

EL ABASTECIMIENTO DE CARNE EN EL ANTIGUO RÉGIMEN

MEAT SUPPLY IN THE ANCIEN RÉGIME

Antonio Daniel Penco Martín
(Doctor en Veterinaria)

Resumen: En las ordenanzas municipales extremeñas del Antiguo Régimen se regulan aspectos interesantes de la vida cotidiana de los ciudadanos de aquella época. En la presente comunicación hemos plasmado algunas referencias relativas al abastecimiento de carne en las poblaciones, algo de capital importancia porque era uno de los principales alimentos que tenían a su disposición los habitantes de aquellos municipios.

Las ordenanzas no sólo regulan la cantidad de carne que debe suministrar el “obligado”, sino la garantía de calidad de su origen, sacrificio, expedición y la ausencia de engaños en los pesos entre otras cuestiones, todo ello enmarcado en lo que hoy llamaríamos “seguridad alimentaria”.

Palabras clave: abastecimiento de carne, literatura, ordenanzas.

Summary: In the Extremaduran municipal ordinances of the Ancien Régime some interesting aspects related to the citizens' daily life during that epoch are regulated. In the present communication we have showed some references related to the meat supply in the localities, which is of great significance since meat was one of the most important food for the inhabitants of those municipalities. The ordinances not only regulate the quantity of meat the ‘obliged’ person must supply but also the quality guarantee of its origin, sacrifice, dispatch and the absence of tricks when dealing with the weights, among other matters. All these aspects are framed within the bounds of what we call nowadays ‘Food Safety’.

Key words: meat supply, literature, ordinances, Ancien Régime.

Los Santos de Maimona en la historia,
Los Santos de Maimona, 2009,
Fundación Maimona, págs. 173-184.
ISBN: 978-84-613-0001-3

La carne era un alimento de primera necesidad, además de gozar de una enorme popularidad entre la población. Era una de las principales fuentes de proteínas y grasas y existía la creencia de que el consumo de carne daba fuerza y pasión. El consumo de carne en los primeros tiempos de la Edad Moderna, era un signo externo de prestigio social, en cambio las verduras se miraban con menosprecio, haciendo referencia a ellas como “hierbas”. No en vano, ya desde el primer párrafo de su genial novela, Cervantes en Don Quijote comienza a describir la dieta de su héroe:

Una olla de algo más de vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lentejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos consumían las tres partes de su hacienda¹.

Lázaro de Tormes describe así la dieta de un clérigo con el que tantas penurias gastronómicas pasó:

Cinco blancas de carne era su ordinario para comer y cenar [...] Los sábados cómense en esta tierra cabezas de carnero, y enviábame por una, que costaba tres maravedís. Aquella le cocía, y comía los ojos y la lengua y el cogote y sesos y la carne que en las quijadas tenía, y dábame todos los huesos roídos².

Según Braudel desde el final de la Edad Media hasta el siglo XVIII se produjo una paulatina disminución del consumo de carne por persona al año, cantidad que llegó a estimarse en unos 23,5 kilos en el París de la época. A medida que menguaba la ingestión de carne crecía el consumo de pan en la misma proporción³. Se puede afirmar que a lo largo de la Edad Moderna se produjo un empeoramiento de la calidad de la alimentación, al menos en las clases sociales más desfavorecidas.

El abastecimiento de carne era de gran importancia en todas las poblaciones, a juzgar por la cantidad de ordenanzas municipales que lo regulan y por lo minuciosas que éstas son en todos los detalles: *Y Porque el abasto, y obligación de las carnes, es tan importante en los Pueblos, que por lo mismo debe prevenirse con tiempo...⁴.*

Para asegurar el abastecimiento de carne a la población, el cabildo creaba un monopolio con este producto, de manera que el “obligado de la carne”, como su propio cargo indica, tenía la obligación de tener abastecida la carnicería en los términos que se establece de manera detallada en las ordenanzas, tanto en especies, como en fechas, como en horarios o en precios.

Álvarez informa que en Mérida:

[...] una puja anual resolvía el problema del abastecedor, comprometiéndose ante Notario a no modificar los precios y a que no faltare [...] La vaca se vendía desde Mayo a Carnestolendas y el carnero capado desde San Juan a San Miguel. Las carnes en malas condiciones se echaban a los perros o al río. Debían matarse el día antes, antes de salir éste. La oveja y otras carnes menores tenían su tajo aparte [...]⁵.

En algunas poblaciones, la persona que se encargaba del abastecimiento de carne tenía el derecho de aprovechar una finca propiedad del concejo, que se destinaba al

¹ CERVANTES SAAVEDRA, M. *El ingenioso hidalgo don Quijote de La Mancha*, Empresa Pública Don Quijote 2005, Toledo, 2004, pág. 49.

² ANÓNIMO. *Lazarillo de Tormes*, Ediciones Planeta, Barcelona, 1983, pág. 18.

³ BRAUDEL, F. *Civilización material, económica y capitalismo. Siglos XV–XVIII*, Tomo I, Alianza Editorial, Madrid, 1979, pág. 159.

⁴ ARCHIVO MUNICIPAL DE JEREZ DE LOS CABALLEROS. *Ordenanzas municipales de 1758*.

⁵ ÁLVAREZ SAENZ DE BURUAGA, J. “Mérida en el siglo XVII. Notas previas”. *Revista de Estudios Extremeños*, XXV, I, Diputación Provincial, Badajoz, 1969, págs. 19-41.

[...] *mantenimiento y engorde de los carneros que después habían de ser sacrificados para carne [...] De este modo se aseguraba el abastecimiento, pues el carnicero estaba obligado a mantener un rebaño de carneros con el solo fin de tener bien provista su tabla*⁶.

Pero no sólo es importante la cantidad de carne que debe haber en el mercado, sino que también es necesario que ésta sea de calidad, porque se vendía mucha carne que hoy consideraríamos de mala calidad comercial, como los bueyes desechados o carneros viejos.

Otra cosa distinta es que los animales estuvieran en buenas condiciones sanitarias, para lo cual se establecían unas minuciosas reglamentaciones, reconociendo implícitamente la posibilidad de que ésta fuera un vehículo de transmisión de enfermedades para la población.

Las carnes más demandadas eran la de carnero y la de cerdo. La carne del ovino era de consumo mayoritario en nuestra comarca, la de carnero para quien tuviera posibilidades económicas y la de oveja para los menos favorecidos por la fortuna. Los cerdos, además de aprovechar los recursos naturales de la dehesa, se engordaban en zahúrdas, que muchas veces estaban instaladas en la propia vivienda y aprovechaban los desperdicios de la alimentación humana. La capacidad de la especie porcina para acumular depósitos grasos la hace ideal para su cebo excesivo y con ello su fácil conservación en forma de embutidos y salazones, con lo cual los vecinos se aseguraban un excelente y sabroso suministro proteínico y lipídico para épocas de escasez.

La carne de vacuno solía proceder de los animales de labor que se lesionaban y era preciso sacrificar, resultando dura para comer. Por motivos culturales la carne de equino estaba fuera de los hábitos culinarios de los españoles de aquella época.

El responsable de la carne tenía obligación de mantener abastecida en abundancia su carnicería, para que no faltara de nada:

[...] *que el cabdalero de las dichas carnecerías sea obligado y de carne y pasto todos los días que fueren de carne de todas las carnes que en aquel tiempo se ovieren de pesar sin faltar cosa alguna, y por cada vez que faltare yncuRa en pena [...] si algún día faltare carne de vaca en las dichas carnecerías y fuere a ora que no se pueda proveer con tiempo, que el cabdalero sea obligado a dar carnero a preçio y peso del día para aquel día que faltare, y esto se entienda si buviere traydo para aquel día menos vaca de lo que se suele traer en semejante día*⁷.

Además de dar las carnes en abundancia, han de ser a gusto de los oficiales, y si no fuere así, podrán echarlas a los perros como medida punitiva:

[...] *con condicion, que las carnes de vaca, y carnero, y cada una de ellas, son obligados de las dar los caudaleros que fueren de las carnicerías desta villa, buenas a vista y contentamiento de los oficiales desta villa, y sino las dieren abasto, e sino fueren tales, que los oficiales puedan echar la carne mala de la carnicería, o darla que quisieren por Dios, o como les pareciere, o echarla a los perros, o que puedan hazer comprar, o traer otra a costa de los obligados, toda la carne que fuere menester al preçio que la ballaren [...]*⁸.

El carnicero tenía obligación de sacrificar las reses públicamente, a la vista de todo el mundo, para que no hubiera engaño y así poder comprobar que los animales entraban vivos, sanos y en buenas condiciones, una excepción la constituían los animales bravos que no se podían traer al matadero por su bravura y entonces se podían sacrificar en el campo:

⁶ BERNAL ESTÉVEZ, A. "Don Denito en la primera mitad del siglo XVI", *Boletín de la Real Academia de Extremadura de las Letras y las Artes*, XII, Real Academia de Extremadura de las Letras y las Artes, Badajoz, 2002, págs. 181-296.

⁷ ARCHIVO HISTÓRICO MUNICIPAL DE ZAFRA. *Ordenanzas municipales de 1528*.

⁸ ARCHIVO MUNICIPAL DE LLERENA. *Ordenanzas municipales de 1632*.

[...]e que las dhas carnes que ansi pesaren sean buenas e sanas e limpias de dar e rrescebir e que las maten publicamente en las dhas nras carnicerías e no ascondidamente ni encubierto e a vista de todas las personas que las quisieren ver e a vista de la persona que por nos el dho concejo para ello fuere elegida e puesta e que no traygan los dhos caudaleros ni otra persona alguna a las dhas carnicerías ninguna ni algunas carnes muertas ni las puedan matar de noche e si acaeciére que trayendo para las dhas carnicerías toro o vaca o buei o novillo o por su braveza no lo pudieren traer bibe y le mataren en el campo queste tal puedan traer y pesar en la dha carnicería asi como las otras carnes buenas siendo sano [...]9.

No es de extrañar la gran cantidad de medidas que se toman para asegurar las buenas condiciones que deben reunir los carniceros para sacrificar a los animales, si tenemos en cuenta lo que nos describe Cervantes en el año 1613 sobre la catadura moral de los matarifes, que pudiera ser una opinión generalizada, si bien exagerada a propósito para su novela:

[...] me enseñaba a mí y a otros cachorros a que, en compañía de alanos viejos, arremetiésemos a los toros y les hiciésemos presa por las orejas [...] ¿Qué te diría, Cipión hermano, de lo que vi en aquel Matadero [...]? Primero has de presuponer que todos cuantos en él trabajan, desde el menor hasta el mayor, es gente de ancha conciencia, desalmada, sin temer al Rey ni a su justicia [...] mantiénense ellos y sus amigos de lo que hurtan [...] No hay res alguna que se mate de que no lleve esta gente diezmos y primicias de lo más sabroso y bien parado, y como en Sevilla no hay obligado de la carne, cada uno puede traer lo que quisiere [...] Finalmente, oí decir a un hombre discreto que tres cosas tenía el Rey por ganar en Sevilla: la calle de la Caza, la Costanilla y el Matadero10.

El sacrificio se realizaba de forma obligatoria en el matadero y desde allí se llevaban las canales a la carnicería para su posterior venta:

Y asimismo tengan obligacion de hazer matar todas las carnes que se buvieren de pesar en el matadero, que está junto con el pilar del puente, y de lli las traygan limpias y adereçadas para pesar en la carniceria, pena de quatrocientos maravedis por cada vez que matare fuera del dicho matadero [...]11.

También se prohíbe que se traigan las reses corriendo al matadero para su sacrificio, porque las carnes de los animales fatigados son de peor calidad, como es bien conocido:

Y porque es de mucho daño, y perjuicio se corran las Reses Bacunas que se bayan de traer a el Matadero para pesar en la Carniceria [...]12.

Todos los ayuntamientos le conceden una gran importancia a que las reses que se sacrificaran debían estar sanas, siendo conscientes del hecho constatado de que las enfermedades animales se transmiten a las personas a través de la ingestión de sus carnes. Para realizar las tareas de inspeccionar los animales destinados al sacrificio, una importante función sanitaria en el campo de lo que hoy llamaríamos medicina preventiva, se designaba a uno o varios miembros del cabildo, que tenían sobre sus espaldas la responsabilidad de dar el visto bueno a las reses antes de la matanza.

A partir de la Edad Media, las autoridades civiles de toda Europa, comenzaron a preocuparse por asuntos relacionados con los productos comestibles. En Francia en el siglo XII y en Alemania en el XIV, por ejemplo, existían unos inspectores especiales que estaban encargados de examinar las lenguas de los cerdos que se sacrificaban, para buscar la presencia de unas úlceras, que se suponían eran las productoras de la lepra, de todas maneras, estas inspecciones eran esporádicas e ineficaces desde el punto de vista sanitario.

9 ARCHIVO HISTÓRICO NACIONAL. Nobleza, Osuna, Legajo 1.345, n.12: *Ordenanzas municipales de Burguillos del Cerro de 1551*.

10 CERVANTES SAAVEDRA, M. *Novelas ejemplares*, Editora Nacional, Madrid, 1981, pág. 283.

11 ARCHIVO MUNICIPAL DE MÉRIDA. *Ordenanzas municipales de 1667*.

12 ARCHIVO MUNICIPAL DE JEREZ DE LOS CABALLEROS. *Ordenanzas municipales de 1758*.

En esta disposición queda perfectamente establecido que los animales no deben estar enfermos antes de su sacrificio, ni deben mezclarse carnes sacrificadas según el rito judío:

Si el carnicero carnes mortezinas o de ganados enfermos o de puerco o carnes mestas, estas son carnes cabrunas con carnerinas, o carnes heridas o carnes iudycas, que dizen trupha, o uiedras con rezientes touiere, peche [...] Todo carnicero mandamos et establecemos en fuero que uendan todas las carnes en mercado¹³.

Se prohíbe vender carne hedionda: *Todo carnicero que carne fedionda uendiere, o carne inchare, o coto de conceio quebrantare, pectet [...]*¹⁴. Tampoco se permite el sacrificio de animales mortecinos, o cometer el fraude de vender unas carnes de menor calidad por otras mejores:

*[...] que no pesen carne modoRa, doliente ni mortezina so pena [...] que no pesen oveja, cordero ni chivato ni cabra por carnero ni carnero cojudo por capado, salvo en el tienpo que lo puede dar conforme a las condiciones con que tomare las carnerías, so pena [...]*¹⁵.

Todavía en el siglo XVII se recalca la necesidad de que los animales que se sacrifique sean sanos y que la carne añeja de un día para otro no se pueda vender:

Y que el dicho Obligado, ni los cortadores por su mandado, sean ossados de pesar en la dicha carniceria carnes mortecinas, ni enfermas, suyas ni ajenas, ni entrarlas de noche, ni de dia [...] y demas desto, que las dichas carnes se echen à los perros, ò en el rio; y la misma pena se execute si pesaren carnes dañadas, que le sobraron de vn dia para otro¹⁶.

Pero además de estar sanos los animales que se sacrificaban, se establecía que en determinadas épocas no se podían matar algunas especies, además de que durante el verano el carnero debía estar castrado:

Y que el carnero sea capado desde el dia de S. Juan, hasta S. Miguel, sin que se pueda dar de otro genero, y toda la Quaresma, à las personas que lo puedan comer por sus achaques, y demas enfermos, sin alçar el precio [...] y que la vaca se comience a pesar desde primero de Mayo, hasta el dia de Carnestolendas, y que no les falte la dicha carne en dia ninguno¹⁷.

Durante las distintas épocas del año tan sólo se permitía matar una determinada especie, de manera que de Pascua Florida hasta el día de san Juan se podía vender carne de carnero, y a partir de esa fecha carne de carnero castrado. Desde el día de Pascua del Espíritu Santo hasta el día de Carnes Tolendas se podía vender carne de vaca. Desde san Juan hasta el día de Carnes Tolentas también se podía vender carne de chivo.

Esta meticulosa ordenación del consumo de carne tenía un fundamento religioso y otro económico. La base religiosa radicaba en la prohibición del consumo de carne durante la Cuaresma. La componente económica habría que buscarla en una correcta administración de la ganadería, buscando las épocas más propicias según el manejo ganadero de una región que tenía en los recursos animales su principal fuente de ingresos.

Es conveniente observar la abstinencia de comer carne, cuando lo mandara la iglesia, como lo recoge Don Juan Manuel en el siguiente texto:

Otrosí, sabet que aprovechan mucho para salvamiento del alma los ayunos et las abstinencias. Et por ende, las que pudiéredes fazer de más de las que es ordenado de Sancta Egleſia, faredes bien en las fazer [...] Et todo esto se debe fazer guardando la salud del cuerpo¹⁸.

¹³ RAMÍREZ VAQUERO, E. *El fuero de Plasencia*, Editora Regional de Extremadura, Mérida, 1987, pág. 155.

¹⁴ ASAMBLEA DE EXTREMADURA. *Fuero de Usagre, estudios y transcripción*, Asamblea de Extremadura, Mérida, 1988, pág. 163.

¹⁵ ARCHIVO HISTÓRICO MUNICIPAL DE ZAFRA. *Ordenanzas municipales de 1528*.

¹⁶ ARCHIVO MUNICIPAL DE MÉRIDA. *Ordenanzas municipales de 1667*.

¹⁷ *Ibidem*.

¹⁸ Don JUAN MANUEL. *Libro infinito*, Cátedra, Letras Hispánicas, Madrid, 2003, págs. 126-127.

Se obligaba a los carniceros a avisar a los regidores antes de proceder al sacrificio para que éstos pudieran estar presentes, al mismo tiempo que se establecía el horario de sacrificio, variable a lo largo de las estaciones según las condiciones climáticas de frío o calor:

Y que el dicho Obligado, ò sus cortadores, no maten las dichas carnes, hasta que lo ayan hecho saber à los Cavalleros Regidores del mes, que tienen cargo de asistir à la carniceria, y al que le tocara la semana; y que maten las carnes que fueren manester ordinariamente, y estèn escarpiadas en el matadero en el dia antecedente, antes que se ponga el Sol, salvo si fuere Verano, desde primero de Junio, hasta ocho de Septiembre, que entonces les permitimos las maten de mañana, con que estè hecho antes de salir el Sol, y quede jarretada à vista del Cavallero Comissario...¹⁹.

A veces ocurría que un animal de labor se lastimaba en el desarrollo de sus faenas agrícolas, quedando inútil para el trabajo, por lo que era necesario sacrificarlo, pero para aprovechar su carne y no perder tan importante cantidad de alimento, se permitía vender su carne al público, para lo cual el carnicero estaba obligado a prestar este servicio:

[...] que si algun vezino o morador desta villa oviere menester de tajar algun su buei o vaca o novillo con que labrare por se le quebrar pierna o brazo o por otra lision alguna que le acaezca siendo sana de dolencia que el carniçero sea obligado a se la matar y pesar en las dichas carneçerias [...]²⁰.

En una sociedad de economía rural no es de extrañar que muchos de los vecinos tuvieran animales de cebo, especialmente cerdos, los cuales podían sacrificar para vender al público, previa autorización del concejo:

Otro si mandamos que el lunes de cada semana de todo el año que fuere dia de carne los labradores desta villa que qualquiera dellos pueda matar y pesar en las carneçerias desta villa una Res pidiendo primeramente licencia nos el dicho concejo para ello y el dicho carniçero sea obligado a se la matar y pesar en las dichas carniçerias pagándole [...]²¹.

Para evitar que fueran al matadero animales robados, y con ello los dueños los pierdan por no poder seguirles la pista, se dictaron algunas ordenanzas, como esta prolija de Burguillos del Cerro en la que se recurre al temor a Dios y a sus conciencias. Además se prohibía cortarles las orejas y las marcas a las pieles para que pudieran identificarlas los dueños:

Otro si por quanto muchas vezes acaecido y caeçe que el alguazil o alguaziles an sido en esta dicha villa no temiendo a dios ni a sus conçiencias ni guardando lo que son obligados so color de mostrencas an traido algunas Reses mayores e las an vendido a los carniçeros no siendo suyas y entre ellos se encubren de tal manera que las matan e pesan en las dichas carniçerias e sus dueños las pierden y no pueden aver Razon para las cobrar de que viene gran daño e disminucion desta villa e a los vezinos e moradores della e para Remediar en ello defendemos e mandamos que aquí adelante ningun carniçero ni caudalero sea osado de conprar ni matar ninguna ni alguna Res mayor ni menor q los dichos alguaçiles le dieren o vendieren sin q primeramente lo hagan saber a los alcaldes e Regidores para que ayan ynformacion e vean las dichas rreses e sepan verdaderamente si son suyas propias de los dichos alguaçiles o las an avido de mala parte y que el caudalero o carniçero que lo contrario hizjere caya en pena [...]
Otro si porque algunas vezes acaeçe que los dbos caudaleros y carniçeros conpran algunas rreses vacunas de algunos ombres de fuera parte e despues que las cortan rreclandose que no vinieron de buena parte e que por algunas personas les seran demandadas porque sus dueños no ayan conoçim dellas les cortan las orejas a los cueros de las dbas rreses y les quitan los hierros en tal manera que sus dueños las non puedan conocer por ende defendemos y mandamos que ninguno ni algunos de los dbos caudaleros ni carniçeros ni otra ninguna persona por su mandado sean osados de le quitar los hierros de las señales ni les corten las orejas a los cueros [...]²².

¹⁹ ARCHIVO MUNICIPAL DE MÉRIDA. Ordenanzas municipales de 1667.

²⁰ ARCHIVO HISTÓRICO NACIONAL. Nobleza, Osuna, Legajo 1.345, n.12: Ordenanzas municipales de Burguillos del Cerro de 1551.

²¹ *Ibidem*.

²² *Ibidem*.

Por otra parte se obligaba a los carniceros a llevar un libro donde se registraban los animales que se sacrificaban, por si era preciso verificar la propiedad de cada una de las reses:

Mandamos, que los dichos Obligados tengan libro de cuenta, y razón de las reses que compran, de quien son, donde es vezino, que color, hiervo, y señal tienen, para que si se buscare alguna, que aya sido de mala entrada, aunque no con culpa de los Obligadores, se sepa quien la vendió, y de donde vino, y lo cumplan so la dicha pena, y que se pueda pedir por hurto, si se le hallare, y no la tuvieran assentada en el dicho libro²³.

Visto el extremo cuidado que ponían los regidores en exigir que las carnes fueran sanas, no ha de extrañarnos que incidan en la limpieza de los establecimientos en donde ha de venderse, así como alguna que otra condición a favor de la higiene de este alimento de primera necesidad.

Se obligaba a retirar el estiércol y otras suciedades para que no permanecieran en la carnicería durante la noche, y cada sábado lavar o limpiar el tajo:

Otrosi ordenamos y mandamos que los dbos caudaleros y carniceros sean tenudos y obligados de quitar el estiércol e suziedad que en las dbas carnicerías se hizjeren delas rreses que mataren en cada un dia de mañana que no trasnoche en ellas de un dia para otro so pena [...] de hazer tirar el dho estiércol e limpiar las dbas nras carnicerías e lo llevar a los lugares do se debe echar e asimismo quel dho carnicero sea obligado cada sabado de labar o limpiar el tajo e las pesas con que se obiere de pesar la carne e de barrer e limpiar la dha carnicería [...]²⁴.

Se especificaban algunos términos que debía tener en cuenta el carnicero, con respecto a la limpieza de su establecimiento: no se podían limpiar los vientres (del contenido de estómago e intestino) y el concejo debía dar el visto bueno al encargado de cortar la carne, suponemos que para determinar sus hábitos higiénicos y su estado de salud:

[...] que cada ocho días sean obligados a hazer limpiar las dichas carneçerías de todo lo que en ellas cebaren, so pena de dozientos maravedís y que se limpie a su costa [...] que no vazien en la dicha çarneçería ni en el corral della ningunos vientres de vacas ni de otros ganados que en la dicha çarneçería se mataren, so pena de dozientos maravedís y más se limpie a su costa. [...] que el cabdalero no pueda poner cortador en las dichas carneçerías sin que primeramente lo trayga al concejo a algunos de los ofiçiales para que lo vean y Reçiban, so pena [...]²⁵.

La presencia de perros en las carnicerías era algo usual, incluso se le entregaban estos animales a los carniceros para que los criasen, como podemos encontrar en el Libro de la Montería del Siglo XV:

Algunos monteros los dan a criar a las carnicerías; es verdad que se crian mayores y mas anchos con el vicio de la sangre y de la carne, y que es pienso que aluzia mucho el pelo e aviva los colores; y avn monteros ay, que despues de criados, por excusarse de la costa, los fazen tener a los carniceros²⁶.

El cortador de la carne no podía ausentarse de su puesto de trabajo, para desollar otra res, suponemos que para no ensuciarse las manos y ropas:

Iten, que el cortador de qualquiera de las dichas carnes, desde que entrare en el taxon no salga a desollar, ni a otra cosa [...]²⁷.

²³ ARCHIVO MUNICIPAL DE MÉRIDA. *Ordenanzas municipales de 1667*.

²⁴ ARCHIVO HISTÓRICO NACIONAL. Nobleza, Osuna, Legajo 1.345, n.12: *Ordenanzas municipales de Burguillos del Cerro de 1551*.

²⁵ ARCHIVO HISTÓRICO MUNICIPAL DE ZAFRA. *Ordenanzas municipales de 1528*.

²⁶ DUQUE DE ALMAZÁN. *Tratado de montería del siglo XV*, Alaba Ediciones, Madrid, 1992, pág. 166.

²⁷ ARCHIVO MUNICIPAL DE LLERENA. *Ordenanzas municipales de 1632*.

El cortador tampoco podía coger dinero para no ensuciarse las manos con las monedas que cobrase por el precio de la carne que vendiere, para cobrar debía tener un ayudante:

Otroxi, que de aqui adelante ningun cortador, que cortare carne, no sea osado de recibir el dinero, sino que aya otra persona que lo reciba [...]²⁸.

No se permitía la entrada de cerdos en la carnicería, para que éstas estuvieran limpias:

[...] que ninguna persona d'esta villa ni de otra parte sea osada a meter en nuestras carnicerías nin corral d'ella puercos machos ni henbras, so pena [...] que los candaleros e carniceros que agora son o sean de aqui adelante no sean osados a echar vasura ni panças en el corral de nuestras carnicerías ni en la casilla so pena [...]²⁹.

No ha de extrañarnos que se vigilara el peso de las carnicerías para evitar fraudes. Se hacía tres veces a la semana: martes, jueves y sábado; suponemos que si los carniceros sabían que esos días había repeso, los demás días podían falsear sus medidas con toda tranquilidad:

Otroxi mandamos quel dho nro almotacen sea obligado de poner el rrepeso para la carne que el carnicero pesare en la carniceria para la rrepesar tres dias en la semana conviene a saber martes e jueves e sábado [...]³⁰.

En esta ordenanza se detalla cómo ha de estar la balanza con que se pesare:

Item quel peso de la carniceria este muy limpio y bien adereçado y que la balança delas pesas este mas baxo por manera que la lengüeta este de fuera a la parte de las pesas y los que vendieren pescado remojado tengan hora dada la balança adond echarten el pescaso so pena [...]³¹.

En Los Santos de Maimona también se controlaba el peso empleado en la carnicería para evitar engaños: *Item que el Mayordomo tenga el repeso en la carnicería y con él persona que repese los pesos de la carne y lleve la pena de los pesos falsos a doce mrs*³².

Otro fraude que puede hacerse en la venta de carne consiste en mezclar la procedente de diversas especies, esto queda expresamente prohibido:

[...] que el dicho carnicero o carniceros que no sean osados de hazer engaño ni mistura en Razon de las Reses menores e este engaño se entienda que no pesen ni den oveja ni cordero por carnero ni cabra por cabron ni las carnes semejantes unas por otras [...]³³.

Era preciso que las carnicerías tuvieran un horario de venta al público; nos llama la atención el momento de cierre de las mismas: al oscurecer, cuando no se puedan conocer las monedas:

Otroxi hordenamos e mandamos que los carniceros que son o fueren de aqui adelante en los dias que fueren de carne o la obieren de cortar que la comiencen a dar antes que salga el sol y este continuos en la dha carniceria pesando la dha carne o carnes que ovieren de dar hasta las diez oras del dia y los dias de sabado o bisperas de fiestas comiencen a dar carne desde las dos oras despues de medio dia para delante y este continuos en las dhas carnicerías pesando las dichas carnes hasta que el sol sea puesto y comience a escurecer y no se pueda conosçer la moneda [...]³⁴.

²⁸ *Ibidem.*

²⁹ SOLÍS SÁNCHEZ-ARJONA, A. *Villafranca en la historia*, Diputación Provincial de Badajoz, Badajoz, 2000, pág. 545.

³⁰ ARCHIVO HISTÓRICO NACIONAL. Nobleza, Osuna, Legajo 1.345, n.12: *Ordenanzas municipales de Burguillos del Cerro de 1551*

³¹ PÉREZ GONZÁLEZ, Isabel M. *Ordenanzas de Villalba*, Diputación Provincial de Badajoz, Badajoz, 1979, pág. 34.

³² GUERRA, A. "Ordenanzas municipales de Felipe II a Los Santos de Maimona", *Revista de Estudios Extremeños*, t. VIII, Diputación Provincial, Badajoz, 1952, págs. 495-534.

³³ ARCHIVO HISTÓRICO NACIONAL. Nobleza, Osuna, Legajo 1.345, n.12: *Ordenanzas municipales de Burguillos del Cerro de 1551*.

³⁴ *Ibidem.*

Los regidores velaban por los horarios en que la carne debía estar cuarteada y escarpiada para ser vendida:

Yten, que toda la carne que se huviere de pesar en la dicha çarnería por las mañanas, esté muerta y quarteada y escarpida quando amanesciere; e los días que se huviere de pesar a las tardes esté la dicha carne quarteada y escarpiada quando tannan a bísperas y a estas oras comiençen a pesar y pesen continamente hasta que la villa sea proveyda so pena de çient mrs. por cada vez³⁵.

Haciendo alusión al horario de sacrificio, se hace una curiosa mención al efecto de las altas temperaturas del verano sobre las carnes:

Otrosi, porque los carniceros desta Villa muchas vezes matan los carneros los Sabados por la mañana, y desta causa quando se viene a comer el Domingo la carne esta dañada, e hiede, especialmente en el verano, a causa del tiempo [...]³⁶.

Para hacer frente a este problema de los calores del verano, en la ciudad de Mérida, según Álvarez³⁷, *Para conservar la carne en el verano se acordó hacer un sótano en la Carnicería de la ciudad.* En el sótano se mantendría más fresca la carne.

En esta curiosa ordenanza se establece el orden jerárquico que ha guardar el carnicero para despachar su mercancía, atendiendo a la importancia social del cliente, en primer lugar al allid de la fortaleza, luego a los clérigos y a los regidores, después al público en general:

Otrosi ordenamos que quando el allid o vicario o clerigos corregidor y alcaldes o rregidores o las otras personas que cargo tuviere del regimiento desta villa fueren o enviaren sus ombres o moços o moças a las dbas carnicerías e pidieren carne que el caudalero y carnicero sean obligados a les dar carne de lo mejor que huviere en la dba carnicería mezclandole en ella los huesos e añadeduras que convengan y si acaesciere que todas las dbas personas vinieren o enbiaren juntas por la dba carne que se de primeramente al allid de la fortaleza de la dba villa y al vicario y a los curas y clerigos y al corregidor y a los alcaldes y rregidores y a las otras personas que cargo tuviere del rregimiento desta villa por su orden segund van nonbrados de grado en grado [...]³⁸.

Cuando los alcaldes de Los Santos de Maimona iban a inspeccionar la carnicería, debía estar ésta desalojada de público para que las inspecciones no tuvieran entorpecimiento:

Item que ningún Alcalde ni Regidor entre en la carnicería al tiempo que se pese la carne ni peces para echar fuera a toda la gente que estuviere dentro en el caso, pena de dosçientos mrs., y si estuviere gente dentro en la dicha carnicería u otra cosa perjudicial, que pueda entrar dentro e echar la gente fuera y a ver los sobredicho y luego se salga fuera [...]³⁹.

Todas las actividades que se realizaran en la carnicería habían de tener total transparencia, nada debía hacerse a escondidas:

[...] que el obligado en quien rematare la carnicería, después que matare la carne no la esconda, poca ni mucha, de ningún género de carne, él ni el cortador, sino la tenga escarpiada públicamente, so pena [...] y que jure el cortador que no dará una carne por otra ni carne mortecina, so las penas [...]⁴⁰.

Nos encontramos con esta curiosa ordenanza que obligaba al carnicero a repartir la carne que le sobraba (los jueves o las vísperas de las témporas) entre la población, para evitar que fuera menester tirarla, puesto que los días siguientes eran de ayuno:

³⁵ ARCHIVO HISTÓRICO MUNICIPAL DE ZAFRA. *Ordenanzas municipales de 1528.*

³⁶ ARCHIVO MUNICIPAL DE LLERENA. *Ordenanzas municipales de 1632.*

³⁷ ÁLVAREZ SÁENZ DE BURUAGA, J. "Mérida en el siglo XVII. Notas previas", *Revista de Estudios Extremeños*, Tomo XXV, I, Diputación Provincial de Badajoz, Badajoz, 1969, págs. 19-41.

³⁸ ARCHIVO HISTÓRICO NACIONAL. Nobleza, Osuna, Legajo 1.345, n.12: *Ordenanzas municipales de Burguillos del Cerro de 1551.*

³⁹ GUERRA, A.: "Ordenanzas municipales de Felipe II a Los Santos de Maimona", *art. cit.*, 495-534.

⁴⁰ *Ibidem.*

Yten, que si en qualquier jueves de la semana o otras visperas de quatro témporas, al nuestro carnicero le sobrare carne alguna en tiempo de vaca o carnero, que los nuestros alcaldes o qualquier dellos les Repartan la tal carne entre los vezinos del dicho lugar, a los casados a medio arrelde y algunos a libra porque no se dañe la carne [...]»⁴¹.

En ocasiones se prohíbe la venta de los testículos de los carneros, así como también la venta de vísceras a los taberneros, con otras disposiciones:

[...] que los Sabados, e otros dias de entre semana, se venda los menudos de carnero por peso, excepto las turmas [...] que no den los menudos, turmas, e assaduras a taberneros, ni mesoneros, so pena [...] porque muchas personas venden menudos de puercos frescos, y en adobos en su casas, sin los sacar a la plaça, e los venden a ojo sin pesarlos, de cuya causa las personas que lo compren reciben costa [...] porque en el vender de los menudos de carnero, e chivato ay mucha desorden, para que no la aya, ordenamos, e mandamos, que ninguna persona no pueda vender cada mano de carnero cozido a mas precio de un maravedí [...]»⁴².

Era frecuente que se elaboraran pasteles de carne para su venta al público. Este producto, por hacerse con carnes picadas y recibir muchos aliños y un tratamiento térmico, se prestaba a múltiples fraudes, empleando todo tipo de carnes, unas permitidas y otras no, con el fin de abaratar los costes e incrementar los beneficios, sin tener en cuenta la salud de los consumidores:

Pero tales voces como venían tras de un malaventurado pastelero no se oyeron jamás, de hombres hechos cuartos, y pidiéndole que declarase en qué los había acomodado sus carnes, confesó que en los pasteles, y mandaron que les fuesen restituidos sus miembros de cualquier estómago en que se hallasen. Dijéronle si quería ser juzgado y respondió que sí, a Dios y a la ventura. La primera acusación decía no sé que de gato por liebre, tantos de huesos (y no de la misma carne, sino advenedizos), tanta de oveja y cabra, caballo y perro. Y cuando él vio que se les probaba a sus pasteles haberse hallado en ellos más animales que en el arca de Noé, porque en ella no hubo ratones ni moscas y en ellos sí, volvió las espaldas y dejolos con la palabra en la boca»⁴³.

A veces nos sorprendemos con el consumo de otras carnes que hoy serían impensables. Esta es la receta para hacer gato asado, según Ruperto Nola, cocinero de sus majestades en 1477:

Un gato que esté gordo tomarás, y degollarlo has, y después de muerto cortarle la cabeza y échala a mal, porque no es para comer, que se dice que comiendo los sesos podría perder el seso y juicio el que la comise. Después desollarlo muy limpiamente y abrirlo y limpiar bien; y después envolverlo en un trapo de lino fino y limpio y soterrarlo debajo de tierra, donde ha de estar un día y una noche y después sacarlo de allí y ponerlo a asar, untarlo con buen ajo y aceite, y en acabando de untar, azotarlo bien con una verdasca, y esto se ha de hacer hasta que esté bien asado, untándolo y azotándolo, y desde que esté asado cortararlo como si fuera conejo o cabrito y ponerlo en un plato grande; y tomar del ajo y del aceite desatado con buen caldo de manera que sea bien ralo, y echarlo sobre el gato y puedes comer de él, porque es muy buena vianda.

La elaboración de embutidos es el método empleado para conservar la carne de los cerdos durante un periodo de tiempo más largo que permita su consumo diferido después del sacrificio del animal. Aquí van dos recetas del siglo XVI:

Receta para hacer chorizos: Carne de puercu magra y gorda picada, harina muy cernida, ajos mondados, clavos molidos, vino blanco, sal la que fuere menester. Amasarlo todo con el vino y después de masado, dejarlo en un vaso cubierto un día natural. Y después bencbir en tripas de vaca o puercu, cual quisiéredes, de esta masa y ponerlas a secar al bumo [...] Receta para hacer morcillas finas: Pan rallado, almendras cortadas, piñones, clavos y canela molido, yemas de huevos cocidas, manteca de puercu fresca, sal la que fuere menester, azúcar derretido en agua de olor. Todas estas cosas amasadas. Y hecha la masa, bencbir las tripas —que sean de las delgadas de vaca— de esta masa. Y

⁴¹ BERNAL ESTÉVEZ, A. “Don Benito en la primera mitad del siglo XVI”, *Boletín de la Real Academia de Extremadura de las Letras y las Artes*, Tomo XII, Real Academia de Extremadura de las Letras y las Artes, Badajoz, 2002, págs. 181-296.

⁴² ARCHIVO MUNICIPAL DE LLERENA. *Ordenanzas municipales de 1632*.

⁴³ QUEVEDO, F. *Sueños y discursos de verdades descubridoras de abusos, vicios y engaños en todos los oficios y estados del mundo*, Unidad Editorial S.A., Madrid, 1999.

*tableadas las tripas, picadas con un alfiler; y puesta una caldera de agua al fuego, cuando hierva meter las tripas horadadas dentro, y dejarlas hasta que se paren tiestas*⁴⁴.

Eran célebres por su calidad, los embutidos y jamones procedentes de los cerdos cebados con bellota en las dehesas de Extremadura:

*Es tierra abundante de Pan, Vino, Aceyte, Lana, Cera, Frutas, Caza, Aves, y todo gnero de legumbres, y hortalizas. Tiene muchas, y grandes Debessas, muchos Ganados: cria muchos Cerdos, que engordan con bellota, y se hacen regalados Jamones y Chorizos, que son celebres en toda España*⁴⁵.

⁴⁴ ANÓNIMO. *Manual de mujeres en el cual se contienen muchas y diversas recetas muy buenas*, Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes. [<http://www.cervantesvirtual.com/serviet/SirveObras/0137>]

⁴⁵ MURILLO VALVERDE, P. *Geographia historica: donde se describen los reynos y provincias...*, Oficina de D. Gabriel Ramírez, Madrid, 1752.

