

ABASTECIMIENTO Y CONSUMO EN BURGOS DURANTE EL SIGLO XVIII. UNA PRIMERA APROXIMACIÓN.

ADRIANO GUTIÉRREZ ALONSO

Dos buenos libros, el de Alberto C. Ibáñez sobre los burgaleses en el siglo XVI y el del hispanista francés, A. Huetz de Lemps, sobre el viñedo en el noroeste de España (1), van a facilitar enormemente mi tarea. Además, en uno de los diversos trabajos de Luis Martínez sobre el Hospital del Rey se puede encontrar un amplio resumen de los resultados y de los diferentes enfoques metodológicos desde los que se han abordado el abastecimiento y el nivel de consumo, tanto en España como en el extranjero (2). Sobre esos tres sólidos pilares bibliográficos se va a asentar este trabajo. Nuestro objetivo será, por un lado, mostrar las diferencias que entre el siglo XVI y el XVIII se produjeron respecto a la forma en que la ciudad se abastecía de los principales artículos alimenticios: pan, carne, pescado y vino. Y por otro, en la medida que lo permitan las diferentes fuentes documentales que voy a utilizar, proporcionar algunos datos sobre el nivel de consumo de esos alimentos básicos, bien a nivel de determinados grupos sociales o bien de toda la ciudad. Para conseguir esos objetivos, he recurrido a documentos no utilizados por los autores citados y que, por lo tanto, son inéditos. Algunos proceden

(1) A. C. IBÁÑEZ PÉREZ, *Burgos y los burgaleses en el siglo XVI*. Burgos, 1990. y A. HUETZ DE LEMPS. *Vignobles et vins du nord-ouest de l'Espagne*. Bordeaux, 1967.

(2) L. MARTÍNEZ GARCÍA, "La alimentación del Hospital del Rey de Burgos. Contribución a la historia del consumo en la Baja Edad Media" *Cuadernos burgaleses de Historia medieval*. nº 3, pp. 83-154.

de la "sección concejil", que se guarda en el Archivo Histórico Provincial de Burgos; otros han sido tomados de la abundante documentación que sobre "abastos y arbitrios" se conserva en el Archivo Municipal de la ciudad y, en fin, en menor medida, también he consultado los fondos que respecto a este tema se guardan en el Archivo de la Catedral. El hecho de que los eclesiásticos estuvieran exentos de pagar algunos impuestos municipales, que recibían el nombre de "sisas y arbitrios", y que con la correspondiente licencia real establecía el Regimiento, o que contribuyeran con unas cuotas más bajas en alguno de ellos, les obligaba a llevar una contabilidad sobre ese tema, aunque sólo fuera para saber lo que les tenía que devolver el Concejo municipal. Ellos pagaban los mismos impuestos que los seglares al adquirir los productos en los lugares habituales de venta. Esa situación llevaba a que después el Concejo municipal tuviera que devolverles las cantidades que habían pagado de más, lo que implicaba averiguar lo que éstos habían comprado de los productos gravados con esos tributos. Las sumas de dinero que por ese concepto debían percibir los religiosos recibían el nombre de "*refracciones*". A través de ellas, de forma indirecta, podemos conocer en algún caso su nivel de consumo de determinados artículos. Pero, además, en los cálculos o convenios que por ese motivo se realizaban aparecen cifras sobre la cantidad de alimentos que se habían consumido en toda la ciudad, siempre obviamente de forma aproximada, pues todas ellas proceden de fuentes de carácter fiscal, lo que implica que no se pueda desechar la existencia de fraudes. He de reconocer, por otro lado, que no he trabajado toda la documentación que existe, de ahí el título del artículo. Pero creo que la que hasta ahora he manejado puede proporcionar algunas ideas y datos de interés sobre el sistema de abastecimiento y el nivel de consumo de los burgaleses durante el siglo XVIII.

TRIGO Y PAN

Hasta 1765, año en que se liberalizó el comercio del trigo y desapareció la "tasa", es decir, el precio de venta máximo fijado por la Corona para los cereales, estando prohibido hacer transacciones comerciales por encima de él, la política seguida por el Regimiento

para lograr que la ciudad estuviera bien abastecida de ese producto no se modificó con respecto a los siglos anteriores. De ahí que me remita a lo que sobre ese tema se sabe. Por desgracia, no he encontrado una sólida documentación que me permita observar las consecuencias que se derivaron de la liberalización del comercio del trigo. Es posible que, como en otras ciudades castellanas, en principio la medida se tradujera en un acaparamiento de ese cereal y que, como consecuencia de ese hecho, no abundara el trigo en los mercados y aumentase, lógicamente, el precio del mismo. Un factor que, sin ningún género de duda, influyó en el "motin de Esquilache" y, con más fuerza quizás, en todos los demás motines que, como reflejo de aquél, se produjeron prácticamente en todas las ciudades castellanas, aunque en Burgos sólo hubo pasquines y rumores denunciando "los subidos precios de los comestibles".

Pero, a la mayoría de los consumidores les preocupaba más el precio del pan que el del trigo, aunque obviamente ambos estuvieran íntimamente relacionados. Además la transformación del trigo en pan y la comercialización de éste era una de las principales preocupaciones de los regidores. Eran ellos quienes fijaban los precios de venta, quienes determinaban el tipo y tamaño de los panes, quienes vigilaban que se cumplieran esos dos aspectos a través de los "fieles" y, lo que era más complejo, quienes también establecían el número de cuartales de pan que los panaderos debían hacer de cada carga o fanega de trigo, variando su número normalmente en función de la calidad del trigo. No tengo datos a este respecto referidos a Burgos, pero lo normal es que fueran similares a los hallados en otras ciudades castellanas, entre 104 y 110 panes por carga

Según las Ordenanzas municipales, el cuartal de pan debía tener 42,5 onzas castellanas, esto es, entre 1.200 y 1.300 gramos, tanto si se hacían de él dos, tres o más piezas. Pero, en esa circunstancia, los diferentes panes que se hicieran debían acabar pesando la cantidad indicada anteriormente; cada uno de ellos, lógicamente, en proporción al trigo empleado. El profesor Ibáñez sostiene que dentro de la panadería, construida tras largas discusiones entre 1557 y 1563, existía un horno, donde se cocían determinadas cantidades de pan, y que servían de referencia para establecer el precio de venta del mismo en toda la ciudad (3). Pero ese establecimiento era, ante to-

(3) A. C. IBÁÑEZ *La arquitectura civil en Burgos en el Siglo XVI*. Burgos, 1977.

do, el lugar donde debían acudir todos los panaderos, tanto los de la ciudad como los que venían de los pueblos con los que el Regimiento había llegado a determinados acuerdos por los que estaban obligados a traer ciertas cantidades de pan a la ciudad. Los panaderos residentes en la ciudad eran escasos, sólo 22 según el Catastro de Ensenada. En otro documento del siglo XVIII (4), se enumeran los panaderos que en un determinado año sacaron trigo de la alhóndiga para cocerlo y traerlo a vender a la ciudad; en él aparecen relacionadas 255 personas, distribuidas de la siguiente forma: en Burgos 27 panaderos, una cifra similar a la del Catastro; pero en Villariezo se contabilizaron 58; en Sarracín 28; en Arcos, 137; en Cardena, uno y en Villagonzalo, 4 (5). Cabe pensar que no todos los panaderos tuvieran capacidad para producir las mismas cantidades de pan. Admitamos incluso que fueran los de la ciudad quienes disponían de mejores y mayores hornos. Pero aún así, la diferencia numérica entre los panaderos de los pueblos circunvecinos y los de aquélla es tan elevada, que sirve, en mi modesta opinión, para demostrar la dependencia que la ciudad tenía del pan que venía de fuera.

Las propias Ordenanzas municipales de 1764 reconocían ese hecho al señalar que “los panaderos del casco de la ciudad, por lo regular sólo hacen y cuecen pan ordinario para el abasto de la gente pobre y trabajadora” (6). Éstos, además, según la normativa municipal, tenían la obligación de hacer dos piezas de cada hogaza, teniendo cada una de ellas las expresadas 42, 5 onzas, estando totalmente prohibido que las hicieran de más peso -hasta de 85 onzas se habían llegado a hacer-, para evitar el daño que comúnmente se padecía de no cocerse bien, al ser los panes de tan crecido tamaño. En Burgos, pues, igual que en otras ciudades castellanas, la mayor parte del pan y el de mejor calidad -las “tortas de leche”, por ejemplo- que se consumía en Burgos procedía de pueblos de su entorno y de aquellos con los que el Regimiento había llegado a determinados acuerdos. En esos contratos, normalmente, se especificaba la cantidad de pan que cada uno de ellos debía traer (7), vendiéndolo siempre

(4) Sección Histórica, Libro 509. A.M.B.

(5) Ibidem, libro 495.

(6) E. LLARRUGA *Memorias políticas y Económicas*, tomo XXVII, pag. 5 y ss.

(7) Entre 1749 y 1753, tras un largo pleito, los panaderos de Arcos tuvieron que aceptar que cuando menos debían traer a la ciudad cada semana 370 fanegas de trigo en pan cocido. Sección Histórica, legajo 3.255. A.M.B.

al precio fijado por las autoridades municipales y debiendo guardar, además, todos los requisitos que sobre el tema estuvieran recogidos en las Ordenanzas. No podían utilizar como excusa para no venir a traer diariamente las cantidades de pan a las que se habían obligado, el que consideraran que la *postura*, esto es, el precio de venta fijado por el Concejo o la Audiencia de Fieles fuera baja, con la consiguiente reducción de su margen de beneficios o incluso que llegaran a perder dinero. Pero una cosa es la teoría y otra la realidad. Ese hecho, sin duda, dio lugar a bastantes roces entre los panaderos y los regidores.

Existe constancia documental, además, de que a veces el Corregidor tuvo que acercarse a los citados pueblos para obligar por la fuerza a los panaderos a que trajeran pan a la ciudad, porque se negaban a ello. Un solo ejemplo: en 1720 la Audiencia de Fieles procesó y multó a los de Arcos por no haber concurrido varios días con pan cocido a la ciudad y por haber amenazado a los de Villariezo y Villagonzalo por no haber adoptado la misma postura (8), y casi con toda seguridad que no fueran esos los únicos casos en que los panaderos de los pueblos, abanderados siempre por los de Arcos, por ser donde más existían, se negaban a abastecer la ciudad de pan, teniendo que llegar a intervenir la justicia. Pero, no deja de ser curioso comprobar que las Ordenanzas municipales fueran poco duras a la hora de establecer penas por ese motivo, tanto a nivel individual como colectivo; textualmente dicen que “serían castigados prudencialmente por el juzgado de fieles”. Podían haber utilizado un epíteto más fuerte, pero emplearon el que acabo de señalar, lo que de forma indirecta suponía reconocer la fuerza que tenían a la hora de negociar con el Ayuntamiento, debido a que ese producto estaba presente en cualquier dieta, desde los nobles hasta los jornaleros y los pobres.

Los panaderos, por otro lado, tenían ciertos privilegios para cortar en ciertos parajes la leña que necesitaban para cocer el pan. Y, en este

(8) En ocasiones, el Corregidor de la ciudad tuvo que salir a los pueblos del alrededor para registrar el pan que en ellos existía y hecho esto ordenar que se dejara lo necesario para el abastecimiento de la provincia. *Ibidem*, legajo 2.369. Proceso contra los panaderos de Arcos sobre no haber concurrido en varios días con pan cocido a la ciudad y haber amenazado a los de Villariezo y Villagonzalo por haberse puesto tasa al pan, fecha 1720- 1737, *Ibidem*, legajo 4.465. Nuevo decreto para que los vecinos de Arcos abastezcan del pan necesario a la ciudad, fecha 1763, *Ibidem*, C-55/44

caso, cuando encontraban cierta oposición de los vecinos de los pueblos afectados, no dudaban en pedir ayuda a la ciudad, para que ésta hiciera valer su fuerza y autoridad de cara a conseguir la leña y hornija que consideraban necesaria para cocer el pan destinado a ser consumido en la ciudad (9). Por ese motivo, en 1779, Arcos puso una demanda contra el lugar de Torrecilla del Monte y sus alrededores; de nuevo, hacia 1774, pusieron otra demanda contra los pueblos de Hontoria de la Cantera y Cubillo del Campo; también en fin contra los vecinos de Villamayor. Las quejas contra la falta de leña debían tener cierta razón, pues las principales condenas a los panaderos por parte de la Audiencia de Fieles lo eran por utilizar estiércol para cocer el pan y por tener cerdos dentro del espacio dedicado al horno (10).

Sobre otras cuestiones, sin embargo, disponemos de poca documentación. Primera, ignoramos cuántas instituciones eclesiásticas o personas nobles panificaban el trigo de sus rentas. El Monasterio de San Juan y el Hospital del mismo nombre sí lo hacían y lo lógico es pensar que no fueran los únicos. Pero, por otro lado, se sabe que en las ciudades durante la Época Moderna tendió a disminuir la panificación directa, siendo cada vez más frecuente que la mayoría de sus habitantes tuvieran que acudir al mercado diario para comprar en él el pan que necesitaban para sus casas. El segundo inconveniente es que desconocemos lo que cada persona o familia consumía, por término medio, al día o al año. Este dato, sin embargo, es difícil de obtener. Sólo en contadas ocasiones se ha logrado establecer, aunque fuera de forma aproximada, el nivel de consumo de pan a nivel de toda la ciudad. Los datos más fiables proceden normalmente de determinadas instituciones: conventos, hospitales, colegios, etc. Pues bien, a este respecto Luis Martínez llegó a la conclusión de que la ración reglamentaria de los peregrinos del Hospital del Rey, por persona y día, alcanzaría los 1.150 gramos de pan. Una cifra que coincide con la hallada en otras instituciones (11). Una última observación sobre la

(9) Demanda de los pueblos que abastecen de pan (a la ciudad) contra Hontoria de la Cantera y Cubillo del Campo, sobre que les vendan leña y hornija para hacer pan. *Ibidem*, legajo 4.914. Nueva protesta de los panaderos de Arcos contra Torrecilla del Monte y otros lugares de su entorno. *Ibidem*, legajo 4.993.

(10) Denuncias realizadas por el Juzgado de Fieles entre 1651 y 1656. *Ibidem*, legajos 2.418 y 2.419.

(11) L. MARTÍNEZ GARCÍA, "la alimentación del Hospital del Rey...." *ob. cit.* pp.102-103. En las notas 43 y 44 recoge, además, todos los estudios, españoles y euro-

importancia que pudo llegar a tener la elaboración y consumo del pan negro. Las Ordenanzas, de forma implícita, reconocen que existía, al indicar "que no se mezclara el pan de trigo con el de centeno". Pero, como contrapartida, los mayordomos de la Alhóndiga al hacerse cargo de ese servicio en el contrato que firmaban se especificaba que sólo debían adquirir trigo "aliaga", de buena calidad, seco y limpio, de tal manera que no supusiera ningún perjuicio, ni daño para la salud de los vecinos de la ciudad (12).

CARNE O PESCADO

Estamos acostumbrados a que en la actualidad, cuando vamos a comer a un restaurante el camarero nos pregunte si deseamos comer carne o pescado. En el Antiguo Régimen esa pregunta no tenía sentido, porque estaban bien delimitados los días que se podía carne y los que estaba prohibido. Según Modesto Ulloa existían no menos de 150 días al año en los que no se podía consumir carne. Una cifra, además, que para muchas ordenes religiosas era mayor. Por todo ello, el consumo de pescado tenía bastante más importancia de lo que a primera vista pudiera pensarse. El importe de la alcabala del pescado no difería mucho del de la carne; es cierto que los precios del primero eran más elevados que los de la segunda, lo que supone que con un consumo menor el impuesto rendía más, pero todo hace pensar que el consumo de pescado era casi tan importante como el de la carne.

El abastecimiento de los dos productos se regía por el conocido sistema de "obligados". De ahí que no insista en el tema y me limite a señalar las diferencias que existían entre el XVI y el XVIII. En el primer periodo existían, según Alberto C. Ibáñez, varias carnicerías: la que estaba situada en el barrio de San Esteban y la de San Martín, conocidas con el nombre de "carnicerías de en medio", la de los barrios altos, que estaba en el Huerto del Rey, y en fin, las que se localizaban en el barrio de San Pedro, fuera de las murallas y en el

peos, que han proporcionado algún dato sobre este tema, pudiéndose comprobar que las medias halladas en otros lugares coinciden básicamente con la que él propone.

(12) Carta de obligación del Mayordomo de la Alhóndiga de 1753. Sección concejil, legajo 80/ 1, folio 342. A.H.P.B.

Compás de las Huelgas, que dependían de la abadesa del Monasterio. Al construirse, tras largas discusiones, entre 1557 y 1566, las Carnicerías Nuevas “al final de la Esgueva de la Moneda, en su desagüe en el Arlanzón, junto a la muralla y en contacto con los mercados Mayor y Menor” y edificarse posteriormente junto a ellas el Rastro y el Matadero (13) va a ser en esa zona donde tiende a concentrarse prácticamente la venta de todos los productos cárnicos, en detrimento de las anteriores. Sabemos que en 1603 los regidores mandaron quitar la “carnicería de en medio” (14). De las otras no tenemos constancia documental de que dejaran de funcionar, pero en las “cartas de obligación y fianza” no existe ninguna referencia sobre ellas. Mientras que el “obligado” nunca se olvidaba de poner alguna cláusula sobre la comercialización de corderos en el Rastro, pues ese establecimiento sí limitaba el teórico monopolio de venta, como veremos, que éstos tenían. De ahí que insistieran en “que no se pudiera vender carnero a peso, sino a ojo y al por mayor en el Rastro, ni debajo de los soportales de las carnicerías, ni en la Plaza Mayor, ni en otras partes”, sólo los animales del “obligado” de las carnicerías podían venderlos a peso. De la carne de cerdo no tengo, por el momento, ninguna información, debido sin duda a que existía un importante autoabastecimiento de la misma. Pero, a pesar de ello, en otros núcleos urbanos se ha comprobado que se consumía un escaso número de libras de ese tipo de carne y que en las ciudades no era habitual la tradicional matanza. De los acuerdos entre el Cabildo de la Catedral y el Regimiento también se deduce su escasa importancia en la dieta de los eclesiásticos. Hay que quitar importancia pues al papel que ese tipo de carne tenía en la dieta de los habitantes de las ciudades (15).

En los contratos que las personas debían firmar al hacerse cargo del servicio de las carnicerías, pertenecientes al siglo XVI se especificaba minuciosamente qué animales podían ser sacrificados para su posterior venta en las carnicerías: debían ser vacas o bueyes que es-

(13) A. C. IBÁÑEZ *Burgos y los burgaleses...* ob. cit. Pag. 197.

(14) Sección Histórica, legajo 3.423. A.M.B.

(15) J. J. HERMARDINQUER “Faut- il demythifier le porc familial d’Ancien Régimen” A.E.S.C (Paris) 1970, pp 1745-1749. Los datos, sin embargo, pueden estar infravalorados, por un lado, por la importancia que el autoconsumo podía tener. Pero hay que tener presente que los nobles y eclesiásticos posiblemente no quisieran adquirir ese tipo de carne y que, a la inversa, los pobres no pudieran mantener al cerdo, para después vivir de su carne durante todo el año.

tuvieran sanos, que no tuvieran ni papo, ni lamparones, ni otra enfermedad, que no fuera carne mortecina (muerta antes de ser sacrificada), que desde mediados del mes de julio en adelante no se pudiera vender carnero cojudo, sino capado, que en el supuesto de que se compraran corderos merinos sin esquilarse no se pudieran vender hasta pasados seis días después de ser esquilados, etc. Sí se podía vender carne en la cuaresma, pero pagando el comprador dos maravedís más que el precio habitual. Nunca falta en los contratos del siglo XVI y XVII la cláusula de que el "obligado" de las carnicerías debía dar a la ciudad nueve toros, pagados en dinero, en concreto a 12.500 maravedís cada uno, siendo después la ciudad la que se obligaba a comprarlos, trasladarlos hasta la ciudad y celebrar la corrida de toros cuando ella lo considerara oportuno. En fin, también se recoge en ellos que sólo pudiera haber rastro de ovejas, desde San Miguel hasta Navidad, haciéndose responsable el Regimiento de buscar cortadores de esa carne, en el supuesto de que no existieran en la ciudad.

En el siglo XVIII, sin embargo, las condiciones de los contratos de "obligación y fianza" apenas hacen mención a la calidad que debía tener la carne destinada a ser comercializada en las carnicerías. La razón posiblemente radique en que en las épocas anteriores la vigilancia y el control de la carne corría a cargo de dos regidores, llamados "Caballeros hacedores de las carnicerías", probablemente poco expertos en esa materia, mientras que en el siglo XVIII son el médico y el cirujano de la ciudad los que se responsabilizan de la calidad de la carne que se ponía a la venta, eran ellos los que debían dar el visto bueno a los animales que se sacrificaban para las carnicerías y, sin duda, estaban más capacitados que los regidores para ejercer esa tarea, de ahí que fuera innecesario enumerar en los contratos las condiciones que debía reunir.

En ambos siglos, sin embargo, el servicio de las carnicerías duraba un año, de San Juan a San Juan del año siguiente, recibiendo al inicio del mismo un empréstito de 30.000 reales con el fin de que el "obligado" de turno pudiera realizar las primeras compras. Dicha cantidad la debían devolver en dos plazos, el primero dos meses después de firmar el contrato y el segundo al finalizar su obligación (16), de tal forma que el Regimiento siempre tenía ese dinero como

(16) Sección concejil, legajo 79/1, remate del abasto del abastecimiento de la vaca y el carnero de 1752 a 1753, folio 131. A.H.P.

“caudal de las carnicerías”. Durante el siglo XVI no consta documentalmentemente que pagaran algún interés por ese adelanto de dinero en el XVIII, en cambio, tengo la sospecha de que sí. Todos los “obligados”, como veremos, actuaban como intermediarios entre los consumidores -los que pagaban los impuestos- y los arrendatarios de éstos, tanto a nivel estatal como municipal. Y también debían comprometerse a pagar a los Mayordomos de Propios determinadas sumas de dinero por el uso de los establecimientos destinados al abastecimiento, que eran propiedad del Regimiento.

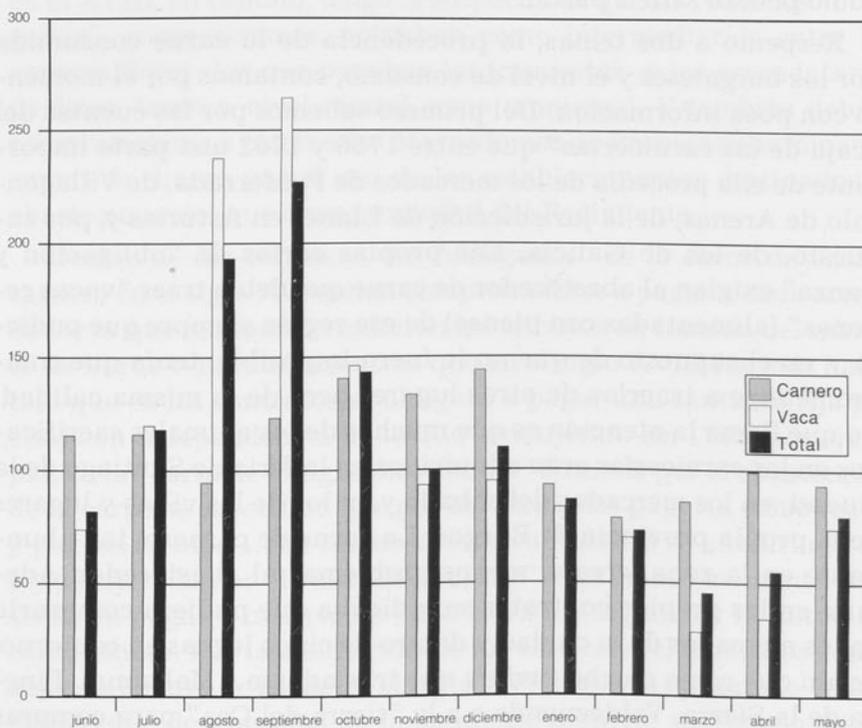
Dentro de ese contexto, los “obligados” de la carne de vaca y carnero en el siglo XVI solían comprometerse a pagar a cada arrendador lo que realmente rindieran los tributos en función del número de libras vendidas; mientras que en el siglo XVIII fue más habitual que en los contratos se obligara a pagar una cantidad fija por ellos con independencia de lo que produjeran. En 1755, por ejemplo, en la “carta de obligación y fianza” firmada por el abastecedor de la carne se especificó que por las alcabalas pagaría 4.000 reales y por los cientos 1.552 reales. A esas cantidades se añadiría el dinero generado por “la sisa de la carne”, que en ese momento consistía en pagar 4 maravedís cada libra los seglares y la mitad los eclesiásticos. Por la utilización de los edificios relacionados con el abastecimiento de carne en el siglo XVI pagaban en torno a 70.000 maravedís, desglosados de la siguiente manera: por el uso de los “prados de bayllo”, donde pastaba el ganado que iba a ser sacrificado en las carnicerías, 26.000; por los bancos donde se cortaba la carne 40.000; por “el sitio donde se matan los cabritos”, que estaba arrimado a la red del pescado en torno a los 900 y, en fin, 100 reales más por la denominada “renta del peladero”, un lugar dentro de las carnicerías nuevas que servía para pelar las aves y cerdos. En el siglo XVIII por los anteriores conceptos pagaban los “obligados” una cantidad similar. Pero, a los indicados se unieron otros nuevos. En concreto debían contribuir con otra cantidad para ir mejorando las carnicerías y, además, con “una porción de trigo que le corresponde al Monasterio de Santa Clara por el situado que tiene sobre ellas”, una renta que quizás estuviera relacionada con el hecho de que aquéllas se edificaran sobre suelo de su propiedad. Por último, también debían abonar otra cantidad de dinero “por el nuevo cuartel (sic) que han de ocupar para meter y encerrar los

bueyes, vacas y carneros que se halla hecho en el patio de las comedias”, quizás con la finalidad de alimentarlas con piensos cuando no podían salir a pastar.

Respecto a dos temas, la procedencia de la carne consumida por los burgaleses y el nivel de consumo, contamos por el momento con poca información. Del primero sabemos por las cuentas del “caja de las carnicerías” que entre 1756 y 1762 una parte importante de ella procedía de los mercados de Ponferrada, de Villagonzalo de Arenas, de la jurisdicción de Llanes en Asturias y, por supuesto, de los de Galicia. Las propias cartas de “obligación y fianza” exigían al abastecedor de carne que debía traer “vacas cebonas” (alimentadas con pienso) de esa región siempre que pudiera y, en el supuesto de que no le fuera imposible, tenía que comprometerse a traerlas de otros lugares pero de la misma calidad. Lo que llama la atención es que muchos de los animales sacrificados en las carnicerías eran adquiridos en la feria de Santiago de la ciudad, en los mercados del sábado y en los de las villas y lugares de la propia provincia de Burgos. La carne de carnero, tan abundante en la zona, creaba menos problemas al abastecedor. Además, en los propios contratos se indicaba que pudiera comprarla en los mercados de la ciudad y dentro de cinco leguas en contorno, de ahí que como mucho tuviera que trasladarse a Mahamud, Pineda de la Sierra, Valdecuende o a la “tierra del Cea” para comprar las reses necesarias.

Sobre el consumo de carne dispongo de pocos datos y es raro, porque lo normal en las ciudades castellanas es que cuando su venta estaba gravada con “sisas”, el Regimiento llevara un control de lo que éstas rendían. Sabemos, no obstante, que se vendían bastantes más carneros en el Rastro que en las Carnicerías Nuevas y que se consumían bastante menos libras de vaca que de carnero. De San Juan de 1693 a San Juan de 1694 la de “sisa” de 4 maravedís en cada libra de carne se deduce un consumo total de 620.940 libras. Por esas fechas la población de la ciudad rondaba los 9.000 habitantes, lo que supone un consumo “per cápita” del orden de 31,73 kilos por persona y año. Una cifra que coincide con las halladas en otras ciudades castellanas. Los miembros del Cabildo de la Catedral, integrados por 206 familias y 735 personas, según sus propios cálculos superaban ampliamente la media urbana, pues consumían al año

Gráfica n.º 1
Ritmo estacional del consumo de carne en las Carnicerías Nuevas



98.787, esto es, 61,8 kilos de carne por persona y año (17). De los conventos y hospitales tenemos constancia de que la carne más consumida era la de carnero, seguida en segundo lugar por la de aves de corral; mientras que los mozos de soldada del Monasterio de Silos sólo consumían carne de ovejas, sacrificadas cuando no eran ya útiles para la reproducción y de vaca, pero en cecina. El ritmo estacional del consumo de vaca y carnero, como puede verse en el gráfico n.º 1, estaba muy influido por el calendario religioso: los mínimos mensuales se localizan durante la Cuaresma; mientras que los niveles más altos se concentran entre agosto y septiembre. Este mayor

(17) Para comparar estos datos, como los demás productos alimenticios, sigue siendo válido el trabajo de A. EIRAS ROEL "la historia cuantitativa del consumo alimentario: estado actual de las investigaciones en *Hispania*, (1974) pp. 105-148. Legajo V. 8, folio .A.H.C.

consumo de carne de vaca posiblemente haya que relacionarlo con el trabajo en el campo.

El abastecimiento de pescado experimentó más cambios que el de la carne entre los dos siglos. Por un lado, porque Burgos dejó de ser una importante lonja de pescado, tanto del fresco como del remojado, procedente del Cantábrico y que de alguna forma hay que relacionar con el comercio de la lana. Los arrieros que la transportaban hasta allí, al volver en muchos casos cargaban sus mulas y carretas de pescado. A la altura de 1642, los ediles municipales reconocían ese hecho, al afirmar que "sólo el trato de pescado había quedado en Burgos, en el que ganaban de comer algunos vecinos y servía de lonja para proveer a las ciudades de Segovia, Valladolid, Palencia o las villas de Medina de Campo, Medina de Rioseco, Aranda de Duero y algunas otras, porque hallaban más comodidad en comprarlo en nuestra ciudad que en trasladarse (hasta el Cantábrico) para adquirirle". Pero, veían que en los últimos años se habían introducido en el negocio algunos portugueses, que se asentaban en lugares de señorío para de esa forma pagar menos dinero en concepto de alcabala. Una afirmación que pone en entredicho el hecho de que los vecinos que residían en tierras controladas por un noble vivieran de forma sistemática peor que aquellos otros que residían en zonas de realengo. La razón en este caso es clara: los nobles se habían ido apropiando de las principales rentas de la Corona (alcabalas, tercias, etc.) y éstas acabaron suponiendo la más importante fuente de sus ingresos. De ahí que muchos de ellos optaran por exigir tasas menores que la Monarquía de esos tributos con el fin de atraer a los comerciantes. Ante el dilema de ver reducidas sus rentas o no cobrar ninguna optaron por la primera opción, que obviamente fue muy perjudicial para la hacienda real.

Por otro lado, porque la construcción de la pescadería en 1575 "sobre la esgueva de trascalles, en la calle que iba desde la plaza del Mercado Menor a la del Huerto del Rey y a la Llana con puestos y bancos similares a los que existían en las Carnicerías Nuevas" propició que los lugares tradicionales donde se vendía el pescado, tanto remojado como fresco, fueran perdiendo importancia y que, como en el caso de la carne, tendiera a concentrarse su venta en la nueva pescadería y "otros sitios públicos", que la documentación no espe-

cífica (18). El “obligado” del pescado remojado fuera “cecial” (curado al aire), “curadillo” (conservado en sal), “truchuela” (bacalao curado) o en escabeche se hacía cargo, además, del abastecimiento de la “grasa de ballena”, utilizada fundamentalmente para el alumbrado por los sectores menos favorecidos de la sociedad de la época. Es sabido que este tipo de pescado, en el siglo XVI, tenía su mercado junto a las cosas de haber del peso, en la puerta del barrio de San Esteban, “en los puestos que se hallaban adosados a los muros del templo parroquial”, por ser el lugar de más fácil acceso para los mulateros que lo traían a la ciudad (19), pero éste va a ser progresivamente desplazado por la nueva pescadería.

La duración de los contratos, en el caso del pescado, solía ser anual, aunque existen ejemplos de hasta cinco años, comenzando a contar siempre desde el miércoles de ceniza. Las condiciones indicadas siempre en las “cartas de obligación y fianza” firmadas por los abastecedores de pescado durante el siglo XVIII son prácticamente idénticas. En ellas siempre se indica el precio de venta de los diferentes pescados, las cantidades de dinero que por la utilización de la pescadería y “por el mantenimiento y composición de la fuente que está en la dicha pescadería para remojar el pescado”, debía pagar el “obligado” al Mayordomo de Propios, 250 reales al año. Las Ordenanzas municipales exigían que el agua que se utilizase (para remojar el pescado) fuera limpia, cogida de las fuentes de la ciudad, pero nunca del río, ni de las diversas esguevas que transcurrían por la ciudad. Sabía norma, porque ambos lugares, más el segundo que el primero, actuaban como verdaderas cloacas de la ciudad, al ir a parar a ellos todas las inmundicias de los vecinos. Siempre queda la duda de que la normativa municipal se cumpliera a rajatabla, pero de no hacerlo así, el pescado remojado que consumieran los vecinos pocas garantías de salubridad podía tener.

De la documentación del siglo XVIII, por otro lado, se deduce que la venta de pescado fresco se fue trasladando también en torno a la pescadería y que al mismo tiempo se fue configurando la figura del “obligado del pescado fresco”. En efecto, los documentos hacen

(18) C. POLANCO MELERO “Aproximación a la arquitectura de abasto del siglo XVI en la ciudad de Burgos: las nuevas pescaderías de la calle trascorrales (1575)” en *Boletín de la Institución Fernán González*, nº 206 (1993) pp. 91- 104.

(19) A. C. IBÁÑEZ. *Burgos y los Burgaleses...* ob. cit, pp. 203-204.

referencia a la existencia de dos “redes de pescado”. La antigua que siguió estando ubicada en el barrio de San Esteban y la nueva que “estaba situada en frente de las carnicerías”. En 1642, la primera todavía funcionaba como en el siglo anterior. Se arrendaban los puestos a diferentes personas que se obligaban a vender el pescado fresco “con toda limpieza, aseo y fidelidad”, dando al arriero que lo había conducido por el trabajo de cortar y pesar el citado pescado una libra por cada arroba de lo que trajera y la cesta vacía “ como se ha hecho hasta aquí” y entregarles el importe del pescado dos horas después de que se hubiera realizado la venta, arreglándose en todos los demás aspectos conforme a lo dispuesto por las Ordenanzas municipales (20). A mediados del siglo XVIII, en cambio, de acuerdo con el contrato firmado por la persona que se obligó a tener bien abastecida la ciudad “de todo el pescado fresco”, aprobado en el ayuntamiento celebrado el 23 de agosto de 1755, se comprometió a pagar la cantidad acostumbrada al Mayordomo de Propios por el uso y conservación en buen estado de la pescadería, pero puso como condición que durante los seis años que durara el contrato, “del pescado fresco que llegase a la ciudad, se bajase a la red del pescado, que está frente a las carnicerías, cuatro quintas partes del total, quedando el otro quinto para el mercado de San Esteban” (21). En fin, la plaza del azogue apenas se menciona en la documentación que he manejado, quizás fuera en ella donde siguió comercializándose el pescado fresco de río, aunque éste mayoritariamente se vendía en la Plaza Mayor.

Respecto a éste tipo de pescado, las Ordenanzas son poco explícitas. Sólo señalan que ningún “regatón” pudiera comprarlo dentro de tres leguas para después revenderlo en la ciudad. Pero los ríos de la ciudad y su provincia tenían fama de tener muchos y buenos pescados. E. Larruga pensaba “que el ramo de la pesca era uno de los que más podían contribuir a la restauración de la provincia de Burgos” (22). Sin embargo, nada sabemos sobre el nivel de consumo de cualquier tipo de pescado, pues su venta no estaba gravada con ningún municipal.

(20) Sección Histórica, legajo 6.420, folio 2 y ss. A.M.B.

(21) Sección concejil, legajo 79, A. H. P. B.

(22) E. LLARRUGA. ob. cit. Tomo XXVII, pag. 252.

VINO, BEBIDAS Y LICORES.

a) Organización del abasto del vino.

Prácticamente todos los autores que han escrito sobre este tema han empezado sus trabajos citando la frase de Navajero: “aunque no existían viñas dentro de su término, ni en sus cercanías”, en Burgos se podían adquirir los mejores caldos de toda la Corona de Castilla. Algunos contemporáneos, como el burgalés Alejo de Venegas, fueron todavía más lejos al afirmar que en ella se podían encontrar vinos procedentes de otras zonas de la península, como por ejemplo de Alicante, e incluso del extranjero: de la Rochele, de Gascogne y de otras partes de Europa, circunstancia que posiblemente haya que ligar con el comercio de la lana. Y es que Burgos fue siempre, como certeramente la definiera Nazario González, una ciudad de paso y acarreo. Su privilegiada situación —como tantas veces se ha señalado— dentro de la red caminera de la época y el floreciente flujo comercial que existió entre la Meseta y el Cantábrico, mayor o menor, lógicamente, en unas épocas que en otras, en relación con la coyuntura económica, propiciaron, sin duda, que aparte de la lana, también tuvieran que pasar por ella otros productos, como por ejemplo el pescado, analizado en el apartado anterior, o el vino. Por las puertas de la ciudad pasaban y se comercializaban en los mercados francos de los sábados vinos de la Ribera del Duero, de la Tierra de Nava del Rey, de la Tierra de Toledo o de Toro y de Extremadura, para después seguir camino hasta su destino final, que no era otro que el de las regiones de la cornisa cantábrica.

Todo ello dio lugar a que la ciudad estuviera bien abastecida de ese producto, pues las cantidades de vino que llegaban superaban ampliamente las necesidades de sus habitantes, pudiendo muchos de ellos comprar en el mercado urbano el que precisaban para sus casas. De ahí que los regidores apenas tuvieran que preocuparse, sobre todo en el siglo XVI, para conseguir que nuestra ciudad estuviera bien surtida de vino.

Ahora bien, no todos los vecinos podían abastecerse de vino en los mercados semanales. Algunos porque no disponían del dinero suficiente para comprarlo al por mayor y otros porque, aunque pudieran económicamente, las Ordenanzas municipales se lo prohibían.

Los taberneros, mesoneros y posaderos, por ejemplo, no podían adquirir vino al por mayor en esos mercados para luego revenderlo al por menor en sus establecimientos. Debían, pues, proveerse del mismo en las zonas productoras y, ya que necesitaban acudir a ellas para adquirir el vino, comenzaron a firmar acuerdos con el Regimiento, en los que se comprometían a tenerla bien suministrada de vino y a vender éste a un precio fijado de antemano no sólo en sus bodegas, sino también en las siete que eran propiedad del Concejo municipal (23). En principio, estos convenios se parecían bastante a los que firmaban los abastecedores de carne, de pescado o de otros productos alimenticios.

Durante el siglo XVII, a tenor de nuestros datos, siguieron siendo los "tratantes en vino" los que de forma sistemática se siguieron encargando del abasto del mismo, pero no de igual forma que a finales del siglo anterior. Las cartas de "obligación y fianza" permiten observar los cambios que se fueron produciendo. El más significativo fue que en los contratos -ignoro desde que fecha- dejó de indicarse el precio al que se venderían al por menor los diferentes tipos de vinos que consumían los burgaleses durante todo un año. Por el contrario, la fijación de éste se establecía teniendo en cuenta una serie de factores. En primer lugar, obviamente, se partía de la cotización que tenía en las zonas productoras de vino. Ya en el siglo XVI a los arrieros que se dedicaban a su transporte se les comenzó a exigir un documento, denominado "guía" o "testimonio", en el que debía constar el lugar donde lo habían adquirido y a qué precio. Datos que debían venir avalados por la firma del escribano de cada localidad y con el sello del Concejo municipal. Sin ese salvoconducto no se les dejaba entrar en la ciudad. En principio fueron los consumidores y, en su nombre, los regidores los que exigieron ese certificado, que de alguna manera garantizaba la calidad del vino, al tener éste mejor fama en unos lugares que en otros, y que además servía como referencia para establecer el precio al que podía venderse al por menor. Con el paso del tiempo también a los viticultores les pareció bien el sistema y adoptaron una serie de medidas encaminadas a controlar la calidad de su

(23) Las siete tabernas estaban situadas en los siguientes lugares: tres en el barrio de San Pedro, una en la Vieja Rua, otra en la Chapinería, dos en la Herrería y, en fin, la última en la casa de Talavera. Cfr. A.C. IBÁÑEZ PEREZ, *Burgos y los burgaleses..* ob. cit, pp, 194-195.

vino para mantener la reputación del mismo, que se acabaron convirtiendo en un signo de identidad. Un antecedente -salvando lógicamente las distancias- de las actuales denominaciones de origen. Al mismo tiempo, el Regimiento burgalés comenzó a suscribir acuerdos con determinadas villas y lugares con el fin de garantizarse las cantidades de vino que consideraba necesarias para que la ciudad gozara de un buen suministro de vino y de la mejor calidad posible. La conjunción de esos dos planteamientos dio lugar a que de forma progresiva se fueran configurando -en 1646, por ejemplo, sólo eran 15 lugares- (24) las zonas vitivinícolas donde la ciudad, o mejor dicho sus abastecedores, adquiriría tanto los vinos tintos como los blancos. En el primer caso, por poner un ejemplo, todo el vino que se consumiera en la ciudad debía proceder de "las villas y lugares del río de Lerma para abajo y, más concretamente de los "21 pueblos de la Ribera de Aranda del Duero". Esa es la expresión que de forma sistemática utiliza la documentación municipal de la época.

En el siglo XVIII el abastecimiento de vino se reglamentó todavía más. La ciudad compró una recua de caballerías, con sus correspondientes aderezos, y sacó a pública subasta el abasto de vino para que una sola persona se hiciera cargo de ese servicio. Los interesados no pujaban por el precio de venta de los diferentes vinos que se comprometían a traer para el consumo de los burgaleses, pues para establecer éste se siguió tomando como base de partida la cotización que tenía en los lugares de compra. La clave de la subasta radicaba en las mayores o menores cantidades de dinero que, en concepto de adehala, prometía dar al Regimiento la persona en quien se remataba el servicio y que iban a parar a la hacienda municipal, para que ésta pudiera disponer de ellas como quisiera; aunque una pequeña parte tenía una función definida: pagar 1.250 ducados al médico y cirujano de la ciudad, a 600 ducados cada uno y los 50 restantes a ambos "con la condición de que asistiesen a todos los vecinos sin cobrarles por la visita ninguna otra cantidad. Salvo, claro está, la que éstos quisieran darles (algunas sumas de dinero) a título personal" (25). La subasta terminaba cuando el reloj de la Catedral diera las 6,30.

(24) Abastos, 1-17 A.M.B.

(25) Sección concejil, legajo 80/1, folio 288, fecha 21 de julio de 1760

La duración del abasto de vino, tras largas deliberaciones, se estableció en cinco años y no en tres –ignoro a partir de qué año-. La razón esgrimida, según un informe elaborado por los regidores y los Procuradores mayores, fue que en supuesto de que el servicio se arrendara por tres años, si coincidía que existía una mala cosecha en uno de ellos, el abastecedor de turno podía perder dinero y, por lo tanto, se retraía a la hora de ofertar importantes sumas de dinero en concepto de Adehala. Ese hecho tendría menor incidencia si el servicio del vino se arrendaba por cinco años, pues, en ese caso, los efectos derivados de una corta vendimia podían ser mejor asumidos por el abastecedor que, como los demás “obligados”, tenía el monopolio de venta de vino. Nadie excepto él lo podía vender pública o secretamente, pudiendo ser denunciadas las personas que no respetaran esa norma ante la Audiencia de Fieles por cualquier persona que tuviera interés en el tema, desde los consumidores hasta los taberneros, pasando por el abastecedor y los “fieles”.

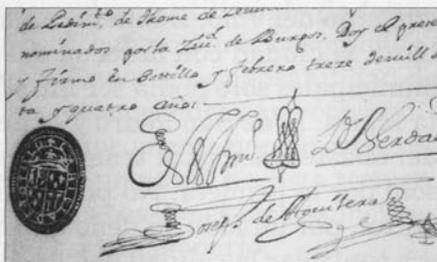
En síntesis, la fijación del precio de venta del vino al por menor, en el caso del vino tinto, se hacía de la siguiente manera: una persona, nombrada por la Audiencia de Fieles, recorría los 21 lugares con los que el Regimiento había llegado a un acuerdo y conseguía las correspondientes “guías” o “testimonios” de cada uno de ellos, donde constaba la cotización del vino, debidamente cumplimentada por los correspondientes escribanos. A la vista de esa documentación se establecía el precio medio, que se tomaba como punto de partida de cara a fijar a cómo se vendería el vino en las tabernas de la ciudad “sus términos y arrabales”, añadiéndose en algún caso los “lavaderos” (refiriéndose a los de la familia Tomé, pues tanto su familia como sus criados podían abastecerse y a un precio posiblemente inferior en la taberna del Hospital del Rey). Esta operación podía realizarse cuantas veces se considerara necesario, tanto a petición del abastecedor como de los Procuradores Mayores de la ciudad. El primero, cuando estimaba que con el precio de venta fijado por las autoridades municipales perdía dinero o su margen de beneficios era muy pequeño. Y los segundos, por el contrario, cuando pensaban que el precio era excesivo, siendo esas reclamaciones las que nos permiten conocer todos los elementos que se tenían en cuenta a la hora de fijar el precio final de venta al por menor. En ambos casos, sin embargo, debían elevar una petición al escribano del Ayuntamiento, quien a su vez la trasladaba a la Audiencia de Fieles, para que ésta nombrara a la persona que consideraba idónea

para recoger los testimonios, pagándole 200 reales por ese trabajo. Durante 8 días, además, no se podía vender vino en la ciudad ni el abastecedor, ni ninguna otra persona en su nombre. El precio del vino blanco de Nava del Rey o de Toledo y el “tinto-clarete” de la Rioja, se establecía de una forma similar. En el primero de los casos, las cartas de “obligación y fianza” precisan que el precio de venta se establecería según el “libro de repartido” (sic), abonándosele al abastecedor, además, 60 maravedís por los costes de la venta, como se hacía en el siglo XVI cuando llegaba libremente al mercado, pero como esa circunstancia no era habitual se aplicó el mismo sistema que existía en la Ribera.

Pero el precio de compra de los vinos también estaba mediatizado por la política seguida por los viticultores de cada localidad que, como demostró Huetz de Lemps, actuaron más movidos por razones comerciales que sociales. Desde un punto de vista teórico la situación de los pequeños viticultores no era idéntica a la de los medianos o grandes. Los primeros en muchos casos se veían obligados, por un lado, a vender su vino –y en algunos casos las uvas– poco después de la cosecha y a bajos precios, cuando lo conseguían, pues también podía ocurrir que no lograran venderlo, perdiéndolo y viéndose en la obligación de dejar de cultivar sus vides; mientras que los segundos, al contar con lagares y bodegas, podían esperar a venderlo cuando alcanzara precios más elevados y captar a la vez a los mejores clientes. Para evitar que eso ocurriera, pero también para mantener el nivel de los precios y lograr que todo el vino de cada localidad se vendiera, y a lo largo de todo el año, se puso en práctica el sistema que el hispanista francés denominó “tírer a sort” (26). En síntesis, consistía en lo siguiente: en cada pueblo se dividían los viticultores en varios grupos teniendo en cuenta su nivel de producción y después se sorteaba qué persona o personas de cada grupo debían vender su vino en un momento determinado y en qué cuantía. La práctica descrita se ha constatado documentalmente en Sotillo, Gumiel de Hizan y Gumiel del Mercado, donde se señala que “existía de muchos años a esta parte” en la mayor parte de los pueblos de la Ribera del Duero.

Además, aunque estuviera prohibido por la legislación, desde 1530 por lo menos, la práctica de dar regalos a los compradores por

(26) A. HUEZT DE LEMPS, ob.cit. tomo I pp.386 y ss.



Sellos de los concejos de Gumiel del Mercado y de Sotillo que certificaban la procedencia y calidad de sus vinos

parte de los cosecheros estaba muy extendida. No era raro que se dieran hornazos o una cántara de vino por cada veinte compradas e incluso alimentos para los arrieros y sus caballerizas en el siglo XVIII. La finalidad era clara desde un punto de vista comercial: captar y retener a los posibles compradores. La actuación de los “corredores y del fiel medidor” de cada lugar tenía gran trascendencia para conseguir ese objetivo, pues eran los encargados de que todas las compraventas se hiciesen dentro de la más estricta legalidad. De ahí que las Ordenanzas de los municipios señalaran que no favorecieran a los poderosos, que no mostraran ninguna parcialidad, que no aceptaran gratificaciones ni en especie ni en dinero, tratando a todos los arrieros por igual, “con humildad y dulzura”, sin tener en cuenta la categoría del comprador y, en fin, que no hicieran perder demasiado tiempo a los arrieros. Todo ello con el fin de atraer o no perder a posibles compradores por la mala gestión de los corredores o del fiel medidor y también para evitar la competencia entre los viticultores. Ahora bien, las quejas sobre que algunos de ellos (se supone que los de menor entidad) “de ordinario quedan muy atrasados en la venta de los vinos por falta de un comercio equitativo” (27) son abundantes y rompen la idílica imagen que las Ordenanzas dan de cómo debían actuar los oficiales citados y pone en entredicho su actuación.

Por otro lado, las condiciones en que el abastecedor debía comercializar los vinos dentro de la ciudad y sus obligaciones están recogidas con cierta minuciosidad en las cartas de “obligación y fianza”, que forzosamente debía firmar al hacerse cargo del abaste-

(27) Cfr. A. HUETZ DE LEMPS. ob. cit, tomo I. pp.803 y ss.

cimiento del vino. Debía encargarse de comprar y conducir el vino hasta la ciudad con la recua del municipio. Según las Ordenanzas municipales sólo podía ser introducido por tres puertas: la de Santa María, la de San Pedro y la de San Martín; sin embargo, el vino del abastecedor para tener un mejor control sobre él debía entrar sólo por la primera. No podía descargarlo sin que estuvieran presentes, por un lado, el denominado "fiel registrador", cuya misión era controlar la calidad del vino y, por otro lado, por el "sisero", esto es, la persona nombrada por el arrendador de la "sisa del vino", para que cobrara todos los tributos que sobre el vino existían al traspasar las puertas de la ciudad, con el fin de evitar los posibles fraudes que pudieran cometerse. Normalmente en los contratos se recuerda que "algunos mesoneros y casas particulares sacan vino al por mayor de la barra de Santa María con abundancia y ser creíble dárselo a los forasteros que concurren (a las ferias y mercados de ella) y no sólo el que precisan para su gasto, con claro perjuicio para la hacienda real y para la municipal". La reiteración de la cláusula de forma indirecta revela que no se consiguió solucionar ese tema. Los arrieros, por otro lado, no podían introducir vino por la noche. Tampoco se podían descargar los pellejos o cubas en los alrededores de la ciudad, sino dentro de ella y en un horario determinado, estando presentes los portazgueros y alguno de los fieles para que pudieran comprobar su calidad. En fin, éstos últimos también podían -y debían- visitar el almacén del abasto del vino para seguir controlando que reunía las condiciones suficientes para poder ser consumido. Para conducirlo contaba con una "recua" con todos los pertrechos necesarios para trasladarlo desde los lugares de compra hasta la ciudad.

Pero, curiosamente, parece que los más significados fraudes no se cometían al introducir el vino en la ciudad. Es sabido que los clérigos y los religiosos en general fueran habitantes de la ciudad o simplemente pasaran por ella "sus términos y arrabales" no debían pagar muchos de los diversos tributos que gravaban la venta de vino, siempre claro ésta que justificaran que era para su propio consumo o el de sus casas y presentaran una cédula firmada por los regidores "Caballeros hacedores del vino". Pues bien, a tenor de nuestros datos, los fraudes eran mayores y más abundantes al venderse éste en las tabernas, que al ser introducido por las puertas de la ciudad. En efecto, de las denuncias presentadas ante la "Audien-

cia de Fieles" se deduce que muchos seglares, utilizando de forma fraudulenta las cédulas de los religiosos, con nombres falsos, evitaban pagar los impuestos (28). No se atribuye la responsabilidad de los fraudes a los religiosos, sino a las personas laicas que conseguían esas cédulas falsas. Por desgracia, la documentación no especifica cómo se cometían, digamos que desde un punto de vista técnico. Aunque el tema dio lugar a que en varias ocasiones las dos instituciones citadas se reunieran para intentar solucionarlo.

Otra de las obligaciones del abastecedor era repartir el vino por todas las tabernas que existían en la ciudad y hacerse, al mismo tiempo, responsable de las fianzas de los taberneros. En el supuesto de que alguno de ellos quebrara o no pagara los impuestos reales y municipales, todas las pérdidas derivadas de esos hechos corrían a su cargo, la ciudad se inhibía totalmente del tema. En el siglo XVI llegaron a existir hasta 34 tabernas, pero en el siglo XVIII se redujeron drásticamente. Según López Mata a mediados de este siglo sólo existían 16. La documentación que hemos manejado las rebajan todavía más. En 1741 se citan 14 y los lugares donde estaban ubicadas, muchas de las cuales no coinciden con las que existían en el siglo anterior. En 1757, según la carta de "obligación y fianza" de ese año, se especifica que debían quitarse 4 tabernas, porque con las 11 que en ese momento existían eran suficientes para abastecer a toda la población, debido al descenso de ésta y al consiguiente menor consumo de vino, pero también apuntaban los regidores otras causas: el descenso de litigantes tras la creación del obispado de Santander y el "encavezo" que habían hecho cuatro barrios en 1757, esto es, que se comprometían a pagar una determinada cantidad al Regimiento burgalés por los impuestos que gravaban el consumo de vino, pero eran ellos los que gestionaban su abastecimiento. Posteriormente, las autoridades municipales ordenaron quitar otras dos,

(28) Sobre ese tema se celebraron varias reuniones entre los representantes del Regimiento y los del Cabildo de la Catedral, llegando siempre a la conclusión de que "con cédulas fingidas no ai secular que no beba, ni consuma vino sin defraudar a la hacienda local". Utilizando el nombre de los sacerdotes se cometían numerosos fraudes, siendo el Cabildo de la Catedral y el Obispo los primeros interesados en que eso no ocurriera, con el fin de "evitar el deshonor que de esa circunstancia se derivaba". Sección Histórica, legajo 732. A. M. B. Una amplia discusión sobre ese tema puede encontrarse en el legajo V,8 del Archivo de la Catedral, en la que los eclesiásticos defendieron la tesis de que se pusieran diferentes lugares para religiosos y laicos, pero el Corregidor y los regidores no aceptaron tal propuesta.

pero tengo la impresión de que esas normas no se cumplieron al pie de la letra, pues en otros documentos se indica que eran por lo menos 9. El abastecedor, estaba obligado a utilizar “las mismas tabernas y sitios que actualmente existen u otros equivalentes en las calles que designara la ciudad”, y a pagar por las que eran propiedad del Regimiento una determinada renta. Dentro de ellas únicamente se podía tener un pellejo empezado, no se podía abrir otro hasta que se terminara el anterior, ni mezclarse vinos. La hora de cierre de éstas era entre las 10 y las 11 (29). En fin, el abastecedor podía poner uno o dos sitios donde se vendieran “clareas” (bebida que se hacía con vino claró, azúcar o miel, canela y otras plantas aromáticas) y vinos regalados, pagando por ello 200 ducados al año, que se utilizarían para el arreglo de fuentes, puentes, calzadas y otras obras públicas. Esa cantidad debía abonársela al Mayordomo de Propios tanto si las ponía como si no.

La sustitución de un abastecedor por otro también estaba regulada. El nuevo debía hacerse cargo de todos los vinos tintos y blancos que le hubieran quedado sin vender al anterior a finales del mes de diciembre, e incluso los que estuvieren de camino, y toda la “recua” y pertrechos de ella al precio que señalasen dos personas, una nombrada por el que abandonaba el servicio y otra por el nuevo, y en el supuesto de que no se pusieran de acuerdo en la valoración, actuaba como arbitro una tercera elegida por el Regimiento o la Audiencia de Fieles.

Como el resto de los “obligados”, la persona a cuyo cargo corría el abasto de vino actuaba como una especie de intermediario entre los consumidores y los arrendadores de los impuestos que gravaban la venta de vino. Para ello debía llevar cuenta de todo el vino que entrara y se vendiera dentro de la ciudad “sus barrios y arrabales y en ocasiones, como ya he señalado, los “lavaderos” y presentarla para su aprobación a las autoridades municipales todos los meses, en torno al día 20. Para mayor seguridad tenía que comprometerse a adelantar 15.000 reales durante el primer mes del abasto, canti-

(29) En San Juan, la de San Gil, la de San Esteban, la de la puerta alta, la de la Alhóndiga, la de San Pedro, la del puentecillo de la Vega, la de la Carrera, la de Santa Dorotea, la de la Plaza, la del Mercado Mayor, la de la compañía de Jesús (sic), la de vino rancio de la puerta de Santa María y la de Cantarranas la mayor, en total 14, libro 433. A. M. B. Entre éstas y las señaladas en la nota 23 se aprecian bastantes diferencias.

dad que quedaba en depósito en el Archivo municipal y que no le era devuelta hasta finalizar el servicio, después de que se comprobara que había pagado fielmente todo el dinero que en concepto de impuestos reales o municipales se debiera.

Hemos visto cómo para fijar el precio de venta al por menor del vino se partía de la cotización media que éste tenía en los lugares donde la ciudad habitualmente lo compraba, teniendo en cuenta los datos proporcionados por los "testimonios". Operación que podía hacerse cuantas veces se considerara necesario. Pues bien, son esas reclamaciones las que nos van a permitir conocer los diferentes elementos que contribuían -y en qué proporción- en la determinación del precio de venta final. En 1646, fueron los "tratantes en vino" los que exigieron que se revisara al alza el precio del vino, enviando el correspondiente memorial a los regidores, en el que intentaban demostrar que tenían razón. Ese no es el único ejemplo que poseo, pero lo reproduzco por ser el más significativo. Al mismo tiempo, he seleccionado otro cálculo del coste del vino realizado por el Cabildo de la Catedral con el fin de contraponer dos fuentes distintas y ver si los resultados son los mismos. En los siguientes cuadros he reflejado de forma resumida la importancia relativa de cada componente.

De acuerdo con los siguientes datos, entre el precio de compra en los lugares de origen y el que se exigía al por menor en las tabernas, tanto en el caso del vino tinto como en el del blanco, normalmente se duplicaba, llegando en algún caso, a triplicarse.

Queda claro, en primer lugar, que el precio de compra se veía fuertemente incrementado por los diversos tributos que gravaban su venta y que suponían entre un 14 y un 33 por ciento. Y es que a los impuestos reales, alcabalas y cientos, se fueron sumando los diferentes impuestos municipales, más conocidos con el nombre de "sisas y arbitrios", que con la necesaria licencia real fue imponiendo el Regimiento. En 1581, el vino que se vendía en el mercado tenía de "sisa" un azumbre en cada cantara, además, el que se vendía azumbrado en las tabernas si procedía de la tierra de Nava del Rey o de la de Todelo, de Toro y Extremadura estaba gravado con dos maravedís más en azumbre, mientras que el denominado "vino de la tierra" sólo debía pagar la mitad de la anterior tarifa. En 1589, los gravámenes se habían duplicado, esto es, 4 y 2 maravedís respectivamente. A la altura de 1750 los impuestos que gravaban la

Cuadro n.º 1
Postura del precio al por menor del vino tinto y blanco (1646)
 (en maravedís y cántaras)

Vino tinto		%	Vino blanco		%
Precio de compra:	408	44,6	Precio de compra:	119	31,3
Portes	170	18,6	Portes	93	24,5
Corredores y liadores	16	1,8	Corredores y liadores	8	2,1
Impuestos reales	148	16,2	Impuestos reales	42	18,2
Impuestos municipales	104	11,4	Impuestos municipales	52	15,0
Premio y gastos de venta	68	7,4	Premio y gastos de venta	34	8,9
TOTAL	914	100,0	TOTAL	380	100,0

Fuente: Sección Histórica, legajo 3.635, s/f. Dictamen del Juzgado de fieles

Cuadro n.º 2
Postura del precio al por menor del vino tinto y blanco (1693)
 (en maravedís y cántaras)

Vino tinto		%	Vino blanco		%
Precio de compra:	308	50,8	Precio de compra:	680	70,0
Portes	108	17,8	Portes	68	7,0
Corredores y liadores	56	9,3	Corredores y liadores	87	8,9
Impuestos reales	85	14,0	Impuestos reales	104	10,7
Impuestos municipales	32	5,3	Impuestos municipales	32	3,4
Premio y gastos de venta	17	2,8	Premio y gastos de venta	0	0,0
TOTAL	606	100,0	TOTAL	971	100,0

Fuente: Legajo V.8. Archivo de la Catedral, 1693

venta del vino eran los siguientes: 16 maravedís en cada cántara de vino tinto y 32 en la de blanco y otros 34 maravedís en cada cántara de una y otra especie de lo que se gastara en las tabernas. El origen y los motivos que dieron lugar a su establecimiento y a su consolidación después fueron diversos. Describir la historia de todos ellos sobrepasaría el espacio que tengo para este artículo (30).

En segundo lugar, el vino se encarecía en función del transporte. Éste variaba, ante todo, en función de la distancia e indirectamente del precio de la cebada. Los que procedían de la Ribera de Aranda de Duero veían incrementado su precio en 68 maravedís la cántara; si su lugar de origen era la "tierra de Toledo" los portes ascendían a 10 reales y si eran adquiridos en la "tierra de Nava del Rey" se aumentaba el precio de compra en 4,5 reales. En el caso de la Rioja, las tarifas eran las siguientes, si el lugar de compra estaba a más de 7 leguas de la ciudad de Burgos se cobraban 2,5 reales en concepto de porte, pero si los pueblos o villas distaban tres o cuatro leguas más, éste se elevaba hasta 3,5 reales, siendo en este caso igual que en los anteriores que el Juzgado de Fieles enviase previamente a una persona para ir a por los "testimonios" donde constase el lugar y el precio de venta. En todos los casos el precio del transporte se veía modificado al alza según la cotización de la cebada. En efecto, si llegaba a valer 12 reales la fanega, se permitía al abastecedor aumentar el precio en 0,5 reales la cántara y si en el supuesto de que se vendiera a 18 reales podía subir el precio hasta un real más. La estructura del precio del transporte daba lugar a que cuanto más bajo fuera el precio del vino más repercutía este factor en el precio final. Un solo ejemplo: en 1722 la cántara de vino de la Ribera del Duero valía 239 maravedís y en este caso el transporte suponía un aumento del 22 por ciento; en cambio, en 1763, debido a una buena vendimia, el precio de compra cayó a 170, representando los portes en este caso un 39 por ciento. Al ser el coste de los portes constantes su incidencia en el precio final era inversamente proporcional al precio de compra.

Los demás gastos tenían una menor influencia. Los que de forma genérica denomina la documentación costes en concepto de "liado-

(30) En Abastos 1-17 reproduce una breve historia de esos impuestos y a el me remito, pues el tema de las "sisas y arbitrios" municipales merece dedicarle un artículo entero.

res, sacadores, corredores y otros gastos” se mueven entre 16, 12 u 8 maravedís por cántara según las zonas y épocas. En algunos casos se habían petrificado y se seguía cobrando siempre la misma cantidad de dinero “por haberse dado desde tiempos antiguos”. Y en fin los posibles beneficios del abastecedor, englobados bajo el epígrafe de “premio y gastos de venta”, para con él “tener pellejos, aderezo de ellos, luz, casa y criados”, a la vista de los cuadros, parecen moderados; siendo más bajos en el cálculo hecho por el Cabildo de la Catedral que en los realizados por los “tratantes de vino”.

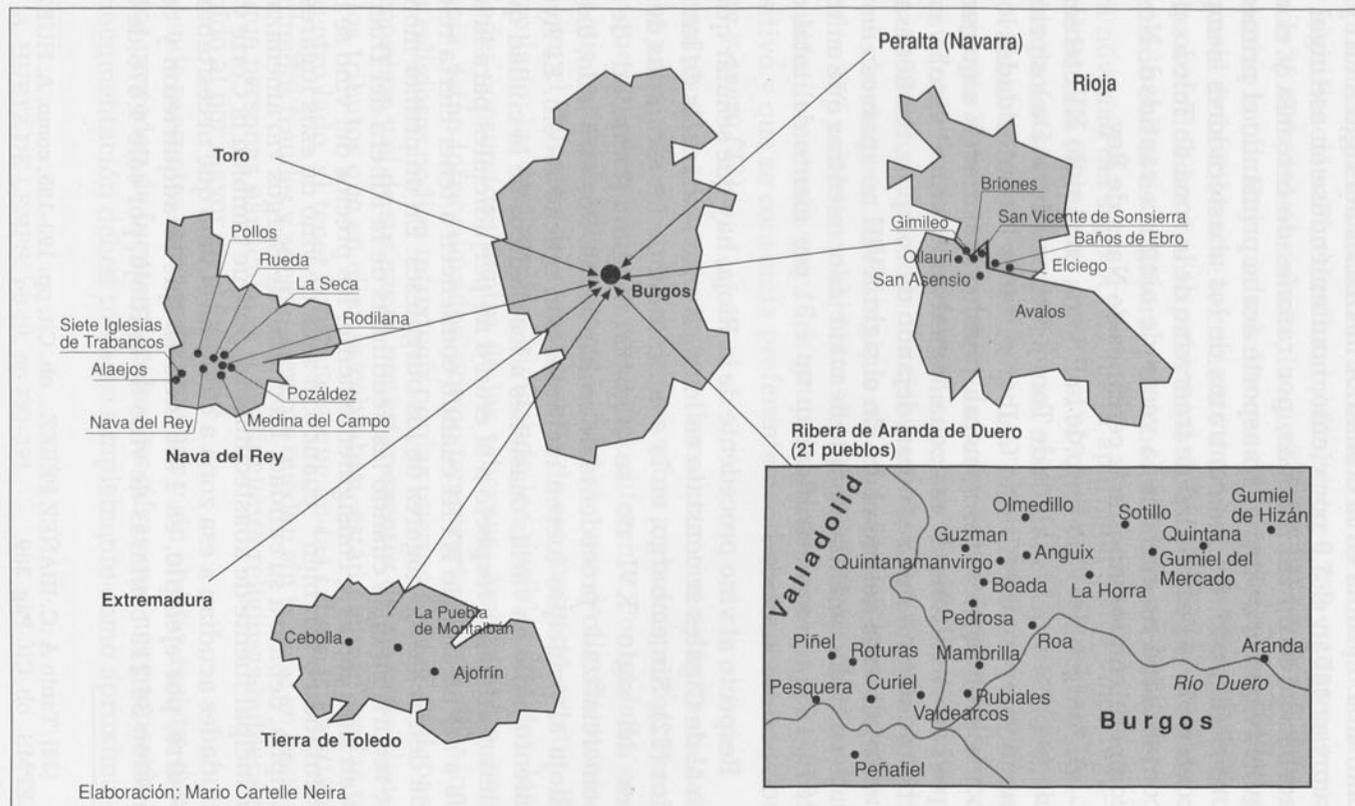
b) Procedencia de los vinos consumidos en Burgos y nivel de consumo.

A lo largo de las páginas anteriores han ido apareciendo de forma indirecta, las zonas y lugares donde nuestra ciudad adquiría el vino necesario para su abastecimiento y el de sus barrios y arrabales. Veamos ahora de forma pormenorizada ese tema, al mismo tiempo que trataremos de valorar la importancia que desde un punto de vista cuantitativo tenía cada una de ellas. Los datos más significativos han sido resumidos en la gráfica nº 2. E. Larruga, hacia 1793, afirmaba “que en Burgos y sus alrededores no beben más que vino de Aranda” (31). Una afirmación, sin duda, exagerada, pero expresiva del importante papel que esa comarca tenía. A finales del siglo XVI, entre 1579 y 1583, de la contabilidad de las alcabalas se deduce que el denominado en ese momento “vino de la tierra” representaba el 85,56 por ciento del total del vino tinto comercializado dentro de la ciudad. A mediados del siglo XVIII, entre 1752 y 1756, el vino procedente de los “21 lugares de la Ribera de Aranda” representó un porcentaje un poco inferior, el 72,8 por ciento, pero en algunos años de finales de siglo, en 1796, por ejemplo, el vino de esa zona llegó a suponer el 92,9 por ciento del total del vino comprado por el abastecedor. A la vista de los datos queda clara la supremacía que los vinos de la Ribera del Duero tenían en nuestra ciudad.

A mucha distancia se situaban los vinos blancos procedentes de la “tierra de Nava del Rey” o de la “tierra de Toledo”, apreciándose además una clara tendencia al descenso. En efecto, si a finales del siglo XVI de allí provenía el 13,13 por ciento del que se comer-

(31) Cfr A. HUETZ DE LAMPS ob cit. Pag. 389, que recoge la opinión de E. Larruga.

Gráfica n.º 2
 Procedencia de los vinos consumidos en Burgos en el siglo XVIII



cializaba o vendía en la ciudad. A mediados del siglo XVIII ya sólo representaban el 3,9 por ciento, manteniéndose en ese nivel hasta acabar la centuria. Además, por razones de cercanía y el consiguiente menor coste del transporte acabó primando el primero sobre el segundo. En los contratos de los abastecedores siempre se contempla la posibilidad de traer vino de la zona de Toledo, pero la contabilidad no registra la venta de ninguna cantidad. No pudo competir con los vinos más cercanos de Nava de Rey.

Al margen del vino tinto de la Ribera, en el siglo XVI tenían una cierta presencia los caldos de Toro y Extremadura. De los primeros, como ya apuntara Alberto C. Ibáñez, tanto las autoridades locales, como los burgaleses en general, pronto comenzaron a quejarse de que los viticultores de esa zona “aguaban mucho el vino” y ese hecho dio lugar a que se fueran dejando de comprar, hasta desaparecer totalmente del mercado. En el siglo XVIII no aparecen en absoluto en la documentación que he manejado, mientras que en torno a 1579-1583 apenas significaban un 1,31 por ciento del total de las compras de la ciudad.

Respecto al vino procedente de la Rioja, hay que señalar que junto al de Cigales se constata en los mercados semanales de los sábados (32). Sin embargo, en la contabilidad de las alcabalas de finales del siglo XVI no se registra ninguna cantidad de vino comercializado procedente de ambas zonas. Por otro lado, los de la Rioja al principio fueron recibidos con mucho recelo. El Ayuntamiento pidió en varias ocasiones a los médicos de la ciudad que hicieran informes respecto a si eran o no perjudiciales para la salud. Va a ser en el siglo XVIII cuando comiencen a tener cierta relevancia dentro de los hogares de los burgaleses. En un primer momento se recurrió a ellos cuando las vendimias de la Ribera del Duero habían sido cortas y, consiguientemente, los precios del vino se incrementaban o también “cuando la saca de vino de esos lugares” era amplia, debido a su calidad. La ciudad de Burgos vio amenazada su principal fuente de abastecimiento, porque también la Corte y otras ciudades acudían a esa zona a comprar el vino que necesitaban. Así ocurre, por ejemplo, en 1756, año en que se adquirieron y consumieron 34.212 cántaras de vino de la Rioja, por sólo 4.676 de la Ri-

(32) Tanto A .C. IBÁÑEZ PÉREZ... ob. Cit, pp. 193-195, como, A. HUEZT DE LEPMS.. ob. Cit. Pág. 389.

bera. Sin embargo en los años normales el vino de la Rioja tenía una menor significación. Por término medio, entre 1752 y 1756 se consumieron 38.098 cántaras al año, lo que significaba un 22,5 por cien del consumo total. Hay que señalar que dado que su color era más claro que el de la Ribera se le comenzó a denominar "tinto-clarete" y que las autoridades municipales insistieran en que no se vendiera mezclado con el de la Ribera, por tener una menor cotización.

Otra novedad del siglo XVIII fue la aparición de los vinos regalados de Peralta (Navarra) antes de 1747, pues las Ordenanzas municipales de ese año ya los mencionan; existían dos tipos el denominado "rancio común" y el "de pulso". En 1785 un vecino de Villafranca de Navarra se encargó de abastecer la ciudad de esos vinos. Las cantidades consumidas eran escasas, debido a su alto precio. En 1763 valía, incluidos los tributos, el rancio común, 1.391 maravedís la cántaras, mientras que ese mismo año el tinto de la Ribera valía 377 y el blanco de Nava del Rey 588. Un vino, pues, de gran calidad reservado para los grupos sociales con mayor poder adquisitivo y que se consumía preferentemente en los meses de diciembre y enero (33).

La multitud de tributos que gravaban el comercio y la venta del vino nos proporciona numerosas cifras sobre ambos aspectos. Pero, no hay que olvidar que tienen un sentido diferente. Por un lado, están las que registran la entrada de la ciudad y que de alguna manera reflejan el volumen del comercio que de ese producto existía. Y por otro lado, las que revelan, olvidando los posibles fraudes, las cantidades consumidas dentro de las tabernas. Ambos datos, por desgracia, están infravalorados, por no tener certeza de si del vino que los religiosos podían introducir por las puertas de la ciudad, para su consumo y el de sus casas, por estar exentos del pago de alguno de los tributos que en ellas se cobraban, están contabilizadas o no, por otro lado, al tener constancia que en las tabernas existían determinados fraudes y además siempre quedan sin tenerse en cuenta las que personas particulares e instituciones religiosas hubieran comprado al por mayor en el mercado.

Teniendo presentes esos inconvenientes y sin olvidar, insisto, que los datos proceden de fuentes fiscales, las cifras que nos proporciona la documentación deben tomarse simplemente como aproxima-

(33) A. HUETZ DE LEMPS.. ob cit, pp 390-391.

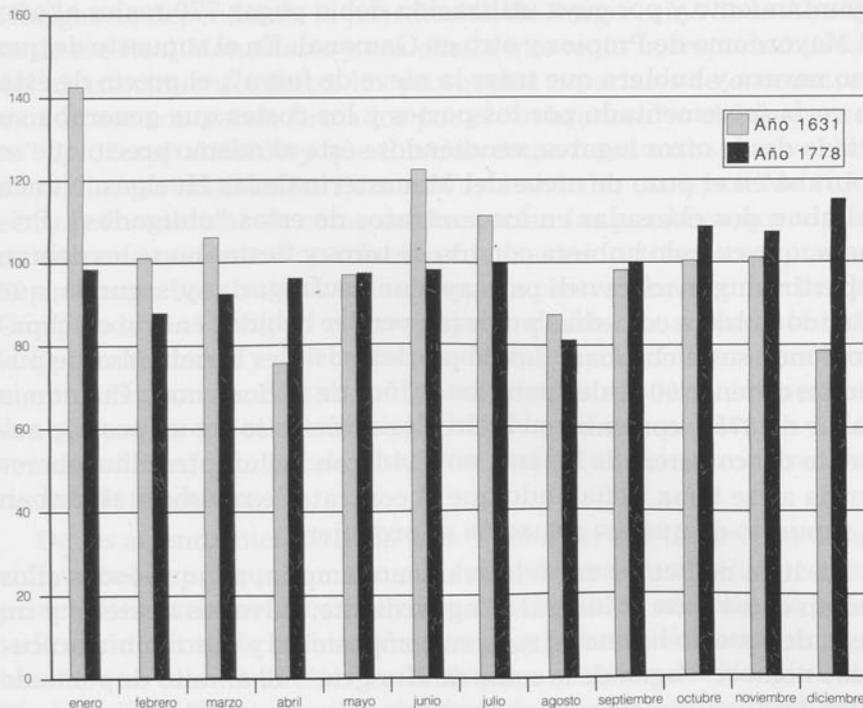
das. Las primeras proponen un descenso continuado entre finales del siglo XVII y hasta mediados o el último tercio del siglo XVIII. En el quinquenio 1686-1690 se registraron, por término medio 61.880 cántaras al año, mientras que entre 1706 y 1710 sólo se contabilizaron poco más de 40.000 anuales. Hacia 1762 sólo se registraron en las puertas de la ciudad 37.095 cántaras de vino tinto y 1.239 de vino blanco, aunque, como veremos, el abastecedor de la ciudad por esas mismas fechas juega con datos que superan las 80.000 cántaras. Las cifras vuelven a no cuadrar. Hay que esperar hasta 1796 ó 1798 para que vuelvan a registrarse cantidades cercanas a las 80.000 cántaras. Una evolución similar a la renta de la Barra y a la de la población de la ciudad.

Intentar valorar el consumo "per cápita" es todavía más complicado, porque también las cifras de población son poco fiables. Me arriesgaré, sin embargo, a hacer algunos cálculos. En 1597 se consumieron en las tabernas de la ciudad 105.216 cántaras de vino. Según el censo de población de ese mismo año, ésta contaba con 2.347 vecinos, unos 11.753 habitantes. Cada uno de ellos, aceptando los datos anteriores consumió, por término medio, 144 litros al año. De los cálculos realizados entre el Regimiento y el Cabildo de la Catedral, los miembros de éste, cifrados en 206 familias y 745 personas, consumieron en las tabernas 8.853 cántaras, es decir, 181 litros por persona y año, a ellos habría que añadir, además, otras 5.500 que reconocían habían introducido por las puertas de la ciudad para su propio consumo (34). Una cantidad que supera, como en el caso de la carne, la media urbana. Lógico, pues se trata de un grupo privilegiado. La media del periodo 1752-1756 fue de 169.394 cántaras vendidas en las tabernas y, relacionando esa cifra con el número de habitantes propuesto por el Catastro, el nivel de consumo medio se sitúa en 80,6 litros.

El ritmo estacional del consumo del vino entre dos fechas bastante distantes entre si, 1631 y 1798, como puede comprobarse en la anterior gráfica no revelan importantes cambios, ni mensualmente, ni entre las dos épocas. Máximos y mínimos coinciden con ligeras va-

(34) Ambos datos son más elevados que los que se han hallado en otras ciudades castellanas, pues en Madrid, por poner un solo ejemplo, la media se sitúa en 134, litros por persona y año, siendo ésta de las más altas. D.R.RINGROSE "Madrid y Castilla, 1560-1850. Una capital nacional en una economía regional". *Moneda y Crédito* (Madrid)1978 pp 65-122.

Gráfica n.º 3
Ritmo estacional del consumo de vino



riantes en todos los meses. El único dato llamativo se centra en los meses de diciembre y enero de ambos años, en el primero se alcanza la cuota más alta en enero, mientras en el segundo en diciembre.

c) El abastecimiento de bebidas y licores.

Además del vino, los burgaleses del siglo XVIII podían disfrutar de otras bebidas y licores. De las primeras se encargaba una persona, que en 1755, por poner un ejemplo, se obligaba a vender "aloja" (compuesta de agua, miel y especias), horchata, agua de canela, agua de guindas, agua de limón y, en fin, la bebida conocida con el nombre de "aurora" (un género de bebida compuesta de leche de almendras y agua de canela). Ésta también se hacía responsable de que la ciudad estuviera bien abastecida del hielo necesario para po-

derlas refrescar. Para lograrlo, recogía la nieve, cuando nevaba tanto en la ciudad como en Gamonal, y la almacenaba en los pozos preparados al efecto: uno en la subida a San Miguel, que era propio del Ayuntamiento y por cuya utilización debía pagar 770 reales al año al Mayordomo de Propios y otro en Gamonal. En el supuesto de que “no nevara y hubiera que traer la nieve de fuera”, el precio de ésta se vería incrementado por los portes y los costes que generaba su traída desde otros lugares, vendiéndose éste al mismo precio que se cobraba en el pozo de nieve del Monasterio de las Huelgas. Nunca faltaban dos cláusulas en los contratos de estos “obligados”. Primera, que cuando hubiera corrida de toros y fiestas no se les debían repartir ningún maravedí para ayudar a sufragarlas y, segunda, que cuando hubiera comedias pudieran vender bebidas en frío en el patio donde se celebraban, dando por los posibles beneficios que pudieran obtener 60 reales para los “niños de la doctrina”. Cuando, a partir de 1752, comenzaron a circular noticias sobre un posible aumento del comercio de la lana, no olvidaron incluir otra cláusula referida a ese tema, señalando que el contrato se revisaría al alza en el supuesto de que esa situación se produjera.

La lista de licores era relativamente amplia, aunque todos ellos tenían como base principal el aguardiente, salvo los mistelas y un licor, del que no he encontrado su composición y que recibía un curioso nombre: “agua de la reina de Hungría”. El ámbito de venta de estos productos, como los de todos los demás, era “el casco de la ciudad, sus barrios y arrabales y sus lavaderos”. En 1755, por no cambiar de fecha, se podían consumir: “aguardiente de cabeza” (el primero y más fuerte que sale de la destilación), el aguardiente común, el “resoli” que todavía se conserva en la memoria de los actuales habitantes, la mistela y el frasquito de “agua de la Reina de Hungría”. El abastecedor como siempre se obligaba a no modificar los precios, pero exigiendo que nadie más los pudiera vender al por menor y que nadie pudiera introducirlos en la ciudad sin despachos legítimos, pero los que lo hicieran debían pagar 12 reales por cada carga de aguardiente, mientras que los frascos de “agua de la reina” y de resoli, ambos de medio cuartillo, que introdujeran los particulares en la ciudad debían pagar 4 y 8 cuartos respectivamente (35).

(35) Sección concejil, legajo 79/1, folio 25-27 y folios 37 y ss y legajo 80/1 folio 16, contrato desde enero de 1757 hasta 1761..A. H. P. B.

EL ABASTECIMIENTO DEL COMPÁS DE LAS HUELGAS.

Es sabido que la zona conocida con el nombre del Compás de las Huelgas no dependía de la jurisdicción de Burgos, sino de la Abadesa de ese Real Monasterio y era ella la que tenía la responsabilidad del abastecimiento. Entre los protocolos notariales se encuentran numerosos contratos, firmados por el "sobradero" o el "despense-ro" del Hospital del Rey que ilustran cómo funcionaba, a nivel alimenticio, esa institución. Pero no voy a abordar ese tema. Me voy a centrar en analizar en cómo se abastecían las personas que vivían en esa zona tuvieran o no relación con las dos instituciones citadas. El sistema se basaba básicamente en tres centros: las carnicerías del Compás de las Huelgas, que no dejaron de funcionar durante toda la Época Moderna y que lo hacían de una forma similar a las Carnicerías Nuevas de Burgos; la "casa, taberna, nevera y las heredas que andan con ella, además de la tabla del río, que llaman de los comendadores" y la tienda, donde se podían adquirir una gran variedad de productos

De los arrendamientos de la casa y taberna, que tenían una duración variable, aunque la más usual fuera de tres años, se deducen las principales características de cómo funcionaban: se obligaba a dar todo el vino tinto de la tierra de Aranda y Ribera del Duero (sic) y el blanco que fuere menester en la taberna pública del Hospital del Rey, vendiéndolos en la casa que para ese efecto estaba habilitada. Si alguna vez faltase el vino tinto o el blanco, lo tenía que traer de las partes que le ordenase la Abadesa de las Huelgas, corriendo el coste y la venta del mismo a su costa y pagando, además, una multa de 6 reales al día, aplicados a la "mesa de los romeros". En el anterior supuesto, tenían preferencia a la hora de adquirir los vinos necesarios los lugares que pertenecían al señorío de la abadesa. Debía vivir el arrendador de continuo en la casa destinada para ese servicio, de no hacerlo así la Abadesa podía destituirle y nombrar a otra persona para ejercer el citado oficio. Ésta y el resto de los miembros del monasterio tenían un trato especial; se les debía dar el vino al precio de coste, más el que se derivase del transporte, pero sin tener en cuenta ningún gravamen que pesase sobre la venta del vino.

Los portes de los vinos, que se trajesen para tener bien suministrada la taberna, se cifraban en 80 maravedís la cántara, sin precisar la procedencia, teniendo que traer, igual que el abastecedor de

la ciudad, justificantes firmados por los escribanos donde lo hubiera adquirido. Si en algún pueblo no existían, se conformaban con el testimonio del cura. En el supuesto de que adquiriera alguna cantidad de vino, tinto o blanco, en los mercados del sábado de la ciudad, sólo podía aumentar el precio de los mismos en 68 maravedíes por cántara por el trabajo de venderlo, pero nada por el porte. En fin, si lo adquiría en el mercado del sobrado —lo que presupone que en él también se vendían vinos al por mayor— sólo podría incrementar el precio de venta al por menor en 34 maravedíes por cántara. Las *posturas*, término que tiene el mismo sentido que en la ciudad de Burgos, que corrían a cargo del “*fiel*” o “*sobre fiel*” del Hospital del Rey debían ser totalmente respetadas.

Todo el vino que se gastase en la taberna del Hospital del Rey debía ser añejo “de la cosecha antecedente hasta el día de todos los Santos (4 de noviembre) siendo la vendimia temprana, en el caso de que ésta se retrasase la fecha se alargaba hasta san Andrés” (36), tanto el que iba destinado a las enfermerías de Puerta Romeros, como a los Comendadores y demás individuos del hospital (capellanes, oficiales y ministros), teniéndolo siempre bueno hasta Navidad, a satisfacción del “*fiel*” y “*sobre fiel*”. Siempre que se le ordenase debía “traer vino de San Martín de Iglesias, Cigales y otras partes más lejanas”, dándole por ello los portes que se considerasen oportunos, pero siempre, lógicamente, estaba obligado a traer los testimonios de las compras, del precio al que lo ha adquirido. El encargado de la taberna del Hospital del Rey también podía y debía traer “vinos blanco o tintos generosos” de los lugares que considerara adecuados e incluso todo tipo de bebidas compuestas de la época y de nuevo se tenía que someter a las *posturas* del “*fiel*” y del “*sobre fiel*”. Estos vinos caros, según los contratos, debían venderse al precio que costasen, más 80 maravedíes en cántara en concepto de portes, pero siempre que el dinero y la corambre se hayan de pagar en el momento que vendan el vino, “de no hacerlo así el precio a que se vendiera en la taberna no podía venderse en otras partes por menor” y menos para sacarlo fuera del Compás de las Huelgas, ni en el mesón, ni en ninguna otra parte, de ninguna forma se podía sacar de esa zona, ni siquiera por supuesto a la ciudad de Burgos, porque

(36) Todos los datos proceden de la escritura de “obligación y fianza” de 1734. Leg. 8-302. A.H.P.B.

esa circunstancia propiciaba los fraudes, que incluso en la mentalidad de los burgaleses de hoy se dan como usuales, que podían denunciar desde el arrendador de la taberna hasta los arrendatarios de los tributos municipales, sin olvidar las denuncias ante la Audiencia de Fieles de cualquier particular.

Cada uno de los tres años -tiempo que habitualmente duraba el servicio- debía pagar al hospital o a sus tesoreros la persona encargada de ese servicio 18.000 reales de vellón al año por el alquiler de la casa, taberna, nevera, heredades y tabla del río y además por las "sisas" que produjeran al año 9.000, en dos plazos. Al final de los tres años el abastecedor debía pagar también al "fiel" y "sobrefiel" del Hospital del Rey 8 ducados "que es la cantidad que se acostumbra a dar", por hacer las posturas y afinar las medidas. En fin, en



Sellos de los concejos de Roa, Roturas, Quintana del Pidio y Quintanamanvirgo utilizados para certificar la procedencia y calidad de sus vinos

los contratos siempre se hacía referencia a los individuos que dentro del Hospital gozaban de "la ración de vino" y que podían sacarlo de la taberna con los justificantes que a cada uno de ellos les firmaba el tesorero del Hospital del Rey. Un documento que le permitía llevar una buena contabilidad a la persona que se hacía cargo de la taberna. Por último, el tabernero también debía cuidar del pozo de nieve propiedad del citado hospital, dando la nieve de balde tanto para el gasto de los enfermeros, como de los esquiladores, apeadores, veedores y demás personas que ejercían alguna función relacionada con el Hospital del Rey.

El tercer pilar sobre el que se asentaba el abastecimiento del Compás de las Huelgas estaba constituido por el arrendamiento de la Casa-Mesón, o más detallado: "tienda, mesón y pajar que andan juntos con el dicho mesón". Examinemos un contrato, pues todos son similares. El 12 de enero de 1731 se hicieron cargo de ese servicio Pedro López y Tomás García, arrendándolo a la Abadesa de las Huelgas con las siguientes condiciones: duración 6 años de San Juan a San Juan del año siguiente, pagando por él 1.000 reales cada año; se comprometían a tener el mesón siempre bien abastecido de los productos que demandaran los huéspedes y a que tanto ellos como su familia debían residir forzosamente dentro del mesón. Respecto a la tienda se especifica que podían vender en ella todas las mercancías que quisieran, sin ninguna limitación. En caso de que faltaran, por el contrario, debían pagar una multa y, en fin, en el supuesto de que uno de ellos falleciera antes de la finalización del contrato, responderían de las cantidades adeudadas sus fiadores.

Las mercancías más solicitadas, aquéllas que se recogen en los contratos eran las siguientes: aceite, vinagre, queso, garbanzos, habas o titos, lentejas y jabón y todos los demás productos que se vendieran en las tiendas de Burgos. Una norma que da que pensar es que esos productos debían venderse a un cuarto menos que en Burgos. Una medida que podía propiciar el auge del contrabando y los fraudes entre esa zona y la ciudad de Burgos. Pero debo reconocer que no he encontrado ni un solo documento que versara sobre ese tema. Los precios, igual que en el caso anterior, los establecían el "fiel" y el "sobrefiel" debiendo guardar los aranceles que les diera el hospital, al que pagaran sus derechos, pero de las mercancías señaladas no han de pagar sisas municipales, ni alcabala, ni otro tributo, no podían vender esos productos al por mayor a ningún veci-

no de Burgos, en caso de hacerlo las posibles multas que de esa infracción se derivasen correrían por su cuenta, que todo género de mercancías que vendiesen en el dicho mesón a los trajineros y arrieros que a él acuden nos las dejasen salir sino con el sol, para que pasen por los registros establecidos y allí paguen todos los derechos correspondientes, que en la taberna de esta real casa, ni en otra parte "se puedan vender pan, sardinas, escabeches ni otros comestibles", excepto pan del horno del hospital y quien hiciera lo contrario pudiera ser denunciado, que ninguna persona del hospital ha de poder dar hospedaje a personas que vengan con caballería o sin ella, salvo los que fueran conocidos que no pagaban la cama ni la posada, ni cebada y los oficiales de las obras del hospital, huéspedes de esta casa real y si ocurriera lo contrario pudieran ser denunciados (37).

EL ESTADO DE LA CUESTIÓN FORESTAL EN CASTILLA Y LEÓN. CONSIDERACIONES PREVIAS

En conjunto, el devenir de los bosques de Castilla y León, como el de los españoles en general, se ha escrito al dictado de intereses ajenos a los propiamente forestales. Su evolución histórica es nada bien la historia de una involución. Sometido a una presión constante por parte del hombre, el monte ha sufrido una erosión importante tanto cuantitativa o en superficie, como cualitativa, manifiesta en la degradación actual que presenta buena parte de la superficie forestal. Un espacio históricamente agredido, por las continuas rozas y roturaciones fruto del afán campesino por ampliar el terrazgo, por quemaz periódicas para la creación o el mantenimiento de los pastos, por tallas intensas para la obtención de maderas con la que construir edificios y barcos o leña como combustible común o para la elaboración del carbón vegetal con el que alimentar las antiguas forjeras.

Conscientes de esa presión y siendo España un país de clima mediterráneo, donde la regeneración natural del monte es lenta y discontinua, la preocupación por la protección y conservación de

(37) Estos contratos pueden verse en Protocolos Notariales, legajos 8.301/1 y 8.302/2, A.H.P.B.

