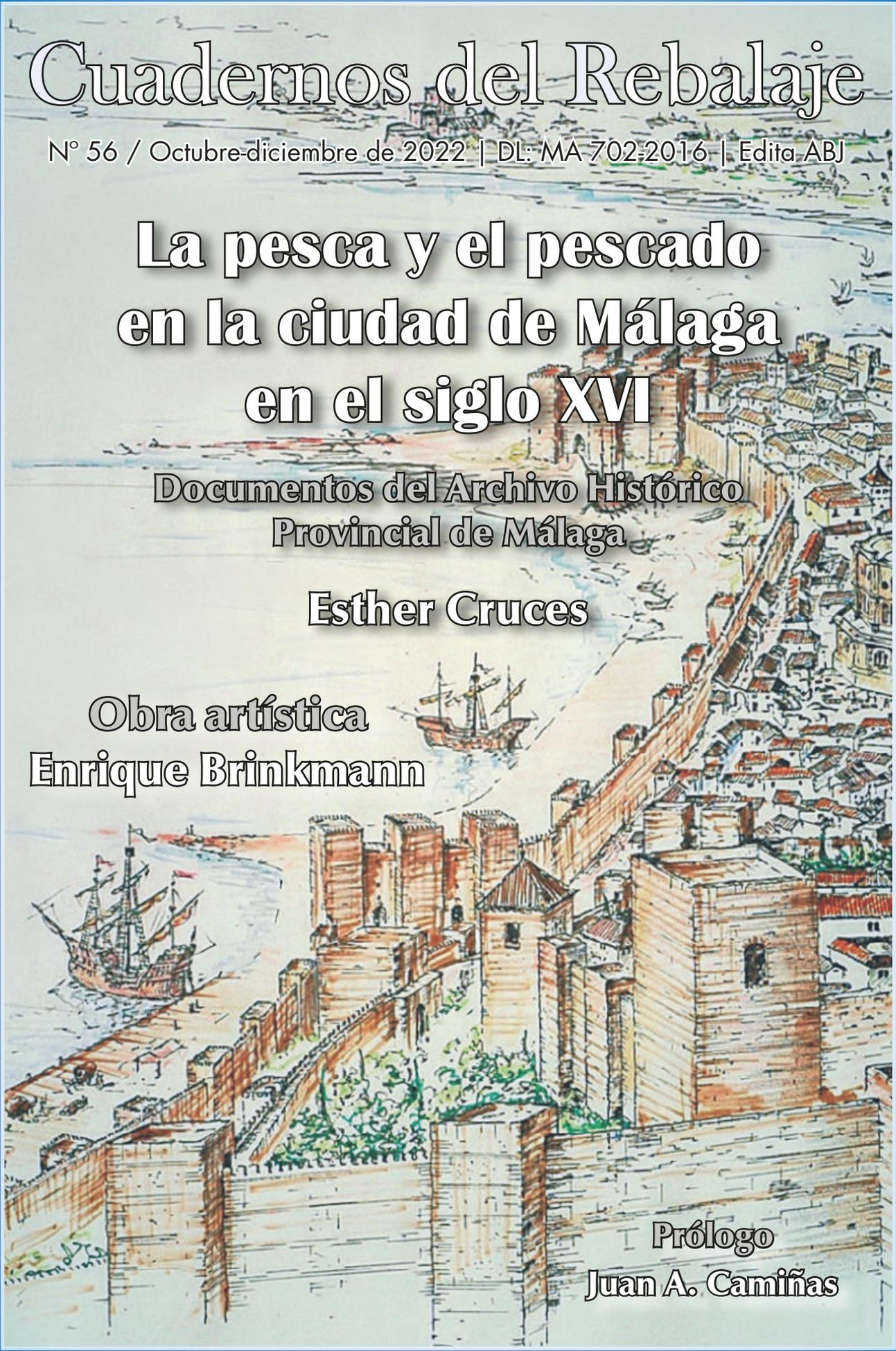


# Cuadernos del Rebalaje

A watercolor illustration of a coastal city, likely Málaga, featuring a harbor with several sailing ships, a large stone wall or fortification, and a dense urban area with red-tiled roofs. The style is artistic and historical.

Nº 56 / Octubre-diciembre de 2022 | DL: MA-702-2016 | Edita ABJ

## La pesca y el pescado en la ciudad de Málaga en el siglo XVI

Documentos del Archivo Histórico  
Provincial de Málaga

Esther Cruces

Obra artística  
Enrique Brinkmann

Prólogo  
Juan A. Camiñas

# Cuadernos del Rebalaje ®

DL : MA 702-2016 | ISSN (ed. impresa): 2530-6286 / (ed. digital): 2174-9868

Publicación monográfica sin ánimo de lucro, de periodicidad trimestral.  
Editada desde 2010 por la asociación cultural **Amigos de la Barca de Jábega**.

## **Dirección**

M<sup>o</sup> Luisa Balbín Luque

## **Consejo de redacción**

M<sup>o</sup> Luisa Balbín Luque  
Juan A. Camiñas Hernández  
Mariano Díaz Guzmán  
Juan A. Gimbel Espejo  
Eloísa Navas Martín  
Andrés Portillo Stempel  
Pablo Portillo Stempel

## **Asesora de fotografía**

Mercedes Jiménez Bolívar

## **Diseño y maquetación**

Estefanía González Hijano

Cuadernos del Rebalaje se difunde preferentemente en formato electrónico por Internet. Tiene como objetivo divulgar conocimientos relacionados con el mar Mediterráneo y su vinculación con la costa malagueña y andaluza, sus gentes, embarcaciones, tradiciones y costumbres desde el punto de vista antropológico, histórico, geográfico, científico-técnico, artístico o de creación literaria.

La revista no comparte necesariamente las opiniones expuestas en los trabajos publicados. Los autores de estos y de las imágenes originales se reservan los derechos protegidos por la ley, autorizándose su uso y difusión siempre que se cite procedencia y autoría.

Se imprime en ARS Impresores (Málaga).

Más información, acceso libre a todos los números y normas de estilo de publicación en  
<https://www.amigosjabega.org/cuadernos-del-rebalaje/>

✉ [cuadernosdelrebalaje@gmail.com](mailto:cuadernosdelrebalaje@gmail.com)

**Amigos de la Barca de Jábega** está inscrita en el Reg. de Asociaciones de Andalucía con el n° 9210 de la Sección 1.

(Resolución de 29/07/2010) y en el Reg. Municipal de Málaga de Asociaciones y Entidades con el n° 2372. (Resolución de 27/09/2010). Domicilio social en el IES "El Palo". Camino Viejo de Vélez, s/n°. 29018 - MÁLAGA.

Presidente de Honor: Fernando Dols García

Presidente: Juan Antonio Camiñas Hernández

Vicepresidenta: M<sup>o</sup> Luisa Balbín Luque

Secretario: Andrés Portillo Stempel

Tesorero: Mariano Díaz Guzmán

Vocales: Juan Antonio Gimbel Espejo, Mercedes Jiménez Bolívar, Eloisa Navas Martín, Pablo Portillo Stempel.

✉ [abjcontacto@gmail.com](mailto:abjcontacto@gmail.com)

# La pesca y el pescado en la ciudad de Málaga en el siglo XVI

Documentos del Archivo Histórico  
Provincial de Málaga



Pablo Solo de Zaldívar Yébenes. *Vista de la ciudad de Málaga desde la subida al Castillo de Gibralfaro según la dibujaron y describieron los grabadores, historiadores y viajeros entre los años 1500 y 1650, realizada para deleite e instrucción de los amantes de nuestra muy noble y muy leal ciudad*, 1990.

Técnica mixta (rotulador, fotocopia, acuarela). 180 x 90 cm.

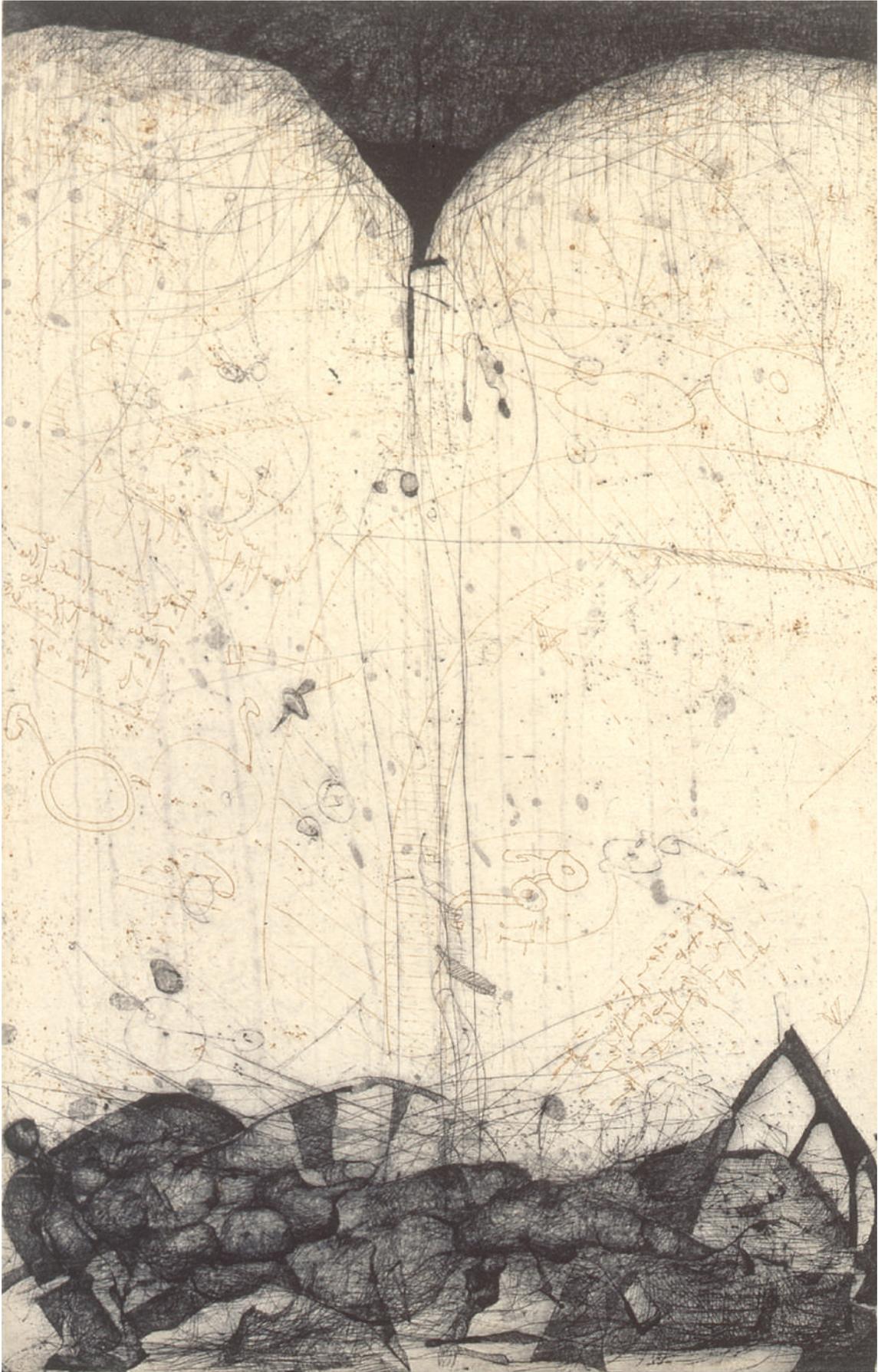
**Esther Cruces**

**Prólogo: Juan A. Camiñas**

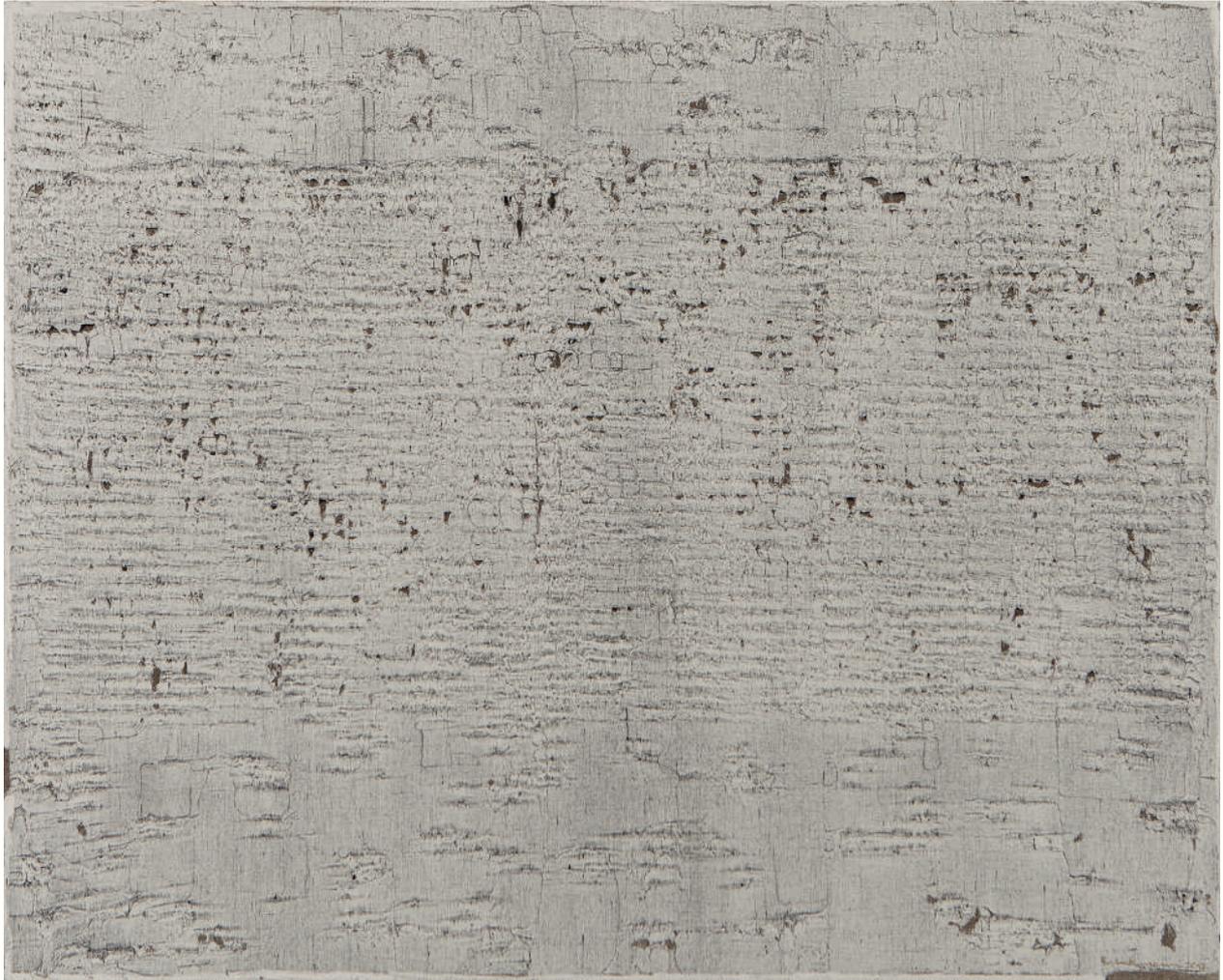
**Obra artística: Enrique Brinkmann**



Cuadernos del Rebalaje nº 56



*Sin título*, 1994. 43,9 x 29,5 cm. Grabado.



*Cámbrico II*, 2017. 81 x 100 cm. TM Lienzo.

## SUMARIO

- **Prólogo**
- **El Archivo Histórico Provincial de Málaga**
- **Los vecinos y los habitantes de Málaga**
- **La organización y el control del abastecimiento y del consumo de alimentos**
- **La pesca y los pescados**
- **El abastecimiento y la compraventa del pescado.**  
**La transformación del pescado**
- **Barcos y aparejos**

## Prólogo

Si nos fijamos en los restos arqueológicos y pinturas de cuevas prehistóricas como las de Nerja y La Pileta, los primeros pobladores de las costas mediterráneas andaluzas pudieron ser pescadores o recolectores en la orilla del mar. La pesca como actividad para la alimentación en las costas del mar de Alborán se registra en dibujos alegóricos en cuevas que habitaron hombres del Neolítico. Las imágenes de peces pleuronectiformes de gran talla que figuran en paredes de la cueva de La Pileta en Málaga, son representaciones de peces marinos que datan del Solutrense o Magdaleniense, y que son los primeros símbolos de la relación de los humanos que poblaron las costas de Málaga con la fauna marina, aunque no exista un nexo causal directo y probado entre las prácticas pesqueras y su representación, según algunos autores.

Los documentos históricos que llegan a manos de los investigadores les permiten interpretar la historia y, como ocurre con los del archivo de la Fundación Casa Medina Sidonia que recoge el *Cuaderno del Rebalaje* N° 50, nos muestran que, ya sean públicos o privados, los archivos son fuente inagotable de nuestra historia, de las transacciones que se hacen diariamente, de la vida de personas, instituciones y entidades que han ido conformando la ciudad, la provincia y lo que hoy somos.

Esther Cruces nos lleva en un recorrido por la historia del Archivo Histórico Provincial de Málaga, que, a pesar de ser una institu-

ción relativamente reciente (creado en 1931 siendo director de Bellas Artes el malagueño Ricardo de Orueta, a quien la autora ha dedicado un interesante libro escrito junto al presidente de la Academia Malagueña de Ciencias, Fernando Orellana en 2020), *custodia y conserva kilómetros de documentos, patrimonio documental que aumenta, un archivo vivo*. Quiero resaltar ese papel patrimonial de los documentos históricos que señala la autora. Estamos ante la consideración del patrimonio documental como un bien a conservar y cuidar. Esos documentos de los archivos, recogen los hechos más trascendentales de nuestra historia, y hechos locales de extraordinaria importancia para conformar nuestra identidad.

Si bien hay archivos como los mencionados, con mayor antigüedad, el provincial de Málaga guarda documentos oficiales desde finales del siglo XV, además de algunos archivos particulares. Cuenta con documentación de Juzgados, Notarías, Ministerios, Municipios, etc. Nos habla de la organización de los vecinos y el concejo, los sistemas de control de la actividad y del consumo de la pesca, de los métodos de pesca y los pescados más comunes, del abastecimiento a la ciudad y a otras, de la transformación de los productos pesqueros y las industrias que se desarrollan a su alrededor y de los barcos y aparejos de pesca, lo que nos permite adentrarnos en la pesca en Málaga en el siglo XVI.

La autora hace una revisión de los archivos notariales, creados por una pragmática de los Reyes Católicos en 1503, y que incluye los de Málaga, Estepona, Marbella, Torrox y Vélez Málaga, que al corresponder con ciudades costeras o con actividad y transacciones de productos pesqueros, recogerán mayor número de actas sobre la pesca, si bien, ante los escribanos públicos de cualquier población acudían quienes debían formalizar contratos de todo tipo, donde podían aparecer la pesca y el pescado, la compra-venta de embarcaciones, la importación y exportación de pescados, etc. Nos dice la autora que *el análisis sobre las*

*artes y procedimientos de pesca y el consumo de pescado en Málaga en el siglo XVI ha de estar incardinado en un contexto más amplio sobre qué se comía en la ciudad y cómo era organizado el abastecimiento de víveres.* El paisanaje urbano a alimentar incluía a residentes y gente de paso, incluyendo tropas y esclavos, además del abastecimiento a los emplazamientos y presidios norteafricanos. Y en ese contexto contar con género que podía transportarse y guardarse largo tiempo, como eran las salazones y el pescado cecial, era fundamental para el suministro a los pueblos cercanos, de otras provincias o de Italia, y a los barcos que hacían la ruta a las plazas africanas.

En el caso de los habitantes de la ciudad, que en las Ordenanzas eran los primeros destinatarios de la pesca y evitando el desabastecimiento de la ciudad, es el Cabildo municipal de Málaga quien a lo largo del siglo XVI formalizó la organización y control del abastecimiento para que vecinos y habitantes tuvieran el alimento suficiente y variado. El consumo de alimentos es la última fase de un proceso que comienza con la producción y obtención de los víveres, desde el campo o la mar hasta el mercado, las tiendas y los mesones, establecimientos bajo la autoridad del concejo.

Quiero resaltar la existencia en ese siglo de las aguas jurisdiccionales hasta unas cinco leguas de la ciudad creadas por el Cabildo, y de sistemas de control complejos, en los que tienen distintas responsabilidades *fieles, sobrefieles, alcaides y veedores* y que en el caso de la pesca incluye el *fiel de las salinas, el fiel de las cargas del pescado, el fiel de la anchoa; el guarda de las cargas del pescado, el alcaide de la Puerta Nueva; el guarda de la ribera de la mar y los guardas para la ribera de la mar, barcos e xabeques*. Los fieles eran empleados públicos que contrastaban pesos y medidas. Nombres de oficios que aporta la autora que se unen a un extenso glosario de términos que, siendo comunes en nuestra lengua, han dejado de tener uso.

La producción y la industria orientada

al comercio pesquero eran importantes en la Málaga del siglo XVI, y el consumo de especies pesqueras era variado, donde también se producían anchoas principalmente para la exportación a Italia. El considerado primer tratado del arte culinario en España que escribiera **Ruperto de Nola** con el título “*Libro de guisados, manjares, y potajes. Intitulado Libro de cocina*”, impreso en Toledo en 1525, recoge bastantes platos a base de pescado, como son la lamprea en pan, el salmón empanado o en cazuela, la trucha en pan, asada o cocida, el emperador en pan, cocido o al horno, y otros a base de esturión, dentol, palamida, congrio, atún (toñina), lisas, sardinas, pulpos, calamares, congrios, llampugas, etc. Un sinfín de productos de la pesca marítima o de agua dulce que servían de alimentos codiciados y de delicias en las mesas de los comensales pudientes y de cuya comercialización y negocio local hay datos en el Archivo para entender la alimentación en la Málaga del siglo XVI, como nos muestra la autora.

Me complace presentar este nuevo *Cuaderno del Rebalaje* encomendado por nuestro presidente Antonio Clavero a la eminente archivera Esther Cruces, con la que nos unen horas de charlas y discusiones, y que hace de su profesión una demostración de conocimiento, orgullo, y que transmite a los no iniciados su ilusión por dar a conocer los archivos, poniendo todas sus emociones en lo que nos cuenta y en lo que nos sugiere.

**Juan A. Camiñas**  
**Presidente de ABJ**



Ruiz Juan. *Panorámica de Málaga, Año 1487*, 2020. Óleo sobre lienzo. 73 x 35 cm.

**Antonio Clavero Barranquero,**  
*in memoriam*

Los documentos son instrumentos expedidos para cumplir unas funciones administrativas, judiciales, económicas y, siempre, para ser elementos de garantía de las acciones que en ellos se recogen, mediante una serie de características que los autentifican y validan. Con el paso del tiempo esos instrumentos adquieren el valor de fuentes documentales primarias esenciales para la investigación científica en diversas materias. Pero los documentos, para su adecuada custodia y conservación, para poder ser usados, han de estar en los archivos. Por ello el profesor Antonio Clavero Barranquero cuando sugirió el tema de este *Cuadernos del Rebalaje* indicó la necesidad de indicar, asimismo, el archivo en que la documentación básica para este trabajo era conservada, tal como se había hecho en otros *Cuadernos* anteriores.

## 1. El Archivo Histórico Provincial de Málaga

El Archivo Histórico Provincial de Málaga (AHPM) tiene una larga historia pues su origen parte del Decreto de 12 de noviembre de 1931, sobre el régimen y denominación de los Archivos Históricos de Protocolos e Históricos Provinciales, disposición aprobada siendo el malagueño Ricardo de Orueta Director General de Bellas Artes. Desde un principio el archivero de la delegación de Hacienda, del Cuerpo Facultativo de Archiveros, comenzó la búsqueda de una sede para esta nueva institución, pero estos esfuerzos iniciales se vieron frustrados por la Guerra Civil. En 1940 estaba constituido el *Patronato Provincial para el fomento de Bibliotecas, Archivos y Museos Arqueológicos* presidido por D. Francisco Báguena Novella, director del Archivo Histórico Provincial quien prosiguió de nuevo intentando conseguir un edificio

para esta institución apremiado por llevar a cabo los primeros ingresos de documentos procedentes del Archivo Notarial y del Archivo Central de la Delegación de Hacienda; esta cuestión parecía alcanzar una solución en 1941 cuando se comunica la construcción del *Palacio de Archivos, Bibliotecas y Museos*, una aspiración que en 1948 aún no había concluido<sup>1</sup>; no obstante en ese “*Palacio*” –conocido como Casa de la Cultura– y aún sin terminar, se instaló el AHPM en donde permaneció hasta 1994, año en el que se ubicó en una sede provisional en la avenida de Europa; de este emplazamiento el Archivo partió en 1999 hacia un nuevo edificio construido por el Ministerio de Cultura en el recinto del convento y cuartel de la Trinidad, donde hoy permanece.

El AHPM es una institución de titularidad estatal y gestión autonómica que custodia y conserva kilómetros de documentos, patrimonio documental que aumenta, es un archivo siempre vivo ya que ingresa la documentación producida por la Administración General del Estado en la provincia de Málaga, los documentos de las Delegaciones Provinciales de la Junta de Andalucía, la documentación de los órganos judiciales de toda la provincia, la documentación notarial con más de 100 años y los documentos de aquellos organismos de la administración que desaparecen con el tiempo; igualmente conserva archivos privados que han sido donados para que formen parte del patrimonio documental. El AHPM custodia documentos desde finales del siglo XV hasta nuestros días como puede ser comprobado

<sup>1</sup> 1948, diciembre, 7. La Dirección General comunica disposiciones dando cumplimiento al Decreto de 12 de noviembre de 1948 (BOE del 20) para terminar las obras del Palacio de Archivos y Bibliotecas.

en el cuadro de clasificación de fondos<sup>2</sup>.

Para estudiar el tema de la pesca en la ciudad de Málaga en el siglo XVI las fuentes documentales esenciales conservadas en el AHPM son las actas que conforman los protocolos notariales, es decir, los registros de las escrituras expedidas por un escribano público del número anualmente<sup>3</sup>.

El citado Decreto de 1931 establece que *los protocolos de más de cien años de antigüedad, además de su carácter notarial, tienen, preferentemente, carácter histórico y, en consecuencia, para facilitar su conocimiento y estudio al público quedan incorporados al servicio del Cuerpo Facultativo de Archiveros, Bibliotecarios y Arqueólogos para reorganizarlos como archivos históricos*, es por ello que el AHPM comenzó su existencia con el ingreso de este tipo de documentación y, como el resto de los demás Archivos Históricos Provinciales, cuenta con una sección de Protocolos Notariales. Esta larga vinculación entre archivos notariales y Archivos Históricos Provinciales ha sido objeto de diversas normas técnicas para la organización y descripción lo cual ha determinado la conformación de esta sección en la actualidad.

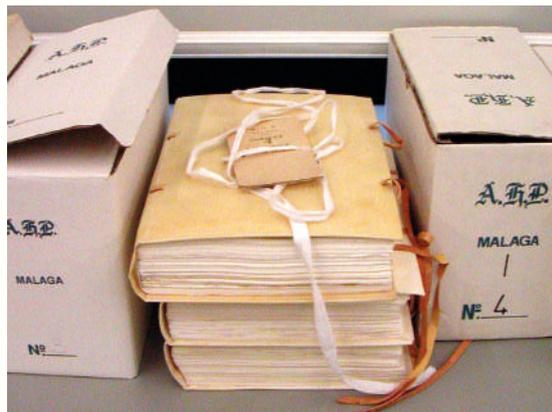
La existencia de archivos notariales se remonta a la pragmática de 7 de junio de 1503 que ordenó la formalización de registros ya que los Reyes Católicos mandaron a los escribanos que *ayan de tener un libro*

<sup>2</sup> [https://www.juntadeandalucia.es/cultura/archivos\\_html/sites/default/contenidos/archivos/ahpmalaga/documentos/CUADRO\\_DE\\_CLASIFICACION\\_2022.pdf](https://www.juntadeandalucia.es/cultura/archivos_html/sites/default/contenidos/archivos/ahpmalaga/documentos/CUADRO_DE_CLASIFICACION_2022.pdf)

<sup>3</sup> El AHPM realizó un “documento del mes” para la difusión sobre la pesca y los documentos conservados en este Archivo, actividad preparada por la archivera Ana Díaz Sánchez. [https://www.juntadeandalucia.es/cultura/archivos/web\\_es/contenido?id=e998ccec-bc23-11e4-9c59-000ae4865a5f&cidActivo=&cidContArch=efc4b78f-79de-11dd-8f74-31450f5b9dd5&cidArchivo=cfa8cd88-58a4-11dd-b44b-31450f5b9dd5](https://www.juntadeandalucia.es/cultura/archivos/web_es/contenido?id=e998ccec-bc23-11e4-9c59-000ae4865a5f&cidActivo=&cidContArch=efc4b78f-79de-11dd-8f74-31450f5b9dd5&cidArchivo=cfa8cd88-58a4-11dd-b44b-31450f5b9dd5)



AHPM. Protocolos para restaurar



AHPM. Protocolos restaurados

*de protocolo encuadernado de pliego de papel entero en el qual aya de escribir i escriban por extenso las notas de las escrituras que ante el passaren i se ovieren de hacer.* No obstante, la mención expresa a la existencia obligatoria de archivos de protocolos surge con la Ley del Notariado de 28 de mayo de 1862.

Los escribanos públicos del número de Málaga se establecieron y organizaron en esta ciudad a partir de 1487 y desde ese momento se conoce el número de escribanías, su evolución, acrecentamiento, quienes eran sus titulares, los sistemas de renunciación y otros aspectos relativos al funcionamiento de estas escribanías. Ante los escribanos públicos acudían quienes debían formalizar contratos de todo tipo, compraventas, arrendamientos, fletes, testamentos, inventarios de bienes, declaraciones, denuncias, rescates de cautivos, en definitiva, una amplia tipología de actas; por ello estos documentos reflejan la vida de una ciudad y de sus habitantes, permiten conocer diversos aspectos tanto colectivos como individuales, tanto de índole económica –el precio de bienes, manufacturas, por ejemplo– como los relacionados con la historia de las mentalidades; además, los documentos notariales propician tanto el conocimiento de

la política internacional de la Corona como el espacio más íntimo de una vivienda. Las actas notariales acercan a los investigadores al acontecer cotidiano, abren todos los resquicios para el análisis de un momento histórico determinado, pues de una manera o de otra todo queda reflejado en los registros de un escribano público del número, también los relativos a la pesca y al consumo del pescado.

La documentación notarial conservada en el AHPM ha sufrido diversos avatares que condicionan su mal estado de conservación en la actualidad; estos documentos estuvieron almacenados en diferentes inmuebles no siempre adecuados para su correcta preservación; sufrieron traslados e inundaciones, la incuria del tiempo y el almacenamiento en lugares innobles *en donde las ratas, la humedad y los insectos hicieron estragos*, tal como lo expresó D. Nicolás Cabrillana Cíezar, director que fue del Archivo Histórico Provincial de Málaga. Y, salvo breves periodos excepcionales, las Administraciones Públicas responsables de la conservación de este acervo documental, no facilitan los recursos necesarios para su restauración y reproducción.



## 2. Los vecinos y los habitantes de Málaga

El análisis sobre las artes y procedimientos de pesca y el consumo de pescado en Málaga en el siglo XVI ha de estar incardinado en un contexto más amplio sobre qué se comía en la ciudad y cómo era organizado el abastecimiento de víveres. Por ello se ha de recordar que la ciudad de Málaga fue incorporada a la Corona de Castilla en agosto de 1487 lo cual implica algunas circunstancias que son básicas para comprender los problemas de abastecimiento de alimentos para los repobladores que se asentaron en Málaga y para los muy pocos vencidos que quedaron en la ciudad. La guerra había destruido los campos circundantes, la mano de obra que entendía de determinados cultivos había sido deportada, los sistemas de producción quedaron inactivos o poco productivos, como, por ejemplo, los primorosos regadíos. Además, la ciudad de Málaga a lo largo del siglo XVI se va adaptando a los usos y costumbres de los nuevos vecinos, de los estantes y de quienes estaban de paso; en definitiva, un paisaje urbano cosmopolita conformado por residentes permanentes, mercaderes de muy diverso origen, tratantes, alfaqueques, tropas aguardando ser embarcadas para los presidios norteafricanos o la península italiana, así como quienes habían permanecido en cautiverio y habían sido rescatados y esperaban volver a sus ciudades y terruños, y también los esclavos cuyo futuro siempre pendía de las compraventas de un activo mercado existente en Málaga o del destino que les impusieran sus dueños; y cada

cual necesitaba alimentarse si bien siempre en función de su posición social y económica.

Las demandas de alimentos trascendían la necesidad perentoria del sustento diario pues en Málaga durante el siglo XVI eran abastecidas las armadas, los factores de los presidios norteafricanos organizaban el aprovisionamiento de los mismos desde el puerto malagueño e, incluso, el concejo malacitano estaba comprometido para asegurar el alimento para esos emplazamientos. Para el tema que nos ocupa debemos recordar que las salazones y el pescado cecial –ya fueran tollos de diverso tamaño y sábalos, como indican los documentos– era considerado *muy buen pescado de bastimentos*. Además, eran exportados otros víveres hacia diversos destinos –el mar del Norte, Flandes, Inglaterra– sin descartar los alimentos que en Málaga se comerciaban para incluirlos en las expediciones transatlánticas.

Desde un principio los Reyes Católicos ordenaron cuantas medidas fueron necesarias para que Málaga se convirtiera en una ciudad castellana y todo ello quedó reflejado en la creación de una estructura político-administrativa, en la necesaria repoblación de la ciudad y su entorno, en la creación de una élite que sostuviera estas mutaciones y en una transformación de los sistemas de producción, de manera que todo ello redundará en la modificación del paisaje y en los cambios en la estructura urbana. En este espacio físico –urbano y rural– se debían producir alimentos para los habitantes de la ciudad y para todos los compromisos expresados. No era una tarea fácil.

Los usos alimentarios de los malagueños del siglo XVI, desde el comienzo de una nueva sociedad repobladora hasta su consolidación,



*Sin título*, 1962. 78 x 116 cm. Óleo sobre algodón.

no difieren de lo acontecido en otras ciudades, pues no todos los vecinos de Málaga van a ser iguales ni en poder económico, ni en prestigio social ni, desde luego, a la hora de alimentarse. La oligarquía malagueña, surgida con el Repartimiento y con las mercedes concedidas por don Fernando y doña Isabel, controlará todos los resortes del poder, casi todos los aspectos de la vida ciudadana e, incluso, la forma de alimentarse de sus convecinos pues esta élite establecerá los precios de los productos, manejará el comercio de los alimentos –primando sus intereses económicos sobre las necesidades de sus convecinos–, elaborará las normas sobre el mercado y las tiendas de la ciudad y, en más de una ocasión, provocará algunas carestías de alimentos.

### 3. La organización y el control del abastecimiento y del consumo de alimentos

El concejo de Málaga desde su constitución en 1489 tuvo todas aquellas funciones que debían perseguir un adecuado abastecimiento del mercado local y procurar la alimentación de quienes vivían en la ciudad o se encontraban de paso en ella. Partiendo de disposiciones emanadas de la Corona (Ordenanzas de 1489, el Fuero Nuevo en 1495, Nuevas Ordenanzas), y de las normas elaboradas por el corregidor y el cabildo municipal –regidores y jurados– (ordenanzas y acuerdos del cabildo) a lo largo del siglo XVI se formalizó la organización y control

del abastecimiento procurando que vecinos y habitantes de Málaga tuvieran el alimento suficiente y, a ser posible, variado. Pero el consumo de alimentos es la última fase de un proceso que comienza con la producción y obtención de los víveres, desde el campo o el mar hasta el mercado, hasta las tiendas y los mesones; las autoridades concejiles extienden su autoridad a todas esas etapas y establecimientos.

El abastecimiento de una ciudad está vinculado al campo circundante y en el caso de Málaga también al mar, a las vías de comunicación y a los mercaderes, a los comerciantes y a las industrias de transformación de productos alimenticios, que en el caso del pescado son aquellos establecimientos que aseguran la conservación, “la conserva”. Por ello los sistemas de control son complejos y requerían la existencia de una serie de oficiales del concejo encargados de vigilar el cumplimiento de las normas y de ejecutar las penas dispuestas para los infractores, para lo cual existían fieles, sobrefieles, alcaides, veedores. Con respecto a la pesca, compraventa y consumo del pescado algunos de estos oficiales eran: el fiel de las salinas, el fiel de las cargas del pescado, el fiel de la anchoa; el guarda de las cargas del pescado, el alcaide de la Puerta Nueva; el guarda de la ribera de la mar y los guardas *para la ribera de la mar, barcos e xabeques*. Asimismo, las autoridades concejiles debían proteger a los vecinos de fraudes y abusos a la par que defender los ingresos que la hacienda municipal percibía por algunos conceptos relacionados con el abastecimiento, entre ellos los obtenidos en virtud de la merced real en relación con las cargas del pescado. Por todo ello el intervencionismo de las autoridades era elevado en relación con los alimentos, lo

cual se pone de manifiesto desde las primeras sesiones capitulares pues son aprobadas normas para el cumplimiento de la merced real sobre la salida de víveres de la ciudad y su reemplazo por cargas de pan, el Fuero Nuevo determinó la elaboración de ordenanzas, entre otras cuestiones, sobre las pescaderías. No se ha de olvidar que la real hacienda percibía ingresos por las compraventas del pescado, principalmente mediante la recaudación de la alcabala del pescado seco y fresco, impuesto que debían satisfacer los regatones, tenderos, mesoneros y pescaderos, de todo el pescado y jibias que se vendieran en las mismas jábegas de pesca y en otros lugares.

Las ordenanzas que afectan a la pesca, transformación y compraventa del pescado son para el siglo XVI diversas: Ordenanzas de la venta del pescado –establecen dónde se ha de desembarcar el pescado, dónde se ha de vender, prohibiendo expresamente la exportación hasta que la ciudad no tenga asegurado su suministro–; Ordenanzas de las cargas y del pósito; Ordenanzas de los regatones del pescado; Ordenanzas de la Alhóndiga y oficiales de ella; Ordenanza que fijó los precios de los pescados más cotizados y los más corrientes –se impide la venta a bodegueros y a taberneros hasta que los vecinos no hayan comprado su provisión, recomienda que se eche sal al pescado fresco para que se conserve mejor, son mencionadas las capacidades de las medidas y el trabajo de los regatones–; Ordenanzas de los armadores, naseros y pescadores –recoge el tenor de ordenanzas anteriores e incide sobre la venta del pescado y su transformación en salazones y anchoas–; *Ordenanças de lo que toca a la anchova, y fiel della, y de los varriles, y marca, e toneleros que los hizieren*; Ordenanzas del *pescado por el tanto*; Ordenanzas de las cargas y del pósito y

de la alhóndiga; Ordenanzas de los *anchoveros* y de los cortadores de la carne; Ordenanzas de los armadores. Estas disposiciones eran desarrolladas o modificadas mediante los acuerdos adoptados en las sesiones del cabildo que establecían el proteccionismo mediante un complejo sistema de compensaciones según los diversos productos; regulaban el mercado local y fijaban los lugares de venta, la delimitación de caminos y calles para la circulación de alimentos, la persecución de la especulación; el control de los precios –entre ellos los del pescado fresco y seco– y la calidad de los alimentos.

Durante casi todo el siglo XVI el proteccionismo sobre la salida del pescado de la ciudad –la *saca*– es aplicado a los armadores, regatones, arrieros, recueros e, incluso, los *anchoveros*, mediante el establecimiento de lugares fijos para la compra y el horario para la compraventa de pescado y su salida de la ciudad se intentaba facilitar el trabajo de los oficiales para el control de estas operaciones y evitar que Málaga quedara desabastecida de pescado. Las salidas de pescado fresco y salado, tanto por mar como por tierra, era una actividad cotidiana en la ciudad de Málaga y sometida a este rígido control, por lo que la cargazón del pescado y el abastecimiento de barcos estaba sometida a la regulación por el concejo, así como la salida de pescado hacia las villas de la Tierra de Málaga y ciudades cercanas pues los habitantes de estas poblaciones se abastecían de pescado malagueño mediante el ir y venir de arrieros.

Los arrieros solían tener dificultades en su trabajo puesto que el consumo en la ciudad era elevado y no siempre quedaba pescado para vender a quienes trajinaban con bestias. Son numerosos los documentos notariales que muestran la actividad de los arrieros



*La charca*, 1987. 146 x 114 cm. Óleo, emulsión asfáltica, collage, madera.

que transportan pescado pues debían ser establecidas las condiciones del transporte, el precio por la carga, el lugar de la entrega y, además, debían volver a la ciudad de Málaga para presentar a los fieles del pescado *testimonio* –el comprobante– de lo que se había sacado, como lo demuestra Alonso de Aroche, vecino de Archidona, que recibió de su amo, Esteban Álvarez, tres cargas de pescado fresco para llevarlas a Montilla, y se compromete a traer *testimonio* de que las entregó a las vendedoras de esa villa (1561, noviembre, 21, Málaga). Los arrieros y recueros van a tener un destacado papel en todo lo relacionado con el consumo del pescado y figuran con frecuencia en los documentos relativos a este alimento. Se ha de recordar que el transporte, mediante la arriería, dependía de la adecuada calidad de la sal para que el pescado llegara en buenas condiciones a su destino, pero a veces ocurrían percances como el que le sucedió a Alonso Moyano, vecino de Córdoba, a quien se le pudrieron las sardinas que iba a enviar a esta ciudad debido a la mala calidad de la sal. Por ello el pescado era previamente salado para garantizar una larga conservación.

Un individuo podía trabajar en estos negocios, pero lo usual era que un grupo de ellos se asociaran para comprar pescado fresco en Málaga y para que, mediante recuas, pudiera ser consumido en Archidona, Antequera, Écija, Guadix, Córdoba, Montilla, Cabra y lugares más alejados del litoral, como bien informan contratos para el establecimiento de estos acuerdos. El comercio a mayor escala, tanto por mar o como por tierra, era una actividad de regatones y tratantes de pescado

sometidos, asimismo, a un fuerte control, para evitar fraudes y para que la hacienda municipal no perdiera ingresos, pero también para garantizar que el pescado de calidad fuera consumido por los malagueños tal como estaba establecido en distintas normas: que *los pescados buenos que no los saquen fuera*. Estos mercaderes y regatones *de comprar y vender* pescado se especializaron en enviar este alimento al interior de Andalucía, al aprovisionamiento de barcos y a la exportación a diversas ciudades italianas y de Sicilia, bien porque este producto formaba parte del abastecimiento de las armadas reales o porque los comerciantes mercadeaban con *sambalos*, sardinas y *anchovas*, entre otros pescados; de todo ello dan fe numerosos documentos conservados en el AHPM. Estos tratantes de pescado compraban el producto directamente a los pescadores y marineros para comerciar con ello, pero, a su vez, podían usar parte del pescado para abastecer sus propias tabernas, como era el caso de Diego Martín, tratante de pescado y mesonero en el mesón Nuevo, que se obligó a pagar a Méndez Suárez de la Vega 1.630 reales de plata del resto de las cuentas de atún y liza que hubo entre ellos en 1576 (1578, abril, 11. Málaga).

Los malagueños compraban el pescado para el consumo de sus casas en el mercado o en las tabernas, asimismo también lo obtenían mediante la percepción del pago de arrendamientos y de censos; este es el caso, por ejemplo, de Diego García de Hinstrosa, que como tributo del arrendamiento de una de sus casas exigía una docena de lenguados<sup>4</sup>.

<sup>4</sup> AHPM Secc. Protocolos. Leg. 7 fol. 191v.

## 4. La pesca y los pescados

El pescado consumido en Málaga era variado si atendemos a la enumeración mostrada en diversas ordenanzas: lenguados, aguja palar, congrio, palometa, corvina, atún, pescada, tollo, araña, liza, salmonete, *albrebe*, gallo, róbalo. Probablemente las especies más consumidas eran las sardinas, jureles, bogas, caballas, besugos, brecas, bonitos, pargos dentones, doradas y salmonetes ya que son estos pescados los que los armadores quieren subir el precio en 1513<sup>5</sup> y son los ejemplares citados con mayor frecuencia en las actas notariales sobre compraventa, contratos de arriería, fletes y actas para los trabajos relacionados con la transformación del pescado.

Una especial mención requieren las anchoas, en la doble acepción que los documentos reflejan, es decir, el género de pescado, la forma de transformarlo para su conservación y el modo para consumirlo: *pescado semejante a la sardina, algo menor y menos ancho: el qual salado y sazonado se difunde desde Italia, y particularmente desde Génova, por toda Europa en barrilillos*; la anchova: *...sirve para ensaladas y otros guisados, á quienes dá sabroso gusto*<sup>6</sup>. La ciudad de Málaga, desde la constitución de la estructura administrativa castellana, estuvo vinculada a la producción de anchoas –sin descartar la existencia de preparación de esta salazón en época nazarí–, pues en 1491 los Reyes Católicos *por mejor poblar* la ciudad y considerando el beneficio para *uso común* de los vecinos, concedieron

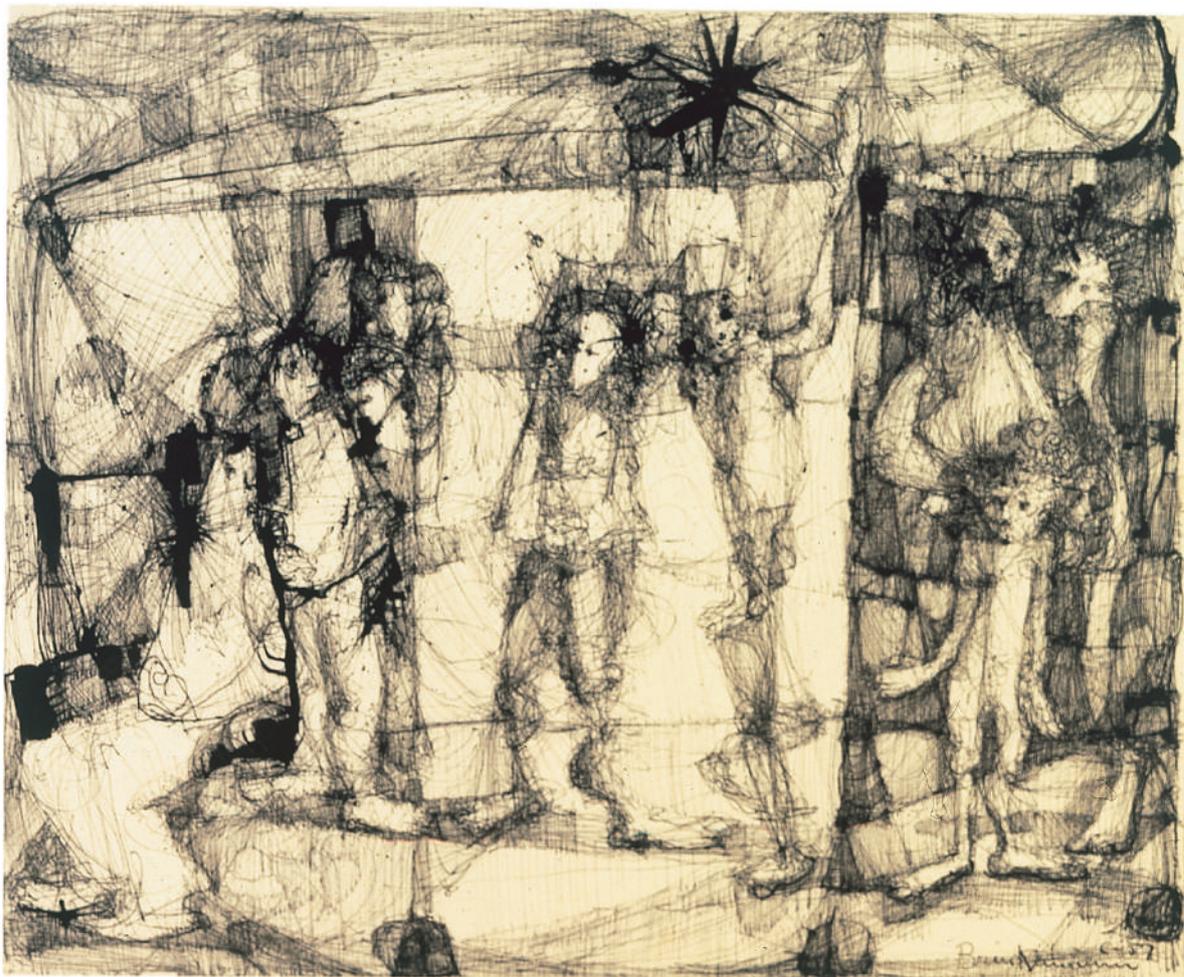
una merced para que los malagueños pudieran hacer anchoas y sardinas *anchovadas* en sus casas, tanto para su propio consumo como para vender lo producido<sup>7</sup>. Además, la preparación de anchoas era una actividad que reportó importantes beneficios a la hacienda local, a los vecinos, a una pléyade de trabajadores vinculados a este producto y a los mercaderes; por ello las *anchoverías* y los *anchoveros* son objeto de regulación en varias ordenanzas tanto aquellas dedicadas a la pesca en general como las normas específicas para el pescado *anchovado* y su preparación. La venta de pescado a *anchoveros* y barrileros reportaba un beneficio para todos si bien el fraude fue habitual por diversos motivos, entre ellos porque los vendedores de pescado traspasaban el producto fuera de los cauces establecidos por el concejo.

Es bien conocido que la anchoa malagueña se exportaba a todo el Mediterráneo pero también hemos de recordar que este producto de Málaga formó parte de la expedición de Fernando de Magallanes y Juan Sebastián Elcano como lo demuestra el documento notarial expedido el 9 de junio de 1519 por el cual Baltasar Genovés, en nombre del capitán *Hernando de Magallanes*, recibió del malagueño Alonso Yañes 200 barriles de *anchovas*, por un precio total de 23.077 maravedís (mrs.); Baltasar Genovés entregó esta carga a Sanjuan de Amézaga, maestre de la nao *Trinidad*, que estaba en el puerto de Málaga, para que la transportara a la ciudad de Cádiz y allí entregara estos

<sup>5</sup> El pleito de los armadores contra el concejo de Málaga. Archivo de la Real Chancillería de Granada. Caja 302 p. 2.

<sup>6</sup> *Es vos italiana. Diccionario de Autoridades*. Ed. Facsímil. Real Academia Española. Madrid, 1990.

<sup>7</sup> Archivo General de Simancas. Patronato Real 59-53.



Sin título, 1957. 38 x 46 cm. Tinta china.

barriles a Bernardino del Castillo<sup>8</sup>. Esta carga de anchoas quedó asentada en la *Relación de gastos hechos para la armada de Fernando de Magallanes* que se conserva en el Archivo General de Indias<sup>9</sup>.

Las sardinas son mencionadas con frecuencia en los contratos de todo tipo

<sup>8</sup> Carta de flete y acta de compraventa, testigos: Martín de Anchieta y Pedro Ximénez de Burgos. AHPM. Secc. Protocolos. Málaga. Leg. 134 t.II fol. 415, Estos documentos fueron expuestos en la actividad “El documento del mes” de julio de 2019 elaborado por la archivera del AHPM Ana Díaz Sánchez,

[http://www.juntadeandalucia.es/cultura/archivos/web\\_es/contenido?id=4700645b-82aa-11e9-973c-000ae4865a5f&cidContArch=4b07b39e-3b6e-11dd-92fe-31450f5b9dd5&cidArchivo=cfa8cd88-58a4-11dd-b44b-31450f5b9dd5&cidProvincia=4b07b39e-3b6e-11dd-92fe-31450f5b9dd5](http://www.juntadeandalucia.es/cultura/archivos/web_es/contenido?id=4700645b-82aa-11e9-973c-000ae4865a5f&cidContArch=4b07b39e-3b6e-11dd-92fe-31450f5b9dd5&cidArchivo=cfa8cd88-58a4-11dd-b44b-31450f5b9dd5&cidProvincia=4b07b39e-3b6e-11dd-92fe-31450f5b9dd5)

<sup>9</sup> En la *Relación de gastos hechos para la Armada de Fernando de Magallanes*, Sevilla, 1518-1519 Archivo General de Indias. Contratación, Libro 1, fol. 86.

relacionados tanto con el abastecimiento de los habitantes de Málaga como, sobre todo, formando parte de la carga de los barcos bien para el consumo de la tripulación o para su venta en otros lugares; también las sardinas estarán asociadas a su transporte en botas y barriles. Para todo lo cual se acudía a un escribano público que diera fe de compras y ventas, contratos de flete, de arriería, cartas de poder y de obligación, etc.; ejemplo de la presencia en una escribanía pública del número es la que hizo el 27 de noviembre de 1523 Juan Díaz, vecino de Málaga, maestre de la carabela *San Antonio*, que la fletó a Juan Ramírez de Pina, vecino de Valencia, para llevar a esta ciudad todas las botas y barriles de sardinas que pudiera embarcar por 39 ducados

o aquellos 800 barriles de anchoa fletados en para Valencia, igualmente<sup>10</sup>.

Los documentos notariales permiten conocer muy diversos aspectos sobre la pesca y sus capturas en los que se alude a muchas de las especies citadas; no obstante existen menciones menos frecuentes como por ejemplo los contratos relativos al atún<sup>11</sup> que dan testimonio tanto del consumo de este pescado en los mesones de la ciudad como a los negocios que se sustentaban en esta pesquería pues se solían constituir *compañías* entre hombres de la mar y comerciantes que asumían los riesgos de la pesca de los atunes, contratos en los que se fijaban los gastos y las posibles ganancias; documentos notariales que establecen las condiciones de estos acuerdos, como el realizado el 23 de abril de 1569 por el que se asume el compromiso de llevar la mitad de la ganancia *que Dios diere en los dichos atunes lo cual hemos de repartir de hoy día de la fecha de esta carta en dos meses cumplidos primeros siguientes, porque hasta entonces he de granjear y tratar en el dicho atún con los 100 ducados y hemos de sacar los dichos 100 ducados que hemos recibido de vos Luis Hernández.*

La documentación notarial también informa sobre la existencia de bacalao en Málaga, mención que puede ser tanto a este tipo de pescado como a la forma de preparar cualquier otra captura. El bacalao o los *pesca-dos vacaleados* eran consumidos en mesones y tabernas, pero también eran exportados a los

presidios norteafricanos, por ejemplo, en 1603 un tal Juan Bautista Sisto, mercader, vecino de Málaga, pidió licencia para embarcar 12 quintales de bacalao para llevarlos a Orán.

Con menor frecuencia los documentos dan testimonio del consumo de jibias que son vendidas por los tenderos y servidas en los mesones de la ciudad, era un producto transportado a cuestras en capachos por los *malahizes* desde las jábegas.

Debemos preguntarnos dónde se capturaban estos pescados que los documentos citan, dónde se encontraban los caladeros cercanos a la ciudad de Málaga. Para ello debemos recordar que una de las primeras medidas adoptadas en las sesiones del cabildo malagueño fue la de establecer las aguas jurisdiccionales a unas cinco leguas de la ciudad y los pescadores que sobrepasaran ese límite se exponían a una multa de 5.000 mrs. y a perder la jábega y los aparejos. La delimitación de la jurisdicción del concejo de Málaga sobre las playas y costa cercana fue en más de una ocasión el origen de conflictos destacando los habidos con don Fadrique Enríquez de Cabrera, Almirante del Reino de Granada. Los caladeros de la ciudad de Málaga evolucionaron con el tiempo y, tal vez, se fueron esquilmando pues este parece ser uno de los problemas planteados por los pescadores malagueños en el pleito que en 1513 mantienen con el concejo pues consideraban que los precios aprobados en las ordenanzas unos años atrás ya no eran válidos pues los bancos de pesca ya no eran cercanos a la ciudad –*porque estavamos junto con la çibdad y las pesquerías entonces de aquí cerca estaban muy buenas las cuales al presente no estan asy*– de todo lo cual dan testimonio unos armadores que conocían bien la situación pues eran *vecinos muy antiguos* de la ciudad.

<sup>10</sup> 1529, agosto, 27. Málaga. Pedro Muñiz, vecino de Málaga, maestre de la nao nombrada San Andrés, estante en el puerto y playa de Málaga, reconoce que afleta a Gregorio de Bayano Gres, mercader, vecino de Valencia, para que cargue en ella toda la cantidad de mercaderías que la dicha nao buenamente pueda, entre ellos 800 barriles de anchoa.

<sup>11</sup> 1578, abril, 11. Diego Martín, tratante de pescado y mesonero en el mesón Nuevo, se obliga a pagar a Méndez Suárez de la Vega 1.630 reales de plata del resto de las cuentas de atún y liza que hubo entre ellos en 1576. AHPM. Secc. Protocolos. Málaga. Leg. 365 fol. 433.

A lo largo del siglo XVI la posible merma de los caladeros próximos a la ciudad, así como el aumento de la población, pudo generar escasez de pescado fresco.

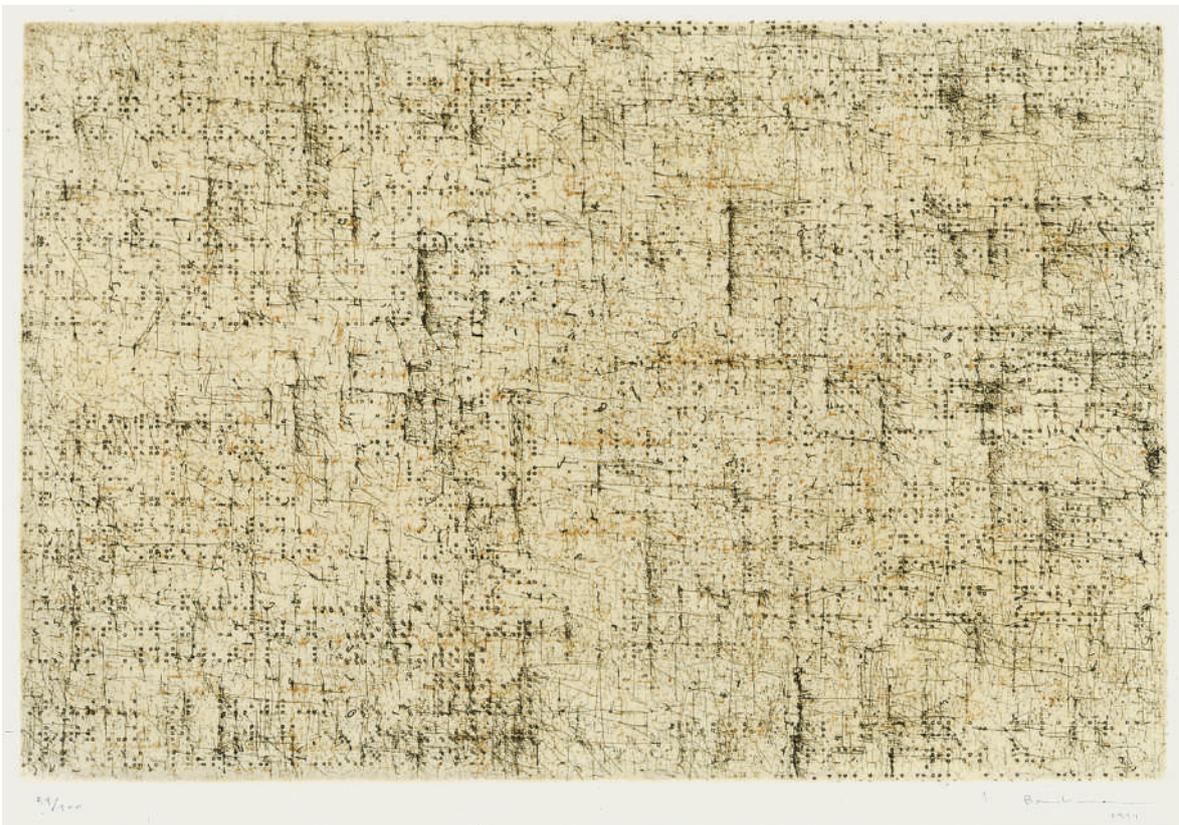
Desde la llegada de las jábegas y otras barcas de pesca a la playa comenzaba el control ejercido por el concejo para garantizar el abastecimiento de los vecinos, se proseguía con la fijación de los precios y con la vigilancia de la forma de venta. Conocemos algunos datos al respecto, por ejemplo, que los lenguados se vendían *a ojo*, aunque las medidas empleadas, de forma general, eran la arroba, la libra y la onza; la arroba podía ser de una clase determina para que se pudiera adaptar a la venta *con chica y chica con grande*.

Las ordenanzas del pescado establecen que los barcos de pesca debían vender sus capturas *desde el espolón de las ataraçanas hasta la puerta del Baluarte*, si bien algunos pescados podían ser adquiridos fuera de la rada de la

Puerta de la Mar; estaba prohibido comprar pescado en la playa, aunque dada la frecuencia con la que ha de ser reiterado este veto se sugiere su común incumplimiento. En los lugares de venta del pescado se concentraban pescadores, armadores, lavadores, saladores, charranes que porteaban las cestas con los peces, regatones y arrieros; sus actividades, procedimientos para negociar, los precios de los contratos y el valor de los suministros pueden ser asuntos bien conocidos gracias a la documentación conservada en el AHPM.

La captura de pescado comportaba riesgos para los pescadores malagueños, el mar siempre ha mostrado sus peligros, pero, además, en el siglo XVI calar las redes cerca de Málaga era adentrarse en las *fronteras de la costa*<sup>12</sup>, una frontera entendida como ese límite frente a los enemigos que eran muchos

<sup>12</sup> Así lo manifestaba Juan Galiano y otros mercaderes, cuando tuvo que transportar 200 arrobas de harina a la villa de Adra (1569, mayo, 11. Málaga).



Sin título, 1994. 43,9 x 29,5 cm. Grabado.



*Mujer y palomas*, 1958. 117 x 90 cm. Óleo sobre lienzo.

y diversos. Las Ordenanzas del pescado de 1501 dan indicios sobre el peligro que sufrían los barcos de pesca: *al estar lexos es mucha costa y demasya-da y de mucho peligro y la gente que va a pescar la llevamos a mucha mas costa*; estos mismos problemas eran expuestos por los armadores en relación con los riesgos procedentes del Norte de África pues los bancos de pesca alejados de la costa malagueña eran zonas *de mucho peligro*, lo que repercutía en los elevados costes que la actividad conllevaba.

Todas las *pesquerías* del litoral malagueño se veían amenazadas por lo que algunas villas, como Vélez Málaga, rogaron a los Reyes Católicos y a la ciudad de Málaga que organizaran lugares de refugio para los pescadores en la costa. Pero ni la vigilancia costera ni estos espacios más seguros eran suficientes, por lo que el concejo de Málaga obligó a sus pescadores a salir a la mar armados, como así lo manifiesta un vendedor de pescado quien en 1509 afirmaba que el corregidor apremiaba a los pescadores a que *traigan armas donde quiera que anduvieren*.

Desde luego no hay que olvidar los peligros derivados del mal tiempo –*Quando anda la mar alta*– tal como indica la Ordenanza de los armadores, naseros y pesca.

Los documentos notariales permiten analizar algunas artes y procedimientos de pesca; diversos tipos de contratos mencionan la acción de pescar con términos que evocan las labores agrícolas, de manera que se emplea *granjear* y quien se dedica a la pesca es denominado, en algunas ocasiones, como *labrador del pescado*. Los documentos conservados en el AHPM mencionan los aparejos y los *aderezos* con los que un barco contaba pues las compraventas y arrendamientos de los navíos, los contratos

para construirlos o proveerlos de elementos básicos muestran estos pormenores, así como las *compañías* de quienes se asocian para las cuestiones relacionadas con la pesca. Por ello conocemos que en 1567 una fragata contaba con siete bancos, dos velas, dos rezones, un barril, cuatro remos, con su entena y un árbol, poleas de varar, una veta de varar, un mazo de madera; en otro momento una fragata *pequeña* contaba con su árbol, entena y vela redonda, con cuatro remos y timón y *parases* o aquel *barco laud de pescar* estaba aparejado con vela, cinco remos, árbol, entena, timón, seis nasas y *todo lo demás*. Algunos documentos –siempre en relación con el atún– mencionan la técnica de las almadrabas.

Las actas notariales documentan algunas artes de pesca tal como lo indica Diego Martín, hombre de la mar, quien alquiló a Hernando Galiano, hombre de la mar, ambos vecinos de Málaga, su barco laúd para que lo traiga a su cargo como arráez *para efecto de pescar con él a las nasas o a la manera que le pareciera de pesquería*, por tiempo de un año y por 13 ducados la temporada (1569, septiembre, 21. Málaga); en los instrumentos notariales es frecuente la mención a las nasas que portan los barcos, así como también son citadas las redes para pescar –en 1504, *24 piezas de redes para pescar* costaban 1.800 mrs.–. Otros contratos recuerdan que los barcos de pesca partían con su *jarcia y atavíos* sin que sean descritos estos, tal como conocemos por el documento de 1504 mediante el cual Alonso López se obligó a pagar a Bernardino de Ribera 950 mrs. por un barco con las características expuestas. Debido al peligro que se ha citado, no se descarta que los barcos de pesca contaran con algún armamento para su defensa, tal como se deduce de algunos documentos notariales.

## 5. El abastecimiento y la compraventa del pescado. La transformación del pescado

En relación con el abastecimiento y la compraventa de pescado se ha de tener en cuenta, por un lado, que los oficios artesanales y los mercaderes de la ciudad de Málaga estaban ubicados por zonas, en cumplimiento del repartimiento de los oficios por calles establecido por el concejo y sancionado por la Corona, lo cual condicionó el viario de la ciudad y la adaptación de muchos inmuebles; ello ha de ser tenido en cuenta para conocer la localización de tiendas, almacenes, mesones y tabernas. La ubicación de diversas actividades artesanales y mercantiles relacionadas con la entrada y salida de víveres en la ciudad estaba también condicionada por la dificultad del transporte ya que se debían cruzar los ríos Guadalhorce y Guadalmedina que carecían de puentes y en invierno podían llegar a ser cauces peligrosos. Los alimentos –y desde luego el pescado– debían ser conducidos por determinadas calles de la ciudad hasta el lugar de almacenamiento fijado por el concejo –el mercado, la alhóndiga, el pósito, las tiendas y la delimitación de la venta ambulante– o por las puertas donde era controlada la salida, asunto muy importante con respecto al pescado por el control que sobre él se ejercía en relación con pago de tasas y percepción de derechos.

El pescado podía ser adquirido por los habitantes de Málaga para su consumo en tiendas, en mesones, en tabernas y en ventas pues estos establecimientos eran tanto lugares de consumo como de venta de pescado, actividades autorizadas por las Ordenanzas. Estos establecimientos estaban sometidos

al control sobre los precios, los horarios de apertura y sobre la calidad de lo suministrado; pero, como sabemos, en las tabernas no se consumía lo de mejor calidad pues estaba ordenado que los *pescados buenos que no los den a taberneros*. A los taberneros, asimismo, se les impuso un horario para sus adquisiciones –en un principio se les permitió comprar pescado después de las nueve de la mañana–, tenían prohibida la compra al por mayor para evitar fraudes que permitieran la salida ilegal de la ciudad de las cargas del pescado de ahí que el armador que vendiera el pescado a los taberneros y mesoneros lo debía hacer con licencia de la ciudad, permiso que implicaba el control de las cargas vendidas en cada establecimiento; no obstante esta práctica de la salida ilegal de pescado a través de los mesones debía ser habitual e incluso quedó documentada en las escribanías públicas en contratos como el que hizo Fernando de Mora, mesonero en el mesón de Ancha, quien apoderó a Fernando de Écija, trabajador malagueño, para que cobrara de Juan de Medina, mesonero, vecino de Archidona, 42 reales que le debe de dos cargas de pescado que se llevó de Málaga a Archidona (1578, febrero, 26).

Los documentos del AHPM permiten conocer a taberneros, mesoneros, bodegueros y tenderos en relación con la compraventa y preparación de pescado. Algunos mesoneros eran propietarios de barcos de pesca lo cual les permitiría su propio abastecimiento; algunos otros compatibilizaban el trabajo en el mesón o la taberna con otra actividad, como la de ser

*tratante de pescado.*

El control de los precios de los alimentos y, por lo tanto, del pescado, era una de las principales tareas del concejo como se ha indicado, por ello las Ordenanzas del pescado de 1501 fijaron los precios, documento que permite conocer la variedad de los pescados consumidos lo cual, además, puede ser constatado en numerosos documentos conservados en el AHPM<sup>13</sup>. A lo largo de los años los precios varían y las compraventas de pescado de las actas notariales ayudan a analizar la evolución de los mismos. Además, el precio del pescado cambiaba, tal vez al alza, durante la Cuaresma, pues el consumo se incrementaría en este momento del año litúrgico, al menos esto es lo que ocurría con los congrios.

El pescado fresco consumido en Málaga era variado según podemos deducir de todo lo antedicho, a ello se ha de añadir el uso de los *pescados secos* y de toda la pesca que era transformada en salazones, *anchoverías*, percheles, embarrilados, lo que conformaba un conjunto de manufacturas de gran importancia para la ciudad tanto para el abastecimiento de sus vecinos como para el sostenimiento de una pujante industria orientada al comercio.

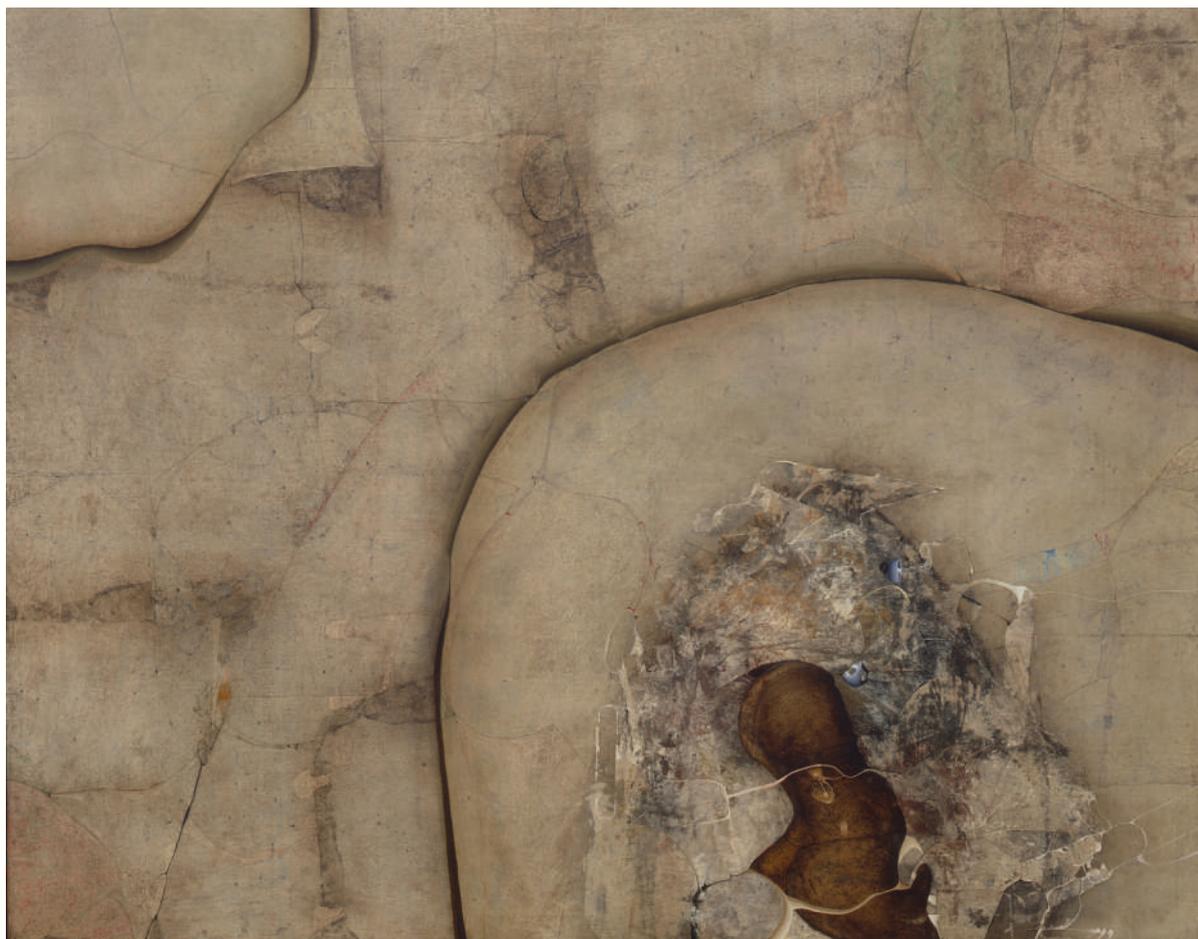
Por lo tanto, y de forma destacada, han de ser evocadas las *anchoverías*. Recordemos que los Reyes Católicos reservaron la producción de anchoa a los vecinos de Málaga, merced real que permitió que los malagueños pudieran hacer anchoas y sardinas *anchovadas*

para su propio consumo y para la venta; esta doble finalidad de la producción generó confusión lo cual se intentó regular en 1521 mediante la aprobación de las ordenanzas de los *anchoveros*. Esta transformación del pescado se realizaba en las denominadas *casas de hacer anchoas*, pues así son denominados estos inmuebles en los documentos notariales. Las autoridades concejiles prohibieron que esta manufactura se ubicara dentro de la ciudad, por lo que los solares de los percheles y casas de *anchoverías* habían sido repartidos en un arrabal, en la margen derecha del Guadalmedina, siendo el centro neurálgico la calle Ancha de los Percheles bien conocida por los numerosos contratos existentes que dan esta referencia topográfica, incluso podemos llegar a conocer las herramientas y enseres empleados en estas manufacturas ubicadas en esta zona de la ciudad<sup>14</sup>.

Anchoas, sardinas y otros pescados eran transformados, lavados, secados, salados y *vacaleados*. La documentación menciona formas de preparar el pescado, a veces sólo se hace referencia a que estuviera *lavado* o *remojado*, que se puede asociar, sobre todo, para la venta, de manera que el pescado no estuviera mezclado con otros elementos –arena, por ejemplo– que repercutiera en el peso y en la calidad; las ordenanzas establecen normas para los lavadores del pescado.

<sup>13</sup> Por ejemplo: lenguado y *aguja palar*, 7 mrs. la libra de 16 onzas; congrio, 4 mrs. la libra de 16 onzas; palometas, corvinas y atún, 3 mrs. la libra de 16 onzas; pescadas, rollos y arañas, lizas, salmonetes de un palmo, 2,5 mrs. la libra de 16 onzas; albines, gallos, lanchas y róbalo, 2,5 mrs. la libra de 16 onzas; gallados, tollos, piques, bonitos y salmonetes menores de un palmo 3 blancas la libra de 16 onzas; brecas, besugos rubios y cachudos: 3 blancas la libra de 16 onzas.

<sup>14</sup> 1533, mayo, 23. Málaga. Inventario *post mortem*. Estando en las casas de Pedro de Écija, en los Percheles, fuera de los muros de la ciudad, Catalina González, su mujer hace inventario los bienes del difunto, fallecido hace ocho días, entre ellos aquellos que pueden tener relación con el oficio como *anchovero*: unas casas en el arrabal de los Percheles, una caldera grande de colar y otras dos pequeñas; una sartén de cobre y una olla de cobre y una cazuela vieja, dos asadores de hierro, dos pares de trébedes de hierro viejas, tres botas de *peixe* viejas, dos tinajas de *peixe* viejas, otra bota vieja, nueve horcone” de madera, dos tinajas pequeñas y dos chiquitas, otros tres barriles de palo viejos, doce *estivas de verga* para *peixe* viejas, dos *másteles* de madera pequeños, dos *cabriones* y cuatro tablas viejas, un martillo de hierro viejo, un *tablero de hazer anchova* con sus banquillos viejos.



*Blancos y humo*, 1979. 130 x 162 cm. Óleo.

Los documentos notariales también aluden al *pescado seco* que a veces lleva el adjetivo de *salado*. En estos trabajos participaban diversos oficios, entre ellos el *empalmador de pescado*; se conoce la contratación de mano de obra infantil para estos menesteres, como fue el caso de Josepe, de 10 años, hijo de María Fernández y de su primer marido, quien es puesto a soldada con Juan Gámez, *empalmador* de pescado, por tiempo de 10 años y por un sueldo de 20 ducados que serían percibidos al final del contrato; acuerdo que es establecido por Juan Fernández, hombre de la mar, segundo marido de la madre del contratado (1578, abril, 3. Málaga).

A pesar de los peligros para capturar pescado este se conseguía –a veces en abundancia–; pero tras las capturas el problema

que surgía era el de la conservación y para ello era necesario el uso de sal, el conservante por excelencia tanto para el pescado fresco como para el salado. Los enfrentamientos entre los saladores y los encargados del estanco de la sal fueron continuos en la ciudad de Málaga, en los primeros años los problemas derivaban de la inexperiencia y de la falta de organización en el suministro de sal, de forma que en 1495 se malogró el *exercício de la anchova* y del pescado fresco; con el transcurso de los años los inconvenientes derivaban de la pésima calidad de la sal o por el desabastecimiento de los *toldos de la sal*. La baja calidad de la sal motivó diversas protestas de los armadores contra los arrendadores de la sal; el perjuicio de todo ello repercutía en comerciantes, regatones y *playeros* y para el común de los vecinos;

además, se afirmó en más de una ocasión que la mala calidad de la sal suponía que las pesquerías *se disminuyen*<sup>15</sup>. La documentación notarial informa de los perjuicios que la mala calidad de la sal ocasionaba pues el pescado no se conservaba, se debía tirar el que se estropeaba y todo ello provocaba que quienes se dedicaban a esta industria abandonaran la ciudad, como fue el caso de Cristóbal Sánchez, cordelero, que vivía en la ciudad desde que se conquistó, compró una fanega y media de sal para salar ocho docenas de pescado y a los dos días se le estropearon debido a la baja calidad de la sal, afirmaba que en Málaga nunca se habían estropeado las salazones *aunque fuese en medio de verano* pero ahora, lo que antes se salaba con una fanega de sal, hay que hacerlo con dos y por estas adversas condiciones él y otros se van a ir a Gibraltar.

No se ha de olvidar el uso de la *nieve* como otro producto necesario para la conservación del pescado de manera que en la ciudad de Málaga existía un lugar para el peso de la nieve y la compraventa esta es mencionada en las escrituras notariales.

El abastecimiento del pescado fresco y salado, así como su participación en diversas rutas comerciales, exigía un adecuado transporte. El acarreo del pescado a larga, media o corta distancia requería unas unidades de instalación, siendo las más comunes, según las citas existentes en las actas notariales, los toneles, barriles, botas y capachos. El embarrilado, se entendía, además, como una forma de conservación del pescado. El barril y el tonel eran, también, medidas de capacidad controladas por los oficiales del concejo; asimismo estos recipientes

permitían el marchamo de lo que contenían, lo cual facilitaba el control de la calidad y que la mercancía fuera conocida como producto de la ciudad de Málaga allí donde fuera exportada y consumida. Así pues, el concejo ejerció una estrecha vigilancia sobre las medidas de los barriles y los toneles para las anchoas y salazones, procurando que la medida –y su capacidad– fuera uniforme tanto para quienes producían anchoas para su propio consumo como para la venta; el incumplimiento de todo ello era perseguido con multas.

Durante la primera mitad del siglo XVI los barrileros también preparaban anchoas de manera que esta situación provocó un conflicto con los *anchoveros*, por lo que las autoridades concejiles tuvieron que poner orden al respecto, indicando que los barrileros estaban dedicados a la fabricación de barriles y los *anchoveros* a la producción y al comercio de salazones, lo cual fue el motivo de la aprobación de unas ordenanzas que separaban las dos actividades. La confusión entre ambas dedicaciones provenía, sin duda, no sólo del beneficio que suponía la venta de salazones, sino de que los vendedores de pescado vendían las sardinas directamente tanto a *anchoveros* como a barrileros. Algunos barrileros también se aventuraban a tener barcos bien para la pesca o bien para el comercio de los barriles ya preparados con el pescado. Los tratantes de pescado también vendían los barriles a los pescadores, probablemente para que fueran estos mismos quienes se encargaran de preparar el pescado, en concreto las sardinas, en estos recipientes; es a lo que se dedicaba Juan Rodríguez de Calatrava, tratante de pescado, quien vendió a Antón de Haro, marinero, 100 barriles de sardinas para pescar, a 47 mrs.

<sup>15</sup> Archivo General de Simancas. Cámara de Castilla. Pueblos 11-46; 11-48.

cada barril (1540, diciembre, 27. Málaga).

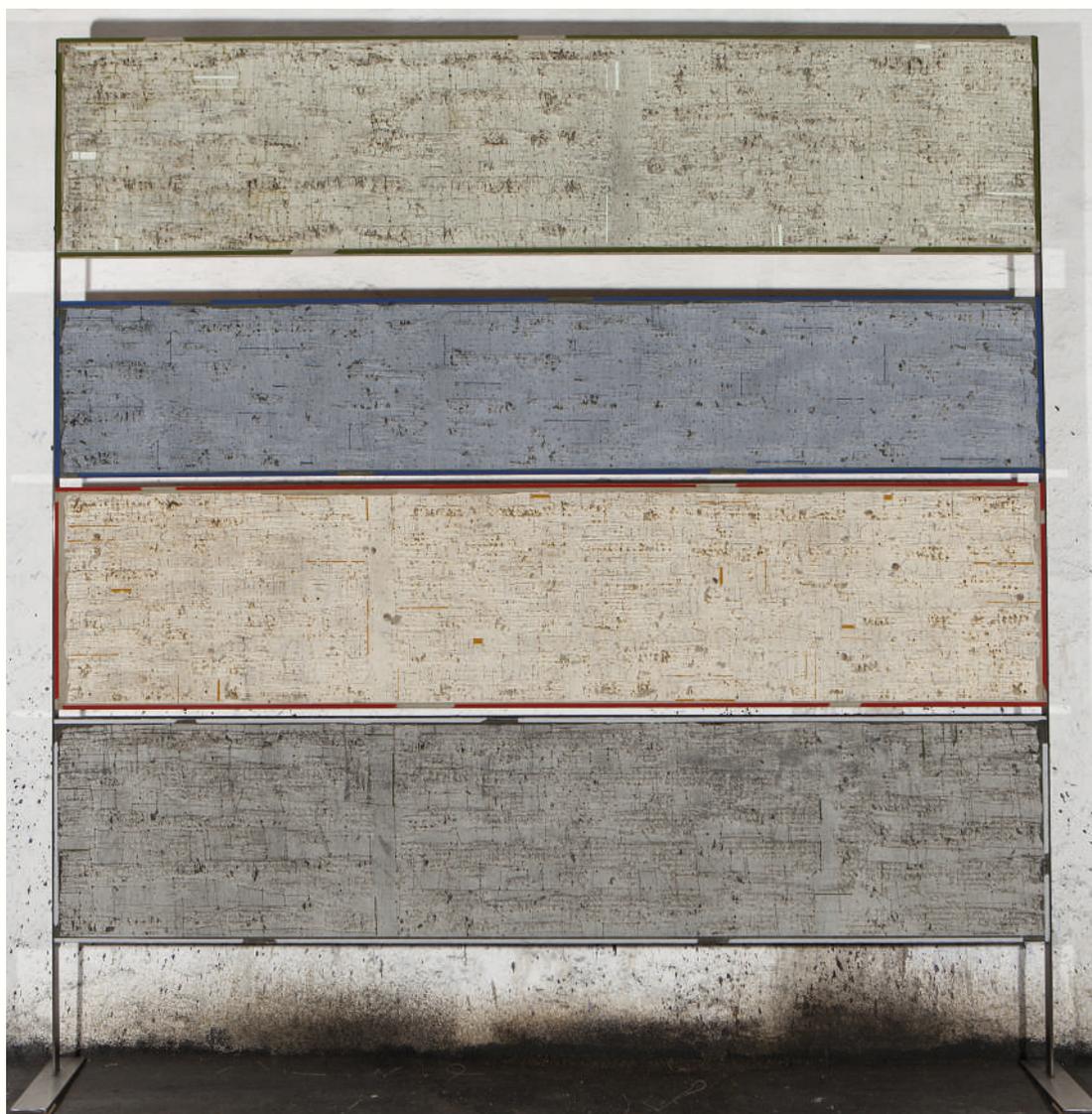
Los documentos conservados en el AHPM no son precisos en diferenciar las botas de los barriles y son contratados los fletes sin distinción en el precio de los unos ni de los otros<sup>16</sup>. Otros artesanos que preparaban los recipientes para el pescado, los toneleros, trabajaban en *tiendas* –talleres– que solían estar cerca de Los Percheles y en la puerta del Baluarte, donde, como sabemos, se vendía el

<sup>16</sup> 1523, noviembre, 27. Málaga. Juan Díaz, vecino de Málaga, maestre de la carabela San Antonio, la fleta a Juan Ramírez de Pina, vecino de Valencia, para llevar a esta ciudad todas las botas y barriles de sardinas que pudiera llevar, por 39 ducados AHPM. Secc. Protocolos. Málaga. Leg. 22 fol. 589.

pescado<sup>17</sup>.

Existían más recipientes relacionados con la pesca, son los capachos mencionados en los contratos de compraventa y los de transporte del pescado fresco y seco tanto para la venta por los tenderos de la ciudad como para el transporte por los arrieros; los capachos, tal como nos informa, entre otros, el tendero Lázaro Hernández, se transportaban a cuestras desde *las xabegas* (1603, marzo, 17. Málaga).

<sup>17</sup> 1540, enero, 28, Málaga. Sebastián Álvarez, tonelero, vecino de Málaga, arrienda a Bartolomé Ojeda, tonelero, la mitad de una tienda fuera de la Puerta del Baluarte, durante 4 años por 2 ducados de oro anuales. AHPM. Secc. Protocolos. Málaga. Leg. 217 fol. 60.



*Cuatro tablas cámblicas*, 2018. 235 x 220 cm. Óleo.

## 6. Barcos y aparejos

Las actas notariales mencionan con frecuencia a armadores como propietarios de la flota pesquera formada por barcas, *barca para pesquería*<sup>18</sup>, jábegas y jabeques; algunos eran propietarios absolutos del navío, otros solían tenerlos *en compañía* para lo cual son establecidos contratos ante los escribanos públicos del número, también los *pescadores* eran dueños de estos barcos. Son numerosos los documentos notariales que a lo largo del siglo XVI muestran la gran actividad desarrollada en Málaga relacionada con la construcción y reparación de los barcos de pesca, la compraventa y arrendamiento de los mismos –en su totalidad o en una parte–; sobre las asociaciones de armadores, barrileros, tratantes de pescado y pescadores para repartirse las ganancias que un barco de este tipo pudiera generar. Todo lo cual revela, una vez más, la importancia de la pesca en la economía de Málaga, tal vez por ello los barcos que permanecían varados en las playas de la ciudad eran vigilados por el concejo que había creado un oficio para tal fin: el guarda de la ribera, barcos y jabeques.

La documentación notarial permite conocer a lo largo del siglo XVI el gran número y variedad de navíos que transitaban por la rada y por las playas de Málaga, barcos que tenían diversos fines: la participación en la Armada, en rebatos, en cabalgadas, en el comercio y también en faenas pesqueras; la tipología de los mismos no impedía que fueran empleados para diversos cometidos. Los documentos mencionan: fragatas, barcos laúd –el *barco laud de pescar* que Pedro de

Herrera, hombre de la mar, vecino de Málaga, arrendó a Bautista Brugo, marinero, por 18 ducados de renta (1578, octubre, 6. Málaga); otro barco laúd con todos sus aderezos varado en la ribera de la mar de Málaga, que Gaspar Méndez, hombre de la mar, vendió a Pedro de Ribas, hombre de la mar, ambos malagueños, por 13 ducados (1551, julio, 8. Málaga) – saetías, urcas, bergantines, galeras y *barcos redondos*<sup>19</sup>. Estas naves solían ser vendidas y arrendadas con *todos sus aderezos*, los contratos especifican que el barco debía ser devuelto a su propietario en buenas condiciones, de hecho, no cuidar bien de ellos conllevaba duras condenas tal como documentan algunas actas notariales. Las jábegas se arrendaban por períodos concretos cuya finalización solía ser por Pascua Florida, lo que induce a pensar que este momento del año litúrgico era la conclusión de un período de la pesquería (1504. Es arrendada una *barca jábega* desde el 16 de diciembre de 1504 hasta Pascua Florida por 1.350 mrs.) y es el periodo para el cual también se contrataban a los *hombres de la mar* que debían faenar en ellas, como es el caso de Juan de Benavides, hombre de la mar, quien se obligó a servir a Gabriel Calvo, armador, en su *xavega de pesquería* desde el mes de julio hasta Pascua Florida *primera venidera*, por 11 reales cada semana (1609, julio, 11. Málaga). Las embarcaciones llevaban provisiones para el tiempo que durara la faena y entre estos bastimentos no faltaba el vino para *la gente de*

<sup>19</sup> 1578, febrero, 14. Bartolomé Lucas, patrón del barco redondo nombrado San Francisco, vecino de Cádiz, lo fleta a Juan de Montoya, mercader malagueño, para cargar 600 cahices de canaduca para llevarlos a Sevilla y a Cádiz, se lo ha de llevar a la playa de Torremolinos a la lengua de la mar. AHPM. Secc. Protocolos. Málaga. Leg. 365 fol. 478.

<sup>18</sup> AHPM. Secc. Protocolos. Málaga. Leg. 25bi fol. 533.

*la jábega*<sup>20</sup>.

Los precios de las barcas y jábegas aumentaron con el transcurso de los años: en 1497 una jábega con sus aparejos (cuerdas y remos) valía 5.000 mrs., en 1498 el precio era de 12.250 mrs., en 1505 *una hacienda de pescar* (una barca con sus remos) estaba valorada en 16.200 mrs. y 17.400 mrs. y así sucesivamente.

La referencia en la documentación notarial a las jábegas, jabeques y barcas es la más prolija lo que puede dar a entender que eran los barcos más utilizados en Málaga para la pesca, el transporte e, incluso, para salir en rebatos, de hecho, el lugar dedicado a las embarcaciones de pesca establecido por el concejo se denominaba el *termino de las xavegas*.

<sup>20</sup> 1569, febrero, 14. Málaga. Acuerdo entre Juan Aguilar, armador, vecino de Málaga, y Juan Álvarez, sobre una deuda que contrajo Antón Martín, tabernero, de una jábega de Aguilar, por una cantidad de vino que repartió a la gente de la jábega. AHPM. Secc. Protocolos. Málaga. Leg. 488 fol. 78.

La pesca y el consumo de pescado así como las manufacturas y la exportación de pescado fresco y curado, actividades de gran relevancia para la ciudad de Málaga durante todo el siglo XVI, propició la existencia de una serie de trabajos directamente relacionados con las faenas de pesca (pescadores, marineros, *hombre de la mar, pescador de lo alto, labrador del pescado*); otros artesanos dedicados a la construcción y reparación de jábegas (carpinteros de ribera, calafates), aquellos oficios encargados de recoger y preparar el pescado cuando llegaba a la costa (playeros), además de quienes se dedicaban a la venta y comercio de la pesca (regatones, tratantes del pescado, mercaderes); sin olvidar los trabajos que surgían en torno a las importantes manufacturas para la transformación del pescado (lavadores, percheleros, *anchoveros, empalmadores de pescado, barrileros, toneleros, enseradores*); también dependían, en parte,



Ruiz Juan. *El rebalaje*, 2018. Óleo sobre lienzo pegado a tablex. 59 x 39 cm.

de la actividad pesquera, los propietarios de los navíos y los armadores. Es por ello que en las actas notariales son mencionados con más frecuencia que otras profesiones u oficios relacionados con el mar, con la manipulación y transformación de la pesca y su comercialización. De todo ello se pueden conocer datos en la documentación conservada en el AHPM bien a través de los documentos relacionados con la vida personal –en los que se indican la profesión y bienes del otorgante– como en otros instrumentos que informan sobre las tareas económicas y sociales de un individuo<sup>21</sup>; además recordemos que en ciertas profesiones de riesgo, en las que se han de incluir la navegación del tipo que fuera, se asumían unos peligros –*e porque podría ser como la muerte es natural que en cualquier viaje*– por lo que era frecuente hacer testamento<sup>22</sup>; además de las actas que son la base de contratos necesarios para la actividad profesional, artesanal o comercial de una o de las dos las partes que figuran en el documento; existen otros documentos que facilitan información sobre todo lo aquí tratado: contratos de mano de obra, de servicio, de aprendizaje para una profesión determinada,

ya sea un barrilero o un carpintero de ribera<sup>23</sup>, incluso cartas de dote y de dote y arras, donde los bienes transmitidos están relacionados con la pesca, el pescado, su consumo y transformación.

<sup>23</sup> 1529, marzo, 3. Málaga. Carta de servicio. Mono Sigav, nizardo, natural de Niza, estante en Málaga, entra a servicio y por aprendiz con el maestre Julián, barrilero, vecino de Málaga, por tres años, para que en este tiempo haya de estar e este en vuestra casa e poder e vos sirva en el dicho vuestro oficio de barrilero, le ha de dar de comer y beber y cama y casa en que este e duerma ansy sano como enfermo, le ha de enseñar el oficio de barrilero a vista de oficiales que de ello sepan.; 1551, septiembre, 9, Málaga. Alonso Díaz, cuñado de Gaspar Báez, portugués, vecino de Ceuta, entra al servicio y por aprendizaje con Pedro de Baena, carpintero de ribera, vecino de Marbella, por tiempo de 8 años, según las condiciones acostumbradas. Al finalizar este tiempo Baena le dará herramientas para que pueda ganar un jornal como es costumbre del oficio AHPM. Protocolos. Málaga. Leg. 224 fol. 567.

<sup>21</sup> 1569, marzo, 10. Juan Sánchez de Briniega, labrador, vecino de Pizarra, jurisdicción de Málaga, reconoce que debe a Francisco Galiano y a Pedro Gómez, hombres de la mar, vecinos de Málaga, 8 ducados del resto que importaron de 92 cabras moriscas que le vendieron AHPM. Protocolos. Málaga. Leg. 488 fol. 108-109v.; 1569, mayo, 3. Hernando Galiano, hombre de la mar, vecino de Málaga, arrienda a Diego Márquez, también hombre de la mar, una casa en la calle Ancha de los Percheles, por un año y 9 ducados de renta. AHPM. Protocolos. Málaga. Leg. 488 fol. 313v.

<sup>22</sup> 1549. Testamento de Francisco Pérez hijo de Domingo Pérez, difunto, vecino que es de la ciudad de Málaga, manifiesta que como quiere ir a la guerra con la gente que se fue para residir y guardar de las fronteras del Rey de Portugal e porque podría ser como la muerte es natural que en cualquier viaje o en la guerra muriese por tanto yo como católico cristiano .... por lo que hace su testamento. AHPM. Protocolos. Málaga. Leg. 222 fol. 173.



Guardacantón en la esquina de la Alameda Principal con Calle Pastora. Málaga. Foto: Andrés Portillo, 2022.

## GLOSARIO

- **Albines.** Posiblemente sea alevines.
- **Alcabala.** Antiguo tributo que el vendedor pagaba al fisco en una compraventa. Fue el impuesto más importante del Antiguo Régimen de España que gravaba el comercio y era el que más ingresos producía a la Hacienda Real.
- **Alfaqueque.** Hombre que, en virtud de nombramiento de autoridad competente, desempeñaba el oficio de redimir cautivos o libertar esclavos o prisioneros de guerra.
- **Charranes.** Pillo, tunante asociado a la picaresca del rebalaje. Ocasionalmente trabajaba en la jábega o hurtaba sus capturas para venderlas por la calle. No confundir con el cenachero. También ave marina.
- **Cachudos.** Posiblemente son “cachuchos”, denominación común en todos los puertos de Andalucía del besugo (*Dentex macrophthalmus*).
- **Cahices** (cahiz). Medida de capacidad para cereales, diferente según las regiones.
- **Entena.** Vara o palo encorvado y muy largo formado por dos piezas, el car en la parte de proa y la entena por la de popa al cual está asegurada la vela latina en las embarcaciones de esta clase.
- **Fieles y sobrefieles.** Oficiales del concejo a los que se les encomendaba muy diversas funciones de control, inspección, coordinación y aplicación de normas, también el control y cotejo de pesos y medidas.
- **Lanchas** (alachas). Pez teleósteo marino semejante a la sardina y que vive en el Atlántico y el Mediterráneo.
- **Malahizes** (malají, también malají). El arriero de las jábegas encargado de transportar las capturas a lomos de la reata de bestias.
- **Naseros.** Quienes se dedican a pescar mediante un arte denominado nasa, formado por una manga de red natural (juncos entretejidos) y una especie de embudo dirigido hacia adentro en una de sus bases y cerrado con una tapadera en la otra para poder vaciarlo. Muy utilizado para la pesca del pulpo y marisco: centollo, bogavante y langosta.
- **Pescado cecial.** Pescado seco, curado al aire o salado, tomando el método de conservación por el producto desde lugares donde era capturado y conservado para su exportación.
- **Pescado de bastimentos.** Provisión de pescado para sustento de una ciudad o un ejército.
- **Pósito.** Lugar de almacenamiento del concejo, destinado al acopio de cereales, de la sal, de carne o de otros alimentos. Tenía un régimen municipal propio.
- **Recuero.** Arriero a cuyo cargo está la recua.
- **Regatones.** Que vende al por menor los comestibles comprados al por mayor.
- **Róbalos.** Pez teleósteo marino de hasta 80 cm de largo con dos aletas en el lomo y cola recta y cuya carne es muy apreciada.
- **Sábalos.** Pez teleósteo marino de la misma familia que la sardina de hasta 70 cm de largo de color verde azulado y flancos plateados.
- **Tollos.** Pez selacio del suborden de los escuálidos, muy voraz y que puede llegar a un metro de longitud del cual se utiliza además de la carne, la piel y el aceite que se casa de su hígado.
- **Veedores.** Inspectores.



*Estela*, 2013. 155 x 55 x 11 cm. Tinta china sobre metacrilato.

## BIBLIOGRAFÍA

ARROYAL ESPIGARES, P. y MARTÍN PALMA, M. T. *Ordenanzas del Concejo de Málaga*. Málaga, 1989.

ARROYAL ESPIGARES, P. CRUCES BLANCO, E. y MARTÍN PALMA, M. T. *Las escribanías públicas de Málaga*. Málaga, 1991.

ARROYAL ESPIGARES, P. CRUCES BLANCO, E. y MARTÍN PALMA, M. T. “Sobre los orígenes de la institución notarial en Málaga”. *Actas sobre El Notariado andaluz en el tránsito de la Edad Media a la Edad Moderna*. Sevilla, 1995. pp. 47-73.

ARROYAL ESPIGARES, P., CRUCES BLANCO, E. y MARTÍN PALMA, M. T. *El notariado en Málaga durante la Edad Moderna. Estructura organizativa*. Univ. de Málaga. Málaga, 2007.

BEJARANO ROBLES, F. *Los Repartimientos de Málaga*. vol. 1 Málaga, 1985; vol. 2 Málaga, 1990.

BEJARANO PÉREZ, R. y LARA GARCÍA, M. P. *Índice de la Colección de Originales del Archivo Municipal de Málaga*. Málaga, 1996.

CABRILLANA CIÉZAR, N. “Fondos notariales en los archivos históricos provinciales”. *Boletín de la ANABAD* t. 32, nº 1-2 (1982) pp. 17-25.

CABRILLANA CIÉZAR, N. “El Archivo Histórico Provincial de Málaga: los Protocolos Notariales y su importancia para la investigación”. *Ciencias y Letras*. Colegio de Doctores y Licenciados. (Málaga, 1984) pp.83-99.

CRUCES BLANCO, E. “El Archivo Histórico Provincial de Málaga, el uso administrativo y el uso para la investigación científica”. *Jábega*. nº89 (Málaga, 2003).

CRUCES BLANCO, E. et alii. *Inventario de la documentación notarial conservada en el Archivo Histórico Provincial de Málaga (1496-1900)*. Edición en cd. Consejería de Cultura. Sevilla, 2004.

CRUCES BLANCO, E. et alii. *Inventario de la documentación notarial conservada en el Archivo Histórico Provincial de Málaga (1497-1905)*. Cádiz, 2008.

CRUCES BLANCO, E. “La Sección de Protocolos de los Archivos Históricos Provinciales. El Archivo Histórico Provincial de Málaga”. Moreno Trujillo, A., Obra Sierra, J. y Osorio Pérez, M.J. (eds.) *El notariado andaluz. Institución, práctica notarial y archivos. Siglo XVI*. Granada, 2011. pp. 297-315.

CRUCES BLANCO, E. “Algunas casas de la oligarquía malagueña: ajuares y espacios femeninos. 1495-1516”. *Actas del Congreso Internacional “De puertas para adentro. Vida y distribución de espacios en la arquitectura doméstica (siglos XV y XVI)*. ISBN: 978-84-9045-809-9. Granada, 2019 pp. 119-149.

CRUCES BLANCO, E., y RUIZ POVEDANO, J. M. *Inventario de acuerdos de las Actas Capitulares del concejo de Málaga (1489-1516)*. 2004.

CRUCES BLANCO, E., LÓPEZ DE COCA, J. E. y RUIZ POVEDANO, J. M. *Málaga y el Almirantazgo Mayor del Reino de Granada (1510-1538). Revolución y poder*. Málaga, 2017.

ESPEJO LARA, J. L. “La arriería en Málaga en época de los Reyes Católicos”. *Baetica*. nº8. Málaga, 1985 pp. 281-300.

ESPEJO LARA, J. L. *Factores de cambio en el paisaje agrario malagueño (1487-1540)*. Tesis doctoral/2015. Departamento de Historia Moderna y Contemporánea. Universidad de Málaga.

LARA GARCÍA, M. P. *Mercedes, franquizas y privilegios concedidos a la ciudad de Málaga y a Granada y a otras ciudades, villas y lugares de su Reino: (Documentos del Archivo Municipal de Málaga)*. Málaga, 1991.

LÓPEZ BELTÁN, M. T. *El puerto de Málaga en la transición a los tiempos modernos*. Málaga, 1986.

LÓPEZ DE COCA CASTAÑER, J. E. “Privilegios fiscales y repoblación en el reino de Granada (1485-1520)”. *Baetica. Estudios de Historia Moderna y Contemporánea*. Nº 2 (1979) pp. 205-223.

MARCHANT RIVERA, A. *Los escribanos públicos de Málaga bajo el reinado de Carlos I*. Málaga, 2002.

*Ordenanzas de la Muy Noble y muy leal ciudad de Málaga. 1611*. Edc. facsímil, Málaga, 1996.

MONDÉJAR, J. “Onomasiología ictionómica y diccionario de la lengua (cuestiones metodológicas y prácticas” *Anuario de Estudios Filológicos*. Vol. 22 (1999) pp. 301-318.

RODRÍGUEZ ALEMÁN, I. *El puerto de Málaga bajo los Austrias*. Málaga, 1984.

RUIZ POVEDANO, J. M<sup>a</sup>. *Poder y sociedad en Málaga: la formación de la oligarquía a fines del siglo XV*. Málaga, 1989.

RUIZ POVEDANO, J. M<sup>a</sup>. *Málaga, de musulmana a cristiana*. Málaga, 2000.

VILLAS TINOCO, S. “Los gremios de toneleros y barrileros en la Málaga del Antiguo Régimen”. *Baetica*. nº2.2. Málaga 1979 pp. 231-254.

VV.AA. *Málaga Moderna. Siglos XVI, XVII y XVIII*. Dir. Siro Villas Tinoco. Málaga, 2011.



AHPM. Sala de consultas



## Esther Cruces Blanco

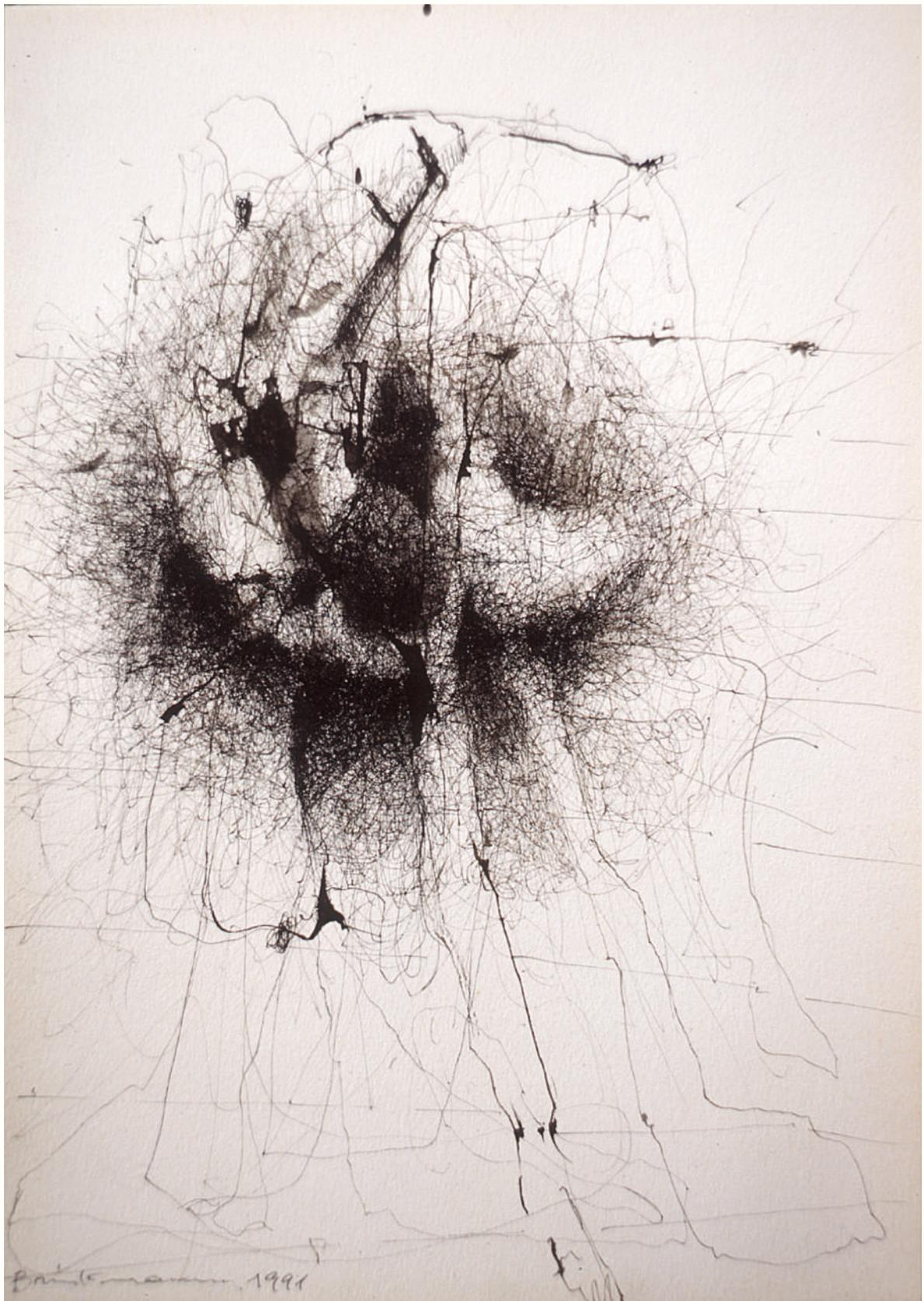
Doctora en Historia por la Universidad de Málaga. Funcionaria del Cuerpo Facultativo de Archiveros y Bibliotecarios del Estado, ha sido Directora del Archivo Histórico Provincial de Córdoba, del Archivo de la Delegación Provincial del Ministerio de Hacienda de Córdoba, del Archivo General de Andalucía y del Archivo Histórico Provincial de Málaga, Jefe del Servicio de Investigación de la Junta de Andalucía y Secretaria del Plan Andaluz de Investigación. Jefe del Servicio de Investigación y Difusión del Patronato de la Alhambra y Generalife, en la actualidad es Directora del Archivo General de Indias del que ha sido vocal del Patronato (2005 – 2021).

Presidenta de la Sección de Archivos de Arquitectura del Consejo Internacional de Archivos y vocal de la Comisión Evaluadora del Consejo Internacional de Archivos y de la Comisión de Archivos Históricos Provinciales del Ministerio de Cultura y Deporte. Fue vocal de la Ponencia Técnica para la elaboración de la Ley de Documentos, Archivos y Patrimonio documental de Andalucía y es vocal del Consejo Asesor del Grupo de Trabajo de tráfico ilícito de patrimonio documental de la Asociación Iberoamericana de Archivos.

Ha sido profesora de la Universidad de Málaga y es colaboradora honoraria de la Facultad de Filosofía y Letras (Área Ciencias y Técnicas Historiográficas) de esta Universidad. Ha impartido más de 260 conferencias y cursos en diversas Universidades españolas y foros nacionales e internacionales, es profesora colaboradora del Instituto Nacional de Administración Pública y del Instituto Andaluz de Administración Pública.

Ha publicado más de 240 trabajos sobre su especialidad, participado en la organización de diversos archivos y en la elaboración de diversos Planes de Archivos para diferentes Administraciones Públicas. Ha organizado más de 50 reuniones científicas y congresos en colaboración con Universidades e instituciones públicas. Ha sido coordinadora o miembro de comités científicos de más de 30 exposiciones sobre temas relacionados con el patrimonio histórico y los archivos y documentos.

Es miembro del comité científico de varias revistas especializadas en España e Italia, Académica numeraria de la Academia de Nobles Artes de Antequera y de la Academia Malagueña de Ciencias. Está en posesión del Premio “Málaga de Investigación”, correspondiente a la sección de Humanidades de 1989. Está en posesión de la Cruz del Mérito Militar, con distintivo blanco, de Primera Clase. Posee la Medalla del Ateneo de Málaga concedida en 2021.



*Sin título*, 1991. 17,5 x 24,5 cm. Tinta china sobre papel fabriano.



## Juan A. Camiñas

Doctor en Biología por la Universidad Complutense de Madrid es científico jubilado del Instituto Español de Oceanografía. Entre 2008 y 2016 fue el primer director de la sede de FAO en Málaga. Director del Centro Oceanográfico de Málaga desde 1989 hasta 2008, ha sido asesor en pesquerías de las administraciones españolas y de la UE.

Representante español en la Comisión General de Pesca del Mediterráneo FAO, y presidente del Comité Científico Asesor (1999 - 2004), en el Comité Científico, Técnico y Económico de Pesca de la Comisión Europea, miembro del Grupo Europeo de Pesca de UICN (1995 - 2006) y del Grupo de Especialistas en Tortugas Marinas de la Comisión de Supervivencia de Especies de la UICN desde 1985.

Profesor en Universidades españolas y de cursos internacionales organizados por FAO, y otras entidades, es autor o coautor de 14 libros y 22 capítulos de otros, de más de 150 artículos científicos y de artículos de prensa y revistas especializadas. Participa en proyectos internacionales sobre la captura accidental de tortugas marinas y para implementar medidas de mitigación entre los cetáceos y la pesca artesanal en el Mar de Alborán, junto a organizaciones nacionales e internacionales.

Es miembro de la Junta Directiva de la Academia Malagueña de Ciencias desde 2016, ha sido Presidente de la Asociación Herpetológica Española entre 2016 y 2022 y es desde enero de 2022 Presidente de la asociación “Amigos de la Barca de Jábega”.



## Enrique Brinkmann

Nace en Málaga el 9 de octubre de 1938.

Tras iniciar estudios de perito industrial lo abandona rápidamente para dedicarse a la pintura de forma autodidacta.

En 1961 se marcha a Alemania donde reside algunos años y posteriormente a Roma donde vive y pinta durante un año.

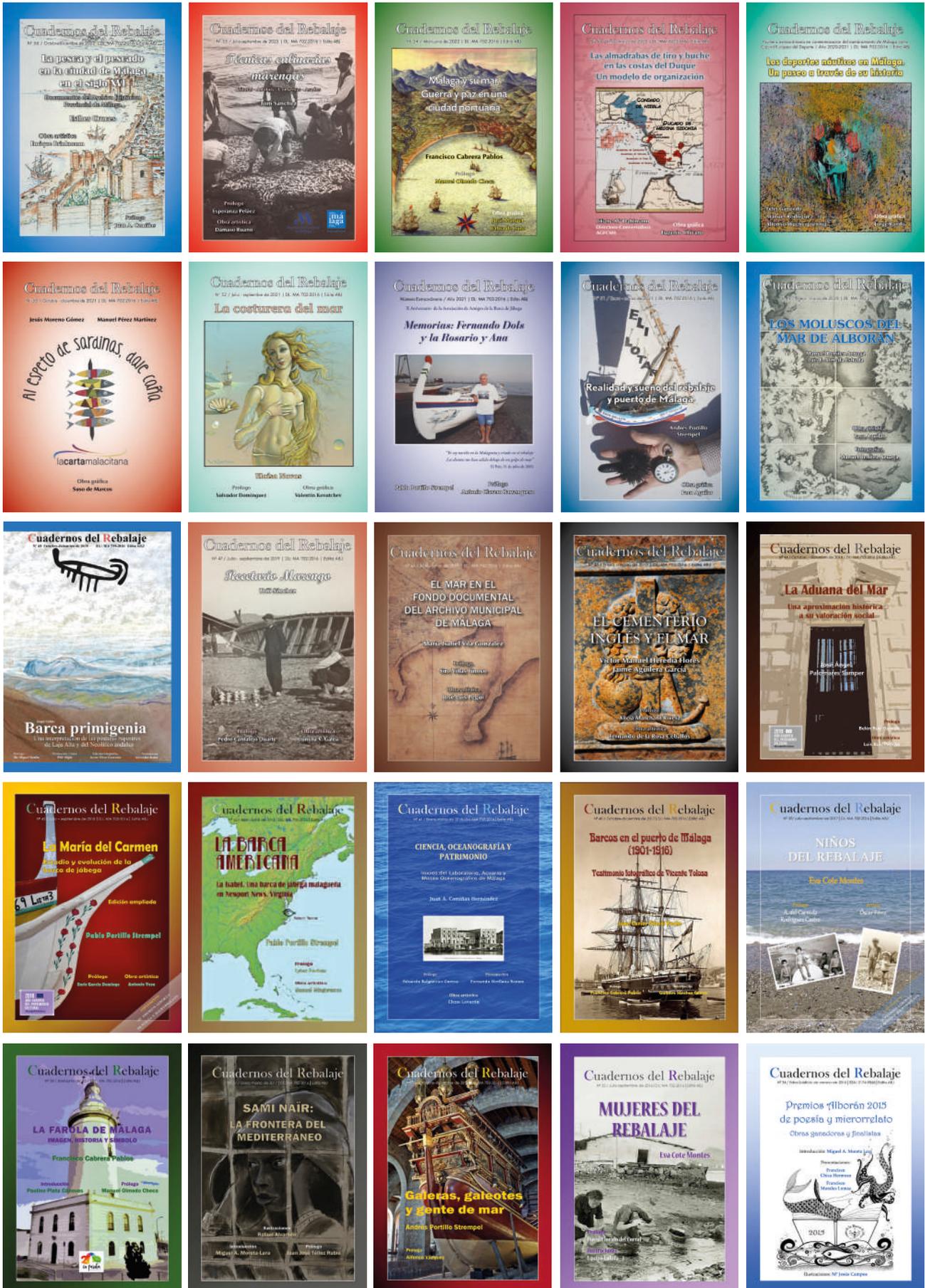
En la actualidad vive y trabaja simultáneamente en Málaga y Madrid.

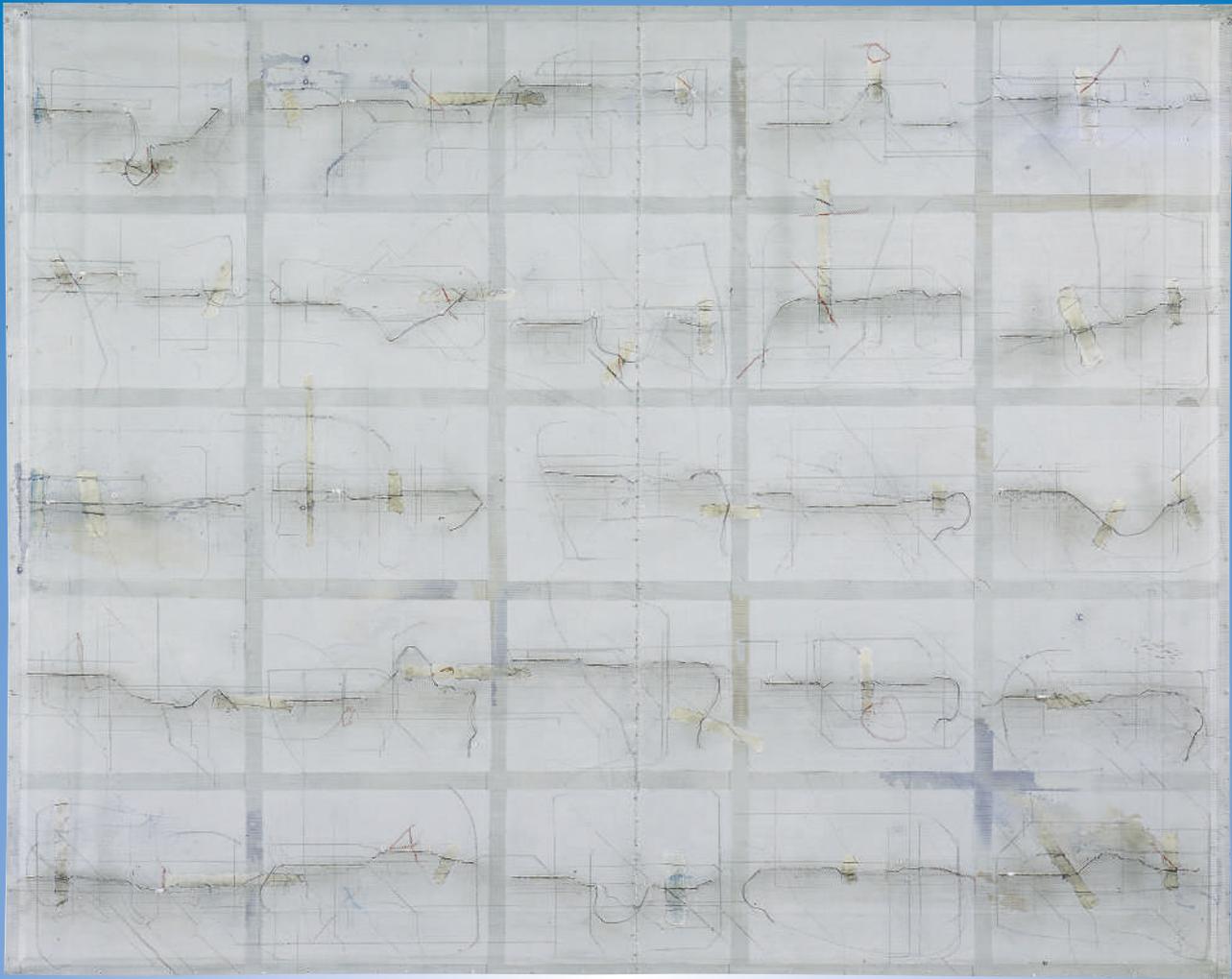
Ha expuesto en numerosos países y su obra está representada en museos y colecciones públicas de España y el extranjero.

Premio Nacional de Pintura en 1970 y Premio Nacional de Grabado en 1994.

Contraportada:  
*Secuencias*, 2003. 155 x 195 cm. TM.

# Colección Cuadernos del Rebalaje





Los documentos son instrumentos expedidos para cumplir unas funciones administrativas, judiciales, económicas y, siempre, para ser elementos de garantía de las acciones que en ellos se recogen, mediante una serie de características que los autentifican y validan. Con el paso del tiempo esos instrumentos adquieren el valor de fuentes documentales primarias esenciales para la investigación científica en diversas materias. Pero los documentos, para su adecuada custodia y conservación, para poder ser usados, han de estar en los archivos.

En Málaga, el pescado ha sido objeto de industria y consumo. Apoyándose en documentos notariales, ordenanzas y otros documentos del Archivo Provincial de Málaga, Esther Cruces nos despliega la vida diaria de los habitantes de Málaga en el s. XVI tomando como base lo que se movía alrededor del pescado.



**Medio  
sostenible**



Por ti. Para ti. Contigo.  
fundacionunicaja.com

