

PODER MUNICIPAL Y ABASTECIMIENTO DE CARNE EN LA GOBERNACIÓN DE ORIHUELA A FINES DE LA EDAD MEDIA¹

José Hinojosa Montalvo

RESUMEN

Carne, pan y pescado fueron los tres productos básicos de la alimentación bajomedieval, y su abasto al mercado municipal una preocupación constante para las autoridades. En la gobernación de Orihuela se usó la fórmula del contrato de seguro entre los jurados y los aseguradores de la carne. La venta de carne se realizaba en las carnicerías y la de carnero era la más consumida, seguida de la de oveja, cabrito, cerdo, etc. El municipio fijaba los precios, que tuvieron pocas variaciones en el siglo XV. El impuesto de la sisa era una fuente de ingresos para la hacienda local.

PALABRAS CLAVE: Orihuela, abastecimiento, carne, ganadería.

ABSTRACT

Meat, bread and fish were the three basic products in the late Middle Ages, and their supply to the town market a constant worry for the authorities. The Orihuela Government used the formula of the insurance contract between the juries and the meat insurers. The meat sale took place at the butchery, being ram the most consumed one as well as sheep,

¹ Este trabajo se incluye dentro del Proyecto de Investigación de la Generalitat Valenciana "Administración real y municipal en el reino de Valencia durante la época foral", nº GV-B-EB-15-023-96

goat, pig, etc. The Council fixed the prices, which had few alterations during the 15th century. The "sisa" tax was a benefit source for the local treasury.

KEY WORDS: Orihuela, supply, meat, livestock.

La carne, junto con el pan y el pescado, fueron los tres productos básicos en la alimentación de las gentes del reino de Valencia, al menos en su franja litoral, en los siglos bajomedievales. Sería lo que hoy se califica como "dieta mediterránea", en la que el aceite de oliva es la principal grasa. Para las autoridades municipales una de las tareas preferentes y preocupantes básicas de su gestión, cuando fallaba la iniciativa privada, fue la de tener bien abastecidos el mercado de estos productos a través de una sólida trama de funcionarios y establecimientos (almudín, pescadería y carnicería), cuyo conocimiento histórico ha progresado mucho en los últimos años, gracias al interés que el tema de la alimentación ha despertado entre nuestra historiografía², aunque aquí no me ocuparé con detalle del consumo cárnico, sino de su abastecimiento y el papel que el poder local tuvo en el control de mismo.

En las comarcas meridionales alicantinas, incorporadas formalmente al reino de Valencia en 1304-1305 (Sentencias arbitrales de Torrellas y de Elche) fue Jaime II quien dictó las normas legales por las que se regiría el mercado local y la venta de carne, como fue el caso de Orihuela, villa en la que, como señala J.A. Barrio, el monarca dispuso en 1321 la instalación en la plaza del mercado de ocho tablas para la venta de carne³, preocupado no sólo por la salud pública de los oriolanos sino también por un mejor control fiscal, ya que sobre ellas gravitaba un censo anual de cuatro maravedís de oro. En Elche también las carnicerías fueron una fuente de ingresos para la señoría.

2 Entre lo que ya comienza a ser abundantísima bibliografía sobre la alimentación, podemos citar como más recientes y de interés para el ámbito del reino de Valencia y los reinos vecinos, BLAY GARCIA, F., "Aprovisionamiento cárnico en Torrent (Valencia) al final de la Edad Media", *II Congreso Nacional de Arqueología Medieval* Madrid, 1987, T. 2, pp. 35-42; FERRERO MICO, R., "La sisa sobre la carne en la Valencia renacentista", *Homenaje al Dr. D. Sebastià García Martínez*, Valencia, 1988, pp. 217-228; *Ir Col·loqui d'Història de l'alimentació a la Corona d'Aragó*, Lleida, 1995, 2 vols; HINOJOSA MONTALVO, J., "Comer y beber en Alicante en la Edad Media", *1er Col·loqui d'història de l'alimentació a la Corona d'Aragó*, (Lleida, 1995), Vol. 2, pp. 507-525; MARIN GARCIA, M.A., "Las carnicerías y el abastecimiento de carne en Murcia (1450-1500)", *Miscelánea Medieval Murciana*, XIV, (1987-1988), pp. 51-99; BONACHIA HERNANDO, J.A., "Abastecimiento urbano, mercado local y control municipal: la provisión y comercialización de la carne en Burgos (siglo XV)". *Espacio, Tiempo y Forma*, serie III, Historia Medieval, V, (1992), pp. 85-162; BATLLE, C., "Contribució a la història dels oficis de Barcelona: els carnissers del segle XIII", *Quaderns d'Estudis Medievals*, any II, nº 5, vol. 9, sept. 1981, pp. 310-318; BARRIO BARRIO, J.A., "La ganadería oriolana en el siglo XV: la regulación de los pastos", *Investigaciones Geográficas*, 12 (1994), pp. 247-254; "El abastecimiento y venta de carnes en Orihuela durante el reinado de Alfonso V (1416-1456)", *Anales de la Universidad de Alicante. Historia Medieval*, 9, (1992-1993), pp. 257-278; GARCIA MARSILLA, V., *La jerarquía de la mesa. Los sistemas alimentarios en la Valencia bajomedieval*, Valencia, 1993.

3 BARRIO BARRIO, J. A., *El Abastecimiento y venta de carnes en Orihuela*, p. 257.

EL ABASTECIMIENTO CÁRNICO. LOS CONTRATOS DE SEGURO

La fórmula utilizada por las autoridades municipales en los siglos bajomedievales en las localidades de la gobernación de Orihuela para garantizar el abastecimiento de carne fue la que se conoce como "*contractes d'asegurament*". El *Consell* hacía uso de sus prerrogativas y privilegios para disponer la regulación del suministro de carne y los precios, cediendo todo el proceso de abasto y venta de los productos cárnicos a los particulares. La *seguretat de la carn* era un contrato acordado entre los jurados y el/los aseguradores, por el cual el asegurador se comprometía, de acuerdo con las imposiciones del municipio, a vender todos los días en que se consumía carne una determinada carne de carnero, así como de otras variedades, en las mesas destinadas a expender carne del municipio. En Elche, por ejemplo, en el último cuarto del siglo XV el asegurador debía cortar un toro (*bou*) en las fiestas de Pentecostés, Corpus, San Juan y Santa María.

El contrato especificaba los precios de la carne, según la época anual. Los jurados buscaban con ello tener bien abastecida su localidad de un producto esencial en la dieta alimenticia de sus vecinos, pero también asegurarse una saneada fuente de ingresos fiscales a través de la percepción de las sisas que gravaban la carne, capítulo esencial en la hacienda municipal, como veremos. La similitud con el modelo oriolano era tal, que en el contrato de aseguramiento de 1451 se especificaba que el precio del carnero fuera el mismo que el que se corta en Orihuela y cuando los jurados ilicitanos tenían dudas en los precios estipulaban siempre en los contratos o en las disposiciones cotidianas que la carne se venda al precio de Orihuela. Los vecinos tenían la posibilidad de cortar y vender sus propios animales por su cuenta. Las condiciones eran iguales para algún "*aventurer*" que quisiera cortar carne, y en 1451 incluso se le permitía meter 20 reses a pastar en la huerta.

En los capítulos del arrendamiento se especificaba el número de animales que podía pastar por las dehesas o *bovalars* del municipio, como vemos en el apartado dedicado a ello. También solía prohibirse la salida de este ganado y la venta de carne fuera del término, en tanto que en ocasiones podía propiciar la entrada y venta libre de carnes forasteras, a veces incluso a un precio menor que el pactado con los aseguradores, como sucedió en Orihuela, lo que motivaba las protestas de los arrendatarios. La vía utilizada por éstos para hacer frente a esta competencia desleal era comprar las reses forasteras, acción que les fue prohibida por los jurados oriolanos desde 1445⁴.

No era infrecuente que las autoridades prohibieran la salida de animales del término, a fin de que no faltara carne en la localidad, y en febrero de 1453 los jurados de Elche pidieron al procurador general que prohibiera la salida del término de ganado lanar y cabrío, tanto de moros como de cristianos⁵.

4 BARRIO BARRIO, J.A., *El abastecimiento y venta de carnes en Orihuela*, p. 259.

5 A.M.E. *Manual de Consell* 14, 20-2-1452. Para entonces aún no había asegurador de la carne y los jurados temían que hubiera escasez de la misma, aunque el 5 de marzo se firmó el contrato de suministro con Pere Bataller, notario.

El seguro de la carne tenía una duración anual, que en Elche y Orihuela era desde Pascua de un año a las Carnestolendas del siguiente. En el caso de que no se presentara un asegurador de la carne para todo el año se recurría a la medida temporal de autorizar el corte y venta de la carne a algunos vecinos de la localidad, con la consiguiente libertad de pasto por la huerta⁶.

Respecto al estado social y económico de los aseguradores de la carne es difícil extraer conclusiones seguras, dada la parquedad de las fuentes, que suelen limitarse a hacer constatar el nombre, pero pocas veces la profesión. En el caso de Orihuela, J.A. Barrio llega a la conclusión de que en el siglo XV estos abastecedores no pertenecían a la oligarquía ciudadana, aún cuando figure algún ciudadano o miembro del patriciado. Cuando se indica la profesión predomina la de carnicero, denominación que, al igual que en Murcia, respondería al concepto de "ganadero-empresario", más que al carnicero propiamente dicho, por cuanto en algunos de los contratos se alude a las actividades que los aseguradores deben obligar a sus carniceros⁷.

En Elche, igual que en Orihuela, el aseguramiento lo podía hacer un individuo o varios, que se constituían en sociedad, a la búsqueda de un beneficio, aunque a veces los jurados prohibían expresamente la formación de una sociedad, como sucedió en el contrato con Ferrán Madrit en 1487, salvo que los corderos de ambos posibles socios fueran juntos por la huerta. No debía ser mal negocio, por cuanto algunos de ellos repiten el contrato con el *Consell* en años distintos, como el notario Pere Bataller (1444, 1451, 1452, 1464), Jaume Desclapés (1428, 1438, 1439, 1447) o el carnicero Joan Castell (1450, 1451, 1458, 1462, 1465), o Ferrando de Madrit (1486, 1487, 1488, y 1489), notable hombre de negocios ilícitano avecindado en Elche desde 1482 procedente de Elda, que ya había participado en el negocio ganadero, comprando y vendiendo animales y que, como los otros aseguradores, intentaba obtener unos beneficios económicos invirtiendo parte de su capital en el abasto de la carne a la villa⁸. Lo habitual era que fueran vecinos de Elche, aunque en 1440 encontramos a Pere Baster, vecino de Valencia. Las únicas profesiones anotadas fueron la de notario en un caso y la de carnicero, siguiendo la tónica general de las otras localidades de la comarca⁹.

6 Es lo que se hizo en Elche el 16-7-1452, en se que dio permiso para cortar los carneros del honorable Joan Ferrández de Mesa, Ali Picen y otros vecinos. A.M.E. *Manual de Consell*, 14.

7 BARRIO BARRIO, J. A., *El Abastecimiento y venta de carne en Orihuela*, p. 273-174; MARIN GARCIA, M.A., *Las carnicerías y el abastecimiento de carne en Murcia*, p. 69.

8 ALVAREZ FORTES., Ana María., "Ferrando de Madrit y Baltasar Vives: dos mercaderes ilícitanos de finales del siglo XV", *Actas históricas et archaeologicae medievalia* 9, (Barcelona, 1988), pp. 415-426; "El comerç il·licità a finals del segle XV: un exemple: Ferrando de Madrit", *La Rella* n° 7, maig, 1989.

9 En el siglo XV en Elche se documentan los siguientes aseguradores: año 1401, Ferrán Pérez y Alfonso de Vilaquirant; 1402: Alfonso Quirant; 1403: Joan Bonmati y Nicolau Manyes; 1414: Antoni Selom; 1417: Francesc de Maella y Nicolau Bonmati; 1421: Beneito Bataller, Joan Blasco y Jaume Desclapés; 1424: Beneito Bataller; 1427: Macià de Cornellà; 1428: Bernat Bonmati y Jaume Desclapés; 1438 y 1439: Jaume Desclapés; 1440: Pere Baster, vecino de Valencia; 1444: Pere Bataller, notario; 1447: Jaume Desclapés; 1449: Jaume Venrell, carnicero; 1450: Joan Castell, carnicero; 1451: Joan Castell y Pere Bataller, notario; 1452: Pere Bataller, Joan Julià; 1453: Joan Martínez; 1454 y 1455: Jaume Bisbe; 1456: Joan de Sant Feliu, carnicero; 1458: Joan Castell; 1459: Joan Yes;

EL CONSUMO

LAS CARNICERÍAS

La carne, al igual que el pan o el pescado, se vendió en establecimientos específicos, cuyo control, por razones sanitarias y fiscales sobre todo, estuvo en manos de las autoridades reales y municipales desde las primeras décadas del siglo XIV, tanto en el concerniente a la fijación del número de mesas de carne como a su abasto y gestión, que en Orihuela como vimos Jaime II dispuso en 1321 que fueran ocho. El municipio podía venderlas, cambiarlas, permutarlas, etc., salvo a eclesiásticos, abonando los correspondientes laudemio y fatiga. Hasta 1443 las tablas estaban en la carnicería mayor, en la plaza mayor. El número de tablas variaba según los años y si en 1416 se destinaban 4 a carne de carnero, 1 de cabrón y 1 de cordero; en 1456 eran 3 para carnero y otras 3 para carnes menudas, por citar un par de ejemplos.

En Elche, y supongo que en Alicante sucedería lo mismo, siempre hubo como mínimo dos mesas de carne del municipio, instaladas en un espacio específico que las fuentes denominan carnicería. Estaban censadas y cada una abonaba –en 1401– once sueldos anuales, que pasaban a engrosar la renta feudal de la señoría. A fines del siglo el *Consell* tenía el dominio útil de otras tres tablas de carnicería, pertenecientes a la señoría, por las que abonaba un censo anual de 11 sueldos y 3 dineros por cada una. En 1465 formaban parte de las rentas de la reina Juana, incluidas en los censales antiguos de San Juan, estando una de ellas en manos del *Consell* y las otras dos de particulares.

A estas tablas de carne se añadían otras cinco en manos del señor, con lo que el total de tablas de venta de carne en Elche a finales del Medievo se elevaba a diez, una cifra tan alta o más que en Orihuela, y que para una población cristiana de unos 1.400 habitantes pone de manifiesto el buen abastecimiento de carne de la villa y la gran importancia que la carne tenía en la dieta cotidiana de las gentes de la época. Por su parte, los mudéjares residentes en el arrabal tenían también sus propias carnicerías, en las que se sacrificaban los animales de acuerdo con el ritual específico del islam.

Dado que la carne de carnero era la más consumida, los jurados ilicitanos exigían que una de las mesas se destinara a ella, incluido los domingos y festivos hasta las misas, igual que en Orihuela. En los contratos de aseguramiento se especificaba con detalles los horarios y tipos de carne a expedir. Así, en Elche en 1417, una de las mesas sería para carne de carnero de la villa, vendiéndose desde la salida a la puesta del sol; en 1463, de las dos mesas del *Consell* una expediría carne de carnero de los vecinos a prorrata, mientras que en la otra haría con la de los carneros y ovejas que iban por la huerta. En 1427 los jurados dejan una

1462: Joan Castell; 1464: Pere Bataller, mayor; 1465 Joan Castell; 1466: Bencito Martínez de Palomares; 1486, 1488 y 1489: Ferrando de Madrit; 1494: Bernardí d'Almansa. Todos los aseguradores son vecinos de Elche, salvo cuando se especifica su procedencia distinta.

mesa al asegurador para que corte y venda su carne. Estas mesas en 1440 estaban hechas de madera de chopo.

También en Orihuela varias de las mesas-entre dos y seis- eran siempre para carne de carnero y las otras para las demás carnes. Las carnicerías estaban abiertas los domingos y fiestas de guardar y en el contrato se especificaba el número de tablas que estarían abiertas cada día, según el tipo de carne.

En Elche hay noticias de la existencia de una mesa de carne de cabrón en el arrabal de la villa, que en 1452 tenía Llorens Julià, vecino. Esta mesa, que quizá surgió por iniciativa privada, pasó a ser controlada por el municipio en abril de 1463, cuando el *Consell* ilicitano dispuso que se preparara una tabla de carnicería con dos mesas en el arrabal y que en ella corten los que quieran¹⁰. En Orihuela había desde 1443 otra carnicería en el arrabal de la Porta Nova, donde se arrendaban dos mesas, lo que muestra una evolución pareja en muchos aspectos del mercado de la carne en la gobernación oriolana.

Preocupación de los jurados y *consellers* fue que la carne que se sacrificaba y vendía estuviera en buenas condiciones, ya que eran frecuentes las quejas de los vecinos por la venta de carne en mal estado. A los siseros también les interesaba esta política, dado que sus ingresos estaban en relación directa con el consumo que se hiciera del producto, por lo que les interesaba que el comprador no se retrajera. En Elche, por ejemplo, en julio de 1439 los jurados trataron en su reunión del *Consell* el tema de la venta de carnes enfermas de carnero como buenas, lo que obligó a intervenir al *mustaçaf* de la villa¹¹, y el 11 de julio de 1451 dispusieron que todo carnicero que vendiera carne enferma o corrompida fuera privado de ejercer su oficio en la carnicería a perpetuidad¹².

Otra veces el fraude se daba en el peso de la carne, por lo que en 1428 el *Consell* ilicitano dispuso que en el peso, en la parte donde se ponían las pesas o libras, se colocara un bastón en lugar del *cordó o llença* que se empleaba, haciendo en el bastón una muesca donde se apoyara el peso, con el fin de que marcara la cantidad justa¹³. De nuevo en noviembre de 1430 se amenazaba con una multa de 5 sueldos a los que manipularan las pesas o balanzas para pesar la carne. El 20 de noviembre de 1437 se ordenó a los carniceros que la balanza en la que se pesa la carne no se decantara más abajo que la que se ponían las pesas¹⁴. Estos eran los fraudes más habituales en la época, por lo que el *Consell* ilicitano, para evitarlos, mandó labrar el 31 de agosto de 1440 un pieza de un quintal y otra de medio quintal de piedra para pesar las carnes en la carnicería y el pescado en la pescadería.

A fines de la Edad Media la norma general fue el abastecimiento regular de carne en las localidades de la gobernación de Orihuela y sólo en contadas ocasiones hubo problemas

10 A.M.E. *Manual de Consells*, 16, 1-4-1463. Los gastos correrían por cuenta del clavario

11 A.M.E. *Manual de Consells*, 11, 11-7-1439.

12 A.M.E. *Manual de Consells*, 14, 11-7-1451.

13 A.M.E. *Manual de Consells*, 6, 14-4-1428.

14 A.M.E. *Manual de Consells*, 10, 20-10-1437.

en torno a ello, siendo la guerra con Castilla la causa principal de una posible interrupción en el suministro de carne. Así lo temieron los jurados ilicitanos en marzo de 1427, pues ante una posible guerra con Castilla impusieron al asegurador de la carne la obligación de entregar al municipio la carne de carnero que tuviera, y si se producían represalias de Castilla y se le llevaban los carneros, no estaría obligado a suministrar carne a la villa, salvo la que tuviera¹⁵.

La guerra entre Aragón y Castilla tardó dos años en llegar, siendo las comarcas fronterizas del reino de Valencia las que más sufrieron los avatares bélicos, sobre todo las de la gobernación de Orihuela. Ello se notó en el mercado urbano, en productos de consumo diario como la carne, y el 10 de julio de 1430 los jurados de Elche, ante la escasez de ganado, solicitaron al *Consell* de Sagunto que les vendieran 30 carneros. No es que el ganado hubiera desaparecido de Elche, pero las incursiones y depredaciones de los murcianos debieron mermar la cabaña ganadera, y los jurados se vieron en la necesidad de hacer un recuento de los animales existentes en la villa, que el 11 de junio eran 772 cabezas de gano lanar, más 165 cabezas, grandes y menudas, agrupados en cinco rebaños¹⁶, pero que se consideraban insuficientes para un normal abasto del mercado.

De hecho en el mes de noviembre, los jurados reconocían la gran escasez de carne, por lo que el precio de la libra de carne de oveja, que normalmente oscilaba entre cinco y seis dineros, quedó fijado en siete dineros. Para conseguir carne las autoridades recurrieron a medidas extraordinarias, como el préstamo de particulares, en este caso 1.100 sueldos que Berenguer de Quexans, acaudalado vecino, dejó a Joan Martí y Antoni Fira, arrendadores de la sisa, para comprar carne. O a métodos menos ortodoxos, como fue el requerimiento hecho por los jurados al baile para que les entregara los ganados de los moros que supuestamente habían pastado en la huerta de los cristianos, lo que transgredía las ordenanzas municipales¹⁷.

Otro año malo en Elche fue 1435, con escasez de carneros, por lo que se autorizó a todos aquellos que compraran carneros para su sacrificio y venta al público a que pastaran por la huerta.

En la segunda mitad del siglo XV la única noticia de carestía que he encontrado para Elche es de finales de 1463, en que no había animales ni de vecinos ni de forasteros, por lo que los jurados, dado que en el término había rebaños de Valencia y de otros lugares pastando, dispuso que se cercara el término y que de cada rebaño se tomaran carneros cabrones a prorratco hasta un total de 150 carneros y algunos cabrones. Este ganado iría por la huerta vigilado por un pastor, cuyo salario pagaría los dueños de los rebaños, a quienes revertiría el dinero obtenido por la venta de carne en la carnicería. A los animales de los veci-

15 A.M.E. *Manual de Consells*, 6, 16-3-1427.

16 A.M.E. *Manual de Consells*, 7, 11-6-1430. Actuó de notario Pere Cornellà, que lo era del *Consell*. La petición a Sagunto se hizo unos días después, el 7 de julio.

17 A.M.E. *Manual de Consells*, 7, 13-10-1430.

nos se les prohibió salir del término, bajo pena de 200 morabatines¹⁸.

Los alicantinos de fines de la Edad Media consumían carnes muy variadas, pero sobre todo la que se consideraba imprescindible era la de carnero, el eje en torno al cual giraban los contratos de aseguramiento. Le seguían las llamadas carnes menudas: cabrón, cabra y cabrito, cordero, oveja, cerdo, buey y vaca, carne salada y de caza, que gozaban de precios menores. Por ejemplo, en Elche se autorizaba a cualquier persona a matar cabrones y venderlos a 2 dineros menos que la libra de carnero. El cerdo se consumía fresco o salado, vendiéndose al detalle y al por mayor. La carne de cerda podía ser de animal castrado o sin castrar. Había también corderos, cabrones, ovejas y cerdos "*rafalines*", que se vendían a ojo, por cabezas. El cordero y el cabrito podían venderse también por cuartos.

El consumo de carne de *bou* se reservaba en Elche para las grandes festividades, a tenor de la cláusula del contrato de 1489 por la que el asegurador se comprometía a cortar un buey/toro en Pentecostés, San Salvador, San Juan y Santa María.

No parece que la venta pública y el consumo de volátiles estuviera muy extendido entre la sociedad ilicitana de la época, y quedaría restringido al ámbito doméstico. En 1437 los jurados reconocieron públicamente que no había gallinas, patos ni ocas para alimentar a los vecinos, por lo que autorizó a los que los tuvieran que pudieran llevarlos por bancales, campos y las eras de Santa Lucía, sin hacer daños¹⁹.

Digamos también que el consumo cárnico introducía elementos de diferenciación social, no sólo en cuanto a los privilegiados, sino incluso a la hora de comprar la carne se marcan diferencias y se aprecia como los alimentos son fuente de poder, como vemos en la orden del *Consell* ilicitano del 13 de noviembre de 1401 disponiendo que el *mustaçaf* de la villa diera carne de caza, de buey y otras al procurador, al justicia, a los jurados, prohombres y consejeros, así como a los clérigos si fuera requerido a ello²⁰.

LOS PRECIOS

En la gobernación de Orihuela era el *Consell* municipal el que indicaba, previo pacto con los aseguradores de la carne, los precios de la misma, quedando anotados en el correspondiente contrato. La intervención y control del mercado de la carne buscaba evitar el alza de precios, que eran fijos para todo el periodo del seguro o podían variar según las épocas del año. El resultado fue que en los siglos bajomedievales no hubo tensiones ni revueltas sociales por esta causa. El Orihuela se observa como norma general que casi la única oscilación en el precio se daba en la carne de carnero, la más consumida, que entre marzo y junio tenía un precio y desde este mes a carnaval aumentaba en un dinero. El resto de carne (cor-

18 A.M.E.*Manual de Consells*, 16, 20-11-1463. Se dispuso que la carne de carnero se vendiera a 9 dineros la libra, y a 7 dineros la de cabrón, francos de sisa, como se cortaba en Orihuela.

19 A.M.E.*Manual de Consells*, 10, 20-10-1437. La multa era de 2 sueldos. Si van por las eras cuando hubiera trigos, alcandías o panizos incurrirían en dicha pena.

20 A.M.E.*Manual de Consells*, 2, 13-10-1401. La multa por contravenir la orden era de 5 sueldos.

dero, oveja, cabra, etc.) solía permanecer invariable. El Elche también se produce el mismo aumento, aunque varían los periodos: por un lado, de Pascua a Carnaval o hasta San Juan, mientras que en ocasiones desde Carnaval, San Juan o San Miguel a final de año el precio se incrementa un dinero. Ello estaba en función del tiempo litúrgico, que hacía que en el Tiempo Ordinario del año litúrgico, había una fecha clave para todos los contratos, que era la festividad de San Miguel, cuando finalizadas las cosechas se procedía a su comercialización. Circulaba más dinero entre las gentes y los precios aumentaban.

En el precio de la carne influía también una serie de factores, como la naturaleza del animal, siendo la carne de carnero, la preferida, la más cara, y la que se tomaba como referencia a la hora de fijar precios ("*com la de carner" o "un diner o dos menys que la de carner"*). También había diferencia de precio entre la carne fresca y la carne salada o en salazón, más barata. La edad del animal podía influir en ocasiones, en relación con la calidad de la carne, como en Elche en 1440 en que los jurados dispusieron que la ternera de más de un año de edad valiera tres dineros por libra más que la de menos de un año.

A veces la carne de cordero podía equiparar su valor al carnero, pero lo normal era que en Orihuela valiera un dinero menos por libra y en Elche dos. El precio del cabrón era igual al del cordero y si se produce alguna diferencia suele ser de un dinero menos por el cabrón. También vale lo mismo la carne fresca de cerdo, valiendo un dinero menos la de cerdo sanado o la de cerda. Los precios más bajos se reservan a las carnes de buey/toro, la vaca y en último lugar la de caza, cuyos precios oscilan entre los cuatro y los siete dineros en época de no carestía.

Circunstancias puntuales podían también inducir a variaciones en los precios. Es lo que sucedió en noviembre de 1370 cuando los carniceros de Elche pidieron a los jurados alterar el precio de la carne, debido al distinto valor del florín, que en Elche valía trece sueldos, mientras que en Aragón era de once. Era una secuela más de la reciente guerra entre Castilla y Aragón, que tantos trastornos produjo en la gobernación de Orihuela, zona en la que hasta que se regularizó la situación monetaria siguió circulando moneda castellana.

En general puede hablarse de una estabilidad en los precios de la carne durante el siglo XV, sin fuertes alteraciones, salvo algún año debido a la carestía, pero estas oscilaciones nunca pasaron de un dinero por libra. En Orihuela y tomando como base el carnero se aprecia una tendencia alcista desde 1416, en que la libra de carne vale 10 dineros, a 1418 en que pasa a 11 dr. y 1421 en que sube a 12 dr., precio que mantuvo hasta 1443, en que descendió a 11 dineros hasta los años sesenta.

En cambio en Elche la tendencia fue a la baja de precios, desde los 8 dineros la libra de carnero a los 6 dr. en 1417, aunque en 1420 se produjo un aumento a 19 dr., para oscilar entre los 7 y 9 drs. a finales de la década de los veinte. En Valencia, en cambio, el carnero estaba más caro, oscilando entre 12 y 13 dineros la libra en el periodo entre 1390 y 1417²¹. En los años cuarenta lo normal eran los 8 o 9 dineros por libra, que bajaron a 7 dr. en los

21 GARCIA MARSILLA, J.V., *La jerarquía de la mesa*. p. 136.

años cincuenta, para subir a 8 dineros una década más tarde, estando relacionadas estas oscilaciones con el mejor o peor abastecimiento de carne en el mercado local. En las restantes carnes apenas hubo oscilaciones de precios durante este siglo.

EL APACENTAMIENTO DEL GANADO

Una de las obligaciones de las autoridades municipales era velar por la conservación del espacio agrario del término, para lo cual era esencial el control del ganado, propio o foráneo, para evitar que entrara en los campos cultivados y causara destrozos. El pastoreo debía hacerse en las dehesas y vedados específicos, siendo los jurados los que a la hora de firmar los capítulos del abastecimiento de la carne de la localidad estipulaban el número de cabezas de cada especie animal que los carniceros debían llevar apacentar, con el fin de tener bien abastecida la villa.

Así, en los capítulos de 1382, las autoridades de Elche fijaron que por los márgenes de la huerta fueran por cada mesa de venta de carne 100 corderos (lo que daba un total de 200), circulando separados cada centenar, aunque si iban 10 o 20 juntos no incurrirían en pena. No se podrían mezclar las ovejas con las cabras y los cabrones. Se les prohibía entrar en los campos plantados, en las viñas ni en los regadíos o barbechos, ni en las viñas crecidas, aunque sí que podían hacerlo entre el 1 de noviembre (en ocasiones era desde San Miguel) y el 1 de febrero, cuando no podían hacer daño a la cepa. Se les autorizaba a pastar en otros sembrados, siempre que no hubiera fruto, si había hierba o si ésta había brotado por causa de la lluvia o del riego. Si el terreno estuviera labrado o cultivado incurrían en pena de 10 sueldos, aunque no tuviera fruto.

También quedaba prohibida la entrada en los majuelos durante todo el año en un plazo de uno a tres años, con el fin de que la planta pudiera crecer, incurriendo en la citada pena el contraventor²².

Veinte años más tarde, en 1401, la cifra de carneros autorizados a pastar en la huerta se había duplicado, con un total de 400 cabezas, lo que hay que interpretar como un aumento del consumo de carne en la villa, acorde con su crecimiento demográfico. En 1402 fueron 500 carneros. A ellos se añadía otras 250 cabezas de ganado lanar, que podrían discurrir por los lindes de la huerta, "*ço és en les orellades foranes*". Se mantiene la prohibición de que entren en viñedos, higuerales, olivos o majuelos, así como la misma pena, y se añade la de que nadie venda la hierba que haya en su heredad dentro de los límites de la huerta y sus orillas si antes no había pacido el ganado, bajo pena de 60 sueldos²³.

Una vez finalizado el contrato los aseguradores estaban obligados a sacar el ganado de

²² A.M.E. *Manual de Consells*, 1, 24-2-1382. Elche. El producto de la multa se distribuía en un tercio para el acusador, otro para el dueño de la propiedad y el restante para los guardianes de la huerta.

²³ A.M.E. *Manual de Consells*, 2, 14-2-1401. El contrato se firmó ante el notario, respondiendo los aseguradores del contenido con todos sus bienes.

la huerta, como hicieron en febrero de 1402 Ferrán Pérez y Alfonso Quirant, aseguradores del año 1401, que no quisieron prorrogar el contrato otro año, por lo que los jurados les dieron un día para sacar el citado ganado. También en 1403 se obligaba a sacar los ganados de la huerta cuando lloviera, no regresando hasta el día siguiente.

En el seguro de 1403, con 400 carneros, se estipula que 200 de ellos podrían dormir en los corrales del arrabal de Elche y otros 200 en Caramahadet, cuya senda marcaba uno de los límites de la huerta, y otros corrales de fuera de la huerta.

En años sucesivos los rebaños de los carniceros encargados de abastecer Elche solían tener cuatrocientos carneros, pudiéndose añadir algunos animales más, carneros o corderos, lo que interpretamos como un consumo estabilizado de carne. A título de curiosidad señalemos que en la leridana villa de Cervera el número de ovejas que los carniceros podían tener en el término era de 400²⁴. Un año excepcional fue 1428 en que el *Consell* autorizó que entraran en la huerta 700 corderos, de ellos 200 de Bernat Monmatí y 300 de Jaume Dezclapés, aseguradores, más otros 200 de vecinos de Elche. Esta cifra de 700 corderos se dio también en 1438. Los capítulos de aseguramiento siguen precisando los límites por donde debía apacentar el ganado o, como en 1417, los abrevaderos que utilizaría el ganado, que eran los siguientes: el aljibe de Benimoder, Alcharol de Bencari, y el partididor de Sinoga (o Sinega)²⁵, y ese mismo año se indica que el ganado debía estar en el corral cuando suene la campana, o al menos de camino hacia él. Cada rebaño podría llevar un mastín con una campanita al cuello mientras hubiera fruta, normativa repetida en el futuro.

Parece que fines del siglo XV y principios del XVI en Elche debió producirse un aumento del consumo de carnes, lo que explicaría que se autorice a Ferrán de Madrit en 1487 a llevar por la huerta 950 cabezas de ganado, que en 1494 pasen a mil en el contrato de Bernardí d'Almansa, más del doble de las que pastaban a principios de la centuria. No hay duda de que este mayor consumo de carne estaba en relación con el crecimiento de la población, que en 1499 había llegado a 423 fuegos en la *vila* cristiana, unos 1.900 habitantes, frente a los 349 fuegos y 1570 habitantes de 1401.

Si un año el municipio no encontraba asegurador de la carne, los jurados autorizaban a aquellos particulares que lo solicitaban que pudieran apacentar un número determinado de animales por la huerta, como hizo en 1435 con Jaume Dezclapés, al que se le permitió tener 300 carneros suyos en la huerta, a condición de que los destinara a carne para la villa, y todos aquellos vecinos que tuvieran animales que llevaban su ganado a la huerta en dos rebaños de 200 cabezas²⁶.

24 LI. OBET I PORTELLA, Josep M., "La producció i el consum de carn a Cervera durant els segles XIV i XV", *Ier col·loqui d'Història de l'alimentació a la Corona d'Aragó*, vol.2, Lleida, 1995, pp. 54. La falta de datos demográficos específicos de Elche y Cervera en esta fecha impide establecer una valoración adecuada del citado ganado en relación con el consumo diario.

25 En 1428 se cita también el abrevador de Acarmahadet y la acequia de Aladia.

26 A.M.E. *Manual de Consells*, 8, 9-3-1435. Jaume Dezclapés y los demás vecinos venderían la carne a 8 dineros la libra. Si los jurados encontraban mejor asegurador que Dezclapés todos estos rebaños saldrían de la huerta.

En Orihuela, capital de la gobernación, con una población más numerosas y más mesas destinadas a la venta de carne, el número de reses que apacentaban en la huerta podía oscilar entre 1.500 y 3.500 cabezas, fijando las autoridades municipales en el contrato de seguro el montante global de reses o desglosándolas por mesas²⁷.

LA CARNE COMO FUENTE DE INGRESOS PARA LA HACIENDA MUNICIPAL

A través del gravamen de las sisas el municipio obtenía de la carne, como de otros productos alimenticios, unos importantes ingresos para la hacienda local ²⁸. En la sisa se especificaba el valor con el que quedaban gravados los productos cárnicos. También se incluían las excepciones o peculiaridades, como es el caso de Orihuela, en que se indica que los bueyes que se les mueran a los labradores y éstos los lleven a vender a las carnicerías, que se vendieran a cuartos libras como máximo, sin pagar sisa. Los carniceros o quien quisiera cortar o vender carne debía pesarla antes en el peso del sisero, so pena de 20 sueldos²⁹. En 1410 se añadió un nuevo capítulo sobre el pesado de la carne, para evitar fraudes, por lo que se obligaba a pesar la carne en canal y entera, sin que se le retirase previamente ninguna parte de la pieza, como era la riñonada, los pies, los codos, etc.

En Elche, según un acuerdo del 21 de febrero de 1425 todo el que matare animales bovinos debía declararlos al sisero para que los pesara, pagando 1 dinero por libra de lo que pesara neto. Desde 1430 el animal que se lleve a la carnicería muerto por enfermedad o por los lobos sólo podría venderse a ojo, no al peso, abonando 1 sueldo por cuarto del animal. En 1416 la sisa por ello era de 4 dineros por libra y de 3 sueldos por cabeza. También la carne de caza que se vendiera al detalle en 1430 debía pasar por el sisero, abonando 1 dinero por libra. Lo mismo sucedía con la carne de cordero y cabrito que se matara en la villa y su término antes de venderla, abonando 2 dineros por libra. La carne de buey, vaca, ternera, carnero, caza, cabrones, cabritos, corderos para bodas y esponsales, salvo las aves de corral, pagarían el peso y la suma expresada en los capítulos del arriendo. No pagaba nada la carne regalada o cazada por uno mismo, salvo que fuera comprada o vendida.

En el contrato el año 1416 de Orihuela aparece un capítulo muy interesante, como es la obligación que toda carne comprada en "*plegat*", viva o muerta, por zapateros, sastres o cualquiera que tuviera en sus casas mozos costureros, debía pagar sisas según las cantidades estipuladas en los capítulos, ya que se consideraban que era carne "*repartida entre algunos*". Dichos zapateros y sastres debían manifestar las carnes que bajo este concepto comprarán a los siseros antes de que las mataran y las llevaran a sus casas, so pena de treinta sueldos. El capítulo aparece también en el contrato del año 1419.

27 BARRIO BARRIO, J.A., *El abastecimiento y venta de carnes*, p. 259.

28 HINOJOSA MONTALVO, J. y BARRIO BARRIO, J.A., "Las sisas en la gobernación de Orihuela durante la Baja Edad Media", *Anuario de Estudios Medievales*, 22, 1992, pp. 535-579.

29 Todas las infracciones se castigaban con una multa, que se repartía: 1/3 al justicia criminal en nombre del rey, 1/3 los jurados en nombre del *Consell* y 1/3 para el sisero.

Tanto en Orihuela como en Elche había una serie de carnes que estaban libres del tributo, como eran las carnes que cada uno mataba en su casa, de caza o de crianza propia, tanto para el consumo propio como en el caso de bodas, esponsales o banquetes. En Elche, en 1430, todo vecino podía matar para su casa un cabrito sin pagar la sisa ni manifestarlo; también podría matar para su provisión un cordero al día, con un peso de hasta cinco libras, pero si sobrepasaba dicho peso abonaba por la cantidad que superara las cinco libras una sisa de dos dineros por libra. Antes de comérselo debía manifestarlo al sisero para que lo pesara. En 1416 si se mataba más de un carnero al día pagaba 2 dineros por libra y 1 dinero por cuarto si era cabrito. Como vemos hasta los actos más íntimos de la vida cotidiana, como era el comer, estaba –o se intentaba– fiscalizado por la hacienda municipal.

En 1449 aparece el Elche un curioso apartado, según el cual las reses procedentes de "*les degolles*" –es decir, animales confiscados por introducirse sin licencia en la dehesa local– que se vendieran pagaría 6 dineros por cada res. No vuelve a repetirse en otros años. Digamos también que en los capítulos de 1461 se introdujo uno por el que se declaraba franca de la sisa la carne que necesitara el *Consell* ilicitano para atender al señor de la villa, la fiesta del Corpus Cristi, convites o regalos del consistorio.

Desde 1421 el obispo de Cartagena, el deán y el capítulo catedralicio estaban exentos del pago de la sisa de la carne, mientras que los clérigos oriolanos quedaban obligados al pago de un dinero o medalla por libra como sisa de la carne. El estado personal, por tanto, actuaba en beneficio de los impuestos de determinados grupos, como era el eclesiástico.

En 1430 los conejos cazados en el reino de Castilla que se vendieran en Orihuela pagaría un dinero por pieza. De esta sisa quedaban exentos los vecinos de la villa que entrasen a cazar conejos en Castilla y los vendieran en la villa.

En fecha indeterminada, pero posterior a 1444, se incorporó un nuevo capítulo a las sisas de la carne, según el cual todos los forasteros que acudieran a Orihuela abonarían sisa si consumían carne de carnero, oveja, cabrón, bucy, vaca o caza.

En Elche el pago de la sisa se hacía según la cantidad de libras de carne comprada o vendida, por cuartos o por el animal entero. La carne se valoraba según su peso neto. En 1461 se especificaba que las reses se pesarán con la "*telae lo entrefil*" (la pleura), sin quitarles nada, so pena de 5 sueldos.