

LA ALIMENTACIÓN EN EL ANTIGUO REINO DE JAÉN. SIGLOS XV-XVI

Por *José Rodríguez Molina*
Universidad de Granada

EL interés del hombre por el estudio de la historia de la alimentación es tan viejo como la existencia misma de los historiadores, que en todo tiempo han prestado atención a la manera de satisfacer los humanos, en cada una de sus culturas y etapas históricas, la primera de sus necesidades materiales.

La historiografía más próxima a nosotros ha pasado de la descripción anecdótica y empírica de la alimentación que, cuando mucho, constataba la simple oposición entre la suntuosidad de la mesa principesca y la escasa pitanza del pobre, mediante la colaboración entre los historiadores, arqueólogos y nutricionistas, al estudio de los regímenes alimentarios, sus equilibrios calóricos y nutricionales, aportes proteínicos e incluso gustos, con todas sus connotaciones sociales, económicas y mentales. A partir de la década de los 70, la historia de la alimentación se hace cada día más cuantitativa y biológica y tiende a volcarse con mayor rigor en el estudio de la alimentación de las capas populares, pese a tener que remontar con bastante dificultad la resistencia de las fuentes, pues los diarios de cocina de colegios, hospitales o armada no reflejan la alimentación del porcentaje mayoritario de la población —especialmente rural— que no supo ni pudo llevar diarios ni contabilidades y que, por tanto, carece de fuentes específicas en las que apoyar dicha investigación.

Cada día se afianza más la tendencia a estudiar regímenes alimenticios

cuantitativa y cualitativamente desiguales, reproducción, sin más, de la sociedad, marcada por fuertes contrastes entre sus grupos (1).

Dos espléndidas síntesis historiográficas españolas recogidas en *Hispania* nos actualizan los estudios que representan la búsqueda de nuevos enfoques, métodos y objetivos (2).

Francia se convirtió en señora de las nuevas tendencias forzando, en cierto modo, el cambio desde las monografías esencialmente descriptivas hacia nuevos métodos, a partir de la encuesta lanzada, en 1935, por Lucien Febvre, director general de la *Encyclopédie Française*, línea que desde los años sesenta se vendrá debatiendo en *Annales*, *Etudes Rurales*, *Le Moyen Age*, *Revue Historique* y especialmente, en el trabajo de J. J. Hemardinquer, «Pour une histoire de l'alimentation», *Cahiers des Annales*, núm. 28, 1970, págs. 236-240, donde recoge numerosos estudios realizados en torno a dicho tema. En Italia las investigaciones de corte tradicional dejaron paso a las de nuevo cuño (3). El cambio radical en la metodología, sin embargo, se marcó en Francia con el «Dossier: Histoire de la Consommation», *Annales* (2-3) (1975, I), págs. 402-632, donde se abordan los más variados aspectos y espacios —Guadix y Compostela en España— en busca de una metodología más perfeccionada, tendencia mantenida en adelante en las páginas de *Annales* (4).

(1) A los estudios sobre alimentación de poderosos: *Hispania*, 2 (1942), págs. 286-287, suceden, en las últimas décadas, nuevos horizontes: CRUSELLES, José M.I, y NARBONA, Rafael: «Los modelos alimentarios de una sociedad jerarquizada: Occidente en la Edad Media», *Debats*, 16 (1982).

(2) EIRAS ROEL, Antonio: «La historia cuantitativa del consumo alimentario: estado actual de las investigaciones», *Hispania*, XXXIV, 126 (1974), págs. 105-148, cuyo deseo de nuevos estudios monográficos sobre medias cuantitativo-bromatológicas en las que asentar las provisionales visiones de conjunto podría, en parte, considerarse satisfecho por los trabajos de investigadores españoles recogidos en «Manger et boire au Moyen Age», *Actes du Colloque de Nice* (15-17 octubre 1982), Nice, 1984, 2 vols., el segundo de los cuales recoge desde la página 156 amplia bibliografía inglesa y francesa sobre alimentación hasta 1976; sobre alimentación en la Edad Media, nuevas metodologías y objetivos: LADERO QUESADA, M. A.: «La alimentación en la España Medieval. Estado de las investigaciones», *Hispania*, XLV (1985), págs. 211-220: en él repasa vías de investigación, fuentes, métodos y objetivos modernos, demostrando cómo los estudios cuantitativos, preocupados por establecer raciones, porcentajes, van sustituyendo, paulatinamente, a visiones de corte descriptivo, anecdótico y empírico, propio de la erudición local.

(3) MONTANARI, M.: «Problemi di Storia dell'alimentazione nell'Italia Medievale», *Atas del Coloquio celebrado en Módena*, dic. 1980, recogido en *Archeologia Medievale*, 1981.

(4) Estas mismas tendencias flotaban en Italia en la misma época: *Hispania*, XXXIV, núm. 127, págs. 501-504.

España y Andalucía reciben una dedicación especial en los últimos años por parte de los estudiosos de la historia de la alimentación. La beca concedida, en 1973, por la Fundación «Juan March» a M. Espadas Burgos, J. L. Peset y J. I. Gutiérrez Nieto, los estados de la cuestión de los profesores Eiras Roel y Ladero Quesada, recogidos en las páginas de *Hispania*, llaman la atención sobre el ascenso a un plano científico de lo que antes había estado dominado por la curiosidad hacia las formas y modos culinarios de nuestro pasado (5).

A partir de los años 1973 y 1975 van apareciendo trabajos con nuevos enfoques (6), sin duda impulsados por la línea señalada por parte de los investigadores franceses (7).

La historia de la alimentación en España y especialmente en Andalucía musulmana ha sido más afortunada, particularmente en lo relativo a los estudios sobre el reino de Granada, en los últimos años.

A las elaboraciones de corte tradicional de Ambrosio Huici Miranda y Fernando de la Granja Santamaría sobre la cocina arábigo-andaluza han sucedido, a impulsos de la moderna metodología, practicada al otro lado de la frontera (8), interesantes y rigurosos estudios sobre la alimentación en la Andalucía musulmana, a partir de los años 80 (9). Destaca el Reino

(5) Se trata de la historia descriptiva de la alimentación recogida, entre otros órganos, en las páginas de *Archivo Hispalense e Hispania*, hasta 1975.

(6) Sólo llamamos la atención, debido a la limitación de páginas, sobre las numerosas publicaciones españolas aparecidas en *Hispania*, *Cuadernos de Historia Anexos a la Revista Hispania*, *Cuadernos de Historia de España*, *Cuadernos de Estudios Medievales*, *Homenaje al Profesor Juan Torres Fontes*, Murcia, 1987; *Estudios sobre Málaga y el reino de Granada en el V Centenario de la conquista*, Málaga, 1987; *Miscelánea Medieval Murciana*, XIV (1987-1988); *Andalucía entre Oriente y Occidente (1236-1492)*, *Actas del V Coloquio Internacional de Historia Medieval de Andalucía*, Córdoba, 1988, como muestra de otras muchas.

(7) No cesan de ampliar sus conocimientos metodológicos y técnicas de divulgación: FERRIOT, Jean, et LE GOFF, Jacques: *La cuisine et la table 5000 ans de gastronomie*, L'Histoire/Seuil, Bruselas, 1986. Resulta de gran interés el trabajo *L'eau au Moyen Age*, 1985. Próximo a esta línea estaría el estudio de CREMADES GRIÑÁN, Camen M.^a: *Alimentación y consumo en la ciudad de Murcia durante el siglo XVIII (1701-1766)*, Murcia, 1984.

(8) ASHTOR, E.: «Prix et salaires dans l'Espagne musulmane aux X.^e et XI.^e siècles», *Annales* (4) (1956, II), págs. 664-679; ARIE, Rachel: «Remarques sur l'alimentation des musulmans d'Espagne au cours du Bas Moyen Age», *Cuadernos de Estudios Medievales*, II-III (1974-1975), págs. 299-312, y BOLENS, Lucie: «Pain quotidien et pains de disette dans l'Espagne musulmane», *Annales* (3-4) (1980, 1).

(9) Sólo citamos algunos: ARJONA CASTRO, Antonio: «La alimentación y la cocina en la Andalucía musulmana», *B.R.A. Córdoba*, núm. 105 (1983), págs. 27-33; BOLENS, Lucie: «Le haricot vert en Andalousie et en Méditerranée médiévales (Phaseolus, dolichos, lubia, judia)», *Al-Qantara*, VII (1987), págs. 65-86.

Nazarí de Granada en este panorama, debido a los satisfactorios resultados obtenidos por Expiración García Sánchez en sus cuidados análisis sobre preferencias gastronómicas de los granadinos (10), aspectos tratados, desde otra metodología, por Amador Díaz García (11).

La alimentación en la Granada moderna ha merecido, igualmente, la atención del profesor B. Vincent (12), al que han seguido otros trabajos abiertos a nuevos objetivos, problemas y métodos (13).

Sin embargo, el conocimiento de la alimentación del Valle del Guadalquivir durante la Baja Edad Media, aún está por desempolvar, pese a los buenos estudios llevados a cabo sobre producción cerealista, ganadera, vitivinícola y oleícola.

El estudio del consumo en Andalucía Bética es un sector de la historia económica prácticamente olvidado hasta el momento. Su conocimiento concreto y diferencial de otras regiones peninsulares y europeas hace necesarios análisis parciales que nos desvelen progresivamente la realidad alimenticia andaluza en la Edad Media, ya que no parece coincidir, como veremos, con las visiones generales tan sugerentes y atractivas aparecidas, en los últimos, años de la mano de relevantes historiadores europeos (14), que se centran preferentemente en el estudio de la alimentación de las tierras europeas situadas al otro lado del Pirineo y utilizan fuentes procedentes de cuentas de hospitales, fiestas, bodas, monasterios, milicia, etc., que en muy poco se parecen los resultados obtenidos de su información a la alimentación que debieron tener las capas populares (15). El consumo popu-

(10) *Andalucía Islámica*, I (1980), II-III (1981-1982), IV-V (1986).

(11) *Cuadernos de Estudios Medievales*, VI-VII (1981) y X-XI (1983).

(12) VINCENT B.: *Andalucía en la Edad Moderna: Economía y Sociedad*, Diputación de Granada, 1985, págs. 163 y sigs.

(13) RIQUELME: «Consumo alimenticio en Andalucía Oriental (Las compras del Hospital Real de Guadix, 1581-1582).

(14) BRAUDEL, Ferdinand: *Civilización material, economía y capitalismo. Siglos xv-xviii*: 1. *Las estructuras de lo cotidiano*, Alianza Editorial. Madrid, 1982; 2. *Los juegos del intercambio*, A. Editorial. Madrid, 1984; 3. *El tiempo del mundo*, A. Editorial. Madrid, 1984; *Histoire de la vie privée*, Dir. Philippe Aries et George Duby, Seuil. París, 1985. T. 1 de l'Empire romain à l'an mil; T. 2 De l'Europe féodale à la Renaissance; POUNDS, Norman J. G.: *La vida cotidiana: Historia de la cultura material*, Ed. Crítica. Barcelona, 1992.

(15) ROUCHE, Michel: «Haut Moyen Age occidental», en *Histoire de la vie privée*, dir. par Ph. Aries, T. 1, pág. 429. Según él, la dieta media diaria en época carolingia sería ésta: cada monje consume por día 1,7 kgs. de pan —la monja, 1,4 kgs.—, 1 litro y medio de vino o cerveza, de 70 a 100 grs. de queso y un puré de lentejas o garbanzos de 230 grs. Los laicos que formaban parte de la familia monacal percibían parecidas cantidades.

lar debe buscarse en otras fuentes documentales que, sin duda, no fueron escritas por ellos, dado su analfabetismo y la carencia permanente de unos alimentos que cuando conseguían tenerlos a su alcance eran monótonos y escasos.

Nuestro propósito es tratar de descubrir la alimentación real de las capas populares, pero no de forma aislada, sino en el marco comparativo de la de los distintos grupos de la sociedad, para lo que nos arriesgamos a utilizar cualquier tipo de fuente que proporcione alguna luz, a sabiendas de que los resultados no podrán pasar más allá de simples y problemáticas estimaciones.

Resulta evidente que la alimentación es la primera y más urgente necesidad de los hombres. Éstos no se contentan, por otro lado, sólo con buscar el sustento de su vida, sino que indagan sin cesar, en nuevos sabores que satisfacían sus gustos o se empeñan en refinar los que ya tenían. Es lo que se conoce como arte culinario.

Éstos han sido los motivos que han impulsado a cada pueblo a forzar a la tierra para arrancarle aquellos alimentos que necesitaba y a crear su propio arte de comer, forjando en torno a ello lo más interesante de su cultura. Cuando la tierra o el clima se resistieron a proporcionarle los alimentos necesarios o apetecidos, entonces el hombre procuró adquirirlos mediante el intercambio con otros lugares, dando origen así al nacimiento del comercio.

Estas urgencias y estéticas humanas son las que nos vamos a proponer estudiar a lo largo de estas páginas, centrándonos, exclusivamente, en la alimentación de los habitantes de las tierras jiennenses durante la segunda mitad del siglo XV y primeras décadas del siglo XVI.

Nuestro interés se va a centrar en varios apartados que consideramos básicos para un estudio de la alimentación:

1. Productos alimenticios.
2. Uso de dichos productos.
3. Menaje, combustible, mesa, iluminación.
4. Platos que se preparaban.

Las raciones diarias de un campesino andaluz, en la Edad Media, como veremos, no se aproximaba ni a una tercera parte de las que acabamos de exponer.

5. Salarios y poder adquisitivo.
6. Comidas de ricos y comidas de pobres.

1. PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Los productos alimenticios consumidos por las gentes del Alto Guadalquivir en la Edad Media, eran muy parecidos a los que se consumían en la primera mitad del siglo XX, diferenciándose en el modo de prepararlos para la mesa y en la forma dada a muchos de ellos.

— El alimento fundamental, básico para la alimentación del hombre del medievo era el *pan*, es decir, los cereales, «los panes», como los denominaban los hombres del siglo XV, en sus diferentes versiones de «pan por mitad trigo y cebada», centeno, escaña, panizo y, a veces, avena. En general, panes hechos con harina de un solo cereal; pero a menudo, dadas las necesidades y carencias de la época, mezcladas las harinas de cereales que en tiempo de buena cosecha sólo eran consumidos por los animales. El pan de trigo, casi siempre, salvo en mesas ricas y exquisitas o con motivo de una fiesta importante, se confeccionaba con harina integral. El pan era el manjar imprescindible de todos y de cada una de las comidas que se hacían al cabo del día.

— Las *carnes* eran otro alimento básico de las tierras giennenses. Gado vacuno, ovino, cabrío, cerda —especialmente, tocinos y cecina—, eran consumidos en cantidades no despreciables, sin que faltara junto a ellos, y no en pequeñas proporciones, la carne proporcionada por la caza mayor —ciervos, jabalíes, cabra montés— o la caza menor —conejos, liebres, perdicés, tórtolas, zorzales y otras aves.

— En Cuaresma, durante todos los viernes del año y en otras fiestas reglamentadas por la Iglesia —unos 150 días al año— la gente estaba obligada a consumir *pescado*, que además y sin que estuviese preceptuado se consumía, asimismo, en otras épocas del año, tanto invernales como veraniegas. Se trataba de pescados de mar, procedente de Sevilla, especialmente en los tiempos de guerra con Granada, o pescados de las costas granadinas, durante los prolongados períodos de paz, sobre los que se cobraba el derecho del *Tigual* (16).

Del mar procedían numerosas clases de pescados frescos —atún, cor-

(16) A.M.A.R.: *Libro Primero de las Ejecutorias y Privilegios de Alcalá*, fols. 626 y 629v.

binas, anguilas, sávalos, tollos, pescada, cazón, pulpo y, sobre todo, sardinas —y secos— el llamado «pescado cezial», especialmente el pulpo.

Fueron muy consumidos, también, los pescados de río, entre los que se establecían distinciones cualitativas según se tratase del Guadalquivir, del río Guadalbullón o de algún otro río de la zona. Los más demandados y comercializados fueron las truchas y los albures.

— La *leche* y sus derivados —queso, mantequilla—, aunque en moderadas cantidades, fueron también consumidos por los vecinos del Alto Guadalquivir.

— Las *legumbres* secas o frescas constituyeron un importante aporte proteínico para las capas populares del antiguo reino de Jaén, que en forma de potajes o sopas consumían con relativa frecuencia, garbanzos, habas, lentejas, yeros y otros tipos de semillas.

— Aunque nunca faltó la producción de aceite, ésta fue bastante más modesta de lo que puedan hacernos pensar las grandes extensiones de olivar que hoy ocupan la mayor parte del suelo de la provincia. Lo que hoy podemos considerar como el olivar de Europa, contó en la Edad Media con un policultivo propio de una economía de subsistencia y en la que el olivar no era más que otro producto a consumir, llegándose a situaciones en que determinadas ciudades de la zona fueron deficitarias en la producción de aceite, debiendo importarlo sus arrieros de la rica comarca aceitera sevillana, del Aljarafe y Ribera.

— Los *vinos* jiennenses, tan buenos o mejores que los de Montilla, eran abundantes y de variadas clases.

— Las *hortalizas* del Alto Guadalquivir, sobre todo las de Jaén y Bedmar, fueron célebres no sólo en las respectivas comarcas circundantes, sino en otras tierras como La Mancha, lo que no obstaculizó el buen abastecimiento de las poblaciones de origen por parte de los hortelanos que llevaban a ellas de sus huertas cebollas, ajos, coles y lechugas, a las que muy a menudo acompañaban una gran variedad de hortalizas silvestres: alcachofas, alcaciles, cardos, espárragos, alcaparras, berenjenas, espinacas, acelgas, escarolas, etc.

— Las *frutas frescas y secas*, propias de la tierra, no faltaron nunca en las mejores mesas y recepciones, donde se pudieron ofrecer desde el dulce melón y la jugosa sandía, pasando por la uva, higos, guindas, cerezas, duraznos, melocotones, ciruelas, peras, manzanas, albaricoques, alverchi-



Mientras los hombres se calientan junto al fuego, las mujeres preparan la comida y sirven la mesa.
Calendario del *Missale secundum consuetudinem ecclesiae giennensis*, 1538 (A. C. Jaén).

gos, granadas, limones, naranjas, etc., y frutos secos, entre los que no faltaron las almendras, bellotas, castañas, higos y avellanas.

— La *miel de abeja* se produjo en grandes cantidades, tanto en los matorrales de Sierra Morena y Mágina, como en los cortijos de la Campiña, dotados de numerosas colmenas.

— Las *especias* para aderezar y condimentar los alimentos estuvieron también disponibles en los pequeños establecimientos de las poblaciones. La sal, muy abundante en las salinas jiennenses, ajos, azafrán, ajonjolí, cominos, matalahúva, alcaravea, culantro y plantas aromáticas del monte como la alhucema.

El *aguador* con su asno o acémila cargado con sus cántaros y pregonando el agua por las calles de las poblaciones de cierta entidad demográfica, fue una figura familiar en las calles y plazas de la ciudad de Jaén, pese a la riqueza de manantiales que nacían dentro mismo de ella.

— El *leñador* y el *carbonero*, dos imágenes familiares del medievo, se encuentran reglamentadas en ordenanzas y actas capitulares, no sólo en lo que respecta al cuidado del monte y señalización de espacios donde se puede cortar leña y hacer carbón, sino en los precios a que podían vender las cargas o partes de su mercancía, de ineludible necesidad no sólo para la calefacción, sino para la preparación de los alimentos.

— Aparte de los *productos autóctonos*, los jiennenses consumieron numerosos artículos proporcionados por el comercio, tal como nos transmiten diferentes aranceles y aduanas de caminos o puertos de montaña del antiguo reino de Jaén:

El arancel de Bailén, punto de control de una concurrida y obligada encrucijada nos habla, entre otros, de mercancías con probable destino a la iluminación, como cargas de sebo o unto.

Los moros de Cambil regalaron a Enrique IV, pan, miel, quesos, pasas, almendras, los mismos productos que semanalmente, en épocas de paz, llevaban a vender a Pegalajar, a los que el intercambio entre las gentes llanas añadían el pescado —especialmente sardinas—, azúcar, alfenique y ganado. Idénticas transacciones a las realizadas, sin duda, con mayor volumen, en el Puerto de Alcalá la Real.

Los intercambios de productos alimenticios entre unas y otras poblaciones del Alto Guadalquivir fueron frecuentes y los productos muy variados. Desde la ciudad de Jaén se exportaban a Baeza tocinos, vino, hortalizas,

quesos, pescado —especialmente sardina—, vacas, bueyes, carneros, ovejas, ganado cabrío, porcino y cargas de fruta verde y seca, así como aceite. Estos mismos productos eran también exportados desde Baeza a Jaén (17).

Son, en definitiva, los productos que habitualmente se vendían en las tiendas o casas de particulares en la ciudad de Jaén, que según la relación que de ellos nos ofrecen las cuentas de alcabalas de 1478 (18), estaban compuestos por los siguientes: pan, vino, carne, pescado, fruta, hortaliza, aceite, leña, leche y queso, miel y especiería. La manufactura o comercialización de los productos dieron lugar a numerosos oficios empleados en dichas funciones, tales como molineros de aceite, molineros de pan, horneras y horneros, naranjeros, pescaderas, carniceros, menuderos, taberneros, mesoneros, bodegoneros, especieros, confiteros, etc. (19).

2. USO DE PRODUCTOS

La difusión e intensidad del uso de cada uno de los productos alimenticios nos permite vislumbrar la importancia dada a cada uno de ellos en el sistema alimenticio jiennense del siglo XV:

El *pan* —trigo, cebada, centeno, escaña y panizo— fue el alimento básico de la población medieval, de tal modo que su necesidad le convierte en barómetro fundamental de la situación económica general.

La producción cerealista mostró una clara tendencia alcista en los últimos años del siglo XV y durante el siglo XVI. El Reino de Jaén producía trigo suficiente, tanto para el consumo interior, como para desarrollar con el excedente una cierta exportación (20).

Para ilustrar nuestro intento nos basta con cotejar la producción de «pan, trigo y cebada» de tres parroquias de Jaén, en 1495 (21), que pueden ser prototipo de las restantes, cuyas cantidades contrastadas o repartidas entre el número de habitantes (22) que tienen en 1500, nos puede ofrecer

(17) A. M. Jaén: *Actas Capitulares de 1480*, fols. 65-66 y 86.

(18) RODRÍGUEZ MOLINA, José: *El Reino de Jaén en la Baja Edad Media. Aspectos demográficos y económicos*. Granada, 1978, pág. 244.

(19) A. M. Jaén: *Ordenanzas de Jaén*, fols. 144r. y v.

(20) RODRÍGUEZ MOLINA, José: «Niveles de producción agropecuaria de Andalucía Bética (1510-1512)», *Actas I Coloquio de Historia de Andalucía. Andalucía Medieval*, Córdoba, 1982, págs. 171-196.

(21) RODRÍGUEZ, J.: *El Reino de Jaén*.

(22) A. M. Jaén: *Actas de 1500*.

posibilidades que nos permitan una estimación del consumo aproximado por habitante y año:

Parroquia	Producción en Kgrs.	Habitantes
San Juan	454.432	2.060
La Magdalena	654.720	2.044
San Bartolomé	190.300	540

La distribución de la producción de cada una de las parroquias entre los habitantes que tienen nos dan las siguientes cantidades de consumo de pan —trigo y cebada— compuesto por harina integral, no refinada, por habitante y año:

San Juan: 220 kgs. por habitante y año.

La Magdalena: 320 kgs. por habitante y año.

San Bartolomé: 333 kgs. por habitante y año.

Cantidades, como vemos, susceptibles de proveer con bastante desahogo a la población, aunque con harina de mediocre calidad. La falta de coordinación, no obstante, entre consumo interior y exportación, debido al uso inmoderado de esta última, dio lugar, con frecuencia, a que las tierras jiennenses fuesen granero para otras tierras a costa de la estrechez alimenticia de su propia población, especialmente en años de carestía producida por alteraciones climáticas, fundamentalmente, dado el caprichoso clima andaluz. Si a ello añadimos la parte de cereal destinada al comercio, equivalente a un tercio (23), a fin de que los labradores pudiesen conseguir dinero con que hacer frente a sus labores y haciendas, más el pago del diezmo eclesiástico y otras rentas e impuestos, la cantidad de trigo disponible para el autoconsumo quedaría reducida a un tercio de la cosecha aproximadamente, lo que quieren indicar que las carencias de alimentos básicos eran prácticamente endémicas.

BREVE RESEÑA DE CADA PRODUCTO

Pan

El *pan*, el más común de los alimentos, no era igual para todos, ni en cantidad ni en calidad. El pan blanco era propio de la mesa de los ricos

(23) PÉREZ GALLEGU, M.: *El Concejo de Morón (1402-1550)*, tesis de doctorado inédita. Univ. de Granada, pág. 74.

o de fiestas de especial relieve. No en vano se empeña el autor de los *Hechos del Condestable* en resaltar en la descripción de sus banquetes y festines la presencia de grandes canastas de pan blanco, puestas en los aparadores.

El pan que consumían las capas populares de la población era el pan de harina integral de trigo, pero que en la mayor parte de las veces y a la menor carestía productiva se convertía en pan elaborado con harina de trigo y cebada, en proporciones similares. Durante los años de notable escasez, que solían ser frecuentes y numerosos, el pan de cebada se convertía en uno de los alimentos fundamentales, al que necesariamente debían recurrir las personas pobres, que componían casi la mitad de la población. Sus características eran tan poco agradables que su uso ordinario en los monasterios era como disciplina para los monjes que habían cometido alguna falta. En muchos lugares constituía el recurso habitual de las gentes del campo, aunque al decir de algunos, tenía la cualidad de mantener a «las mujeres más bellas y más frescas» (24).

Un tipo de cereal poco apreciado en la época, pero de elevados rendimientos, debido a su carácter de cultivo de regadío, fue el panizo. Era éste el cereal al que debían recurrir los pobres en épocas apretadas. Así nos lo transmite uno de los testigos de un pleito celebrado en 1426 (25):

«...dijo que de treinta y cinco o quarenta años, que se acuerda y save, el dicho lugar Albendín y sus términos vido senbrar en las tierras y término del dicho lugar Albendín y cojer a muchos labradores, en cada un año de los sobredichos, mucho trigo y zevada y zenteno y garbanzos y fabas y otras semillas, y los panizos en los tienpos apretados, y que los ha visto y be cojer a los labradores que ende las sienbran y otras personas, y que es buena canpiña y buenas tierras de pan levar».

El panizo, cultivado en los distintos rincones del Alto Guadalquivir (26), fue, sin duda, el pan de los tiempos difíciles o de los necesitados, en circunstancias normales. La opinión que considera a este cereal como el último recurso en tiempos de necesidad debió ser constante durante toda la Baja Edad Media en el antiguo Reino de Jaén, pues un siglo después inciden en dicho sentido las declaraciones del concejo de Jaén cuando la amenaza del hambre se estaba cerniendo sobre la población, tras la completa ausencia de

(24) LACROIX, P.: *Moeurs, usages et costumes au Moyen Age et a l'époque de la Renaissance*, París, 1878, págs. 113 y sigs.

(25) A. C. Jaén, Gaveta 22 y 23, núm. 32.

(26) RODRÍGUEZ MOLINA, José: *Regadío Medieval Andaluz*. Jaén, 1991, págs. 188 y sigs.

cosecha, en 1520, cuando las previsiones estimadas, en torno a 1521, eran de que en este año se mantendría la pertinaz sequía con sus ineludibles secuelas de carestía y hambre, ya que el precio de la fanega de trigo rondaba los 375 mrs., cuando en períodos de ciclos cerealistas normales su precio ordinario oscilaba entre los 40 y 50 mrs. (27). Lanzado el concejo por la amenaza de un año agrícola sin precipitaciones, a la búsqueda de tierras con posibilidad de irrigación y tras haber conseguido reunir, después de duros esfuerzos, 155 fanegas de tierra de regadío con las que intentar paliar la necesidad de los vecinos más indigentes, se llegó al inevitable sorteo de una fanega de tierra por vecino, donde se pudiese sembrar un celemin de panizo. Las súplicas angustiadas de quienes presentían que la exigua superficie de tierra, a distribuir entre tantos vecinos necesitados, no les iba a permitir participar en el sorteo, arrancó de las autoridades, agobiadas por el peso de la impotencia, la desesperada frase que en dicho contexto evidencia, por sí misma, la gran importancia y valor que las tierras cerealistas irrigadas tenían para aquella población, siempre al borde de la incertidumbre productiva y con una personalidad histórica fraguada en una sociedad injusta, con unas tierras mal distribuidas, que obligaba a los desheredados a estar armados de una interminable paciencia:

«y los otros que ayan paçiençia, pues no ay tierra para todos» (28).

El *trigo*, del que Jaén era gran productor y del que los campesinos acomodados tenían acopio más que suficiente para sus necesidades alimentarias (29), era vendido a las panaderas y otras gentes privadas en el Mesón o en la Alhóndiga de la ciudad de Jaén (30). Sus precios experimentaron notables oscilaciones según las fluctuaciones del clima y las licencias de exportación otorgadas por los monarcas o por los mismos cabildos municipales: en 1488 podía bajar hasta 30 mrs. la fanega, mientras que en los años de intensa carestía de 1502, 1504 y 1506 que pueden ser considerados como trágicos, subió a 800 y 1.000 mrs. la fanega de trigo en algunas poblacio-

(27) RODRÍGUEZ MOLINA, José: «El mundo rural andaluz en la Edad Media», *Jornadas de Historia Medieval Andaluza*. Jaén, 1985, págs. 31-60.

(28) A. M. Jaén: *Actas Capitulares de 1521*.

(29) ARGENTE DEL CASTILLO OCAÑA, Carmen: «Bienes muebles e inmuebles de pequeños labradores y artesanos en Jaén (1511)», *Actas del III Coloquio de Historia Medieval Andaluza. La Sociedad Medieval Andaluza: Grupos no privilegiados*. Jaén, 1984, págs. 199-210.

(30) A. M. Jaén: *Ordenanzas de Jaén*, fols. 118v.-119r.



Tradicional escena de siega andaluza. El pan fue el alimento básico de la población. *Missale*.

nes (31). En Santisteban del Puerto se compraba el trigo, en 1504 y 1505, a 600 mrs. la fanega (32).

Sin embargo, en años de normal producción, tales como 1508, 1509 y 1510, la fanega de trigo llegó a mantener los precios estables de 40 mrs. y la de cebada osciló en torno a los 30 mrs. (33).

El alcance real de estos precios sólo podremos vislumbrarlo si tenemos presente que el salario de un peón solía oscilar, en dichos años, entre 20 y 25 mrs. (34), es decir, el dinero suficiente para poder adquirir 1'400 kgs. de trigo, al precio de 600 mrs. la fanega.

A estas circunstancias deben añadirse las épocas de guerras, muy frecuentes, de otra parte, que abocaban a situaciones extremas, análogas a las que produjo el cerco de la ciudad de Jaén y del condestable Miguel Lucas por el maestre de Calatrava don Pedro Girón: cercada la ciudad y talados sus panes, en 1465, junto con los años de escasez productiva que siguieron, crearon las condiciones idóneas para que la fanega de trigo valiese a enrique, es decir, 350 mrs. (35) y la de cebada a 150 mrs. (36). La indigencia producida no permitió que las quejas de ambos bandos quedasen silenciadas. Mientras el maestre se lamenta del control de los molinos harineros y aceñas por parte del condestable: «En tal manera que llegó a valer una fanega de harina en los lugares de la dicha orden (Calatrava) çiento e veinte mrs. e más, valiendo la fanega de trigo a veynte mrs.» (37). El condestable, por su parte, se queja de las perniciosas consecuencias del cerco de la ciudad de Jaén por el maestre de Calatrava, circunstancia que le obligó a recurrir a registros de trigo en casas de clérigos, mercaderes y labradores ricos, y pese al lenguaje ampuloso y triunfalista de la crónica que dice, «fallóse tanto, que nunca faltó ni subió de quarenta mrs. la fanega», sólo se pudieron moler diariamente en Jaén, para toda la población —unos 15.000

(31) DOMÍNGUEZ ORTIZ, Antonio: *El Antiguo Régimen. Los Reyes Católicos y los Austrias*, en ARTOLA: *Historia de España*, Alfaguara, tomo III. Madrid, 1973, pág. 19.

(32) Archivo Parroquial de Santisteban del Puerto: *Cuentas de Fábrica. Libro 1.º*, fol. 17v.

(33) *Ibid.*, fol. 23v.

(34) DOMÍNGUEZ, A.: *Ob. cit.*

(35) El Enrique de Enrique IV de Castilla labrado en Toledo, de meños ley que el primitivo llamado Viejo, equivalió a 350 mrs.: MATEU Y LLOPIS, Felipe: *Glosario hispánico de numismática*, pág. 70.

(36) CARRIAZO ARROQUIA, Juan de Mata: *Hechos del Condestable don Miguel Lucas de Iranzo*. Madrid, 1940, pág. 384.

(37) *Ibid.*, pág. 284.

habitantes—, 68 fanegas de trigo (38), lo que equivale a 190 grs. de harina integral por habitante y día; desde luego no para nadar en la abundancia como parece querer indicar el autor de los *Hechos*.

Ello explica que en épocas de cierta normalidad socio-política las gentes acostumbraban a hacer en el campo «moragas de trigo, cebada, garbanzos o yeros» (39), que de alguna manera vendría a paliar sus necesidades alimenticias.

Sin embargo, la vida cotidiana no era así, pese a la nefasta frecuencia de tales situaciones. La producción de cereal, como ha quedado expuesto, era más que suficiente para mantener a la población y la reglamentación del sector se hacía en función de esas circunstancias habituales.

Quedaba determinado el número de hornos de pan en la ciudad que, en 1480, era un horno por cada 60 vecinos (40). En ellos, una panadera, ordinariamente, se encargaba de comprar el cereal en la alhóndiga, molerlo en el molino y elaborar los distintos tipos de piezas de panes: pan integral y de cebada, pan blanco de los días extraordinarios y de lujo, cerniendo previamente la harina (41), bizcocho (42) para las campañas de guerra o como soporte para las viandas acompañadas de salsas; aunque este último solía ser sin levadura (43).

Se ordenaba a las panaderas que hiciesen cada día el pan para la venta (44), lo que indica que se podía comer pan tierno, a diario, en el siglo XV, el cual debía venderse por las plazas (45), a fin de que tuviese acceso a él todo el que pudiese y lo desease.

En los hornos y plazas de la ciudad se vendía el pan cocido —«pan coho»—, en piezas de distintos pesos:

En 1505:

— Pieza de dos libretas de pan cocho a 3,5 mrs. (46).

(38) *Ibid.*, pág. 275.

(39) A. M. Jaén: *Ordenanzas de Jaén*.

(40) A. M. Jaén: *Actas de 1480*, fol. 31.

(41) DELICADO, FRANCISCO: *La Lozana Andaluza*, Edaf. Madrid, 1977, pág. 136.

(42) Dos veces cocido.

(43) Pan cenceño. DELICADO, F.: *La Lozana*, pág. 70.

(44) A. M. Jaén: *Ordenanzas de Jaén*, fol. 132r.

(45) *Ibid.*, fol. 131v.

(46) A. M. Jaén: *Actas de 1505, 15 de enero*, fol. 14.

— Pieza de una libreta de pan cocho a 2 mrs. (47).

En 1514, 12 de mayo:

— Pieza de dos libretas y media de pan cocho, a 2 mrs. (48).

— Pieza de veinte onzas, a 1 mr. (49).

— Pieza de diez onzas, a 1 blanca (50).

Pero el pan consumido no dependía exclusivamente de la venta en hornos o plazas. Muchos particulares acudían a los hornos en los que amasaban y cocían su propio pan, a cambio del pago de los servicios recibidos, conocido vulgarmente por «cochura» o «poya». En este contexto se insertan las quejas presentadas por los vecinos de Jaén, en 25 de agosto de 1505 (51), alegando que «les fassen agravio en les levar demás de la “poya” (52), panezillo para la fornera», suplicando, en consecuencia, la adecuada solución a este problema, que las autoridades municipales tratan de resolver con la siguiente ordenanza:

«Otrosí, que en los dichos hornos de pan cozer desta çibdad e su término poyen de esta manera: de los panes que cozieren de a mr., de treinta panes, uno, e de los de a blanca, de veinte panes uno, e de los pequeños, de quinze panes uno, e de las hogaças de a dos mrs. e dende arriba, de treinta e çinco hogaças una, e qualquier que menos pan poyare, que por cada vez pague en pena doze mrs.» y «que las horneras ni horneros nin alguno dellos non pidan ni tomen panezillo, demás de la poya».

Consecuencia de esta reglamentación fue que los dueños de los hornos elevaron también su correspondiente reivindicación, ya que las horneras, privadas de su «panezillo» acostumbrado, solicitan, por su parte, subida de salario. El funcionamiento de estos hornos en Jaén, donde había uno por cada sesenta casas (53), debió ser semejante al de los restantes hornos de Andalucía, de los que encontramos una detallada y clara descripción de su funcionamiento con motivo de los hornos de Morón de la Frontera (54):

(47) *Ibid.*, 17 febrero, fol. 13; 1 de abril, fol. 57.

(48) *Ibid.*, *Actas de 1514*, fol. 18r.

(49) *Ibid.*

(50) *Ibid.*

(51) A. M. Jaén: *Actas de 1505*, fols. 125v. y 131.

(52) La cochura estipulada.

(53) A. M. Jaén: *Actas Capitulares de 1480*.

(54) PÉREZ GALLEGU, A.: *El concejo de Morón (1402-1550)*. Tesis de doctorado inédita. Universidad de Granada, vol. III, págs. 68 y sigs.

Se reglamenta por parte de las autoridades municipales que los hornos del concejo estén calentados para cuando amanezca, de modo que al ser de día los que fuesen a cocer su pan encuentren los hornos calientes y aderezados, y dispuestas al trabajo las horneras a quienes corresponda hornear. Éstas deberán cocer el pan de los vecinos, moradores o cualesquier otras personas que así lo demandaren con todo cuidado, llevando por su derecho de «poya» o cochura, de 30 hogazas, una, de 25 panes «castros», uno, de rollos y tortas, de diez, una y de 20 rosquillas una.

Si cualquier persona no hubiese podido amasar temprano y necesitase cocer el pan antes de anochecer, si lo hace saber a la hornera, ésta deberá mantener el horno abierto para cocer dicho pan, aunque sea anochecido.

La necesidad de amasar se impone incluso al descanso preceptuado para las fiestas de guardar, de manera que si el mayordomo así lo juzga y requiere a horneras y horneros que enciendan sus hornos, ellos están obligados a hacerlo, teniéndolos debidamente calientes para cocer el pan.

Cuando los horneros u horneras actúan «por malquerencia o por malicia o por mala voluntad» no accediendo a cocer el pan de algunas personas, o haciendo daño en sus panes, sin razones suficientes, o expulsándoles del horno, de forma pertinaz, el concejo o mayordomo, queda en la potestad de poner un nuevo hornero u hornera a costa del arrendador o arrendadores de los hornos, prohibiendo a tales horneros para siempre la vuelta a dicho horno.

El horno que se supone arrendado por un año, debe ser reparado al final del mismo por su arrendador, a excepción de la pared, capilla, tixera o viga quebrada, que corren de cuenta del concejo.

Aparte de las tortas de pan que fueron habituales en las ofertas realizadas en la iglesia con motivo de los bautismos (55), la documentación al alcance, referida al Alto Guadalquivir, no habla de otros tipos de panes, aunque puede que también, como en otros lugares de Andalucía, se hicie-

(55) CARRIAZO, J. de Mata: *Hechos del Condestable*, pág. 260. En Segura de la Sierra, población no integrada en el obispado de Jaén, el clérigo percibía con motivo de una boda «dos candelas grandes, dos tortas y una espalda de cordero». A. H. N.: *Órdenes Militares*, Uclés. RODRÍGUEZ MOLINA, José: «Estatutos de la Catedral de Jaén de 1368 —Recopilación de 1478—», *Boletín del Instituto de Estudios Giennenses* (Jaén), LXXXV y LXXXVI (1976), tít. 12, pág. 17: forman parte del salario del sacristán «las tortas que traen con los niños que bautizan e traen en la Missa del Alva e fiestas e los oficios de defunctos que fazen los capellanes...».

sen las rosquillas. Por tanto, nos encontramos con piezas de pan de tres tamaños diferentes:

Pieza de dos libretas y media de peso, es decir, 1.180 grs. (56).

Pieza de 20 onzas de peso, equivalente a 560 grs., ya que la onza son 28 grs. aproximadamente.

Pieza de 10 onzas de peso, equivalente a 280 grs.

Carne

En el siglo XV y comienzos del siglo XVI se consumía por parte de los jiennenses todo tipo de carnes.

Aparte de la matanza del cerdo llevada a cabo por los labradores con cierto desahogo económico (57), que proporcionaba carne fresca, por unos días, y salada y condimentada para todo el invierno, en forma de tocinos, cecinas y embutidos (58), también se consumían carnes procedentes tanto de ganado doméstico, como de la caza. Ovejas, carneros, cabras, machos cabríos, cabrones, vacas, bueyes, becerros, corderos, puercos, lechones, eran animales sacrificados habitualmente y en número apreciable, para abastecimiento de la población del Alto Guadalquivir (59).

El sacrificio de las reses estaba sometido, al menos en las ordenanzas, a una estricta organización y reglamentación: el rastro o matadero era lugar obligado donde había de sacrificarse cualquier tipo de res, cuyas carnes eran distribuidas desde este matadero municipal en las cinco tablas de carnicerías que contaba en el siglo XV la ciudad de Jaén, para la venta pormenorizada entre los diferentes vecinos que allí acudían a proveerse de ella (60).

(56) Teniendo en cuenta que la libra equivale a 460 grs. en Castilla, dos libras son 960 grs. más 230 grs. de media libra, equivalen a 1.180 grs.

(57) RODRÍGUEZ, J.: *Sínodo de Jaén en 1492*; ARGENTE, C.: «Bienes muebles e inmuebles».

(58) Esto se ve prácticamente en el grabado correspondiente a la matanza del cerdo del *Missale secundum consuetudinem ordinis ecclesiae giennensis*. Jaén, 1538, reproducido en cubierta y páginas interiores del *III Coloquio de Historia Medieval Andaluza*.

(59) A. M. Jaén: *Ordenanzas de Baeza*, fols. 71v., 73v., 74v., 89v., 91v., 100v. y 115r.; ARGENTE DEL CASTILLO, Carmen-RODRÍGUEZ MOLINA, José: «Reglamentación de la vida de una ciudad en la Edad Media. Las Ordenanzas de Baeza», *Cuadernos de Estudios Medievales* (Granada), VIII-IX, 1980-1981 (1983), tit. XII.

(60) A. M. Jaén: *Ordenanzas de Jaén*, fol. 100v.; *Actas Capitulares de 1514*, fols. 4r. y 160v.

La alcabala vieja de la carne o renta de Lope Ruiz (61), así como las Actas Municipales de 1511 (62), nos hablan de res vacuna, ternera de leche, carnero, oveja, cabrón, cabra, cordero o cordera, ciervo o cierva, cabrón y cabra montés. La carne aportada por los cazadores a las carnicerías era, en efecto, muy importante, ya que en el siglo XV existía una notable actividad centrada en la caza mayor por parte de los «ballesteros del monte» (63), pues los extensos montes del Alto Guadalquivir hacían posible una abundante montería, de la que dan cuenta diferentes noticias: a primeros de junio de 1458, Enrique IV permaneció durante 15 días en Jaén, «corriendo toros e jugando cañas e andando a monte de puercos e osos» (64). La abundancia de animales salvajes permitía a los señores una actividad de caza casi ininterrumpida. Es el caso de Miguel Lucas, quien pasadas las fiestas de navidad de 1460, «estuvo en la villa de Baylén diez o onze meses corriendo montes e matando muchos puercos e osos e otros vestiglos...» (65).

La copiosa presencia de animales salvajes de todo tipo permitía practicar la actividad de la caza a todos los vecinos, de acuerdo con sus posibilidades: Juan II concedía, el 30 de junio de 1420, a los ballesteros y demás vecinos de la ciudad de Jaén «matar en la sierra puercos y osos, sin pena» (66). La caza de venados en las montañas prebéticas y subbéticas debió ser práctica generalizada entre la población, según parece desprenderse del documento fechado en 1486, que nos muestra a los vecinos de Torres alcanzando sus reivindicaciones de seguir practicando la caza de jabalíes y osos, antes habitual entre ellos, pero que de cierto tiempo a esa parte se la había reservado el comendador de la Orden de Calatrava (67).

Esta arraigada costumbre de la caza mayor por parte de los jiennenses fue esquilmando las montañas subbéticas salpicadas de numerosos núcleos de población, de manera que a finales del siglo XVIII escribía el deán Mazas:

(61) RODRÍGUEZ MOLINA, José: *Colección Diplomática del Archivo Histórico Municipal de Jaén. Siglos XIV y XV*. Jaén, 1985. Doc. CX, págs. 290 y sigs.

(62) A. M. Jaén: *Actas de 1511*.

(63) A. M. Jaén: *Ordenanzas de Jaén*, fol. 100v.

(64) *Hechos del Condestable don Miguel Lucas de Iranzo*, ed. y estudio por CARRIAZO ARROQUIA, Juan de Mata. Madrid, 1940, pág. 18.

(65) *Ibid.*, pág. 36.

(66) RODRÍGUEZ MOLINA, José: *La ciudad de Jaén. Inventarios de sus documentos (1549 y 1727)*. Jaén, 1982, núm. 43, pág. 53.

(67) *Don Lope de Sosa, 1913*, págs. 164 y sigs.

«la caza mayor de benados y jabalíes es abundante en toda la Sierra Morena, pero no se halla sino rara vez en estos montes de hacia Granada...» (68).

Acaso destacara más por la abundancia de piezas y su menor apetencia por parte de los señores, la caza menor: conejos, liebres y perdices (69).

Sus numerosas piezas alimentaron una importante venta en carnicerías, plazas y calles de las poblaciones jiennenses, e incluso se animó un activo comercio entre las distintas comarcas del que son testimonio los aranceles de aduanas y puertos (70).

En general, la importante actividad ganadera del Alto Guadalquivir que superaba incluso a la producción cordobesa (71), permitía un satisfactorio abastecimiento de carne. Sirva como ilustración, al respecto, la ciudad de Jaén que, a finales del siglo XV, contaba con unas 60.000 cabezas de ganado mayor y menor (72). Número de cabezas deducido, de forma aproximada, a partir de la noticia que nos proporcionan las Actas Capitulares de 1480, el 16 de octubre de dicho año (73):

«Montaron los mrs. del repartimiento de los ganados de Jahén a razón de tres blancas el par de las cabeças de ovejas e carneros e cabras e puercos, e de las vacas e yeguas, a mr. la cabeça, quarenta mil e dosientos e sesenta e çinco mrs.

Trajo el jurado Pedro de Berrio de las aldeas seis mil mrs.».

Si hacemos una estimación sobre la base de la tributación a un mr. por cabeza de vacas y yeguas (74), obtendríamos la cifra de 40.265 de la ciudad, más 6.000 de las aldeas, es decir, un total de 46.265 cabezas de ganado mayor; pero si la estimación la hacemos sobre la base del ganado menor, el resultado oscilaría en torno a 61.686 cabezas.

(68) MARTÍNEZ DE MAZAS, José: *Retrato al natural de la ciudad y término de Jaén*. Jaén, 1794. Reimp. Ed. El Albir. Barcelona, 1978, págs. 348-349.

(69) ARGENTE, C.-RODRÍGUEZ, J.: «Ordenanzas de Baeza», tit. XI, págs. 57 y sigs.

(70) RUS DE CASTRO, Alfonso: *El señorío de Bailén en la Baja Edad Media* (memoria de licenciatura), Universidad de Granada, 1984 (inédita).

(71) RODRÍGUEZ MOLINA, José: «Niveles de producción agropecuaria de Andalucía Bética (1510-1512)», *Actas I Coloquio de Historia de Andalucía. Andalucía Medieval*. Córdoba, 1982, págs. 171-196; ARGENTE DEL CASTILLO OCAÑA, Carmen: *La Ganadería Medieval Andaluza. Siglos XIII-XVI (Reinos de Jaén y Córdoba)*. Jaén, 1991.

(72) RODRÍGUEZ, J.: *Colección Diplomática de Jaén*, pág. X.

(73) A. M. Jaén: *Actas de 1480*, fol. 105.

(74) A. M. Jaén: *Actas de 1514*, fol. 18 r.

Lógicamente, una cabaña ganadera de semejante tamaño permitía el sacrificio de gran número de carneros diarios, y así parecen darlo a entender las autoridades municipales jiennenses que el 11 de abril de 1514, ordenaban que se repartiesen cada día 20 carneros para pesar en las carnicerías nuevas, sólo en dos tablas (75). Si tenemos presente que las carnicerías de Jaén contaban con 5 tablas —3 tablas en las carnicerías de la plaza de San Juan y 2 tablas en las Carnicerías Nuevas (76)— encontramos que serían 50 carneros los sacrificados diariamente en Jaén, aparte del número de cabras, vacas y cerdos. Cifra muy superior, desde luego, a la de 14.000 ovejas anuales sacrificadas a finales del siglo XVIII en la ciudad de Jaén y su tierra, según notificación del deán Mazas en su *Retrato al natural de Jaén*.

A pesar de ello, las actas de 1511, nos dicen el día 1 de mayo, que el arrelde de carne —1.840 grs.— en Jaén, resultaba 5 mrs. más caro que en Córdoba y Sevilla, a causa de diferentes imposiciones que pesaban sobre ella, tales como la alcabala —el 10% del valor—, un derecho para los propios —de 16 uno—, el derecho llamado de Lope Ruiz o Alcabala Vieja —3 arrelde de cada res mayor y medio arrelde de la menor, traducidos en dinero (77).

Los precios de las carnes vendidas en Jaén cambian con relativa frecuencia, según la correlación de oferta y demanda, encargados los municipios de variar sus precios cuando las circunstancias lo requirieren. Ello podemos observarlo en la lectura de los diferentes precios fijados por el cabildo en varias actas capitulares:

Según Juan de Arquellada (78), «En sábado, veinte y seis días del mes de junio del dicho año (1462) se pregonó el coto en las carnes y pescados...».

Los precios de las carnes quedaron como siguen (79):

(75) A. M. Jaén: *Actas de 1514*, fol. 4 r.

(76) A. M. Jaén: *Actas de 1514*, fol. 160v.

(77) A. M. Jaén: *Actas de 1511*, fol. 188; RODRÍGUEZ J.: *Colección Diplomática de Jaén*, Doc. CX, págs. 290 y sigs.

(78) ARQUELLADA, Juan: *Sumario de prohezias...*

(79) TORAL PEÑARANDA, Enrique: *Jaén y el Condestable Miguel Lucas de Iranzo*. Jaén, 1987, págs. 70-71.

	mrs.
El carnero castrado bueno	80
El cojudo bueno	60
El arrelde de carnero	8
El arrelde de vaca	6
Una oveja buena	50
Una cabra buena	60
Un cabrón bueno castrado	80
Un cabrito bueno	20
Un cuartillo de cabrito	5
Un cordero de leche bueno	30
Un cordero temprano	50
La carne de monte, el arrelde . .	4

— En 1476:

Durante la Cuaresma, se pone el arrelde de carnero a 16 mrs. (80).

En tiempo no cuaresmal:

- El arrelde de carnero a 17 mrs. (81).
- El arrelde de vaca a 14 mrs. (82).

— En 1479:

- El arrelde de carnero merino a 17 mrs. (83).
- El arrelde de carnero castellano a 16 mrs. (84).
- El arrelde de oveja, cabra o cabrón (el 11 de septiembre) a 13 mrs. (85).

— En 1500:

- El arrelde de cabrito (el 11 de noviembre) a 22 mrs. (86).

— En 1505:

Desde el 17 de febrero a Carnestollendas del año venidero (87):

(80) A. M. Jaén: *Actas de 1476*, fol. 93.

(81) *Ibid.*, fol. 148v..

(82) *Ibid.*

(83) A. M. Jaén: *Actas de 1479*, fols. 10v.-11r.

(84) *Ibid.*

(85) *Ibid.*, fol. 116r.

(86) A. M. Jaén: *Actas de 1500*, fol. 124.

(87) A. M. Jaén: *Actas de 1505*, fol. 13.



El cerdo constituyó la base de los recursos proteínicos de las familias modestas. Su carne era la más barata. *Missale*.

- El arrelde de vaca, buey, ternero, puerco y cabrón (con matizaciones) a 14 mrs.
 - El arrelde de carnero merino de verano a 18 mrs.
 - El arrelde de ternera, de cuarenta arrelde abajo de peso, a 17 mrs.
- Precios en Mengíbar, aldea de la tierra de Jaén, el 18 de agosto (88):
- El arrelde de vaca a 17 mrs.
 - El arrelde de carnero a 21 mrs.
 - El arrelde de puerco y macho (cabrío) a 17 mrs.
 - El arrelde de oveja y cabra a 16 mrs.

Con pocas variaciones proporcionales en las distintas fechas se observa la siguiente gradación en el aprecio de las carnes:

El cabrito —animal de poco tiempo— 20 mrs. en 1462, el animal entero, y 22 mrs. el arrelde, el 11 de noviembre de 1500.

El carnero castrado bueno y el cabrón castrado bueno, el animal entero, tienen el precio más elevado de la escala, en 1462, con 80 mrs. El arrelde de carnero, en 1479, se vende a 17 mrs., con ciertas matizaciones:

- El arrelde de carnero merino a 17 mrs.
- El arrelde de carnero castellano a 16 mrs.

La ternera a 17 mrs. el arrelde, en 1505.

El puerco y el macho cabrío a 17 mrs. el arrelde, en 1505.

La oveja buena y la cabra buena estaban a 50 y 60 mrs., respectivamente, el animal entero, en 1462. El arrelde de oveja y cabra, en 1505, estaba a 16 mrs.

La oveja, el puerco, la cabra y el cabrón, estaban a 13 mrs. el arrelde, en 1479.

La vaca, el buey, el ternero, puerco y cabrón, estaban a 14 mrs. el arrelde, en 1505.

Podríamos decir que las carnes más apreciadas en las distintas listas de precios son las de los animales tiernos, tales como el cabrito, la ternera, el cordero de leche, el cordero temprano. Y en cuanto a preferencias, éstas se inclinan por el carnero y la cabra, siendo los más caros el carnero y el cabrón castrados.

(88) *Ibid.*, fol. 122.

En las carnicerías se venden habitualmente carne de caza mayor o montería: carne de ciervo, cierva, cabrón o cabra montés (89) y jabalíes (90).

Especial mención merecen algunos de los productos del cerdo:

Se vende tocino en pedazos (91), y el arrelde de este producto alcanza el precio de 30 mrs. el 3 de mayo de 1514 (92).

La longaniza, «el palmo de longaniza, que es quarta de vara», a 1 mr. (93).

El cabildo hace ordenanzas para el correcto funcionamiento e higiene de las carnicerías: Se prohíbe vender determinadas partes del animal (94).

Sólo se permite vender carne en pie con destino a bodas, cofradías, caballeros y escuderos (95).

Se establece, por otra parte, que las carnicerías permanezcan abastecidas de carne, de sol a sol, con carnes de ovejas, puercos, cabras y cabrones (96).

Aunque el carácter proteccionista de la economía medieval parece estar presente en todo tipo de documentos, mediante tajantes prohibiciones y sanciones a quienes osen sacar fuera o vender sebo, caza, carnes muertas, frescas, saladas o tocinos (97), lo que alguna vez se plasma en la realidad, como el registro de tocinos hecho el 27 de noviembre de 1505 en casa de los regatones, obligándoles a venderlos en la ciudad y no fuera de ella (98), debido, con probabilidad, a la escasez de alimentos vigente en esas fechas; sin embargo, el arancel de Bailén de 1491 (99), recoge noticias del paso de

(89) A. M. Jaén: *Actas de 1511*; RODRÍGUEZ J.: *Colección Diplomática de Jaén*, Doc. CX, págs. 290 y sigs.

(90) CARRIAZO, J. de M.: *Hechos del Condestable*, págs. 18, 22 y 36; *Don Lope*, 1913, pág. 164; RODRÍGUEZ, J.: *La ciudad de Jaén*, núm. 43.

(91) A. M. Jaén: *Ordenanzas de Jaén*, fol. 136v.

(92) A. M. Jaén: *Actas de 1514*, fol. 11v.

(93) ARGENTE DEL CASTILLO, C.-RODRÍGUEZ, J.: «Ordenanzas de Baeza», tit. XIII, cap. XVIII.

(94) A. M. Jaén: *Ordenanzas de Jaén*, fols. 130r., 134r.-135r. y 144r.

(95) *Ibid.*, fol. 130v.

(96) A. M. Jaén: *Actas de 1479*, fol. 116r.

(97) ARGENTE DEL CASTILLO, C.-RODRÍGUEZ, J.: «Ordenanzas de Baeza», tit. XIII, cap. III.

(98) A. M. Jaén: *Actas de 1505*, fol. 183.

(99) RUS DE CASTRO, Alfonso: *El señorío de Bailén*.

esos productos con destino a otros lugares de fuera, tales como cargas de tocinos y cecinas, bueyes, vacas, novillos, puercos, puercas, ganado ovino y cabrío, con especial mención a cabritos. Cargas de gallinas, pollos, perdices, conejos y otras aves y productos de la caza.

Otra fuente de proteínas cárnicas la proporcionaron los animales de corral y la caza menor. De esta última tenemos noticias de tipo general que nos hablan de carga o collera de conejos para vender (100), de liebres (101) y perdices (102). Los precios de estos animales, generalmente vendidos por piezas enteras, en diferentes momentos del siglo XV y comienzos del siglo XVI fueron los que siguen:

- 1432 y Ordenanzas de Baeza:
 - El par de perdices del monte: 6 mrs.
 - El par de perdices de la cuesta o lo labrado: 7 mrs.
- Perdices, según las Ordenanzas de Baeza (104):
 - El par de perdices en la ciudad: 25 mrs.
 - El par de perdices en las aldeas: 20 mrs.
- Conejos de Baeza:
 - Conejo de Baeza en 1432 (105): 3 mrs.
 - Conejo según ordenanzas de Baeza (106):
 - En la ciudad: 7 mrs.
 - En las aldeas: 6 mrs.

La venta de la caza de conejos debió ser muy importante en ciertos lugares de Jaén, como Santisteban del Puerto, a juzgar por las constituciones del Sínodo de Jaén de 1492, que dedican una expresamente al diezmo de los conejos:

«Iten, nos fue pedido que la caça de los conejos que fue siempre Pie de Altar, e lo parten sienpre los clérigos servidores e fueles revocado por

(100) A. M. Jaén: *Ordenanzas de Jaén*, fol. 144 r.; ARGENTE, C.-RODRÍGUEZ, J.: «Ordenanzas de Baeza», tít. XI, págs. 57 y sigs.; RODRÍGUEZ, J.: *Sínodo de Jaén de 1492*, tít. LVI, fols. 85v.-86r.

(101) ARGENTE, C.-RODRÍGUEZ, J.: «Ordenanzas de Baeza», tít. XI, págs. 57 y sigs.

(102) *Ibid.*

(103) B.R.A.H.: *Colección Salazar*, B-85, fols. 150 y sigs.

(104) ARGENTE, C.-RODRÍGUEZ, J.: «Ordenanzas de Baeza», tít. XI, págs. 57 y sigs.

(105) B.R.A.H.: *Colección Salazar*, B-85, fols. 150 y sigs.

(106) ARGENTE, C.-RODRÍGUEZ, J.: «Ordenanzas de Baeza», tít. XI, págs. 57 y sigs.

el obispo don Ferrando, e que reformemos en ello a los dichos clérigos de Sant Estevan que lo ayan.

A esto ordenamos que lo partan segund que los otros diesmos» (107).

La caza en el antiguo reino de Jaén, durante la Edad Media, no era una actividad arbitraria y voluntarista, sino que estaba perfectamente reglamentada por los propios concejos. Las ordenanzas de Jaén se expresan al respecto de la forma que sigue:

«...y que ninguno no pueda caçar perdiz ni conejo, ni matar ciervo ni puerco...» [en tiempo prohibido] (108).

1462 (109):

	mrs.
El par de gallinas buenas ...	20
El par de pollos buenos	10
El par de anadones buenos ..	16
El par de palominos	3
El par de tórtolas	3
El par de palomas torcaces ..	5
El par de perdices	10
El par de perdigones	6
La docena de zorzales	4
Un conejo	0,25
Un gazapón grandullón	2

Los caracoles debieron tener bastante importancia en el Alto Guadalquivir, tanto por su consumo como por la exportación que de ellos se hacían. El arancel de Bailén de 1491 (110) recoge, entre los diferentes productos que debían tributar en dicha aduana, las cargas de caracoles.

Consumo de carne por habitante y año

No cabe duda del interés que representa la descripción de cada una de las especies de animales sacrificadas para el mantenimiento de la población, pero lo que realmente nos interesa es adquirir un conocimiento lo más apro-

(107) RODRÍGUEZ J.: *Sínodo de Jaén de 1492*, tít. 2/56, fols. 85v-86r.

(108) A. M. Jaén: *Ordenanzas de Jaén*, fol. 155 r.

(109) TORAL, E.: *Jaén y el Condestable*, págs. 70-71.

(110) RUS DE CASTRO, Alfonso: *El señorío de Bailén*.

ximado posible de la cantidad de carne consumida por habitante y año, a partir de los datos del mercado, pues, sin duda, que muchos vecinos consumirían su propia caza o animales criados por ellos mismos, sin tener que conseguirlos en el mercado. La media de consumo no deja de ser un simple indicador que en manera alguna nos refleja la realidad, puesto que frente al gran consumo de proteína animal que consumían poderosos laicos y eclesiásticos, amplias capas de la población ni siquiera probarían la caza o criada por ellos mismos, ya que tendrían que venderla para conseguir productos alimenticios más baratos y, con seguridad, de peor calidad. Sin embargo, es un indicador más fiable que los dietarios de hospitales, cofradías o comidas de poderosos, que hablan de cantidades abundantes, de las que, sin duda, carecían amplias capas de la población.

Los cálculos y estimaciones realizados sobre la base de la carne vendida en las carnicerías, a partir de los datos aportados por la renta de la alcabala de la carne en Jaén, el año 1511 (111) que ascendía a la cantidad de 500.000 mrs. nos permiten obtener estimaciones bastante aproximadas al consumo medio por habitante y año.

Teniendo en cuenta que la alcabala representa el 10% del total de carne vendida, ésta arrojaría una cantidad del orden de los 5.500.000 mrs., los cuales, divididos entre 17 mrs. que viene a ser el precio medio de un arrelde de carne en dichas fechas, nos darían un total de 329.411 arrelde, que multiplicados por 1.840 grs. que es la equivalencia del peso del arrelde, nos proporcionan la cifra nada insignificante de 604.276 kgs. de carne consumida durante dicho año, sólo en Jaén, cantidad que, distribuida entre los aproximadamente 19.000 habitantes que la ciudad contaba en esas fechas, obtenemos la cifra de 31'300 kgs. de carne por habitante y año, que distribuida entre los 365 días del año, indica que a cada habitante de Jaén correspondía la cantidad media de 8 grs. de carne diaria, no excesiva como es patente, pero si tenemos presente que los grupos privilegiados formados por nobles, mercaderes ricos, alto clero y labradores acomodados consumían diariamente apreciables cantidades, es obvio que una gran multitud de vecinos quedarían prácticamente privados de sus correspondientes 8 grs. de media durante casi todo el año.

(111) A. M. Jaén: *Actas de 1511*, fol. 26.

El pescado

¿Hasta qué punto suplirían los pobres la falta de proteína animal con el consumo de pescado, como tantas veces se ha escrito y aventurado?

Un análisis similar al realzado con la carne puede que nos convenza de que tampoco este producto fue la solución proteínica del pueblo llano.

El pescado fresco, salado y seco era vendido en Jaén habitualmente, con mayor intensidad en tiempo de Cuaresma y días de ayuno y abstinencia. Las pescaderías y plazas de la ciudad contaban con pescado de varias especies, que las pescaderas debían ofrecer al público, de sol a sol (112).

Pescados de mar.—El Alto Guadalquivir fue siempre abastecido de pescados frescos traídos del mar, de Sevilla en épocas de guerra y de las costas granadinas en época de paz. En Alcalá la Real se pagaba el derecho del Tigual por el pescado traído de Vélez Málaga (113).

Pescado de mar fresco.—Son diferentes las especies de pescado de mar fresco vendidas en el alto Guadalquivir, tanto de una como de otra procedencia: atún (114), cazón (115), corbinas, «peces o angulas», albures, savaños (116), «pescada o tollo» (117), pulpo (118), sardina morisca (119), sardina castellana (120), sardina sevillana (121), sardina blanca (122), sardina prieta (123), sardina «arancada» (124).

Pescado de mar seco.—Pescado cical o seco (125) y otros (126).

(112) A. M. Jaén: *Actas de 1480*, fol. 4r. y v.

(113) A. M. R.: *Libro Primero de las Ejecutorias y Privilegios de Alalá*, fols. 626 y 629v.

(114) A. M. Jaén: *Ordenanzas de Jaén*, fols. 134v. y 144r.

(115) A. M. Jaén: *Actas de 1480*, fols. 4r. y v.; TORAL, E.: *Jaén y el Condestable*, pág. 71.

(116) A. M. Jaén: *Ordenanzas de Jaén*, fol. 127v.

(117) *Ibid.*, fol. 135v.; TORAL, E.: *Jaén y el Condestable*, pág. 71.

(118) A. M. Jaén: *Actas de 1480*, fols. 4r. y v.

(119) A. M. Jaén: *Actas de 1505*, fols. 154 y 185, y *Ordenanzas de Jaén*, fol. 128v.

(120) A. M. Jaén: *Actas de 1480*, fols. 4r. y v.

(121) A. M. Jaén: *Actas de 1505*, fol. 154.

(122) *Ibid.*, fol. 180.

(123) A. M. Jaén: *Actas de 1511*, fol. 28.

(124) A. M. Jaén: *Actas de 1505*, fols. 7r., 22v., 154, 180, 185, 190 y *Actas de 1511*, fol. 28.

(125) A. M. Jaén: *Actas de 1476*, fol. 162v.

(126) A. M. Jaén: *Actas de Jaén*, fol. 143v.

Pescado de río.—La documentación registra los peces del Guadalquivir y los peces del Guadalbullón (127).

Precios de las distintas especies de pescado en diferentes momentos del siglo XV:

En 1440, en Baeza (128):

	mrs. la libra		mrs. la libra
Albures	5	Pescado cecial	4
Anguilas	3,5	Pulpo	2,5
Los peces	3	Tollo	3

En 1462, en Jaén (129):

	mrs. la libra		mrs. la libra
Cazón bueno	2	Peces del Guadalbullón	4
Pescado cecial	3,5	Tollo bueno	2
Peces del Guadalquivir.	3,5	Par de truchas	6

En 1476, en Jaén durante la Cuaresma (130):

- Pescado cecial: 9 mrs.
- Pescado de sardina y tollo: Precio habitual.

En 1480, en Jaén, el 28 de junio (131):

	mrs. la libra		mrs. la libra
Atún	4	Sardina morisca	4
Pescado cecial remojado.	6	Sardina castellana ...	4
Pulpo	4	«Tollo e caçón»	4

(127) TORAL, E.: *Jaén y el Condestable*, pág. 71.

(128) B. R. A. H.: *Colección Salazar*, B-85, fols. 150 y sigs.

(129) TORAL, E.: *Jaén y el Condestable*, pág. 71.

(130) A. M. Jaén: *Actas de 1476*, fol. 62v.

(131) A. M. Jaén: *Actas de 1480*, fols. 4r. y v.

En 1505, en Jaén, el 27 de enero (132), el 24 de septiembre (133) y el 21 de noviembre (134), el 1 de diciembre (135):

	mrs. la libra
Pescado cezial remojado, hasta finales de abril	7
Sardina morisca muy buena y fresca	5
Sardina morisca	4,5
Sardina sevillana	5
Sardina blanca	4,5
Sardina prieta	7
Sardinias «arancadas»	7

Las sardinias mejores se pusieron el 1 de diciembre a 5 mrs. la libra para que los vendedores no se llevasen la mercancía, con el riesgo de dejar a la ciudad de Jaén sin pescado.

De las diferentes listas de precios se deduce que el pescado más apreciado era el pescado cezial y la sardina «prieta» y la «arancada».

El pescado era llevado desde Sevilla a las poblaciones del Alto Guadalquivir: Así queda testificado en los *Hechos del Condestable*, quien la víspera de la fiesta de Navidad «mandó repartir por los cavalleros e dueñas e monasterios de la dicha çibdad muchos pescados frescos que le troxieron de la çibdad de Sevilla enpanados y en pipotes» (136). En las prolongadas épocas de paz con los moros de Granada, el pescado llegaba también a Jaén desde las costas granadinas, así lo dejan patente las Actas Capitulares que fijan con gran frecuencia el precio de la sardina morisca (137).

Su transporte se hacía de forma ordinaria con acemilas, pues la documentación nos habla de cargas de pescado fresco o salado (138). La venta

(132) A. M. Jaén: *Actas de 1505*, fols. 7r., 22v.

(133) *Ibid.*, fol. 154.

(134) *Ibid.*, fol. 180.

(135) *Ibid.*, fol. 190.

(136) CARRIAZO, J. de Mata: *Hechos del Condestable*, pág. 69. *Empanados*: dicese del aposento de una cosa que no tiene luz ni ventilación directa. *Pipote*: Pipa pequeña que sirve para encerrar y transportar licores, pescados y otras cosas.

(137) A. M. Jaén: *Actas de 1476*, fol. 62v.; *Actas de 1505*, fol. 154.

(138) RUS DE CASTRO, Alfonso: *El señorío de Bailén*, Arancel de 1491; A. M. Jaén: *Ordenanzas de Jaén*, fol. 128v.; ARGENTE, C.- RODRÍGUEZ, J.: «Ordenanzas de Baeza», tít. XIII, cap. III.

de pescado se realizaba en las pescaderías, como la situada en la Fuente de los Caños de Jaén (139), o en las plazas de la ciudad donde las pescaderas debían ofrecer los pescados que tuviesen, transportados en costales (140), cargas o vanastas (141) cada día de Cuaresma, los viernes de todo el año y otros días de ayuno (142). El peso es la medida ordinaria de venta al por menor (143), pero no faltan datos que nos ilustran acerca de la venta de sardinas no a peso, sino contándolas (144).

Las autoridades municipales suelen reglamentar con frecuencia la higiene en la venta del pescado, en unos tiempos carentes de todo medio moderno de conservación, exigiendo a las pescaderas que el pescado no se remoje más de una vez (145), así como queda terminantemente prohibida la venta de las cabezas, colas, alas de los tollos y las de los otros pescados, procurando, acaso también, el que los consumidores no fuesen defraudados (146).

Los peces de río son poco mencionados en las Actas Capitulares. Las escuetas noticias registradas en 1462, quedan ampliadas y completadas con cierto detalle en el Fuero de Baeza (147):

«Los peces del río véndanse la libra de la carne: la libra es de XL e VIII onças»:

- La libra de truchas, desde una cuarta a un codo: 1 sueldo.
- La libra de truchas, de una cuarta abajo: 10 dineros.
- La libra de barbeiones, desde cuarta a codo: 8 dineros.
- La libra de peces menudos, hasta la cuarta: 8 dineros.
- Trucha y barbiellos de codo, véndalos al pescador a cuanto más pueda.
- El pescado de mar y anguilas, como el concejo mandare.

(139) A. M. Jaén: *Actas de 1476*, fols. 15-16.

(140) A. M. Jaén: *Ordenanzas de Jaén*, fol. 143v.

(141) *Ibid.*, fol. 127v.

(142) *Ibid.*, fol. 132v.

(143) *Ibid.*, fol. 128v.

(144) *Ibid.*, fol. 143v.

(145) *Ibid.*, fol. 136r.; A. M. Jaén: *Actas de 1480*, fols. 4r. y v.; ARGENTE, C.-RODRÍGUEZ, J.: «Ordenanzas de Baeza», tit. XIII, cap. VII.

(146) A. M. Jaén: *Ordenanzas de Jaén*, fol. 135v.

(147) ROUDIL, Jean: *El Fuero de Baeza*. La Haya, págs. 235-236, núm. 903.

Consumo de pescado

En 1487 se consumen en la ciudad de Jaén, según la alcabala, 156.340 mrs. (148), hechas las correspondientes reconversiones a semejanza de lo que hicimos con el consumo de carne, encontramos un consumo de pescado del orden de 143.832 kgs. anuales, repartidos entre unos 15.000 habitantes en que se puede estimar la población (149), supondría un consumo de 9,5 kgs. de pescado por habitante y año, en la ciudad de Jaén (150). A ello habría que añadir la pesca de los ríos, cuyo volumen desconocemos, pero que no sería muy notable. En cualquier caso, el consumo de pescado debió ser mínimo, pues distribuidos los 9,5 kgs. entre los 150 días estimados que comprendería la Cuaresma, viernes del año y días de ayuno y abstinencia, no corresponde a cada habitante de media más que 6 grs. para su consumo en los días preceptuados por la Iglesia.

Leche y queso

Aunque no muy importante, el consumo de leche debió superar, a juzgar por la forma de expresarse los distintos datos documentales, al del queso.

Pudo consumirse la leche por los diferentes sectores de la población. Así nos lo parecen sugerir las medidas tomadas por las autoridades de Baeza (151), para evitar los abusos de los fabricantes de mantequilla, que despojaban de la posibilidad del consumo de este producto a las capas más pobres de la población:

«Por quanto los mantequeros de esta çibdad que usan e acostunbran hazer mantequillas, conpran toda la leche de esta çibdad e su tierra para labrar, de manera que muy poca leche se vende por el pueblo, e aquello es gran perjuizio del común y de los pobres, porque no pueden conprar leche ni hallan para su mantenimiento».

Se prohíbe, en consecuencia, comprar leche a los fabricantes en una distancia de media legua alrededor de la ciudad.

Los precios de la leche parecen más moderados que los de la carne y

(148) RODRÍGUEZ, J.: *El Reino de Jaén*, pág. 244.

(149) *Ibid.*, págs. 136-137.

(150) El consumo medio de pescado en España, actualmente, oscila en torno a 30 kgs. por habitante y año.

(151) ARGENTE, C.-RODRÍGUEZ, J.: «Ordenanzas de Baeza», tít. XVII, cap. II.

el propio pescado, ya que el 11 de octubre de 1514 se establece por las autoridades de Jaén que el azumbre (152) de leche se venda a 7 mrs. (153).

Las Ordenanzas de Baeza exigen que la leche desnatada se venda a mitad de precio que la leche entera (154). La mantequilla obtenida con su manipulación debía de venderse a 1 mr. la onza y media (155).

El queso es un producto que también se consume, acaso en menor medida que la leche, por la población del Alto Guadalquivir. La costumbre arraigada y generalizada imponía la necesidad de desplazar los rebaños a los cortijos de la campiña para «quesear» (156). Sin embargo, la producción quesera jiennense era escasa y las autoridades a semejanza de lo que hicieron con otros muchos productos tuvieron que tomar medidas protectoristas sobre su comercialización. Se prohíbe sacar quesos fuera de los términos a vender en otras partes (157).

Las autoridades tratan de proteger al consumidor exigiendo que los fabricantes de queso cumplan determinadas normas, tales como esta exigencia: que fabriquen el «queso fresco de tres vueltas en el entremijo para que sea enjuto» (158).

Existían varias calidades de queso que podemos vislumbrar observando sus nombres y el precio de cada uno de ellos (159):

- Queso fresco a 4 mrs. la libra.
- Queso recocado a 4 mrs.
- Queso «çerazo» a 5 mrs. libra.

El consumo de leche y queso, sin embargo, debió ser bastante limitado. En 1487, la alcabala del queso y la leche en la ciudad de Jaén ascendía sólo a 25.940 mrs., cifra que supone un consumo de 29.831 kgs. El reparto de dicha cantidad entre los 15.000 habitantes que estimamos podía tener la ciudad en torno a esas fechas nos permite un consumo de 1,90 kgs. por

(152) Medida que equivale a 2 litros y 16 mililitros.

(153) A. M. Jaén: *Actas de 1514*, fol. 135r.

(154) ARGENTE, C.-RODRÍGUEZ, J.: «Ordenanzas de Baeza», tít. XVII, cap. III.

(155) *Ibid.*, tít. XVII, cap. III. Una onza equivale a unos 28 grs. de peso.

(156) A. M. Jaén: *Ordenanzas de Jaén*, fol. 75r.

(157) ARGENTE, C.-RODRÍGUEZ, J.: «Ordenanzas de Baeza», tít. XII, cap. II.

(158) *Ibid.*, tít. XVII, cap. VI.

(159) A. M. Jaén: *Actas de 1514*, fol. 4.

habitante y año, lo que indica, evidentemente, que la población no consumía diariamente los productos lácteos, y cuando se hacía, debió de ser en circunstancias muy extraordinarias, al menos para el conjunto de las capas populares.

Las legumbres

Éstas debieron constituir, sin duda, la base del aporte proteínico a la mesa de las familias comunes de la población y especialmente de los pobres. Las componían los garbanzos, lentejas (160), habas y yeros (161).

En el mercado de la plaza de Santa María de la ciudad de Jaén se vendían muchas de las legumbres existentes en la época bajo la común denominación de semillas (162).

El aceite

Paradójicamente, el cultivo intensivo del olivar que hoy ocupa casi toda la provincia de Jaén no lo fue así en el siglo xv, en que en ocasiones dejan ver las autoridades la deficiencia de dicho producto. No obstante, desde 1467 se comenzó a producir una notable expansión olivarera, manifiesta en la población de Andújar que de cinco molinos para la molturación de la aceituna, que contaba en dicha fecha con una temporada de trabajo más bien corta, se pasó a comienzos del siglo xvi a 20 molinos que molturaban aceituna durante un largo período, que se prolongaba hasta bien entrado el verano, a la vez que la arroba de aceite reducía su precio a casi la mitad de su valor (163).

Las cosechas de aceite de medianos y pequeños labradores comenzaron por permitir no sólo el autoabastecimiento, sino también cierto excedente que se destina a la venta en otras comarcas o regiones. Existía en Jaén un mercado franco concedido por Enrique IV, lo que incentivó la venta de aceite por vecinos de Jaén que lo compraban en Sevilla para después venderlo en los mercados de la ciudad o exportarlo a las poblaciones del reino de Granada, buenos clientes en la compra de aceite a los mercaderes jienenses, o para venderlo por las poblaciones de La Mancha, especialmente en Consuegra (164). La ciudad de Jaén contaba con numerosas tiendas de

(160) A. M. Jaén: *Ordenanzas de Jaén*, fol. 128r.

(161) RUS DE CASTRO, A.: *El señorío de Bailén*, Arancel de 1491.

(162) A. M. Jaén: *Ordenanzas de Jaén*, fol. 138r.

(163) RODRÍGUEZ, J.: «Inicios de la expansión del olivar en Jaén-Andújar (1477-1475)», *Homenaje al profesor Alfonso Sancho Sáez*, Granada, 1989, págs. 275-186.

(164) TORAL, *Jaén y el Condestable*, pág. 124.

aceite (165), en las que se vendía al por menor, ya que los documentos hablan de la venta de aceite en panillas (166) y media arroba (167).

El precio de la arroba de aceite osciló en torno a los 120 mrs. (168).

El consumo de aceite parece que respondía algo más que los alimentos, hasta aquí mencionados, a las necesidades de la persona a lo largo del año. Según la alcabala del aceite de la ciudad de Jaén en 1478, que fue del orden de 89.230 mrs., podemos aventurar la estimación de que a 120 mrs. la arroba una población de aproximadamente 15.000 habitantes, consumía por habitante y año la cantidad de 5,70 kgs. de aceite, sin contar, por supuesto, más que el aceite comercializado, ya que desconocemos las cantidades consumidas por los labradores que lo obtenían de su propia cosecha. En Úbeda, en 1510, la reflexión hecha a partir de las cuentas decimales que hemos de suponer que nos dan cuenta de toda la producción de la ciudad (169), el consumo por habitante y año sería de 17,67 kgs., cantidad, sin duda, más aproximada a las posibilidades reales ofrecidas por la producción.

Vino

Jaén fue célebre en la Edad Media tanto por sus vinos como por la calidad y aprecio de las vides que los producían. La vid denominada «viñedo de Jaén», era de las más apreciadas en el siglo XIV en las tierras de Toledo (170). De acuerdo con los datos que de esta especie de vid tenemos en Úbeda, se debía tratar de una uva productora de vino blanco de gran calidad, ya que se habla de «vino tinto y Jaén» (171).

En su cultivo y venta estaban intensamente interesados los caballeros de la ciudad de Jaén, hasta el punto de reivindicar del príncipe en el siglo XV la protección de la comercialización de sus caldos frente a cualesquier otros de la ciudad y, por supuesto, a los traídos de fuera. El príncipe, futuro Enrique IV, se hacía eco de esta reivindicación en el texto que sigue:

(165) A. M. Jaén: *Ordenanzas de Jaén*, fols. 103 y 126r.

(166) *Ibid.*, fol. 126v.

(167) *Ibid.*, fol. 125r.

(168) A. M. Jaén: *Actas de 1514*, fols. 160-161.

(169) RODRÍGUEZ MOLINA, José: *El Reino de Jaén*, págs. 217 y sigs.

(170) IZQUIERDO BENITO, Ricardo: *El patrimonio del cabildo de la catedral de Toledo en el siglo XIV*. Toledo, 1980, pág. 231.

(171) TORAL, E.: *Úbeda (1442-1510)*, Jaén, 1975, págs. 309-310.

«Sepades que Fernando de Berrio e Juan Ferrandes de Barrionuevo, mis vasallos, regidores de la dicha çibdad me fizieron relación diziendo que la mayor parte de los vezinos que en ella biben tienen su trato e bienda por la labrança de las viñas e del vino que de ellas han, se proveen e mantienen, aunque los más de estos tales son los cavalleros de contía que mantienen armas e cavallos, e por cabsa que algunas personas se entremeten a meter vino de fuera parte de la dicha mi çibdad por lo vender, que los tales vezinos de ella no han lugar ni pueden vender el vino que han de su cosecha, por lo qual diz que no pueden mantener los dichos cavallos e armas e dexan perder e por labrar las dichas viñas, por manera que muchos que serían contiosos para mantener los dichos cavallos e armas no lo son...

...me suplicaron mandase vedar la entrada del dicho vino.

E yo, visto lo suso dicho e acatando que aquesto se usa e guarda en todas las otras mis çibdades e villas e lugares donde ha vino de la cosecha, mandé dar e di esta mi carta para vos, por la qual vos mando a todos e cada uno de vos e a otras qualesquier personas singulares de esa dicha mi çibdad, que non metades ni metan, nin consintades nin dedes lugar a que ninguna ni algunas personas puedan meter nin metan vino de fuera parte de esa dicha mi çibdad e sus términos en ella, para lo vender, fasta tanto que el vino de la cosecha de los vezinos de esa dicha çibdad sea vendido, tasado e poniendo el dicho vino de la cosecha a preçios convenibles e razonables, por manera que los vezinos de esa dicha mi çibdad que lo ovieren de comprar no sean agraviados».

Esta carta fue confirmada el 15 de febrero de 1505 (172).

La noticia, aparte de informarnos de la gran importancia del vino para los caballeros de cuantía de Jaén, no es más que manifestación de una costumbre muy extendida en los diferentes municipios castellanos que frente a la progresiva extensión de la producción de vinos, tomaban medidas proteccionistas para los caldos del propio municipio (173).

Las clases y los precios de los vinos de Jaén en distintos momentos de finales del siglo XV y comienzos del siglo XVI, fueron los que siguen:

(172) La carta contenida en A. M. Jaén, *Actas de 1476*, fol. 131v., es confirmada en 1505: A. M. Jaén: *Actas de 1505*, la noticia es reseñada por MARTÍNEZ DE MAZAS, J.: *Retrato al natural de Jaén*, pág. 379.

(173) CARLE, M.^a del Carmen: «Mercaderes en Castilla (1252-1512)», *Cuadernos de Historia de España* (Buenos Aires), XXI-XXII (1954), págs. 209-211.

- En 1479 (174):
- Vino tinto bueno, lo mejor (el 30 de agosto): 5 mrs. el azumbre.
 - Vino blanco torrontés, lo mejor: 7 a 8 mrs.
 - Vino de fuera: tinto: 4 mrs.
 - Vino de fuera: blanco: hasta 7 mrs.
- En 1480 (175):
- Vino blanco, el 27 de septiembre: 5 mrs. el azumbre.
 - Vino tinto, el 17 de septiembre: 4 mrs. el azumbre.
- En 1505 (176):
- El vino tinto que el 11 de agosto valía 4 mrs. el azumbre, se pone a 5 mrs.
 - El vino torrontés que vale a 5 mrs. el azumbre, se pone a 6 mrs.
- Vino traído de fuera:*
- Vino tinto y blanco valadí: 4 mrs. el azumbre.
 - Torrontés blanco: 5 mrs. el azumbre.
- Vino propio del cosechero (9 de septiembre):*
- Torrontés bueno y fino, a 1 mr. más que lo valadí, que es a 6 mrs. el azumbre.
- Vinos nuevos:*
- Todos los vinos nuevos: 3 mrs. el azumbre.
- En 1517 (177):
- Vinos nuevos (20 de diciembre):*
- Vino nuevo aguapié: 4 mrs. el azumbre.
 - Vino nuevo yema: 5 mrs. el azumbre.

Un vino especial producido por una cepa originaria de Jaén y de gran prestigio en tierras de Toledo en el siglo XIV, continúa cultivándose en las tierras jiennenses durante los siglos XV y XVI. Se trata del «viñedo de Jaén», registrado en el siglo XV, tanto en Baeza (178) como en Úbeda (179).

De cuanto acabamos de exponer se desprende con bastante claridad que el vino más cotizado es el vino torrontés, sobre todo de cosecha propia, al

(174) A. M. Jaén: *Actas de 1479*, fols. 84v. y 103r.

(175) A. M. Jaén: *Actas de 1480*, fol. 82.

(176) A. M. Jaén: *Actas de 1505*, fols. 118, 133v., 140 y 161.

(177) A. M. Jaén: *Actas de 1514*, fol. 172r.

(178) A. M. Baeza: *Cofradía de la Concepción*.

(179) TORAL: *Úbeda*, págs. 109-310.



El viejo adagio popular «Con pan y vino se anda el camino», era una rotunda verdad en la Edad Media. *Missale*.

que siguen otros vinos blancos traídos de fuera de la ciudad; a continuación se clasifican los vinos tintos y en el último lugar los vinos nuevos.

El vino torrontés es el más apreciado de todos, tal como lo muestran los diferentes testimonios que acerca del mismo tenemos: En 1456, el condestable Miguel Lucas tuvo la suerte de recibir un copioso regalo de este vino, pues tras andar en la comitiva del monarca, hizo estancia en Baeza, de donde era corregidor: «Después de lo cual Miguel Lucas se vino a Baeza, a donde era corregidor y la ciudad, en la cual tenía por su theniente al alcalde Pedro de la Cueva, le hizo un presente de vino torrontés» (180).

Como indicamos anteriormente, este vino se cultivaba y criaba en los diferentes rincones de Jaén: Francisco Delicado, en *La Lozana Andaluza* (181), libro compuesto en 1524 y publicado en 1528 (182), dice que Martos, su tierra, «tiene buenos vinos torronteses y albillos y halogues» (183). Con anterioridad, en 1505, las Actas Capitulares de Jaén registran la traída desde Martos a Jaén de una partida de vino torrontés, en el mes de junio (184).

La calidad del torrontés y la intensa demanda, capaz de producir ciertas alteraciones en su comercialización, impele al cabildo municipal de Jaén, en 1505, a tomar determinadas medidas, con motivo de las cuales se habla de la bondad de dichos vinos:

«Vino torrontés e vino tinto valadí, que son vinos muy finos e buenos “[los cuales cosecheros y taberneros procuran venderlos por arrobas y a los precios que creen oportunos, por ello, para evitar agravios entre los distintos grupos de vecinos y vendedores, el 9 de septiembre los miembros del cabildo]” mandaron que el vino arrovado, así torrontés como valadí lo vendan al precio que se vende por açumbre, por taverna» (185).

La bondad de dicho vino y la constante demanda que del mismo se hace en todas partes, le coloca por encima del vino valadí, tal como queda testificado el 9 de septiembre de 1505, al ordenar las autoridades municipales que el vino torrontés bueno y fino se pague un mr. más caro que el vino valadí, que está puesto a 6 mrs. el azumbre (186).

(180) CARRIAZO, J. de Mata: *Hechos del Condestable*, pág. XL.

(181) DELICADO, Francisco: *La Lozana Andaluza*, Edaf. Madrid, 1977.

(182) CARRIAZO, J. de Mata: *Hechos del Condestable*, pág. LIII.

(183) Alogue: de color rojo claro. Aplícase al vino tinto claro.

(184) A. M. Jaén: *Actas de 1505*, fol. 63.

(185) *Ibid.*, fol. 140.

(186) *Ibid.*

El torrontés es el vino de las comidas distinguidas y de los banquetes de las clases nobles. El condestable Miguel Lucas lo ofrece a sus invitados, en 1470:

«Todos los quales fueron abasados de muchas gallinas e pollos e palominos e cabritos e corderos e carneros e teneras e caçuelas e pasteles de diversas maneras e de huevos cocidos y quesos frescos e de muy finos vinos torronteses e tintos» (187).

La Lozana, compara la calidad del vino con el que obsequia a uno de sus amigos, con la del torrontés, tan célebre en Martos, la tierra de su autor: «Bebe tú que torrontés parece» (188).

La comercialización de los vinos, a menudo, dificultada por las medidas proteccionistas de los correspondientes municipios que cuidan ante todo la venta de los propios caldos, no consiguen cerrar absolutamente las puertas de la ciudad a vinos traídos de otras partes, especialmente, en determinadas épocas del año, en que la propia autoridad no tiene más salida que otorgar licencias para la importación de la bebida. En este contexto se sitúan las importaciones de vino desde Alcalá la Real, en 1476 (189) y en 1479 (190); de Martos, en junio de 1505 (191); de Úbeda, en 1505 (192) y en julio de 1514 (193); de Baeza, el 25 de agosto de 1505 (194).

El día 3 de septiembre de 1505, debido a que la cosecha de vino de la ciudad de Jaén se había terminado ya y la vendimia de la uva aún no había comenzado, las autoridades extendieron amplia licencia para que los vecinos pudiesen importar vino de Úbeda, Baeza o de Martos (195).

Estas medidas afectaban sólo a la comercialización de los caldos al por mayor, es decir, los vinos que se importaban envasados en cueros, debían de contar con las correspondientes licencias (196) y entrar en la ciudad de

(187) CARRIAZO, J. de Mata: *Hechos del Condestable*, págs. 423-424.

(188) DELICADO, F.: *La Lozana*, pág. 70.

(189) A. M. Jaén: *Actas de 1476*, fol. 131.

(190) A. M. Jaén: *Actas de 1479*, fol. 40r.

(191) A. M. Jaén: *Actas de 1505*, fols. 58v. y 63.

(192) *Ibid.*, fol. 77.

(193) A. M. Jaén: *Actas de 1514*, fols. 93r. y 96v.

(194) A. M. Jaén: *Actas de 1505*, fol. 131v.

(195) *Ibid.*, fol. 133v.

(196) A. M. Jaén: *Ordenanzas de Jaén*, fol. 117v.

Jaén por la Puerta de Baeza (197), sin embargo existía siempre plena libertad para que cualquier vecino pudiese entrar consigo pequeñas cantidades de vino, de uno o dos azumbres, envasado en bota o en calabaza (198).

A la inversa, algunos datos nos informan de la exportación del vino de la ciudad hacia otras poblaciones. Se transporta vino a Mengíbar, y para unos desposorios celebrados en Andújar, se permite que se les lleve una carga (199). Y lo que es más sorprendente, se sacan 70 arrobas de vino de Jaén para la fortaleza de Arenas, en 1479, cuando aún permanece bajo el poder de los musulmanes (200).

La venta de los vinos en Jaén, como la del vinagre (201), la llevan a cabo los propios cosecheros en sus casas o los taberneros y mesoneros en sus tabernas y mesones, tanto por menudo, como al por mayor, en cántaras (202); pero a unos y otros les queda terminantemente prohibido ofrecer comidas con la bebida (203). En las fiestas populares se montan tenderetes con ramas, donde se sirve el vino que alegra los festejos (204).

La venta de vino a los esclavos queda terminantemente prohibida en las diferentes poblaciones del reino de Jaén. Las Actas Capitulares de 1514 (205) recogen la orden de «que ningún tavernero ni tavernera ni otro vezino non de vino a beber a ningunt esclavo». Las ordenanzas de Baeza acompañan la prohibición de dar vino a los esclavos por las razones que las justifican:

«Otro sí, porque somos informados de çierta çiençia, muy çertificados, que en las tabernas y mesones e otras casas dan de comer y beber a los esclavos y esclavas de esta çibdad, donde resulta que ellos hurten a sus amos y señores para ir allí a comer y beber, e los dichos esclavos se enborrachan muchas veces y de buenos esclavos se hazen malos, a los quales da causa el dicho mantenimiento que les hazen y dan las dichas tabernereras y mesoneras e otras cosas, e para lo remediar y evitar, horde-

(197) *Ibid.*

(198) *Ibid.*

(199) A. M. Jaén: *Actas de 1479*, fol. 40r.

(200) *Ibid.*, fol. 185r.

(201) RUS DE CASTRO, A.: *El señorío de Bailén*, Arancel de 1491.

(202) A. M. Jaén: *Ordenanzas de Jaén*, fols. 126v.-127r.

(203) ARGENTE, C.-RODRÍGUEZ, J.: «Ordenanzas de Baeza», tít. XVIII, cap. XIV; tít. XIX: trata de los taberneros y de las prohibiciones impuestas a ellos: no dar comidas, no acoger mujeres públicas, no permitir juegos en las tabernas ni mesones, etc.

(204) A. M. Jaén: *Ordenanzas de Jaén*, fol. 80r.

(205) A. M. Jaén: *Actas de 1514*, fol. 9v.

namos e mandamos que de aquí adelante ningún mesonero, ni tabernero, ni otra persona alguna, en mesón, ni en taberna, ni en otra casa alguna, no sea osado de dar de comer y beber a los dichos esclavos, por sus dineros, ni de balde, ni de otra manera alguna...» (206).

En síntesis, el antiguo reino de Jaén contó en el siglo XV con excelentes vinos provistos de sus propias denominaciones, lo que todavía perduraba a finales del siglo XVIII, pues el deán Mazas habla de vinos viejos de cerca de 20 años y, en general, alaba los vinos jiennenses, a los que considera mejores que los de Lucena y Montilla (207).

Consumo de vino

La ciudad de Jaén, con una producción de 1.400.980 mrs. de vino, en 1495, nos da un monto aproximado de 280.196 azumbres, teniendo en cuenta un precio medio de 5 mrs. por azumbre de vino. La traducción a litros de dicha cantidad nos proporciona una cifra del orden de 560.392 litros, sobre la base de 2 litros aproximadamente cada azumbre. El reparto de esta cantidad de vino entre unos 18.000 habitantes que podía contar la ciudad en esas fechas, nos da un consumo estimado de 31 litros por habitante y año. La producción vitivinícola de Úbeda, en 1510, nos proporciona una cifra media más elevada por habitante y año, que asciende a la cantidad de 40 litros (208).

Las hortalizas

El cultivo hortofrutícola en el antiguo reino de Jaén es patrimonio común de todas las poblaciones que lo componen pese a que algunas, como Bedmar y Jaén, la capital del reino, destaquen por la cantidad, calidad y demanda de sus productos no sólo entre las comarcas vecinas, sino en tierras muy distantes de sus entornos (209).

Las huertas de los alrededores de la ciudad de Jaén, así como las de los ríos y manantiales próximos a ella, o de los más alejados de la Sierra y la Campiña, producían hortalizas de calidad y en mucha abundancia (210), que los hortelanos u hortelanas vendían casi diariamente en la plaza de San

(206) ARGENTE, C.-RODRÍGUEZ, J.: «Ordenanzas de Baeza», tit. XIX, cap. VI, págs. 70-71.

(207) MARTÍNEZ DE MAZAS, José: *Retratro al natural de Jaén*, pág. 378.

(208) RODRÍGUEZ, J.: *El reino de Jaén*, págs. 217-226.

(209) Un extenso, documentado y concreto estudio del tema se encuentra recogido en mi libro *Regadío Medieval Andaluz*. Jaén, 1991, págs. 57 y sigs.

(210) A. M. Jaén: *Ordenanzas de Jaén*, fols. 83v.-84r.

Juan y en otros lugares apropiados de la ciudad (211). Era ésta una obligación impuesta a los hortelanos de la ciudad, quienes para el adecuado abastecimiento de ésta debían plantar 2 tercios de sus huertas con diferentes hortalizas y sólo un tercio de pastel, planta tintórea muy solicitada y mejor cotizada por la artesanía textil para el color azul de los paños (212).

Aparte de los acostumbrados ajos y cebollas (213), de gran tradición en la cocina castellana y andaluza, las huertas jiennenses producían berenjenas (214), calabazas (215), coles, lechugas (216) y rábanos, en cuya producción, los mejores eran los criados en Andújar (217).

El deán Mazas nos recoge una larga lista de las que debieron ser las hortalizas del siglo XV en Jaén, si exceptuamos las que posteriormente llegaron de América. Por tanto, según este ilustrado del siglo XVIII las huertas jiennenses del siglo XV produjeron en sus fértiles y cuidadas tierras, coles, lechugas, acelgas, berenjenas, cebollas, espinacas, escarolas, cardos, melones, sandías, pepinos, etc. (218).

Las hortalizas producidas en las huertas eran complementadas con otras muchas que se criaban de forma silvestre en montes y baldíos, con sabores más delicados y apetecibles, tales como cardos, alcaparras, turmas de tierra, mostaza (219), alcachofas o cardos arrecifas (220).

Una vez más será el citado deán quien nos proporcione una lista completa de esos productos del monte:

«Otros frutos menores produce esta campiña que no dejan de hacerla estimable, y no se hallan fácilmente en otras partes. Estos son las alcachofas, alcaciles, cardillos lechales, espárragos, alcaparras, alcaparrones, mostaza...».

A continuación se detiene en la descripción de los productos más ape-

(211) *Ibid.*, fol. 141r.

(212) A. M. Jaén: *Actas de 1756*, fol. 46v.

(213) A. M. Jaén: *Ordenanzas de Jaén*, fol. 82v.

(214) DELICADO, F.: *La Lozana*, pág. 88.

(215) *Ibid.*, pág. 124; CARRIAZO, J. de Mata: *Hechos del Condestable*, passim.

(216) DELICADO, F.: *La Lozana*, pág. 207.

(217) *Ibid.*, pág. 225.

(218) MARTÍNEZ DE MAZAS, José: *Retrato al natural de Jaén*, pág. 352.

(219) A. M. Jaén: *Ordenanzas de Jaén*, fols. 51r. y 65v.

(220) *Ibid.*, fol. 155v.

tecidos por la población (221): así las alcachofas no se diferencian de las que se cultivan y crían en huertas, sino en que son más espinosas, menos anchas de hoja y menos abultada la cabeza. Su sabor viene a ser parecido al de las cultivadas en huerta.

Los alcaciles son de la misma especie, aunque más pequeños, apretados y la punta de cada hoja convertida en una espina punzante, pero su exquisito sabor hace que los jiennenses los conserven secos para aderezar guisos o ensaladas.

Los espárragos que «el campo produce a montones», comienzan a brotar por octubre, y suelen conservarse secos o en vinagre para todo el año.

Las alcaparras o capullo de esta planta se cosecha para el consumo y como otras hortalizas silvestres se conservan secas, en vinagre o con azúcar.

La fruta

Frutas de distintas especies y excelente calidad eran producidas por los hortelanos en las huertas de la ciudad de Jaén durante los siglos XV y XVI.

Las especies de fruta fresca recolectadas en las huertas jiennenses eran muy variadas: cerezas, ciruelas, duraznos, guindas, granadas, higos, manzanas, membrillos, priscos, servas, uvas (222), cidras, limones y naranjas (223).

Muchas de estas especies se producen de forma espontánea en el monte, y a ellas dedican también sus cuidados las ordenanzas, que ponen especial empeño en la protección de esos frutales —cerezo, peral, higuera, ciruelo y serval (224).

Nos encontramos, por otra parte, con distintas clases de uva, cada una de las cuales ostenta un valor diferente a juzgar por los distintos precios establecidos para ellas el 17 de noviembre de 1505 (225):

- Carga de uva tarrantés: 60 mrs.
- Carga de uva Jaén: 50 mrs.
- Carga de uva tinta: 40 mrs.

(221) MARTÍNEZ DE MAZAS, José: *Retrato al natural de Jaén*, págs. 344 y sigs.

(222) RODRÍGUEZ, J.: *La ciudad de Jaén. Inventarios*, pág. 22.

(223) A. M. Jaén: *Ordenanzas de Jaén*, fol. 128r.

(224) *Ibid.*, fol. 157r.

(225) A. M. Jaén: *Actas de 1505*, fol. 178.

- La uva colgadera: Precios libres.
- Uvas agrazas: Venta sin precios fijos (226).

La venta de la fruta fresca se realiza por las hortelanas en distintos lugares de la ciudad, aunque parece que el preferido por las autoridades suele ser la Plaza de San Juan (227). En ella se venden, entre otras frutas, uvas agrazas, peros, cerezas en canastas, cesta o capacho y fruta al por menor por peso (228), cidras, limones, naranjas, traídos de fuera y vendidos por millares (229).

La fruta seca es también objeto de una activa venta en dicha plaza y en otros emplazamientos y tiendas de la ciudad: Entre los higos destaca la variedad de «higos xaharís» (230). Los higos secos (231) se acostumbran vender en cargas, costales (232), celemines (233) y por libras (235).

Otros frutos secos o asimilados a ellos, vendidos en Jaén, son los dátiles y palmitos (236). Se traen de otras partes para vender en la ciudad, castañas, avellanas y bellotas que suelen comprarse por celemines (237). En el Alto Guadalquivir se producen castañas en Sierra Morena (238). El arancel de Bailén de 1491 recoge entre los productos gravados por su paso «cargas de çeniza o vellotas o castañas» (239).

Las almendras de Jaén fueron famosas junto con las de Lepe y se exportaron a otras zonas de Andalucía (240). Su comercialización, entre la de otros productos, se registra en el arancel de Bailén en 1491, en el que

-
- (226) A. M. Jaén: *Ordenanzas de Jaén*, fol. 127r.
 - (227) *Ibid.*, fol. 141r.
 - (228) *Ibid.*, fol. 127r.
 - (229) *Ibid.*, fol. 128r.
 - (230) *Ibid.*, fol. 127r. Variedad de higo muy dulce y tierno.
 - (231) CARRIAZO, J. de Mata: *Hechos del Condestable*, pág. 115.
 - (232) *Ibid.*, fol. 128r.
 - (233) *Ibid.*, fol. 126v.
 - (234) *Ibid.*, fol. 127r.
 - (235) *Ibid.*, fol. 128r.
 - (236) *Ibid.*, págs. 33-34. En el palmito se trata del tallo interior de la planta, que es comestible.
 - (237) *Ibid.*, fol. 128r.
 - (238) A. M. Jaén: *Hospital de Expósitos fundado por D. Miguel Soberado*, fols. 48 y sigs.
 - (239) RUS DE CASTRO, A.: *El señorío de Bailén*.
 - (240) *Historia de Andalucía*, Ed. Planeta. Barcelona, 1982, t. II, pág. 214.

se habla de «carga de açucar o almendras o de pasas o de alheña» (241).

Se venden pasas, procedentes probablemente de Almuñécar o de la ajarquía malagueña (242).

La fruta fresca o seca, según las estaciones del año, era servida en las recepciones ofrecidas por Miguel Lucas, condestable de Castilla: en el alarde de 1.º de mayo de 1463, último día de las Carnestollendas, los caballeros moros que permanecieron en él, «una de las cosas de que se maravillaban muy mucho, sí fue, que donde se avían podido fallar tantos figos e nuezes, como se gastaron aquel día allí» (243).

En las referencias del alarde de 1.º de septiembre del mismo año, vuelven a hacerse parecidas alusiones: «donde el domingo de mañana se levó mucha fruta de duraznos e melones e mucho pan e vino, para toda la gente» (244). En una de las colaciones ofrecidas en ese mismo alarde, se dice lo siguiente: «E luego mandó dar colación a todos de muchos duraznos e melones e pan e vino» (245), volviéndose a repetir por la tarde parecidos obsequios: «E luego mandó sacar mucha fruta e vino de una tienda que en el dicho campo estava asentada e dieron colación a todos» (246).

Tan abundante era la producción hortofrutícola de la ciudad de Jaén, que de fuera de sus términos jurisdiccionales acudían las gentes en busca de cargas de fruta fresca y fruta seca, como se nos testimonia el 3 de enero de 1511 (247). Estos productos tan necesarios y cuidados por las autoridades como abastecimiento ineludible de la ciudad, atraían, por su fama de gran calidad, a numerosos cargueros de Córdoba, Toledo y La Mancha (248).

Las buenas costumbres hortofrutícolas de los hortelanos jiennenses se mantuvieron inalteradas a lo largo del tiempo, de manera que el deán Mazas podía ofrecernos, a finales del siglo XVIII, un amplio catálogo de las frutas frescas y secas extraídas de sus huertas: nueces, manzanas —muy abundantes—, guindas garrafales, cerezas, camuesas, peras de varias espe-

(241) Al Alheña es una planta, cuyas hojas molidas sirven para teñir.

(242) DELICADO, F.: *La Lozana*.

(243) CARRIAZO, J. de Mata: *Hechos del Condestable*, pág. 115.

(244) *Ibid.*, págs. 137-138.

(245) *Ibid.*, pág. 139.

(246) *Ibid.*, pág. 141.

(247) A. M. Jaén: *Actas de 1511*, fol. 4.

(248) RODRÍGUEZ, J.: *La ciudad de Jaén. Inventarios*, pág. 22.

cies, albaricoques, alberchigos, melocotones, ciruelas de muchas especies —de fraile, las mejores y muy buenas para almíbar—, peros blancos y arrebolados, higueras, uvas de comer, camuesas (249) y granadas se guardan en invierno, las otras frutas, no (250).

Miel

En tierras del Alto Guadalquivir se obtenían copiosas recogidas de miel, tanto en Sierra Morena (251), como en el Prebético y Subbético (252) y en los baldíos y dehesas de la campiña (253).

Se daba una auténtica transhumancia de colmenas que se trasladaban desde Andújar a tierras de Jaén. Doscientas colmenas hacían ese recorrido en 1476 (254), quinientas lo hacían en 1500 (255). De Santisteban bajaban los colmeneros a tierras de Úbeda (256). El deán Mazas habla de la transhumancia de colmenas en el invierno, desde Jaén a Sierra Morena (257).

La miel se vendía por azumbres (258), por menudo y en odres (259). Se distribuía por diferentes espacios, como nos parece indicar el Arancel de Bailén de 1491, reiteradas veces citado, en el que se habla de «carga de miel o cera labrada o por labrar e pes e resina». Dos puntos importantes por los que salía la miel del reino de Jaén para los habitantes del reino de Granada, fueron Pegalajar y Alcalá la Real (260). La miel se vendía, también, en mercados del interior del Alto Guadalquivir, como ocurría en el

(249) Especie de manzana fragante y sabrosa.

(250) MARTÍNEZ DE MAZAS, José: *Retrato al natural*, págs. 366-370.

(251) ARGENTE, C.-RODRÍGUEZ, J.: «Ordenanzas de Baeza», *Fundación Miguel de Soverado*.

(252) MARTÍNEZ DE MAZAS, J.: *Retrato al natural*, pág. 348.

(253) A. M. Jaén: *Actas de 1500*, fol. 46.

(254) A. M. Jaén: *Actas de 1476*, fol. 113r.

(255) A. M. Jaén: *Actas de 1500*, fol. 46.

(256) ARGENTE DEL CASTILLO, Carmen: «Las colmenas, un aprovechamiento de la Sierra Morena» (en prensa).

(257) MARTÍNEZ DE MAZAS, J.: *Retrato al natural*, pág. 348.

(258) A. M. Jaén: *Ordenanzas de Jaén*, fol. 127.

(259) *Ibid.*, fol. 128r.

(260) RODRÍGUEZ MOLINA, J.: «Algunos datos sobre la actividad comercial y fiscal en Jaén y Baeza a fines del siglo XV», *Actas del II Coloquio de Historia Medieval Andaluza. Hacienda y Comercio*. Sevilla, 1982.

Mercado de Santa María de la ciudad de Jaén (261). Con ella se elaboraba «melcocha» (262) y, sobre todo, turrone.

Los turrone junto con la miel constituían la Renta de la Miel y los Turrone (263). En 1487, la alcabala de la miel y la cera, importaba 12.910 mrs. (264), es decir, que se vendió miel y cera por valor de 129.100 mrs.

Pese al aparente control de las autoridades que prohíben terminantemente vender «melcocha», ni «turrone» por las calles, reservando la venta al interior de las casas (265), la comercialización de estos productos debió andar bastante desorganizada, como lo trasluce el hecho de que el 1 de diciembre de 1505, la Renta de la Miel Cocha y de los Turrone, no interesa a nadie, porque no se tiene el debido control sobre ella (266).

El día 7 de junio de 1514 se determinaba que «...la postura de los turrone por un año... [fuese] por cinco mil mrs. y que los turrone blancos de almendras blancas se venda la libra a 24 mrs.» (267).

Si la alcabala de los turrone suponía un monto de 5.000 mrs. hemos de pensar que el conjunto de sus ventas sólo ascendió a 50.000 mrs., como, por otra parte, conocemos el precio de la libra, deducimos que sólo se vendieron 2.083 libras de turrón, que multiplicadas por 460 grs., peso al que equivale la libra, nos damos cuenta que se comercializó una cantidad insignificante de turrone, del orden de 958 kgs. en la ciudad de Jaén, el año 1514, lo que da pie a pensar que poco turrón consumían o sólo lo compraban unas pocas personas.

Espicias

La comercialización de las especias para conservar o condimentar alimentos estaba institucionalizada en diferentes tiendas de la ciudad de Jaén. Había tiendas de especias donde se vendían cominos, matalahúva (268), li-

(261) A. M. Jaén: *Ordenanzas de Jaén*, fol. 38r.

(262) A. M. Jaén: *Actas de 1500*, fol. 7v., y *Actas de 1505*, fol. 185; DELICADO, F.: *La Lozana*, pág. 54.

(263) A. M. Jaén: *Ordenanzas de Jaén*, fol. 169v.

(264) RODRÍGUEZ, J.: *El Reino de Jaén*, pág. 244.

(265) A. M. Jaén: *Actas de 1500*, fol. 7v.

(266) A. M. Jaén: *Actas de 1505*, fol. 185.

(267) A. M. Jaén: *Actas de 1514*, fol. 60v.

(268) A. M. Jaén: *Ordenanzas de Jaén*, fol. 128r.

nuevo, cañamones (269). La Lozana (270) hace referencia al azafrán de Peñafiel, al comino y al ajo. Tan arraigada estaba la especialización en la venta de los diferentes condimentos que en la ciudad de Jaén datamos, en 1478, la cofradía de los especieros (271).

El tan insistentemente referido arancel de Bailén de 1491 contempla entre los productos que pasan por su jurisdicción, la «carga de espeçiería, açafrán, carga de ajos, ajonjolí, cominos, alhucema, culantro seco, mostaza, linaza, matalahuva, alcaravea, cañamones, etc.».

Aunque su naturaleza diste mucho del cometido de las especias, su función es bastante parecida a ellas en cuanto se emplean en el arreglo de casas, vestidos y, en definitiva, de personas. Son las aguas olorosas, de las que el arancel de Bailén refiere «cargas de aguas de azahar o rosada o albor adobado».

En el Alto Guadalquivir fue muy abundante la producción de sal por medio de aguas salobres extraídas de pozos y evaporadas en salinas (272). De las salinas de los bienes de propios del concejo de Jaén se distribuía sal entre regidores y jurados, a razón de 12 fanegas para cada regidor y 6 fanegas para cada uno de los jurados (273).

Agua

La figura del aguador no es sólo propia del siglo XVII, tan bellamente immortalizada por Velázquez. Las ciudades medievales andaluzas contaban con los vendedores de agua que tantas canciones, pregones e historietas han generado. La misma ciudad de Jaén, proverbialmente rica en manantiales que tanta fama le dieron como fortaleza invencible, gracias a que éstos brotaban dentro del propio núcleo urbano, contó también con aguadores, cuyo oficio no era otro que el de vender su agua a los vecinos necesitados de ella. Las autoridades municipales se encargaron de reglamentar los precios y condiciones en que había de venderse este líquido imprescindible. Exigen que en el cántaro del aguador quepa una arroba de agua y que la carga se venda a precio de 1 mr. (274).

(269) *Ibid.*

(270) DELICADO, F.: *La Lozana*, pág. 39.

(271) *Ibid.*, págs. 36v. y 44r. y v.

(272) A. M. Jaén: *Actas de 1479*, fol. 3v., y *Ordenanzas de Jaén*, fols. 159r. y sigs.

(273) A. M. Jaén: *Actas de 1479*, fol. 93; CASTELLANO GUTIÉRREZ, Antonio: «Las Salinas de Jaén: (Contribución al estudio de la sal en Andalucía Medieval)», *Cuadernos de Estudios Medievales* (Granada), VIII-IX (1983), págs. 157-167.

(274) A. M. Jaén: *Actas de 1505*, fol. 162.

La ciudad de Baeza menos rica en manantiales interiores reglamentaba también la venta del agua entre sus vecinos (275) y fija el precio del cántaro de agua en 1 blanca vieja (276).

Leña y carbón

Es el elemento imprescindible para la preparación de los alimentos, así como para calentar algún rincón de la casa donde poder hacer frente a los fríos inviernos de la Edad Media. Las gentes se solían abastecer de leña en otoño, una vez habían terminado las tareas de recolección de semillas y frutos del monte y antes de que diesen comienzo los fríos invernales. Así nos lo transmiten los Hechos del Condestable (277).

Carboneros y leñadores son objeto de una meticulosa reglamentación en las Ordenanzas de Jaén (278).

El carbón debía ser de encina y nunca de roble (279) y los precios a que debía venderse quedaban fijados del modo que sigue (280):

De noviembre a marzo: 7 mrs. la arroba.

De abril a octubre: 6 mrs. la arroba.

En cambio, la arroba de carbón vendida en la sierra, sólo valía 2 mrs. y la carga 20 mrs. (281).

El mayordomo de la parroquia de Santisteban del Puerto gastó, en 1515, «de una sera de carbón, veynte mrs.» (282).

Era el carbón el mejor combustible para cocinar, pues al decir de la Lozana Andaluza «Que no hay tal comer como lo que se cocina a fuego de carbón y en olla de tierra» (283).

3. MENAJE DE COCINA Y CUBIERTOS

Pocas, fragmentarias y dispersas son las noticias que al respecto cono-

(275) ARGENTE, C.-RODRÍGUEZ, J.: «Ordenanzas de Baeza», tít. XXIII.

(276) *Ibid.*, tít. XXIII, cap. I.

(277) CARRIAZO, J. de M.: *Hechos del Condestable*, pág. 142: «...que porque al tiempo de la otoñada quando la gente se basteçía de leña...».

(278) A. M. Jaén: *Ordenanzas de Jaén*, fols. 57r. y ss.

(279) *Ibid.*, fol. 59v.

(280) *Ibid.*, fol. 59r.

(281) *Ibid.*, fol. 58v.

(282) A. Parroquial de Santisteban del Puerto: *Cuentas de Fábrica*, libro 1.º, fol. 30r.

(283) DELICADO, F.: *La Lozana*, pág. 83.

ceмос, pero aun así, sistematizándolas de alguna manera, pueden darnos una idea aproximada de la pobreza de menaje que existía en las casas del medievo andaluz, especialmente jiennense.

La chimenea y la cocina nos la ilustra, en cierto modo, un grabado de 1538 (284). En él aparece la chimenea con una cladera colgada de los llares, el asador, el soplete y las tenazas. En la cocina que también caldea la chimenea, ya que está emplazada en la misma pieza, se encuentra una mesa desmontable apoyada sobre caballetes y cubierta con un mantel sobre la que una mujer trata de colocar un cubilete, en tanto que otras dos mujeres se acercan por la derecha saliendo de una puerta con jarros y con leña. Dos hombres sentados en sendos bancos junto al fuego se secan y calientan mientras atienden el asador y cuatro mujeres se afanan en alimentar el fuego y preparar la mesa para la comida. A uno y otro lado de la chimenea se abren dos ventanas cuadradas sin protección de postigos, cortinas ni cristales.

El arancel de Bailén de 1491 nos da una amplia idea de lo que debieron ser algunos de los cacharros de cocina y mesa más utilizados por los jiennenses en la Edad Media, cuando habla de «calderas, pailas o sartanes o picheles o plateles de estaño o de cobre o plomo o latón o de qualquier metales, labrado o por labrar».

Contamos, así mismo, con noticias acerca de los elementales ajuares de los pastores entre los que se contemplan los pobres útiles de cocina que transportaban consigo. Ello queda consignado en las reclamaciones que el concejo de Jaén hace a Granada para que le devuelvan los pastores y sus pertenencias robados por los musulmanes.

Los de Colomera protagonizaron uno de estos robos: «...mas en mayo que agora pasó, los de Colomera robaron el fato de Pablos y llevaron dos capas y dos mantas y dos costales y una caldera grande y otra pequeña, y dose quesos y otras cosas menudas del fato».

El castillo de Arenas debe devolver a Jaén; «un pastor de Pero Sanchez del la Fuente del Rey, y agora me disen que es muerto acá y el rastro reçebí Arenas, una lacaça y una capa y un jubón y un çinto y un puñal y dos camisas y dos pares de çapatos y dos mantas y un costal y una caldera pequeña y dies reales y otras cosas del fato» (285).

(284) A. M. Jaén: *Missale secundum consuetudinem ordinis ecclesiae giennensis*, 1538, reproducido en las *Actas del III Coloquio de Historia Medieval Andaluza*.

(285) A. M. Jaén: *Actas de 1479*, fols. 136v.-139v.



La trilla de las mieses, con su elemental y rudimentaria tecnología, consituyó, a menudo, un alegre acontecimiento familiar. *Missale*.

Las ordenanzas de Jaén al hablar del cuidado que han de tener al sacar agua de los pozos, los pastores que hacen estancia en la campiña con el ganado para que sear, se expresa de manera que nos indica varios de los utensilios que componen su menaje:

«y que los dichos cauañeros, ni otras personas que en las dichas cauañas estuuieren, no sean osados de meter en los tales pozos caldera tiznada, ni ferrada en que aya en ella caydo leche, ni otra cosa suzia; y que la puedan sacar con jarro limpio o con herrada, no auiendo caydo en ella leche ni otra cosa suzia...» (286).

En 1511, el menaje de pequeños campesinos y artesano en Jaén, estaba compuesto, en las correspondientes proporciones por los útiles que siguen (287):

— Trébedes, llares.

— Utensilios para cocción de alimentos: la caldera está presente en todos los inventarios analizados: la olla de cobre cuenta con una sola cita; la «caçuela» de cobre cuenta con una sola cita. Hay varias sartenes de «fierro» en cada ajuar; abundantes asadores y parrillas; almirez, alcuza, candiles; se citan escasas cucharas con probable destino a la preparación de las comidas.

— Utensilios para elaborar el pan: artesa, tabla y tablero.

— Útiles para almacenamiento y traslado de productos: canastas, espuertas y capachos.

— Vajilla: «Un vasar de platos y escudillas» o «cierto vedriado», «platos valençianos», «vedriado de Málaga», platos metálicos en peltre (288) o en plata.

Vajilla de los señores (289):

— Escudillas para alimentos líquidos, cuchillos, tajadores donde se po-

(286) A. M. Jaén: *Ordenanzas de Jaén*, fol. 77.

(287) ARGENTE DEL CASTILLO OCAÑA, Carmen: «Bienes muebles e inmuebles de pequeños labradores y artesanos en Jaén (1511)», *Actas del III Coloquio de Historia Medieval Andaluza. La Sociedad Medieval Andaluza: Grupos no Privilegiados*, Jaén, 1984, pág. 209.

(288) En la Baja Edad Media eran ordinarias en los países europeos «vajillas completas de peltre»: POUNDS, Norman J.G.: *La vida cotidiana*, págs. 277-278.

(289) Los datos dispersos en las distintas narraciones de banquetes y colaciones dadas por el Condestable, coinciden plenamente con los analizados para otras mesas señoriales europeas: CARRIAZO, J. de Mata: *Hechos del Condestable*; DUBY, G.: *Historia de la vida privada*, y otros citados al comienzo de este trabajo.

nen panes ázimos o grandes rebanadas de pan sobre las que se ponen carnes con salsa, que al final de la comida son también degustados.

- Jarros: grandes copas de livación colectiva.
- Bancos para sentarse.
- Ausencia de útiles individuales: no hay un vaso y un cuchillo para cada persona.
- Trompetistas, músicas y entremeses.
- A veces, vajilla en oro o plata.
- Almirez (molinillo) para moler la pimienta.
- Recipiente para limosnas en alimentos.
- Recipiente con pedazos de cuerno de unicornio que pasaba por tener la propiedad de reaccionar en presencia del veneno.

En estos casos la vajilla era una manera usual de exhibir la riqueza y el poder, de aquí que los señores gusten que sus banquetes sean inmortalizados en miniaturas, grabados, pinturas y relieves.

Las mesas para la comida de los ricos nos quedan descritas en las mesas y bancos empleados en los banquetes del condestable. En 1464, nos ofrece esta descripción de la mesa tras haber terminado la comida de Navidad:

«E acabado que avían comido, cada uno de los dichos maestresalas façían alçar los vancos e mesas de que avían tenido cargo de servir, salvo los vancos que estavan puestos junto con las paredes de la sala, en los cuales vancos se asentavan todos los convidados» (290).

La mesa de los campesinos acomodados, según datos extraídos de las obras citadas, así como de grabados o pinturas, muestran los útiles que siguen:

- Jarrón, cubilete para beber, cuchillo y fuente de cobre en el centro de la mesa.
- Comen con los dedos.
- Utilizan bancos para sentarse.

La popularización de la cuchara y el tenedor no se logrará hasta el pleno Renacimiento.

(290) CARRIAZO, J. de M.: *Hechos del Condestable*, pág. 158.

La iluminación

Era bastante precaria, de manera que en las casas pobres sólo se iluminarían con el resplandor de la hoguera, con la que se calentaban o preparaban los alimentos.

En casas con cierto desahogo económico la iluminación se obtenía, según las posibilidades económicas del sebo, aceite (291) y cera.

El arancel de Bailén de 1491 recoge la comercialización del sebo y del unto, con probable destino a esos fines.

Las candelas de sebo eran vendidas a razón de 10 mrs. la libra, en Baeza, reglamentando las ordenanzas que cada libra tenga cinco, diez o veinte candelas (292).

La cera se empleaba en la iluminación de las iglesias (293).

La iluminación de una de las fiestas ofrecidas por el condestable Miguel Lucas, en 1461, se describe así:

«Estando la casa tan clara como en el mediodía por la multitud de las muchas antorchas que ardían» (294).

4. PLATOS QUE SE PREPARABAN

Es difícil, por no decir imposible, poder describir los distintos platos preparados por cada uno de los sectores sociales de las gentes del medioevo en el alto Guadalquivir; sin embargo, un intento de rastreo en diferentes fuentes puede proporcionarnos un número no pequeño de ellos que de alguna manera nos pueden ilustrar sobre las posibilidades culinarias de aquella sociedad.

Contamos con bastantes datos acerca de las comidas y bebidas de las clases poderosas a través de los banquetes, recepciones o colaciones narrados en los *Hechos del Condestable Don Miguel Lucas*, e incluso podemos vislumbrar la que fuera comida habitual de este poderoso señor; pero tropezamos con un auténtico problema al pretender indagar en las comidas de las capas populares, en sus diferentes escalones de caballeros de cuantía,

(291) En 1456 gastaba un candil, durante un mes, 12 mrs. de aceite: PÉREZ GALLEGO, Manuel: *El concejo de Morón (1402-1450)* (tesis doctoral inédita), Universidad de Granada, pág. 368.

(292) ARGENTE, C.-RODRÍGUEZ, J.: «Ordenanzas de Baeza», tit. XV, cap. V.

(293) Archivo Parroquial de Santisteban del Puerto: *Cuentas de Fábrica*, libro 1.º.

(294) CARRIAZO, J. de M.: *Hechos del Condestable*, pág. 56.

hombres buenos pecheros —acomodados, medianos y pequeños— y trabajadores del campo o de la ciudad.

Banquetes o recepciones ofrecidas por el condestable:

Suelen constar de una colación o comida ligera a media mañana, banquete propiamente dicho al mediodía, otra colación a media tarde, cena seguida de prolongados bailes y danzas, despedidos con una colación en torno a las tres de la madrugada, en que los invitados se retiran a dormir.

Exponemos para un concreto conocimiento de los mismos el relato de banquetes ofrecidos en distintas épocas del año:

En febrero de 1464, ya entrados en Cuaresma y de camino hacia Jaén, Miguel Lucas agasaja al monarca Enrique IV con la siguiente comida:

«avía mandado traer muchos pescados frescos empanados y en pipotes y de todas maneras, ca era Cuaresma, y de muchas frutas y suplicaciones e otras conservas reales e mucho pan e çevada e muy finos e diversos vinos» (295).

Llegados a Jaén le ofreció una cena después de completas, es decir, pasadas las 9 de la noche:

«E asentóse a çenar en una mesa que estava en un asiento de madera de gradas, do el señor Condestable le sirvió de maestresala e trinchante e la señora Condesa, su muger, le dió el agua manos y la copa». Entre plato y plato tocaba la música (296).

Proporcionó, asimismo, alimentos al rey y a su comitiva durante las salidas efectuadas con el monarca en esta Cuaresma de 1464:

«y para todos los que allí fueron mandó llevar muchos e diversos pescados e pan blanco e frutas e vinos (297). E mandó dar de comer muchos pescados de Sevilla, empanados e otros, e pan e vino e çevada a quantos venían con él de Jahén (298).

Pero los banquetes donde mejor se enumeran los exquisitos manjares consumidos por los asistentes son los ofrecidos tras las bendiciones nupciales recibidas por él y doña Teresa de Torres, en 1461: En una sala amplia, ricamente engalanada, estaba colocado un alto estrado de madera con gradas, y sobre él una mesa. Y en la sala y fuera de ella otras muchas mesas

(295) *Ibid.*, pág. 194.

(296) *Ibid.*, págs. 195-196.

(297) *Ibid.*, pág. 196.

(298) *Ibid.*, págs. 198-199.

y aparadores de vajillas de oro y plata. La descripción que el cronista hace de la comida ofrecida a las autoridades municipales, cabildo catedralicio y otros señores se desarrolla así:

«así los dichos señores como todos los otros fueron muy abastados de muchos pavos e de todas las otras aves e manjares e confeçiones e vinos que se solían e podían dar a la mesa del más alto príncipe del mundo».

«Y esto se continuó a noche y mañana cada día de quantos las fiestas duraron que fueron veynte e tres días».

Al margen de este entorno y con motivo de semejante fasto, los criados de la casa daban raciones a forasteros «el quatro tanto que le era neçesario» y a todos, en general, «raçiones con gran abundançia».

Las casas populares de Jaén también recibieron sus agasajos, aunque de diferente categoría y de forma más apropiada a los que ellos acostumbrarían hacer en sus celebraciones, pues el condestable «mandó dar cargo a çiertos jurados que repartiesen por la dicha çibdad mil pares de gallinas e muchos carneros e vacas e otros mantenimientos a personas espeçiales della».

El pan no quedó huérfano de las correspondientes corridas de toros, en las que se divertieron a satisfacción todos los que quisieron participar corriendo unas veces seis, otras ocho y otras diez toros (299).

En las bodas de uno de sus primos, Fernand Lucas con la hija de Pedro de Escavias, celebrada el 27 de mayo de 1470, los invitados fueron obsequiados generosamente «de muchos manjares e potajes e frutas e vinos de diversas maneras» (300).

En la colación del primer día, tras divertirse en una corrida de cuatro toros, les invitó a una recepción «de muchos confites e çerezas e mançanas e vino» (301), y en la del segundo día «mandó traer colaçión de muchas frutas de sartén e çerezas e mançanas e muy finos vinos» (302).

Aporta algunas variantes el banquete ofrecido con motivo de la boda de dos de sus criados, en 1463, en el que prepararon 5 mesas muy largas en una sala, y en otra sala, otras tantas para las damas y otras mujeres. A todos ellos presidía el condestable desde una mesa colocada sobre un es-

(299) *Ibid.*, págs. 45-46 y 47-50.

(300) *Ibid.*, págs. 437-438.

(301) *Ibid.*

(302) *Ibid.*

trado. Los convidados eran autoridades civiles notables y otras gentes del común de la ciudad:

«Donde después de las frutas, muchos potajes de diversas maneras comieron, demás de muchas aves cocidas e asadas, cabritos, carneros, vacas. E, asimesmo, fueron bien abastados de muy finos vinos, que de muchas partes se mandaron traer (303).

Al día siguiente, lunes, comieron junto con los invitados los criados del condestable «para lo qual, de la despensa del dicho señor condestable, muchas aves, cabritos, carneros e vacas e todas las otras cosas neçesarias se levaron, e los mismos cocineros suyos, asimesmo, para que aquello e otros potajes guisasen con aquella abundançia que el día primero, fecho avían» (304).

Semejantes a éstos fueron otros banquetes ofrecidos con motivo de las bodas de otros criados, a primeros de febrero de 1466 (305), o de las de su hermana, en 1467 (306).

Aparte de estos banquetes ofrecía otros similares en determinadas solemnidades a las autoridades locales, caballeros y dueñas, como el ofrecido el día de Reyes de 1463 (307).

Todos los lunes de la Pascua del Espíritu Santo guardaba la costumbre de invitar a las autoridades municipales y al alto clero jiennenses a cenar en la Fuente de la Peña (308). Del modo que sigue se desarrolló la ofrecida en 1464:

«para lo qual se llevavan allá, al canpo, muchas aves e cabritos e carneros e caçuelas e pasteles e quesadilla (309), e muy finos vinos blancos e tintos e muchas frutas de las que el tiempo avía».

Cada fiesta importante tenía su personalidad que se reflejaba en el banquete ofrecido. Es el caso de la del Domingo de Pascua Florida, descrita así;

(303) *Ibid.*, págs. 134-135.

(304) *Ibid.*, pág. 136.

(305) *Ibid.*, pág. 306.

(306) *Ibid.*, pág. 352.

(307) *Ibid.*, pág. 101.

(308) *Ibid.*, pág. 132.

(309) Cierta especie de pastel compuesto de queso y masa que se hace regularmente por Carnestollendas; cierta especie de dulce, hecho a modo de pastelillo, relleno de almíbar, conserva u otro manjar. En la actualidad las quesadillas son comida muy popular y corriente en la ciudad de México.

«E luego trayan el cordero asado muchas flores en torno, e los capellanes bendecían la mesa e el dicho cordero. E este día se trayan los manjares, segund que en las fiestas susodichas, así a la mañana como a la noche» (310).

La comida de Pascua Florida de 1470, celebrada en Andújar, estuvo especialmente concurrida:

«tanto que después de los que en las mesas se asentaron no cabía la gente de onbres e mugeres e niños en el patín e corredores de su posada, que toda la calle estava llena: Todos los quales fueron abastados de muchas gallinas e pollos e palominos e cabritos e corderos e de muchos huevos cocidos e quesos frescos e muy finos vinos torronteses e tintos. En tal manera que de lo que sobrava y se dava, con ello fueron para abastar otros tantos» (311).

En la Navidad invitaba a caballeros, dueñas y alto clero (312). En 1464, acabada la Historia del Nacimiento y después de divertirse con diversos juegos se hacía colación:

«Donde en la dicha sala de abaxo estava aparejada colación de muchas e diversas aves e muy finos vinos para todos los cavalleros e otras gentes que venían en su acompañamiento» (313).

Fiestas y comidas similares se organizaron en reconocimiento y agasajo de diferentes personajes o colectividades: en 1465 ofreció una comida en Bailén a un hermano suyo (314). En 1460, en Cuaresma, obsequió al embajador francés Mosén Juan de Fox con una comida en la Venta de los Palacios:

«E levaron muchas conservas de diaçitrón (315) e confites e otras muchas frutas e muy finos vinos blancos e tintos para que ficiese collación, porque ayunava aquel día; e para los otros suyos que no ayunavan y çenar quisiesen, muchos pescados y frutas» (316).

Con anterioridad a las Carnestollendas de 1460, el cocinero del con-

(310) CARRIAZO, J. de Mata: *Hechos del Condestable*, pág. 165.

(311) *Ibid.*, págs. 423-424.

(312) *Ibid.*, pág. 40.

(313) *Ibid.*, págs. 154-156.

(314) *Ibid.*, pág. 302.

(315) Cidra confitada.

(316) CARRIAZO, J. de Mata: *Hechos del Condestable*, pág. 35.

destable había preparado manjares para atender en tierras cordobesas, camino de Jaén, a Mosén Juan de Fox:

«los quales llegaron a Córdoba, miércoles, primero día de Quaresma. Y como sopieron quel viernes siguiente se avía de partyr, ficieron cocer mucho pan blanco e conpraron quatro o çinco cargas de vino blanco e tinto, muy oloroso e muy fino, y asimesmo muchos sávalos e otros pescados frescos e muchas conservas de diaçitrón e confites e dátiles e palmitos e otras muchas frutas verdes e secas, quantos según el tiempo se pudieron aver».

Todo este acopio de manjares fue transportado al Carpio, a donde concurrió el embajador, «do fue muy bien servido y todos abastados de muchos pescados e vinos e frutas de diversas maneras, segund dicho es» (317).

Esta misma generosidad mostró con los condes de la pequeña Egipto —los primeros gitanos documentados en la península— que se presentaron ante él, el 20 de noviembre de 1462 (318).

A los moros, de los que la crónica lo muestra como acérrimo y natural enemigo, los agasajaba también en diversas ocasiones durante los prolongados períodos de paces. En 1467 ofreció una cena a los moros de Cambil, cuya noticia nos la proporciona Juan de Arquellada:

«se dió una muy rica cena e muy suntuosa de muchas gallinas y capones, ansarones y terneros y cabritos y muy delicados vinos, aunque vevieron bien poco, por ser prohibido a su ley y, ansimismo, tuvieron muy ricas colaciones a los postres...» (319).

En celebraciones más populares, se obsequió con copiosos manjares en consonancia con los hábitos alimenticios populares y multitudinarios que aún hoy, con las correspondientes mutaciones, podemos observar en las hogueras de San Antón, celebradas en la capital del Santo Reino:

La Fiesta del Hornazo

Es una fiesta tradicional de la ciudad, cuya celebración tiene lugar todos los años el Lunes de Pentecostés, en la que tienen cabida los distintos grupos sociales que habitan en ella, aun cuando el tratamiento dispensado a unos y otros sea bastante diferente, ya que a autoridades civiles y eclesiás-

(317) *Ibid.*, págs. 33-34.

(318) *Ibid.*, pág. 97.

(319) ARQUELLADA, Juan de: *Sumario de prohezas y casos de guerra acontecidos en Jaén y Reinos de España y grandeza de ellos, desde el año 1353 hasta el año 1590*. Citado por TORAL, E.: *Jaén y el Condestable*, pág. 79.

ticas suele obsequiarlas con una exquisita y succulenta cena, de las que el cronista nos describe la de 1461 (320) y la de 1463 (321).

Pero es ésta una fiesta popular en la que tienen cabida todos los habitantes, aunque, como venimos diciendo, con distintos grados de participación según la categoría social detentada. Así, autoridades civiles y eclesiásticas eran invitadas por el condestable, en 1461 «para que después de comer, a la tarde, viniesen a su posada, a recibir el fornazo». A continuación tenía lugar la representación jocosa de un asedio de fortaleza que en el caso era la mansión de Miguel Lucas, donde junto con su familia y amigos más allegados se reunían regidores, caballeros y miembros destacados del clero. De otro lado, una multitud de gente de la ciudad venía desde la collación de la Magdalena portando un gran castillo de madera que para tal representación se conservaba en aquel barrio, «y llegados delante de su posada, comenzóse un combate de huevos entre los del castillo y los que estaban en la ya dicha torre e corredores e calle, que no era sino placer de mirallo. Do verdaderamente creo se gastaron allende de nueve o diez mil huevos» (322).

La representación que se repetía cada año es descrita, de nuevo, por el cronista con motivo de la celebrada en 1463, en que de nuevo se repite la invitación a los notables de la ciudad «para que después de comer viniesen a recibir el fornazo», representando, a continuación, las diferentes escenas de asedio de la fortaleza, «como lo solían facer otros años» (323).

La participación popular mejor descrita en la Fiesta de Hornazo es, acaso, la de 1464:

«Este día, después de comer, mandaron traer a palacio un castillo de madera que para esto estava fecho en las casas de doña Violante de Torres, que son a la Magdalena, el qual tenían a cargo del traer los ortelanos de la çibdad. E, asimesmo, mandaron aderesçar para el dicho tiempo el hornazo, de muchas aves e pasteles e quesadillas e caçuelas e muchos huevos cocidos e muy finos vinos blancos e tintos...».

La guerra con huevos cocidos entre los hortelanos y el resto de la población contra la casa del condestable, sus amigos y autoridades duraba unas dos horas. Después se servía la cena a las autoridades y otras personalidades invitadas (324).

(320) CARRIAZO, J. de M.: *Hechos del Condestable*, pág. 64.

(321) *Ibid.*, págs. 123-124.

(322) *Ibid.*, págs. 63-64.

(323) *Ibid.*, págs. 123-124.

(324) *Ibid.*, págs. 165-166.

Ampliamente populares fueron los agasajos obsequiados al común de la población con motivo del nacimiento de la hija del condestable, doña Luisa, el día 7 de enero de 1465:

«Y como se puso el sol, fueron hechos muy grandes fuegos en todas las plaças e las puertas de las iglesias de la dicha çibdad. En las quales asavan muchas aves e cabritos e casi los toçinos enteros. E comían e bevían todos los que querían. Especialmente en la plaça de Santa María, Gonçalo Mexía, su alguazil mayor, mandó facer un grant fuego e allí mandó asar muchas aves e carneros e toçinos enteros e manteles puestos en las gradas para quantos querían comer y beber, así aquella noche como otro día de mañana» (325).

Cuando nació su hijo Luis, el 11 de abril de 1468, por la mañana pusieron mesas en los cementerios de las collaciones y trajeron para las gentes «mucho pan y buen vino ttorrontés e muchos pescados e sardinas e naranjas e buñuelos e otras frutas» (326). El día de su bautismo, que tuvo lugar el 18 de abril de 1468, después de la comida bautizaron al niño y vueltos a palacio, «a todos mandó dar colación de muchos confites e conservas e muy finos vinos». Terminada la colación hubo una corrida de toros, donde se corrieron seis ejemplares delante del mirador de San Ildefonso, «e troxieron mucho pan e muchos platos de corderos asados, cortados, e muchos quesos e huevos e muy finos vinos. Y allí delante del mirador dieron de comer y beber a toda la gente que en el coso estava... tanta abundancia ovo de todo, que muchos ovieron menester quien los levase del brazo a sus casas» (327).

Observamos que nunca aparece el tocino en ninguna de las recepciones ofrecidas por Miguel Lucas en su casa, salvo cuando se agasaja al pueblo en plazas, cementerios o gradas para entrar en las iglesias, generalmente en torno a una gran hoguera en la que suelen asarse los alimentos o como dice el cronista, los tocinos enteros. No era la carne de cerdo la más apreciada, y si hemos de creer a La Lozana, ésta la define así: «era más dejativa que la carne de cerdo».

Festines y comidas se atenían a un estricto ritual, en el que se mezclan juegos, bailes y colaciones o comidas intermedias más ligeras, entre comida y cena, para reponer energías a los participantes: Las colaciones se interca-

(325) *Ibid.*, pág. 258.

(326) *Ibid.*, págs. 376-377.

(327) *Ibid.*, pág. 380.

laban a media mañana, media tarde y media noche o madrugada. En determinados momentos el agasajo se reduce a una simple colación, pero entonces, ésta suele ser larga y algo más abastecida que las intercaladas en los días de grandes banquetes.

Puede ser ejemplo de estas últimas las ofrecidas en los alardes de 1463 (328), con motivo de la que el cronista nos informa: «e de las otras dos tiendas sacávanles muchos platos de fruta e facían colación» (329), así como de la recepción ofrecida a unos moros invitados a contemplar dicho alarde: «mandóles traer colación de muchos confites e vinos» (330), o esta otra alusión al mismo hecho: «E desque ovieron fecho su alarde sacaron de una tienda que estava puesta mucha fruta e vino e ficieron colación» (331).

Estas colaciones eran ofrecidas con motivo de cualquier celebración, generalmente de tipo religioso, como en el bautismo, en 1465, de la hija del condestable (332), en la Fiesta de San Lucas, en 1464, acabadas las completas, a las 9 de la noche, don Miguel Lucas hace esto mismo, en la capilla del Cabildo acompañado de los clérigos de la catedral (333). Es pintoresco y muy elocuente el modo de actuar en un acto similar que tiene lugar en la Fiesta de Santa María de agosto de 1464:

«Y después que avían corrido los toros, su maestresala traya colación de muchas frutas, que a la sazón avía, e muy finos vinos para todos los que en el dicho mirador estavan; y desde arriba mandava echar y él mismo echava muchos platos e canastas de fruta a la gente de pie que debaxo estava» (334).

Se ofrece colación en la madrugada de Navidad, después de una prolongada velada (335), después de la celebración de la fiesta del Hornazo, en Pentecostés (336).

Cuando la colación se da en el campo o en otro lugar, ya entrada la

(328) En el alarde de 1464, también obsequia con una colación tanto a caballeros como a ballesteros: *Ibid.*, pág. 252.

(329) *Ibid.*, pág. 114.

(330) *Ibid.*

(331) *Ibid.*, pág. 116.

(332) *Ibid.*, pág. 262.

(333) *Ibid.*, pág. 179.

(334) *Ibid.*, pág. 177.

(335) *Ibid.*, págs. 40, 50 y 57.

(336) *Ibid.*, págs. 64 y 123.

noche, entonces se ilumina el espacio con numerosas antorchas. En estas circunstancias obsequia al maestre de Calatrava:

«Y çerca de Sant Sebastián encontró la colación que avía mandado traer para el dicho señor maestre, de muchos confites e conservas e muy finos vinos e con muchas antorchas (337)

o lo hace con toda la población, en Pascua del Espíritu Santo, en la Fuente de la Peña:

«a todos los cavalleros e peones mandaba dar fruta e vino fasta que se davan con ello (338).

Es peculiar la colación ofrecida el martes, último día de Carnestollendas de 1463. En la noche, para agasajar a caballeros moros que estaban acompañándole ordenó que se hiciese en la plaza que había delante de su casa una gran hoguera de leña seca y allí con caballeros, dueñas y gente plebeya, se sentó tras varios juegos a cenar, y después que hubo cenado «mandó traer colación a todos los cavalleros e escuderos e otras gentes que ende estaban, de muchas gallinas e perdices e cabritos e pasteles e quesos frescos y quesadillas y otras frutas de diversas maneras, en tan grand abundançia, que la gente se davan unos a otros con ello» (339).

En 1464, el último martes de Carnestollendas, después de haber tomado parte en un torneo, «mandava traer colación para todos los que allí se ayuntavan, que era asaz gente, de muchas aves e cabritos e pasteles e tortas de huevos rebueltas con toçino y muy finos vinos, fasta que sobrava» (340).

Resulta de gran interés por la variedad de matices y descripción de diferentes escenas y modos de servir los vinos y aperitivos, la colación ofrecida el día de San Juan, de 1464, a media mañana: En la puerta de la casa del condestable se habían preparado numerosos aparadores para recibir y obsequiar a los caballeros y peones que de acuerdo con la costumbre popular habían bajado al río para enramarse y celebrar los diferntes juegos y escenas que la fiesta requería. Eran aparadores con «muchas canastas blancas llenas de pan... muchas cargas de las frutas que avya, a la sazón, que la dicha fiesta se facía. Y muchos cueros de vinos finos con muchos cántaros e jarras de agua fría... tres o quatro artesas llenas de agua fría, puestas

(337) *Ibid.*, pág. 152.

(338) *Ibid.*, pág. 132.

(339) *Ibid.*, pág. 111.

(340) *Ibid.*, pág. 164.

sobre sus vancos, çercados de ramas e cañas e junçia, donde muchas redomas (341) llenas de vino a enfriar se ponía» (342).

El cronista nos describe hasta el más nimio detalle del procedimiento seguido en el servicio de los manjares y del vino: «Bien çerca de las dichas redomas... estava su maestresala con todos sus pajes en pos dél, con el aguamanos, pan, frutas e vino...». Tras de él, otros dos maestresalas, cada cual «tenía en pos de sí un onbre con una canasta de pan blanco en el onbro. Y en pos del pan todas las frutas (343), y detrás las redomas llenas de vino blanco, e otros tantos con taças muy linpias e jarras llenas de agua fría», y detrás un hombre con un cántaro de vino provisto de un pequeño caño o pico con el que poder rellenar las redomas, y detrás otro con un cuero en el hombro para rellenar el cántaro.

La colación de fruta y vino volvía a repetirse por la tarde, de la misma manera, a todo el que quería acudir y en todas las calles de Jaén (344).

Estas colaciones, ofrecidas también en Andújar, alguna vez, por el mismo condestable (345), siempre o en su mayor parte estaban compuestas de vino y fruta, costumbre probablemente observada por las capas populares en sus fiestas y celebraciones. En este contexto habría que explicar el significado de aquella pregunta y repuesta de La Lozana: «¿Quién te hizo puta? —El vino y la fruta» (346).

Es interesante detenerse en las distintas descripciones de los refrigerios ofrecidos a las huestes durante las campañas militares.

La bebida era, al parecer, acto obligado antes de empezar la pelea. En 1462, antes de empezar el asalto de una fortaleza se ordena que todo el mundo se dispense sus buenos tragos de vino: «Y como llegó, luego mandó que todos se pusiesen de pie y beviesen. E como ovieron bevido mandó tocar las tronpetas al conbato, el qual se començó así ferozmente...» (347).

Cuando las condiciones lo requerían preparaba comida a sus acompañantes después de cabalgadas contra los moros de Granada. Así, en 1463 «fizo muy grandes gastos de pan e vino e carne e çevada e otras muchas

(341) Vasija de vidrio ancha en su fondo que va angostándose hacia la boca.

(342) CARRIAZO, J. de M.: *Hechos del Condestable*, pág. 171.

(343) Con un cesto de cada una.

(334) *Ibid.*, págs. 171 y 174-176.

(345) *Ibid.*, pág. 433.

(346) DELICADO, F.: *La Lozana*, pág. 63.

(347) *Ibid.*, pág. 77.

cosas que mandó levar para quantos fueron con él» (348). En 1466 ofreció una comida entre caballeros cristianos: «para todos los quales e asy mismo a toda la gente de la dicha çibdad mandó matar e guisar muchas vacas e carneros e otras carnes e dar mucho pan e vino e çevada». Y en los osarios y cementerios delante de las iglesias los jurados dieron de comer manjares guisados a las gentes de cada collación (349).

Otras veces, a semejanza de lo que acostumbraba hacer en la Fuente de la Peña, agasajada a sus amigos en el campo. Así ocurrió el día 15 de marzo de 1467, que «fueron a la Fuente el Pavón, do su merçed avía mandado traer muchos pescados e buñuelos e finos vinos e mucho pan blanco» (350).

La comida cotidiana

La comida diaria era más modesta y menos abundante que la que hemos visto servir en los grandes banquetes y recepciones. Tenemos pocas referencias al respecto. Pero sabemos que Miguel Lucas estaba comiendo en el momento en que las huestes del obispo de Jaén, desterrado en Baeza, penetraban en la ciudad de Jaén para hacerse fuertes en sus palacios. El cronista nos describe así la comida que el condestable hacía en el momento en que recibe la noticia de la osadía:

«Estando el dicho señor Condestable comiendo en una sala de arriba con la señora condesa... e aviendo comido lo cocido y el manjar blanco, ya que le traían el plato de lo asado...» (351).

A través de las numerosas noticias de las comidas que La Lozana Andaluza sabía hacer podemos vislumbrar cuál sería la comida cotidiana de las capas populares jiennenses, campesinos y artesanos con cierto desahogo económico:

La Lozana había aprendido de su abuela materna a «hacer fideos, empanadillas, alcuzcuzu (352) con garbanzos, arroz entero, seco, graso, albondiguillas redondas y apretadas con culantro verde (353), que se conocían las que yo hacía entre ciento» (354).

(348) *Ibid.*, pág. 147.

(349) *Ibid.*, pág. 336.

(350) *Ibid.*, pág. 342.

(351) CARRIAZO, J. de M.: *Hechos del Condestable*, pág. 128.

(352) Pasta de harina y miel, reducida a granitos redondos y cocida después con el vapor del agua caliente. Es comida muy usada en la actualidad entre los moros.

(353) Hierba aromática y con virtud estomacal.

(354) DELICADO, F.: *La Lozana*, pág. 38.

En Jaén debieron ser muy apreciados los grañones: «Y pasando con su madre a Jaén, posó en su casa y allí fueron los primeros grañones que comió con huesos de tocino» (355).

Sabe «torcer hormigos (356) con aceite y con agua y hacer alcuzcuzu» (357). Se hacían hormigos torcidos con «culandro verde, un puño de buena harina y tanto aceite»; del conjunto salía una «almofia (358) llena» (359). Las habilidades culinarias de La Lozana son muy extensas, pues sabe cocinar el «Salmorejo» (360): «¡Yo quería saber cuanto ha que no comí salmorejo mejor hecho!» (361), «cazuela de peje, que dicen que venden unas acedias frescas vivas, y no tengo quien me vaya por ellas y por un cardo» (362), cabrito apedreado (363), cardico y mojama (364). Habla, igualmente, de «una capirotada o una lebrada» (356).

Pero también La Lozana «es gran comedora de pescado» (368).

Gusta de comidas exquisitas: «Una mesa con presutos cochos y sobreadas, con capones y dos pavones y un faisán y astarnas y miles cosas» (367).

De dulces multiformes nos ofrece una larga lista: «sabía hacer hojuelas, prestiños, rosquillas a alfajor, textones de cañamones y de ajonjolí, nuégados, xopaipas, hojaldres, hormigos torcidos con aceite, talvinas», «letuarios de arrope para en casa, y con miel para presentar, como eran de membrillos, de cantueso, de uvas, de berenjenas, de nueces, y de la flor del nogal para tiempo de peste, de orégano y hierbabuena para quien pierde el apetito» (368).

(355) *Ibid.*, pág. 46: Los grañones son una especie de sémola hecha con trigo cocido en grano. Se llama también así al grano cocido.

(356) Los hormigos podían ser desde unas gachas hasta un plato de repostería.

(357) DELICADO, F.: *La Lozana*, pág. 51.

(358) Almofia = jofaina.

(359) DELICADO, F.: *La Lozana*, pág. 53.

(360) *Ibid.*, pág. 130.

(361) *Ibid.*, pág. 202.

(362) *Ibid.*, pág. 163.

(363) *Ibid.*, pág. 175.

(364) *Ibid.*, pág. 180.

(365) *Ibid.*, pág. 203.

(366) *Ibid.*, págs. 99-100.

(367) *Ibid.*, pág. 118.

(368) *Ibid.*, pág. 39.

Incluso cuida el combustible para dar gusto especial a los guisos. Destaca como más apropiado para los buenos sabores el carbón: «Señor, solamente carbón y será más sabroso» (369).

Sin embargo, éstas parecen comidas correspondientes a mesas de labradores o artesanos con cierto nivel de desahogo económico. La gran masa de la población debió consumir alimentos menos adobados, más monótonos de sabores y no tan acompañados de postres.

Las Ordenanzas de Jaén con motivo de la reglamentación de los fuegos en el campo con el fin de evitar incendios que podían resultar catastróficos nos dejan entrever la elemental preparación de los alimentos que labradores, ganaderos o ballesteros hacían para ellos y para los que les servían o ayudaban (370):

Desde primeros de junio a finales de septiembre sólo se autorizaban fuegos en el campo, «para guisar de comer». Se les permite que hagan «fuego en sus viñas para guisar de comer y en sus heredades para sus peones...».

Con estas comidas estarían más de acuerdo otros guisos que conoce La Lozana para épocas de escasez y para mesas pobres.

Si la comida se adobaba con especias en las mesas desahogadas y en tiempos de holgura, en las mesas pobres y en épocas de escasez la especia fundamental era el hambre: «Yo les guisaba guisadicos que le placían», condimentados con especias. Ahora, en tiempos de escasez, la «pobreza hace comer sin guisar». Es decir, en tiempos de abundancia, las especias; en tiempo de escasez, el apetito (371).

La lista de comidas que siguen, serían las que más presencia tendrían en las mesas de agricultores y artesanos pobres. «Talvinas, zahinas y nabos con tocino y con comino», «col murciana con alcaravea», y estas otras de que se jacta nuestra protagonista: «holla reposada no la comía tal ninguna barba», «y cazuela de berenjenas mojías en perfección, cazuela con su agico y cominico y saborico de vinagre», «Rellenos, cuajarejos de cabrito, pepitorias y cabrito apedreado con limón ceutí», «y cazuelas de pescado cecial con oruga y cazuelas moriscas por maravilla y de otros pescados que serían luengo de contar», «hoyas en tiempo de ayuno». A una de estas comidas hasta hace poco tiempo muy popular en Andalucía, se refería la abuela de

(369) *Ibid.*, pág. 131.

(370) A. M. Jaén: *Ordenanzas de Jaén*, fols. 150v.-152r.

(371) DELICADO, F.: *La Lozana*, pág. 38.

La Lozana cuando expresaba: «La holla sin cebolla es boda sin tamborin» (372).

Por los avituallamientos de castillos y fortalezas podemos inferir de qué tipo serían las comidas de las guarniciones destacadas en ellos:

En 1463 se llevaron desde Andújar al Castillo de Montizón «ochenta o çient cargas de farina, e algunas cargas de queso e pescados e otros mantenimientos» (373). En otra ocasión, también con destino a dicho castillo, se detecta en el camino de Andújar a Baños «una grand recua de trigo e çevada e toçino e otras provisiones» (374), y más adelante, por el mismo camino y con idéntico destino, se transporta «mucha harina e vino e toçinos e quesos e pescados e otras provisiones para el dicho castillo» (375).

El 16 de marzo de 1467 el condestable Miguel Lucas presta atención al aprovisionamiento de los alcázares de Jaén: «Y luego los mandó abastecer de mucho trigo e çevada e harina e vino e aceyte e toçino e otras çeçinas e sal e leña e carbón» (376).

5. SALARIOS Y PODER ADQUISITIVO

Es verdad que en la Edad Media existen numerosos recursos aparte de los mercados por los que los hombres en plena simbiosis con los campos encontrarían mil maneras de satisfacer sus exigencias alimenticias, sin necesidad de acudir a mercados y tiendas, sin embargo, no dejan de ser indicadores de la realidad los salarios y el poder adquisitivo que con sus ingresos podían permitirse cada uno de los distintos grupos de la sociedad.

La distribución de la riqueza fue muy desigual en el Alto Guadalquivir, como ocurría en los diferentes rincones de la península durante el siglo XV, y en consecuencia, la desigualdad en el poder adquisitivo de alimentos es algo que las fuentes documentales no dejan de poner de manifiesto.

Si procedemos escalonadamente desde la cumbre de la escala social, tratando de conseguir una estimación de los ingresos de los diferentes grupos sociales nos encontramos con el siguiente panorama de posibilidades:

El condestable Miguel Lucas, el obispo de Jaén, los componentes del

(372) *Ibid.*, pág. 39.

(373) CARRIAZO, J. de M.: *Hechos del Condestable*, pág. 298.

(374) *Ibid.*, pág. 308.

(375) *Ibid.*, pág. 319.

(376) *Ibid.*, pág. 350.

cabildo municipal y cabildo catedralicio, así como ricos mercaderes y otros hidalgos y dueñas notables, no cabe duda de que no tenían otros límites en sus mesas que los dimanados de la producción y oferta en el mercado.

El condestable y sus hermanos recibían del rey 2 millones de maravedíes en renta (377). Miguel Lucas podía ingresar por quintos y pecios de la mar, 3 a 4 millones de maravedíes y 300.000 maravedíes en las rentas de la ciudad de Sevilla (378). Según Toral (379), ingresaba 394.000 mrs. con las rentas de Sevilla, Úbeda y Baeza. Aparte de éstos tenía saneados ingresos de las carnicerías de Jaén (380) y de los bienes correspondientes a la casa de Torres, amén de los que le proporcionara el botín de las cabalgadas. En definitiva, sus ingresos anuales siempre contarían por encima de los 4 millones de maravedíes.

El obispo de Jaén venía a ingresar a finales del siglo XV unos dos millones de maravedíes, contando las rentas decimales y los bienes que le rentaban las propiedades de su patrimonio eclesiástico (381).

Los ingresos anuales de los miembros más destacados del cabildo catedralicio y otros eclesiásticos eran como siguen:

- El arcediano de Baeza: 100.000 mrs.
- El arcediano de Ubeda: 100.000 mrs.
- El arcediano de Jaén: 100.000 mrs.
- El clérigo acomodado de la parroquia: 10.000 mrs. (382).

Los altos cargos civiles y militares arrojan este balance:

- Un capitán en Jaén, mantenido por el rey con quinientos o seiscientos rocines de sueldo: 4 a 5 millones de mrs. anuales (383).
- Un corregidor: 100.000 mrs. de salario y otros 200.000 que robaba (384).

(377) CARRIAZO, J. de Mata: *Hechos del Condestable*, págs. 121-122.

(378) *Ibid.*, pág. 418.

(379) TORAL, E.: *Jaén y el Condestable*, pág. 127.

(380) A. Catedral de Jaén.

(381) RODRÍGUEZ MOLINA, José: *El Obispado de Baeza-Jaén. Organización y economía diocesana (siglos XIII-XVI)*, Jaén, 1986, pág. 264.

(382) *Ibid.*, pág. 264.

(383) *Ibid.*, págs. 121-122.

(384) *Ibid.*

- El corregidor de Úbeda, Juan de Ayala, en 1480: 183.000 mrs. anuales, a razón de 500 mrs. diarios (385).

Destacados hidalgos jiennenses cuentan con ricos patrimonios territoriales y urbanos, además de con cantidades en metálico que pueden oscilar en torno a 2 millones de mrs. y 20.000 mrs. (386).

Éstos y algunos de los caballeros de cuantía más acomodados e influyentes se distribuyen las alcaldías de los castillos de la ciudad de Jaén con el siguiente sueldo anual en 1464 (387):

- La alcaldía de Otíñar: 8.000 mrs. —para que el alcaide pudiese tener 3 hombres, 2 de pie quieto y otro para poder desplazarse en busca de provisiones, etc.
- La alcaldía de Pegalajar 6.000 mrs.
- La alcaldía de Mengíbar 4.000 mrs.
- La alcaldía de Cazalilla 2.000 mrs.
- La alcaldía de Fuente del Rey .. 2.000 mrs.
- La alcaldía de la Aduana 1.000 mrs.
- La alcaldía del Burrueco 4.000 mrs.
- La alcaldía del Alarifazgo 1.000 mrs.
- La alcaldía de Torredelcampo .. 4.000 mrs.
- La alcaldía del Castillo Viejo ... 4.000 mrs.

El salario cotidiano de los procuradores, en 1505, durante el tiempo que salían de su casa hasta que volvían, era de 200 mrs.

En octubre de 1469 pagaba el condestable a la tropa enviada a Córdoba en ayuda de don Alonso de Aguilar, 20 mrs. al caballero y 10 mrs. al peón (388).

La renta anual de la escribanía de un converso en Jaén, entre 1474 y 1481, eran 14.285 mrs. (389).

El salario anual, antes de 1497, del comendador de Montizón, Diego Fernández de Iranzo, como repartidor de Guadix, era de 38.000 mrs. (390).

(385) RUIZ PRIETO, Miguel: *Historia de Úbeda*, Úbeda, 1906. Primera parte, págs. 142-143.

(386) RODRÍGUEZ, J.: *El Reino de Jaén*, pág. 204.

(387) CARRIAZO, J. de Mata: *Hechos del Condestable*, págs. 207-210.

(388) ARQUELLADA, J.: *Sumario de prohezas*, fols. 116-120.

(389) TORAL, E.: *Jaén y el Condestable*, pág. 135.

(390) *Ibid.*, pág. 137.

Caballeros de cuantía y hombres buenos acomodados, en general, no carecían de lo necesario para una desahogada pervivencia. La hacienda de los caballeros de cuantía en 1463 estaba establecida en 12.000 mrs. (391). En tiempos de los Reyes Católicos la cuantía se elevó a 50.000 mrs. y a 100.000 en época de Carlos I (392).

En 1511, la despensa de los pequeños campesinos y artesanos cuya hacienda no alcanzaba los 50.000 mrs. para quedar integrados en el cuerpo de caballeros de cuantía, no era excesivamente abundante (393):

Trigo: Tenían entre 30 y 12 fanegas y 5 ó 6 fanegas en el mes de abril; es decir, tres meses antes de la próxima cosecha. Si consumían a razón de 150 kgrs. por persona y año, cantidad bastante módica, una familia media de 4 personas gastaría en estos tres meses 4 fanegas de trigo.

Las existencias de aceite oscilaban entre 7 y 19 arrobas, al precio de 80 mrs. la arroba.

De vino, entre 20 y 40 arrobas, al precio de 40 mrs. la arroba de vino blanco y a 25 mrs. el vino «aguapié y yema».

Las habas aparecen en un solo inventario en cantidad de 3 fanegas a 60 mrs. la fanega.

En el mismo inventario se consignan 1, 5 fanegas de almendras, a 100 mrs. la fanega.

Casi todos tienen aves de corral: diez gallinas y un gallo.

Tienen entre 1 y 4 cerdos.

El tocino aparece en casi todos los inventarios.

En un solo inventario aparecen 10 colmenas.

Sólo en un caso se poseen vacas de leche y se nota una ausencia total de cabras.

Todo lo constatado acerca de esos pequeños campesinos es índice de una alimentación pobre y monótona.

(391) CARRIAZO, J. de M.: *Hechos del Condestable*, págs. 113 y 189.

(392) RODRÍGUEZ, J.: *El Reino de Jaén*.

(393) AGENTE, C.: «Bienes muebles e inmuebles».

Salario de trabajadores

	mrs.
En 1462 (394):	
— El maestro albañil, diariamente	16
— El «home» que le sirve	10
— El segador	15
— Por cavar y vinar	14
— El podador	15
— El sarmentador	15

En 1460 un hombre con dos asnos, recogiendo el diezmo de los excusados, cobra al mes 500 mrs. y dos fanegas de cabeza (395), o sea, que gana diariamente 17 mrs.

En 1469, tres maestros y 6 hombres ganan 173 mrs. diarios (396), o sea, por partes iguales, serían 19 mrs. diarios cada uno.

En ese mismo año, 5 maestros y «quinse ommes que los sirvan e que se mantengan», ganan al día 390 mrs., es decir, por partes iguales, 19 mrs. diarios cada uno.

En ese mismo año, 5 maestros y «quinse ommes que los sirvan e que se mantengan», ganan al día 390 mrs., es decir, por partes iguales, 19 mrs. diarios cada uno.

En la misma fecha, dos maestros que se mantengan, ganan 54 mrs. diarios, o sea, 27 mrs. cada uno.

Cuatro hombres que sirvan a dos maestros ganan junto con la manutención 68 mrs., es decir, 17 mrs. diarios cada uno de ellos.

En 1478 el albañil del cabildo catedralicio gana el día que trabajo 30 mrs.; en 1492, el salario ascendió a 50 Mrs. (397).

En 1512 (398):

- Gana un hombre con su mantenimiento durante cinco días: 220 mrs., es decir, 44 mrs. diarios.

(394) ARQUELLADA, J.: *Sumario de Prohezas*, citado por TORAL, E.: *Jaén y el Condestable*, pág. 71.

(395) A. Histórico Provincial de Jaén, leg. 1.º-2, fol. 7r.

(396) A. C. Jaén. Doc. 40a, fol. 95v.

(397) RODRÍGUEZ MOLINA, José: «Estatutos de la catedral de Jaén de 1368 —recopilación de 1478—», *Boletín del Instituto de Estudios Giennenses* (Jaén), LXXXV y LXXXVI (1976), tít. 30.

(398) A. C. Jaén, Doc. 42a, fols. 23r.-44r.

- Gana un hombre con un asno, diariamente: 40 mrs.
- Gana un hombre con una bestia, al día: 60 mrs.

En 1515 (399):

- El sueldo diario de un peón de albañil oscila entre 28 y 32 mrs.
- El sueldo del maestro albañil oscila entre 46 y 48 mrs.

Supone el mantenimiento de tres hombres que trabajan durante un día en la iglesia de Santisteban, 46 mrs., es decir, que cada uno gasta en manutención 15 mrs. aproximadamente.

En 1516 (400):

- El jornal de tres hombres monta la cantidad de 142 mrs., es decir, 52 mrs. diarios cada uno.
- El jornal del maestro y un hombre durante dos días es de 156 mrs, o sea, 39 mrs. por hombre y día.

Poder adquisitivo

Es interesante conocer lo que se podía adquirir diariamente con uno de estos salarios para el sustento y vestido cotidiano. En 1462 un maestro albañil que ganase 16 mrs. diarios en un trabajo estable, lo que no solía suceder, podría comprar para una familia formada por 4 ó 5 miembros lo siguiente, sólo para el mantenimiento diario imprescindible, sin tener en cuenta los gastos de vestido, casa y otros:

	mrs.
4 kgs. de trigo	2
1 kg. de carne de vaca ...	3
1 litro de vino	2
2 libras de tollo	4
1/4 de litro de aceite	2,5
Carbón	1
Hortaliza y fruta	1
TOTAL	15,5

(399) A. Parroquial de Santisteban del Puerto: *Cuentas de Fábrica*, Libro 1.º, fol. 30r.

(400) *Ibid.*, fol. 28v.

6. COMIDAS DE RICOS Y COMIDAS DE POBRES

Había gran diferencia entre comida de ricos y comida de pobres:

El condestable y las clases poderosas necesitaban, como los canónigos (401), un barbero que le practicara sangrías, cada cierto tiempo, porque sus copiosas comidas respondían a un patrón similar al que sigue:

«Todos los cuales fueron abastados de muchas gallinas e pollos e palominos e cabritos e corderos e carneros e terneros e caçuelas e pasteles de diversas maneras e de muchos huevos cocidos e quesos frescos e muy finos vinos torronteses e tintos» (402).

Los miembros de las capas populares podían comer pan cuando lo había en abundancia, a razón de 1,5 kgs. por persona y día, «torreznos» (403), tocino, carne de vaca en muy pequeña cantidad, vino barato y, quizás, en alguna fiesta o celebración extraordinaria probasen el jamón: Decía La Lozana: «Ven acá, come, pues que vinieste tarde, que milagro fue guardar este bocado de jamón, corta, come y beberás» (404).

Carne de cerdo, que no parece gozar de buena aceptación, pues al decir de La Lozana «...diría peor de ellas que de carne de puerco» (405) y algunas hortalizas, como «menestra de cebollas» (406). Una de las más asequibles, sin duda, para la población no gozó de buena reputación: «más dejativa que menestra de calabaza» (407).

En tiempos de escasez, muy frecuentes y prolongados, se pasaban intensas hambres. Tras el cerco de Jaén por el maestre de Calatrava, en 1465, escribe el condestable al papa Sixto IV: «Siguió después desto un año de tanta fambre que pensé que se acabara quasi de despoblar la cibdad...». Es decir, al cerco de la ciudad siguió un año de duras hambres (408). En tales circunstancias los miembros de las capas populares debían contentarse con sólo pan. A estas situaciones debía referirse La Lozana cuando habla de que haces muchos sacrificios y no tomas «sino pan para comer», en

(401) RODRÍGUEZ, J.: «Estatutos de la catedral de Jaén de 1368», págs. 34 y sigs.

(402) CARRIAZO, J. de Mata: *Hechos del Condestable*, págs. 423-424.

(403) DELICADO, F.: *La Lozana*, pág. 238.

(404) *Ibid.*, pág. 148.

(405) *Ibid.*, pág. 115.

(406) *Ibid.*, pág. 134.

(407) *Ibid.*, pág. 124.

(408) CARRIAZO, J. de Mata: *Hechos del Condestable*, págs. 471-472.

el mejor de los casos (409), o como ocurría a las nodrizas de niños expósitos de Jaén, a finales del siglo XVIII, de las que se dice: «son pobrísimas que nunca se satisfacen de pan» (410).

Escasa alimentación, en definitiva, entre las amplias capas populares, especialmente en épocas difíciles de sequías, como la de 1474, durante la cual, según Escavias, «muchas personas miserables se mantenían e pasavan con cardos y otras raíces del campo» (411).

El tópico, por tanto, de las pantagruélicas comidas y cenas del medioevo, no cuadra, sino a los poderosos. Los pequeños y medianos labradores y artesanos y otras capas inferiores, de forma más notable, se debían conformar con una frugal comida, donde las sopas estaban omnipresentes y, donde, en muchos momentos, la carestía más absoluta era la tónica dominante.

(409) DELICADO, F.: *La Lozana*, pág. 213.

(410) MARTÍNEZ DE MAZAS, J.: *Retrato al natural de Jaén*, pág. 267.

(411) GARCÍA, Michel: *Repertorio de Príncipes de España*, Jaén, 1972, pág. 369.