BSAL, 55 (1999), 365-372.

LOS ABASTOS A PALMA EN EL SIGLO XVI Y LA DISTRIBUCION DE CARNES

EMILIO BEJARANO GALDINO

LOS ABASTOS A PALMA EN EL SIGLO XVI

Entre las actividades urbanas destaca la función de abasto y con el crecimiento de los efectivos humanos se convierte en uno de los principales cometidos del gobierno municipal. La articulación del comercio de subsistencias es uno de los problemas que padece Mallorca en la modernidad, motivado por imponderables climáticos. Escasez y orden social se relacionan de manera próxima, aunque, a veces, la revuelta social se detona no directamente por la escasez, sino por el incremento de la presión impositiva.[1]

Su peso sustraía las escasas rentas campesinas, reduciendo la capacidad de consumo, particulamente de bienes alimentarios, que en las crisis sufrían fuertes alzas de precio. En el siglo XVIII, hay períodos de escasez que afectaban a la totalidad de las subsistencias y especialmente a las carnes; en el siglo XVI, las crisis de subsistencias se notan menos por el menor efectivo demográfico, y la escasez de carnes se limita a los años con falta de pastos. Las crisis de subsistencias en la época de Felipe II, se sitúan en las postrimerías de su reinado y se refieren principalmente a la escasez de trigo.

Según las crónicas de Guillermo Terrasa, durante la venida de Carlos I a la isla, el monarca quedó en extremo complacido por el agasajo y trato que recibe, tanto él, como su corte y su ejército. Esto le lleva a alabar la ciudad, sus habitantes y "la abundancia de mantenimientos de que estuvo constante provisto el mercado, todos del país y baratos, sin que faltase nada en la isla a pesar de tenerse que aprovisionar 18.000 hombres, sin contar con los muchos magnates y caballeros que seguían a la corte". Ante su sorpresa, el rey dice que ha encontrado un reino escondido y un pueblo desconocido con abundancia de todo.[2] La realidad merece una precisión, ya que a pesar de tal enumeración de abundancia, los Jurados y caballeros de Palma aprovechan la ocasión para tratar ante el rey "las pretensiones de mayor interés para el reino", y precisamente no son otras que el pedir al monarca que interceda ante el virrey de Sicilia en "el negocio de la extracción de trigo" de aquella isla.

Analizando las cifras de los escrutinios de grano, vemos que a lo largo del siglo XVI, la producción agrícola sufre bruscas y violentas contracciones. Los déficits cerealícolas son

---

1 E. BEJARANO GALDINO: *Lucha y resistencia social en Mallorca en las postrimerías del Antiguo Régimen*,-inédito- Palma, 1998, 56.

2 El rey recibió un refresco (aprovisionamiento) de 100 vacas, 200 carneros, 400 pares de gallinas, 7 pares de pavos, 500 cuartanes de aceite, 400 cuartanes de vino, 30 cuarteras de harina candeal, 25 quintales de queso de la isla, 20 cuarterolas de alcaparras, 20 de aceitunas, 20 barrales de agua de arrayán y 4 quintales de cera blanca.

especialmente críticos en los años anteriores a la revuelta de la germanía.[3] Gracias a la posterior expansión de los cultivos se duplica la producción de grano, a la vez que crece la población. En los años de escasez el trigo se mezclaba con cebada y se prohibía emplear ésta en la alimentación de las caballerías. La escasez se podía prolongar varios años. En 1566, ante la escasa cosecha, para evitar las migraciones y revueltas, la Ciudad consigue un autorización de Felipe II para importar trigo con cargo a los fondos de la Universal Consignación.

Esta institución financiera ingresaba los impuestos y contribuciones municipales del reino, para garantizar el pago de las rentas a los acreedores censalistas por las hipotecas de la Universidad, y esta amortización se consideraba prioritaria. En 1585 la cosecha se reduce a 31.400 cuarteras. Agravaban la escasez las estrategias de acaparamiento de grano que daban a sus monopolistas grandes beneficios y extremaban la situación. Felipe II había consultado para saber si "siendo la isla muy fértil y abundante de frutos, no obstante se experimentaba mucha falta de ellos, señaladamente de pan, porque muchas personas agavillaban los trigos para venderlos a precios excesivos, usurarios".[4]

En 1591 se padece una gran esterilidad y falta de trigos y otros mantenimientos que afecta a toda Europa. Juan Binimelis narra como se trata de compensar la dieta cerealera durante esta escasez, para ello se prohibe la extracción de quesos y se refuerza la presentación de carnes en las carnicerías. Se ordena la distribución de algarrobas a los pobres, el reparto de pan a la ciudadanía y limosna a los pobres vergonzantes para evitar el estallido de alborotos. En 1592 se amenaza con la excomunión a los acaparadores. De la escasez y "el mal comer" enfermaron muchos de calenturas.

La escasez de carne se hace notoria durante todo el año de 1594, aún en las fiestas de Pascua. La escasez ganadero-cárnica se desencadenaba en los años de baja pluviometría al reducirse los pastos. Para paliar la falta de animales de cuchillo (animales criados para el matadero), se recurría al sacrificio de reses jóvenes, lo que desequilibraba la reposición de los animales adultos reproductores y en lo sucesivo el ganado de cuchillo para abastecer al consumidor. Este desequilibrio solía crear un círculo vicioso de escasez. Al sacrificar los animales de primera cría la leche de las madres se dedicaba a la producción de quesos, lo que dejaba los rebaños descompensados, por ello se trataba de corregir esta práctica con la oposición de los payeses.

En ocasiones el desabastecimiento de la Ciudad se debía a las estrategias de los carniceros, presionando a los payeses con el fin de conseguir mejor financiaciación para sus compras. Por su parte los Jurados trataban de asegurar en lo posible el abasto con la policía de mercado. Sus ordenanzas mantenían la articulación del mercado tratando de armonizar los intereses del sector en un difícil equilibrio para acomodar a los consumidores, contentar a los carniceros y estimular a los criadores. Para ver el tenor de estas medidas vamos a repasar las ordenanzas del Almotacén en el capítulo de las carnes.

---

3 J. JUAN VIDAL:"Las crisis agrarias y la Sociedad en Mallorca durante la Edad Moderna", *Mayurqa*, 16, Palma, 1976, 91.

4 A. CAMPANER Y FUERTES: *Cronicón Mayoricense*, Palma, 1984, 280.

EL ABASTO DE CARNES SEGUN LOS CAPÍTULOS DEL ALMOSTACEN

El abasto de carnes en el siglo XVI se rige según las atribuciones de los capítulos del Almotacén o Mostassaf[5] instituídos y ordenados en 1448 por el "Consell" y "Jurats", con las correcciones que marcaron los tiempos. Su redacción ya contemplaba la posibilidad de modificación de las ordenanzas si el momento lo demandaba[6]; y así toda una serie de disposiciones sobre el rabinado de carnes dentro de la comunidad judía desaparecen tras la forzada conversión de la gente de esta etnia. Hay nuevas inserciones de capítulos en 1526 y 1533, con modificaciones de este último en 1538. La mayor parte de estas ordenanzas se mantiene en la redacción que se hace en 1678,[7] pasando algunos de los aspectos regulados a la competencia de la promenía gremial.

El Almotacén, "señor de los mercados", tenía facultad de vigilar e imponer multas que iban desde los 5 sueldos hasta las veinticinco libras, e imponer castigos livianos. También podía actuar como Tribunal asistido de Veedores, lo cual le daba al cargo un matiz judicial. Este cargo se elegía anualmente de forma alterna entre "caballeros" y "ciudadanos". Los candidatos eran designados por el Consejo y Jurados del Reino de Mallorca.[8]

Los capítulos del Mostassaf otorgaban jurisdicción en pesas y medidas, ordenándose según las facultades del mostasaf de Valencia,[9] y regulaban los mismos apartados que tratan las "Ordenanzas del Consell de Barcelona referentes a la venta de carnes en la Ciudad"[10]. Son también similares a las de Castilla, como se deduce de la respuesta que el Ayuntamiento de Palma da a la Audiencia en 1755, al ser instado aquel a formar unas ordenanzas compatibles con las leyes de gobierno de Castilla.[11] Los principales ramos de abasto que ocupaban a la autoridad en todos los territorios de la corona en la modernidad eran: pan, carnes, carbón, tocino, aceite, jabón, velas y pescado.[12] La policía de mercado en Mallorca durante el siglo

---

5 En el encabezamiento del *LIBRE DEL MOSTASSAF* reza, "Este es el libro de los capítulos y ordenanzas del Almotacen de la Ciudad y Reino de Mallorca, los cuales son hasta el presente año de 1448 instituidos y ordenados por el honorable Consejo y Jurados de dicho Reino. Hechos para evitar y castigar los fraudes contra la comunidad y público" -en catalán el original; ARM, *Libre dels capitols e ordinacions del Mustassaf de la Ciutat e Regne de Mallorque* (1449), n1 27 (rollo 7).

6 Lo temps y la cotidiana experiencia demostren que les leys y status, que en algún temps són stats tinguts per bons, redunden en dan de la cosa publica, y perque lo jutge, a qui es acomenada la execucio de tals leys y statuts, algunes vegades, havent mes respecte a son particular interes, que a la publica utilitat, se constitueix en execudor de tal statut, es molt conveniente per lo be public obvenir a tal abús y de tal statut fer mutacio y abrogar aquell"; *Doc. cit.*

7 CAPITOLS PER LO EXERCICI DE LA IURISDICCIO DEL MAGNIFICH MOSTASAPH DECRETATS PER SU ILLUSTRISSIMA DEL SEÑOR VIRREY A XXXI. AGOST MDCLXXVIII A PETICIO DE SU SEÑORIA DELS ILLES. Y MOLT MAGCHS. SERS. FERNANDO GUAL, Y MOX DONZELL, FRANCESCH ARMENGOL, ANDREU ROSIÑOL, DE DEFLA CIUTADANS, MICHEL FIOL, FRANCESCH SERRE MERCADERS Y DAMIA CASSA FERRER, IAURATS DE LA UNIVERSITAT CIUTAT Y REGNE DE MALLORCA; AMP, *Ayuntamientos.*

8 C. ÁLVAREZ -NOVOA: *La Justicia en el antiguo Reino de Mallorca,*, Palma, 1971, 48.

9 A. SANTAMARÍA ARÁNDEZ: *Nueva planta de Gobierno de Mallorca. Enfiteusis Urbana y Real Cabrevación*, Palma, 1989, 504.

10 J. MUTGÉ I VIVES:"L'abastament de peix i carn a Barcelona en el primer terç del segle XIV", *Alimentació i Societat a la Catalunya medieval*, Barcelona, 1988: AHCB, *Libre del Consell XII.*

11 La Real Orden de 18 de octubre de 1755, que envía la Audiencia, al Ayuntamiento le insta a formar Ordenanzas de gobierno acordes con las leyes castellanas. La ciudad de Palma envió como respuesta las "Ordenanzas del Almotacén de Mallorca" traducidas al castellano, indicando los abogados del Ayuntamiento, que los citados capítulos son "muy conformes" a las leyes y gobierno de Castilla; A. SANTAMARÍA:*Nueva Planta de Gobierno de Mallorca*, Palma, 1989, 504.

12 V. PALACIO ATARD: *Alimentación y abastecimiento de Madrid en la segunda mitad del siglo XVIII*, Madrid, 1966, 17.

XVI, atendía el abasto de los siguientes productos: Carnes comunes, aparte embutidos, tocino e incluso las empanadas de cordero ("pestissos de moltó"); caza, volatería y huevos; granos: trigo, cebada y avena; pan; frutas y hortalizas; queso; pescado, y particularmente el atún; vino; cera, aceite, y carbón.

Vamos a referirnos a continuación a las ordenanzas del abasto de carnes.[13] Los capítulos que regulan las compras de ganado tienen dos apartados que tratan de atajar la apropiación indebida. Se prohibía a los carniceros que comprasen ganado de gañanes, cautivos, ni de los hijos de los propietarios de ganado, o de otra persona que estuviera en servidumbre, si no era con voluntad y conocimiento de su amo. Se precisa que la parte compradora no había de mezclar el ganado comprado propio con extraño; se recomendaba reconocer los hatos al salir de cada término parroquial. Si uno se encontraba algún animal ajeno en el rebaño lo debía de dejar a algún habitante de la parroquia. Se trataba de no facilitar las coartadas que pudiesen disculpar o disimular el hurto evitando para ello destruir cualquier seña en la piel, cuernos u orejas, por eso era preceptivo dejar estos apéndices al desollar los animales. Se contemplaba también el control de las transacciones de corderitos y cabritos de primera cría para evitar intermediarios dentro del término de la ciudad. No se reconocía legalmente la figura del intermediario "regater", que trataba de anticiparse en las compras de ganado que llegaba al termino de la ciudad. Se fijaba un horario a los revendedores para efectuar sus compras (a partir de la hora de tercia), y la venta debían de realizarla en los lugares acostumbrados.

Se ejercía un control del ganado dentro de la Ciudad, tratando de impedir la entrada de cerdos a la ciudad o a sus rieras, si no eran los destinados al sacrificio diario. Tenían un privilegio especial los cerdos de la orden de San Antonio, reconocido en todos los reinos.[14]

Los Jurados fijaban los lugares habilitados para el corte y controlaban el uso de los mataderos o rastros, prohibiendo expresamente sacrificar animales en lugares desacostumbrados y escondidos. El ganado que había sufrido muerte por accidente debía de venderse en la "boquería",[15] de tal forma que esta carne no se pudiese mezclar con la del ganado sacrificado por cortantes. Diego de Zaforteza y Musoles cita la carnicería de los "bocs", que dió nombre a una calle de la parroquia de Santa Eulalia.

Los horarios de matanza, no vienen directamente indicados en los capítulos del Almotacén y si la referencia al pesaje de las reses en el matadero, lo que trataba de imbricar el control del ganado por motivos tributarios con el sanitario. Se fijaba la hora de pesaje y matanza de las 12 de la noche a tres de la madrugada en meses muy cálidos, y del 1 de octubre a 28 de febrero, a partir de las 10 de la noche. Tenía que fijarse un tiempo mínimo entre la matanza y la venta a fin de que la carne tuviera un tiempo de oreo, y perdiese el fuerte olor de la carne recien sacrificada.

---

13 Este tema se desarrolla con detalle en la tesis doctoral inédita; E. BEJARANO GALIDINO: *La ganadería de Mallorca en el siglo XVIII y el abasto de carnes a Palma*, Palma, 1995.

14 J. DEL CORRAL: *El Madrid de los Borbones*, Madrid, 1991, 22.

15 En la Ciudad Condal había carnicerías donde se podían encontrar carnes de calidad, otras vendían especies como las marranas, y en último lugar estaba las carnicería de la puerta Ferrisa, donde se compraba carne de animales infestados "mesells", ahogados, golpeados o muertos por lobos, con la única condición de que el carnicero debía de advertir al comprador la condición de las carnes; J. MUTGÉ I VIVES: "L'abastament de peix i carn a Barcelona...", 119.

El despacho de carnes tenía su horario con normas para la defensa del consumidor. Para evitar el fraude era preceptivo tener en el puesto de venta un mechero o candil con tres mechas encendidas "faents llum e clarejants" al alborear o al vespertar. Había un horario mínimo para atender los puestos de venta, garantizado por la pronemía del gremio. Así, en la carnicería de Mercado debía tenerse género hasta las 10, desde esta hora hasta el Ave María debía de quedar un pilón por lo menos, y había un servicio de guardia desde las 2 de la tarde a las oraciones vespertinas.

Los días de vigilia había un servicio nocturno para casos de urgencia, como una especie de farmacia de guardia, ya que era frecuente la prescripción de caldos de carne para los enfermos por los físicos. Lo mismo que se establecía un horario de ventas, se fijaba el número de puestos. En Provenza se establecía el tiempo máximo que las carnes debían estar a la venta, dos o tres días, teniendo en cuenta el rigor del verano, similar a la norma de Barcelona.[16] En Palma se puntualizaba que las carnes debían de ser frescas y no malolientes.[17]

Tras la matanza, uno de los primeros problemas de higiene e imagen era el planteado por el almacenamiento de las pieles frescas de los animales sacrificados. Hacerlo en las inmediaciones de la carnicería provocaba molestias a compradores y vecindario, y ponerlas a secar en las rondas y amurallados de la ciudad generaba otras molestias a la ciudadanía, por lo que la autoridad debía vigilar cualquier contravención. Por otra parte las pieles y cueros eran un medio para que la autoridad fiscal pudiese controlar las cabezas de ganado sacrificado en el día y poderle aplicar los derechos de imposición y sisa. Se estipulaba: no mezclar las pieles de un día con las de fechas pasadas, sino al atardecer para que el Almotacén hiciese recuento, si lo deseaba. Las autoridades daban unas normas para la cuarentena del ganado introducido a la isla y las medidas para conducirlo a la Ciudad.

Los Jurados daban mucha importancia a la forma de preparación y presentación de las carnes para evitar los posibles fraudes. El vendedor trataba de exponer de la forma más atractiva sus productos y recurría a colocar gordo sobre alguna zona del animal, donde se podian evidenciar carnes enjutas, o sobreponer carnes de un animal sazonado sobre otro distinto. Para evitar este enmascaramiento de las carnes expuestas al público, se hacía preceptivo declarar a que especie animal pertenecían y si eran del día o del anterior, con lo cual deducimos que la carne se había de expedir como máximo en dos días.

La carne debía de presentarse limpia, desollada hasta el cuello pero con la cabeza entera y con buen aspecto. El cerdo tenía unas particularidades de preparación. Había de presentarse sin hígado y con las patas limpias. El vacuno debía de tener más de tres años y su canal debía presentarse sin espina en la espalda. El desolle de la res se podía realizar haciendo una incisión en la piel por la que se introducía una cañita para insuflar aire y separar la piel de la carne. Las normas aconsejaban la utilización de un fuelle, y se trataba de evitar inflar el animal con la boca, ya que el aliento de la gente adulta pordía darle mal olor a la carne; y se prohibía para este menester utilizar a niños menores de 14 años. Tampoco había que bañar la cabeza de la res con sangre fresca para que el comprador pudiese hacer una correcta apreciación.

---

16 J. MUTGÉ I VIVES: "L'abastament de peix i carn a Barcelona...", 119.

17 A.PONS: *Libre del Mostassaf de Mallorca*, 1949, 5.

La presentación de las calidades y cualidades de las carnes había de realizarse por especie animal, no se podían cortar distintas carnes en el mismo pilón ni exponerse en la misma mesa o mostrador; para ello el Mostassaf señalaba los tipos de puestos: castrones, cabrones, oveja, cabra, carneros, etc, y se prohibía expresamente su mezcla al igual que poner carne del día con la del anterior. En 1538 se hizo una modificación del capítulo relativo a no expedir carne del día, reconociendo que la carne del día antes es mejor que la fresca del día y más blanda. Era preceptivo, además, que las carnes estuviesen a la vista, no escondidas ni en casa; no mezclar oveja con cordero y no quitar "la señal de la verga" o de "colló" de los cuartos traseros de los machos.

Para garantizar la calidad del consumo se establecía que el vendedor debía de expresar el tipo de carne despachada: "collut es", "porca es", "rafalina es" e incluso dar el dato del lugar de origen: forastero, extranjero, península, etc. La comercialización de las carnes comunes es lo que ocupa la mayoría de los capítulos. Las especies ganaderas consumidas en Mallorca son las mismas que se citan en Murcia,[18] en Madrid,[19] o en el Occidente Europeo.[20]Para distribuir carne de animales castrados se suponía que esta operación se había realizado correctamente, y normalmente se requería el transcurso de tres meses, para darle esta calificación. Se incidía expresamente en la calificación de marranas castradas. Del animal se aprovechaba prácticamente todo las asaduras o menudos. Era lo más accesible para el común, por ello se hacía su "arancel" de precios detallado; se prohibía dar carnes de esta calidad para completar las pesadas, y se exigía la higiene y limpieza de las interioridades, prohibiendo tener estos productos podridos.

El punto más conflictivo de la comercialización era el de los precios y los fraudes en la pesada. Estableciendo un control de las básculas y romanas. El Almotacén llevaba el control de las formas de comercialización por azar, prohibiendo hacer rifas de carne, tanto en la ciudad como fuera de ella sin su licencia. Era tradición hacer rifas de carne o de animales en determinadas fiestas.

En el siglo XVI el Almotacén controlaba la capacitación para ejercer el oficio de cortante y prevenir el intrusismo. Había que realizar, también, un mínimo diario de matanzas, y se cuidaba el tema de la higiene profesional, estaba prohibido el oficio a los tiñosos. Si nos atenemos a la cuantía de las sanciones vemos que son más elevadas a la hora de atajar los hurtos y asegurar las medidas de sanidad; parece que tienden, también, a un control recaudatorio, en los derechos de imposición y consumo, y no tanto a buscar la defensa del consumidor.

---

18 M. C. CREMADES: *Alimentación y consumo en la ciudad de Murcia en el siglo XVIII*, Murcia, 1984, 76.

19 V. PALACIO ATARD: *Alimentación y abastecimiento de Madrid...*, 16.

20 F. BRAUDEL: *Alimentation et catégories de l'Histoire, en pour une histoire de l'alimentation.*, París, 1984.

BIBLIOGRAFÍA

ARM, *Libre dels capitols e ordinacions del Mustassaf de la Ciutat e Regne de Mallorque* (1449), n1 27 (rollo 7).

C. ÁLVAREZ -NOVOA: *La Justicia en el antiguo Reino de Mallorca,*, Palma, 1971.

E. BEJARANO GALINDO: *Lucha y resistencia social en Mallorca en las postrimerías del Antiguo Régimen*,1998 (Inédito)

E. BEJARANO GALINDO: *La ganadería de Mallorca en el siglo XVIII y el abasto de carnes a Palma*, Palma, 1995. (tesis doctoral inédita

F. BRAUDEL: *Alimentation et catégories de l'Histoire, en pour une histoire de l'alimentation.*, París, 1984.

A. CAMPANER Y FUERTES: *Cronicón Mayoricense*, Palma, 1984.

J.DEL CORRAL: *El Madrid de los Borbones*, Madrid, 1991, 22.

M. C. CREMADES: *Alimentación y consumo en la ciudad de Murcia en el siglo XVIII,* Murcia, 1984, 76.

J. JUAN VIDAL:"Las crisis agrarias y la Sociedad en Mallorca durante la Edad Moderna", *Mayurqa*, 16, Palma, 1976, 91.

J. MUTGÉ I VIVES:"L'abastament de peix i carn a Barcelona en el primer terç del segle XIV", *Alimentació i Societat a la Catalunya medieval*, Barcelona, 1988: AHCB, *Libre del Consell XII*.J. JUAN VIDAL:"Las crisis agrarias y la Sociedad en Mallorca durante la Edad Moderna", *Mayurqa*, 16, Palma, 1976, 91.

V. PALACIO ATARD: *Alimentación y abastecimiento de Madrid en la segunda mitad del siglo XVIII*, Madrid, 1966, 17.

A.PONS: *Libre del Mostassaf de Mallorca*, 1949, 5.

A. SANTAMARÍA ARÁNDEZ: *Nueva planta de Gobierno de Mallorca. Enfiteusis Urbana y Real Cabrevación*, Palma, 1989, 504.

RESUMEN

Las cifras de los escrutinios de granos del siglo XVI, indican bruscas y violentas contracciones de la producción. La escasez de carne es menos notoria, pero la baja pluviometría podía reducir pastos, y empujar a un sacrificio excesivo de reses jóvenes desequilibrando la reposición de la cabaña y el abasto. El desabastecimiento a veces se debía a las estrategias de los carniceros. Por su parte los Jurados trataban de asegurarlo en lo posible con la policía de mercado. Sus ordenanzas mantenían la articulación del mercado tratando de armonizar los intereses del sector en un difícil equilibrio para acomodar a los consumidores, contentar a los carniceros y estimular a los criadores.

ABSTRACT

The amount of grain counting in sixteenth century shows sudden and violent reductions of production. Meet shortage is less obvious, but a drop in rainfall could reduce pasture and move to an unreasonable slaughtering of young animals. This situation would unbalance the replacement of animals and supply. Lack of supply would be sometimes caused by butchers strategies. By the other hand, Juries tried to make supply sure with the help of market police. Their by-laws kept market articulation and tried to reconcile sector interests in a difficult balance of consumers, butchers and breeders.