



RIVERA MEDINA, Ana María: “Marco jurídico y actividad pesquera en Vizcaya (siglos XV al XVIII)”, *Itsas Memoria. Revista de Estudios Marítimos del País Vasco*, 3, Untzi Museoa-Museo Naval, Donostia-San Sebastián, 2000, pp. 131-152.

U·M

UNTZI MUSEOA · MUSEO NAVAL

Donostia · San Sebastián



Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral de Gipuzkoa

Marco jurídico y actividad pesquera en Vizcaya (siglos XV al XVIII)*

Ana María Rivera Medina

Universidad Nacional de Educación a Distancia

«El agua es, sin duda, todo lo que se ha dicho que es: unión, transporte, intercambio y acercamiento; pero a condición de que el hombre consienta en ello, y más aún, a condición de que esté dispuesto a pagar lo que cuesta. El mar también es, y lo ha sido durante largo tiempo, una separación, un obstáculo, barrera que ha sido menester franquear»

Braudel, Fernand: *El Mediterráneo y el mundo mediterráneo en la época de Felipe II*, México, 1993.

1. LAS VILLAS, LAS ORDENANZAS Y LA ACTIVIDAD PESQUERA

Las villas y ciudades nacen, progresan y declinan con las pulsiones de la vida económica. Cada una de ellas está encajada dentro de un particular marco económico, pero asimismo de una sociedad y de unas instituciones de gobierno peculiares. Poblamiento compacto, división total del trabajo, fuero y ordenación del entorno rural son a juicio de García de Cortázar los elementos de las ciudades bajomedievales del ámbito peninsular¹. Desde el siglo XIII en adelante la ciudad, la villa, se convierte en el centro, base y fundamento de los estados nacientes. La villa es el pulmón de un espacio, es donde se reúnen los artesanos, oficios y mercaderes. Asimismo, la villa es la arteria fundamental de las actividades económicas. Allí convergen los productos del campo, y en aquellas comunidades que cuentan con litoral marítimo, los productos del mar. La ciudad, por tanto, despierta en la Baja Edad Media con todo por hacer, con todo por organizar, con todo por legislar.

Las comunidades humanas que se habían ido concentrando en un espacio geográfico se van dotando de gobiernos comunales, pero igualmente dependen de un ámbito político que las enmarca y engloba en un marco jurídico más amplio. Marco jurídico que legislará todo lo relativo al devenir político, a la convivencia, al desarrollo y estímulo de la economía local; y a las mínimas y máximas premisas que permitan un desarrollo medianamente homogéneo de la comunidad humana y de un entorno regulado de la producción, la distribución y abastecimiento de los recursos económicos. Privilegios, Confirmaciones, Fueros, Provisiones Reales, Ordenanzas, Mandatos y fallos judiciales convertidos en leyes aseguran de una parte la convivencia y de otra parte la regulación de las actividades y del mercado, consecuentemente. En el País Vasco, y en Vizcaya concretamente, este entramado legal comienza a cernirse a partir del siglo XIV, según ha quedado testimoniado. Haremos pues un breve repaso del mismo.

Aunque el presente trabajo se ciñe a la etapa comprendida entre el siglo XV y el siglo XVIII se incluyen ordenanzas anteriores que enmarcan y explican las regulaciones modernas. Los Privilegios de Fundación o Cartas-Puebla hacen, en general, referencia a las comunidades litorales vascas más como puntos geográficos, que como unidades productoras piscícolas. No se refieren a las villas como unidades económicamente activas, ni como proveedoras de recursos naturales, ni como propulsoras de los mercados locales. En este aspecto la Carta-Puebla de la villa de Plencia constituye una de las pocas excepciones, ya que incluye una cláusula expresa sobre las actividades pesqueras: «e terminos para vallas matar del agua que corre por medio de Vaquio fasta Portugalete, e podados poner guardar y tener buestras galeras do más quisieredes...»².

*. En la elaboración de este artículo he contado con la colaboración de Ana Mazas, a quien expreso mi agradecimiento.

1. MENENDEZ PIDAL, Ramón: *Historia de España*, T. XII, Madrid, 1996, p. 196.

2. *Colección documental de la Villa de Plencia (1299-1516)*, Fuentes documentales medievales del País Vasco, nº 17, San Sebastián, 1988. Doc. A-1: Palenzuela, 5 de octubre de 1299.

Establece, igualmente, el viernes como día de mercado y prescribe una feria cada quince días. Ya en el Documento de Confirmación se amplía el tratamiento del tema pesquero incluyendo un artículo que prohibía a los forasteros vender y revender pescado junto a otras mercancías³. En el Privilegio de Confirmación de la Fundación de la villa de Portugalete se indican con exactitud los límites del litoral de pesca: «le doy por terminos de la mar desde el rio Lonvar, donde se parte la tierra del rey e de Menacos fasta Luchana, e los pecadores que moraren en este término que vengan con el pescado a la dicha villa de Portugalete, e que den el quinsao del pescado al Señor segunt en Bermeo...»⁴.

El caso bilbaíno es sensiblemente diferente. En la Carta-Puebla de 1300 se dice: «E otro si tenemos por vien que los del Concexo deste lugar que puedan andar e pescar e comprar e salar, asi como fazen los de Castro e los de Laredo e los de los otros puertos...»⁵. Más tarde en la Confirmación de 1411 el tratamiento sobre el ámbito pesquero se amplía, en los siguientes términos: «Otro si los vezenos de la dicha villa de Vilvao que bayan a pescar en el mio Señorío con rredes e con trainas et con malles y que puedan pescar en qualquier lugar del mio Señorío sin embargo y sin contrallio de ome del mundo et que ninguno no sea osado les de fazer embargo ninguno nin destorbo ni les tomen a los vezinos de Vilvao ninguna cosa de lo que pescaren...»⁶. En Lekeitio sucede tanto de lo mismo, ya que en 1325 se otorga a sus vecinos el derecho de «que pudiesen andar y pescar e salar y comprar y vender...»⁷. Estos datos bastan como ejemplo para demostrar la falta de continuidad y precisión de un proyecto de estímulo de las economías locales.

El fomento de las actividades pesqueras desde la promulgación de las Cartas-Puebla en adelante está presente en la legislación castellana. Unas veces con más suerte que otras. Durante el siglo XVI se tratará de consolidar una actividad primaria que es fundamental para asegurar la demanda alimenticia de las comunidades peninsulares, así como también incrementar los ingresos de la Real Hacienda. La pesca y los productos transformados son la causa y el motivo de Reales Cédulas y Provisiones Reales. En el siglo XVII más que legislar los distintos aspectos de la actividad pesquera, la jurisprudencia se referirá, especialmente, al ámbito arancelario. Posteriormente, un siglo más tarde, en la época de la innovación y el fomento a la industria, las ordenanzas se dirigirán a la creación de compañías de pesca, como medio para superar el mero estadio artesanal a una actividad industrial de amplio espectro en el universo pesquero. Aunque también en muchas ocasiones pretextando el desarrollo de esta labor, el cedulario encierra oscuros motivos que no tenían otro fin que asegurar al Estado el personal para la Real Armada, como sucede con las Ordenanzas de Pesca y las Reales Órdenes sobre levas de marinería.

Sabido es que a lo largo del Antiguo Régimen las necesidades del Real Erario fueron aumentando al mismo ritmo que se prolongaban los conflictos internos y externos, junto al despilfarro endémico de la monarquía hispánica. Esta hacienda se valía básicamente de los impuestos para solventar malamente el déficit público. Con lo cual en los tres siglos de la plena Modernidad el fisco será una losa sobre las personas, los bienes y las actividades económicas en general. Los ciclos de crecimiento de la actividad pesquera estarán jalonados de reales cédulas que incluían franquicias aduaneras o impositivas de diferente índole como sucede entre fines del siglo XV y primera mitad del siglo XVI. En 1514 Doña Juana establece que los habitantes de Lekeitio «pudiesen andar e pescar e vender... dando sus derechos alli donde los hubieren dar»⁸. Asimismo el tan nombrado *quinza* de pescado fue un impuesto reglamentado muy tempranamente. Cada guerra, cada revés de la economía peninsular era un motivo para gravar las actividades primarias. De ahí la aparición del Nuevo Impuesto, del impuesto del 2%, sisas y tasas de carácter general o particular fueron el texto de buena cantidad de reales cédulas.

Pero también la Corona reguló los pesos y las medidas para sólidos y líquidos. Y lógicamente también le tocó al pescado. En 1496 los Reyes Católicos regulan el sistema de pesos y medidas «que sean libras ygoales, de manera que ayan en cada libra deiz y seys onzas y no más...»⁹ para mercaderías, carnes y pescados. Poco a poco se creó desde la Corona un marco legal regulador de la actividad pesquera. Y no quedó fuera de la jurisprudencia, sobre todo en épocas de crisis, las normas relativas a aparejos y artes de

3. *Idem*, A-2, p.7.

4. *Colección documental del Archivo Municipal de Portugalete*, Fuentes documentales medievales del País Vasco, nº12, San Sebastián, 1987, p. 3.

5. *Colección Documental del Archivo General del Señorío de Vizcaya*, Fuentes documentales medievales del País Vasco, nº 9, San Sebastián, 1986. Doc. 1, p.9.

6. GUIARD Y LARRAURI, Teófilo: *Historia de la Noble Villa de Bilbao*, Bilbao, 1971, T. I., p.32.

7. *Colección documental del Archivo Municipal de Lekeitio. T.I*, Fuentes documentales medievales del País Vasco, nº 37, San Sebastián, 1992, p. 2.

8. *Colección documental del Archivo de la Cofradía de Pescadores de la Villa de Lekeitio (1325-1520)*, Fuentes documentales medievales del País Vasco, nº 30, San Sebastián, 1991, p.73.

9. *Idem*, Doc. 28, p.27. Tortosa, 9 de enero de 1496.

pesca. Así en 1603 una Real Provisión impedía la pesca con red en los puertos del Señorío por estropearse el pescado¹⁰. No debemos confundir el objetivo de esta ordenanza. En ningún caso guiaban a la Corona principios ecológicos, sino motivos de tipo proteccionista y de control de calidad; pero nunca la preservación de la reserva piscícola de la costa vizcaína, en nuestro caso.

La oferta y el mercado fueron también motivo de regulación por parte de los monarcas. Muy tempranamente, en 1504, los reyes promulgan una Real Provisión en la que declaran a los súbditos libres para establecer tiendas de pescado y aceite, siempre y cuando estuviesen bien provistas, so pena de 10.000 maravedís¹¹. Esta Real Provisión responde a los conflictos planteados entre los Concejos de las villas y los tenderos que tenían mal abastecidos sus negocios. Existían muchas tiendas, pero con gran falta de efectos¹². Las Ordenanzas sobre la oferta, demanda y el mercado en general quedan reflejadas en un capítulo más amplio sobre las condiciones de los arrendamientos y establecimientos de los abastos públicos, que para todo el Reino establecían que las tiendas debían estar abastecidas durante todo el año. Así como también cuál sería el tratamiento que los productos transformados recibirían, en el momento de ser expuestos al público¹³.

Por último, fue vasta la legislación referente a la transformación del pescado, su conservación y su tratamiento en el mercado. Es aquí donde la Corona presta una atención preferente. Sabido es que la sal fue un elemento básico para la conservación del pescado. La regulación sobre este producto abarca desde el tipo de sal que se utilizaría, prefiriendo la sal mineral a la sal marina, hasta el yacimiento que se privilegiaría, en cada caso. Así pues desde el siglo XIV, la Corona prima para el norte peninsular la utilización de la sal de las Salinas de Añana¹⁴. Este producto se convirtió en el caballo de batalla de las luchas entre los consumidores y la Monarquía, ostentadora del Estanco de la Sal¹⁵.

Visto está que tanto los Austrias como los Borbones, en su afán interventor, no escatimaron esfuerzos a la hora de reglamentar cada uno de los ámbitos de la actividad pesquera. Y como en una pirámide invertida se observa como la regulación del pescado involucra a cada uno de los estamentos de los diferentes marcos políticos: Concejos y Diputaciones; pero también a las instituciones privadas como lo fueron las Cofradías. De ahí que a lo largo de casi cuatro siglos se desarrollara un *corpus* legal que acota al universo pesquero. Un universo en el que el País Vasco, y Vizcaya especialmente, ocupa un lugar preferente.

2. LA ORGANIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD

2.1. Pescadores y cofradías

La organización estamental de la actividad pesquera se centra en los elementos constitutivos: los maestros o dueños de lanchas, los marineros o pescadores y los grumetes o muchachos. Los propietarios de los barcos, llamados genéricamente maestros, no evidencian como en otros sectores una cualificación técnica. Podían ser titulares en forma individual o colectiva, donde dos o tres individuos compartían la propiedad, los gastos y los beneficios. Usufructuaban por sí sus embarcaciones o, en ocasiones, solían alquilarlas a los marineros a cambio de un porcentaje del volumen de la captura. La flota de bajura estaba constituida por las lanchas mayores y las lanchas segundas. Los titulares de las lanchas mayores eran miembros de pleno derecho de las cofradías, en tanto los sardineros hacían las veces de segundones en el gremio. La diferencia entre aquellos y estos estaba determinada por la calidad de la captura y sus beneficios. De hecho, los primeros reciben también el nombre de besugueros o boniteros, mientras que los segundos están asociados a «comida de pobre» o como proveedores de cebo para la pesca de las lanchas mayores.

Los dueños de las embarcaciones menores o sardineros fueron objeto de una vasta legislación. Solían firmar contratos para la pesca de la sardina desde abril al día de San Juan, comprometiéndose a pescar y salar la captura, que ordenadas en cestos traían al puerto. Este tipo de contrato fue común en Bermeo, Ondárroa y Lekeitio¹⁶. El tratamiento de los sardineros se refleja con toda claridad en algunas Ordenanzas

10. Archivo Histórico Provincial del Señorío de Vizcaya (en adelante AHPSV). Municipal, Bilbao, Sección Antigua, 19/1/1.

11. *Idem*: 016/014. Medina del Campo, 7 de Noviembre de 1504.

12. *Idem*: 0016/001. 1504.

13. *Colección documental del Archivo Municipal de Orduña. T.II*, Fuentes documentales medievales del País Vasco, nº 53, San Sebastián, 1994, pp. 526-528.

14. *Diplomatario de las Salinas de Añana (1194-1465)*, Fuentes documentales medievales del País Vasco, nº 5, pp. 23 y 59.

15. GUIARD Y LARRAURI, Teófilo: *op. cit.*, T. II, p. 63 y 80.

16. AHPSV: Notarial. Protocolos de Guernica. Amezqueta, Libro 13/148.

Municipales, sobre todo en las que corresponden a aquellos puertos donde la pesca y transformación de la sardina constituía la principal actividad del lugar. Éste es el caso de Portugalete. En las Ordenanzas de esta Villa, doce de sus capítulos se refieren a la sardina¹⁷. En el compendio se regula la pesca, la conservación y la venta del producto. Estaba prohibido a los sardineros vender sardina fresca por menudeo en la plaza o a las puertas de sus casas¹⁸.

Los marineros o pescadores, denominados indistintamente en la documentación, ocupan la segunda categoría de la estructura gremial pesquera. En principio, se puede considerar que son mano de obra cualificada en un aspecto técnico o práctico, cualificación que en algunos casos llega de la mano de, por lo menos, cuatro años de aprendizaje con un pescador experimentado. El contrato de aprendizaje se firmaba entre el iniciado y su maestro por un tiempo convenido, tiempo que oscila entre dos y cuatro años. El maestro se comprometía siempre a pagar anualmente un sueldo al alumno, cuya cantidad se cifraba entre uno y cuatro ducados, monto que no varía entre finales del siglo XVI y la primera mitad del siglo XVII. Igualmente, y en algunos casos, el maestro se obligaba a dar alojamiento y manutención, como así también determinadas mudas de ropa por año¹⁹. No se puede determinar el alcance que tuvieron este tipo de contratos dado que ni las Ordenanzas de la Cofradía ni las Ordenanzas Municipales hacen referencia expresa a la regulación de la profesión de pescador como tal, aunque sí suelen aludir, en algunas ocasiones, a los mismos. El pescador apalabra con el maestro su integración en la tripulación de una embarcación durante las costeras, generalmente en la costera de besugo, la más importante del año. Al decir de Erkoreka, en Lekeitio era costumbre hacerlo de «S. Martín fasta Pascua Florida...», en Elanchove se apalabraban a comienzos de cada año; los mundaqueses, en vísperas de Sta. Catalina hasta febrero; en Bermeo, se realizaba en la misma época que en Lekeitio; y en Plencia, desde S. Martín hasta el día de S. Miguel²⁰.

Si los pescadores se comprometían con el maestro, éste, a su vez, estaba obligado a no despedir a su tripulación antes del final de la costera. Tampoco el pescador podía cambiar de embarcación, so pena de una serie de multas impuestas por la Cofradía. Asimismo, estaban obligados a acudir a las lanchas con sus propios utensilios y aparejos. Finalmente, se debe considerar a estos trabajadores más que como asalariados, como socios, dado que no cobran un jornal fijo, sino un porcentaje de los beneficios de las ventas de las capturas, de acuerdo a su función dentro de la embarcación²¹.

Cuantificar el número de pescadores de los puertos vizcaínos es tarea harto difícil, cuando no imposible. La falta de registros o listados de los pescadores, de una parte, y la ausencia de listado de las embarcaciones y sus tripulantes por otra, imposibilitan, al menos, establecer una cifra medianamente realista. No obstante, se puede calcular que las pinazas costeras llevaban entre 15 y 17 marineros²², y en general, se puede estimar que un tercio de los varones de la población estaba gran parte del año en la mar. Así pues para el siglo XVIII la población marinera vizcaína era la siguiente:

La marinería vizcaína en el siglo XVIII

PUERTOS	AÑOS												
	1733	1739	1749 1750	1760	1768	1770	1775	1780	1784	1787	1790	1794	1800
PORTUGALETE	50	77	41	40	34	36	37	61	55	61	58	40	18
DEUSTO		69	69	42	29	28	44	84	57	73	69	57	40
BILBAO		35	35	33	98	98	51	78	68	93	120	52	
GUECHO	102	140	84	109	60	48	60	58	64	62	60	58	
PLENCIA	236	195	147	150	171	162	152	144	102	133	191	128	128
BERMEO	250	278	295	700	191	196	204	366	349	253	196	174	123
MUNDACA	88	126	178	105	108	118	104	77	106	155	127	116	150
IBARRANGUELU	90			155	20		32	49	21	35	42	48	48
EA	41	41	25	26	32	28	33	34	22	27	23	43	24
LEKEITIO	105	147	122	171	141	201	133	207	222	218	154	113	98
ONDARROA	72	62	93	91	56	45	43	139	122	125	128	60	18
TOTAL	1034	1170	1089	1622	934	960	893	1297	1188	1235	1168	889	607

Fuente: ZABALA, A.: «Evolución de la marinería durante el siglo XVIII», en *Bermeo*, nº 1, Bermeo, 1981, p. 209.

17. CIRIQUIAIN-GAIZTARRO, M.: *Monografía histórica del muy noble Villa y Puerto de Portugalete*, Portugalete, 1999, p. 230 a 244.

18. *Ibidem*, p. 230, capítulo 24.

19. AHPVS: Notarial. Protocolos de Guernica. Cristóbal de Amezqueta. Lekeitio, Libro 13 al 17. Años 1593 a 1610. Folios 97, 569, 416, 385.

20. ERKOREKA, J.I.: *Análisis Histórico-Institucional de las Cofradías de Mareantes del País Vasco*, Vitoria, 1991, p.301-302.

21. *Idem*, p. 90.

22. GRACIA, Juan: «La Civilización Pesquera», *Gran Atlas Histórico del mundo vasco*, Nº 13, Bilbao, 1995, p.195.

La población pesquera vizcaina estará sometida desde el siglo XVI a un constante movimiento de sus hombres y a la permanente crisis económica de las cajas de sus cofradías. El causante de este desajuste son las llamadas levas de marinería. Fenómeno del que han dado buena cuenta trabajos de Gracia Cárcamo y Zabala Uriarte²³. Las Ordenanzas de Marina obligaron a los puertos vizcainos a ofrecer ante cada pedido un número determinado de marineros para el Real Servicio. Esto diezmo la población marinera dedicada a la pesca y convulsionó la estabilidad contable de las cofradías. Los gremios soportaron la carga económica que suponía armar y organizar el reclutamiento de sus hombres. Las levas, entre otros, tenían como objetivo el fomento de la navegación y la pesca; pero en los hechos se demuestra que tan sólo aseguraron la provisión de recursos humanos para la Armada del Reino. Constituyeron una permanente sangría, desestabilizaron los recursos con que contaban los puertos; y en ocasiones, llegaron a dejar desasistida a la actividad pesquera. El número de reclutados aumentaba al ritmo de las necesidades militares de la Corona, sobre todo a lo largo del siglo XVII, produciendo no pocas veces el desabastecimiento de los mercados de la pesca, dada la falta de hombres para hacerse a la mar.

En el siglo XVII es la Cofradía de Lekeitio la que inicia un largo pleito sobre las levas de marinería. Su población marinera estaba siendo esquilada y los beneficios de la actividad pesquera no bastaban para hacer frente al reclutamiento²⁴. Dos años más tarde, la denuncia se extiende y se hace efectiva desde el Ayuntamiento de Hendaya²⁵. Con lo cual queda en evidencia que la Corona lo que necesitaba eran hombres, aunque estos no gozaran de capacitación alguna para la mar.

El hartazgo de las cofradías por los perjuicios que ocasionaban las levas de marinería sobrepasaron el siglo XVII y son una constante a lo largo del siglo XVIII. En esta época, las cofradías se organizaron para formar un frente común ante semejante presión. De tal manera que en 1734 todos los gremios otorgaron poder a un cofrade para asistir a una reunión para tratar sobre el tema, a realizarse en Portugalete²⁶. Pero, a pesar de protestas y denuncias, las levas continuaron minando los recursos humanos y financieros de las instituciones pesqueras locales.

Las cofradías tenían igualmente problemas de carácter interno. Los roces de los pescadores y cofrades con su gremio, no fueron ajenos a la actividad de sus miembros. Los pleitos entre cofrades y sus cofradías se multiplicaron, sobre todo, en puertos de gran importancia como lo fueron Bermeo y Lekeitio, donde un cofrade podía tener más de una embarcación. José de Larrastia, vecino y cofrade de Bermeo, fue protagonista de un largo pleito con el gremio. Larrastia era propietario de dos pinazas, una de ellas de altura y otra dedicada a la pesca de la sardina²⁷. El gremio impide a su afiliado que saque a la mar, libremente y sin su control, sus embarcaciones.

Fue asimismo causa de conflicto entre pescadores y el gremio el reparto de la captura y el volumen asignado a cada cofrade para su consumo personal. Cada pescador tenía derecho a una cantidad ajustada de pescado diariamente. El problema surgía en cómo se empleaba esta proporción. El cofrade podía utilizar su parte para consumir en fresco o para escabechar, pero siempre para consumo personal. En la práctica eso no siempre se cumplía, ya que en ocasiones, tanto los pescadores como los muchachos o grumetes, vendían el pescado, obviando la cláusula de la venta en común. Inclusive, en Bermeo, se declaró a los cofrades libres y exentos de vender besugo, que traían a sus casas, en cualquier plaza o cantón²⁸. En algunas ocasiones, los mayordomos llegaron a controlar el número de piezas que sacaban sus cofrades, ya que consideraban que llevaban demasiadas merluzas para su consumo personal y esto ocasionaba graves daños económicos a la cofradía²⁹.

Si las levas constituyeron el máximo problema de carácter externo y los conflictos con los pescadores son una losa en la infraestructura interna, las tensiones del gremio con los Ayuntamientos subyacen paralela y conjuntamente a los anteriores. El tema de choque lo constituía la venta del pescado, en lo concerniente al suministro local³⁰. Este tipo de situaciones conduce a los Concejos a reglamentar la venta y reven-

23. GRACIA, Juan: «Los aspectos económicos y la previsión social en la historia de la Cofradía de pescadores de Bermeo a través de sus Ordenanzas», en VV.AA.: *Congreso de Estudios Históricos: Vizcaya en la Edad Media*, San Sebastián, 1985; «La evolución de la actividad pesquera y la Cofradía Marítima de Lekeitio», en VV.AA.: *Lekeitio*, Bilbao, 1992; «Las levas de marinería y la Cofradía de Pescadores de Bermeo en el siglo XVIII», VV.AA.: *Historia de la economía marítima del País Vasco*, San Sebastián, 1983. ZABALA URIARTE, Aingeru: «La evolución de la marinería en el norte durante el siglo XVIII», *Bermeo. Udalerri eta itsasoko gaiei buruzko aldizkaria*, nº 1, Bermeo, 1981.

24. AHPSV: Judicial, 1473/14.

25. *Ibidem*. En esta ocasión se piden veinte hombres, doce astilleros y ocho marineros.

26. AHPSV: Notarial. Protocolos de Guernica. Zatica, 457.

27. AHPSV: Judicial. 948/19. Bermeo, 20 de junio de 1763.

28. *Colección documental del Archivo de la Cofradía de Pescadores de la Villa de Lekeitio*, op.cit., p. 32. Bermeo, 2 de diciembre de 1496.

29. AHPSV: Notarial. Protocolos de Guernica. Amezqueta, libro 17/336.

30. *Colección documental del Archivo de la Cofradía de Pescadores de la Villa de Lekeitio*, op.cit., p. 33.

ta a particulares, así como también legislar multas para este tipo de prácticas³¹. En otras ocasiones, los Concejos se decidieron a limitar la venta de pescado a todos los forasteros, tal como sucedió en Lekeitio a donde acudían pescadores de Castro, Laredo, Santander, Ea, Bermeo, Ondárroa, Pasajes y San Sebastián, que llegaban a la villa con la pretensión de vender pescado a precios más bajos que los locales. La prohibición a esta práctica no se hizo esperar³².

2.2. Escabecheros y escabecherías

Una vez solventado el consumo personal de los cofrades y de las villas, se procedía a la venta del pescado sobrante, para su posterior transformación. Aparecen así en la escena portuaria pesquera los escabecheros, que no estuvieron faltos de detractores. Así queda de manifiesto en 1572, cuando se indicaba que había muchos escabecheros en los puertos del Señorío y acordaron que no se consintiera su presencia, quedando prohibida su actividad. Las villas se negaron rotundamente a cumplir esta ordenanza, dado que los escabecheros aseguraban la única salida válida de un producto altamente perecedero y de gran demanda. Además la presencia de materias transformadas alentaba la llegada de arrieros que proveían a las villas del trigo necesario para el consumo local. La existencia del escabechero se convertía en necesaria e insustituible.

De hecho desde el siglo XVI en adelante existe una verdadera integración entre el gremio y el escabechero, como sucede en Lekeitio, Bermeo, Ea, Elanchove, Ondárroa y Mundaca. El escabechero aseguraba a la Cofradía la venta total de las capturas y solucionaba el desequilibrio existente entre la oferta y la demanda. Será la Cofradía la que promueva y estimule la figura del escabechero. La Cofradía pacta con el comprador, posterior escabechero, la venta de toda la captura de una especie, siempre y cuando los arrieros no ofrecieran un precio superior. Desde 1571 hay noticias documentales sobre el remate del pescado sobrante a un comprador escabechero. Las cofradías vascas tendrán un escabechero en exclusiva, una práctica evidentemente ilegal, ya que contravenía el Fuero vizcaino que establecía la libertad de compraventa³³. Incluso existe un expediente promovido ante el Alcalde Mayor de Vizcaya por vecinos de Bermeo, pidiendo se prohíba la existencia de único escabechero en la Villa. Así pues Magdalena Portuondo obtiene una Real Provisión en la que se indica que no se sacase a remate público con condición exclusiva las sobras de la pesca del besugo y del atún. La Cofradía creyendo ver afectados sus derechos dieron poder a Francisco Irusta y Aldecoa, Felipe Francisco Abimareta y a Miguel Gonzalez de Espinosa, vecinos de Madrid para que negociaran una real cédula a su favor³⁴. El poder de la cofradía no era el suficiente como para impedir a las comunidades vecinales transformar pescado. Un sonado pleito entre un vecino de Mundaca y su Cofradía se produjo cuando dicho poblador intentó salar besugo para enviar a Madrid. De nada sirvieron los argumentos de Ignacio de Elempuru explicando a los cofrades que ante la falta de arriero se veía obligado a escabecharlo. El gremio ejerció tanta presión que Elempuru debió sacar el pescado de la Villa³⁵.

Los contratos con los escabecheros estaban totalmente reglamentados para no dejar ningún aspecto del negocio sin controlar³⁶. De suerte que todas las villas marineras contaban con sus escabecheros, y en caso de escasear los buscaban. Así sucedió en el siglo XVII en Bermeo, porque dada la crisis por la que transitaba la actividad pesquera, se habían trasladado a la costa francesa³⁷. Lo cierto es que cofradía, escabechería y escabechero formaron un trío estable hasta entrado el siglo XIX, momento en que por decreto, el monopolio se rompe y el sistema se liberaliza³⁸.

Los escabecheros se comprometían a transformar todo el sobrante de la pesca diaria. En los contratos formalizados por las cofradías se incluían el precio del pescado por peso o por docena; y una variable cantidad de cláusulas referentes a distintos aspectos como el momento de la venta, los operarios que se utilizarían en la transformación, y en algunos casos, el destino que se daría al producto final. En los contratos pertenecientes a la Cofradía de Santa Clara de Ondárroa, se establece que si hasta las ocho de la

31. *Ibidem*, p.122. Lekeitio, 27 de febrero de 1519. Las multas podían alcanzar hasta 6.000 reales.

32. *Ibidem*.

33. GRACIA, Juan: «La evolución...», *op.cit.*, p.131.

34. AHPSV: Judicial, 1304/1. Año 1696.

35. AHPSV: Judicial 3453/2. Bilbao, 24 de enero de 1753.

36. AHPSV: Notarial. Protocolos de Guernica. Amezqueta 15/184. Lekeitio, 19 de enero de 1606. *Colección documental del Archivo de la Cofradía de Pescadores de la Villa de Lekeitio*, *op.cit.*, p. 32. Bermeo, 2 de Diciembre de 1496.

37. RIVERA MEDINA, Ana María: «Pescado, tiempo y distancia. Las conservas de pescado en Vizcaya», en *Las conservas de pescado en el País Vasco*, Untzi Museoa, San Sebastián, 1995, p. 22.

38. ERKOREKA, J.I.: *Op. cit.*, Vitoria, 1991, pp.25-27.

mañana no había arriero, el sobrante pasaría a manos del escabechero. Asimismo la cofradía se comprometía a entregar en Bilbao las conservas. El rematante a su vez se obligaba a no escabechar pescado de otros puertos y se aseguraba de que no se transformara pescado a ocho leguas de distancia³⁹. Los contratos establecían igualmente el tiempo en que se llevaría a cabo el transformado que generalmente era «desde el día de Santa Catalina hasta domingo de Carnestolendas...»⁴⁰. Se regulaba también sobre el tamaño y condición del pescado a escabechar «que a los besugos pequeños que llaman chirlos les han de cortar las colas para que se diferencien de los besugos de marca»⁴¹. En general se utilizaba como medida la docena de a quince. El pago por parte del escabechero también quedaba estipulado en plazos, que en algunos casos se extendían por un año⁴². Quedaban también expuestas algunas obligaciones menores como que la cofradía daría al escabechero los toneles para envasar el producto, que el atún «estaría desollado en la cola por ambas partes» y que el atún que se hiciera para cebo de besugo no se podía vender hasta carnaval⁴³. En el caso de que el escabechero vendiera pescado fresco a los arrieros debía cobrarles más de dos reales la docena⁴⁴. Finalmente se incorporaba una cláusula que protegía la exclusividad de los escabecheros «que ningún particular pueda hacer escabeches para comisiones, sino para regalo y esto sea comprando en venta pública...» que al que comprara escabeche fuera de la lonja del escabechero se le decomisaría el producto, repartiendo éste de la siguiente forma: la mitad de lo denunciado al denunciante y la otra mitad, a partes iguales, entre la cofradía y el escabechero⁴⁵.

No sólo el besugo y el atún eran rematados por la cofradía y entregados al escabechero, también estaban sujetos a este tipo de contratación, las especies que más tarde servirían de carnada. Esto sucedía con la sardina que se utilizaba para cebo. Ésta podía venir al puerto o fresca o salada. Lo común era que ya viniera salada. Las cofradías encargaban a sardineros cántabros el volumen que precisaban. Los transformadores sardineros, mediante contrato, se comprometían a entregar el transformado hacia primeros de septiembre. Este tipo de contrato siempre se saldaba en moneda normal y corriente⁴⁶.

Verdaderamente inusuales fueron los remates de ballenas, sobre todo ya entrado el siglo XVIII. En 1704 pescadores de Lekeitio, Ea y Elanchove sacan a remate una ballena y su cría. Antonio de Beingolea, rematante y vecino de Lekeitio, pagó novecientos diez escudos por las dos ballenas a pagar en un plazo de quince días vista. Beingolea se comprometía, asimismo, a transformar la carne y la grasa de los animales⁴⁷. En este contrato figuran los mayordomos de todas las cofradías con mareantes implicados en la caza. Debieron ser éstas unas de las últimas ballenas que surcaron la costa vizcaina.

Entre los siglos XVI y XVII los escabecheros actuaban de forma individual, se comprometían en nombre propio a transformar el pescado que, previamente, la cofradía les había entregado. Pero a comienzos del siglo XVIII y adecuándose a las prácticas modernas se organizaron entorno a la actividad conservera compañías de ámbito local o también sociedades cuyos fines comerciales excedían el estricto mundo portuario. En 1733 Francisco de Barainca, José de Galdona, Antonio de Meaurio y Marina Amistegui formaron una compañía conservera en el puerto de Lekeitio. Dicha sociedad estaba formada a cuartas partes con el fin de escabechar el besugo de invierno. En 1739 la empresa seguía en activo; pero en este año uno de los socios, Francisco de Barainca, decide constituir con su parte otra sociedad a mitad con Ana de Larrinaga⁴⁸. Los aires del fomento y estímulo a la industria habían entrado en el ámbito pesquero. El siglo XVIII, reformador y con aspiraciones industriales, también se plasma en este sector. Y ésta no será la única compañía que se forme.

En 1770, desde la Real Sociedad Bascongada de Amigos del País, se fomenta la creación de una compañía de conservas. Comenzaron haciendo pruebas en el puerto de Bermeo con cierto éxito y se imponen también hacer pruebas para transformar la grasa de la lija y otros pescados a falta de ballenas⁴⁹. Inclusive, la sociedad envió emisarios a Irlanda para que investigaran la mejor técnica para aumentar la calidad de las conservas. A pesar de los esfuerzos realizados y el capital aportado, la empresa no logró los

39. AHPVS: Judicial, 3253/1. Ondárroa, 2 de junio de 1779.

40. AHPVS: Notarial, Protocolos de Guernica. Zatica, 447. Ondárroa, 22 de septiembre de 1715.

41. *Idem*: 448. Ondárroa, 7 de Noviembre de 1717.

42. *Idem*: 445. Lekeitio, 12 de Octubre de 1711 y 19 de Julio de 1710.

43. *Idem*: 461. Lekeitio, 5 de Julio de 1742.

44. *Idem*: 461. Lekeitio, 31 de Agosto de 1742.

45. *Idem*: 400. Lekeitio, 15 de Agosto de 1750.

46. *Idem*: 441. Lekeitio, 3 de Agosto de 1701. Los saladores eran Simón de la Fuente Rosello, José de Santander y Simón Revilla. Todos vecinos de Laredo.

47. *Idem*: 442. Lekeitio, 22 de Diciembre de 1704.

48. AHPVS: Judicial, 794/39.

49. REAL SOCIEDAD BASCONGADA DE AMIGOS DEL PAÍS: *Extractos de la Juntas Generales. 1771-1773*, San Sebastián, 1985, pp.45-46.

resultados esperados. El espíritu ilustrado no alcanzaba en la costa vizcaina al ámbito pesquero. Las Cofradías, sin duda, no sintieron el fracaso de la compañía porque para la institución era más rentable y más cómodo controlar a un escabechero individual o a una compañía de carácter eminentemente local. Por mucho despliegue de tecnología y producción más industrial que pudiese ofrecer una gran compañía, no compensaba las expectativas del gremio. Expectativas extensamente cumplidas por los escabecheros. Personaje contradictorio, pero carta de garantía para la Cofradía.

Desde el último cuarto del siglo XVIII, las presiones sobre las Cofradías para que liberalizaran la producción de conservas eran cada vez más fuertes. Las quejas y denuncias de los posibles perjudicados por el exclusivismo de los gremios se multiplicaron. Los días de un único escabechero estaban terminando. Los grandes puertos como Bermeo, Lekeitio, Plencia y Mundaca tuvieron a partir de la segunda mitad del siglo una media de dos escabecheros, siendo excepcional el caso de Lekeitio con un número de cinco⁵⁰. Otros como Ondarroa, Elanchove, Ea, Deusto, Portugaleta y Santurce continuaron con un único conservador.

La presencia de escabecheros reclamaba, a su vez, la existencia de las unidades productoras con sus correspondientes infraestructuras. Estas unidades productoras eran las llamadas escabecherías o casas-escabecherías. Los edificios donde se transformaba el pescado iban desde tinglados o tejavanas de construcción ordinaria a excelentes edificios propiedad de las cofradías, muestra clara de la importancia económica que otorgaban los gremios a las conservas. Las casas-escabecherías ampliaron el paisaje pesquero en el siglo XVIII. Estos edificios se arrendaban a los escabecheros que se obligaban a su mantenimiento⁵¹.

La existencia de escabecherías amplía el abanico de la oferta laboral del ámbito pesquero. Al menos una buena parte del año a los trabajadores propios de la actividad recolectora se sumaban lavadores, freidores, escamadoras, colgadores, saladores, envasadores, transportistas, barrigueros, toneleros⁵². Surgieron, por tanto, en torno a los centros productivos un pulular de oficios que estimulaban la economía local. Hombres y mujeres se aseguraban un salario más o menos digno de acuerdo a su sexo. La llegada de besugo y atún a los puertos ponía en funcionamiento una complicada actividad laboral de tal suerte que gran parte de la población quedaba implicada en el universo pesquero local. Curiosamente, la actividad de conservación quedó marginada en las Ordenanzas Municipales. Era, evidentemente, una jurisdicción de las Cofradías, y a éstas competía todo lo relativo al ordenamiento y regulación de la transformación del pescado. Con las escabecherías se cerraba el círculo proteccionista y el poder de la cofradía sobre la actividad pesquera local, y por qué no vizcaina.

3. LOS AGENTES DE VENTAS

3.1. Los arrieros

Los arrieros conforman uno de los estamentos entre los agentes compradores. Venían encomendados desde distintas villas y ciudades del interior peninsular a fin de adquirir pescado fresco o transformados para abastecer a diferentes mercados. Los arrieros compraban el pescado en nombre de un particular, que más tarde revendía el producto, de un tendero de las cinco cosas, de un comisionista, o de un grupo de comerciantes.

El arriero representa en el paisaje pesquero vizcaíno, y vasco en general, un personaje extremadamente controvertido. Era un individuo que aseguraba la provisión en las villas de los productos propios del interior; pero, a la vez, le acompañaba un halo de engaño, ya que siempre intentaba rebajar los precios, evitar el pago de tasas y sisas y llevarse la mercancía de mejor calidad. Solían usar diversas artimañas para conseguir el pescado a precios más ajustados. La más generalizada era convenir entre ellos que sólo uno se presentaría en el puerto. De esta manera, una vez alcanzado un precio más bajo, regresaba a un punto de encuentro y se repartía con sus compañeros la captura. Es decir, la menor demanda disminuía el precio del producto. No en vano el número de pleitos con arrieros es voluminoso en nuestros archivos⁵³. Demandas por impago, fraude, mercancía en mal estado, concluían siempre con el embargo de sus

50. RIVERA MEDINA, Ana María: *op.cit.*, p.25.

51. *Ibidem*.

52. *Ibidem*, p. 26.

53. AHPSV: Judicial, 926/6-871/6.

recuas. Tienen conflictos con todas las partes: con escabecheros, cofradías, compradores y autoridades. Pero, sin duda, obtenían amplios márgenes de ganancia con una mínima inversión. Eran, dicho en otros términos, los verdaderos intermediarios de la tierra en la venta directa.

El arriero está presente en todos los puertos del Señorío. Espera a que se surta la villa en cuestión y adquiere el pescado fresco debidamente contenido en sus arpilleras⁵⁴. Si el producto adquirido estaba destinado a las villas vizcaínas, antes de venderlo, debía aforarlo con los fieles, so pena de embargarle la carga; en tanto que si alguien osaba comprar pescado sin aforar era multado con 20 maravedíes cada vez⁵⁵. Si por el contrario la carga sobrepasaba los límites del Señorío debía pasar por las Aduanas de Balmaseda u Orduña donde se abonaban los derechos pertinentes. Y es en este punto donde debemos detenernos. Los arrieros, sabedores de que los impuestos encarecían el producto y disminuían los márgenes de ganancia, evitaban pasar por las Aduanas. De hecho existe abundante información sobre denuncias por impago de tasas. Cuando se comprobaba que una carga había evadido dicho pago se procedía al embargo de la recua del arriero⁵⁶. Sin embargo, y pese a la vigilancia de los caminos, los arrieros intentaban llegar a la Meseta utilizando otras rutas. Así pues, por el valle de Ayala atravesaban las recuas obviando las Aduanas⁵⁷.

Pero el comportamiento más habitual entre los arrieros era el engaño. En ocasiones se llevaban la mercancía aduciendo que la pagarían en un periodo determinado, y luego desaparecían. En otras, una vez adquirida y solventada la carga, no la entregaban a su destinatario en el lugar de destino. En este aspecto, es el crítico siglo XVII el que más ejemplos nos deja. Tiendas y comerciantes de Briviesca, Segovia, Escalada y Madrid quedaron en momentos desabastecidas por la acción ilícita de los intermediarios-arrieros⁵⁸.

Igualmente la relación de los arrieros fue conflictiva con los comisionistas de pescado asentados en los puertos y en la villa de Bilbao. El comisionista es una figura que emerge con cierto éxito en el siglo XVIII. Son los encargados de seleccionar el producto que los arrieros trasladarían a Castilla. Representaban a compañías de Madrid, Valladolid... Pues bien, las fuentes evidencian una relación de desconfianza entre arrieros y comisionistas. En ocasiones no coinciden las cuentas de unos con las cargas que los otros entregaban; otras veces, los comisionistas quedaban mal parados porque los arrieros se fugaban y, en general, unos y otros luchaban por obtener mayor ganancia o beneficios pingües y fáciles⁵⁹.

3.2. Regateras y sardineras

Las regateras y sardineras constituyen el último eslabón de la cadena de venta. Se dedican a la venta al por menor, al menudeo. La mayoría son mujeres, las que menos ganan y más arriesgan. Se surten del robo, del contrabando o del chiqueteo. Compran por docena o millar. Trabajan en condiciones insalubres, como casi todas las mujeres asociadas al mar. Están muy controladas por la administración. Y han llegado a desarrollar este trabajo siempre huyendo del desamparo y la miseria, con el solo objeto de «ganarse un bocado de pan»⁶⁰. Curiosamente, la mayoría son viudas o solteras⁶¹. Así sucedía en Bilbao, Galdacano, Baracaldo, Salvatierra, Bermeo, Ochandiano, Ayala y Luyando. Atraviesan valles y montes para llegar desde sus casas a los puertos en busca de su sustento diario, compran aquellas piezas que les asegura su pan y regresan tras sus pasos a las villas que las asisten. Y siguen caminando, ahora por los tramos urbanos ofreciendo sus productos, que previamente han lavado y limpiado. Su mundo se limita al hedor y a la humedad propias de su trabajo, como así también al límite que les impone el tiempo de duración de su producto. Su trabajo, al igual que muchos otros que se desarrollan en el mundo urbano, está reglamentado y escrupulosamente regulado en Ordenanzas Municipales, en las que en varios capítulos, se desgrana la forma y el método con que se realizará la actividad de estas vendedoras.

Habitualmente las regateras «corren en bajamar con cestas sobre la cabeza de una banda a otra»⁶² a fin de coger el mejor pescado. Esta práctica fue objeto de regulación por parte de los concejos. Así pues,

54. AHPV: Judicial, 1469/93. Bilbao, 24 de Enero de 1606. También 606/21. *Ordenanzas Municipales de Bilbao (1477-1520)*, Fuentes documentales medievales del País Vasco, nº 70, San Sebastián, 1996, p. 95.

55. *Ordenanzas Municipales de Bilbao, op.cit.*, Bilbao, 7 de Diciembre de 1488.

56. AHPV: Judicial, 962/6. Bilbao, 18 de Marzo de 1712.

57. *Colección documental del Archivo Municipal de Orduña. T.II, op.cit.*, p.392. Orduña, 25 de Noviembre de 1514.

58. AHPV: Judicial, 2207/9-3559/2-1469/93-3329/21-606/21.

59. AHPV: Judicial, 871/6-2186/1

60. AHPV: Judicial, 1052/9. Bilbao, 20 de Enero de 1797.

61. AHPV: Judicial, 544.

62. HUMBOLDT, F.W.V: *Los Vascos*, San Sebastián, 1975, p. 169. Esta referencia corresponde al Puerto de Lekeitio.

ya en 1509 en Plencia se ordena que ningún regatero ni regatera debía entrar en las pinazas ni galeones que, con pescado fresco entraran en la villa. En caso de contravenir dicha norma, la regla preveía una pena de 50 maravedíes de multa⁶³. Igualmente se les prohibía tomar pescado fresco directamente de las embarcaciones, so pena de 50 maravedíes de multa. En Bilbao, este punto quedaba regulado de la siguiente manera: «ningunos vecinos no sean osados de comprar congrio ni pescado secial por grueso hasta que tal pescado o congrio sea descargado en dicha villa e puesto en la lonja...»⁶⁴. Lo cierto es que ésta era una norma de difícil control por parte de los Ayuntamientos, dado que cada día se repetía la consabida escena de las mujeres esperando a las naves en los puertos de Bermeo, Portugaete, Lekeitio, Ondárroa o Mundaca. Además se ejercía férreo control sobre quien les vendía el producto puesto que en puertos como el de Lekeitio estaba terminantemente prohibida la venta o reventa del pescado, directa o indirectamente, por particulares. Las multas, en estos casos, ascendían a 6.000 maravedíes⁶⁵.

Asimismo, la normativa sobre esta actividad solía regular la cantidad que estas mujeres podían vender. En el caso del puerto de Plencia «las mozas o regateras quisieren llevar algún pescado para lo vender, seades pues, que se aian cargado los arrieros que lo comprarán... se les podía dar diez docenas y no menos»⁶⁶. En Elanchove, las Ordenanzas de la Cofradía en 1782 establecen que las regateras no podían salir a vender hasta que la Cofradía no venda lo suyo⁶⁷. En Lekeitio, por su parte, se aclara que «si se encontrara a algún arriero con besugos comprados a mujeres fuera de la lonja sean denunciados...»⁶⁸. Se estipulaba, igualmente, la hora en que podían comenzar a vender al menudeo, estableciendo las 12 horas del mediodía para el inicio de la actividad⁶⁹.

El peso y el precio del pescado ofertado por las regateras no escapaban al control de la administración. El Concejo bilbaíno discutió este punto en 1487 considerando que «las regateras que benden pescado cezial e sardina e congrio e azeite e candela por menudo, con poco temor de Dios e gran cargo de sus conciencias, lo venden malo e symple e mas caro que su justo precio o menor en cantidad o en peso o en medida...»⁷⁰. Con respecto al precio establecieron que a aquella vendedora que cobrara sobreprecio se le requisaría la mercancía y se le multaría con 50 maravedíes⁷¹. En Plencia, se ordenaba que el pescado de regateras debía venderse «a cierto precio que le mandan los dichos alcaldes y fieles...», so pena de 100 maravedíes cada vez⁷². Lo cierto es que vender la mercancía a un precio distinto del establecido por los capitulares causaba graves perjuicios a las vendedoras, perjuicios que más de una ocasión llegaron a promover autos judiciales⁷³, en los que no les dejaron testificar por «la fragilidad de su sexo».

El precio del pescado al menudeo lo marcaba el fiel de turno en cada villa⁷⁴. Asimismo, el peso daba origen a otras normativas como las que se establecen en las ordenanzas bilbaínas de 1609 donde pone especial atención a «que no se venda sin aforar y que no vendan pescado fresco por ojo»⁷⁵. El consistorio bilbaíno disponía que los pescados «no los puedan vender por ojo salvo por su peso pesado»⁷⁶. Así como también manda que «no sean osados de aforar ningund pescado fresco que troxieren a esta villa en mulos fasto en tanto que descargen; e asy descargado que lo aforen...»⁷⁷. Y más tarde, establecía que el pescado sólo podía pesarse en la Plaza o en el Portal de Zamudio, so pena de 100 maravedíes⁷⁸. Pocos años después se menciona otro peso con su fiel en «Barrencalle la primera»⁷⁹. Las sardinas por su parte, a diferencia del pescado que se vendía por peso, debían someterse al contaje del arrendador de la cestería, so pena de 20 maravedíes⁸⁰. Como era lógico pensar, las regateras estaban empeñadas en obtener mayores beneficios en sus transacciones y rehuían a los regidores. De hecho en 1532 Mayora Iturrizaga, Juana de Ayala, Maria Menchaca y Maria Pérez de Boliaga fueron acusadas de vender pescado sin

63. Colección documental de la Villa de Plencia, *op.cit.*, Doc. B-22. Plencia, 15 de Septiembre de 1509.

64. Ordenanzas Municipales de Bilbao, *op.cit.*, p. 82. Bilbao, 9 de Marzo de 1495.

65. Colección documental del Archivo de la Cofradía de Pescadores de la Villa de Lekeitio, *op.cit.*, p.122. Lekeitio, 27 de Febrero de 1519.

66. AHPVS: Notarial. Protocolos de Guernica. Sarachaga, 3392. Plencia, 9 de Noviembre de 1656.

67. AHPVS: Municipal, Elantxobe, 0029/001.

68. AHPVS: Notarial. Protocolos de Guernica. Zatica, 462. Lekeitio, 10 de Agosto de 1745.

69. GUIARD Y LARRURI, Teófilo: *op.cit.*, T. II, p. 520.

70. Ordenanzas Municipales de Bilbao, *op.cit.*, p. 51. Bilbao, 19 de Septiembre de 1487.

71. *Ibidem*.

72. Colección documental de la Villa de Plencia, *op.cit.* Doc.B-22, p. 129. Plencia, 15 de Septiembre de 1509.

73. AHPVS: Municipal. Bilbao. Sección Antigua, 0304/002/011. Bilbao, 1532.

74. GUIARD Y LARRURI, Teófilo: *op.cit.*, T. I., pp. 355-556.

75. *Idem*, T. II, pp. 519-521.

76. Ordenanzas Municipales de Bilbao, *op.cit.*, p. 65. Bilbao, 7 de Diciembre de 1468.

77. *Idem*, p. 99. Bilbao, 16 de Noviembre de 1492.

78. *Idem*, p. 127. Bilbao, 13 de Febrero de 1496.

79. *Idem*, p. 139. Bilbao, 20 de Febrero de 1499.

80. *Idem*, p. 56. Bilbao, 29 de Febrero de 1488.

postura lo que desencadena un largo pleito. Los Concejos también controlaban la calidad del producto expuesto a los clientes. En Bilbao, en 1609, una ordenanza hacía referencia a «como se han de vender los pescados de traina»⁸¹. Sólo podían vender el pescado del día. Estaba prohibido tener el pescado remojado en agua. Si sobrepasaba los tres días podía ser vendido transformado, pero no en fresco. Éste era un aspecto difícil de controlar por parte de las autoridades. El pescado es un producto de alteración fácil, y mucho más si se trata el tema en los siglos centrales de la modernidad, donde en villas y ciudades se respiraban hedores y olores de diferente origen. Además es fácil pensar que el cuidado que se le ofrecía a la mercancía dejara mucho que desear a un consumidor medianamente pulcro. De ahí que desde el punto de vista del usuario, siempre era preferible consumir pescado transformado o cecial.

La sanidad en la venta del pescado fue una cuestión de constante tratamiento y regulación por parte de las autoridades. Se cuidaba en extremo, considerando la época de la que hablamos, que los puntos de ventas estuviesen limpios, libres de basuras y que la mercancía se manipulara con un mínimo de pulcritud. Algo, por supuesto, harto difícil. «Las mujeres tratantes», en la terminología de la época, contaban con sitios estipulados por los Concejos para vender sus productos. En Bilbao se les prohíbe estar a las regateras «desde la Talaya fasta la Puente e dende el Portal de Çamudio fasta Sant Nicolas»⁸² so pena de 100 maravedíes cada vez. Ya en 1492 el Concejo ordenaba a los vecinos y foráneos no lavar en las calles el salmón, so pena de 100 maravedíes⁸³. Nuevamente en 1509 el Concejo se expide indicando que se puede vender pescado fresco o cecial «desde la esquina de arriba de las redes hacia abajo hasta la ribera; arenque debajo del tejado y las regateras desde la esquina de la cerca e pared hasta un orato que la dicha pared tiene en la plaza». De sábado a sábado debían asear el lugar. Además se indica que ninguna tiene lugar fijo asignado, sino por orden de llegada⁸⁴. Inclusive llegó a nombrarse a Diego de Ávila como encargado del mantenimiento de la limpieza del Portal de Zamudio, por tres ducados al año⁸⁵.

Al parecer el Ayuntamiento no podía controlar a estas mujeres. En 1510 vuelve a referirse a la suciedad de la plaza por el remojado del pescado. Se les prohíbe realizar esta tarea en la plaza, pudiendo hacerlo en las puertas de sus casas. Esto colmó la paciencia de las sardineras que reclamaron y lograron que se hiciera un pendiz de madera en el cay debajo de la plaza donde podrían situarse. En esta ocasión el Concejo asignó por sorteo el lugar que le correspondía a cada una⁸⁶.

Listado de pescateras y sardineras que estaban en el pendiz del cay :

Mari Peres de Vermeo, pescadora	Catalina de Bedia
Elvira de Gaxmuri	Toda de Avando
Joana de Gaxmuri	Catalina de O'tannes
Mari Saes de Maruri	Sancha de Anunciabay
Catalina Nafarra	Teresa de Galdames
Joana de Larrea	Mari Fernandis de Salzedo
Mari Saes de Agüero	Teresa de Musquis
Mari Saes de Susunaga	Mari Martines de Mendieta
Mari Peres de Çurvaran	

Para todas ellas se ordenó que el pescado cecial y el salmón debía venir remojado; el arenque y las sardineras remojarse en la ribera junto al río, y no en la plaza; que no debían obligar a los clientes a comprar de lo suyo; y que no impidiesen la carga y descarga en la Ribera. En suma se limitaba la actuación de estas vendedoras a dos puntos: el pendiz y la puerta de su casa, pero debían dejar libre el Portal de Zamudio y el resto de las calles⁸⁷. Asimismo debía quedar limpio el camino de la plaza y de la ribera⁸⁸.

81. GUIARD Y LARRAURI, Teófilo: *op.cit.*, T. I., p. 521.

82. *Ordenanzas Municipales de Bilbao, op.cit.*, p. 65. Bilbao, 24 de Septiembre de 1488.

83. *Idem*, p. 93. Bilbao, 2 de Marzo de 1492.

84. *Idem*, p. 177. Bilbao, 9 de Enero de 1509.

85. *Libro de Acuerdos y Decretos Municipales de la Villa de Bilbao*, Fuentes documentales medievales del País Vasco, nº 56, San Sebastián, 1995, p.129. Bilbao, 5 de Septiembre de 1509.

86. *Ordenanzas Municipales de Bilbao, op.cit.*, pp. 235-237. Bilbao, 2 de Octubre de 1510.

87. *Libro de Acuerdos y Decretos Municipales de la Villa de Bilbao, op.cit.*, p. 13. Bilbao, 12 de Enero de 1509.

88. *Idem*, p.19. Bilbao, 19 de Enero de 1509.

En la villa de Plencia las regateras debían llevar todo el pescado a vender a la plaza para la provisión de la villa, en el caso de que se situaran en otro lugar la pena ascendía a 50 maravedíes cada vez⁸⁹. En Lekeitio, las regateras debían vender dentro de los límites de la villa, en el cay o en cualquier calle o cantón⁹⁰. Otro tanto sucedía en Bermeo, donde la venta se realizaba en el mercado o en un lugar público, lugares de accesible control institucional⁹¹. Concretamente el consistorio señala la zona que comprende desde el cantón de Arostegui hasta la casa de Martín Ferrandiz de Nabajea, y desde el cantón de la Atalaya chica hasta la casa de Martín Mujica, el zapatero⁹². La figura de la regatera es consustancial al paisaje de las villas vizcaínas. Algunas trajinaban de comunidad en comunidad, otras centralizaban su actividad bajo una tejavana, pero todas atendían a la demanda alimenticia comunal. Nombres propios jalonan la documentación. Mujeres sin voz, pero incansables a la hora de buscar el sustento diario, constituyen uno de los capítulos más vivos de la actividad pesquera.

La mayoría, hoy todavía anónimas, son representadas por este listado, como testigo de una figura entrañable en la vida de las villas. Además de las ya citadas ellas son: Pascuala Amézola, trabajaba en la portalada de su casa en Bilbao⁹³; Antonia Elguera de Bilbao⁹⁴; Ana M^a Goicoechea, vende pescado procedente de Bermeo⁹⁵; Carolina de Herrera y Pascuala Anguesa, vecinas de Elgoibar, trajinaban pescados de Lekeitio⁹⁶; Juana de Aldamiz, tenía una tejavana en Barrencalle⁹⁷; María Allona de Lekeitio⁹⁸ y María Ochoa de Guinea con cobertizo y casilla en Belosticalle⁹⁹, Antonia de Avendaño (viuda), María Mujica (Bermeo), María Errosari (Bermeo), María de Ugalde (Bermeo), María de Bidaechea (Bermeo), Magdalena de Solazabal (Bermeo)¹⁰⁰, Catalina de Arana (Lekeitio), Mariana de Arriete (Lekeitio)¹⁰¹.

Las llamadas sardineras firmaban contratos con los concejos con la obligación de proveer a las villas de tales géneros. Así sucedió en Portugalete con dos regateras que se comprometían a surtir a la villa de pescado cecial, arenques y sardinas arençadas¹⁰². Esta situación se repite pocos años más tarde cuando se presentan ante el Ayuntamiento Inés de la Sierra, Elvira Balmaseda, María González de Loaysaga y Elvira Salazar, quienes se obligaban a servir a la villa de sardina fresca. En este contrato se indica que los pescadores debían proveerlas de los volúmenes necesarios para surtir a la villa, y en el caso de que escasease la sardina en ese puerto, traerlas de Laredo, Castro o Bermeo. Además, se convenía que el precio de venta de la sardina lo fijasen los oficiales del Ayuntamiento. Esta cláusula aparece en contratos de Portugalete, como también en Lekeitio y Bermeo¹⁰³. Asimismo se acuerda que ninguna otra sardinera podía vender sardina en el predio de Portugalete. La cláusula de exclusividad es una constante en los contratos entre sardineras y ayuntamientos. Estos contratos, una vez firmados, pasaban una sesión del Municipio donde adquirirían el carácter de decreto¹⁰⁴.

3.3. Tiendas y abacerías

La infraestructura de la venta del pescado no quedaría completa si no se menciona a las abacerías, también llamadas tiendas de las cinco cosas. Estas tiendas, especies de ultramarinos, proliferaron no sólo en la geografía vizcaína, sino también en la peninsular. Se establecían previo acuerdo con los ayuntamientos que aseguraban la exclusividad en la venta de productos como aceite, sardinas, candelas, pescado y sal. En las villas vizcaínas existieron estas tiendas muy tempranamente y su regulación y funcionamiento está totalmente consolidado para el siglo XVI. En Bermeo, Ochoa de Azguisu arrendó por cuatro años la venta de pijota fresca o salada, congrio, sardina fresca o salada, arenques de Flandes o de Grilanda

89. Colección documental de la Villa de Plencia, *op.cit.*, Doc. B-22, p.131. Plencia, 15 de Septiembre de 1509.

90. Colección documental del Archivo de la Cofradía de Pescadores de la Villa de Lekeitio, *op.cit.*, p.33. Bermeo, 2 de Diciembre de 1496.

91. «Ordenanzas de la Muy Noble Villa de Bermeo», Bermeo. Udalerrri eta itsasoko gaiei buruzko aldizkaria, nº1, Bermeo, 1981.

92. Colección documental del Archivo de la Cofradía de Pescadores de la Villa de Lekeitio, *op.cit.*, Doc. 9, p.32. Bermeo, 2 de Diciembre de 1496.

93. AHPSV: Judicial, 1141/71. Bilbao, 8 de Noviembre de 1604.

94. *Idem*: 3459/19. Bilbao, 6 de Octubre de 1678.

95. *Idem*: 2672/43. Bilbao, 12 de Julio de 1792.

96. AHPSV: Notarial. Protocolos de Guernica Amezqueta. Libro 13/155. Lekeitio, 18 de Enero de 1591.

97. AHPSV: Judicial, 3553/4. Bilbao, 5 de Diciembre 1772.

98. AHPSV: Notarial. Protocolos de Guernica. Amezqueta. Libro 14/337. Lekeitio, 17 de Marzo de 1595.

99. Libro de Acuerdos y Decretos Municipales de la Villa de Bilbao, *op.cit.*, p. 33. Bilbao, 9 de Febrero de 1509.

100. AHPSV: Busturia, 72-9.

101. AHPSV: Notarial. Protocolos de Guernica. Amezqueta, Libro 13/163.

102. Libro de Decretos y Actas de Portugalete (1480-1516), Fuentes documentales medievales del País Vasco, nº 15, San Sebastián, 1988, Doc. 172. Portugalete, 3 de Febrero de 1513.

103. Colección documental del Archivo Municipal de Lekeitio. T.III, Fuentes documentales medievales del País Vasco, nº 39, San Sebastián, 1992, Doc. 212. Lekeitio, 7 de Febrero de 1511.

104. Libro de Decretos y Actas de Portugalete (1480-1516), *op.cit.*, Doc. 154 y 173. Portugalete, 3 de Febrero de 1513 y 27 de Septiembre de 1513.

o de Galicia¹⁰⁵. En ocasiones, las regateras accedían a uno de estos contratos. En Portugalete, Inés de la Sierra obtuvo en 1514 una abacería en la villa¹⁰⁶. En Plencia, los contratos con los tenderos se realizaban por cinco años. En 1511, el Concejo arrienda la abacería a Sancho de Aresti y Martina Ingles para el abastecimiento de aceite, candelas, pescado cecial y sal¹⁰⁷. Y, en 1516, Domingo de Aguirre arrienda «dos tiendas en dicha villa en lugares públicos desde el día de Todos los Santos primero que verna hasta el día de Pascua de Resurrección de cada año (...) (debían de estar) abastecidas de todo tiempo de aceite de Aragón, e candelas e pescado sesial e de sal en todos los tiempos del mundo, la libra de aceite y candelas a precio de un maravedí más la libra que de Bilbao y el dicho sal y el dicho pescado por menudeo al mismo precio de Bilbao, con tal que el dicho pescado secial tenga desde el día de Carnestolendas hasta el día de Pascua de Resurrección de cada un año, remojado en todo tiempo de cuaresma que no hiciera tiempo de curar a la mar a pescar...». El arriendo se fijaba en 7.875 maravedíes¹⁰⁸.

Las abacerías estaban asignadas exclusivamente para el suministro de los habitantes de las villas, y estaban prohibidas a los forasteros. Ésta es una cláusula que en Vizcaya encuentra su más remoto antecedente en el Privilegio de Fundación de la Villa de Plencia¹⁰⁹, donde se prohíbe a los extraños hacer comercio, vender pan, vino, sidra, carne y pescados.

Los contratos de abacerías o tiendas fijaban dos cláusulas de suma importancia. La primera, ser residente en la villa; y la segunda, asegurar cierta exclusividad o al menos evitarles la competencia. De hecho esta segunda cuestión trajo de cabeza al Ayuntamiento bilbaíno ya que en el municipio habían proliferado las tiendas, que en muchos casos estaban desabastecidas. Así, en 1504, el Consistorio logra una provisión real en la cual se establece que el tendero que no tenga bien provisto su establecimiento pagara una multa de 10.000 maravedíes. Éste era el primer paso para ir concentrando en pocas manos el rubro¹¹⁰. A partir de esta fecha, el Ayuntamiento otorga licencias de apertura con lo que controla el crecimiento en el número de tiendas y se asegura que los distintos puestos de la villa estén abastecidos¹¹¹. Para el siglo XVII, hacia 1640, en Bilbao se dejaron de arrendar este tipo de establecimientos; y las ventas pasaron a realizarlas mujeres pobres, en la plaza¹¹².

4. MERCADOS Y PRECIOS

La llegada a los puertos de las capturas generaba un gran movimiento. Tal como en parte ya se ha visto, los volúmenes de pesca obtenidos recibían un tratamiento particular dependiendo del destino que posteriormente se le daría. El primer paso era proveer la demanda de los pescadores y de los pobladores de las respectivas villas. Cada pescador tenía derecho a una determinada cantidad de pescado para su consumo personal.

La provisión de pescado a los habitantes de las villas suponía, igualmente, asegurar que todos tuviesen su ración correspondiente tanto para el consumo en fresco como para transformar. Concluido este abastecimiento, la cofradía ejercerá un férreo monopolio sobre el resto de la captura. Práctica que se generaliza en los puertos del Señorío a partir del siglo XV y se mantiene hasta bien entrado el siglo XIX. Las Ordenanzas de la Cofradía de Plencia en 1524 ya regulan la denominada venta en común de las especies. Con este procedimiento se evitaba la competencia y atomizaba la oferta. Esta directa y controlada intervención gremial no aseguraba, como cabría de esperar, la carencia de conflictos dentro de la misma cofradía, de ésta con los compradores, con los escabecheros y con las autoridades de las Villas. Con estas últimas hubo sonados desacuerdos. Como ya se ha dicho la cofradía primero debía proveer a la villa, cuestión que se mostraba francamente difícil por que la presencia de arrieros, intermediarios y particulares en más de una ocasión estuvo por encima de las necesidades de consumo local¹¹³. Este tipo de situaciones condujo a los concejos a reglamentar, muy tempranamente, la venta y reventa a particulares, así como también a legislar fuertes multas para esta clase de prácticas¹¹⁴.

105. Colección documental del Archivo de la Cofradía de Pescadores de la Villa de Lekeitio, *op.cit.*, p. 32.

106. Libro de Decretos y Actas de Portugalete (1480-1516), *op.cit.*, Doc. 124, p. 92. Portugalete, 15 de marzo de 1514.

107. Colección documental del Archivo de la Cofradía de Pescadores de la Villa de Lekeitio, *op.cit.*, Doc. 46. Plencia, 25 de Enero de 1511.

108. Colección documental de la Villa de Plencia, *op.cit.*, Doc. 40. Plencia, 10 de mayo de 1516.

109. *Idem*, Doc. 17. Bilbao, 18 de abril de 1366.

110. AHPV: Municipal. Bilbao, Sección Antigua, 016/014. Medina del Campo, 7 de noviembre de 1504. Ver También 016/001.

111. AHPV: Libros de Actas del Ayuntamiento de Bilbao. Siglos XVI y XVII.

112. GUIARD Y LARRAURI, Teófilo: *op.cit.*, T.II, p. 344.

113. Colección documental del Archivo de la Cofradía de Pescadores de la Villa de Lekeitio, *op.cit.*, p.33.

114. *Idem*, p. 122. Lekeitio, 27 de Febrero de 1519. Las multas podían alcanzar a 6.000 reales.

No obstante, la presencia de arrieros, intermediarios y regateros evidenciaba el comienzo de un complejo circuito comercial de pescado en fresco y transformado procedente tanto del gremio local, como también de la oferta extranjera. Porque no hay que desconocer la presencia de productos procedentes de puertos europeos que llegaban a los enclaves vizcainos a completar la creciente demanda de pescado, en este caso transformado. Analizaremos, por tanto, el circuito mercantil en su doble vertiente: oferta local y oferta extranjera que en ocasiones convergen en el mercado y en otros momentos se deslindan.

Pescado fresco y pescado conservado recorren diversos circuitos hasta llegar al consumidor. Comenzaremos por el pescado fresco. La documentación es parca en destacar si las cantidades de pescado que reflejan corresponden a una u otra categoría. Según hemos podido comprobar, el pescado fresco siempre se vende por docena en el caso del besugo y por millar en el caso de las sardinas. Difícilmente se inscribe en la documentación el adjetivo de «fresco» y en ocasiones advertimos esta cualidad por aludir al mal estado del producto. Este tipo de pescado podía ir directamente a su destino, o llegar primero a una ciudad que hacía las veces de redistribuidora. Éste es el caso, por ejemplo, de Bilbao. La Villa se convierte en centro redistribuidor de otras villas vizcainas o de ciudades peninsulares. Haciendo la salvedad que la Villa era, sin duda, el gran centro redistribuidor de pescado transformado, tanto procedente de las villas marineras como, y especialmente, del extranjero.

Siempre que se trate de pescado fresco debemos considerar que es un producto perecedero, que debe llegar en buen estado al consumidor, y que debía trasladarse con ciertas precauciones para conservar su buen estado. Posiblemente ésta sea la causa por la que en Bilbao proliferan las neveras, se regula su venta y el ayuntamiento vigila de cerca su funcionamiento. Pagasarri y Ganecogorta fueron las neveras de la Villa. Además en otras villas vascas también existieron estos establecimientos, tal es el caso de Villaro y Orozco. Los contratos de estos arrendamientos establecen, entre otras cláusulas, la procedencia de la nieve, la idoneidad de las instalaciones, así como también el mantenimiento de las mismas¹¹⁵.

El pescado en fresco llegaba a su mercado de dos formas: iba directamente desde el puerto de origen al lugar de destino o se transportaba desde el puerto a una villa o ciudad importante y se redistribuía desde allí a otros enclaves. ¿Quién lo conducía? Como ya se ha visto, normalmente, arrieros, el intermediario o los propios particulares que más tarde lo revendían. ¿Cómo se transportaba? En recuas de mulas embalado en arpilleras cubiertas por nieve, de ahí que el tráfico fuese más fluido en invierno, porque en esta época el producto se conservaba por más tiempo. ¿A quién se entregaba? Una vez en el lugar de destino podía entregarse a los abaceros o arrendatarios de las «tiendas de las cinco cosas»; a los consignatarios que lo redistribuían en zonas cercanas, o a los vendedores de las plazas o mercados públicos.

Desde los puertos de origen lo más fácil era trasladarlo a lugares cercanos. De esta manera las villas de la tierra llana del Señorío y de la Provincia de Guipúzcoa, tenían casi a diario pescado fresco en el mercado local. Este aspecto fue también motivo de atención por parte de las autoridades locales, que eran muy escrupulosas, al menos en el papel, a la hora de velar por la sanidad del producto y la limpieza de los sitios donde se expendía. Este tipo de venta se caracteriza por ser entre la cofradía y un particular que compra discretas cantidades porque la relativa cercanía al puerto le asegura un acceso regular a la oferta. Se trata de un proceso de venta directa. Es corriente encontrar en las fuentes datos sobre cómo se realizaba esta transacción. El comerciante se acercaba al puerto, elegía la mercancía y, rápidamente, regresaba a su lugar de origen.

El pago de esta compra se realizaba de diferentes formas: al contado las menos veces; a plazos cortos la mayoría de ellas. Estos plazos cortos podían variar de ocho a quince días a la vista y se formalizaban a través de una obligación o carta de pago notarial. Aunque se trata en la mayoría de las ocasiones de pequeñas cantidades de pescado cuyo monto no era excesivo se observa que en los siglos XVI y XVIII los pleitos por impagos son sensiblemente inferiores a los detectados para el siglo XVII. Sin duda la crisis endémica de la economía peninsular se plasmaba en estas transacciones por la falta de circulante del sistema. Pero estos pleitos, aunque terminaran con éxito, no aseguraban al denunciante el cobro de la deuda, porque generalmente, los denunciados eran insolventes. Un porcentaje elevado de estos tratos lo realizan mujeres como compradoras o vendedoras. Sirva de ejemplo: María Assensi de Arriola, vecina de Elgoibar que se traslada a Lekeitio en busca de pescado¹¹⁶; o como Gregorio Ajuria, vecino de Begoña que compraba en Ondarroa pescado fresco a María de Urruña¹¹⁷.

115. AHPSV: Municipal. Bilbao, Sección Antigua, 483/1/6; 440/1/11; 441/1/9; 459/1/14. Sobre Reanta y Abasto de nieve 1759, 1764, 1790. Ver también RIVERA MEDINA, Ana M.: *op.cit.*, p. 33. Asimismo existieron en ciudades de la Península neveras, como por ejemplo en la Glorieta de Bilbao en Madrid.

116. AHPSV: Notarial. Protocolos de Guernica. Amezqueta, Libro 13/133. Lekeitio, 30 de Abril de 1591.

117. AHPSV: Judicial, 1093/4. Bilbao, 23 de Enero de 1759.

Un segundo tipo de transacción que tenía como destino menos de cien kilómetros, se daba entre consignatarios bilbainos y comerciantes individuales. Se trataba de pescado fresco procedente de Bermeo, Lekeitio, Ondárroa, Mundaca o Portugalete, que se destinaría al consumo en el Valle de Ayala, Guernica, Luyando, Galdácano, Somorrostro, Barambio, Mondragón, Sondica, Orozco, Amurrio, Muré-laga, entre otros¹¹⁸. Este tipo de adquisiciones comprendía tanto pescado fresco, como transformado. Asimismo, mediante este sistema solían los arrendadores de abacerías y tiendas obtener los productos frescos, dado que desde los puertos se abastecía directamente a las tiendas del lugar. Por ello resultaba más fácil a los tenderos de las villas interiores acceder a los consignatarios de Bilbao que acercarse a los puertos de origen. Además, estos pequeños comerciantes solían destinar el pescado fresco adquirido para escabechar, y más tarde revenderlo¹¹⁹. Esta práctica solía usarse en aquellos momentos en que el traslado era imposible por la falta de transportista¹²⁰. Estas compras se pagaban generalmente al contado, aunque también se utilizaba en pago en dos plazos, uno en el momento de la compra y un segundo a los quince días vista¹²¹.

Será Bilbao el centro redistribuidor más importante de la costa vizcaína. Se dan en este mercado transacciones de todo calado: pequeñas, para atender a comerciantes de escaso giro; y grandes, con consignatarios o comerciantes de cierta entidad para las ciudades peninsulares. En este tipo de transacción concurren, como es de suponer, los importantes comerciantes bilbainos cuyo mayor despliegue se da con el pescado transformado importado, pero que no descuidan el sector del fresco. Esta función de Bilbao es evidente desde el siglo XV. Villas y ciudades riojanas, como Nájera o Belorado; burgalesas tal que Hornillayuso; alavesas como Orozco, y Salvatierra; castellanas como Sigüenza, Valladolid, Salamanca o Madrid son las destinatarias de pescado fresco vizcaino, claro está que este renglón no es tan representativo, ni significativo como lo será el del pescado transformado o cecial.

El pescado salado transcurre por circuitos similares. La transformación del pescado se convirtió en un proceso necesario y recurrente, desde la baja Edad Media, para asegurar su buen estado hasta llegar al consumidor¹²². Concejos y Cofradías de las villas marineras ponían gran cuidado en todas las fases del proceso y regulaban tanto su producción, como su distribución y su venta. Las villas y ciudades vascas, como las castellanas, regularon la manipulación de las mercancías protoindustrializadas¹²³.

Los preceptos religiosos de los consumidores peninsulares impulsaron un vasto comercio de pescado cecial, tanto de la costa vizcaína, como el procedente del mercado extranjero. La sola oferta peninsular no era suficiente para asegurar el abastecimiento de una población ferviente y devota. La convergencia de ambas ofertas en el mercado peninsular es constante y creciente desde la baja Edad Media. Una y otra se articulan sin dificultad y complementariamente desde los centros de producción o desde centros redistribuidores, y es en este sentido donde Bilbao será el máximo protagonista. Una vez que los escabeche-ros de las Cofradías escabechaban los volúmenes de pesca, estos eran rápidamente transportados a los diversos mercados. Los mecanismos de distribución eran sencillos: primero grandes consignatarios, luego tiendas y abacerías, mercados públicos y comerciantes al menudeo. Se iniciaba desde los puertos vizcainos un vasto despliegue del que dan sumada cuenta las fuentes. Desde el siglo XV encontramos documentadas cartas de pago correspondientes a escabeches con destino a Logroño¹²⁴, a Burgos¹²⁵, a Vitoria¹²⁶, a la Rioja¹²⁷, a Castilla¹²⁸ y a Aragón¹²⁹. El lugar de procedencia y la clase de transformados indican con claridad el lugar donde se ha producido la conserva. La documentación incluye un pequeño matiz para identificar este tipo de producto, ya que cuando se trata de conservas del País Vasco siempre con-

118. *Idem*: 3360/20; 1599/116; 1599/204; 218/68; 136/15; 904/1; 1287/13; 3263/2; 442/22.

119. *Idem*: 3453/2.

120. *Idem*: Bilbao, 24 de Enero de 1753. El comerciante encargó a un vecino de Mundaca que salase el pescado. La Cofradía se opuso rotundamente. El denunciante logra que el Corregimiento sancione a la Cofradía por esta práctica.

121. AHPSV: Notarial. Protocolos de Guernica. Zatica, 452. Lekeitio, 17 de Noviembre de 1724.

122. Sobre los procesos de transformación del pescado cecial puede verse: VV.AA.: *Las conservas de pescado en el País Vasco: industria y patrimonio*, Untzi Museoa-Museo Naval, San Sebastián, 1997.

123. *Ibidem*.

124. *Libro de Autos Judiciales de la Alcaldía y Decretos Municipales de la Villa de Bilbao*, Fuentes documentales medievales del País Vasco, nº 55, San Sebastián, 1995. Bilbao, 27 de mayo de 1463. Juan Martínez de Enderica envía mulas cargadas con pescado cecial. Una década más tarde este tráfico continúa.

125. AHPSV: Notarial. Protocolos de Guernica. Amezueta, Libro 13/345. Lekeitio, 26 de Mayo de 1593.

126. *Idem*: Libro 17/513. Lekeitio, 29 de Junio de 1605. También Judicial 582/191, 23 de noviembre de 1657.

127. AHPSV: Judicial, 582/211. 24 de Diciembre de 1657.

128. *Ibidem*: 582/196. Cargamento a Sigüenza, 1 de Diciembre de 1657.

129. DELMAS, J.E.: *Guía histórica-descriptiva*, Bilbao, 1980, p. 146.

signan la cantidad con el adjetivo «escabechado», es decir se prefirió la técnica del escabeche a base de besugo o merluza en tanto que en los salazones, la sardina de procedencia gallega es el elemento utilizado, aunque se transforma en la costa vizcaina. También se procedía a salar las anchoas¹³⁰.

Este tipo de transacciones se hacen mediante trato directo entre los escabecheros y los consignatarios. El pago se realizaba en moneda «usual y corriente»¹³¹, diferido entre treinta y cincuenta días; rara vez se pactaba en menos tiempo¹³². Los términos de las mismas quedan de manifiesto mediante carta de pago. El incumplimiento de lo pactado se traduce en cientos de denuncias que permiten reconstruir las complicadas formas de los sistemas de pago.

La oferta de las conservas del Cantábrico se complementa con los volúmenes transformados introducidos desde los puertos europeos y desde los caladeros y centros de manufacturas americanos. La producción europea constituida fundamentalmente de diversas variedades de arenque proviene de los puertos bálticos e irlandeses. El arenque transformado era transportado en barricas y al llegar a la costa vizcaina seguía dos caminos: introducirse por un puerto determinado para asistir a la demanda local¹³³ o internarse por Bilbao para atender a la demanda peninsular. De hecho en los puertos del Señorío existió una persona encargada de proveer a la Villa de estas conservas importadas¹³⁴.

Bermeo fue un enclave que legisló este tipo de actividades desde muy temprano. Estas normativas privilegiaban la producción local y controlaban que en ningún caso se mezclaran pescados extranjeros con el pescado fresco del día para los escabeches. Al parecer este tipo de mezclas de fresco como de transformado era común, de tal manera, que el monarca en las Ordenanzas de Pesca condena airadamente esta práctica en el puerto de Bermeo¹³⁵. Tampoco debe descartarse un tráfico menor, pero importante, entre las villas marineras y ciudades peninsulares. En este caso los proveedores locales realizaban estas operaciones locales mediante los apoderados que tienen en los mercados de destino¹³⁶.

Los productos introducidos por el puerto de Bilbao se transportaban a las villas y ciudades peninsulares mediante una vasta red de arrieros, consignatarios, intermediarios y comerciantes, no exentos de la vigilancia y control de las autoridades locales. Los volúmenes introducidos por esta vía contenían además de arenque en sus diversas versiones, bacalao, en grasa, pasta y el llamado marchante; grasa y lenguas de ballena. Pero el producto estrella fue el bacalao. El norte peninsular vivió una «era del bacalao» o un «siglo de oro del bacalao». Esta época fue el siglo XVIII. Al auge del bacalao se apuntó la burguesía comercial bilbaína tan dada a diversificar sus inversiones. Ella es la encargada de fletar embarcaciones a los diversos caladeros o convertirse en intermediaria negociando, en puertos como Burdeos, San Juan de Luz, Hendaya, Ziburu o Bretaña, aquellas producciones locales¹³⁷, sin correr tanto riesgo en inversiones peli-grosas o de dudoso giro.

Los compradores de estas importaciones son especialmente los comerciantes de las grandes ciudades peninsulares, ya sea para la reventa o para tiendas de pescado abadejo, remojado y seco, como lo fueron Madrid, Salamanca y Valladolid¹³⁸. Compraban grandes cantidades a firmas bilbaínas como Vildosola y Zarrabeitia, Gardoqui, Aréchaga, Landabaso¹³⁹. Las cuentas de estas transacciones reflejan que en el monto total de las cargas se incluía el precio por quintal, más los fletes de las gabarras, cestos, mujeres cargadoras, hombres que apilan el pescado en sus depósitos, mujeres que lavan el pescado, pesadoras, un porcentaje para la casa y los gravámenes: diezmo, nuevo impuesto, impuesto del 2% y un porcentaje a los armadores¹⁴⁰.

Estos grandes comerciantes eran muy exigentes a la hora de valorar el producto que pedían y recibían. Uno de ellos indicó en la carta de solicitud «cuatro cargas de ballenas más claros que los del viaje pasa-

130. La salazón fue una técnica muy utilizada para la conservación. Proceso que se estimuló desde la Corona a fin de rentabilizar el Estanco de la Sal. Ver RIVERA MEDINA, A.M^a: *op.cit.*, p. 23.

131. AHPSV: Notarial. Protocolos de Guernica. Zatica 441. Lekeitio, 30 de Agosto de 1701.

132. AHPSV: Judicial, 123/19; Notarial. Protocolos de Guernica. Zatica, 445; Amezqueta, 17/513.

133. AHPSV: Notarial. Protocolos de Guernica. Zatica, 450. Lekeitio, 12 de Agosto de 1720.

134. *Idem*: Zatica, 454. Bermeo, 9 de Febrero de 1728.

135. LABAYRU Y GOICOECHEA, E.J.: *Historia General de Señorío de Vizcaya*, Bilbao, 1971, T.V., p. 74. Madrid, 14 de Mayo de 1619.

136. AHPSV: Notarial. Protocolos de Guernica. Amezqueta, Libro 13/254, Lekeitio, 13 de mayo de 1592.; Libro 12/67, Lekeitio, 27 de octubre de 1589. Para Ondárroa ver LANDE: «Tres meses en el País Vasco», *Revista Internacional de Estudios Vascos*, t. XXI, p. 494.

137. AHPSV: Judicial, 1003/52; 87/81; Notarial. Protocolos de Guernica. Zatica, 446; Municipal. Bilbao, Sección Antigua, 308/1/19.

138. AHPSV: Judicial, 778/3. Madrid, 20 de Enero de 1693.

139. Puede verse: BASURTO, Román: *Comercio y burguesía mercantil de Bilbao en la segunda mitad del siglo XVIII*, Bilbao, 1983. ZABALA URIARTE, Aingeru: *El comercio y el tráfico marítimo del Norte de España en el siglo XVIII*, San Sebastián, 1983 y *Mundo urbano y actividad mercantil*, Bilbao, 1995.

140. AHPSV: Judicial, 218/33. Bilbao, 12 de Septiembre de 1663.

do, porque es muy negra; y el pescado... de buena calidad»¹⁴¹, porque, en más de una ocasión, el cecial venía en mal estado, «están desvirtuadas, pasado, no están de ninguna suerte en su sentir...»¹⁴².

La historia de los precios de los productos durante la Edad Moderna se caracteriza por las fuertes fluctuaciones que dependen, en cada momento, de los periodos de auge y crisis en el sistema económico, no sólo en el sector financiero sino fundamentalmente de los movimientos que se producen en la fuente de producción del género que se trate. En el caso de los productos del sector pesquero, en su doble vertiente de fresco o conservado, el análisis y la interpretación de las variaciones en sus precios se presenta francamente difícil. Los obstáculos para un estudio genérico y serial los imponen la diversidad de fuentes que deben consultarse, a falta de un registro propio. La misma diversidad de formas en que se presenta el dato complica la posibilidad de distinguir entre el precio del pescado al por mayor y al por menor, fresco o conservado, locales o de otras plazas, y finalmente, entre precios de pescado de río o de mar, aunque debemos suponer que los volúmenes de mayor consideración los constituyen los pescados de mar, dado que la geografía vizcaína no se significa por generar una riqueza piscícola destacada en los cursos de agua dulce. No obstante, y a pesar de las incertidumbres expuestas intentaremos realizar una aproximación a la política y comportamiento de los precios del sector pesquero vizcaíno en la Edad Moderna.

Las primeras referencias sobre el precio del pescado las encontramos a mediados del siglo XV. Las ordenanzas de las villas no abandonaron su afán regulador en el caso de los productos pesqueros. De ahí que entre sus cláusulas se observe una necesidad constante de fijar el precio de los productos alimenticios, ya que fijando el precio, los ayuntamientos se aseguraban importantes ingresos derivados de los impuestos que la introducción de estos productos con su consecuente valoración generaban en el mercado. Básicamente, las congregaciones establecen el precio de aquellos productos que se encuentran fácilmente en el mercado y cuyo acceso y consumo puede ser masivo. En el ordenamiento de la Villa de Bilbao, de 1469, se regulan los precios de los pescados que se pueden encontrar en el mercado de la Ribera. La dorada, la herla, los sollos y los barbarines se pagaban a 5 maravedíes la libra; las lubinas y los nubles a 5 1/2 la libra; y la libra del pescado menudo a 2 1/2 maravedíes¹⁴³.

Diez años más tarde, los capitulares regulaban nuevamente los baremos. En esta ocasión observamos que especies como la dorada, herla, sollo y barbarin han mantenido su precio, mientras que los nubles y las lubinas han experimentado una disminución de más de la mitad de su precio anterior, dado que se cotizan a 3 maravedíes la libra. Esta disminución no se debe en ningún caso a un cambio en los gustos de los consumidores, sino más bien parece enmarcarse en la presencia de una fuerte oferta en el mercado¹⁴⁴. Esta disminución sólo afecta a la especie indicada porque ni aligotes ni estachos reflejan ninguna fluctuación en su precio, siendo su tendencia a la estabilidad. Antes de finalizar la década siguiente la situación descrita había variado, porque se vuelven a fijar los precios y se establece que nubles y lubinas no podrán sobrepasar los 4 maravedíes por libra y los pescados menudos 3 maravedíes la libra. Aparentemente las bajas del periodo anterior se deben básicamente a un aumento de la oferta en el mercado con la consiguiente caída de los precios¹⁴⁵. La estabilidad de los precios de los productos piscícolas se mantienen hasta finales de esta decimoquinta centuria, ya que en las Ordenanzas de la Villa de Bilbao de 1496 se reitera la misma tabla de precios, aunque incluye además el precio de las ostras a 1 maravedí por libra¹⁴⁶. Durante el siglo XVI, el comportamiento del precio manifiesta un fuerte aumento, tendencia que es evidente tanto en los pescados de cierto tamaño como en los llamados pescados menudos. Así pues, el salmón se sitúa en torno a los 17 maravedíes la libra, como la especie más cara, las doradas a 8 maravedíes la libra, mientras que la libra de lubina se puede adquirir a 5 maravedíes¹⁴⁷.

En el crítico siglo XVII, centuria marcada por una recesión económica de fuerte calado y también por un fuerte desgaste de la actividad pesquera, en general, el precio de los peces de agua dulce no presenta una gran variación. Existe una fluctuación de los mismos con tendencia a la baja que se acentúa con el transcurso del siglo¹⁴⁸. La oferta de pescados de agua dulce no parece ser significativa si la comparamos con la correspondiente a los volúmenes de la pesca marítima. De hecho, el precio de los primeros deja de ser objeto de reglamentación por parte de las villas que recibían dichos productos en sus respectivos mercados locales.

141. AHPV: Judicial, 20/21. Bilbao, 14 de Diciembre de 1753.

142. AHPV: Judicial, 489/9. Bilbao, 3 de Septiembre de 1747.

143. GUIARD Y LARRAURI, Teófilo: *op.cit.*, T.I, p. 180.

144. *Libro de Acuerdos y Decretos Municipales de la Villa de Bilbao, op.cit.*, p. 27 y 28. Bilbao, 14 de Junio de 1479.

145. *Ordenanzas Municipales de Bilbao, op.cit.*, p. 59. Bilbao, 28 de Mayo de 1487.

146. *Idem*, p. 28. Bilbao, 26 de Mayo de 1496.

147. GUIARD Y LARRAURI, Teófilo: *op.cit.*, T. I, p. 355.

148. *Idem*, T.II, p. 528.

La situación de los precios de los pescados de mar es totalmente diferente. Estos precios están regulados y férreamente controlados por los concejos de las villas marineras. Bermeo y Lekeitio, como puertos pesqueros, y Bilbao, como punto de venta, son las villas que más atención prestan al control de los precios. Así pues, en 1505 y 1516, el Concejo de la Villa de Lekeitio fija los precios del millar de sardinas en una blanca, la docena de borne 4 blancas y la docena de pescada 2 cornados¹⁴⁹. Esta ordenanza es una de las pocas que hace expresa referencia al pescado fresco, dado que éste pierde importancia reguladora frente al pescado transformado o cecial, que es la forma más común de encontrar el pescado en los mercados locales y peninsulares modernos. La transformación aseguraba un mayor tiempo de conservación y abría un más amplio abanico de mercados. El pescado cecial, seco, remojado o escabechado, constituía un porcentaje más que apreciable sobre el pescado fresco que se consumía. De ahí la atención de las autoridades en fijar y controlar sus precios. Dentro del amplio espectro que constituye el pescado transformado debemos considerar dos ámbitos a la hora de establecer sus precios: de un lado estaba la producción local de cada una de las villas marineras, y de otro, la producción de pescado seco que se importaba desde puertos gallegos, americanos, ingleses, franceses o bálticos. Los arenques y el denominado pescado cecial que, en general, provenía de puertos extranjeros, estaban muy sujetos a regulación y su precio varía de un puerto vizcaíno a otro. Bilbao fijó, a comienzos del siglo XVI, que la libra de pescado cecial remojado se vendiese a 6 maravedíes¹⁵⁰, estabilizando así su precio que había fluctuado hasta 8 maravedíes la libra en 1509¹⁵¹.

Ya en el siglo XVII se estableció como precio por quintal de cecial a 92 reales de plata; el quintal de pescado de Terranova, a 74 reales; y el de Virginia a 80 reales¹⁵². En general, a lo largo de este siglo, el pescado cecial fluctuó entre 65 y 80 reales el quintal, dependiendo de la cantidad y de la especie transformada¹⁵³. El siglo XVIII es el siglo del bacalao que, procedente de las pesquerías de Terranova, llegaba a las villas vizcaínas, y cuyo precio osciló, a lo largo de la centuria, entre 70 y 85 reales el quintal. Igualmente, este siglo supone un incremento en los volúmenes que procedentes de Galicia se introducían en los puertos pesqueros del litoral, de sardinas en barrica, cuyo precio se fijaba por millar y que se mantuvo a lo largo del periodo en 20 reales el millar¹⁵⁴.

El besugo es un producto que solía venderse en fresco; su precio se fijaba por docena y, junto a la sardina, era el pescado que mayor salida tenía al menudeo. Tanto unos como otros eran vendidos por regateras y sardineras, respectivamente. Y constituían dos especies sumamente controladas por la administración, ya que por su forma de venta se podía y de hecho se cometía fraude por doquier. Los expedientes de pleitos a regateras existentes en Archivos de la Diputación, tanto como las ordenanzas en los Libros de Actas del municipio bilbaíno, así lo demuestran. El pescado fresco que se traía a Bilbao se hacía en forma «oculta y con fraude a los precios que se les parece sin postura, ni peso», por ello el Concejo acordó que el pescado fresco fuera llevado a la red pública para que se venda a peso y se vigile el fraude¹⁵⁵.

El pescado fresco o conservado, desde el momento en que se produce la recolección y/o la transformación hasta el momento de llegar al mercado, pasa por distintas instancias, cada una de las cuales supone un gasto y todo influye en el precio final. A saber: se produce la compra de la carga, que supone un 90% del gasto; a lo que hay que agregarle el 0'1% de gasto de flete de una gabarra; el 0'03% de costos; el 0'01% a las mujeres cargadoras; el 0'02% a los hombres que apilan el pescado en lonja; el 0'02% a las mujeres que lo lavan; el 0'03% a los hombres que pesan la carga; 0'06% por diezmo; 0'02% por la casa; 6% nuevo impuesto del pescado, el 2% del impuesto y el 0,02% a los armadores¹⁵⁶. De la sumatoria de estos porcentajes más la cifra que corresponde a los márgenes de ganancias se obtiene el precio del pescado en un mercado del litoral vizcaíno.

149. Colección documental del Archivo Municipal de Lekeitio. T.III, op.cit., nº 39. Doc. 198, p. 616 y 643.

150. Libro de Acuerdos y Decretos Municipales de la Villa de Bilbao, op.cit., p. 225.

151. *Idem*, p. 61.

152. AHPSV: Judicial, 3302/11.

153. *Idem*: 1599/209; 218/33; 241/17.

154. *Idem*: 77/6; 241/17; 442/22 ; 856/7.

155. AHPSV: Municipal. Bilbao, Libro de Actas, nº 143. Bilbao, 8 de Agosto de 1721.

156. AHPSV: Judicial, 218/33. Bilbao, 12 de Septiembre de 1663. Pleito entre Agustín Ureta y Diego Landabaso por una carga de pescado. Memorial de la compra.

5. FUENTES Y BIBLIOGRAFÍA

5.1. Fuentes

Archivo Municipal de Bermeo (AMB)
Archivo Cofradía de Pescadores de Bermeo (ACB)
Archivo Municipal de Lekeitio (AML)
Archivo de la Cofradía de Lekeitio (ACL)
Archivo Histórico del Señorío de Vizcaya (AHSV)
Archivo Histórico Provincial de Vizcaya (AHPV)

5.2. Fuentes publicadas

- «Ordenanzas de la M.N. Villa de Bermeo (aprobadas por el Rey D. Fernando VI en 1754)», *Bermeo. Udalerri eta itsasoko gaiei buruzko aldizkaria*, nº 1, Bermeo, 1981, pp.93-120.
- Índice del Archivo Histórico de la Parroquia de Santa María (siglos XIV a XVIII)*, Bermeo, 1987.
- Cartulario Real de la Provincia de Alava (1285-1500)*, Fuentes documentales medievales del País Vasco, nº 3, Eusko Ikaskuntza, San Sebastián, 1983.
- Diplomatario de las Salinas de Añana (1194-1465)*, Fuentes documentales medievales del País Vasco, nº 5, Eusko Ikaskuntza, San Sebastián, 1984.
- Colección Documental del Archivo General del Señorío de Vizcaya*, Fuentes documentales medievales del País Vasco, nº 9, Eusko Ikaskuntza, San Sebastián, 1986.
- Colección Documental del Archivo Municipal de Portugalete*, Fuentes documentales medievales del País Vasco, nº 12, Eusko Ikaskuntza, San Sebastián, 1987.
- Libro de Decretos y Actas de Portugalete (1480-1516)*, Fuentes documentales medievales del País Vasco, nº 15, Eusko Ikaskuntza, San Sebastián, 1988.
- Colección Documental de la Villa de Plencia (1299-1516)*, Fuentes documentales medievales del País Vasco, nº 17, Eusko Ikaskuntza, San Sebastián, 1988.
- Colección Documental del Archivo de la Cofradía de Pescadores de la Villa de Lekeitio*, Fuentes documentales medievales del País Vasco, nº 30, Eusko Ikaskuntza, San Sebastián, 1991.
- Colección Documental del Archivo Municipal de Lekeitio*, 4 vols., Fuentes documentales medievales del País Vasco, nº 37-40, Eusko Ikaskuntza, San Sebastián, 1992.
- Libro de Visitas del Corregidor (1508-1521) y Libro de Fábrica de Santa María de Lekeitio (1498-1517)*, Fuentes documentales medievales del País Vasco, nº 44, Eusko Ikaskuntza, San Sebastián, 1993.
- Colección Documental del Archivo Municipal de Orduña*, 2 vols., Fuentes documentales medievales del País Vasco, nº 52-53, Eusko Ikaskuntza, San Sebastián, 1994.
- Libro de Acuerdos y Decretos Municipales de la Villa de Bilbao*, Fuentes documentales medievales del País Vasco, nº 56, Eusko Ikaskuntza, San Sebastián, 1995.
- Libro de Autos Judiciales de la Alcaldía y Decretos Municipales de la Villa de Bilbao*, Fuentes documentales medievales del País Vasco, nº 55, Eusko Ikaskuntza, San Sebastián, 1995.
- Ordenanzas Municipales de Bilbao (1477-1520)*, Fuentes documentales medievales del País Vasco, nº 70, Eusko Ikaskuntza, San Sebastián, 1996.
- Repartimientos y Foguera-Vecindario de Bilbao (1464-1492)*, Fuentes documentales medievales del País Vasco, nº 71, Eusko Ikaskuntza, San Sebastián, 1997.
- Colección Documental del Archivo Histórico de Bilbao (1300-1473)*, Fuentes documentales medievales del País Vasco, nº 90, Eusko Ikaskuntza, San Sebastián, 1999.

5.3. Bibliografía

- AGIRREAZKUENAGA, J.: «Historia de la alimentación», en MANTEROLA, A. (Ed.): *La alimentación doméstica en Vasconia*, Bilbao, 1990.
- AGUADO BLEYE, P.: *La Villa de Lequeitio en el siglo XVIII. Descripción Anónima*, Bilbao, 1921.
- ALCALÁ ZAMORA, J.: *La vida cotidiana en la España de Velázquez*, Madrid, 1994.
- AREILZA, José María: «Economía vizcaína. Siglo XVIII», en *Boletín de la R.S.B.A.P.*, San Sebastián, 1946.
- ARIZAGA, B.: «La vida cotidiana en el País Vasco», en VV.AA.: *Estudios de Historia Local*, Bilbao, 1986.
- ANASAGASTI, Pedro de: «Bermeo en el siglo XI», en *Bermeo. Udalergi eta itsasoko gaiei buruzko aldizkaria*, nº 2, Bermeo, 1982.
- APRAIZ, J.A.: «La pesca en Euskalerría. La pesca costera», en *Itsasoa*, T. I, Etor, San Sebastián, 1986.
- APRAIZ, J.A.; ASTUI, A.: «La pesca en Euskalerría. La pesca de litoral», en *Itsasoa*, T.II, Etor, San Sebastián, 1987.
- APRAIZ, J.A.; ASTUI, A.: «La pesca en Euskalerría. La pesca de bajura», en *Itsasoa*, T. IV, Etor, San Sebastián, 1987.
- AROCENA, Ignacio: «Bermeo Medieval», en *Bermeo. Udalergi eta itsasoko gaiei buruzko aldizkaria*, nº 5, Bermeo, 1986.
- AYERBE, Enrique: *Itsasoa: el mar de Euskalerría. La naturaleza, el hombre y su historia*, 7 vols., Etor, San Sebastián, 1986-1989.
- AZCUE ARCOCHA, P.: *Los bancos de pesca del Golfo de Vizcaya y del Mar Céltico*, San Sebastián, 1948.
- AZPIAZU, J.A.: «Las conservas de pescado en Guipúzcoa», en *Las Conservas de pescado en el País Vasco: industria y patrimonio*, Untzi Museoa-Museo Naval, San Sebastián, 1997.
- BASTERRETxea, Joseba: «Evolución del puerto», en *Bermeo. Udalergi eta itsasoko gaiei buruzko aldizkaria*, nº 1, Bermeo, 1981.
- BERRAONDO, R.: «La pesca de la ballena. Sellos medievales de tipo naval», en *Vida Vasca*, San Sebastián, 1934.
- BRAUDEL, F.: *El Mediterráneo y el mundo mediterráneo en la época de Felipe II*, Madrid, 1976.
- CALLE ITURRINO, Esteban: *Hombres de mar de Vizcaya*, Bilbao, 1949.
- CALLE ITURRINO, Esteban: *Los vascos en la montaña, en el mar y en el mito*, Bilbao, 1968.
- CARO BAROJA, Julio: *Introducción a la historia social y económica del pueblo vasco*, San Sebastián, 1962.
- CARO BAROJA, Julio: *Los Vascos*, Madrid, 1971.
- CASADO SOTO, J.L.: «El País Vasco y el Mar. Desde los orígenes hasta el siglo XVIII», *El País Vasco y el mar a través de la historia*, Untzi Museoa-Museo Naval, San Sebastián, 1995.
- CASARIEGO, Jesús Evaristo: *Los vascos en las empresas marítimas de España. Las guerras contra Inglaterra en la Edad Media*, Bilbao, 1952.
- CIRIQUIAN GAIZTARRO, Mariano: *Los puertos marítimos vascongados*, San Sebastián, 1951.
- CIRIQUIAIN GAIZTARRO, Mariano: «Lequeitianos, ondarreses y langostas para el Reino de Navarra», en *BRSVAP*, San Sebastián, 1952.
- CIRIQUIAIN GAIZTARRO, Mariano: *Monografía histórica de la muy noble Villa y Puerto de Portugalete*, Portugalete, 1999.
- DESDEVIZES DU DESERT, G.: «Las milicias vascas del siglo XVIII», en *Revista Internacional de Estudios Vascos*, San Sebastián, 1928.
- DIAZ MONTOYA, Eloy: *La industria de la pesca en la costa cantábrica*, Valladolid, 1908.
- DUO, G.: «Transcripción de las Ordenanzas de la Cofradía de San Pedro de la Villa de Plentzia», en *Azterlanak*, T.I., Plencia, 1985.
- DUO, G.: «Libro de cuentas de gastos de levas de la Cofradía de San Pedro», en *Azterlanak*, T.I., Plencia, 1985.
- DUO, G.: «Extracto del Libro de Acuerdos 1774-1871 de la Cofradía de San Pedro del Puerto de Plencia», en *Bermeo. Udalergi eta itsasoko gaiei buruzko aldizkaria*, nº 8, Bermeo, 1990-91.

- ENRIQUEZ FERNANDEZ, Javier; SESMERO CUTANDA, Enriqueta: «Andanzas y aventuras de una villa costera en la Edad Media», en *Catálogos de la Exposición: Lekeitio*, Bilbao, 1992.
- ERKOREKA, Josu Iñaki: «El hostalage en el Bermeo Medieval (Notas para su estudio)», en *Bermeo. Udalerrri eta itsasoko gaiei buruzko aldizkari*, nº 6, Bermeo, 1987.
- ERKOREKA, Josu Iñaki: *Análisis Histórico Institucional de las Cofradías de Mareantes del País Vasco*, Vitoria, 1991.
- FERNANDEZ ALBALADEJO, Pablo: «El País Vasco: algunas consideraciones sobre su más reciente historiografía española en el siglo XVIII», en *Homenaje a Pierre Vilar*, Barcelona, 1985.
- FERNANDEZ DURO, C.: *La pesca de los vascongados y el descubrimiento de Terranova*.
- FERNANDEZ DE PINEDO, Emiliano: *Crecimiento económico y transformaciones sociales en el País Vasco*, Madrid, 1974.
- GARCÍA DE CORTÁZAR, Angel: *Vizcaya en el siglo XV. Economía y sociedad*, Bilbao, 1966.
- GARCÍA DE CORTÁZAR, Angel: *Vizcaya en la Edad Media*, San Sebastián, 1980.
- GARCÍA DE CORTÁZAR, Angel: *Vizcaya en la Alta Edad Media*, Bilbao, 1983.
- GARCÍA DE CORTÁZAR, Angel: *Las villas vizcainas*, Bilbao, 1978.
- GONZÁLEZ CEMPELLIN, Juan Manuel: «La evolución urbana de la Villa de Lekeitio», en *Catálogo de la Exposición: Lekeitio*, Bilbao, 1992.
- GUIARD Y LARRAURI, Teófilo: *Historia de la Villa de Bilbao*, Bilbao, 1905.
- GUIARD Y LARRAURI, Teófilo: *Historia del Consulado y la Casa de Contratación de Bilbao*, Bilbao, 1913.
- GRACIA CARCAMO, Juan: «Los conflictos sociales en la Cofradía de pescadores de Bermeo a fines de la Edad Media a través de sus Ordenanzas», *Congreso de Estudios Históricos de Vizcaya en la Edad Media*, Eusko Ikaskuntza, San Sebastián, 1984.
- «Las levas de marinería y la cofradía de pescadores de Bermeo en el siglo XVIII», en *Historia de la economía marítima del País Vasco*, Bilbao, 1983.
 - «Una aproximación a las fuentes para la Historia de Bilbao», en *Bidebarrieta*, Bilbao, 1996.
 - «La evolución de las actividades pesqueras y de cofradía marítima», en *Catálogo de la Exposición «Lekeitio»*, Bilbao, 1993.
 - «Estructura de los sectores agropecuarios y pesqueros vascos (1700-1890)», en *IX Congreso de Estudios Vascos*, Bilbao, 1983.
 - «La crisis de la pesca vizcaina en el final del Antiguo Régimen», en *Anuarios de Estudios Marítimos Juan de la Cosa*, T. III, Santander, 1979-80.
 - «Estudio histórico de una comunidad de pescadores. La Cofradía de Bermeo en el Siglo XVIII», en *Memoria de Licenciatura*.
 - «Los aspectos económicos y la previsión social en la historia de la Cofradía de pescadores de Bermeo», en *Estudios de Deusto*, T. XXXII, Bilbao, 1985.
 - «La civilización pesquera vasca», en *Gran Atlas histórico de Euskalerrria*, San Sebastián, 1995.
 - «El sector pesquero en la historia del País Vasco: esbozo de los conocimientos actuales y problemas abiertos a la futura investigación historiográfica», en *Itsas Memoria. Revista de estudios marítimos del País Vasco*, nº 1, Untzi Museoa-Museo Naval, San Sebastián, 1996.
- HOMOBONO, José Ignacio: «Las conservas en el País Vasco», en *Catálogo Exposición Conservas de pescado y litografía en el litoral Cantábrico*, Bilbao, 1993.
- HUMBOLT, F.: «Diario de viaje», en *Revista Internacional de Estudios Vascos*, T. XIII.
- HUXLEY, Selma: «Los marineros vascos en Canadá entre Cartier y Champlain (s. XVI)», *BRSVAP*, Año XXXV, Cuadernos 1-2, San Sebastián, 1979.
- IGUIÑIZ, Felipe: *Los hombres mar, vida y lucha de los pescadores vascos*, San Sebastián, 1984.
- IPARRAGUIRRE, Pilar: *Los puertos pesqueros*, Vitoria, 1979.
- LAPEYRE, Henry: «El comercio de Bilbao en el siglo XVI», en *Conferencias sobre cuestiones históricas y actuales de la economía española*, Bilbao, 1955.

- LEONARD, Fernando: *Guía marítima del País Vasco*, Bilbao, 1986.
- LEONARD, Fernando: *Puertos del País Vasco*, Vitoria, 1991.
- LOPEZ ROJO, Manuel: «Carta del Concejo de Bermeo a la villa (1297)», en *Bermeo. Udalerri eta itsasoko gaiei buruzko aldizkaria*, nº 2, Bermeo, 1982.
- MADARIAGA ORBEA, J.J.: «Municipio y vida municipal vasca de los siglos XVI a XVIII», en *Moneda y Crédito*, Madrid, 1940.
- MAÑARICUA, Andrés de: *Vizcaya siglos VIII o XI o los orígenes del Señorío*, Bilbao, 1914.
- MARTIN, José Luis: *La España medieval*, Madrid, 1993.
- MARTINEZ DE ZALDIBIA, Juan: *Suma de las cosas cantábricas y guipuzcoanas*, San Sebastián, 1945.
- MAULEON ISLA, Mercedes: *La población de Bilbao en el siglo XVIII*, Bilbao, 1968.
- MERINO, José M^a: *La pesca desde la prehistoria hasta nuestros días*, Vitoria, 1986.
- MONTANARI, Massimo: *Convidar y convivir*, Madrid, 1994.
- OCAMICA Y GOITISOLO, Francisco de: *La Villa de Lequeitio*, Bilbao, 1965.
- OLARAN Y MUJICA, Clotilde: «Consideraciones sobre la actividad pesquera guipuzcoana en el siglo XVI», en VV.AA.: *Historia de la Economía Marítima del País Vasco*, Bilbao, 1983.
- PALACIO ATARD, Vicente: «Pescadores vascos en Terranova en el siglo XVIII», en *Primera Semana de Antropología Vasca*, Bilbao, 1971.
- PEÑA SANTIAGO, Luis Pedro: *El mar de los vascos*, San Sebastián, 1982.
- PORRES MARIJUAN, María Rosario: «Alimentación y abastecimiento en Vitoria (S. XVI al XVIII)», en VV.AA.: *La vida cotidiana en Vitoria en la Edad Moderna y Contemporánea*, San Sebastián, 1995.
- REIQUEJO, Ramón P.: *La industria de la pesca en la costa cantábrica*, Valladolid, 1908.
- RIVERA MEDINA, A.M^a: «Pescado, tiempo y distancia. Las conservas de pescado en Vizcaya», en *Las conservas de pescado en el País Vasco: industria y patrimonio*, Untzi Museoa-Museo Naval, San Sebastián, 1997.
- RODRIGUEZ HERRERO, Angel: *Descripción sumaria de la villa de Lequeitio*, Bilbao, 1970.
- RUBIO PEREZ, L.M.: *Ondárroa. Apuntes históricos de una villa durante la Edad Moderna*, Bilbao, 1988.
- THOUSSAINT-SAMAT, M.: *La sal y las especias*, Madrid, 1991.
- THOUSSAINT-SAMAT, M.: *Los pescados y las aves de corral*, Madrid, 1991.
- URIARTE, R.: «El tráfico marítimo del mineral de hierro vizcaíno», en *Historia de la economía marítima en el País Vasco*, San Sebastián, 1983.
- URIARTE, R.: *Estructura, desarrollo y crisis de la siderurgia tradicional vizcaína (1700-1840)*, Bilbao, 1988.
- VELILLA IRIONDO, Jaione: «Origen y evolución de la Villa de Lekeitio», en *III Jornadas de Estudios Históricos Locales de Vasconia*, Pamplona, 1993.
- YRADI, Juan Angel de: «Bermeo antiguo y moderno descrito y pintado», en *Bermeo. Udalerri eta itsasoko gaiei buruzko aldizkaria*, nº 3, Bermeo, 1983.
- ZABALA, Aingeru: «La evolución de la marinería en el norte durante el siglo XVIII», en *Bermeo. Udalerri eta itsasoko gaiei buruzko aldizkaria*, nº 1, Bermeo, 1981.
- ZABALA, Aingeru: «La actividad comercial a través del Puerto de Bilbao a principios del siglo XVIII», en *Historia de la economía marítima del País Vasco*, San Sebastián, 1983.
- ZABALA, Aingeru: *El comercio y el tráfico marítimo del norte de España en el siglo XVIII*, San Sebastián, 1983.
- ZABALA, Aingeru: *Mundo urbano y actividad mercantil*, Bilbao, 1995.