

LA VENTA Y EL CONSUMO DE CARNE, SEGÚN LAS ORDENANZAS LOCALES DE ANDALUCÍA

Rodero A.¹ y Rodero E.²

¹ Departamento de Genética. Campus de Rabanales. Universidad de Córdoba. Asociación Andaluza de Historia de la Veterinaria.

² Departamento de Producción Animal. Campus de Rabanales. Universidad de Córdoba. Asociación Andaluza de Historia de la Veterinaria

RESUMEN

Se realiza un estudio de un conjunto de Ordenanzas de distintas localidades de Andalucía, redactadas a finales del siglo XV y siglo XVI, con objeto de analizar los contenidos referentes a la comercialización y venta de la carne. Se apreciaba, en la mayor parte de esas ordenanzas, una preocupación clara por el abastecimiento del producto cárnico a toda la población, por lo que se dictaron normas que regulaban la entrada y salida de ganado de las distintas dehesas. Igualmente se tenía un interés especial para que las medidas higiénicas en los mataderos y carnicerías fueran las adecuadas y que en la venta de la carne y sus productos no se produjesen fraudes, que eran rígidamente perseguidos.

Palabras clave: Ordenanzas locales, Andalucía, consumo censal.

INTRODUCCIÓN

M.A. Ladero Quesada (1998) ha publicado un estudio sobre los aspectos generales de las ordenanzas locales, que se redactaron entre los siglos XIII-XVIII, correspondiente a todo el territorio español.

Para dicho autor, mientras se conservan numerosas ordenaciones u ordenanzas de localidades catalanas escritas a partir de los últimos decenios del

siglo XIII, para las castellanas, aunque las hubo también desde aquella misma época, es rara la conservación de ordenanzas anteriores al siglo XV y muchas de ellas, más o menos transformadas, se conocen a través de la recopilaciones hechas a finales de aquel siglo y el XVI.

La enérgica acción de los Reyes Católicos en pro de la puesta a punto de los archivos y conservación de los documentos marcó así el comienzo de una época nuevas en muchas partes, como lo fue también en las relaciones entre poder real y poderes municipales.

Gracias a aquel cambio conocemos hoy muchas ordenanzas locales del ámbito de la Corona de Castilla que, de otro modo, también se habrían pedido.

Siendo los Fueros y privilegios el origen de las ordenanzas, aunque de nivel superior, éstas se redactan para que sirva al gobierno político de los pueblos, en lo que se incluye y resaltan aspectos relacionados sobre cuándo y cómo y a qué precios se han de vender las vituallas, provisiones de abastos, entre otras cuestiones.

Para De Bernardo Ares (1998) las Ordenanzas municipales de Córdoba intentan regular los más mínimos detalles político-administrativos, socioeconómicos y religioso-culturales del diario vivir de la sociedad cordobesa.

El mismo autor se pregunta ¿Qué entendemos por Ordenanzas municipales?. Para él las ordenanzas, con cláusulas regulando algunos aspectos del Derecho, son una parte del Estatuto municipal vigente, que incluye además un sinnúmero de privilegios, provisiones reales de aplicación territorial o local, mandatos especiales, etc.

Fueron dos centros, representado uno a la tradición y el otro al cambio, los creadores de las Ordenanzas municipales: Uno, el concejo, en el que ya estaba a mediados del XV bien representada la monarquía; y el otro, el propio Rey ayudado por sus Consejos.

Solamente para Andalucía Ladero de Quesada (1998) relaciona más de 40 ordenanzas de distintas localidades, dentro de un total de alrededor de 200 en el ámbito de la antigua Corona de Castilla.

Las ordenanzas perseguían "la preservación del término y recursos de la localidad a favor de los vecinos de las mismas", así como "el bien común o utilidad pública", que se corresponde al momento en que se produce una voluntad normalizadora.

En líneas generales las distintas ordenanzas desarrollan los siguientes puntos:

- Organización y funcionamiento de los órganos de gobierno y administración. Incluyendo tanto el funcionamiento del Cabildo como de

la administración de justicia y de los distintos cargos públicos. Entre ellos la figura de almotacén, que se relacionaría con el control de la venta de carne y de la salud pública.

- Vecindad
- Regulación y control de actividades y las rentas y gastos que originan. Abarca las correspondientes a bienes propios, entre ellos los tipos de gastos municipales de carnicerías, a los bienes comunales (eras, baldíos, pastos, dehesas, forestales, etc), a las tierras de propiedad particular.
- Los marcos de la vida urbana.
- El abastecimiento y sus condiciones, resaltados lo que afecta a la carne y su venta en las carnicerías.
- Comercio y mercado urbano, donde se incluye el tema de la reventa y el control de los regatones.
- Actividades y ordenanzas de los distintos oficios.

Se pretende en esta comunicación realizar un estudio comparativo de distintas ordenanzas de Andalucía en aquellos aspectos relacionados con la comercialización y el consumo de carne, en un periodo que oscila alrededor del siglo XVI. Ello nos dará una visión de cómo se contemplaba en aquellos tiempos, en Andalucía, las necesidades alimentarias de los ciudadanos y cómo se entendían las medidas higiénicas en la manipulación de los productos cárnicos.

MATERIAL

Se ha trabajado con las ordenanzas de un grupo representativo del total de Andalucía y correspondiente a las siguientes localidades: Sevilla, Córdoba, Jaén, Carmona, Condado de Niebla, Baeza (Jaén), Cañete de las Torres (Córdoba), Cartaza (Huelva), Palos de la Frontera (Huelva).

Como se ha indicado se ha tenido en cuenta también el trabajo de Ladero Quesada (1998) como referencia general sobre las Ordenanzas.

En cada ordenanza nos hemos reducido a considerar exclusivamente los artículos o capítulos o títulos dedicados a carnicerías y carniceros, aunque, en ocasiones, se recurrirán a otros apartados que tratan o regulan la entrada o salida de los distintos espacios físicos del ganado que se enviará al matadero y posteriormente a su venta en la carnicería o en los rastros.

Las ordenanzas que se han abordado en este estudio han sido publicadas en diferentes ediciones o revistas, por distintos investigadores, aunque hayamos recurrido, en algún caso, a los propios archivos municipales.

Las ordenanzas de Córdoba ha sido objeto, por nuestra parte, de un análisis específico, también desde el punto de vista del comercio de carne, que ha sido presentado como comunicación al Congreso Nacional de Historia de Veterinaria (Rodero y col., 2007).

RESULTADOS Y DISCUSIÓN. CONTENIDOS DE LAS ORDENANZAS

Con la excepción representada por aquellas localidades próximas a la costa, donde las ordenanzas son más pobres en cuanto a su contenido cárnico y, por el contrario, se desarrollan más artículos referentes al pescado, en el resto se destacan dos principios fundamentales del contenido: que el abastecimiento de la carne quede perfectamente cubierto para toda la ciudadanía, para lo cual se regula tanto la entrada como la salida del ganado en el término municipal, y, en segundo lugar, que se dan unas medidas higiénicas fuertes, y duras para evitar que el peligro de epidemias, tan frecuente en aquellos años, sea aún más probable. Junto a ello, se agrega que, además de la sanidad, la preocupación también se centra en impedir el fraude en la venta de carne. En resumen, vigilancia de la calidad y de la sanidad de los productos cárnicos, sin olvidar que también se intentaba evitar disturbios y motines populares que fuesen provocados por la carestía o escasez.

Independientemente de estos criterios comunes a la mayor parte de las ordenanzas, la distribución y ordenación de los respectivos artículos difieren de unas a otras.

Así, en las de Sevilla, Jaén, Córdoba, Carmona o las de Niebla, algunos aspectos se incluyen los artículos, capítulos u ordenamientos en los apartados de Almotacenazgo* y mayordonazgo**.

En otros casos, la regulación de la venta de carne se hace de forma específica en diferentes artículos o títulos.

Son pocas las ordenanzas que no se ocupen de regular el uso de las dehesas y heredades, de forma que el ganado de una localidad puede proporcionar el alimento necesario, ganado que será sacrificado para abastecer el pueblo.

Desde la Reconquista había una honda preocupación de los Concejos para el aprovisionamiento de productos básicos de sus vecinos, entre ellos especialmente la carne.

* Los cometidos del almotacén eran la vigilancia del mercado y la inspección de las pesas y medidas usadas en la localidad, así como, todo lo referente a la limpieza de calles, plazas, carnicerías, pescadería, etc.

** El mayordomo del Concejo era el administrador nato de los bienes propios.

La actividad ganadera se dirigía al engorde y reproducción con destino a la alimentación y avituallamiento de las carnicerías.

Al mismo tiempo, y para esos fines, se dictaban normas que intentaban proteger al ganadero y a las propiedades del concejo.

Esta preocupación se manifestó en los artículos que impida la entrada de ganado en determinadas dehesas y heredades, porque las primeras, se destinaban especialmente al ganado de labor y sólo en determinadas épocas se permite la entrada de otros animales, sobre todo, son duras las normas con el ganado porcino, de forma que se controla su alimentación en determinadas circunstancias y se llega a más, como ejemplo la ordenanza 206 de las Ducales que obliga que el que tenga porcino en su casa, sea atado para que no pueda andar por la aldea.

Se tenía especial cuidado de que en las dehesas concejiles no entrase ganado extraño.

En las ordenanzas de Sevilla de 1632 se recuerda que, sin bien durante un tiempo en las islas de las marismas podía entrar a pacer ganado de cualquiera, se recuperaba el privilegio del Rey Alfonso de 1291 por el que se restringía la entrada de ganado a los fijosdalgos y todos los ciudadanos y a todo el pueblo del Concejo de Sevilla.

Había dehesas destinadas exclusivamente al ganado de los carniceros. Tal, por ejemplo, el capítulo I del Título V de las ordenanzas de Baeza que destina la dehesa del Carrascal, para pastos del ganado de la carnicería.

En Cañete de las Torres (Córdoba) había una dehesa anexa a la carnicería en la que una vez entrado el ganado en ella no se puede vender sin licencia del alcalde.

En la búsqueda de los objetivos señalados se tendía a impedir la venta de ganado al exterior, de forma que en las ordenanzas de Baza se expresa que: "ningun vecino ni morador de la dicha ciudad e de su tierra e jurisdicción no sea osado de sacar ni saquear ni vender para fuera parte carneros, ni puercos, ni machos, ni bueyes, ni vacas, ni otro ganado de carne por via de venta ni en otra manera". El dueño tenía el deber de pregonar durante tres días continuos para que si alguna persona quisiera comprar el ganado, si no aparecieran compradores, podía venderlo fuera.

Igualmente se prohibía la venta de ganado fuera de los términos de la ciudad en otras ordenanzas como de la Jaén.

Pero para este estudio los artículos más interesantes son los referentes a la venta de carne y demás productos derivados.

Las carnes obligadas a abastecer eran carnero, vaca/ternera, macho cabrío, oveja, cabra, cabrito y puerco.

El animal más reglamentado y más demandado es el carnero. Se obligaba a que los carneros fueran sacrificados en el matadero y no en las casas de los carniceros, para evitar fraude.

En las ordenanzas de Baza y Córdoba se obligaba a que los carniceros diesen abastos de todas las carnes de sol a sol los días que fueran de carne y que los den y pesen a los precios según contrato.

El articulado de las distintas ordenanzas sobre las carnicerías y carniceros lo diferenciamos en los siguientes grupos:

- A) Que pretenden medidas higiénicas de las carnicerías. Se especifica, este aspecto, en las ordenanzas de Sevilla, por ejemplo, "los carniceros tengan las carnicerías limpias y las barran y las hagan barrer cada semana, tanto los mataderos o carnicerías fuera de la ciudad como las de adentro".

En otras como las Ducales de Niebla se obliga a que los carniceros limpien las carnicerías cada viernes.

En las de Carmona se recogen las dos indicaciones que hemos citado para Sevilla y Niebla: "barra a escoba las carnicerías y las vayan si estuvieran mojada cada viernes de la semana y hagan limpiar los tajones a boca de asuela".

Se agrega que los perros alanos deben estar atados.

- B) Medida higiénica para los productos. Son generalizadas en las distintas ordenanzas en los que respecta a la salubridad de la carne que se vende.

Se comienza por ordenar las normas de la matanza que debe ser en lugares apropiados, bien sea en locales específicos para ello, mataderos, o bien en carnicerías o rastros fuera de las ciudades. En aquellas ordenanzas, como la de Córdoba, de fechas más lejana la prohibición se reduce a impedir el sacrificio de la res en la calle ni en las casas, en todo caso en las carnicerías.

En las ordenanzas de Sevilla se impide matar carne en la ciudad, sino en el matadero y en una carnicería destinada ex profeso.

También se exponen normas para desollar las reses de forma que no se estropean las reses con la boca (todavía en 1945 se decía por Sanz Egaña que "algunas poblaciones hay la antigua costumbre de insuflar las reses con objeto de facilitar la separación de la piel del tejido subcutáneo. El aire se insufla por una incisión practicada en la cara interna de la articulación tarsiana y se distiende mediante presiones por todo el cuerpo sin rebasar los límites de la elasticidad de la piel, en

evitación de estallidos por exceso de la presión". Este procedimiento podría, con la entrada de aire, máxime si es realizado con la boca, inocular bacterias y otros microorganismos que contaminarían las canales), aunque se impide esta acción en las Ordenanzas de Sevilla.

Son generales las ordenanzas que prohibían la venta de carne en malas condiciones.

La venta de carne mortecina se reducía a los rastros, impidiéndose que así se hiciese en las carnicerías.

Más rígida era la prohibición de venta de carnes "malas", cuando a veces se mezclaban con las buenas, lo que era fuertemente penado, aunque se permitía que esas canales procedentes de animales que había padecido enfermedad o había fallecido de ella, fuesen tajadas y vendidas en la calles, si bien a un precio inferior al de las buenas, lo que significaba que privaba el interés económico y recaudatorio sobre otros. Cuando así se hiciese tenía que ser a la vista de fiel y del almotacen y con su licencia.

- C) Fraudes. Son aún más numerosas las ordenanzas que pretenden evitar los fraudes en la venta de productos cárnicos.

Se articulaban una serie de medidas en contra de que:

- No se incluya en la venta de carne, mezclada con ella, órganos como hígado, riñón, cabezas, pie, manos.
- No se dé hembra por macho, en las especies porcina, ovina y caprina.
- No se venda a ojo, ni a cuartos ni a pedazo, ni se venda carneros en pie. Por el contrario, eran muy estrictos los controles que se tenían sobre pesos y medidas, para que se den pesos justos a los que lleven carne y no le den de menguar. Las pesas tenían que ser de hierro, controladas por el almotacén.
- No se intente vender como ternera la carne de vaca. El límite entre una y otra lo situaba en 80 libras.
- Que las carnicerías no revendan ganado que hubiese comprado, sino que los taje en las carnicerías. Ni tampoco, se permitía la venta de carne por los carniceros en sus casas, que no estarían bajo control.
- Que no se mezclen carnes de distintas especies, sino que se venda cada una apartadamente.

Se procuraba que estas medidas se cumpliera adecuadamente, para lo cual además de las multas o penas que se les aplicaba a los que la incum-

plía, en algunas ordenanzas se obligaba a que los veedores visitasen las carnicerías, cada día con la justicia, por la mañana, para ordenar además que se abasteciese adecuadamente, si bien se apreciaba, en ocasiones, una clara diferencia de clases. Así en las ordenanzas de Cañete de las Torres se incluye el artículo 206, que dice "Que los carniceros sean tenidos de dar carne a los clérigos y alcalde y a los alcaldes y alguaciles seguidores y oficiales al escribano del Concejo y escribanos públicos, donde ellos quisieren y demandarán por su dinero".

Se regula también en la mayor parte de las ordenanzas que hemos analizado la elaboración y venta de productos derivados de los animales sacrificados: longaniza, morcilla, menudos, etc.

Sin embargo, es mucha más escasa las referencias a la leche o sus productos, cuando en obras más lejanas en el tiempo, tal como la que hemos citado de Al-Katan se hace una descripción detallada bromatológicamente del producto lácteo.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Argente del Castillo, C. y Rodríguez Molina, J. 1983. Reglamentación de la vida de una ciudad en la Edad Media. Las Ordenanzas de Baeza. Cuadernos de Estudios Medievales. VIII-IX: 5-108. Universidad de Granada.
- De Bernardo Ares, J.M. 1998. El poder municipal y la organización política de la sociedad. Servicio de publicaciones de la Universidad de Córdoba.
- Díaz García, A. 1982-1983. Un tratado nazarí sobre alimentos: Al- Katan Álá L-Agdiya de Al-Arbulí. Edición, traducción y estudio con glosarios (II). X-XI. Universidad de Granada. Cuadernos de estudios medievales.
- Galán Parra, I. 2004. Las Ordenanzas Ducales del año 1504. Cuadernos de Almonte. Serie documentos I. Edita Ayuntamiento de Almonte (Huelva).
- González Gómez, A. 1976. Ordenanzas municipales de Palos de la Frontera (1484-1521). Historia. Instituciones. Documentos, 3: 248-280. Universidad de Sevilla.
- González Jiménez, M. 1972. Ordenanzas del Concejo de Carmona. Edición y estudio preliminar. Edita: Excma. Diputación provincial de Sevilla.
- González Jiménez, M. 1974. Ordenanzas del Concejo de Córdoba (1435). En: Historias, Instituciones. Documentos, nº 2. Sevilla.
- Ladero Quesada, M.A. 1998. Las Ordenanzas locales. Siglos XIII y XVIII. España Medieval, nº 21: 293-332.
- Pérez Escolano, V. y Villanueva Sandino, F. (Editores e introducción). 1975. Ordenanzas de Sevilla. Edita: OTAISA.

- Porras Arrebola, P. 1993. Ordenanzas de la muy nobles, famosa y muy leal ciudad de Jaén, guarda y defendimiento de los Reinos de Castilla. Edita: Universidad de Granada y Ayuntamiento de Jaén.
- Quintanilla Raso, M.C. 1975. Ordenanzas municipales de Cañete de las Torres (Córdoba). 1520-1532. Historia. Instituciones. Documentos. 2: 483-521. Universidad de Sevilla.
- Quintanilla Raso, M.C. 1986. La reglamentación de una villa de Señorío en el tránsito de la Edad Media a la Moderna. Ordenanzas de Cartaya (Huelva). Fines del Siglo XV- Primera mitad Siglo XVI. Historia. Instituciones. Documentos, 13: 189-259. Universidad de Sevilla.
- Rico Romero, J. 2002. El cerro de Andévalo. Territorio y Población. Edita: Ayuntamiento de El cerro de Andévalo.
- Rodero Serrano, E.; Delgado Sánchez, E. Y Rodero, A. 2007. Aspectos dietéticos y sanitarios en las Ordenanzas de Córdoba de 1435. Congreso Nacional de Historia de la Veterinaria Gerona. Octubre 2007.
- Rodero, E. y Rodero, A. 2006. La producción y el consumo de alimentos de origen animal en la Andalucía de la Alta Edad Moderna. Edita: Servicios de Publicaciones de la Universidad de Córdoba.
- Tristán García, F. 2002. Ganadería y mercado de carne. La intervención concejil y sus problemas de abastos en Baza durante el siglo XVI.