

**ABASTECIMIENTO Y CONSUMO
EN LANZAROTE A FINES DE LA
MODERNIDAD:
EL EJEMPLO DEL PESCADO**

**Pedro Quintana Andrés,
María Gloria Expósito Lorenzo,**

La Edad Moderna fue una etapa histórica donde se conformaron gran parte de las jerarquías sociales, estructuras productivas o tradiciones grupales cuya influencia ha tenido gran importancia en el archipiélago hasta fechas recientes. Uno de los aspectos tratado con menor desarrollo en las investigaciones hechas sobre esa fase temporal es la tipología y condiciones de la alimentación, pese a los potenciales conocimientos cualitativos aportados por estas en la comprensión de las oscilaciones del precio de los productos básicos, las peculiaridades de la ingesta, el gasto medio de las familias o la llamada *acumulación del miedo*, sobre todo, cuando se refería a los cereales o la carne. Las peculiaridades productivas de cada espacio, las tradiciones aportadas por cada grupo o familia arribada a la isla, los posibles tabús alimenticios o los intercambios comerciales relacionados con el abastecimiento de productos de primera necesidad o suntuarios llevaron a considerables diferenciaciones regionales e, incluso, en espacios más reducidos, a significativos antagonismos, caso de Canarias.

A fines de la Modernidad Lanzarote se muestra como una isla con fuertes contradicciones en su estructura socioeconómica, tras los favorables efectos generados por las arenas volcánicas al conjunto de su producción agraria o los importantes ingresos obtenidos de la explotación y exportación barrillera. Las coyunturas recesivas, la inflación, la presencia de numerosos foráneos –en especial en los periodos de cultivo y recolección– o el desabastecimiento de productos, creado artificialmente o no, entre otros aspectos, condujeron hacia una inestabilidad social cuyo efecto inmediato fue la generación de múltiples tensiones con un amplio recorrido durante la fase estudiada. Los sectores populares tuvieron cada vez menos posibilidades de adquirir propiedades inmuebles, pues sus ingresos se estancaron o retrocedieron ante la concentración de rentas y propiedades en manos de la elite insular. Los niveles generales de consumo disminuyeron, sumándose a ello una caída de la producción quesera y cárnica, ante el amplio espacio concedido a la agricultura en detrimento de la ganadería; el retroceso de las zonas arbustivas –sobre todo con el fomento de la industria del destilado–; o la crónica extracción abusiva de animales vivos. El pescado fresco o salado se convirtió en una alternativa para los sectores menos pudientes como medio de conseguir a bajo precio un alto grado de ingestión de proteínas y minerales que, unido a los cereales, habitualmente cebada, les permitiera reproducir la mano de obra *sine die*. La existencia en la isla de salinas propiedad del señorío –pro-

ducción exportada en abundancia desde hacía décadas al resto de la región– facilitó el uso de sal para las salazones destinadas al consumo local y las exportadas hacia el archipiélago. La progresiva ingesta de pescado fue posible por la intensificación de la explotación del caladero insular y las capturas en el cercano banco canario-sahariano, hacia donde se dirigía parte de los pescadores de la isla enrolados en barcos extranjeros regionales o locales.

La demanda de pescado no estuvo exenta de fraudes, problemas de abastecimiento, descontrol oficial de la venta o injerencias externas. El pescado, demonizado en la mayoría de las ocasiones por considerarlo nocivo para la salud, se convirtió, muchas veces contra la voluntad de sus consumidores, en la columna vertebral de la ingesta de buena parte de la población lanzaroteña, en especial, entre los vecinos de Tegui y Arrecife. Si bien no existen datos precisos sobre la cuantía de demanda ni el volumen de producción, sí se observa en el transcurso del tiempo mayor control del cabildo sobre los precios, calidades y distribución del pescado entre la población como una vía de luchar contra las posibles epidemias, fallecimientos generados por productos en mal estado o el abuso de precios. A fines del siglo XVIII la legislación nacional y local se hace eco de nuevas normas o restablecer antiguas disposiciones, observándose una mayor concienciación sobre la salvaguarda de los consumidores y las condiciones de abastecimiento al mercado, pese a la existencia de periódicas anomalías, más frecuentes cuando las crisis agrarias hacían mella en el suministro del mercado lanzaroteño.

1. EL PESCADO EN LA DIETA DE LOS CANARIOS EN LA EDAD MODERNA

La pesca y el consumo de pescado en las islas Canarias son una cuestión admitida por el común como un hecho intrínseco de nuestro carácter, hábitos alimenticios y cultura popular. Las fuentes históricas, en cambio, no muestran tal unanimidad en destacar al subsector de la pesca como elemento primordial en el abastecimiento de las mesas de nuestros antepasados. La demanda de productos marinos –pescado, marisco, algas–, estuvo determinada por la capacidad de gasto de cada habitante, pero también por toda una serie de factores donde los prejuicios –el pescado se asociaba a las enfermedades–; la cercanía o no de cada una de las poblaciones a las zonas de litoral; o el periodo litúrgico, según favoreciera o no la ingesta de carne, tal como sucedía en la fase de la Cuaresma con un claro incremento del consumo de pescado, fueron condicionantes de la presencia de este alimento en la dieta del isleño. La ingesta de pescado se unía a la pobreza, la imposibilidad de adquirir carne y al riesgo de contraer diversos tipos de enfermedades, como se ha citado. El pescado o los mariscos eran comidas obligadas por la necesidad o las fechas litúrgicas, siendo eludidas las últimas prohibiciones por los miembros del sector acomodado mediante la compra de la correspondiente bula o la obtención de un permiso eclesiástico facilitador de la toma de carnes o sus derivados.

La lepra y elefantiasis, extendidas con profusión en las islas, eran achacadas por los médicos al exceso de consumo de pescado salado, culpándolo, además, de ser el principal motivo de las numerosas enfermedades de piel presentes entre los canarios¹. La calidad de la conservación de dichos productos fue uno de los elementos primordiales para comprender los problemas médicos ocasionados en el seno de la población en más de una ocasión ante su deplorable estado para el consumo. El pescado fresco o salado podía ocasionar graves intoxicaciones si se pretendía prolongar su conservación durante largo tiempo ante la carencia de una mínima higiene o, algunas veces, las deficientes técnicas aplicadas para su conservado. Ahumado, salado, seco, en salmuera o escabeche, el pescado era presentado a los consumidores, aunque, evidentemente, ninguna de ellas garantizaba el buen estado final del producto a la hora de su ingesta, ya por problemas para lograr su preservación, las vicisitudes de su transporte –en ocasiones con calor excesivo, contacto con productos químicos–, la tipología del almacenaje, el tiempo transcurrido hasta su consumo o la manipulación a la cual se le sometió para su ingesta. Los compendios médicos multiplicaban sus llamadas a la templanza a la hora de consumir productos marinos, siendo de esa opinión los galenos contratados por el cabildo catedral canario, cuando recordaban en un informe elevado a los prebendados eclesiásticos el exhaustivo control de la venta de pescado, pues en sus visitas a las lonjas donde ordinariamente se encontraba el producto en tal estado *que no podía dudarse que introduzca en los cuerpos principios acres y nocivos, originándose de ello entre otras afecciones morbosas las cutáneas rebeldes*. La conclusión del informe pedía se hiciera una especial vigilancia de las partidas de pescado salado o fresco por los encargados del ayuntamiento; realizar una exhaustiva higiene de las lonjas donde se despachaba el género; o prohibir la exposición al sol de los productos como medio de evitar su rápido deterioro². Los médicos del cabildo catedral seguían, en general, las directrices de la corona y las reales sociedades del país de las islas, entidades en las que se debatió sobre la pesca como elemento fundamental para el consumo de los grupos populares, las formas de conservación y el control por los ayuntamientos del subsector³.

1 QUINTANA ANDRÉS, P.: “La lepra y la elefancia en Canarias a comienzos del siglo XIX: su desarrollo, prevención e intentos de erradicación por las instituciones civiles y eclesiásticas”, en *Anuario de Estudios Atlánticos* n° 46, Madrid, 2000, pp. 417-490.

2 QUINTANA ANDRÉS, P.: “La lepra ...art.cit. QUINTANA ANDRÉS, P.: EXPÓSITO LORENZO, M.: “Enfermedad y marginalidad: la lepra en Fuerteventura y Lanzarote en la Edad Moderna”, en *XVI Jornadas de Estudios de Fuerteventura y Lanzarote*, Puerto del Rosario, 2015 (en prensa).

3 VIERA Y CLAVIJO, J. de: *Extracto de las actas de la Real Sociedad Económica del País de Las Palmas (1777-1790)*, Madrid, 1981. BÉTHENCOURT MASSIEU, A. de: “El abastecimiento de pescado fresco en Las Palmas de Gran Canaria a fines del siglo XVIII”, en *Studia Historica. Historia moderna*, n° 8, Salamanca, 1990, pp. 109-117. V.V.A.A.: *La pesca en Canarias:: II Jornadas de Estudios Económicos Canarios*, La Laguna, 1982. QUINTANA ANDRÉS, P.: “Del mar a la mesa: el pescado en la dieta del canario durante la Edad Moderna”, en *El Pajar. Cuadernos de etnografía canaria*, n° 16, La Orotava, 2003, pp. 56-59.

Los pescados habituales en la mesa de la población con menos recursos en las islas eran los peces, cefalópodos y crustáceos tomados en el propio litoral de las islas –sargo, morena, fula, lisa, pejerrey, vieja, sama, pulpo–, habitualmente cocinados o asados, acompañados con pan y vino. En las mesas más pudientes, en los tiempos obligados, no faltaban manjares foráneos como el arenque, el bacalao o el salmón tomados según los cocineros/as contratados en cada casa, siendo la cocción la forma habitual de preparación de los pescados salados o secos, mientras los frescos eran adobados para freírlos en aceite de oliva, mantequilla o manteca de cerdo. El pescado fue una comida con reiterada presencia en las ollas del pueblo llano, más abundante mientras más pobres y más hacia el fin de la Edad Moderna se acercaba la sociedad, como se tratará a continuación. También fue plato periódico en la mesa de los pobres y enfermos acogidos en las instituciones benéficas del momento –asilos, hospitales, leproserías, hospicios– a causa de su escaso valor frente a la carne, hortalizas o huevos. El gasto medio en pescado supuso una partida situada entre el 4%-5% del desembolso anual efectuado en alimentos por algunos hospitales valencianos de fines de la etapa medieval. El cereal representaba más del 50% de esa partida presente en las cuentas de las instituciones, quedando en un plano secundario otros productos como el vino, la carne, el aceite o el queso, muchos adquiridos en determinados momentos del año, caso de la Cuaresma o la Navidad. El escaso valor del pescado durante todo el año –apenas si se generaba especulación o se acaparaba ante la imposibilidad de un almacenaje prolongado– y sus cualidades para la realización de menús fue un aspecto destacable para su consumo, además de poder extraerse de ellos aceite, piel, útiles de las espinas o usos medicinales. Los enfermos y pobres tomaban esta vianda preferentemente por la noche acompañada por verduras o legumbres, o mediante sopas con pan, al creerse ser alimentos livianos para su digestión nocturna⁴.

2. NORMALIZACIÓN Y LEGISLACIÓN SOBRE EL MERCADO Y COMPRA DE PESCADO: FORMALIDADES DE UNA REALIDAD CAMBIANTE

Los ayuntamientos o cabildos eran los encargados en su jurisdicción de establecer las ordenanzas destinadas a implantar la convivencia, normalizar el comercio y supervisar la calidad de los abastos. Entre las más antiguas conservadas en las islas sobresalen las disposiciones del concejo de Gran Canaria de 1531, en ellas el almotaçén de la isla –el veedor nombrado por el ayuntamiento para el control de las pesas y medidas– fue el designado para supervisar la limpieza diaria de la pescadería, como acto esencial y medio de evitar podredumbres, olores y posibles contagios por consumo de pescado en mal estado⁵. El citado cargo municipal tendría especial *cuidado*

4 RUBIO VELA, A.: *Pobreza, enfermedad y asistencia hospitalaria en la Valencia del siglo XIV*. Valencia, 1984.

5 MORALES PADRÓN, F.: *Ordenanzas del Concejo de Gran Canaria (1531)*, Las Palmas de Gran Canaria, 1974.

de faser que la pescadería esté limpia e que cada día haga a los pescadores que truxeren pescado que dexen la pescadería limpia, e si no lo quisieren faser que el dicho almotacén pueda sacar las prendas por medio real e limpiarla⁶. Él y los vendedores custodiarían las llaves de la pescadería, edificada en el barrio de Triana, a las espaldas de la calle Mayor, cercana a las ermitas de San Telmo y San Sebastián⁷. En el pequeño edificio se debía contar con pesas y medidas calibradas o afieladas cada mes, como medio de salvaguardar los intereses de los consumidores, no pudiendo personas ajenas acceder al recinto en el momento del pesado del género existente en la lonja. El pescado solo podía ser vendido al público en ese edificio o, en su defecto, en la carnicería del cabildo, salvo el extraído a caña, cuya venta era libre y con valor fijado entre las partes implicadas. Los precios del vendido en la ciudad y en el resto de la isla se establecían por el propio ayuntamiento –siempre los máximos–, como medio de evitar fraudes o especulación en las fases de carencias, siendo severamente multados los incumplidores de pesarlos y mercadearlos a los precios establecidos. El pescado foráneo era examinado antes de su puesta a la venta, nombrando la entidad local regidores-veedores para esa labor. La venta de dichos productos ya elaborados para su inmediato consumo –sobre todo frito– quedó en exclusividad reducida al ámbito de los mesoneros, sin permitirse puestos callejeros para ese menester. En las ordenanzas del ayuntamiento de Tenerife se recogía la figura del repesador del pescado vendido al público, como medio de evitar fraudes, así como, desde 1552, se estableció fuera trasladado el pescado fresco en banastras y no en serones, *porque viene podrido i maltratado* en las primeras⁸. Años después, en 1640, el concejo lagunero pedía a los patrones de los barcos pesqueros con naves de más de diez toneladas la obligatoria traída de pescados escalado o de rueda –abiertos para poder salar o destinados a freír en rodajas– como pargos de todo tamaño, tasartes y anjovas con el fin de abastecer a los vecinos de la isla y, sobre todo, de La Laguna.

En la legislación sancionada por la corona se trataba el consumo de pescado desde los albores de la Modernidad, siendo una de las primeras disposiciones el prohibir salar los pescados con agua de mar, perdiendo las piezas el actuante negligente, según se disponía por real cédula de 1409 y otra de confirmación-recuerdo de esa misma de 1586⁹. Si bien el pescado fue objeto secundario de consumo buena parte del año, ello no impidió la adopción de una serie de disposiciones reales cuyo hecho más notable fue la amplia casuística registrada alrededor de este producto. Las reales órdenes de 19 de marzo de 1769 y la de 27 de febrero de 1773 daban la jurisdicción

6 MORALES PADRÓN, F: *Op. cit.*, p. 89.

7 QUINTANA ANDRÉS, P: *Producción, ciudad y territorio: Las Palmas de Gran Canaria en el Seiscientos*, Las Palmas de Gran Canaria. 1997. Del mismo autor, *Desarrollo económico y propiedad urbana: Población, mercado y distribución social en Gran Canaria en el siglo XVII*, Madrid, 1999.

8 PERAZA DE AYALA, J.: *Las ordenanzas de Tenerife y otros estudios para la historia municipal de Canarias*, Santa Cruz de Tenerife, 1976.

9 NOVÍSIMA RECOPIACIÓN DE LAS LEYES DE ESPAÑA, Tomo III, Madrid, 1805.

sobre cualquier infracción de pesca o caza a la justicia ordinaria, incluyendo en ella a los fueristas, lo cual significó un paso de especial relevancia a la hora de evaluar las normas, consumos y cumplimientos de lo dispuesto por cada ayuntamiento. A dicha unificación jurídica se sumó la real orden de 23 de diciembre de 1782 donde se daba libertad de arbitrios y gabelas municipales sobre el pescado, valorándose esa acción como la principal propulsora del fomento de la pesca y una forma de evitar la abundancia de importación de género extranjero. La orden se aplicaba a todos los tipos de pescados y presentaciones para su consumo, siempre que se destinaran a surtir al mercado nacional, por lo cual *han de gozar de absoluta libertad de toda clase de arbitrios y demás gabelas municipales que se exigen en las ciudades o pueblos*, vetando al concejo o a los regidores el tomar las mejores piezas para ellos tras descartes¹⁰.

La citada disposición real solo mantenía los impuestos de alcabalas, siendo para la pesca de origen nacional el 2% de su valor y para los productos importados del 10%. Al año siguiente, el 7 de marzo, se sancionó una real cédula donde se especificaba, como vía de aclaración, los modos de cobrar los derechos del pescado, además de facilitar su comercialización al permitir a los pescadores, trajineros o particulares la libertad de valerse de las banastas, barriles u otros utensilios o recipientes de que se proveían algunos pueblos para las conducciones o transportes de los pescados, como medio de fomentar la pesca¹¹. El proceso culminó con la real orden de 2 de noviembre de 1788 cuando, tras dictamen de la Junta de Estado, se dio libertad de comercializar las capturas, *que los pescadores que voluntariamente introduzcan la pesca en la ciudad, se entiendan sujetos en su venta á las regias de policía establecidas, y a los precios que el ayuntamiento encuentre correspondientes; pero que nadie pueda obligar a la gente de mar a que introduzca su pesca en la ciudad, ni impedir por motivo alguno que dentro de sus barcos y en las playas vendan libremente y en todo tiempo lo que pescaren*¹². Se volvió a ratificar dicha libertad y la posibilidad de conducir la pesca al puerto o zona que desearan los pescadores sin poderlos obligar las autoridades a hacer lo contrario por una real cédula de 12 de agosto de 1802.

En Lanzarote el cabildo era, como en el resto de las islas, el encargado de supervisar la distribución del pescado y establecer precios para este, tal como hizo en 1630 cuando dispuso se vendiera el pescado fresco o salado a 16 maravedís, incluyendo el pescado de caña. Ningún pescador podría hacer transacción alguna sin la presencia de un regidor o oficial de la institución encargados de ver la calidad del producto y cobrar las imposiciones¹³. Las normas establecidas por el cabildo insular se encontraron siempre sujetas a las órdenes emanadas de los órganos superiores, caso de la Real Audiencia de las islas o del Consejo Real, como fue el caso de las reales cédulas citadas.

10 NOVÍSIMA RECOPIACIÓN DE LAS LEYES DE ESPAÑA, Tomo III, Madrid, 1805, p. 647.

11 NOVÍSIMA RECOPIACIÓN DE LAS LEYES DE ESPAÑA, Tomo III, Madrid, 1805, p. 648.

12 NOVÍSIMA RECOPIACIÓN DE LAS LEYES DE ESPAÑA, Tomo III, Madrid, 1805, p. 649.

13 BRUQUETAS DE CASTRO, F.: *Las actas del cabildo de Lanzarote (siglo XVII)*, San Sebastián, 1997.

3. LOS CANARIOS Y LA INGESTA DE PESCADO EN LA ETAPA MODERNA

El carácter insular de la región facilitó desde la etapa preeuropea un evidente contacto de sus habitantes con el mar, mediante el cual complementaban su dieta de cereales, derivados lácteos y carne. El pescado de costa y los mariscos eran atrapados mediante técnicas como la de los garrotazos, las redes, los anzuelos o a través del uso de la savia del cardón introducida en charcas como medio de aturdir las capturas por falta de oxígeno. La llegada de los colonizadores generó notables cambios en la explotación marina en las islas, pues sus hábitos distaban de los de los moradores prehispánicos, especialmente si se atiende al porcentaje de productos marinos ingeridos de forma habitual. El peso del cereal, los productos lácteos, el vino y la carne fueron básicos en la ingesta de los colonizadores, que siguieron siendo pilares de la cesta de la compra de la nueva sociedad, quedando en un segundo plano, el estricto para el cumplimiento de las normas eclesiásticas, las riquezas del mar –salvo la sal–, al cual el colono vio más como una vía de comunicaciones que como un área de gran riqueza a explotar. En todo caso, las cercanas aguas del banco canario-sahariano fueron desde el siglo XIV un área de concurrencia de barcos pesqueros andaluces o vizcaínos, a los que se añadieron con posterioridad tripulaciones de los países de la Europa atlántica¹⁴.

En el período moderno la población canaria parece haber seguido las pautas culinarias especificadas para la zona de la Península, aunque con intensidades y calidades de la ingesta diferentes y diferenciadas. Si en los siglos XVI-XVII el consumo de pescado debió ser el estrictamente necesario en las etapas de recato religioso, en el setecientos, con especial incidencia a fines de dicha centuria, el volumen de consumo de dicho producto tendió a un crecimiento exponencial entre los grupos populares. Las reiteradas crisis del sistema productivo, la pérdida de una sustancial parte del mercado de exportación exterior o la acelerada concentración de propiedades en escasas manos dieron como resultado un drástico empobrecimiento de los grupos populares, traducido no solo en una clara desaparición de los medianos y pequeños propietarios agrarios, la mayoría pasaron a desempeñar tareas de medianeros o jornaleros, sino también con un evidente efecto sobre la alimentación de gran parte de la población, cuya calidad empeoró, fue menos variada y experimentó limitaciones en la compra de productos ante el aumento de su precio medio en el mercado. Evidentemente, el pescado tuvo una neta presencia en la dieta de pescadores, marreantes y personas con mínimos ingresos asentados en la cercanía del mar durante toda la Modernidad. En zonas del interior el consumo de productos marinos fue testimonial, caso de la anguila¹⁵, predominando, como en el amplio espectro de la

14 RUMEU DE ARMAS, A.: *España en el África atlántica*. Madrid, 1996.

15 LORENZO PERERA, M.-ZAMORA MALDONADO, J.-JIMÉNEZ MEDINA, A.: *La anguila estudio etnográfico, pesca y aprovechamiento en las islas Canarias*, Santa Cruz de Tenerife, 1999.

población, la ingesta de alimentos básicos como el cereal, las legumbres, las frutas, el queso y, en una medida inversamente proporcional a los ingresos, la ingesta de carne, la mayoría tomada del ganado ovino y caprino al estar bueyes, vacas, equinos y camélidos destinados a la fuerza motriz del transporte, arado o molinería.

El cereal –gofio, pan, bizcocho– fue la base de la ingesta de la población, erigiéndose en el omnívoro alimento de una sustancial fracción de los canarios, con una cotidiana presencia en la mesa, tal como se observaba, por ejemplo, en algunas relaciones de alimentos transportados por emigrantes de Canarias a América. Así, en 1730 las familias trasladadas a Tejas destinadas a fundar el pueblo de San Antonio llevaban consigo desde una fanega y media a cuatro de gofio en sacos y costales como casi único alimento, salvo dos casos donde al gofio se sumaba cierta cantidad de carne y tocino de cerdo¹⁶. La carencia de referencias al pescado entre las viandas de los expedicionarios, no mencionadas quizá por su escaso valor, no estaba acorde con el consumo de este en las islas pues, si bien los visitantes extranjeros hacían hincapié en la elevada ingesta de gofio, fruta y vino por la población, también recordaban el peso del pescado salado en la dieta del isleño, pese a que, como era habitual en la época, se ha asociado su ingesta a la propagación de enfermedades como la denominada *comezón*, la lepra o el propio tifus. Un testigo foráneo como el inglés Georges Glas reflejó en sus apuntes sobre la región las numerosas comidas familiares populares efectuadas en el verano donde el pescado fresco era el centro de las delicias culinarias, mientras el resto del año, al disminuir las capturas y aumentar los precios, la demanda se volcaba sobre las salazones. En los sectores pudientes de la sociedad insular el pescado era uno de los grandes ausentes ante la masiva presencia de la carne, aunque lograba alcanzar cierto protagonismo en los platos durante las celebraciones de abstinencia y penitencia de la Cuaresma. El resto del año un propietario cabal se preciaba en sus almuerzos de tener a su mesa un primer plato compuesto de sopa de carne acompañada de otras viandas, tras lo cual predominaba la ingesta de carne asada, a la cual seguían frutas y dulces¹⁷.

En los inicios del siglo XIX, Escolar y Serrano, haciendo referencia a la alimentación de los grupos populares en El Hierro, decía componerse el condumio *de leche, el gofio, el pescado salado y fresco, la fruta pasada y verde, son los mantenimientos ordinarios de los naturales de ella, así como lo son de las otras*¹⁸. Lógicamente, en los lugares costeros fue un hecho común la citada ingesta, mientras en las zonas del interior insular este debió disminuir, pues los consumos incidieron más en el aumento de los cereales, las papas, las hierbas campestres, las frutas y las carnes, de vaca o cabra. De igual manera, la inversión media en la compra de pescado por habitante parece haber sido

16 CURBELO FUENTES, A.: *Fundación de San Antonio de Tëxas*. Madrid, 1987.

17 GLAS, G.: *Descripción de las islas Canarias, 1764*. La Laguna, 1982.

18 ESCOLAR Y SERRANO, F.: *Estadística de las islas Canarias. 1793-1806*. Tomo II, Las Palmas de Gran Canaria, 1983, p. 14.

más alta en las islas orientales y por la población con menos recursos de Tenerife, mientras en los territorios occidentales la presencia del pescado en las dietas debió estar limitada ante el aumento de la carne, las papas o los cereales, además de por la propia tipología de sus costas y caladeros. Así, en La Palma solo se registra a comienzos del ochocientos un total de 15 pescadores en el término de Mazo, mientras en Fuerteventura su número se elevaba a 45, tripulaciones de 10 barcos pesqueros; en Lanzarote se llegó a 139 pescadores y en Tenerife, solo en el Puerto de la Cruz, se contabilizaron hasta 320 –con unos 60 barcos de bajura–, mientras en Santa Cruz se registraban 41 pescadores; en Garachico el número de barcos alcanzaba los 12; y en el Valle de Santiago la cifra se reducía a 3. En Gran Canaria su número no ha quedado explicitado en las fuentes consultadas, aunque los ingresos registrados en las cuentas de propios de la isla procedente de las lonjas de pescado salado suponían el 3,9% del total de lo recaudado.

Las estadísticas tampoco reflejan los marineros ausentes en el banco pesquero canario-sahariano, aunque sí las características del comercio del pescado en la región, erigiéndose Gran Canaria en la principal exportadora de salazones dirigidas preferentemente hacia Tenerife en cantidades medias anuales situadas en los doce mil quintales, cuyo valor supuso un total de ingresos para los comerciantes de 6,6 millones de reales entre 1800/1804. A su vez, Tenerife fue centro distribuidor de las importaciones de salmón, arenques salados/ahumados y bacalao procedente del norte de Europa, desviando una parte de ellas hacia las islas de Gran Canaria y La Palma, donde la burguesía eran los principales demandadores de esos productos en épocas de vigilia y abstinencia.

4. LOS CONSUMOS MARINOS EN LANZAROTE EN LA EDAD MODERNA

La isla ocupaba una posición fundamental en la región en el abastecimiento de sal desde la primera mitad de la Modernidad, siendo una de las producciones monopolizadas por el señorío a lo largo del periodo estudiado¹⁹. La exportación hacia otras islas para el consumo de los hogares o el salado del pescado fue un pingüe beneficio para las arcas del señor territorial, pero también para las instituciones beneficiadas con el diezmo eclesiástico. Además de la obtención de sal, el mar promocionaba un sinfín de productos recolectados en las costas, caso de los moluscos –lapas, burgados, pulpos–, crustáceos, pardelas o algunos tipos de algas. Entre los sectores populares con ingresos de subsistencia el trabajo a tiempo parcial, el limosneo o la recolección de productos alimenticios fue un hecho cotidiano en diferentes grados, con gran trascendencia para una parte de la población pero apenas con una mera reseña en la

19 MACÍAS HERNÁNDEZ, A.: “Un artículo “vital” para la economía canaria: producción y precios de la sal (c. 1500-1836)”, en *Anuario de Estudios Atlánticos*, nº 35, Madrid, 1989, pp. 151-216. Del mismo autor, “La industria de la sal: un negocio privado, 1500-1800”, en *Anuario de Estudios Atlánticos*, nº. 54, Madrid, 2008, pp. 541-592.

documentación, la carta de Juan Rodríguez Curbelo, comisionado de Sóo, enviada al alcalde mayor de la isla, Manuel Travieso, en 1809. Esta, entre otras cosas, hacía referencia a una *povre guérfana de padre* hija de Jerónima Cabrera la cual, buscando *sus burgaditos en la mar, que es su bivar para mantenerse con su madre*, encontró dos trozos de madera arrojadas a la playa. La joven buscó quién le ayudara a sacarlos pero, al contrario, le quitaron una parte de los palos José Corujo y otro Eugenio Corujo, pese a servir solo para leña, por los que le darían *alguna limosna*. Curbelo les había mandado devolverlos a la joven, resistiéndose a ello los dos implicados, por lo cual le pedía una solución al alcalde²⁰.

Los productos aportados por la recolección o la pesca eran complemento de una comida centralizada, como se ha visto, en el cereal, el queso y la carne, sobre todo de cabra y oveja. La isla siempre había sido lugar de presencia de pescadores locales o foráneos –ingleses, holandeses–, sobre todo los segundos, convirtiéndose en sede del abastecimiento durante sus zafras en el banco canario-sahariano. La pesca a caña desde la costa y el cabotaje debió ser practicada temporalmente, sobre todo la primera, o de forma continua para el abastecimiento del mercado local o regional, destinándose las capturas a la salazón. En algunos casos, el proceso de explotación de los recursos marinos fue reiterado en determinadas zonas del litoral, aunque en sí la actividad siempre parece tener un carácter secundario, tal como sucedió con el arrendamiento de los islotes del norte insular, la mayoría tomados para la caza de pardelas como medio de comercializar su carne y grasa, además de, como sucedía en la Graciosa, dedicar sus tierras al pastoreo del ganado. Uno de los contratos registrados en la etapa estudiada donde se hablaba de la captura de pescado fue el suscrito por Salvador Pérez de Herrera, vecino de Teguisse, el cual como arrendador de la Alegranza la entregaba en subarrendamiento a Andrés Miliago, vecino de Fuerteventura, al no poder explotarla el primero a causa de sus ocupaciones²¹. Miliago la tomaba a renta por una anualidad pudiendo cazar pardelas, de las cuales daría a Herrera 7.500 piezas y 120 botijas de grasa de tres cuartillos. Además, entregaría a Herrera la mitad del pescado capturado, abonando Herrera el barco para el transporte de los productos y 25 hombres empleados en efectuar la caza/pesca. Estos y otros acuerdos permitían la llegada de pescado a las lonjas locales y el abastecimiento de los lanzaroteños de forma regular, y capturas solo determinadas por la estacionalidad de los peces. A mediados del setecientos el incremento de la demanda de pescado fresco o salado para el consumo de la población regional, las tripulaciones de los barcos foráneos y las personas en tránsito hacia América-Europa supuso un incremento en la demanda, lo cual repercutió en un proceso donde una parte de la mano de obra insular y regional se empleó en el subsector pesquero. En Lanzarote el número de

20 Archivo Municipal de Teguisse. Registro General. Carpeta con correspondencia dirigida al alcalde mayor don Manuel Travieso. Signatura. 141-1. Fecha: 24-1-1809.

21 AHPLP. Sección: Protocolos notariales. Legajo: 2.770. Fecha: 18-9-1685. El barco lo entregaría aparejado en octubre.

pescadores se incrementó, no tanto como en otras áreas regionales, pues el desarrollo de la agricultura tras los episodios volcánicos del primer tercio del siglo, la rápida extensión de la barrilla o la destilación de aguardiente llevó a emplear en ellos una elevada mano de obra, siendo parte de ella exterior.

Algunos de los barcos con temporadas de pesca en las cercanías de Lanzarote tuvieron percances a causa de la acción de los corsarios, incendios, tempestades o accidentes fortuitos²². En 1807, por ejemplo, don Cipriano Avilés, vecino de Gran Canaria, y Francisco Vázquez, mandador del barco pesquero nombrado *San Miguel* –estaban presentes en el acuerdo Pedro Cabrera Antonio, Miguel Espiguilla, José Tilano y Juan, *el Majoreo*, miembros de la tripulación del mencionado barco– llegaron a un acuerdo con Mariano Brito y Agustín González, sobrino del primero, maestros y dueños interesados en la goleta del mismo tráfico denominada la *Encarnación*, en la cual se conducía pescado a la isla de Lanzarote, de donde eran vecinos sus propietarios. En la escritura suscrita los dos últimos narraban el percance acontecido cuando en uno de los viajes dados a la costa por el barco *San Miguel* para pescar, a la altura del lugar llamado las Puntas, chocaron con la goleta de los hermanos Mariano –Mariano, José y Tomás–, *de lo que resultó irse a pique el San Miguel*. Avilés demandó a los patronos ante el juzgado de Marina, lo cual suponía un largo juicio cuyo resultado, pensaban los dueños de la goleta, podía ir en contra de sus intereses. La reclamación de los haberes perdidos llevó a la tripulación del buque hundido a obligarse a dar a Avilés 816.000 maravedís y *el fornecimiento del viage perdido*, descontándose *a prorrata de lo que levante cada individuo de la compañía del mencionado barco San Miguel* de las cuentas de los 7 viajes dados a la costa, relación a cargo de Avilés elaborada por medio del contador don José González. Los Mariano y los interesados en la goleta le entregarían 714.000 maravedís, de los cuales ya podía percibir en esas fechas 505.495 maravedís en poder de don Roberto Power, vecino del Puerto de la Orotava, al cual ya se le había embargado parte de sus bienes por Avilés, y el resto, el 29,2% de la cantidad, en el plazo de 10 meses, aunque, de pronto, los tomara Avilés de la compañía del barco *San Miguel* para luego reintegrarlos a los Mariano²³.

4.1 El abastecimiento a la población: las características del mercado

A mediados del siglo XVIII en Lanzarote se dio un proceso económico de acelerada producción agrícola gracias al desarrollo de los cultivos en enarenados, obteniéndose con dicha técnica cuantiosas y diversificadas cosechas, cuyo efecto inmediato fue el rápido enriquecimiento de la oligarquía. La introducción de la barrilla, la producción de destilados o el rápido arrinconamiento del ganado en favor de la agricultura dieron como resultado la necesidad de una considerable inversión –muchas veces procedente del exterior– en las áreas agrícolas; la destrucción de una parte

22 QUINTANA ANDRÉS, P.: Naufragios y percances marítimos en aguas de Lanzarote, Arrecife, 2012.

23 AHPLP. Sección: Protocolos notariales. Legajo: 1.974. Fecha: 29-11-1807, fol. 712 r. y v.

de la cobertera vegetal, al ser empleada como combustible; o un crónico conflicto entre ganaderos/agricultores²⁴. La positiva tendencia demográfica, la creciente divergencia socioeconómica entre los diferentes grupos de la sociedad, la mayor demanda de productos para el consumo y el boato de los sectores más prósperos o la llegada de mano de obra externa, temporal o definitiva, influyeron en la compra/acaparación/demanda de productos básicos para el consumo, con una repercusión casi instantánea en el mercado con épocas de escasez y subidas de precios. En una población acostumbrada –cada sector dentro de su capacidad de gasto– a una dieta donde el cereal, los productos lácteos y la carne eran la tríada de su ingesta, no era fácil cambiar los productos habituales de su cesta de la compra, pero la progresiva disminución de la cabaña ganadera ante el avance de las roturaciones fue un problema de difícil solución, salvo si una parte de su ingesta de proteínas las tomaran del mar.

Las quejas sobre la falta de ganado para el abastecimiento de la carnicería municipal y, sobre todo, de los vecinos de Teguiise o Arrecife, las mayores aglomeraciones demográficas, fueron una constante desde mediados del siglo XVII hasta los inicios de la siguiente centuria, agravándose la situación durante las etapas recesivas. Las masivas sacas de ganado –camellos, cabras– transportadas desde Fuerteventura y Lanzarote hacia Gran Canaria o Tenerife fueron una sangría de gran importancia para la economía local –salvo para los propietarios ganaderos, casi todos los medianos/grandes patrimonios– pero, a su vez, un serio problema para los consumos de los grupos populares de ambas islas²⁵. La reducción de los terrenos de pasto a causa

24 LEÓN HERNÁNDEZ, J. de-PERERA BETANCOR, M. A.: “Las aldeas y zonas cubiertas por las erupciones volcánicas de 1730-36 en la isla de Lanzarote, `la historia bajo el volcán`”, en *VII Jornadas de Estudios sobre Fuerteventura y Lanzarote*, Madrid, 1994, tomo I, pp. 523-574. QUINTANA ANDRÉS, P.: “Las catástrofes volcánicas y la transformación del paisaje agrario en Canarias durante la Edad Moderna: Lanzarote 1730-1750”, en *Revista de Historia Moderna. Anales de la Universidad de Alicante* n° 23, 2005, Alicante, pp. 233-259. Del mismo autor, “Los efectos del volcán en el hábitat y el espacio agrario de Lanzarote durante el siglo XVIII”, en *VII reunión científica de la Fundación Española de Historia Moderna. El Mundo rural en la España Moderna*, Cuenca, 2004, pp. 503-514. QUINTANA ANDRÉS, P.-LEÓN HERNÁNDEZ, J. de: “Desplazamientos poblacionales y reconstrucción del hábitat en Lanzarote entre 1730-1736”, en *VIII Jornadas de Estudios sobre Lanzarote y Fuerteventura*, Arrecife, 1999, Tomo I, pp. 123-140. De los citados autores, “La gran propiedad en Lanzarote durante el Antiguo Régimen: algunas consideraciones tras la erupción de Chimanfaya (1730-1736)”, en *XI Jornadas de Estudios sobre Lanzarote y Fuerteventura*, Las Palmas de Gran Canaria, 2004, tomo I, pp. 163-180. De los citados autores, “Las transformaciones del espacio rural y urbano en Lanzarote entre 1750-1800. El ejemplo del término de Tenézar”, en *X Jornadas de Estudios sobre Fuerteventura y Lanzarote*, Arafo, 2004, tomo I, pp. 99-116.

25 QUINTANA ANDRÉS, P.: “Algunas consideraciones sobre la cabaña ganadera en Fuerteventura durante el Antiguo Régimen”, en *VI Jornadas de Estudios sobre Fuerteventura y Lanzarote*, Bilbao, 1995, pp. 49-74. Del mismo autor, “Las crisis agrarias en Fuerteventura y Lanzarote en la primera mitad del siglo XVII”, en *VII Jornadas de Estudios sobre Fuerteventura y Lanzarote*, tomo I, Bilbao, 1997, pp. 75-102. Del mismo autor “Evolución de la propiedad ganadera en Fuerteventura durante los siglos XVII-XVIII”, en *X Jornadas de Estudios sobre Fuerteventura y Lanzarote*, tomo I, Arafo, 2004, pp. 67-98. Del mismo autor, “El territorio y la explotación agropecuaria: estrategias y conflictos en Fuerteventura a fines de la Edad Moderna”, en *XV Jornadas de Estudios sobre Fuerteventura y Lanzarote*, tomo III, Puerto del Rosario, 2016, pp. 81-112. QUINTANA ANDRÉS, P.-EXPÓSITO LORENZO, M.: “Las marcas de ganado en

de las erupciones de principio del siglo; el uso de una sustancial parte de las áreas de pastoreo para su panificación, convirtiéndose en el sustituto del perdido; la creciente demanda exterior de productos de primera necesidad; el proceso de acelerada concentración de la renta en escasas manos; o el rápido empobrecimiento de parte de los sectores populares ante la galopante inflación y la precariedad de las condiciones de trabajo se tradujo en un panorama nada halagüeño para la dinamización de un mercado de abastecimientos donde se deseaba su regulación.

A fines de la primavera de 1756 el cabildo de la isla se veía en la necesidad, pese a la posible hambruna que se avecinaba, de aprobar certificaciones de exportación de reses vivas *a estar la ysla absolutamente extenuada de pastos para los ganados*, permitiendo a Marcial de Brito la saca de 550 cabezas, entre carneros y machos, hacia Tenerife en el barco de Juan Díaz Alejo, con la obligación de dejar 50 piezas para el consumo local²⁶. Las sacas, obligadas o no, se unían a las crónicas carencias de carne a causa del retroceso de la cuantía del rebaño desde los años treinta, siendo reiteradas las quejas de la población sobre la cuestión. En diciembre de 1756 se elevaba un escrito a los regidores por Tomás Francisco Mederos y Juan Díaz denunciando la inexistencia de carne en la carnicería de la Villa, situación achacable a no ser suficiente la dula de entrega de reses para el consumo acordada con los ganaderos, pidiendo se les diera a renta la carnicería con el fin de abastecerla con la dula o mediante reses compradas con el caudal de ambos. Las quejas volvieron a reproducirse un año después, ante lo cual el teniente de capitán Juan de Arvelo, regidor, endosaba el problema a los fueristas –los acogidos a la jurisdicción militar–, la mayoría de los criadores de la isla disfrutaban de dicho privilegio, incluido el denunciante. El fuero era exhibido como medio de librarse de la tutela civil y blandido cuando se le pretendía imponer la dula, siendo una cuestión de grave calado al ser la mayoría de los medianos y grandes propietarios ganaderos fueristas, como se ha apuntado. Los liberados de la entrega lo hacían con la intención de vender sus reses en el mercado libre a un precio adecuado a sus intereses, mientras los propietarios sin fuero estaban sometidos a las normas del ayuntamiento, recordando Arvelo ser la dula *cosa tan antigua de que no están exsemplos ni los eclesiásticos ni aún los señores juezes*. Los infractores de las disposiciones concejiles recibían el amparo del teniente coronel y gobernador de las armas, una forma de imponer su poder al civil²⁷.

Los fueristas siguieron siendo un grave problema en este periodo histórico en toda la nación a causa de su jurisdicción particular, los abusos cometidos debido a la impunidad frente a la acción de la justicia civil y al apoyo de los gobernadores mili-

Fuerteventura durante la Edad Moderna”, en *XV Jornadas de Estudios sobre Fuerteventura y Lanzarote*, tomo III, Puerto del Rosario, 2016, pp. 257-306.

26 A.M.T. Libro de Acuerdos del Cabildo Antiguo desde 20-1-1756 a 28-12-1773, signatura 80. Fecha: 10-6-1756, fol. 18 v.

27 A.M.T. Libro de Acuerdos del Cabildo Antiguo desde 20-1-1756 a 28-12-1773, signatura 80. Fecha: 6-12-1757, fol. 82 r.

tares de turno, dispuestos a laminar el poder de cualquier otra jurisdicción, incluida la eclesiástica. En el verano de 1780 el diputado don Basilio Podio planteaba sobre los altercados registrados en la isla a cuenta del fuero y la posición intransigente de los gobernadores de las armas, sobre todo en los dos últimos años, pues *no ocurrió en los dos años precedentes con el antiguo, don Rodrigo Peraza, pues atendía más al veneficio común que al particular*. En dicho bienio *practicó con más vibo esfuerso quanto juzgó útil a socorrer las nesidades que toda la ysla en común padecía*. El alcalde mayor y los regidores se daban por enterados de los graves perjuicios del fuero militar, apoyados por los gobernadores militares y los milicianos, pues todos eludían obedecer a la justicia real, siendo *muchos los fueristas que se ocupan de vendedores de varios efetos. Vien savido es que quasi todos los pescadores en esta ysla están faboresidos del fuero, que los lonjeros y vendederas unos por sí y otras por sus maridos gosan los mismos privilegios*. El ayudante mayor militar José Clavijo había recibido a algún representante del cabildo para comunicar el malestar ante tales circunstancias pero, le ha recibido con atentas expresiones *que manifiesta el poco gusto que tiene en que se corrijan las maldades de aquellos usureros públicos y ynobedientes a la justicia*. *En días pasados me dijo que no me aría justicia ni me oyría más quejas porque le dije que como avía dado libertad a un ladrón de la república que le remití a el quartel permitiéndole continuase en su desorden a que me respondió con voses yntratables que no savía lo que desía que como puede ser que un fuerista fuese ladrón que si otra ves tal cosa me aya tubiese por sierto que si no lo quitavan de aquí me avía de perder*. La realidad era dejar a los fueristas sin castigo, poniéndolos presos el tiempo que le parece, *pero esto creo lo dise fundado en que aquellos de su quartel no an de declarar lo contrario alentando a los que deseen delinquir*.²⁸

Año tras año se repetían escenas similares, como en octubre de 1758, además en algunos periodos no solo faltaba la carne sino también el carnicero, alcanzando una palpable crispación los sectores populares y los enfermos ante la imposibilidad de obtener carne, vísceras o huesos para sus condumios. El problema de contratar a otro carnicero fue habitualmente el más sencillo de los dos crónicamente planteados, presentándose, por ejemplo, en 1759 al puesto Antonio Gutiérrez, vecino de Telde. Fue contratado por los regidores para el trabajo, pero, *atento a la desnudez del citado*, se le concedió un atavío consistente en una chupa, calzón de estameña, de Canaria, y cuatro varas de coleta para una camisa, más una fanega de cebada al mes para su sustento²⁹.

Los problemas de la ganadería insular y la distribución de carne llevaron a un incremento del consumo de otros productos, aunque los lácteos, los habituales para paliar la carencia de la primera, se encontraban en un proceso de incremento de precios ante la reducción de la cabaña ganadera. El millo, la batata o el vino no podían equipararse en ingesta de proteínas a los citados, aunque sí proporcionaban un buen

28 A.M.T. Acuerdos de 17/4/1780 a 23/5/1784. Signatura 19-1. Fecha: 18-7-1780, fols. 20 v.- 21 r.

29 A.M.T. Libro de Acuerdos del Cabildo Antiguo desde 20-1-1756 a 28-12-1773, signatura 80. Fecha: 30 de octubre de 1759.

aporte de calorías y vitaminas. El pescado se convirtió en el sustituto natural, más barato y abundante durante gran parte del año, aunque representaba un alimento tabú entre un amplio ramillete de consumidores. El subsector pesquero no estaba sometido a una presión tan elevada y una supervisión pormenorizada como el de la carne, al ser los peces y mariscos comida estacional, tomada por los pobres y no existir posibilidad de controlar los bancos de peces con la misma precisión que las cabezas de ganado, por lo tanto, las capturas podían presentar grandes oscilaciones.

4.2 El pescado y su distribución: higiene y fraude

Los años posteriores al fin de las erupciones de Chimánfaya, la isla de Lanzarote experimentó un considerable reajuste espacial, poblacional, productivo y social, lo cual le permitió desarrollarse más rápidamente que otros territorios insulares donde la crisis hacía mella. Ese mundo en un acelerado proceso de incremento del producto interior bruto, con una balanza comercial cada vez más positiva se encontraba, empero, con graves problemas internos de abastecimiento a causa de un proceso de máximos de exportación cuyo efecto negativo era provocar una considerable fragilidad en el mercado interno. El mundo del mar y sus productos no estuvieron exentos de los nuevos cambios del marco productivo pues, como se ha citado, existió una progresiva tendencia en el consumo de pescado por los sectores populares, lo cual supuso desarrollar un subsector productivo hasta ese momento situado en un discreto plano.

En 1759 los regidores se quejaban de la existencia de un considerable desarreglo en el seno del subsector y, por tanto, en la forma de gestionar sus capturas o en tener el mercado abastecido, pues daban *el que quieren y a quien quieren y el mejor* en la cala, trayendo a las lonjas de la Villa *sino aquello que nada sirve*³⁰. Además, se denunciaba a los pescadores, ya que muchos vendían en esos momentos el cherne y el escolar a 32 maravedís, siendo, según los regidores, *el precio injusto, sin postura* cuando debía hacerse a 12 maravedís la libra, salvo los *pescados de cuero* –atún, pez vela, marrajo, cazón– cuyo valor era de 8 maravedís³¹. El síndico personero denunció en varias ocasiones el desabastecimiento de pescado en la isla, sobre todo en la capital, al no ser suficiente los productos de las barquillas, más cuando solo se destinaba un día – el sábado– para vender el pescado salado. El pescado fresco no tenía una fecha determinada para la exposición al público, al albur de la propia pesca, por lo cual se llevaba al mercado de improviso, aunque *escogiendo así en las caletas como en esta Villa antes y después de entrar en las lonjas el que les parece mejor para sus feligreses con lo que la*

30 A.M.T. Libro de Acuerdos del Cabildo Antiguo desde 20-1-1756 a 28-12-1773, signatura 80. Fecha: 6-4-1759, fol. 133 v.

31 A.M.T. Libro de Acuerdos del Cabildo Antiguo desde 20-1-1756 a 28-12-1773, signatura 80. Fecha: 22-2-1760.

*República perece*³². La carencia de pescado se unía a la de carne, con lo cual, apuntaba, se extendían las enfermedades *pues siendo el recurso alguna gallinas ni se hallan y cuando se compran cuestan por lo menos dos reales de plata debido a que los comerciantes las compran en los campos para extraerlas fuera*. La denuncia muestra la precariedad de un sistema de abastos obsoleto ante los cambios demográficos y las tendencias generadas en el interior del mercado, fuera o no por necesidades de los consumidores, sin regularse días o formas de preservación de los productos. Nuevas normas se impulsaron por el consistorio insular como medio de finalizar con todos los contratiempos, aunque las extracciones de ganado se siguieron dando con asiduidad, con numerosos escritos de protestas elevados al ayuntamiento por no encontrarse carne en las tiendas a causa de la libre extracción y registrarse escasas crianzas de ganado porque, incluso, muchas cabezas fueron sacadas esos años por Fuerteventura hacia otras islas. En cambio, parecía más firme la voluntad de los regidores de regular la venta del pescado, creyendo debía encauzarse obligando, una vez más, a los patronos de pesca a exponer sus capturas en las lonjas y no venderlas en sus casas. A su vez, los diputados del cabildo designados para el control de la carnicería y pescadería debían ejercer de veedores los martes y jueves para comprobar el cumplimiento de las disposiciones del cabildo, pudiendo ir el síndico personero general en cualquier momento con ellos, tal como se aprobó en mayo de 1763³³.

Sobre los pesajes e higiene de las lonjas se volvió a tratar en varias ocasiones en la reunión del ayuntamiento en la fase temporal estudiada, señalándose en una de ellas por el síndico la necesidad de asearse el lugar de venta –también la carnicería– donde, además, se debían situar las balanzas y pesos hechos en hierro afianzado en sus bases. Una vez más, se hacía hincapié en las dulas de pesca –es decir la entrega de las capturas por los patronos– para abastecer el mercado, prohibiendo las ventas en las playas. En esa misma sesión del ayuntamiento, los diputados manifestaban la reiterada petición de no permitir la venta de pescado fresco o salado en la costa sino en la lonja oficial pero, en los momentos de necesidad, los pescadores *los llevan a sus casas desde donde lo distribuyen para con su voluntad dominante saciar a toda satisfacción el apetito de sus afectos, dejando al común sin este abasto*. Por tanto, solo se abastecía a la república cuando *la pesca es abundante*. Los regidores pedían fueran castigados los patronos incumplidores, aunque no se tomó ninguna decisión sobre el tipo de sanción a establecer³⁴.

La situación no varió mucho a partir de esos días, al reiterar periódicamente el síndico general alegatos más o menos extensos la miseria padecida con los abastos

32 A.M.T. Libro de Acuerdos del Cabildo Antiguo desde 20-1-1756 a 28-12-1773, signatura 80. Fecha: 17-10-1761, fol. 184 v.

33 A.M.T. Libro de Acuerdos del Cabildo Antiguo desde 20-1-1756 a 28-12-1773, signatura 80. Fecha: 17-5-1763.

34 A.M.T. Libro de Acuerdos del Cabildo Antiguo desde 20-1-1756 a 28-12-1773, signatura 80. Fecha: 28-4-1767, fol. 299 r.

de carne y pescado. La primera debido a los fueros especiales de regidores, militares, asimilados y grandes propietarios amparados en sus prerrogativas para no entrar en las dulas de entrega de reses a la carnicería del cabildo. En el caso del pescado, los patrones y barqueros no llevaban las capturas a la lonja, vendiéndolos en la costa o en el camino a libre precio, dando como resultado un desabastecimiento de las áreas del interior, las más afectadas por un mercado precario y caro. Evidentemente, la posición socioeconómica del vecino afectado, su ascendencia política y su capacidad de invertir en el consumo de productos –uno de los aspectos de la sociedad tardobarroca más conspicuos– influían en las adopciones más o menos rápidas de ciertas disposiciones temporales. Una de las denuncias presentadas en el cabildo la hizo don Mateo Monfort Final, administrador de la renta del tabaco, quejándose del agravio perpetrado contra él en la distribución de la carne y pescado efectuada por el diputado de abasto don Basilio Podio en las oficinas públicas. Los regidores acordaban se observara *el mejor método y forma que sea posible sin agravio de sujetos, particularmente los distinguidos de esta república*³⁵.

El ayuntamiento pareció acoger favorablemente la real cédula de 9 de agosto de 1768 donde se daban directrices sobre la fijación de los precios de los alimentos para mejorar el abastecimiento a la población. En ella el monarca sancionaba la adopción de un precio fijo para el pan cocido, las carnes, el tocino, el aceite, el jabón, el vino, el vinagre, el pescado salado y las velas, siempre cuando su venta fuera al por menor, mientras al por mayor no se pondrían tasas al someterse todos los productos a las disposiciones adoptadas en el reglamento de libre comercio aprobado el 16 de octubre de 1765. La policía, en las ciudades, o los veedores encargados por los ayuntamientos velarían los pesos y medidas empleados para la venta, como medio de evitar sisas y fraudes, además de mandarse a los dueños de los puestos y los trajineros que establecieran determinadas horas durante la mañana para el despacho de sus productos. El cabildo mandó se observara la ley donde entraran comestibles para que se surtieran a los vecinos diariamente, *lo que no sucede en esta república ni en ninguno de los lugares de esta ysla por componerse todo lo más de labradores y cosecheros que en ningún modo se ha guardado ni guarda esta formalidad sí solo con la carne y pescado*. En esa reunión se acordó despachar la carne a las 6 de la mañana de los martes y sábados, atendiendo a dichos días el dulero y el marchante recordarían a los criadores el perentorio traslado de los animales ante el matarife el día antes de la puesta en venta de la carne. El pescado estaría expuesto al público todos los días a las 5 de la tarde, realizándose el anuncio de la puesta al público y el precio de ambos productos a toque de tambor los domingos en la plaza pública. En esa fecha se señalaba el valor de la libra carnicera de pescado blanco a 12 maravedís y las de mero pejeperro y jurel a 8, siendo todas de buena calidad,

35 A.M.T. Acuerdos de 17/4/1780 a 23/5/1784. Signatura 19-1. Fecha: 24-4-1780, fol. 7 r.

mostrando una clara tendencia el mercado en este periodo por el pescado blanco frente a los azules o grasos³⁶.

Las medidas para procurar un mínimo abastecimiento mediante la adecuada normalización del mercado en ocasiones, caso de las crisis, se diluía frente a la imperiosa necesidad. A ello se sumaban consumos extraordinarios como el acontecido con la llegada a la isla de regimiento del teniente coronel Manuel Gamarra, el cual se acuartelaba en ella esperando su salida hacia América. El miliciano se hospedaba en la casa del teniente coronel Manuel de Armas, a donde se acercó el alcalde mayor para obsequiarle y, de paso, saber las necesidades de abastecimiento diario de carne de la tropa, lo cual, ante la crónica carencia, supuso un repunte inflacionario de todos los tipos de carne. Al no haber obligados para el suministro, los precios de la carne en el mercado libre habían alcanzado hasta los 48 maravedís el carnero, 40 el castrado, 32 la carne de macho cabrío e igual cantidad la libra de vaca. Ante los milicianos pedían al alcalde la publicación de edictos para lograr los suministradores de carne a precio convenido, operación de gran dificultad en una isla con un crónico desabastecimiento de este producto. Este hecho incidió en la población, la cual, debió volcarse en el consumo de pescado³⁷.

En los inicios de los años ochenta las quejas volvieron a oírse en toda la isla a causa de los graves problemas del abastecimiento de pescado y carne debido a la reactivación de muchas de las antiguas rémoras distributivas. En el otoño de 1781 uno de los denunciante ante el ayuntamiento fue el alférez mayor –diputado de abasto del mes– cuando relataba a los regidores su visita a las lonjas en las que encontró disparidad de medidas y pesos entre los puestos de venta, pese a estar varios aferidos por el almotacén. La dificultad para conocer su exactitud, le llevó a hacer cálculos y cotejos de los marcos de medida, comprobando no ajustarse a otros establecidos en Gran Canaria y diversos lugares de la región, además *que sus piasas entre sí no concuerdan con el peso que a cada una corresponde*. Lo mismo sucedía con el aparato medidor de los licores, el cual era de hojalata y estaba roto en su parte inferior, *de modo que se sale con vastante aceleración el líquido*, además, como se hizo escasa de tamaño, se le puso un aro, *el qual va y viene arriba y avajo, y aún para aser algún uso de ella es necesario enpegostarla con sera y brea*. Ante tales fraudes, reales o propiciados por la falta de aferimiento, el diputado solicitaba la inmediata adquisición de aparatos de medida precisa a costa de los fondos de los propios y, si no se podía, se arreglaran estos según los modelos que

36 A.M.T. Libro de Acuerdos del Cabildo Antiguo desde 20-1-1756 a 28-12-1773, signatura 80. Fecha: 14-11-1768, fol. 326 r. La carne de carnero se decidió se vendiera a 24 maravedís; la de castrado a 20; la de macho a 16; la de vaca a 12; la de puerco alimentado de cebada a 40; el cerdo de monte a 24; y la de camella a 8.

37 A.M.T. Libro de Acuerdos del Cabildo Antiguo desde 20-1-1756 a 28-12-1773, signatura 80. Fecha: 14-1-1771.

se encontraran³⁸. El citado proseguía enumerando diversos males surgidos de dicha situación, además de apuntar entre las *usuras notables* la cometida con el pescado seco, llamado de forma *vulgar jariado*, comprado a 102 maravedís cuando se obtenía de viejas de calidad y si no a 96, pero se estaba vendiendo entre 192-216 maravedís y el resto del pescado a 80 maravedís la libra. El desarreglo se pretendió subsanar imponiendo como precio máximo para la libra de primera calidad los 48 maravedís —es decir, se rebajaba un 75%— si el pescado estaba en condiciones, mientras si era de peor calidad quedaba a cargo del regidor de abastos la capacidad de tasar el precio. Se recordaba a todos los vendedores la imposibilidad de subir los precios, con la advertencia de un castigo. Respecto a los pesos y medidas, se prohibía los primeros contruidos de piedra y los segundos hechos de calabazos, debiendo ser los pesos siempre de hierro y los segundos de madera, todos aferidos.

Días después, se trataba otra vez sobre el pescado fresco de venta al público, quejándose los consumidores no tanto de su falta como de su elevado precio, sobre todo, si se observaba la sensible diferencia entre la tasación de la libra en la mayoría de los lugares de la isla y el valor del comercializado en la capital, pues *“viene muchos días pero sin orden y sin régimen los más de ellos se aposentán los regatones de dicha especie en la portería del convento del señor Santo Domingo, y a la sobre de aquella ynmunidad y de la falta de administración de justicia lo venden a quien quiera y como quieren en las playas y surgideros, quedando la capital sin él.* El problema se achacaba a no vivir en la Villa muchos de los regidores, por lo que se debía procurar, para evitar tantos desplazamientos, residieran en ella alternativamente como medio de abaratar el producto, lo cual indica el poder adquisitivo y capacidad de consumo de este reducido grupo de vecinos, así como su incidencia sobre el mercado. A su vez, los regidores acordaban comenzar a rematarse las rentas de propios, donde se incluían las recaudaciones obtenidas por los impuestos establecidos sobre los consumos, el primer día festivo del mes de diciembre³⁹.

Pese al deseo manifestado por las autoridades, en fechas posteriores se volvió a hacer advertencia de prohibir las ventas clandestinas y con pesajes sin aferir del pescado, publicándose bandos sobre la cuestión. Los desórdenes continuaron pese a las disposiciones adoptadas y el interés del ayuntamiento por evitar críticas de los consumidores. En 1783 se había subido el precio medio de la libra del género con el fin de evitar la ocultación y la venta clandestina de los pescadores, comercializando las capturas a precios más ventajosos y logrando la llegada de piezas a la Villa. El acuerdo de precios consiguió el abastecimiento y nutrir con pescado, poco o mucho, a las lonjas de Teguisse *pero la codicia que xamás a tenido límites a echo ylusoria esta*

38 A.M.T. Actas de sesiones del Cabildo de Lanzarote 16-6-1781/ 18-5-1793. Signatura 81. Fecha: 12/11/1781, fol. 78 v.

39 A.M.T. Actas de sesiones del Cabildo de Lanzarote 16-6-1781/ 18-5-1793. Signatura 81. Fecha: 4-12-1781, fol. 84 v.

disposición, ya que los pescadores aportaban piezas a los trajineros de la capital pero, sobre todo, llevaban peces de clara inferior calidad y en poca cuantía *para engañar al público y su merced*. Los suministradores dejaban la mayor parte de sus capturas en sus casas –una vez más–, sin poderse remediar la acción, *por ser los patronos de los varcos y la mayor parte de su compañía fueristas bajo el control del gobernador de las armas*, es decir, no se encontraban bajo la jurisdicción civil. Se abunda en las quejas dadas por el vecindario contra los fueristas por el citado acto y otros desarreglos *o por que se le alló de noche a desora en la calle o en la fiesta de velorio de parida o qualquiera otro delito, y si se les arresta en el quartel entran por una puerta de él y salen por la otra, llegando tanto este abandono que aun llamando a un fuerista para ser testigo de un ynstrumento público se niega a el escribano disíéndole no puede serlo sin lisencia de su jues o jefe*.

Evolución de los precios medios de la libra de algunos productos de alimentación en Lanzarote entre 1768-1849 (en maravedís)

Años	Vaca	Carnero	Cerdo	Cabra	Tocino	Pescado fresco	Pescado salado
1768	12	36	40			12	
1782	28	48	88			28	
1783						27	36
1784						24	24
1787						36	30
1788						54	
1829	48	85	85			34	
1839	68	85	102	42		42	42
1846	64	85	96	42		20	20
1847	85	102	170	42	136	28	28
1849	48	48	85	32	170	16	28

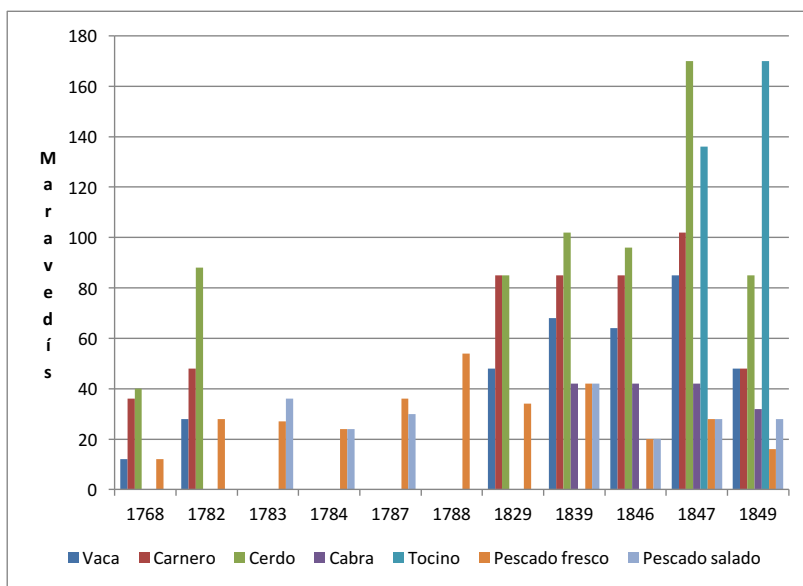
Fuente: A.M.T.: Actas del Cabildo 1768-1850. Nota: Elaboración propia.

A su vez, se presentaba en la sesión cabildalicia un certificado del escribano público donde se narraba pasar este, el alcalde mayor y el capitán Bernabé Antonio Camacho a las casas de Antonio Felipe Padrón, propietario de un barquillo de pesca, situadas en el majuelo de Teguisse, encontrándose en la vivienda gran cantidad de capturas. En esos momentos se reunían en ella Padrón, Domingo Tiburcio y Cayetano Bolaños, quienes estaban pesando pescado en una lonja, usándose una balanza cuyos pesos eran dos piedras que hacían las funciones de libras. El alcalde mandó cargar en un camello el pescado para traerlo a la lonja del ayuntamiento, y se tasaron las pesas dando como mediada una de ellas 35 onzas –1.004 gramos– y la otra 37,5 –1.076¼ gramos–. Registrado el pescado puesto en la lonja por Felipe se encontró

ser de la calidad más inferior, lo cual refleja los problemas suscitados en el abastecimiento del mercado de la capital.

En marzo los fueristas vieron desaparecer, por lo menos de forma oficial, sus privilegios en las relaciones con los abastecimientos, pues en cabildo se leía una carta del Marqués de la Cañada, comandante general de la región, donde se daba respuesta a un oficio remitido por el alcalde mayor de Lanzarote de 19 de ese mismo mes donde se pedía se enviara una carta al gobernador de las armas lanzaroteño en la que se diera taxativa orden a los fueristas de entrar en la dula de la carne y se dejara al alcalde actuar contra los pescadores y otros ejercitantes de la venta del pescado ilegal acogidos al este fuero, pasándolos a estar sujetos bajo la justicia ordinaria. A la primera misiva se unió una segunda –11 de abril– donde el comandante general se retractaba, en parte, de sus órdenes tras una exposición del gobernador militar de la isla. Según Armas los motivos para las contribuciones en las dulas de ganado habían dejado de existir, quedando eliminado el decreto del capitán general Miguel López Fernández de Heredia –a fines de la década de los años sesenta– en el cual se establecía la obligatoriedad de los extractores de ganados hacia Tenerife u otra isla de solicitar un permiso para el transporte, además de contribuir con un 3% de la reses o en su valor a los fondos públicos. Cañada decía tener dudas para su aplicación contra los fueristas, por lo cual pedía al cabildo y al síndico solicitara el conveniente asesoramiento sobre la materia, dando la razón a quien la tuviera⁴⁰.

Evolución de precio de la libra de algunos productos en Lanzarote entre 1768 y 1849 (en maravedís).



40 La carta era del 3 de marzo de 1783, véase M.T. Actas de sesiones del Cabildo de Lanzarote 16-6-1781/18-5-1793. Signatura 81. Fechas: 17-3 y 23-4-1783.

A partir de enero de 1787 en las actas del cabildo se registra una dualidad de precios para los pescados según se vendieran en la Villa o en la marina. En general, el incremento de precios se aplicaba a todas las capturas, con diferencias entre la marina y Tegüise entre un 25% -30% en contra de los habitantes de la capital insular. Las protestas arreciaron y solo parecen calmarse tras la real orden de 1788 cuando se dio libertad a la gente de la mar en la introducción de su pescado y venta en las playas. Aunque en poco tiempo se incumplió, tal como se registra en la primavera de 1791, cuando el alcalde mayor de la isla pedía se hiciera un puesto de venta de pescado fresco en la Villa, con la prohibición de hacerlo en otro lugar o directamente por los pescadores, tal como disponían varias resoluciones de la Real Audiencia de las islas. Los regidores aprobaron dicha restricción, comunicándolo a los maestros de los barcos pesqueros. La lonja designada para la venta fue la del alguacil mayor, haciendo esquina, junto a la cilla del cabildo catedral. El local se alquilaría, destinándose los sobrantes y decomisos a los incumplidores en beneficio de los presos pobres. Se amenazaba a los transgresores de las normas sobre el pescado a la decomisión del producto la primera vez y si había una segunda serían castigados con cuatro días de cárcel⁴¹.

5. CONCLUSIONES

El pescado en Lanzarote fue un alimento básico para los grupos populares a fines de la Modernidad, aunque ello no significó convertirlos en un producto atractivo para la mayoría de sus consumidores. La enfermedad, la debilidad, la falta de aportaciones positivas al organismo o su relación con la pérdida de capacidades físicas fueron tabús consustanciales a su consumo, quedando reducido su consumo periódico a los sectores de la población imposibilitados de complementar su ingesta diaria con la compra de carne u otros productos proteínicos. Las obligaciones y recomendaciones realizadas por la iglesia sobre la dieta en diversos períodos litúrgicos fue un elemento propiciador del consumo de pescado, pero no de que este se transformara en un manjar popular.

Las crisis del sistema, el empobrecimiento de la población, etc., coadyuvaron a extender entre la población la compra de pescado, sobre todo si se tiene en cuenta los precios medios de cada una de las viandas, más altos mientras se reducía la cabaña ganadera. El valor de la cesta de la compra lanzaroteña experimentó una tendencia al incremento desde el último tercio del setecientos, no solo por la inflación generalizada en la región, sino también por el aumento de la demanda propiciada por un alto volumen de población, mayor capacidad de consumo de los sectores sociales privilegiados y los problemas de abastecimientos derivados de causas externas, caso del nivel de demanda de los mercados tradicionales centrales o el problema del corsarismo. El alza de precios incidió en las economías familiares menos pudientes al

41 La carta era del 3 de marzo de 1783, véase .M.T. Actas de sesiones del Cabildo de Lanzarote 16-6-1781/ 18-5-1793. Signatura 81. Fecha: 4-4-1791.

consumo de gofio de cebada o millo, al uso de las papas o la periódica presencia en las mesas del pescado salado, seco o fresco de menor precio, caso de las sardinas, las caballas, las morenas o las viejas en el menú diario. Los arenques o los salmones ahumados se dirigieron hacia las mesas de las familias con ingresos medios y altos que los consumieron en las fechas religiosas ya señaladas. En cambio, poco se sabe de otros productos cuya ingesta debía ser casual y reducida a pequeños grupos asentados en las áreas costeras, como eran los moluscos, crustáceos o cefalópodos, pues las connotaciones negativas existentes entre la población sobre dichos productos eran aún mayores que las mencionadas para el pescado al achacárseles, entre otras cosas, la propagación de la fiebre tifoidea.

En todo caso, la población humilde de las islas se vio beneficiada con la introducción masiva del pescado en su dieta, al proporcionarle no solo una notable fuente de proteínas, vitaminas y a una amplia variedad de menús, sino que, a su vez, ayudó a erradicar de las islas el raquitismo y los graves cuadros de desnutrición general registrados en otras áreas de Europa durante la etapa moderna. Las carencias de una higiene adecuada o el problema del pesado en las pescaderías, apenas si se sabe si se empleaba el pesado en las áreas de costa, fueron aspectos de especial relevancia para el ayuntamiento lanzaroteño, no solo por intereses recaudatorios, sino también ante el riesgo de desarrollarse epidemias, envenenamientos masivos o cuarentenas de amplias parentelas, más en una isla con una crónica carencia de médicos titulados, cuyos efectos serían declararse una cuarentena cuyo epílogo sería una catástrofe económica.

