amigos del País* a inicios del último cuarto del XVIII para producir merluza seca o salada<sup>31</sup>, la *Empresa de Pesca* en Galicia en 1788 y otros en las Islas Canarias por las mismas fechas<sup>32</sup>. También se trataron de desarrollar otros proyectos, en este caso para la pesca de altura en aguas americanas como el de la *Real Compañía Marítima de Pesca* de 1789 o el promovido por la *Compañía de Caracas* en Cunamá<sup>33</sup>. No obstante, casi ninguno logró alcanzar siquiera los mínimos previstos. Y aunque durante las primeras décadas del siglo XIX se tratara de frenar la entrada a través del uso del arancel, la realidad es que el bacalao siguió siendo uno de los principales productos de importación<sup>34</sup>.

A partir de los años cincuenta, las estadísticas de pesca aumentan en frecuencia y en calidad, y gracias a ello, las posibilidades de análisis aumentan con respecto a la primera mitad del siglo. Por otra parte, éste es un período en el que se producen una serie de acontecimientos, que si bien no generaron cambios profundos sí alteraron algo la imagen del sector pesquero vasco. Uno de ellos sería la integración del País Vasco en el mercado español tras el desplazamiento de las aduanas hacia la costa en 1841<sup>35</sup>. Relacionado con el cambio aduanero, la aparición de una industria escabechera privada, desvinculado del mundo gremial, fue otra de las novedades con respecto al período anterior. Por otro lado, el avance que en materia de transporte supuso la apertura del ferrocarril que conectaba el País Vasco con el interior de la

---

<sup>30</sup> Archivo Histórico Nacional (AHN), Estado. Marina. Navegación marítima, Legajo 2944, nº 428; AHN, Estado, Legajo 3012 (reproducido en LÓPEZ LINAGE; ARBEX (1991:29-30).

<sup>31</sup> ASTIGARRAGA (1993).

<sup>32</sup> FERNÁNDEZ; MARTÍNEZ SHAW (1991); LÓPEZ LINAGE; ARBEX (1991:31-32).

<sup>33</sup> FERNÁNDEZ; MARTÍNEZ SHAW (1991); GÁRATE (1990:545-553).

<sup>34</sup> LÓPEZ LOSA (2000: 289-327); RYAN (1985).

<sup>35</sup> LÓPEZ LOSA (1997c:85-87)

Península, aunque alejado de la costa, también tuvo algunos efectos positivos, como el de facilitar un incremento en la comercialización de especies como la merluza. Sin embargo, tanto uno como otro fenómeno no provocaron un incremento sustancial de las capturas, por lo menos hasta finales del siglo XIX, puesto que todavía el principal obstáculo lo seguía constituyendo la estrechez del mercado interior.

Desde el punto de vista de la producción, este segundo período se iniciaría con un crecimiento de las capturas, que alcanzarían su nivel más alto en la segunda mitad de los cincuenta. Anteriormente se había apuntado una posible relación con la subida de los precios del grano en esos años. Al igual que a finales del XVIII, supuestamente, ello habría facilitado un aumento de la demanda de pescado. Aunque harían falta estudios más detallados al respecto que pudieran confirmar esta posibilidad, uno de los argumentos a favor sería el que una buena parte de ese incremento se correspondía con especies, como la sardina o la anchoa, de precios relativamente asequibles, y que tenían un papel secundario dentro del esquema productivo pesquero vasco por aquel entonces<sup>36</sup>. Por lo tanto, especies que apenas se explotaban, y que ante un aumento rápido de la demanda, veían aumentada su rentabilidad, y en consecuencia, el volumen de sus capturas. Sin embargo, una vez desaparecidas estas coyunturas, sus capturas volvían a descender, y, en conjunto, el volumen total de los desembarcos tendía a estabilizarse. De todas maneras, lo reseñable de este período es que, desde finales de los años cuarenta, todas aquellas quejas que citábamos acerca de la escasa demanda y valoración del pescado desaparecen, y aunque las fuentes no son muy explícitas, la información recogida parece mostrar la existencia de cambios significativos. Veamos algunos ejemplos. En un expediente de 1861 redactado a cuenta de las disputas entre las cofradías de Ondarroa y Mutriku por el uso de palangres horizontales en la pesca del besugo, la guipuzcoana señala

*"... y si bien hoy la situación del marinero no es desesperada, debido es á los altos precios á que expende los productos de su industria compensando con la subida de los precios el corto producto de su trabajo. Esto que se palpa de una manera muy notable en los puertos no deja de observarse también en los puntos de consumo donde hoy la cantidad de pescado que á ellos concurre es muy inferior a la que lo veía ahora diez años"<sup>37</sup>.*

Pocos después, en 1865, Don Antonio de Aguirrezábal, catedrático, propietario y hombre de negocios, solicitó a las autoridades de Marina y a la Diputación del Señorío permiso para utilizar un vapor en la pesca de altura en el Golfo de Vizcaya. Al margen del interés que parecía tener en el negocio de la pesca, algunas de las apreciaciones que hace para justificar el privilegio que solicitaba, van en la misma línea citada

---

<sup>36</sup> "(1856) ...no hay motivo para juzgar que esta industria pequeña en Bermeo no ha mejorado ni tampoco disminuido relativamente á cantidades aunque se observa que en dicho año se pesco mas sardina que en los anteriores y es debido á que recientemente se han construido lanchas trañeras y hacen muchas pescas cuando aciertan con las sardinas y con la anchoa". AGSV, Pesca, Registro 2, Legajo 1, nº 1.

<sup>37</sup> AGSV, Pesca, Registro 1, Legajo 4, Número 2.

*"Es tan importante Excm. Sr. la industria pesquera, ya por los brazos que pueda ocupar, ora por la subsistencia que puede proporcionar ayudando á resolver un problema de primer orden de la publica economia, que causa rubor cuando, pródigo el cielo en ofrecernos un elemento de riqueza para prosperar, decae y arrastra miseria existencia.= En 1858 siete millones de arrobas de pescado han dado nuestros puertos y un valor de sesenta millones: cinco años despues en 1863 han dado seis millones de arrobas vendidas en setenta millones.= Datos de triste elocuencia: quince por ciento menos de pesca y diez y siete por ciento más caro".*

Para, finalmente acabar escribiendo,

*"Dejando al levantado juicio de V. E. el apreciar las altas causas de bien público que abonan este pensamiento, el que suscribe; Pide un privilegio de quince años para esta invencion de medios de pesca con vapor y en el Golfo Vasco. Nada hay que coarte esta concesion aconsejada por altísimos intereses, y á favor de la que desaparecerá el verdadero monopolio que hoy hacen los puertos pesqueros, cogiendo poco y vendiendo caro, un artículo que, siendo gratuito y abundante, hay derecho á que llegue á todas las clases del Estado con economía" <sup>38</sup>.*

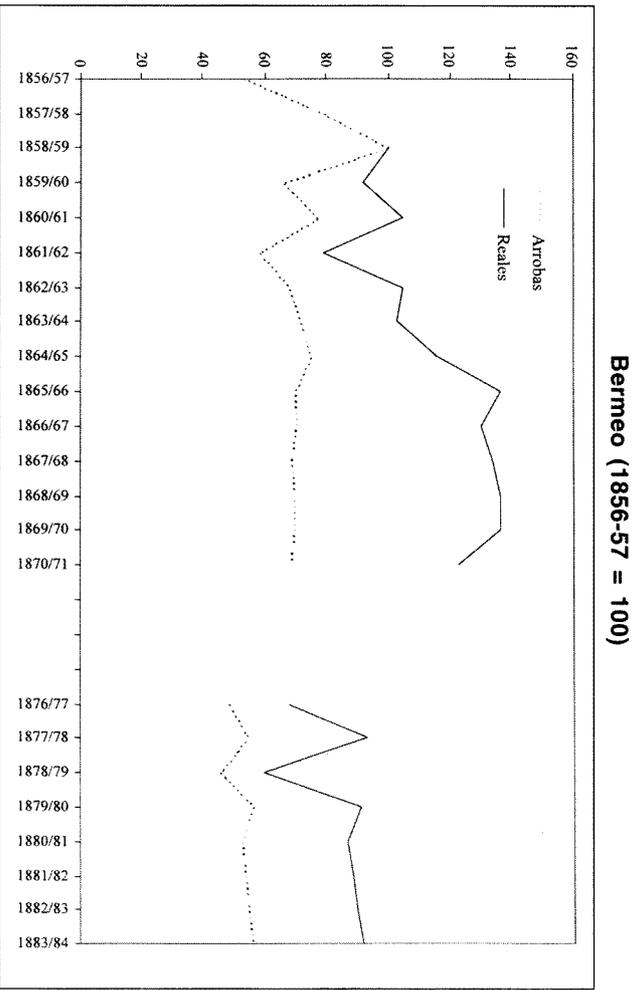
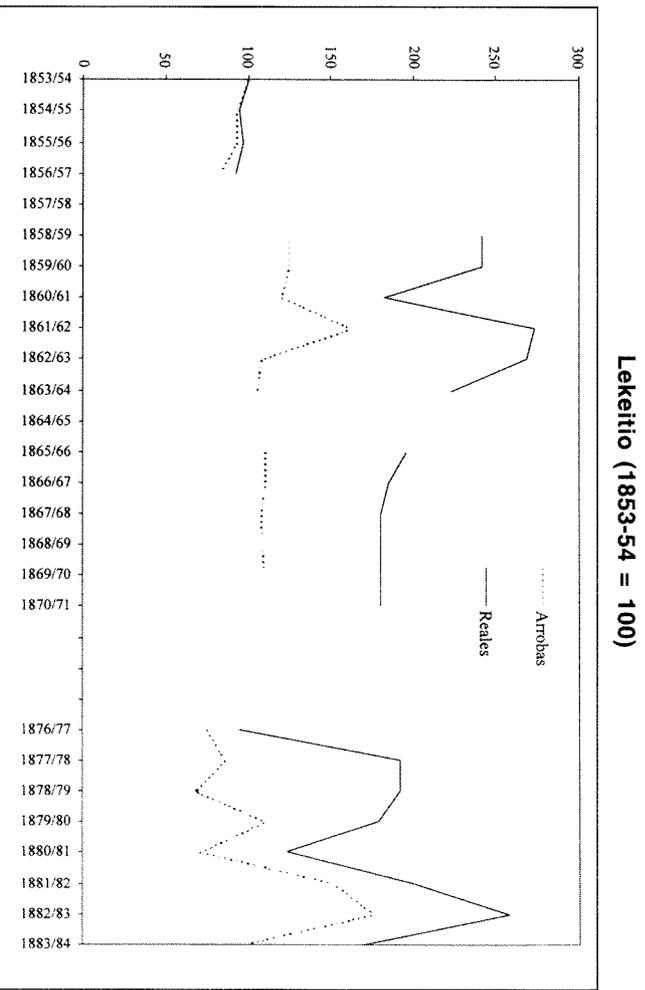
En resumen, estas citas estarían refiriéndose a un contexto totalmente distinto a la descrita anteriormente; es decir, a una situación en la que los precios del pescado habrían crecido de manera significativa. Carecemos de series de precios para comprobar esta supuesta mayor carestía, pero disponemos de datos sobre los valores de las capturas, y estos, inequívocamente, muestran un incremento significativo del precio de venta del pescado desde mediados de los cincuenta hasta mediados de los sesenta, como se puede apreciar en los dos siguientes gráficos sobre Bermeo y Lekeitio.

Es cierto que aventurar una explicación puede ser algo arriesgado, sin embargo, daría la impresión de que, directa o indirectamente, a una demanda limitada se estaría dando la respuesta de una oferta de pescado también reducida, para hacer así aumentar su valor y rentabilizar la actividad productiva. También es cierto que ni desde el mercado del fresco, ni desde la pequeña industria transformadora que había ido desarrollándose desde 1841, la demanda había crecido de manera significativa. Los datos que tenemos sobre entradas de pescado en Madrid, Pamplona o Vitoria en estas décadas no mostrarían incrementos reseñables, como tampoco lo hacen las estimaciones hechas sobre el consumo aparente para todo el país. A lo sumo, se limitarían a seguir el ritmo del crecimiento de la población. No obstante, según la información que se desprende de los gráficos citados, lo que sí parece claro es el encarecimiento del pescado desde la segunda mitad del decenio de los cincuenta. Y ello podría haber creado un círculo vicioso de difícil solución sin alteración alguna en las condiciones tanto de la oferta como de la demanda. Se pesca poco porque la demanda es escasa, y la escasa oferta genera precios elevados que retraen a su vez el consumo. Y este hecho aparecerá como una constante, al menos, como mínimo hasta finales del siglo.

---

<sup>38</sup> AGSV, Pesca, Registro 3, Legajo 1, Número 9.

### GRÁFICO 3. EVOLUCIÓN DE LAS CAPTURAS Y SUS VALORES EN NÚMEROS ÍNDICE EN LEKEITIO Y BERMEO

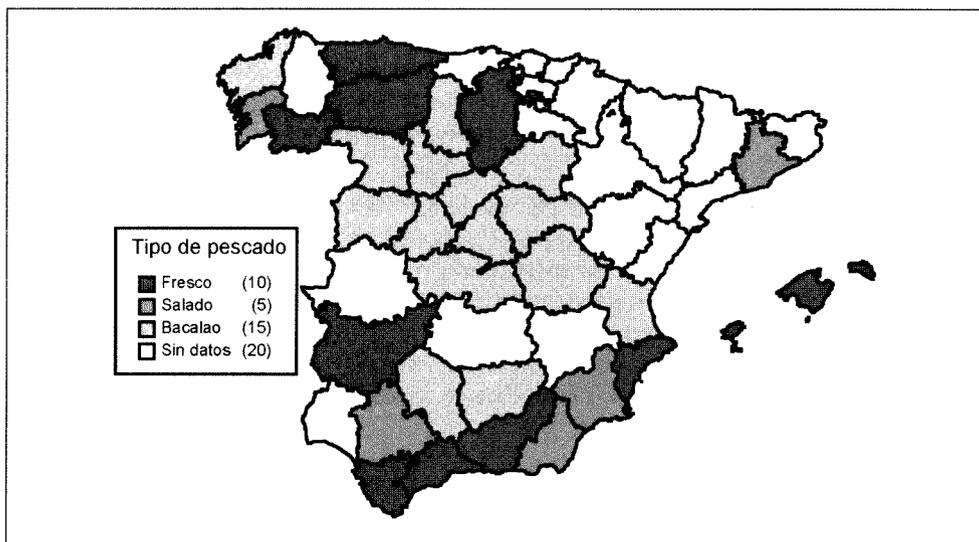


Fuente: López Losa (2000:339)

#### 4. ALGUNOS DATOS SOBRE EL CONSUMO EN LA ESPAÑA DECIMONÓNICA

No son muy abundantes los datos sobre el consumo de pescado en España durante el siglo XIX. De todas formas, los pocos testimonios reunidos, a pesar de los recelos que pudiera generar su origen mayoritariamente fiscal, son suficientes para hacerse una idea, a grandes rasgos, de sus características. Como puede observarse en el mapa y las tablas que se recogen a continuación, las apreciaciones de los gremios antes recogidas tenían base. Los datos sobre *Derechos de puertas* que recoge Madoz muestran que en las capitales de provincia del interior el bacalao predominaba sobre el resto de los pescados frescos, salados o escabechados. Sólo en las zonas costeras (a pesar de las cifras sospechosas para Coruña o Vigo, que lo más seguro es que no recojan el fresco capturado y desembarcado en sus puertos) y en áreas relativamente cercanas, parece que el fresco era el tipo de pescado mayoritariamente consumido<sup>39</sup>.

**FIGURA 1. TIPO DE PESCADO MAYORITARIAMENTE CONSUMIDO EN LAS CAPITALES DE PROVINCIA, 1835-1839. (MADRID 1846)\***



\* En la provincia de Pontevedra, los datos corresponden a Vigo.

Fuente: Elaboración propia según Madoz (1845-1850)

<sup>39</sup> Según estos datos, no parece que se hubieran producido muchos cambios desde el último cuarto del XVIII. Según escriben los autores de la citada *Memoria sobre la Pesca en España*, "Tampoco nos ocuparemos mucho en la pesca que se hace actualmente en cada puerto sobre su costa, como sucede en Galicia, Asturias, y Vizcaya, porque la mayor parte del pescado que se coge en estos parages suele consumirse fresco en los lugares vecinos á la mar, y Ciudades ... (mientras que) aquellos vasallos que por su distancia de los puertos no pueden comer sino pescado seco, y salado". AHN, Estado. Marina. Navegación marítima, Legajo 2944, nº 428.

Si con el mapa hemos trazado una somera imagen de la distribución del consumo por tipos en la Península, la Tabla 8 recoge, de manera detallada, la cuantía y la distribución de los consumos per cápita según tipo de pescado. No creo que sea necesario señalar la precariedad de estos datos. Primero, por su origen fiscal, con las posibles ocultaciones; segundo, porque ante la escasa fiabilidad que presentan las cifras de población que se manejan en el *Diccionario*, procedentes de la Matrícula catastral de 1842, hemos optado por realizar una estimación para cada ciudad utilizando para ello las tasas de crecimiento de la población respectiva entre 1787 y 1857. Por lo tanto, tampoco creo que haya que señalar que los cálculos no dejan de ser una aproximación "virtual", pero, al menos, al utilizar el mismo sistema para todas, hemos tratado de evitar los problemas que podría causar la desigual calidad de los datos. Con todo, los resultados obtenidos son muy significativos. A partir de los mismos se podría estimar que aquellos centros urbanos más cercanos a la costa o a vías importantes de comercio, en particular en torno al eje que unía Madrid con el norte, disponían de mayores posibilidades de abastecimiento de pescado fresco, y también de bacalao. Cuanto más al interior, menor consumo en general de pescado, y mayor peso del bacalao, aunque también en la costa mediterránea el pescado salado (fundamentalmente sardina) adquiere una importancia relativa mayor que en otros lugares del país. Con respecto al escabechado, se puede apreciar que su consumo en el mundo urbano es escaso, y se concentra fundamentalmente en la submeseta norte.

Para algunas ciudades disponemos de algunas series que abarcan parte del siglo XIX. En la Tabla 9 se presentan estimaciones sobre consumos per cápita de pescado fresco y algunos totales (fresco, salado, escabechado, con o sin bacalao) en Madrid, Pamplona y Vitoria.

A pesar de la provisionalidad de las cifras<sup>40</sup>, a lo largo de la mayor parte del siglo XIX no sólo es que se consuma poco pescado en general, sino que, además, y visto a largo plazo, el consumo se mantendría más o menos estable, aunque en el caso de Madrid, la llegada del ferrocarril parece que facilitó un pequeño incremento del consumo de pescado fresco (Fernández García, 1970). Las estimaciones sobre el consumo aparente de pescado en España no vendrían sino a confirmar a grandes rasgos lo apuntado hasta ahora: niveles bajos y estables de consumo de pescado durante la segunda mitad del siglo.

Si el consumo urbano de pescado fresco era limitado, fuera de las ciudades y a no mucha distancia de la costa, la presencia del fresco era prácticamente anecdótica. En el mundo rural, la ingesta de pescado, cuando se producía, venía fundamentalmente de la mano del bacalao y del elaborado (escabeches o salazones) y, también, del pescado de agua dulce<sup>41</sup>. Al igual que para las ciudades, existen claras variaciones geográficas, tanto a escala nacional como regional. Factores como la cercanía a la costa, a núcleos urbanos, a mercados importantes, o a rutas de comercio, podían

---

<sup>40</sup> Por su origen y la forma en la que se han realizado los cálculos, los consumos estimados no dejan de ser aproximados. Los datos de población utilizados para los cálculos son estimaciones a partir de las cifras ofrecidas por los censos oficiales. Para Madrid, se han utilizado datos recogidos en RINGROSE (1985) y FERNÁNDEZ GARCÍA (1971).

<sup>41</sup> Un simple vistazo al *Diccionario* de Madoz permite descubrir numerosas referencias a pescas de río en multitud de núcleos rurales.

incidir en un mayor o menor abastecimiento de pescado en pueblos o comarcas agrícolas. Sólo en lugares con mercados semanales de cierta importancia o con los que los puertos tenían vínculos comerciales directos, el pescado solía hacer acto de presencia de manera relevante. Éste sería, por ejemplo, el caso de Haro, que gracias a la exportación de vinos hacia la costa cantábrica, recibía a cambio, entre otros productos, gran cantidad de bacalao, pescado fresco y escabechado desde el País Vasco y Cantabria<sup>42</sup>.

**TABLA 8. CONSUMO PER CÁPITA DE PESCADO POR TIPOS EN ALGUNAS CAPITALES DE PROVINCIA (MEDIAS ANUALES DE 1835-1839). DATOS EN KILOGRAMOS**

	BACALAO	FRESCO (A)	SALADO (B)	ESCABECHE (C)	A+B+C	Kg. TOTALES PER CÁPITA
Alicante	1,29	5,62	2,42	–	8,04	9,33
Almería	1,28	1,99	2,95	–	4,94	6,22
Ávila	3,22	0,23	0,37	0,97	1,87	5,09
Badajoz	0,29	1,31	0,80	0,01	2,12	2,41
Burgos	6,06	–	–	–	8,70	14,76
Córdoba	1,01	Sólo datos de bacalao		–	–	–
Coruña	2,00	0,49	0,22	–	–	2,71
Cuenca	3,40	–	–	–	1,87	5,28
Granada	2,54	9,07	2,58	–	11,65	14,19
Guadalajara	4,47	Sólo datos de bacalao		–	–	–
Jaén	1,51	0,74	0,95	–	1,70	3,21
León	2,79	3,75	0,94	2,39	7,08	9,86
Madrid (1848)	2,80	2,65	0,36	1,05	4,06	6,86
Málaga	0,92	3,73	0,08	–	3,81	4,73
Murcia	1,39	1,42	3,91	–	5,33	6,72
Oviedo	0,64	5,40	0,39	0,09	5,89	6,53
Palencia	3,31	2,63	–	0,94	3,57	6,89
Palma	0,51	4,78	1,29	–	6,07	6,58
Pamplona (1839-41)	–	4,84	–	–	–	–
Salamanca	2,39	0,91	0,14	0,67	1,72	4,11
Segovia	6,76	2,66	0,26	1,33	4,25	11,01
Sevilla	1,56	4,81	7,31	–	12,12	13,68
Soria	4,34	2,96	0,57	0,59	4,12	8,46
Toledo	1,61	0,45	0,75	0,12	1,33	2,94
Valencia	4,44	3,20	3,36	–	6,56	11,00
Valladolid	2,89	Sólo datos de bacalao		–	–	–
Vitoria (1844)	–	7-8	–	–	–	–
Zamora	3,98	1,84	1,12	1,30	4,27	8,24

Fuente: López Losa (2000:297).

<sup>42</sup> OJEDA (1993:90); MADDOZ (1845-50), vol. IX. Ver también, HUETZ DE LEMPS (1967). Algo similar señala ocurriría con Medina de Rioseco, CUBILLO DE LA PUENTE (1998:238), Roa o Burgo de Osma, en donde la afluencia de arrieros procedentes del Cantábrico con pescado fresco y bacalao era regular. MADDOZ (1845:519-520), T. II; MADDOZ (1848:513), T. IV.

**TABLA 9. ALGUNAS ESTIMACIONES SOBRE CONSUMOS PER CAPITA (KILOGRAMOS) EN MADRID, PAMPLONA Y VITORIA (MEDIA DE ESOS AÑOS)**

Años	Madrid				Pamplona					Vitoria	
	Bacalao	FSE*	Fresco	Escabe.	Años	Fresco\$	Bacalao	Sardina roya	Sardina fresca y salada	Años	Fresco
-	-	-	-	-	1779-83	6,14	2,01	0,81	0,46	-	-
1789	4,85	3,56	2,39	0,73	1787-90	10,84	7,27	0,58	0,40	-	-
-	-	-	-	-	1792-96	12,74	7,01	0,45	1,43	-	-
-	-	-	-	-	1800-04	8,80	2,19	0,19	1,06	-	-
-	-	-	-	-	1810-14	5,67	0,19	0,01	0,58	-	-
-	-	-	-	-	1816-20	-	1,09	0,16	0,52	-	-
-	-	-	-	-	1823-27	-	2,02	0,11	0,88	-	-
1825-29	-	2,32	-	-	1828-32	7,14	2,47	0,24	1,89	-	-
1830-33	2,36	-	-	-	1838-41	4,84	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1844-48	3,01	3,31	2,1	0,92	-	-	-	-	-	-	-
1853	2,93	2,28	-	-	-	-	-	-	-	1849-54	7,83
1860	2,75	2,84	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1863-64	5,37
1868	-	3,84	-	0,68	-	-	-	-	-	1869-73	4,61
-	-	-	-	-	1876-80	4,58	-	-	-	1879-83	5,33
-	-	-	-	-	1881-85	4,43	-	-	-	1884-87	4,72

\*FSE incluye, pescado fresco, salado, escabechado y de agua dulce.

\$ Fresco *no incluye sardina fresca y salada. 1828-32 corresponde a 1832*

Fuente: Madoz (1845-50); Fernández García (1970); Espadas Burgos (1973); Ringrose (1985); Palacio Atard (1998). Archivo Municipal de Pamplona, Propios, Legajo 108; Contaduría, Justificantes. Pesca Mercería, Legajos 1-5. Archivo Municipal de Vitoria/Gasteiz Sección 10, Cap. 1, Armarios 24, 35, 37, 41, 43, 45. Varios legajos.

Dejando al margen al estamento eclesiástico, al que se le presupone, por mor de las normativas religiosas, un consumo de pescado más alto, nuestro interés se centra en el análisis de los niveles de consumo de lo que podríamos denominar clases populares y acomodadas tanto en su vertiente rural como urbana. Por lo que sabemos del País Vasco, en el mundo rural, la presencia del pescado era bastante limitada y, por lo que dicen las referencias consultadas, son los tiempos de vigilia, al menos hasta el primer tercio del siglo XIX, los momentos en los que aparecería en la dieta campesina en sustitución de las carnes. Lo destacable, además, sería la ausencia casi total de menciones sobre el pescado fresco; la inmensa mayoría sólo recogen la ingesta de abadejo o bacalao y de sardina salada<sup>43</sup>. Ello no descarta que se consumiera fresco; pero lo más probable es que el que no aparezca en las

<sup>43</sup> Ver, por ejemplo, la composición de las dietas de varias familias campesinas que presenta Santiago Piquero a partir de los datos de una encuesta realizada en 1803 por la *Real Sociedad Bascongada de Amigos del País*. PIQUERO (2000).

**TABLA 10. CONSUMO APARENTE DE PESCADO EN ESPAÑA (KG. PER CÁPITA)**

Años	Fresco	Elaborado	Bacalao
1858	2,75	2,17	1,72
1860	2,04	1,81	1,85
1861	1,90	2,34	1,86
1862	2,36	1,46	1,94
1863	2,16	1,79	1,31
1864	2,53	1,94	2,08
1865	1,92	1,53	1,77
1866	2,48	1,34	1,67
1867	1,52	1,10	1,84
1883	2,14	1,03	2,48
1889	2,41	1,22	2,46
1892	2,53	1,13	2,34

Fuente: López Losa (2000), p. 437.

dietas-tipo que recogen las fuentes de época no fuera sino reflejo de la excepcionalidad de su consumo. Algunas otras referencias sobre zonas relativamente cercanas vendrían a mostrar situaciones parecidas. A la altura de 1817, en la Navarra media o en la Ribera, en la dieta de los *labradores de granos* aparecen también exclusivamente sardinas saladas y abadejo<sup>44</sup>. Por otra parte, los datos que da Le Play sobre una familia campesina cántabra repetían este esquema, y tampoco se diferenciaría mucho los que el Cónsul francés en Bilbao recoge para los labradores de las zonas circundantes a la Villa<sup>45</sup>.

El mundo urbano, en cambio, presenta condiciones claramente distintas y más favorables para el comercio y consumo de pescados en todas sus variedades. Aunque es evidente que también factores como su tamaño o su localización intervienen en las características del abastecimiento, éste era mayor y más regular que en el campo, lo que, además, venía favorecido por unos niveles medios de renta más altos. Si según hemos recogido antes, los datos para Navarra de la primera mitad del XIX reflejaban el consumo exclusivo de salazones y bacalao en el ámbito rural, los artesanos urbanos disponían de una dieta más rica y variada en la que aparecía con frecuencia el pescado fresco (Manterola; Barandiarán 1990:60-61). Aún así, dentro de las ciudades existen situaciones claramente diferentes en función de la renta. Todos los indicios mostrarían que durante la mayor parte del siglo el pescado fresco aparecía como un artículo caro, y de abastecimiento irregular. Este hecho lo constatan varios autores para el Madrid del siglo XIX, y lo más seguro es que esta situación

<sup>44</sup> MANTEROLA; BARANDIARÁN (1990:61), tomado de IRIBARREN (1956:481).

<sup>45</sup> SIERRA ÁLVAREZ (ED.) (1990:83, 94). MANTEROLA; BARANDIARÁN (1990:61).

podiera hacerse extensible a la mayoría de las ciudades del interior peninsular<sup>46</sup>. La comparación entre las dietas de instituciones de beneficencia y las de colegios o seminarios cuyos miembros procedían de estratos sociales altos, no haría sino confirmar este hecho. Mientras que en los primeros el pescado brilla por su ausencia, salvo en algunas dietas de enfermos o en fechas señaladas, en las segundas su presencia era bastante regular (Espadas Burgos, 1973: 265-268). Otros estudios, por otra parte, han mostrado el escaso papel del pescado entre las clases populares vizcaínas en el último cuarto del XIX, que cuando se consumía era, mayoritariamente, bacalao y sardina salada (Pérez Castroviejo, 1992: 143-147).

#### **4. CONCLUSIONES**

A lo largo del texto se ha tratado de mostrar como, durante una gran parte del siglo XIX, las limitaciones relacionadas con el transporte, la competencia del bacalao importado, el escaso nivel de urbanización, así como unos niveles medios de renta bajos, habían supuesto importantes obstáculos para el desarrollo del sector pesquero vasco, y del español en general. A ellos habría que unir otro tipo de factores de tipo socio-cultural que pudieron haber influido en la consideración del pescado como alimento y, al final, en su demanda. Lo que las fuentes evidencian es una presencia muy limitada del pescado fresco en las dietas de la mayor parte de la población, cuyo consumo regular sería patrimonio casi exclusivo de grupos sociales con niveles de renta medio-altos<sup>47</sup>. En general, es más que probable que en aquellos núcleos más cercanos a la costa el pescado pudiera tener mayor presencia en la alimentación que en el interior; sin embargo, en general, seguía siendo un alimento caro y escaso para la mayor parte de la población española.

En este sentido, durante una buena parte del siglo a un mercado estrecho se trató de responder con una oferta también limitada. Sólo en coyunturas como las apuntadas de escasez o carestía de alimentos básicos como el trigo o la carne, las barreras se levantaban y, al menos en lugares cercanos a la costa, el pescado parece haber actuado como sustitutivo. Sin embargo, salvo en esos momentos, la demanda, y por ende la producción, se mantuvieron a niveles comparativamente bajos y estables. El hecho de que los productores respondieran con relativa rapidez a esos incrementos coyunturales de la demanda mostraría que esta situación no era resultado tanto de restricciones técnicas o naturales, como de un mercado limitado. En este contexto se comprenden mejor algunas de las prácticas restrictivas de las cofradías de mareantes. Con el ejercicio de unos derechos exclusivos de pesca, desarrollados en forma de gestión comunal, los gremios pudieron establecer normas muy estrictas que afectaban a los procesos productivos y a la comercialización con el fin de adecuar los niveles de producción a la demanda existente, para así tratar de asegurar un rendimiento mínimo en la actividad pesquera (López Losa, 2001).

Sin embargo, a partir de los años ochenta las circunstancias comenzaron a cambiar. Aunque los efectos de la última Guerra Carlista fueron bastante negativos,

<sup>46</sup> FERNÁNDEZ GARCÍA (1971); ESPADAS BURGOS (1973); RINGROSE (1985).

<sup>47</sup> GARCÍA-SANZ (1979-1980:66); MORENO LÁZARO (2002).

en particular en la costa vizcaína (López Losa, 2000: 341:343): lo cierto es que desde entonces, algunos de los límites que habían condicionado el desarrollo del sector pesquero en la costa vasca comenzaron a debilitarse, y ello redundaría en un incremento significativo de las capturas en no muchos años. Éste no fue un fenómeno exclusivamente vasco, sino que afectó a la mayor parte de las costas españolas (Giráldez, 1996, 1997a; López Losa, 1999, 2000a). En el caso vizcaíno, el desarrollo industrial del Gran Bilbao vino acompañado por un incremento rápido de la población y, aparentemente, también por un incremento de la demanda y del consumo de pescado. Las cifras calculadas para Bilbao muestran unos niveles muy altos en comparación con los manejados hasta ahora. En 1883 el consumo per cápita rondaría los 16 Kg., para crecer hasta alrededor de los 20 Kg. hacia 1892. No obstante, ese aumento de la demanda no se notó en otros núcleos urbanos cercanos. Por ejemplo, en Vitoria o en Pamplona los niveles de consumo per cápita no conocieron apenas variaciones hasta el final de la Primera Guerra Mundial, al igual que en Madrid o en Barcelona (López Losa, 2000: 435-450; Giráldez, 1996:165-182). Por otra parte, el tirón de una industria transformadora fomentó el crecimiento las capturas. En este caso, si bien el primer impulso vino de la industria conservera, fue desde finales de los ochenta con la llegada de comerciantes y salazoneros italianos al Cantábrico cuando el subsector salazonero comenzó a crecer a gran ritmo, y ello se tradujo en el desarrollo de una pesquería que hasta entonces había sido marginal y que desde entonces ha constituido uno de los pilares del sector pesquero vasco: la anchoa (López Losa, 1997b, 2000).

Pero todo este crecimiento se produce dentro de un marco institucional, tecnológico y económico radicalmente distinto al que habían conocido hasta entonces las comunidades pesqueras vascas<sup>48</sup>. Si bien es cierto que la demanda estaba despejando, el proceso de apertura institucional y de cambio técnico, protagonizado en el País Vasco por el arrastre a vapor, transformó rápidamente el entorno económico, social, y también el natural, en el que se habían desenvuelto secularmente las comunidades costeras (López Losa, 1997a). La adaptación a las nuevas circunstancias adquirió en momentos tintes dramáticos debido a la pérdida de unos recursos que secularmente habían sido la base de su funcionamiento económico: el besugo y la merluza, que de suponer entre el 60 y el 70% de las capturas y de los ingresos totales, su aportación pasó a ser marginal en las primeras décadas del siglo XX. Por ejemplo, en Bermeo, entre 1903 y 1910, sobre el total de los desembarcos el besugo supuso el 23,88% y la merluza el 8,17%. Entre 1911 y 1920, las cifras pasarían a ser 13,92 y 1,41 respectivamente<sup>49</sup>. A mediados de los años veinte, esas pesquerías habían prácticamente desaparecido. En 1934 la merluza suponía el 0,23 % de las capturas y 1,37% del valor de las mismas y la aportación del besugo se reducía a un 0,87% y 3,06% respectivamente (López Losa, 1999:32). La pérdida de estas pesquerías significó la ruptura de un calendario productivo secular. En el caso de la merluza

---

<sup>48</sup> Sobre la modernización del sector pesquero en España ver, por ejemplo, GIRÁLDEZ (1989, 1996, 1997, 1997b), LÓPEZ LOSA (1997a, 1999a, 1999b, 2000), OCAMPO (1995, 2001), ANSOLA (1996), RÍOS (2001). Para otros países ver ROBINSON (1987, 1996), THOR (1995), GRAY (1978), STARKEY; REID; ADSCROFT (2000); McEVOY (1990); MOLLET (dir) (1987).

<sup>49</sup> Elaboración propia a partir de ROLDAN (1922).

**TABLA 11. CAPTURAS EN ESPAÑA Y EN EL PAÍS VASCO, 1858-1908. DATOS EN KG.**

	España	Cantábrico	País Vasco	Bizkaia	Gipuzkoa
1858	85.002.101	10.426.188	5.028.203	3.369.316	1.658.887
1860	67.319.459	14.424.933	3.206.499	2.454.652	751.847
1861	75.760.862	8.777.996	3.767.090	2.936.376	830.714
1862	65.932.801				
1863	69.447.396				
1864	78.749.482				
1865	61.126.399				
1866	67.620.552				
1867	48.449.190				
1873					1.376.460
1883	67.604.034	16.316.062	5.855.850	3.895.500	1.960.350
1889	78.604.773	17.242.200	6.752.531	4.202.596	2.549.935
1891			7.832.760	3.866.816	3.965.944
1892	82.813.958	16.225.023	8.946.923	4.199.550	4.747.373
1895				4.581.232	
1896				3.431.232	
1897				5.921.787	
1898				5.650.583	
1908	126.183.138	27.594.305	11.297.411	6.146.901	5.150.510

Fuente: López Losa (2000: apéndice 1).

la competencia del arrastre fue determinante, ya que no sólo apartó a los pescadores tradicionales de su aprovechamiento sino que en no mucho tiempo trajo consigo el agotamiento de los caladeros más cercanos a la costa vasca. Con el besugo, en cambio, la influencia del arrastre no aparece tan clara aunque los pescadores tradicionales acusaban a los vapores arrastreros de destruir su hábitat de cría, dificultando su reproducción, y hay autores que han apuntado a factores de tipo ecológico como los causantes de su práctica desaparición (Maiz, 1991). A partir de entonces, las comunidades pesqueras vascas tuvieron que centrar su esfuerzo pesquero en otras especies de características y mercados distintos: el bonito y la anchoa que, que como especies pelágicas presentan un grado de variabilidad más alto que las especies demersales, y cuyo mercado pasó a ser casi exclusivamente la industria conservera y salazonera. Con ello, la distribución anual de las capturas y de los ingresos pasó a ser más desequilibrada al concentrarse la mayoría de los mismos en la primavera y el verano, que era el tiempo de las costeras de esas dos especies.

## AGRADECIMIENTOS

*Este texto forma parte del proyecto Consumo y niveles de vida en el País Vasco, 1500-1860, (1/UPV 0012.130-HA-8104/2000) financiado por la UPV/EHU. Agradezco a Santiago Piquero y a los evaluadores anónimos las sugerencias realizadas.*

## REFERENCIAS

- Anuario estadístico de la Ciudad de Barcelona*, año 1917.
- ANSOLA FERNÁNDEZ, A. (1995): "Las gentes marineras. Una aproximación a los cambios socioeconómicos en las comunidades pescadoras cántabras (siglos XIX y XX)", en MONTESINO GONZÁLEZ (ed.) (1995): pp. 181-203.
- ANSOLA, A. (1996): *Cambio económico y modo de vida en las comunidades pescadoras cántabras*, Santander, Tesis doctoral inédita.
- ARRIQUIBAR, N. de (1779): *Recreación política. Reflexión sobre el amigo de los hombres en su tratado de población considerado con respeto a nuestros intereses*, Vitoria, 2 tomos.
- ARRIZABALAGA, F.; AGUIRRE, M.<sup>º</sup> A. (1986-87): "Aproximación al sector pesquero vizcaíno en el siglo XIX. Producción y comercialización", *Bermeo*, 6, pp. 219-300.
- ASTIGARRAGA, J. (1993): "La Compañía General de Pesca Marítima en las costas de mar Cantábrico (1770-1782): *Boletín de la Real Sociedad Bascongada de Amigos del País*, XLVIII, 1-2, pp. 136-158.
- ASPIAZU, J.A. (1997): "Las conservas de pescado en Gipuzkoa: desde la Edad Media al siglo XVIII", en VV. AA. (1997): pp. 45-79.
- BARKHAM HUXLEY, M. (2000): "La industria pesquera en el País Vasco peninsular al principio de la Edad Moderna: ¿una edad de oro?", *Itsas Memoria*, 3, pp. 29-75.
- BERNARDOS SANZ, J.U. (2001): "El abastecimiento y consumo de pescado en Madrid durante el Antiguo Régimen", *VII Congreso de la Asociación de Historia Económica*, Zaragoza.
- BUEN, O. de (dir.) (1923): *La pesca marítima en España en 1920*, Madrid, Instituto Español de Oceanografía, 2 tomos.
- CARMONA BADÍA, J. (1994): "Recursos, organización y tecnología en el crecimiento de la industria española de conservas de pescado" en NADAL, J.; CATALÁN, J. (eds.) (1994): pp. 127-162.
- CASTILLO, S. (ed.) (1985): *Reformas sociales. Información Oral y escrita publicada de 1889 a 1893*, Madrid, Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.
- CRONON, W. (1990): "Modes of Prophecy and Production: Placing Nature in History", *Journal of American History*, 76, nº 4, pp. 1122-1131.
- CUBILLO DE LA PUENTE, R. (1998) *El pescado en la alimentación de Castilla y León durante los siglos XVIII y XIX*, León, Universidad de León.
- CUBILLO DE LA PUENTE, R. (2000): *Comer en León. Un siglo de historia: 1700-1800*, León, Ediciones Universidad de León.
- ENRÍQUEZ MORALES, M.J.; GELABERT GONZÁLEZ, J.E. (1978): "Un aspecto del consumo alimenticio en la España de la segunda mitad del siglo XIX", *Hispania*, nº 140, pp. 617-635.
- ESCUADERO, L.J. (2000): "La industria transformadora de la pesca. Implantación, desarrollo y afianzamiento del sector en el País Vasco: 1841-1905", *Itsas Memoria*, nº 3, pp. 289-305.
- ESPADAS BURGOS, M. (1973): "Abasto y hábitos alimenticios en el Madrid de Fernando VII", *Cuadernos de Historia (Anexos de la revista Hispania)*, 4, pp. 237-287.
- FERNÁNDEZ DE PINEDO, E. (1974): *Crecimiento económico y transformaciones sociales en el País Vasco, 1100-1850*, Bilbao, Siglo XXI.
- FERNÁNDEZ DÍAZ, R.; MARTÍNEZ SHAW, C. (1991): "La pesca de altura en la América española del setecientos. La fundación de la Real Compañía Marítima", *Actas IX Jornadas de Andalucía y América*, Sevilla.

- FERNÁNDEZ DÍAZ, R.; MARTÍNEZ SHAW, C. (1995): "Las Revistas de Inspección de la Matrícula de Mar en el siglo XVIII" en MARTÍNEZ SHAW (ed.) (1995): pp. 241-271.
- FERNÁNDEZ GARCÍA, J. (1970): *El abastecimiento de Madrid en el Reinado de Isabel II*, Madrid, Instituto de Estudios Madrileños/CSIC.
- GARCÍA SANZ, Á. (1979-1980): "Jornales agrícolas y presupuesto familiar campesino en España a mediados del siglo XIX", *Anales del CUNEF*, pp. 50-71.
- GARRALDA ARIZCUN, J. F. (1992): "Las carnicerías municipales de Pamplona. Siglo XVIII", *Príncipe de Viana*, Anejo 16, Año LIII, (II Congreso de historia de Navarra de los siglos XVIII, XIX y XX), pp. 149-174.
- GIRÁLDEZ RIVERO, J. (1989): "Aproximación ao sector pesquero galego no primeiro terço co século XX", *Agalia*, monográfico nº 2, pp. 7-31.
- GIRÁLDEZ RIVERO, J. (1991): "Fuentes estadísticas y producción pesquera en España (1880-1936): una primera aproximación". *Revista de Historia Económica*, año IX, nº 3, pp. 513-532.
- GIRÁLDEZ RIVERO, J. (1993): "El conflicto por los nuevos artes: conservacionismo o conservadurismo en la pesca gallega de comienzos del siglo XX", en GONZÁLEZ DE MOLINA, M.; MARTÍNEZ ALIER, J. (eds.) (1993): pp. 233-251.
- GIRÁLDEZ RIVERO, J. (1996): *Crecimiento y transformación del sector pesquero gallego (1880-1936)*: Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- GIRÁLDEZ RIVERO, J. (1997a): "Las bases históricas de la actividad pesquera en España", *Papeles de Economía Española*, nº 71, pp. 33-59.
- GIRÁLDEZ RIVERO, J. (1997b): *De las Rías a Terranova: La expansión de la pesca gallega (1880-1950)*: Vigo, Industrias Pesqueras.
- GONZÁLEZ DE MOLINA, M.; MARTÍNEZ ALIER, J. (eds.) (1993): *Historia y Ecología*, Madrid, Ayer, 11.
- GRAY, M. (1978): *The Fishing Industries of Scotland 1790-1914. A study in Regional Adaptation*, Aberdeen, Aberdeen University Library.
- HOLM, P.; STARKEY, D.J. (eds.) (1999): *Technological Change in The North Atlantic Fisheries*, Technological Change in the North Atlantic Fisheries, Esbjerg, Fiskeri- og Søfartsmuseets Studíeserie.
- HOMOBONO, J.I. (1993b): "Las conservas de pescado en el País Vasco", en HOMOBONO (dir) (1993): pp. 11-62.
- HOMOBONO, J.I. (dir) (1993a): *Conservas de pescado y litografía en el litoral cantábrico*, Bilbao, FEVE.
- HUETZ DE LEMPS, A. (1967): *Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne*, Burdeaux, Féret & Fils.
- IMAZ, J.M. (1944): *La industria pesquera en Guipúzcoa al final del siglo XVI*, San Sebastián, Diputación de Guipúzcoa.
- IRIBARREN, J.M. (1956): "El comer, el vestir y la vida de los navarros de 1817, a través de un "memorial de ratonera", *Príncipe de Viana*, XVII.
- LANDE, L.L. (1930): "Tres meses de viaje en el País Vasco", *Revista Internacional de Estudios Vascos*, XXI, pp. 478-517.
- LÓPEZ GARCÍA, S.; VALDALISO, J.M. (eds.) (1997): *Tecnología, empresa y cambio económico en la España contemporánea*, Madrid, Alianza Editorial.
- LÓPEZ LINAJE, J.; ARBEX, J. C. (1992): *Pesquerías tradicionales y conflictos ecológicos 1861-1794. Una selección de textos pioneros*, Madrid, MAPA.
- LÓPEZ LOSA, E. (1996): "Derechos de pesca, privilegio y cofradías de mareantes. Una aproximación histórico-institucional a la gestión de los recursos pesqueros en el País Vasco (XIV-XIX)", PUJOL; FATJÓ; ESCANDELL (eds.): pp. 343-368.
- LÓPEZ LOSA, E. (1997a): "Recursos naturales, derechos de propiedad y cambio técnico. La difusión del arrastre a vapor en las pesquerías vascas, 1871-1936" en LÓPEZ, S.; VALDALISO, J.M. (eds.), pp. 157-209.
- LÓPEZ LOSA, E. (1997b): "La propiedad en el mar: acceso a los recursos y territorios de pesca. Las Cofradías de mareantes de la costa vasca (cXIV-finales del siglo XIX/principios del XX), *Zainak*, 15, pp. 199-217.

- LÓPEZ LOSA, E. (1997c): "Escabeche, salazón y conserva. Una primera aproximación a la transformación del pescado en el País Vasco (1795-1975)", en VV.AA. (1997), pp. 80-131.
- LÓPEZ LOSA, E. (1999a): "Institutions, Technical Change and the Development of the Spanish Fishing Industry (1858-1936)", ANDERSSON (Ed.) (1999), pp. 61-90.
- LÓPEZ LOSA, E. (1999b): "Technical change in the Basque Fisheries: The Diffusion of Steam Trawling, 1878-1936", HOLM; STARKEY (eds), pp. 225-252.
- LÓPEZ LOSA, E. (2000a): *El sector pesquero y la industria transformadora de pescado en el País Vasco. Una historia económica*, tesis doctoral inédita.
- LÓPEZ LOSA, E. (2000b): "La pesca en el País Vasco. Una visión a largo plazo. Siglos XIX y XX.", *Itsas Memoria*, n.º 3, pp. 239-276.
- LÓPEZ LOSA, E. (2001): "Derechos de propiedad informales y gestión comunal de las pesquerías en el País Vasco. Un enfoque ecológico-institucional", *VII Congreso de la Asociación de Historia Económica*, Zaragoza.
- MADOZ, P. (1845-1850): *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar*, XVII tomos, Madrid.
- MAIZ ALKORTA, J.A. (1993): *El sector pesquero vizcaíno 1800-1960. Análisis de la interacción de los elementos ambiental, extractivo y comercial en la pesquería*, Vitoria-Gasteiz, Departamento de Agricultura y Pesca, Gobierno Vasco, Colección Tesis Doctorales nº 19.
- MANTEROLA, A.; BARANDIARAN, J.M. de (1990): *Atlas etnográfico de Vasconia. La alimentación doméstica en Vasconia*, Vitoria-Gasteiz, Gobierno Vasco-Eusko Jaurlaritzza.
- MAÑÉ Y FLAQUER, J. (1876-80): *El oasis. Viaje al país de los fueros*, Barcelona, tres tomos. (Reproducido también en MAÑÉ Y FLAQUER, J. (1969a): *El oasis. Viaje por Vizcaya al final de su etapa foral*, Bilbao, Librería Villar, y --- (1969b): *El oasis. Viaje por Guipúzcoa al final de su etapa foral*, Bilbao, Librería Villar).
- MARTÍNEZ SHAW, C. (1995): "Reflexiones de Campomanes sobre la pesca en América", *Chronica Nova*, 22, pp. 243-367.
- MARTÍNEZ SHAW, C. (ed.): (1995): *El Derecho y el Mar en la España Moderna*, Granada, Universidad de Granada/Centre d'Estudis d'Historia Moderna Pierre Vilar.
- McEVOY, A.F. (1983): "Law, Public Policy, and Industrialization in the California Fisheries", *Business History Review*, 57 (Winter): pp. 494-521.
- McEVOY, A. F. (1990): *The Fisherman's problem. Ecology and Law in the California Fisheries, 1850-1900*, New York, Cambridge University Press.
- McEVOY, A. F. (1993): "Historia y ecología de las pesquerías del nordeste del océano Pacífico", en GONZÁLEZ DE MOLINA, M.; MARTÍNEZ ALIER, J. (eds.) (1993), pp. 189-205.
- MERCHANT, C. (1993): *Mayor Problems in American Environmental History*, Lexington, D. C. Heath and Company.
- MICHELL, A.R. (1981): "Las pesquerías europeas al comienzo de la Edad Moderna" en RICH, R.R.; WILSON, C.H. (1982), pp. 171-235.
- MOLLAT, M. (dir) (1987): *Histoire des Pêches Maritimes en France*, Toulouse, Editions Privat.
- MONLAU, P.F.; SALARICH, J. (1984): *Condiciones de Trabajo obrero en España a mediados del siglo XIX*, Barcelona, Anthropos (Estudio preliminar y notas críticas a cargo de Antoni Jutjar).
- MONTESINO GONZÁLEZ, A. (ed.) (1995): *Estudios sobre la sociedad tradicional cántabra. Continuidades, cambios y procesos adaptativos*, Santander, Universidad de Cantabria-Asamblea Regional de Cantabria.
- MORENO LÁZARO, J. (2002): "¿Fomentó el capitalismo agrario la desigualdad? Salarios y niveles de vida en Castilla la Vieja, 1751-1861", en MARTÍNEZ CARRIÓN (ed.), *El nivel de vida en la España rural. Siglos XVIII-XX*, Alicante, Publicaciones de la Universidad de Alicante, pp. 75-112.
- NADAL, J.; CATALÁN, J. (eds.) (1994): *La cara oculta de la industrialización española. La modernización de los sectores no líderes (siglos XIX y XX)*: Madrid, Alianza Universidad.
- OCAMPO SUÁREZ-VALDÉS, J. (1993): "Pesca y actividades de transformación en Asturias, 1750-1990: líneas de investigación y primeros resultados", comunicación presentada al *V Congreso de Historia Económica*, San Sebastián.

- OCAMPO SUÁREZ-VALDÉS, J. (2001): "Traineras, vaporas y motoras. Cambio técnico y especialización pesquera en Asturias (1880-1930)". *VII Congreso de la Asociación de Historia Económica*, Zaragoza.
- OJEDA SAN MIGUEL, R. (1993): "Haro: El antiguo esplendor artesanal y comercial", *López de Gámiz*, XXVII, diciembre, pp. 79-93.
- OLASO, I. (1990): "Las pesquerías demersales del Mar Cantábrico", en URRUTIA (1990), pp. 347-367.
- PALACIO ATARD, V. (1998): *La alimentación de Madrid en el siglo XVIII*, Madrid, Real Academia de la Historia.
- PÉREZ CASTROVIEJO, P.M. (1992): *Clase obrera y niveles de vida en las primeras fases de la industrialización vizcaína*, Madrid, Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.
- PÉREZ CASTROVIEJO, P.M. (2000): "Consumo, dieta y nutrición de grupos populares. La alimentación durante la industrialización de Vizcaya", *Zainak*, 20, pp. 211-226.
- PÉREZ CASTROVIEJO, P.M.; MARTÍNEZ MARDONES, I. (1996): *La alimentación de los pobres. Estrategias del gasto alimentario y la dieta en la Santa Casa Misericordia de Bilbao, 1840-1940*, Bilbao, Ayuntamiento de Bilbao.
- PIQUERO, S. (2000): "Alimentación, nutrición y salud en la Guipúzcoa del Antiguo Régimen. Unas consideraciones", *Zainak*, 20, 227-241.
- PIQUERO, S.; LÓPEZ LOSA, E. (2001): "Fish Consumption Among Elite in the North of Spain. Evolution and determinants, 1780-1830. The Case of the Royal Seminar of Bergara", comunicación presentada en la 5<sup>th</sup> NAFHA (North Atlantic Fishing History Association) Conference, Qaqortoq (Groenlandia).
- PUJOL, J.; FATJÓ, P.; ESCANDELL, N. (eds.) (1996): *Cambio Institucional e Historia Económica*, Barcelona, Universitat Autònoma de Barcelona, pp. 343-368.
- RICH, R.R.; WILSON, C.H. (1981): *Historia económica de Europa. La organización económica en Europa en la Alta Edad Moderna*, Madrid, Editorial Revista de Derecho Privado.
- RINGROSE, D.R. (1985): *Madrid y la economía española, 1560-1850*, Madrid, Alianza Editorial.
- RIOS, S. (2001): "Orígenes de la pesca industrial en la provincia de Huelva", *VII Congreso de la Asociación de Historia Agraria*.
- ROBINSON, R. (1987): *A History of the Yorkshire Coast Fishing Industry, 1780-1914*, Hull, Hull University Press.
- ROBINSON, R. (1996): *Trawling. The Rise and Fall of the British Trawl Fishery*, Exeter, University of Exeter Press.
- RODRÍGUEZ SANTAMARÍA, B. (1909): "El bonito y el atún en el Cantábrico", *Anuario estadístico de la Marina Mercante y de la Pesca*. Año 1908, pp. 151-180.
- ROLDAN, J.M. (1923): "La pesca marítima en España en 1920. Costas Vascas". BUEN (1923), Tomo II, pp. 124-150.
- RYAN, S. (1985): *Fish out of water. The Newfoundland Salt-fish Trade, 1814-1914*, St John's, Breakwater, Newfoundland History Series.
- SALAS, J. de; GARCÍA SOLÁ, F. (1876): *Memoria sobre la industria y legislación de pesca que comprende desde el año 1870 al 1874*, Madrid, Imprenta de T. Fontanet.
- STARKEY, D.J.; REID, Ch.; ASCROFT, N. (2000): *England's Sea Fisheries. The Commercial Sea Fisheries of England and Wales*, London, Chatham Publishers.
- THOR, J. (1995): *British Trawlers off Iceland, 1919-1978*, Göteborg, University of Göteborg.
- URRUTIA, J. (dir.) (1990): *Oceanografía del Golfo de Vizcaya*, San Sebastián, UPV/EHU.
- VV.AA. (1997): *Arrain kontserbak Euskal Herrian. Industria eta ondarea. Las conservas de pescado en el País Vasco. Industria y patrimonio*, Donostia/San Sebastián, Untzi Museoa/Museo Naval.
- WORSTER, D. (1990): "Transformation of the Earth: Toward an Agroecological Perspective in History", *Journal of American History*, 76, nº 4, March, pp. 1087-1106.
- WORSTER, D. (ed.) (1988): *The Ends of The Earth. Perspectives on modern environmental history*, Cambridge, Cambridge University Press.
- ZABALA ETA OTZAMIZ-TREMOYA, A. (1931): *Historia de Bermeo*, Guernica, Victor de Gaubeca.