

ANALES DEL INSTITUTO DE ESTUDIOS MADRILEÑOS

TOMO XXVIII



C. S. I. C.
1990
MADRID

ANALES DEL INSTITUTO DE ESTUDIOS MADRILEÑOS

Tomo XXVIII



CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS
MADRID, 1990

SUMARIO

	<u>Págs.</u>
ANALES DEL INSTITUTO DE ESTUDIOS MADRILEÑOS	
Memoria de actividades del Instituto de Estudios Madrileños	11
Arte	
Parroquia de Getafe nuevos aspectos de su construcción durante los siglos XIV–XVIII, por Pilar Corella Suárez y Magdalena Merlos.	23
El edificio de Jesús de Medinaceli en Madrid: entre la tradición y la modernidad, por Virginia Tovar Martín	57
El pintor Juan de Miranda y su herencia, por Antonio Matilla Tascón	75
El palacio del Duque del Infantado en las Vistillas, su definitiva configuración en el siglo XVIII, por Africa Martínez y Ana Isabel Suárez	85
La decoración escultórica de las fachadas de la Biblioteca Nacional y Museos Nacionales, por José Luis Melendreras Gimeno	101
La visita de Fernando VII al Real Establecimiento Litográfico, por Enrique Pardo Canalís	121
La Plaza Mayor de Bustarviejo, por Luis Cervera Vera	125
Bibliografía	
Libros y librerías. El mundo editorial madrileño en el siglo XIX, por Jesús Antonio Martínez Martín	145
Costumbres	
La esposa y la familia campesina en Pozuelo de Aravaca en los siglos XVI y XVII: por Marie–Catherine Barbazza	175
Documentación	
Índice de noticias referentes a Madrid en las cartas de Jesuitas, por José del Corral	185
Educación	
La reorganización de 1887 de la Escuela Normal Central de Maestras: un hito pedagógico para la educación de la mujer, por M ^a Carmen Colmenares Orzares	209

	<u>Págs.</u>
Geografía	
Los matorrales de Madrid, por García Abril, A., Andrés L., Pinedo A.	227
Apunte geográfico económico de la actual provincia de Madrid año 1752, por Fernando Jiménez de Gregorio	243
Historia	
Las cacerías en la provincia de Madrid en el siglo XIV según el Libro de la Montería de Alfonso XI, por Gregorio de Andrés Martínez	273
Creación del Real Seminario de Nobles de Madrid, responsabilidad del arquitecto Pedro de Ribera en su proceso constructivo, por Matilde Verdú Ruíz	317
El marqués de Santillana que trajo agua a Madrid, por José M ^a Sanz García	335
Anticlericalismo y la sociedad madrileña en el siglo XIX, por Francisco Rodríguez de Coro	355
Una industria femenina en el siglo XVIII, por José Valverde Madrid	383
La devoción concepcionista, un arraigado particularismo en el Madrid Medieval, por Manuel Montero Vallejo	391
La entrada de la reina Ana en Madrid en 1570, por José Manuel Cruz Valdovinos	413
Algunas noticias sobre Don Blas de Beaumont, cirujano francés en el Madrid de Felipe V, por José Luis Barrio Moya	453
El cuerpo de alarifes de Madrid (origen, evolución, extinción del empleo) por Beatriz Blasco Esquivias	467
La implantación comunista en el primer bienio republicano (las elecciones generales del 19 de noviembre de 1933), por José Luis Domínguez Niñas	495
El abastecimiento de pan a Madrid en la época de los Reyes Católicos, por Tomás Puñal Fernández	515
Las estancias de los Reyes Católicos en la Villa de Madrid, por José Manuel Castellanos Oñate	535
El Monasterio de Montserrat de Madrid y sus abades (1641-1800), por Ernesto Zaragoza Pascual	555
El Monasterio de San Basilio de Madrid, por Angel Benito Durán ..	587
El Ayuntamiento de Madrid y los orígenes del Archivo de Protocolos (1765-1868), por Carmen Cayetano Martín	617
El Registro Mercantil de Madrid: un acercamiento a la historia de Empresas y empresarios, por Francisco Arribas y Fernando López Gómez	629

	<u>Págs.</u>
Literatura	
Ricardo León y Román: Morir pero no cejar, por M ^a Isabel Barbeito Carneiro	645
Un proyecto desconocido del dramaturgo Narciso Serra, por Ana M ^a Freire López	661
La premonición en el teatro de Tirso de Molina, por Andrea Herrán Santiago	665
Musicología	
El padre Antonio Soler (1729–1783), por Paulino Capdepón Verdú ..	685
Urbanismo	
Estado del urbanismo de Madrid en los años 1802 y 1803, por José Antonio Martínez Bara	695

EL ABASTECIMIENTO DE PAN A MADRID EN LA EPOCA DE LOS REYES CATÓLICOS

Por TOMÁS PUÑAL FERNÁNDEZ

La utilización de cereales panificables y el consumo del pan, son tan antiguos como la propia civilización, de hecho cuando en el neolítico el hombre aprendió a domesticar las hierbas silvestres en su provecho, nació la agricultura y con ella el cultivo de los cereales y su consumo. Fué este pues el alimento más generalizado a lo largo de las distintas civilizaciones y aún hoy lo sigue siendo.

Ya en la Biblia se hace mención al pan en diferentes ocasiones entre el primitivo pueblo judío. Este pan era de cebada ¹ y al parecer era amasado y cocido por las mujeres en sus propias casas, lo que indica su condición de alimento cotidiano ². En el Nuevo Testamento este carácter de cotidianeidad sigue presente, pues es el alimento que Jesús utiliza en la Última Cena, transformándolo desde entonces en el símbolo sagrado del Cristianismo. Aparte de esto, las referencias al pan son constantes en los discursos y parábolas del propio Jesús ³.

La civilización romana fue también una cultura del pan. “pan y circo”, pedía la plebe romana a sus gobernantes y de hecho estos se encargaban de repartirlo gratuitamente entre el pueblo ⁴. El estado romano creó toda una infraestructura destinada al abastecimiento de trigo a sus ciudades ⁵ y los distintos oficiales del ramo aparecían agrupados en organizaciones profesionales, así los Fullones (horneros), Molendinarii (molineros), Pistori (panaderos), etc., ⁶, lo que demuestra que la industria del pan y su comercio llegaron a consolidarse tempranamente.

La Edad Media fue heredera de esa cultura del pan, hasta tal punto que podemos considerar que fue el mejor legado gastronómico recibido del mundo medite-

¹ II Reyes, 4, 42.

² Génesis, 18, 6.

³ S. Marcos, 14, 22.

⁴ J.P. WALTZING, *Etude Historique sur les corporations Professionnelles chez les Romains, depuis les origines jusqu'à la chute de l'Empire d'Occident*, IV, Roma, 1968.

⁵ Los “Catabolenses” eran los conductores de bestias de carga que transportaban el trigo desde el puerto de Ostia, hasta los graneros de Roma, WALTZING, 10.

⁶ WALTZING, 24, 33 y 37.

rráneo, y como tal lo supo mantener, y es por ello que se puede decir que el medievo es también y sobre todo una civilización del pan.

El *companagium* fue durante mucho tiempo la forma más habitual de alimentación de la población de la Alta Edad Media ⁷, y ello en cierta forma, determinó el tipo de paisaje de los campos de la Europa Occidental desde el mediterráneo hasta las costas del Báltico y el Mar del Norte, donde los cereales y en especial el trigo empezaron a hacer acto de presencia ⁸.

Desde el siglo XIII se fue produciendo una diversificación en los hábitos alimenticios de la población, pero ello no significó jamás un desplazamiento del pan que siguió ocupando las mesas tanto de ricos como de pobres.

En Castilla durante la Baja Edad Media el cultivo de cereales panificables estuvo muy extendido y fueron las dos mesetas, sobretudo la meseta superior, regiones donde este cultivo predominó sobre otros, siendo objeto de un intenso comercio tanto interregional como internacional. Los concejos castellanos, como en Roma, se preocuparon de su cultivo y abastecimiento, regulando a través de ordenanzas todos los pormenores de su industria, comercio y abasto ⁹. También las autoridades reales legislaron sobre este asunto, constituyendo así un corpus jurídico de inmediata aplicación.

Un ejemplo claro es el de Madrid que se constituyó como comunidad de villa y tierra a raíz de su conquista y repoblación a finales del siglo XI ¹⁰. Anteriormente al periodo cristiano, apenas sabemos nada sobre el cultivo del trigo y el consumo de pan en la villa, aunque es de suponer que los musulmanes dedicasen sus esfuerzos a atender las necesidades del consumo de pan por la población, ya que la civilización musulmana, heredera en cierta medida del mundo romano, hizo también del pan su alimento cotidiano. Al-Razí en el siglo X hablaba del pan inspirándose en las páginas del gran San Isidoro. Además los musulmanes con la propagación del molino hidráulico contribuyeron de forma decisiva a la consolidación de esta industria ¹¹.

Pero es en la segunda mitad del siglo XV y más concretamente en el periodo de los Reyes Católicos cuando la documentación empieza a ser más abundante lo cual nos permite aproximarnos bastante fielmente al comercio y consumo del pan.

⁷ G. DUBY, *Guerreros y Campesinos...*, Madrid, 1983, 22.

⁸ DUBY, 24.

⁹ En este sentido utilizaré como fuentes primordiales *Los Libros de Acuerdos del Concejo Madrileño*, publicados en V tomos, que abarcan desde el año 1464 hasta 1515. Al limitar este trabajo al periodo de los RRCC, el encuadre cronológico de referencia serán los años desde 1475 a 1504, fecha esta de la muerte de Isabel I. Las siglas utilizadas con respecto a estas fuentes serán las de LACM.

donde este cultivo predominó sobre otros, siendo objeto de un intenso comercio tanto interregional como internacional. Los concejos castellanos, como en Roma, se preocuparon de su cultivo y abastecimiento, regulando a través de ordenanzas todos los porme

¹¹ L. BOLENS, *Pain Quotidien et Pains de Disette dans l'Espagne Musulmane*, "Annales", (1980), 465.

En primer lugar cabe decir que el concejo madrileño disponía de tierras donde cultivaba trigo y otros cereales como la cebada y el centeno. Estas tierras se conocían entonces como “tierras de pan llevar”, haciendo alusión a su naturaleza.

Es preciso aclarar que la documentación de esta época, hace referencia a la expresión “pan” con un sentido muy distinto del que hoy tiene, pues por pan a secas se entiende el trigo o cualquier clase de cereal sin panificar, de ahí las “tierras de pan llevar”, mientras que el llamado “pan cozido”, era ya el pan listo para su consumo.

Pues bien, las tierras de pan llevar del concejo pertenecían al conjunto de propios y como tales eran objeto de arrendamiento a personas particulares que se encargaban de sembrarlo, cosecharlo y entregar la parte estipulada al concejo que lo recibía a través de un receptor nombrado al efecto.

Los receptores eran elegidos entre distintos individuos que en pública subasta hacían sus posturas ante el concejo, arrendándose el cargo al mejor postor, es decir, al que llevase menos derechos por el desempeño del mismo. Así en 1481 se da poder a Pedro Palomino y a Antón de Herrera para que “puedan cobrar todo el pan que la villa ha de aver de la siembra del año pasado de lo que fue sembrado en la tierra y términos de la villa”... ¹².

En 1487 es Rodrigo del Monte el nuevo receptor al cual el corregidor manda que acuda con todo el pan de la renta de los años pasados ¹³, y en 1489 Jorge de Piedrahíta aparece en el ayuntamiento manifestando que él mejorando la postura del anterior receptor, llevaría de derecho por el desempeño del oficio, una fanega de trigo por cada quince fanegas ¹⁴. Es pues evidente que la remuneración a los receptores se hacía en especie, cobrándose estos del propio trigo que pertenecía a la villa. Era esta una de las condiciones en las que se producía el remate, entrando a formar parte del complejo sistema de arrendamientos practicado en esta época ¹⁵.

Todo el trigo o cereal que el concejo recibía de sus tierras era almacenado por los receptores en una casa o silo destinado a ello ¹⁶. Así en 1489 Rabí Losar, judío, hijo de Ircano por hacer servicio a la villa, prestó la casa que había heredado de su padre a la Puerta de Guadalajara para que fuese alhóndiga de la villa y en ella se pudiese almacenar “el pan que la villa tiene de rentas... como el pan de las otras rentas que a la villa está adjudicado”... ¹⁷. Además el concejo acordó que para el alquiler de esta casa se pagase al judío con el pan que el receptor tenía a cargo de las rentas de los años anteriores, mas con el pan que ese mismo año se debía de haber. Esto indica que en 1489 Madrid no disponía aún de silo propio en donde guardar su pan.

¹² LACM, I, 109.

¹³ LACM, II, 149.

¹⁴ LACM, II, 176.

¹⁵ Sobre estos temas y para un más fácil comprensión, ver el trabajo de M.A. LADERO, *La Hacienda Real en Castilla*, La Laguna, 1973.

¹⁶ LACM, II, 157.

¹⁷ LACM, II, 162.

De este trigo almacenado, el concejo hacía uso en época de malas cosechas repartiéndolo entre la población más menesterosa, o vendiendo parte de él a través de subasta mediante el sistema, ya comentado, del mejor postor ¹⁸, para atender a determinadas necesidades, como reparar el reloj del ayuntamiento ¹⁹, o pagar en 1496 a Fernando, cerero lo que costó la cera que se utilizó en los funerales que la villa hizo por la muerte de Doña Isabel de Portugal, madre de la Reina Católica ²⁰.

También se utilizaba parte de este trigo para realizar los pagos de salario a distintos oficiales de la administración municipal a los que se remuneraba en dinero y en especie ²¹.

Junto con el pan procedente de las tierras concejiles, la iglesia poseía la mayor parte de la propiedad de las tierras cerealísticas, estas se hallaban distribuidas entre los monasterios, parroquias de la villa y las posesiones que en tierra de Madrid tenía el cabildo de la catedral de Toledo.

En cuanto a los monasterios era el de Santo Domingo el Real, uno de los más poderosos económicamente de Madrid. Junto a las tierras adquiridas por compra se hallaban las múltiples donaciones que había ido recibiendo todos los años desde su fundación. El resultado final se traducía en la posesión eminente de centenares de hectáreas de siembra de cereal que aseguraban la manutención de las monjas y cuyo excedente se comercializaba a través del mayordomo del monasterio.

El volumen de trigo que llegaba todos los años en la época de la siega a Santo Domingo debía ser tal, que se hizo necesario crear un peso en donde se pesasen los costales de trigo y harina que iban y venían de los molinos hacia el monasterio ²². Así el 20 de diciembre de 1496 se recibe notificación de los Reyes Católicos dando licencia a Madrid para echar en sisa una cuantía de hasta veinte mil maravedís para llevar a cabo las obras de construcción de este peso, obras que efectivamente comienzan el 30 de diciembre de ese mismo año. Dos años más tarde, en 1498, el concejo daba licencia a la priora del monasterio para que por el tiempo que durase la siega y acarreo del pan a Santo Domingo, se pudiese poner una taberna en la casa del peso, sin duda destinada a aplacar la sed con buen vino de la tierra, de los jornaleros y molineros que desde la era o el molino, allí lo llevaban ²³.

También las parroquias de Madrid disponían de tierras de cereal, la mayoría bien por compra-venta, bien por donación, o por la dotación de censos en la fundación que algunos individuos hacían de capellanías. En este momento había en

¹⁸ LACM, IV, 337.

¹⁹ LACM, III, 182.

²⁰ LACM, III, 249-50.

²¹ LACM, III, 68.

²² Archivo de Villa, Secretaría, 2/91/17; 20 de diciembre de 1496 y en 30 de diciembre del mismo año "Acordaron que Alonso de Toro receptor comience desde el lunes a hazer la casa del peso a la puerta de Santo Domingo y busque para ello los pertrechos"... LACM, III, 275.

²³ LACM, IV, 62.

Madrid doce parroquias, estas eran; la de Santa María, conocida también como Santa María de la Almudena o Nuestra Señora, la de San Andrés, San Pedro, San Justo, San Miguel de los Octoes, San Salvador, San Nicolás, San Juan, San Miguel de la Sagra, San Martín, San Ginés y Santa Cruz, estas tres últimas pertenecían a los arrabales. Pero la documentación que se ha conservado sobre los bienes de estas parroquias es muy escasa, lo cual dificulta que podamos tener un panorama completo de sus propiedades inmuebles. A pesar de ello no es difícil suponer que estas iglesias dispusiesen de sus reservas de trigo y cereal que, como en el caso del concejo, estarían encaminadas a satisfacer sus propias necesidades materiales, sin olvidar el montante de trigo que a ellas llegaba en concepto de diezmos.

El diezmo era un impuesto eclesial que se solía liquidar en trigo y otros productos en especie tanto de origen animal como vegetal, y su volumen variaba según las distintas costumbres locales ²⁴. Además los Reyes Católicos en 1491 habían dado una pragmática en la que mandaban que el trigo de los diezmos y pagos al rey o particulares se diese limpio de polvo y paja ²⁵. Anteriormente, en 1480, se ordenaba que nadie pudiese coger de su era el trigo limpio amontonado en ella hasta que fuese tañida tres veces la campana para que pudiesen venir los diezmeros a cobrar el impuesto ²⁶.

El cabildo toledano tenía también posesiones en Madrid. Sabemos que había dos alholís o almacenes de grano, uno en la villa y otro en Getafe. En ellos se debía de guardar el grano tanto perteneciente a las posesiones del arzobispo, como el recibido por la iglesia toledana en virtud de los diezmos de Madrid y su tierra.

El trigo almacenado debía ser bastante abundante pues ello provocó en 1503 un enconado pleito entre el arzobispo y el concejo de Madrid por su posesión, en un momento en que su escasez se hacía notar y con ella el espectro del hambre.

En efecto, ya en 1502 el concejo había pedido al arzobispo que vendiese en Madrid las tres mil fanegas de trigo que tenía almacenadas, dando de estas, mil de trigo y otras mil de cebada ²⁷. La misma petición se dirige de nuevo al prelado un año más tarde, en 1503, suplicándole mande vender en Madrid y su tierra todo el pan que aquí tenía al precio que en la pragmática mandada dar por los Reyes Católicos en 1502 se estipulaba. Esta fijaba la fanega de trigo en 110 maravedís en cuanto a su precio máximo y en 60 la cebada, imponiendo duras penas a aquellos que no la respetasen y llevasen por ello mayores precios ²⁸.

²⁴ E. IBARRA Y RODRIGUEZ, *El Problema Cerealista en España durante el Reinado de los Reyes Católicos*, Madrid, 1944, 29.

²⁵ IBARRA, 29.

²⁶ IBARRA, 30; un estudio sobre el diezmo en relación al trigo es el de M.A. LADERO y M. GONZÁLEZ JIMÉNEZ, *Diezmo Eclesiástico y producción de cereales en el Reino de Sevilla*, (1408–1503), Sevilla, 1978.

²⁷ LACM, V, 23.

²⁸ La Pragmática con la tasa del precio del trigo y demás cereales se da el 23 de diciembre de 1502 y empieza a regir a partir del 4 de enero de 1503, IBARRA, 90 y ss.

Según Ibarra la razón de que los monarcas impusiesen esta tasa, obedece a que a pesar de que el año 1502 había sido de buenas cosechas, el precio del trigo era muy elevado pues era objeto de la especulación de los regatones y rentistas que lo tenían acaparado. Esto fue lo que provocó que el Consejo Real ordenase hacer pesquisas para registrar todo el trigo almacenado, obligando a los que lo tuviesen a venderlo, dando licencia al mismo tiempo para que se pudiese sacar de unos sitios a otros a fin de remediar la escasez. Pero la medida de los Reyes Católicos más que mejorar la situación, la empeoró, pues los que tenían trigo se negaban a venderlo, ocultándolo, ya que alegaban perder dinero si lo vendían al precio de la tasa. El resultado fue una gran escasez unido a las malas cosechas de los años 1503 y siguientes, que provocaron situaciones de hambre general. Esto obligó a derogar la tasa en 1506, permitiendo la venta libre del pan.

Fue probablemente esta especulación lo que provocó la negativa del arzobispo a vender el pan de Madrid, a lo que el concejo respondió que “ordenaba sacar el pan de los alholís y que si no protestaban de ir y quebrar los calnados de los alholís y lo sacar”... ²⁹. Se alegaba para ello que había en la villa mucha necesidad de pan y el del arzobispo era el único trigo que quedaba en Madrid. Hubo diferentes propuestas como sacarlo y repartirlo en presencia del mayordomo episcopal Francisco de Valera, entregándole el dinero que montare ³⁰. Pero la reiterada negativa a venderlo provocó un año más tarde, en 1504, que “ellos tomen todo el trigo quel arçobispo tiene en los alholis de la villa y lo den a las panaderas para que ellas provean la plaza e la gente no muera de hambre y si tuvieran calnados o otras cerraduras, los descerrajen e quiten y si lo hicieran haran lo que deven”... ³¹.

La medida fue sin duda puesta en práctica, pues tres días más tarde el concejo de Madrid protestaba a los Reyes Católicos de que los vicarios del arzobispo habían excomulgado al corregidor por la cuestión de la toma del pan ³².

Sin embargo a pesar de lo anecdótico del caso, el hecho demuestra la decidida voluntad del concejo de luchar contra los grandes señores propietarios y rentistas que como el prelado toledano acaparaban trigo en vistas a una especulación que les podía suponer pingues beneficios.

También los particulares poseían tierras de cereal en Madrid. Por lo general se trataba de ricos propietarios, caballeros y oficiales del concejo, muy pocas veces a este respecto, los vecinos pecheros estaban en posesión de estas tierras, pues al ser el cultivo del trigo extensivo necesita de muchas hectáreas de suelo que sólo podía estar en manos de los grandes potentados. No sucedía así sin embargo con el cul-

²⁹ LACM, V, 96–97.

³⁰ LACM, V, 96.

³¹ LACM, V, 149.

³² LACM, VI, 150.

tivo de la viña cuya propiedad en aranzadas estaba mucho más generalizada entre la población pechera ³³.

Muchos de los señores que tenían pan en Madrid no eran vecinos del concejo lo que hacía necesario que este les diese licencia para poder sacarlo hacia otros lugares.

Sólo el concejo tenía facultad a través del corregidor y los regidores para conceder las licencias necesarias, vedando o permitiendo la salida y entrada del pan. En este sentido conservamos algunas referencias que lo atestiguan ³⁴.

En 1487 se dió potestad a Francisco Núñez para que pudiese tomar todo el pan que se sacase de la villa sin la correspondiente licencia concejil ³⁵. Este pan debía ser llevado ante el corregidor el cual se haría cargo de el, pasando a formar parte de los bienes de propios del concejo. Las reiteradas prohibiciones de sacar el pan sin permiso se suceden en los años siguientes ³⁶. Sin duda, lo que pretendía el concejo con todo ello era preservar a Madrid de una posible escasez, asegurando en todo momento su aprovisionamiento, racionalizando su comercio y consumo, pues hay evidencias de que el concejo no se oponía a que el trigo fuese comercializado al exterior, pero siempre que este comercio no dejase a Madrid sin los remanentes necesarios, máxime teniendo en cuenta que el pan seguía siendo alimento de primera necesidad. De esta forma se establecía un equilibrio entre el pan que la villa necesitaba y el que se podía vender. Estas medidas proteccionistas no fueron sólo exclusivas del concejo madrileño, sino que afectaron a otros concejos castellanos. Por otro lado este proteccionismo no fue solo del pan, sino también del resto de los artículos de consumo, aunque cabe señalar que en el caso del pan se manifestó con mayor virulencia ³⁷.

Prueba del intenso tráfico comercial del pan con otros lugares lo prueba el hecho de las numerosas licencias que se obtienen para llevarlo hacia Alcalá, Toledo y los lugares de su tierra. Así en 1488 Juan Niño, regidor de la ciudad de Toledo, escribía al concejo madrileño manifestando la queja de esta ciudad por el vedamiento que en Madrid se hacía de la saca del pan ³⁸. Este vedamiento venía dado porque el concejo sospechaba que el trigo que se sacaba hacia Toledo quedaba en manos de regatones y marchantes que especulaban con su venta. En vista de lo cual y “por contemplación de la cibdad y de la buena vezindad que con ella siempre

³³ En esta cuestión cabe señalar que en la documentación referida a propiedades de pecheros predominan básicamente las aranzadas de viñas, pocas veces las tierras de cereal. De hecho ya en el Fuero de Madrid de 1202 se señala como condición para la adquisición de la vecindad, la posesión de una viña, A. MILLARES y A. GOMEZ IGLESIAS, *El Fuero de Madrid*, Madrid, 1963, L, 93.

³⁴ IBARRA, 35.

³⁵ LACM, II, 94.

³⁶ LACM, II, 98.

³⁷ Ver como ejemplo el caso de las *Ordenanzas de Avila*, publicadas por el Marqués de Foronda en el *BRAH*, LXXI, (1917).

³⁸ LACM, II, 100.

ovo”, se acordó que quien quisiese sacar pan para Toledo lo pudiese hacer, siempre que el que así lo sacare lo hiciese con licencia, asegurando que se trataba del pan de su cosecha y no de otro, y que una vez llevado a Toledo lo vendiese en la plaza de aquella ciudad, trayendo por escrito del escribano toledano testimonio signado de que verdaderamente allí lo había vendido”. Aparte se imponían severas penas a quienes no respetasen esta ordenanza pudiendo por ello perder el pan y siendo obligado el infractor a traer a vender en la plaza de la villa, la misma cantidad de trigo que hubiese sacado sin la correspondiente licencia ³⁹.

Queda pues claro que el concejo perseguía la especulación pues hay constancias documentales de que 1488 fue un año de excelentes cosechas lo que hace suponer que el vedamiento decretado no estuvo en función de la escasez de trigo ⁴⁰. A pesar de todo las medidas proteccionistas llegaron a ser tan extremas que los Reyes Católicos se vieron obligados en varias ocasiones a dar cédulas en las que se ordenaba que no se impidiese la saca del pan de unos lugares a otros ⁴¹.

A partir del año siguiente las cosas empezaron a cambiar pues 1489 fue un año de pésima sementera y peor cosecha, lo cual incidió en que en 1490 el concejo decretase que “ningún vecino de la villa e su tierra no sea osado de sacar pan alguno... sin licencia de la justicia e regimiento”... ⁴². De nuevo se volvió a poner en práctica las ordenanzas antiguas sobre vedamiento. Entonces sí que el concejo actuó con medidas proteccionistas, lo cual provocó la protesta en 1491 de un vecino de Valdequemada que presentó ante el ayuntamiento una carta de los Reyes Católicos en la que mandaban que el pan anduviese libre por todos sus reinos, con la excepción de que no fuese regatón el que así lo sacare, para lo cual se establecía que el vendedor llevase una cédula firmada por dos regidores y el escribano del concejo en la que diese fé que el pan que se iba a vender era propiedad del vendedor, eliminando así cualquier sospecha de regatería ⁴³. La protesta de este vecino debió dar resultado ya que por lo menos durante los años siguientes, el concejo permitió de nuevo la libre circulación del pan, siempre con las condiciones anteriormente expuestas. Sin embargo las vedas decretadas en los lugares próximos a Madrid, permitieron que los regatones proliferasen y con ellos el fenómeno de la especulación. Así Madrid en 1501 se quejaba de que por estar impedida la saca del pan en la comarca, muchos venían a la villa y su tierra a comprar pan para llevarlo a otros lugares y venderlo al doble de su precio. Es por ello por lo que el concejo acordó tomar dos medidas. Primero suplicar a Sus Altezas que en los lugares comarcanos no se vedase la saca del pan, y segundo que ningún vecino de Madrid osase vender

³⁹ LACM, II, 100.

⁴⁰ IBARRA, 135 y ss.

⁴¹ Así la dada en Córdoba a 12 de agosto de 1485 y más tarde en Medina del Campo a 9 de agosto de 1504, IBARRA, 82.

⁴² LACM, II, 237.

⁴³ LACM, II, 306.

pan a ningún forastero que lo comprare para revender, bajo pena de haberlo perdido, siendo repartido en dos tercios para la villa y en un tercio para el que lo tomare, dando así facultad a cualquier persona para que lo pudiese embargar a aquel que lo sacase sin la licencia oportuna.

Con estas medidas se combinan dos acciones que perseguían un mismo efecto, reestablecer la libre circulación y acabar con la regatería, ello haría que el concejo estuviese bien abastecido, pues se dice que los monarcas vendrían próximamente a Madrid y se necesitaba trigo suficiente para satisfacer las necesidades de toda la corte y casa real ⁴⁴. Efectivamente, algunos días más tarde se ordena llevar a cabo un repartimiento de pan y harina por los principales lugares de la tierra de Madrid: Villaverde, Getafe, Vallecas, Vicálvaro, Anbros, Rejas y los dos Carabancheles, obteniendo de esta forma 110 cargas de pan y 295 fanegas de harina, asegurando el abasto durante la estancia de los Reyes ⁴⁵. Esto demuestra que el concejo podía ser deficitario en pan sobretodo en ocasiones especiales, recurriendo para ello a repartimientos o a la compra de trigo en el exterior, como cuando en 1502 se dió cargo al tesorero Gómez Guillén para que adquiriese de Don Pedro Zapata, señor de la villa de Barajas, 1000 fanegas de trigo para atender las necesidades de la gente que estaba en Madrid con los príncipes ⁴⁶.

En 1502 continuaba aún en Madrid la veda del pan, que también se hacía extensible al vino. Es por lo que ante la insistencia de los Reyes Católicos de que se levantase la veda, el corregidor decide consultar al pueblo para que dé su parecer sobre si esta debía o no continuar, aunque hay evidencia de que el concejo no era muy partidario de hacerlo, pues se recuerda al ayuntamiento cuál beneficiosa ha sido la veda para la comunidad permitiendo que el mercado estuviese siempre bien proveído de pan y harina que se vendía a muy bajos precios ⁴⁷. Sin embargo el criterio de los monarcas prevaleció y la prohibición de sacar el pan se derogó.

A partir de 1503 y hasta el año 1504, el problema del pan se plantea desde otras perspectivas, pues a las malas cosechas del año 1503 y siguientes, se une la pragmática de los Reyes Católicos estableciendo la tasa de precios, con las consiguientes repercusiones de ocultación de pan, fraude, especulación y hambre que ya comenté más arriba ⁴⁸. Esta situación es la que provoca que el concejo madrileño haya de tomar ciertas medidas, delegando a algunas personas encargadas de ir a buscar trigo, literalmente “allende los puertos”, es decir, hacia la meseta superior, con el fin de remediar la escasez. Así se acuerda que “asentose con Alonso de Torres y Alonso de Bovadilla aquellos se encargaran de ir a buscar e comprar tres mill hane-gas de trigo... con testimonio de las costas que alla hazen... e que por el trabajo e

⁴⁴ LACM, IV, 312.

⁴⁵ LACM, IV, 315.

⁴⁶ LACM, V, 28.

⁴⁷ LACM, V, 61-62.

⁴⁸ Ver supra, nota 33.

gasto e mantenimiento e porque han de dar costales con que se traiga, se les a de dar de cada mill hanegas que trugesen, quatro mill maravedis e así en lo demas o menos que trugesen al respecto"...⁴⁹. Al mismo tiempo se ordenaron pesquisas en toda la tierra de Madrid con el fin de averiguar quien lo ocultaba.

Una vez traído el trigo a Madrid, este no debería ser vendido a un precio superior al estipulado en la pragmática y ser así repartido entre las panaderas en forma de harina para la fabricación del pan cocido.

Junto a la búsqueda del pan "allende los puertos" y las pesquisas realizadas entre los vecinos propietarios de trigo, se intenta remediar la situación con otras medidas complementarias como el reparto de pan cocido entre las aldeas de Madrid que se hace en julio de 1503⁵⁰, o el envío a Andalucía en 1504 de Bernaldino de Hita y Pedro de Madrid, en busca del trigo necesario que complementase el poco que quedaba en el alholí de la villa⁵¹. Esto demuestra que ya por estas fechas el valle del Guadalquivir disponía de una producción cerealera bastante importante lo que llevó a Ibarra a considerar que fue el descubrimiento de América, lo que motivó el cultivo de trigo en esta región para abastecer de harina a los nuevos colonos, pues en América no había cereales⁵². Pero el municipio de Madrid no sólo se preocupó de asegurar la tenencia de trigo, sino también de crear la infraestructura necesaria para regular su abasto. A este respecto, sabemos que el concejo tardó bastante tiempo en disponer de su propia alhóndiga para el almacenamiento del pan perteneciente a la villa. Muy frecuentemente se ha confundido la alhóndiga del pan con la alhóndiga de la harina y creo que se trata de dos instituciones distintas con el mismo nombre.

En el primer caso ya se señaló como el trigo procedente de las tierras concejiles se guardaba en silos creados en casas particulares que el receptor o el mayordomo alquilaban, improvisando así la constitución de unos almacenes en que estuviese recogido el pan de la villa. Esta situación hizo necesario que el concejo acordase la formación de un silo permanente perteneciente al conjunto de propios con el fin de evitar los gastos que suponían los alquileres de los edificios. En este sentido ya desde 1501, Madrid pide licencia a Sus Altezas para llevar a cabo un repartimiento destinado a la construcción de una alhóndiga para tener el pan que fuese necesario, licencia que efectivamente es concedida por los Reyes Católicos algunos meses más tarde, aunque es cierto que el asunto del repartimiento se postpuso pues el concejo alegó tener la villa en esos momentos muchas necesidades y derramas, acordándose que se llevaría a cabo en el año siguiente⁵³. Es sólo en 1504 cuando

⁴⁹ LACM, V, 100.

⁵⁰ LACM, V, 116.

⁵¹ LACM, V, 155.

⁵² IBARRA, 17.

⁵³ LACM, IV, 309.

los monarcas envían una cédula, mandando al concejo de Madrid que estableciese una alhóndiga del pan que perteneciese a los propios y que estuviese en todo momento abastecida de trigo con el fin de remediar las necesidades de escasez y hambre, dando licencia para que si de los propios no se pudiera costear su construcción, se echase en sisa la cantidad necesaria para ello ⁵⁴. No hay que olvidar por otro lado que esta preocupación de los Reyes se produce en unos momentos muy especiales en los que regía la tasa de precios de 1502 con sus inevitables consecuencias, y en que las cosechas, en especial la de 1504, habían sido muy malas. Queda pues claro que alhóndiga tiene en este sentido significado de silo, al igual que alholí.

Otro problema similar planteó la alhóndiga o casa de la harina, destinada al almacenamiento de esta materia prima, para su compra y venta. Concretamente había en Madrid dos, la perteneciente al doctor Alonso Fernández de Madrid sita en la plaza de San Salvador, y la del secretario real Francisco Ramírez de Madrid, esposo de doña Beatriz Galindo, la popular Latina, enclavada en el arrabal. A través de estas dos casas se comercializaban todas las transacciones de harina que había en la villa.

Ambos alegaban pertenecerles por privilegio real, sin embargo el concejo madrileño inició desde el primer momento todas las gestiones oportunas para conseguir la propiedad exclusiva de la casa de la harina, pretendiendo que perteneciese también a los propios municipales para poder con ello obtener los beneficios inherentes, al mismo tiempo que se monopolizaba su comercio. El pleito se plantea en 1487 cuando ambas partes al no conseguir llegar a un acuerdo satisfactorio, delegan el asunto en manos de los regidores madrileños, bachiller de la Torre y García de Alcocer para que junto al entonces letrado de la villa don Diego Díaz, “lo puedan poner e comprometer en manos de Francisco Núñez contador mayor de Sus Altezas e Luis de Alcalá, regidores y vecinos desta villa, aviendo para ello si es necesario facultad y licencia de Sus Altezas para que lo puedan librar”... ⁵⁵. Sin embargo el problema no pareció resolverse fácilmente pues unos años más tarde el pleito parece renovarse, esta vez por la cuestión del cobro de los derechos que el doctor de Madrid y Francisco Ramírez llevaban a las personas que acudían a sus casas a realizar la compra y venta de la harina. No hay que olvidar que los Reyes Católicos en 1489, habían señalado los derechos que se debían cobrar en todas las alhóndigas fijando las cantidades que debían pagar quienes allí vendiesen ⁵⁶. El corregidor alegaba esta vez que éstos no tenían ninguna facultad para poder cobrar estos derechos, ordenando que en un plazo de tres días los mostrasen ante el concejo y penando a éstos con una multa de cincuenta mil maravedís si en adelante seguían cobrándolos sin licencia ⁵⁷.

⁵⁴ T. DOMINGO PALACIO, *Documentos del Archivo General de la Villa de Madrid*, IV, 65.

⁵⁵ LACM, II, 62-63.

⁵⁶ IBARRA, 61 y ss.

⁵⁷ LACM, II, 151.

En 1489 el concejo decide hacer por fin una casa alhóndiga en la plaza de San Salvador donde se venda la harina de Madrid, cobrando un maravedí de derecho por cada fanega y arrendándolo con el resto de los propios, lo cual provocó, como era lógico, la protesta del doctor de Madrid y del secretario, protestas que fueron desoídas por el concejo que justificaba su actitud en las cortes de Toledo de 1480 donde los Reyes Católicos deseosos de contribuir a aumentar los propios de los municipios, habían derogado cualquier derecho a cobrar sobre mercancías y artículos de uso cotidiano ⁵⁸. En definitiva lo que se perseguía tanto por parte de las autoridades reales como sobre todo por las municipales, era regular la venta de estos productos monopolizando su comercio e impidiendo que el control de los mismos estuviese en manos de particulares.

En 1490 el problema seguía aún pendiente de resolución, aunque parece ser que ambas partes estaban a punto de llegar a un acuerdo, comprometiéndose a respetar la sentencia que el corregidor y regidores diesen sobre esto, obligándose a acatar la resolución, bajo pena de pagar la parte inobediente, cien mil maravedís ⁵⁹. A pesar de todo Madrid disponía de su propia casa de la harina y en 1493 se imponían los derechos que se habían de cobrar por su uso, que eran de cada fanega de harina, dos maravedís. Es curioso que al día siguiente de tomarse estas medidas llegase al concejo una provisión de los Reyes Católicos por la que se suspendía el cobro de derechos en las casas de la harina de Madrid hasta que el Consejo Real llegase a un acuerdo sobre el tema ⁶⁰. No sabemos exactamente cual fue esta resolución, pero todo apunta a sospechar que detrás de todo ello se hallaba el secretario Francisco Ramírez que pertenecía al Consejo Real.

En 1495 el pleito con el doctor de Madrid y el secretario seguía aún pendiente de resolverse y este mismo año el concejo envía a pedir información a la alhóndiga de Toledo sobre los derechos que allí se cobraban por la venta de harina, probablemente para aplicar en la villa los mismos criterios ⁶¹.

Sólo en 1498 se llega a un acuerdo definitivo entre las partes, fruto de la resolución final que sobre el tema había dado el doctor Ponce, perteneciente al Consejo Real y por tanto también secretario como Francisco Ramírez. Por esta sentencia se decide entonces que en Madrid hubiese una sola casa o alhóndiga para la venta de la harina y que esta fuese la mitad en propiedad para la villa y la otra mitad para el secretario, comprometiéndose ambas partes de mancomún a poner todos los aparejos que fuesen necesarios para su funcionamiento, así como a costear los gastos derivados tanto del alquiler como de las reparaciones que fuesen necesarias. Conjuntamente se acuerda también imponer unos derechos que se llevarían a los

⁵⁸ LACM, II, 161, y Cortes de Toledo de 1480 en *Cortes de los Antiguos Reinos de León y Castilla*, publicadas por la RAH, IV, 111.

⁵⁹ LACM, II, 366.

⁶⁰ T. DOMINGO PALACIO, III, 375.

⁶¹ LACM, III, 131.

que allí se allegasen a vender, con ello los beneficios de todo lo que rentare la alhóndiga se repartirían a medias. Esta concordia necesitó el visto bueno de los monarcas, con lo que se acordó solicitarlo, ya que sin ello el mencionado acuerdo quedaría sin validez alguna ⁶².

Otro problema que se planteó al concejo tanto del trigo en grano que se vendía como de la harina, fue el de la alcabala. Es sabido que este impuesto recaía sobre la transacción de los principales bienes de consumo ⁶³, entre ellos el pan, la harina y el trigo constituían uno de los objetos de imposición alcabalatoria más importantes. El consejo de Madrid libró también una dura contienda para conseguir su exención.

El cobro de la alcabala se arrendaba en conjunto, aunque después se subarrendaban las diferentes alcabalas que recaían sobre los principales productos. En este caso la de la harina y trigo aparecían incluídas en un mismo bloque y en 1487 era Juan Toledano, vecino de Madrid, su arrendador el cual se quejaba ante el contador mayor de Sus Altezas, Francisco Núñez, de que el doctor de Madrid propietario de la casa de la harina se negaba a satisfacer el impuesto ⁶⁴. Pero sin duda al doctor de Madrid no le faltaban razones para tal negativa pues algo más tarde el propio concejo reconocía la merced y franqueza que la villa tenía de la alcabala de la harina que se vendiese en la casa de la harina de la plaza de San Salvador ⁶⁵, por lo que se decide entonces enviar suplicatorio a Sus Altezas para resolver la cuestión. Sin embargo los monarcas no parecieron reconocer este privilegio. Así se deduce de la carta que los soberanos envían al concejo en 1488 cuyo contenido nos es desconocido, pero que no debía ser muy alagueño pues se dice que lo contenido en la carta “es en perjuizio e en quebrantamiento de nuestros privilegios... e que mandaban a Pedro Beltrán que prosiga la dicha suplicación ante Sus Altezas como procurador de la villa”... ⁶⁶.

En esta dirección apunta la carta mensajera que el concejo envía en 1490 a Luis de Alcalá, regidor de Madrid, rogándole interceda ante el judío Rabí Mir encargado por los Reyes de hacer los repartimientos de las alcabalas del reino, con el fin de que se considerase la exención que la villa pretendía tener ⁶⁷.

Pero el problema lejos de resolverse continuó durante los años siguientes, pues en 1491 se vuelve a hacer de nuevo suplicación a los monarcas sobre el mismo asunto y es sólo a partir de 1496 cuando la alhóndiga de Madrid queda exenta del impuesto alcabalatorio por cinco años, por lo menos teóricamente pues en 1498 la villa sigue solicitando ante la corte la exención de la alcabala ⁶⁸. Es evidente por

⁶² LACM, IV, 48.

⁶³ S. de Moxo, *La Alcabala, sus orígenes, concepto y naturaleza*, Madrid, 1963, 34.

⁶⁴ LACM, II, 51-52.

⁶⁵ LACM, II, 55.

⁶⁶ LACM, II, 124.

⁶⁷ LACM, II, 241-42.

⁶⁸ LACM, IV, 48 y ss.

tanto que de hecho la franqueza de la harina se practicaba, no así la del trigo en grano que al parecer debía pagarse, pero también es verdad que este uso tenido como habitual por la villa según privilegio que se decía concedido por Juan II, no tenía el respaldo regio y así el concejo tuvo que trabajar mucho para que los Reyes Católicos otorgaran de derecho una práctica que venía siendo habitual.

Junto a la casa de la harina el concejo había establecido en 1496 la colocación de un peso y las medidas necesarias para cuantificar el trigo y harina que allí se llevasen. No debemos confundir este peso de la harina con el peso público del concejo situado en la plaza de San Salvador y que constituía como un bien de propios, la renta del “peso e cucharas”⁶⁹.

La decisión de crear un peso donde se pasasen todos los costales de harina y trigo del concejo, responde al deseo de los Reyes Católicos de unificar los pesos y medidas en todo el reino, y perseguir y controlar los muchos fraudes que se seguían en esto. Es por ello que anteriormente a 1496 no hallamos noticias sobre la existencia de este peso, ni ordenanzas municipales concretas que regulasen las medidas a utilizar. Nos consta que son los propios monarcas los que en carta dirigida al concejo recomiendan la creación de este peso.

El peso de la harina está íntimamente relacionado con los molinos, de ahí que se establezca en las afueras de la Puerta Cerrada, al lado del camino de Toledo que por la puente toledana, bajaba hasta la Arganzuela donde se hallaba situado el molino del mismo nombre. También es posible que esta localización viniese dada por ser el citado camino, la vía natural por donde entraba en Madrid todo el trigo procedente de las tierras del sur, las más cerealeras del concejo.

No era el molino de la Arganzuela el único existente, pues en la documentación aparecen citados otros muchos, como el de los Frailes, María Aldínez, Mohed, Migas Calientes, la Ormiguera, la Pangia, la Torrecilla, etc., por nombrar sólo algunos de los más cercanos a la villa, teniendo en cuenta que en las riberas del Henares y el Jarama existían también algunos que pertenecían a la jurisdicción madrileña. Se trata en todos los casos de molinos hidráulicos situados a lo largo del Manzanares y por sus nombres parece tratarse de molinos particulares no propiedad del concejo, aunque este realizase periódicamente las visitas e inspecciones oportunas para asegurarse de su buen estado y funcionamiento pues de ellos dependía el abastecimiento de la harina⁷⁰.

Aunque de propiedad particular, estos molinos necesitaban la licencia del concejo para su construcción pues al ser de agua, primero, se tenían que construir cer-

⁶⁹ Sobre este asunto así como lo relacionado con las rentas de propios en general, ver el artículo de M.A. MONTURIOL GONZALEZ, *Estructura y Evolución del gasto en la Hacienda Municipal de Madrid*, “La España Medieval”, IV, (1984).

⁷⁰ En este sentido conservamos la visita realizada en 1525 por el concejo a 11 molinos del término de Madrid, situados sobre el Manzanares y el Jarama, aunque es evidente que estas visitas se practicaban ya desde el siglo XV, Archivo de Villa, Secretaría, 3/36/35.

canos a los ríos, en sotos y dhesas que por lo general eran de propiedad comunal, y segundo, necesitaban como fuerza motriz el agua, la cual obtenían mediante complejos sistemas de acequias, presas y canales para desviarla desde el río hasta la rueda que activaba todo el mecanismo de funcionamiento ⁷¹. Todos estos molinos eran harineros, aunque se citan también molinos batanes y de aceite, y es de suponer que no funcionaban durante todo el año, aunque el periodo de mayor actividad coincidía con la época de la siega y recogida del trigo.

El sistema por el que el trigo era convertido en harina, consistía primero en segar todo el trigo dejándolo en forma de gavillas algunos días sobre la tierra porque se decía que con la humedad engordaba el grano.

Una vez trillado, operación que se realizaba en la misma era, se conducía a lomo de mulas y asnos hasta la villa para ser pesado, es por lo que el peso, por un carácter funcional, se situaba extramuros y cerca del camino por donde se traía. Una vez pesado, el mayordomo o encargado del peso, debía consignar la cantidad de fanegas mediante un sello que se imponía a cada costal. Sellados y pesados los costales estaban ya dispuestos para ser conducidos al molino. Previamente el encargado del peso había cobrado al propietario los derechos pertinentes que se derivaban de la operación del peso.

El molinero debía asegurarse que todos los costales estuviesen sellados, con ello nadie se llamaría a engaño y el dueño del costal tendría la absoluta seguridad de que la cantidad de harina devuelta se correspondía con el volumen de trigo entregado ⁷². Por su trabajo el molinero percibía unas tasas llamadas “maquilas”, que aparecen ya reglamentadas desde el siglo XII en los fueros más antiguos ⁷³. En 1496 el concejo de Madrid acordó que los molineros maquilasen a dinero y no a pan, probablemente atendiendo a la presunción de posibles escaseces ⁷⁴.

Molido el grano, la harina era llevada de nuevo por los acarreadores al peso. Estos cobraban también unos derechos por su transporte que quedan reflejados en las ordenanzas para acarreadores que el concejo hizo aprobar en abril del año 1497 ⁷⁵.

En el peso, los costales de harina eran pesados comprobando que no se había cometido ningún fraude. Desde el peso, los propietarios de la harina la podían llevar a sus casas para su uso particular o si la querían vender a la casa de la harina, ya que estaba prohibido comprar y vender este producto fuera de este edificio.

Hay que destacar que la producción cerealística debió ser muy abundante en Madrid durante la década de los años noventa, pues en 1496 se otorga petición a

⁷¹ J. ESCALANTE y A. VILLEGAS, *Molinos y Panaderías Tradicionales*, Madrid, 1983, 18 y ss.

⁷² LACM, III, 298.

⁷³ Es el caso del Fuero de Cuenca y los pertenecientes a su familia, ver A. VALMAÑA VICENTE, *El Fuero de Cuenca*, Cuenca, 1978, VIII, 21. Paradójicamente el Fuero de Madrid no dedica ningún capítulo a hablar de los molinos ni de las maquilas.

⁷⁴ LACM, III, 267.

⁷⁵ LACM, III, 305.

Sus Altezas para que se pueda echar en sisa la cantidad necesaria para construir otra casa del peso, “porque ay una... e no mas, e son menester dos”... ⁷⁶. Este peso fue el que se hizo cerca de Santo Domingo, sin duda para atender el volumen de trigo que llegaba al monasterio procedente de sus propiedades, sin olvidar que cerca se hallaba el camino que iba hacia los frailes jerónimos del Paso donde había un molino, además en la zona norte de Madrid, aunque en menos cuantía, existían también algunas tierras de cereales. A la casa de la harina debían acudir las panaderas a adquirir la harina necesaria para el pan. Es curioso observar que se habla generalmente de panaderas mientras que la mención a los panaderos es muy escasa. Debía ser este un oficio, que como el de la hilanderas, solía estar en manos de mujeres, sin duda porque la práctica de cocer el pan en las casas, seguía aún vigente en muchos hogares, sobre todo en el medio rural, y en ello las mujeres como sucedía en la Antigüedad, debían tener un papel muy importante.

El oficio de la panadería se regulaba por una serie de ordenanzas concejiles encaminadas a ofrecer un pan cuantitativamente bien pesado y medido y cualitativamente bien cocido, sazonado y de la mejor calidad. Con ello el concejo mostraba su buena voluntad al reglamentar un producto de consumo cotidiano, reglamentación que se hacía también extensible al resto de los productos de abasto, como el vino, la sal, la carne, el pescado, etc., y que en el caso del pan no sólo afectaba al proceso de su elaboración, sino a todas las etapas precedentes, desde que el grano era llevado al molino, hasta que la harina quedaba lista para su consumo en forma de pan.

Hay que señalar que no hay el menor indicio de que los oficiales del ramo estuviesen organizados en ningún tipo de gremio, pues la fiscalización ejercida por el concejo era tal que no dejaba a estos artesanos de la harina el grado de autonomía suficiente para su gobernación en materias tales como el control de precios y ventas, la regulación de materias primas, admisión de nuevos oficiales, etc., cuestiones estas en las que el concejo ejercía una actividad predominante.

Las ordenanzas se ocupan por lo general del peso y el precio del pan, de ahí la persecución contra los regatones que lo vendían libremente. A la hora de fijar estos precios se tenía muy en cuenta el coste de la harina, que a su vez dependía de lo que valiese el trigo en cada momento, pues era este un artículo fluctuante, dependiendo su precio de las cosechas, excepto durante el periodo en que rigió la tasa, en que los precios aparecían fijados de antemano.

Desde 1498 el concejo hace un ensayo encaminado a establecer las equivalencias entre el precio de la fanega de harina, la cantidad de ésta necesaria para la fabricación del pan y el número de panes, así como el precio de los mismos, que con ello se podía conseguir ⁷⁷. En junio de este mismo año, se llama a las panaderas de

⁷⁶ LACM, III, 267.

⁷⁷ LACM, IV, 11.

la villa y el concejo se dispone a establecer unas ordenanzas definitivas que reglamenten la fabricación del pan. El resultado fué que la fanega o quintal de harina no podría ser vendido ni comprado a más de 160 maravedís, imponiendo penas de hasta veinte mil maravedís a aquellas panaderas que más diesen por ello ⁷⁸. En proporción el valor mínimo de venta se fijaba en 50 maravedís. Según el ensayo, se consideró que de cada quintal de harina podían salir 58 panes con un peso superior a los 40 cuarteles, teniendo en cuenta que cada cuartel equivalía aproximadamente a dos libras y media, las panaderas debían llevar de ganancia 20 maravedís por quintal. Partiendo siempre de los dos valores extremos anteriormente expuestos, se estableció una tabla de correspondencias en relación al precio que en cada momento tuviese el quintal de harina ⁷⁹.

Al tiempo que se establecían estas ordenanzas, sin duda las más importantes referidas al comercio del pan en Madrid, se imponían severas penas a las panaderas que lo quebrantasen, menguando el peso de los panes, mediante el pago de doce maravedís por cada pan menguado, al tiempo de perder todo el pan que le fuese hallado en estas condiciones ⁸⁰.

En 1503 se obliga a las veinte panaderas encargadas de dar pan en la villa, que vendan cada día dos fanegas de pan cocido, una por la mañana y otra por la tarde, estipulando que de cada fanega den 94 libras de las que se descontaban ciertos derechos que éstas llevaban por amasar el pan, cocerlo y venderlo, de lo que resultaba al final 86 libras que eran 43 quintales de a dos libras cada uno ⁸¹. Después, cada panadera debía acudir al tesorero para averiguar que el precio del pan se había ajustado a la tasa de la pragmática.

Sin embargo un día más tarde las panaderas se quejan de que pierden dinero siguiendo este sistema, pues los gastos de la molienda eran muy elevados, por lo que el concejo, en vistas de asegurar el aprovisionamiento, acuerda rebajar la cuantía y que por el mismo precio den 41 quintales y medio, es decir, un quintal y medio menos de lo que habían ofrecido hasta ese momento, con lo que la fanega de pan quedaba a 166 maravedís la libra frente a los 172 de antes ⁸². Algo más tarde era el propio Consejo Real el que a petición del concejo madrileño lo rebajaba hasta 160 maravedís con la condición de que diesen tan sólo 40 quintales ⁸³.

Desde un punto de vista técnico desconocemos la forma de fabricación del pan en la Edad Media. Sabemos sin embargo, que la harina, el agua y la sal eran los tres elementos imprescindibles que nunca podían faltar.

⁷⁸ LACM, IV, 29.

⁷⁹ LACM, IV, 36, y sobre est ver M. MONTERO VALLEJO, *El Madrid Medieval*, Madrid, 1987, 320-21.

⁸⁰ LACM, IV, 37.

⁸¹ LACM, VI, 104.

⁸² LACM, VI, 105.

⁸³ LACM, VI, 107.

En cuanto a la harina podía ser de distintos cereales, aunque la de trigo era la mejor y la que daba el pan más blanco y de mayor calidad. En Madrid no tenemos constancia de que el pan fuese mas que de trigo, pues no se citan otros cereales que entrasen a formar parte de su composición, aunque junto al trigo, la cebada aparece muy frecuentemente, pues siempre en las cosechas se habla de mitad de trigo y mitad de cebada, pero sin embargo no se utilizó ésta para la fabricación del pan.

En lo que respecta a las formas de fermentación, parece ser que los musulmanes utilizaron un tipo de cereal, la escaña, que se hallaba muy extendido por la Península Ibérica y cuya levadura era un buen fermento. Otras levaduras utilizadas para el mismo fin, fueron la de cebada y avena, esta última muy extendida en las regiones del sur de Europa junto a la escaña⁸⁴. Desconocemos que tipo de levadura se utilizó en Madrid, pero es de suponer que la presencia de cebada haría que se aprovechara este cereal y su levadura como forma de fermentación.

Una vez preparada la masa, todo se disponía para la coción que constituía la fase más importante del proceso, reglamentándose incluso la cantidad de panes que debían entrar en cada hornada. La coción se realizaba en hornos, que según las descripciones antiguas, eran de hierro en forma de bóveda o también de "gouttière", es decir, de canal invertido. También los había de barro pero sin duda eran los menos utilizados⁸⁵.

En Madrid aparece constatada la presencia de varios hornos de pan cocer. En 1492 los horneros se quejaban de los escasos beneficios que obtenían en la coción del pan por lo que decidieron cerrar sus hornos, a lo que el concejo respondió con medidas coercitivas, mandando por ley que los hornos cociesen pan como lo habían hecho hasta entonces, bajo penas que podían llegar a la pérdida y derribo del horno. También se mandó que la "poya", derecho que llevaban los horneros equivalente a la maquila de los molinos, fuese cobrada en pan y no en dinero como se solía hacer⁸⁶.

El problema de todo, estribaba en los elevados costes de la leña y en el escaso valor del pan, por lo que el concejo decidió aumentar el derecho a cobrar por los horneros, proponiendo llevasen de cada 15 panes, uno, derecho que fué aumentado más tarde en 1495 cifrándose en un pan por cada 7 que se cociesen⁸⁷. Una vez preparado el pan, quedaba listo para su venta. Durante la Edad Media fué costumbre despacharlo en el mismo horno donde se cocía a través de una ventana abierta al público⁸⁸. Sin embargo en Madrid, sabemos que la venta se realizaba en puntos fijos situados al aire libre. Fué esto lo que determinó que en 1489 se decidiese ha-

⁸⁴ BOLENS, 466.

⁸⁵ BOLENS, 467.

⁸⁶ LACM, II, 367.

⁸⁷ LACM, III, 153 y MONTERO VALLEJO, 320-21.

⁸⁸ F. DESPORTES, *Le Pain au Moyen Age*, París, 1987, 106.

cer una casa aportada en la plaza del arrabal donde se vendiese el pan y otras mercancías, cobrando a las panaderas por su uso los derechos pertinentes. Al parecer se trataba de unas tiendas con sus tableros desde donde el vendedor despachaba al cliente ⁸⁹.

Con ello la villa y sus arrabales quedaría siempre bien abastecida de un producto que se podía considerar básico en la alimentación.

⁸⁹ LACM, IV, 14.