ARCHIVO MUNICIPAL DE CALATAYUD

Informaciones históricas del suministro y consumo de congrio en la ciudad de Calatayud

Presentación Quílez Algás
Francisco Zaragoza Ayarza

Marzo de 2014

Informaciones históricas del suministro y consumo de congrio en la ciudad de Calatayud

Entre los productos alimenticios el pescado de origen marino ha formado parte de la dieta tradicional, también de las poblaciones del interior peninsular. Fue tratado para alargar los periodos de conservación y poder soportar el transporte, durante días, desde los puertos pesqueros a los puntos de consumo; la salazón, con el empleo de sal, el escabechado y procesos de secado fueron las técnicas empleadas. Una de las especies preferidas en Calatayud, a lo largo de los siglos, fue el congrio. En Aragón el más apreciado fue el procedente de Galicia, tanto el congrio negro, capturado en zonas próximas a la costa, como el blanco, pescado en aguas más profundas. Las zonas pesqueras más reputadas fueron la de Cangas, en la ría de Vigo, y la de la ría de Corcubión.

El congrio cecial o desecado era elaborado abriendo el pescado desde la cabeza a la cola, posteriormente procedían a darle varios cortes transversales para que penetrase el aire y el sol, facilitando el proceso de deshidratación en los secaderos cercanos a los puertos.

Secadero de congrio en Muxía

Referencias al congrio durante la Edad Media

Tenemos constancia documental del consumo de congrio desde época medieval. En 1188 Guillén Algarab efectuó diversas donaciones al Monasterio de San Juan de La Peña, a cambio de tributaciones anuales de trigo, vino, carneros y congrio[1]. El pago con la aportación de congrio, entre otros artículos, se repite en 1212[2]. Este dato nos informa del consumo de este pescado y de lo apreciado que resultaba en aquel momento, al ser considerado como un producto dirigido al pago y al

[1] Documento depositado en el AHN (Archivo Histórico Nacional), sección CLERO SECULAR y REGULAR, Car.717, N.16.

[2] AHN, sección CLERO SECULAR y REGULAR, Car.722, N.1.

reconocimiento de privilegios. El congrio fue consumido por los sectores sociales con una mayor capacidad adquisitiva, su precio fue más elevado que el de otros pescados como el abadejo[3].

Una sociedad eminentemente rural se organizó sobre unos núcleos de población dotados de autoridades, infraestructuras y servicios, las ferias y mercados permitían la distribución de los artículos demandados[4]. Los intercambios comerciales con géneros procedentes de la fachada atlántica fueron intensos entre Castilla, Aragón y Navarra. Juan de Marach, mercader de Calatayud, acudía en 1317 a la feria de Tudela para vender paños. En Calatayud estaban asentados pañeros catalanes como Gerald Maranges, Joan Blanch y Pere Fustany, que tenían tiendas abiertas. Además del comercio textil también fueron importantes los intercambios de especias, cereales, vino, hierro y ganado[5]. El pescado desecado también formó parte de las transacciones comerciales que procedían de los puertos del Cantábrico.

El control de las mercancías y el pago de impuestos en las tablas o collidas

Los registros documentales de los impuestos sobre el movimiento de mercancías pagados en Aragón, son un indicador clave para conocer qué artículos eran comercializados. En 1446 había un total de 180 tablas o puestos de control, agrupados en seis sobrecollidas, instalados en las principales vías de comunicación. En cada collida o tabla había un collidor y un guarda, en ocasiones reforzados por un lugarteniente y un sobreguarda. El arrendador o administrador era el máximo responsable de la recaudación del impuesto que dependía de la Diputación del Reino de Aragón. Calatayud fue una importante ciudad, con un área de influencia económica sobre las poblaciones circundantes, cuyos vecinos acudían a los mercados celebrados semanalmente además de a la feria anual. Los gremios industriales, los agricultores y comerciantes fomentaron la producción y el intercambio de mercancías. Calatayud fue tierra de importantes mercaderes, podemos testimoniar como ejemplo a Luis y Jerónimo Pérez, arrendatarios desde 1570 y durante tres años del impuesto del general del Reino de Aragón[6], sus adjudicatarios tenían que ser personajes de gran solvencia económica, única manera de poder avalar los compromisos que conllevaban responsabilidades tan altas.

[3] José Antonio Mateos Royo. "El abasto de pescado por el municipio de Daroca durante el siglo XVII: su proyección territorial", *Xiloca*, núm. 14, 1994, pp. 125-143.

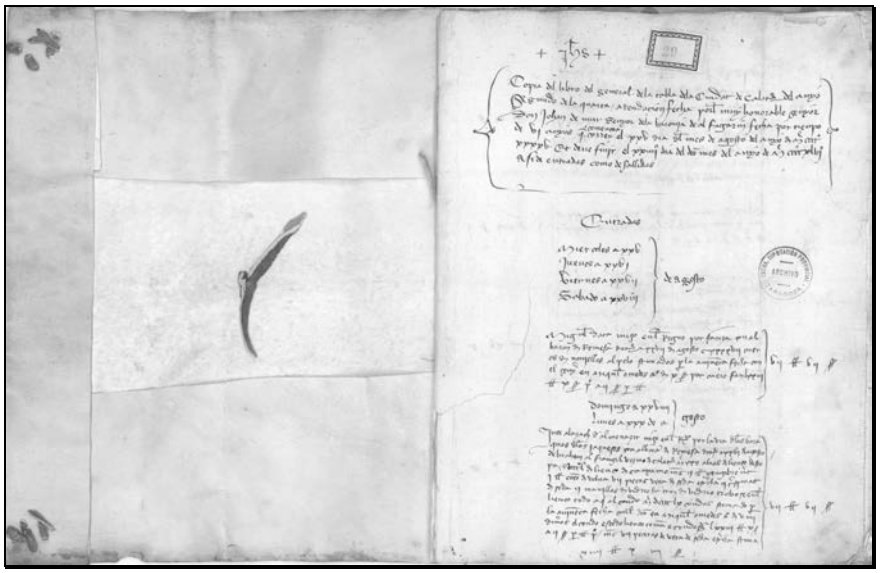
[4] J. Ángel Sesma Muñoz: "Producción para el mercado, comercio y desarrollo mercantil en espacios interiores (1250-1350): el modelo del sur de Aragón" en *Europa en los umbrales de la crisis (1250-1350)*. XXI Semana de Estudios Medievales de Estella, Pamplona, 1995, pp. 205-246

[5] Máximo Diego Hernando: "Relaciones comerciales entre los reinos Aragón y Navarra durante el siglo XIV", *Príncipe de Viana*, núm. 215, 1998, pp. 651-687.

[6] Véase el documento depositado en el AHPZ (Archivo Histórico Provincial de Zaragoza), PERGAMINOS, sig. 28/4: "Luis Pérez de Calatayud, domiciliado en Zaragoza, otorga luición a los Diputados del Reino, de cinco censales de diversas cantidades".

También aparecen referencias al arrendamiento del impuesto por parte de los Pérez de Calatayud en el protocolo notarial de Jerónimo Azaila, actos testificados en septiembre de 1573, depositado en el APNC (Archivo de Protocolos Notariales de Calatayud).

Este sistema recaudatorio era la columna vertebral de la hacienda del Reino de Aragón[7]. En los Libros de collidas del General[8] los collidores anotaban los productos, las cantidades pagadas, su procedencia y en ocasiones algunos datos de los comerciantes. Depositados en el Archivo de la Diputación Provincial de Zaragoza, procedentes del Archivo de la Diputación del Reino de Aragón, se conservan los de la aduana de Calatayud del periodo 1445-1449. Por ellos sabemos que en la ciudad compraban y vendían textiles de uso doméstico, utensilios de cocina y muebles, que importaban grandes cantidades de trigo, al ser un artículo deficitario, también pieles que eran transformadas por los artesanos bilbilitanos para su venta posterior en mercados exteriores. Calatayud exportaba frutas, verduras, hortalizas, armas, prendas de vestir, tintes, resmas de papel y cáñamo sin elaborar. No se registra la salida de cuerdas.



Libro del General de la tabla de Calatayud correspondiente a 1446[9]

Uno de los productos con más anotaciones en la aduana de Calatayud era el pescado y especialmente el congrio, procedente mayoritariamente de los puertos del Cantábrico a través de Castilla y de Navarra. Todos los meses fueron asentadas cantidades de congrio. Podemos suponer que era vendido en las tiendas del mercado de la ciudad, a cargo del adjudicatario del suministro del mismo en el acto de la tranza o subasta, al precio fijado por el Regimiento de Calatayud. En 1495 la población bilbilitana es estimada en 4.500 habitantes, las importaciones de merluza en 1445-1446 fueron 1.703 docenas, cada una equivaldría a 6 libras de peso (en total 10.218 libras o 3.576 kilos); el congrio fue consumido en cantidades muy superiores, ingresaron 5.396 docenas (32.376 libras o

[7] Susana Lozano Gracia, "Fraudes y licencias en el comercio aragonés a mediados del siglo XV", en *Aragón en la Edad Media*, núm. 8, 2004, pp. 117-162.

[8] María del Carmen García Herrero ha estudiado los libros de la taula de Calatayud, sobre los mismos versó su Memoria de Licenciatura, con el título "Aportaciones al estudio de las relaciones comerciales entre Aragón y Castilla. La Aduana de Calatayud (1445-1446)" defendida en septiembre de 1982 en la Universidad Complutense de Madrid. De esta misma autora: "La aduana de Calatayud en el comercio entre Castilla y Aragón a mediados del siglo XV", en *La España Medieval*, vol. 4, Madrid, 1984, pp.363-390.

[9] Documento depositado en el Archivo de la Diputación Provincial de Zaragoza con la signatura 26 del fondo documental de la Diputación del Reino de Aragón.

11.331 kilos, aunque en ocasiones es difícil conocer si se referían a libras aragonesas o castellanas), el precio de venta fue de 9 dineros por libra de peso. La sardina, en sus variedades blanca y arencada, también fue muy demandada.

El 9 de octubre de 1449 el Concejo General de la ciudad de Calatayud estableció un estatuto sobre el arriendo de la pescadería[10], la normativa local definió los procedimientos y plazos a seguir para la tranza de las tablas o tiendas del pescado, cuya finalidad no era otra que la de garantizar el abastecimiento de pescado.

El suministro de pescado en los siglos XVI y XVII

En 1533 el adjudicatario de las tres tablas de venta de pescado, situadas en el mercado de Calatayud, fue Domingo de Sahagún[11]. El precio del congrio fue fijado en 12 dineros la libra de 36 onzas, durante dos meses, y en 10 dineros la libra durante los 10 meses restantes. La pescada seca fue vendida a 20 dineros la libra y la pescada remojada a 15 dineros la libra. La adjudicación de las tablas del mercado comenzó a correr desde el día 17 de abril. En 1551 el arrendatario fue el mercader Ángel Sancho[12], el cual adquirió el compromiso de suministrar pescada seca, remojada y congrio a un precio prefijado; en concreto el precio de venta del congrio, durante 8 meses, debería ser de 18 dineros la libra de 12 onzas. En 1552 el beneficiario en la tranza de la venta de congrio y abadejo fue el mercader Miguel de Funes[13] en este año fue precisada la procedencia del congrio, que debía ser de La Coruña o de Bretaña, el originario de Galicia alcanzaba un precio más elevado, 22 dineros la libra de 12 onzas, mientras que el de Bretaña fue vendido a 18 dineros la libra. Los otros pescados fueron vendidos a precios muy inferiores: el abadejo remojado a 7 dineros y el abadejo seco a 8 dineros la onza. El 21 de marzo de 1563, a través de pregones, la población fue informada de la venta de congrio y pescado por menudo, los precios en algunos casos fluctuaron sensiblemente, el congrio de Galicia permaneció a un precio elevado: 22 dineros la libra durante 3 meses y 23 dineros los nueve meses restantes, el congrio de Bretaña a 13 dineros la libra durante todo el año, el pescado seco a 13 dineros la libra y el remojado a 11 dineros, el abadejo seco a 12 dineros la libra y el remojado a 6 dineros; el adjudicatario en este año de 1563 fue el mercader Sebastián Fuset.

El 8 de marzo de 1624, por mandato del justicia y los jurados de Calatayud, fue fijado el comienzo del periodo de la venta de pescado en las tablas y tiendas para el 8 de marzo. Podemos conocer las cuentas recogidas en los libros de la administración de las pescaderías, ya que las mismas fueron examinadas por racionales y contadores, y rendidas al Regimiento de Calatayud el 9 de julio de 1625[14]. Sabemos que desde junio de 1624 hasta mayo de 1625 la cuantía de la inversión en la compra del pescado sumó 110.108 sueldos y 4 dineros y que la cantidad obtenida de la venta fue de 120.125 sueldos. El pescado curadillo adquirido (en algunas épocas era equivalente a abadejo y bacalao) fue

[10] Véase el documento 3042-5 del AMC (Archivo Municipal de Calatayud).

[11] Véase el documento 3042-2 del AMC.

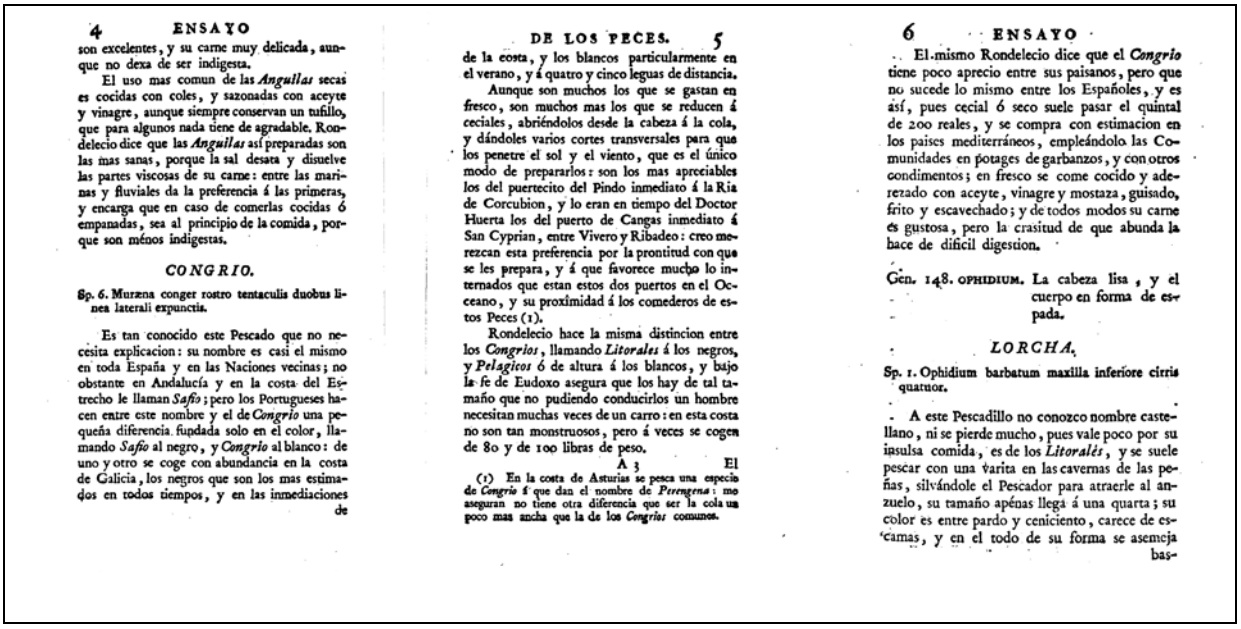
[12] Véase el documento 3042-3 del AMC.

[13] Véase el documento 3042-4 del AMC.

[14] Véase el Libro de Actas del Regimiento de la ciudad de Calatayud, AMC, sig. 3049-3.

de 1.898 arrobas y 24 libras, prácticamente todo fue vendido. El congrio comprado totalizó 266 arrobas y 26 libras, del que se vendió todo. El precio de venta del pescado curadillo fue de 36 sueldos por arroba, sensiblemente inferior al del congrio, vendido a 126 sueldos la arroba. Existía la maestra de la ciudad, un almacén en el que se guardaba el pescado[15].

Otra adjudicación diferente era la de la pesca en el río Jalón, para un periodo de un año que comenzaba el 1 de marzo de 1624, y que recayó a favor de Juan de Florencia, labrador, vecino de Huérmeda, por 400 sueldos jaqueses.



4 ENSAYO

son excelentes, y su carne muy delicada, aunque no dexa de ser indigesta.

El uso mas comun de las *Anguilas* secas es cocidas con coles, y sazonadas con aceyte y vinagre, aunque siempre conservan un tufillo, que para algunos nada tiene de agradable. Rondelecio dice que las *Anguilas* así preparadas son las mas sanas, porque la sal desata y disuelve las partes viscosas de su carne: entre las marinas y fluviales da la preferencia á las primeras, y encarga que en caso de comerlas cocidas ó empanadas, sea al principio de la comida, porque son ménos indigestas.

CONGRIO.

Sp. 6. Muræna conger rostro tentaculis duobus linea laterali expunctis.

Es tan conocido este Pescado que no necesita explicacion: su nombre es casi el mismo en toda España y en las Naciones vecinas; no obstante en Andalucía y en la costa del Estrecho le llaman *Safio*; pero los Portugueses hacen entre este nombre y el de *Congrio* una pequeña diferencia fundada solo en el color, llamando *Safio* al negro, y *Congrio* al blanco: de uno y otro se coge con abundancia en la costa de Galicia, los negros que son los mas estimados en todos tiempos, y en las inmediaciones de

DE LOS PECES. 5

de la costa, y los blancos particularmente en el verano, y á quatro y cinco leguas de distancia.

Aunque son muchos los que se gastan en fresco, son muchos mas los que se reducen á ceciales, abriéndolos desde la cabeza á la cola, y dándoles varios cortes transversales para que los penetre el sol y el viento, que es el único modo de prepararlos: son los mas apreciables los del puertecito del Pindo inmediato á la Ria de Corcubion, y lo eran en tiempo del Doctor Huerta los del puerto de Cangas inmediato á San Cyprian, entre Vivero y Ribadeo: creo merezcan esta preferencia por la prontitud con que se les prepara, y á que favorece mucho lo internados que estan estos dos puertos en el Occeano, y su proximidad á los comederos de estos Peces (1).

Rondelecio hace la misma distincion entre los *Congrios*, llamando *Litorales* á los negros, y *Pelagicos* ó de altura á los blancos, y bajo la fe de Eudoxo asegura que los hay de tal tamaño que no pudiendo conducirlos un hombre necesitan muchas veces de un carro: en esta costa no son tan monstruosos, pero á veces se cogen de 80 y de 100 libras de peso.

A 3 El

(1) En la costa de Asturias se pesca una especie de *Congrio* á que dan el nombre de *Perengena*: me aseguran no tiene otra diferencia que ser la cola un poco mas ancha que la de los *Congrios* comunes.

6 ENSAYO

El mismo Rondelecio dice que el *Congrio* tiene poco aprecio entre sus paisanos, pero que no sucede lo mismo entre los Españoles, y es así, pues cecial ó seco suele pasar el quintal de 200 reales, y se compra con estimacion en los paises mediterráneos, empleándolo las Comunidades en potages de garbanzos, y con otros condimentos; en fresco se come cocido y aderezado con aceyte, vinagre y mostaza, guisado, frito y escavechado; y de todos modos su carne es gustosa, pero la crasitud de que abunda la hace de difícil digestion.

Gen. 148. OPHIDIUM. La cabeza lisa, y el cuerpo en forma de espada.

LORCHA.

Sp. 1. Ophidium barbatum maxilla inferiore cirris quatuor.

A este Pescadillo no conozco nombre castellano, ni se pierde mucho, pues vale poco por su insulsa comida, es de los *Litorales*, y se suele pescar con una varita en las cavernas de las peñas, silvándole el Pescador para atraerle al anzuelo, su tamaño apénas llega á una quarta; su color es entre pardo y ceniciento, carece de escamas, y en el todo de su forma se asemeja bas-

Textos con referencias al congrio procedentes del libro de José Cornide: "Ensayo de una historia de los peces y otras producciones marinas de Galicia…", editado en 1788 en Madrid.

El congrio de procedencia gallega fue más estimado y su precio superior al denominado de Bretaña. Los mareantes vigueses pescaban el congrio desde Pascua hasta septiembre, la campaña finalizaba para San Miguel. La ría de Vigo, especialmente el puerto de Cangas, era el punto donde tenían lugar las mayores capturas. Las artes de pesca utilizadas eran los espineles (cuerdas de las que pendían reinales con anzuelos), manejadas desde embarcaciones tipo pinaza y dorna. Los sábados de cada semana, en el caso de faenar frente a las costas portuguesas, la pesca era descargada en los puertos y entregada a las mujeres, que eran las encargadas de las labores de preparación y secado del pescado. Cuando acababa la campaña los lotes eran repartidos equitativamente entre los mareantes.

Eran muchos los traficantes vizcaínos que trasladaban el pescado desde Galicia por vía marítima preferentemente hasta el puerto de San Sebastián, desde el cual, por Navarra, llegaban a los puntos de consumo de Zaragoza y Calatayud. En 1573 Juan de Eraso (hubo un Juan de Eraso, infanzón de Calatayud, en las Cortes de Aragón de 1626) y Jerónimo Fuset (puede ser familia de Sebastián Fuset, el adjudicatario de la venta de congrio para Calatayud en 1563), mercaderes de Calatayud, tenían 80 quintales de congrio (3.680 kilos) que habían comprado en Cangas a 106 reales

[15] Es interesante la indicación que se hace referida al congrio gastado que había en la maestra, que podía ser vendido para abadejo remojado, lo que refleja la confusión existente en algunos casos a la hora de distinguir distintas clases de pescado.

el quintal (8.480 reales el total de los 80 quintales), para transportarlos a San Sebastián y posteriormente a Calatayud.

A los puertos gallegos también concurrían comerciantes del interior para comprar congrio, muchos de ellos vinculados con el mercado de la ciudad castellana de Medina de Rioseco, punto de distribución de pescado de gran importancia[16]. El 27 de septiembre de 1624 el justicia y los jurados de Calatayud autorizaron a Agustín Uribe, de la bolsa de la administración de la pescadería[17], para que entregara a Miguel de Tarazona 16.000 sueldos, destinados a la compra de congrio en Medina de Rioseco para la provisión de la ciudad de Calatayud.

El suministro de pescado en el siglo XVIII

El sistema de obligación, controlado por el Concejo, pudo comenzar a desaparecer en Calatayud, por lo menos para el congrio, en la primera mitad del XVIII, al no haber abastecedores que tomaran el suministro a través de la fórmula del arriendo. La existencia del peso real en Calatayud permitía a los comerciantes allegar mercancías que eran adquiridas para la venta minorista, era un peso libre pero con la obligación de pagar unos derechos, una fórmula alternativa al sistema regulado por la administración. En ciudades como León eran los transportistas los que negociaban la venta del producto, comercializándolo directamente o a través de revendedores que lo hacían en pequeñas cantidades, incluso había mercaderes que tenían tienda abierta y que vendían mayores volúmenes, generalmente de pescado curado.

En este siglo XVIII observamos un alarmante deterioro del rendimiento de los abastos para las arcas locales, lo cual contribuyó a desequilibrar las cuentas municipales al no cubrir el rendimiento de los propios, dentro de los cuales estaba integrado el arriendo del abasto de pescado, el importe de las cargas y obligaciones del común. En 1774 el arriendo del abasto del abadejo al por menor fue adjudicado a José Tomás, comerciante de Calatayud, beneficiario del suministro por tres años, desde el 27 de febrero de 1774 hasta la misma fecha de 1777, por precio de 103 libras jaquesas anuales, el precio máximo de venta de la libra de abadejo era de 16 dineros[18]. Esta subasta fue anulada por el Contador General de Rentas del Reino que supervisaba las cuentas de los propios de los distintos pueblos, con el argumento de que la propuesta inicial del arrendamiento era de 175 libras y el precio planteado por José Tomás era muy inferior. El arriendo del abasto de la sardina salada fue adjudicado a favor de Íñigo López, sombrerero de Calatayud, por 16 libras jaquesas en cada uno de los tres años de vigencia de la adjudicación, el cual tenía la exclusividad para efectuar la venta de sardina, a excepción de los sábados, día en el que otros proveedores, procedentes del exterior de la ciudad, podían vender sardinas.

[16] Juan Juega Puig, *"El comercio marítimo de Galicia, 1525-1640"* [en línea], <https://dspace.usc.es/bitstream/10347/4039/1/rep_172.pdf >. [Consulta: 20/02/2014.]

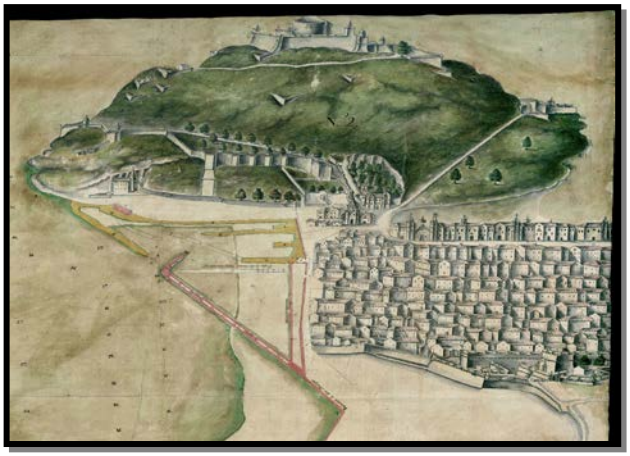
[17] Diversas ordinaciones de la ciudad de Calatayud recogieron disposiciones relativas a la administración, control y abastecimiento de la población.

[18] Véanse las Actas de la Junta de Propios de la ciudad de Calatayud, correspondientes a 1774, AMC sig. 1039-1.

El transporte del congrio

Los puntos de suministro de congrio fueron variados, dependiendo de las circunstancias y coyunturas, las rutas partían preferentemente de los puertos del Cantábrico, aunque en ocasiones la ciudad de Calatayud buscó suministros en mercados castellanos como Medina de Rioseco.

Los carreteros cargaban el pescado sobre mulas, que recorrían los difíciles caminos en jornadas que podían llegar hasta los 60 kilómetros diarios. Desde el puerto de San Sebastián, punto de recepción de buena parte del congrio que era distribuido al interior peninsular, el transporte a lomos de caballerías hasta Calatayud podía demorarse seis o siete días, recorriendo para ello los complicados caminos de herradura y los escasos caminos de carro o ruedas, tiempo muy similar al que debieron emplear en el transporte del congrio desde el importante centro de distribución de Medina de Rioseco. Desde la ría de Vigo el tiempo empleado hasta llegar a Calatayud, por ruta terrestre, pudo ser de unos 16 días.



Plano de San Sebastián de 1773, cuyo puerto fue el destino principal del congrio transportado por mar con destino a Aragón[19]

Las embarcaciones retornaban de los puertos del Cantábrico a Galicia transportando principalmente plomo, cáñamo, brea, alquitrán y maderas. Parte del cáñamo pudo proceder de Calatayud, como se desprende de lo expuesto en 1633 en la representación del Reino de Galicia a Felipe IV para la constitución de la armada de Galicia, con la especificación de que el cáñamo debería ser de Calatayud, de Nápoles o de Tarragona[20].

El tratado del Londres, firmado el 28 de agosto de 1604, favoreció la penetración de pescados procedentes del Norte, en él fue dispuesta la libertad de comercio entre los españoles y los ingleses, para comprar y vender en sus respectivas posesiones. Flandes, Francia, Inglaterra e Irlanda tenían excedente de pescado. A esto hay que sumarle la disminución de capturas en los caladeros gallegos, ocasionada por factores climatológicos coyunturales. El agotamiento de las pesquerías a comienzos

[19] Plano depositado en la Biblioteca Nacional de España, R 11.507.

[20] Referencia procedente del AGS Archivo General de Simancas, CMC, 3ª época, 3.019, p.539

del XVII se sumó a un sistema de organización gremial, el de las cofradías de pescadores, incapaz de competir en la actividad pesquera con los países nórdicos, organizados sin restricciones ni ataduras proteccionistas por parte de las profesiones. En esta época el congrio gallego perdió cuota de mercado, aunque siguió considerándose de más calidad que el procedente de los mares del Norte.

La producción de cáñamo en Calatayud, los cordeleros y sus intercambios comerciales con las áreas de suministro de congrio

El cáñamo ha sido un producto cultivado en Calatayud desde muchos siglos atrás. Fue la materia prima de la que se nutrieron gremios locales como los de alpargateros, cordeleros y sogueros. La producción de cáñamo aumentó en la segunda mitad del siglo XVIII, la marina española demandó este producto para cubrir sus necesidades de jarcias y lonas sin depender de las importaciones. Ignacio de Asso[21] estimó en 30.000 las arrobas que eran extraídas desde Calatayud para las fábricas, y en 8.000 las anegas dedicadas al cultivo del cáñamo, con una producción media de 10 arrobas por anega. Estas cifras se complementan con las aportadas por Miguel Monterde[22], que fijaba en 50.000 las arrobas de cáñamo producidas en la vega de Calatayud.

En 1753 el intendente del Reino de Aragón prevenía a la ciudad de Calatayud de la compra de 5.500 arrobas de cáñamo[23] de la cosecha de la ciudad y pueblos del partido, con destino a la armada española. La importancia de esta materia prima no supuso un impulso inversor que fomentara la implantación de fábricas transformadoras, permanecieron pequeños talleres cuya producción era controlada por gremios, con una capacidad productiva reducida al consumo local y a su área de influencia. Lo sucedido con la fábrica fundada por los hermanos José y Antonio Tomás resulta esclarecedor, funcionó entre 1782 y 1785 pero contó con la oposición de los gremios de sogueros y tejedores, con el argumento de que contravenían las antiguas ordenanzas gremiales. El espíritu económico medieval se oponía a la introducción del liberalismo económico.

La afirmación frecuentemente reiterada de que desde los talleres de sogueros de Calatayud se exportaba parte de su producción a los puertos gallegos, aprovechando el retorno de los arrieros que habían transportado congrio y otros pescados demandados en Calatayud, no se ha podido documentar. Tradicionalmente las sogas, lonas, lienzos, jarcia y maderas, necesarias en las zonas pesqueras y de navegación, procedían del norte de Europa, principalmente de Rusia y de la ciudad de Riga. Sí que existió demanda de cáñamo producido en Aragón, pero esta materia prima fue extraída sin elaborar. En el periodo 1786-1798 el cáñamo procedente de Riga fue sustituido por el producido en España, el comisionado Gaudioso Sesma, dependiente de la Dirección General de la Renta de Correos de la Administración de Bilbao, asumió el encargo de la adquisición de cáñamo en Aragón y Navarra[24].

[21] Datos extraídos de Ignacio de Asso, *Historia de la economía política de Aragón*, Zaragoza, 1798, pp.83 y siguientes.

[22] Datos procedentes de Miguel Monterde y López de Ansó, *Ensayo para la descripción geográfica, física y civil del Corregimiento de Calatayud 1788*, Zaragoza, 1999.

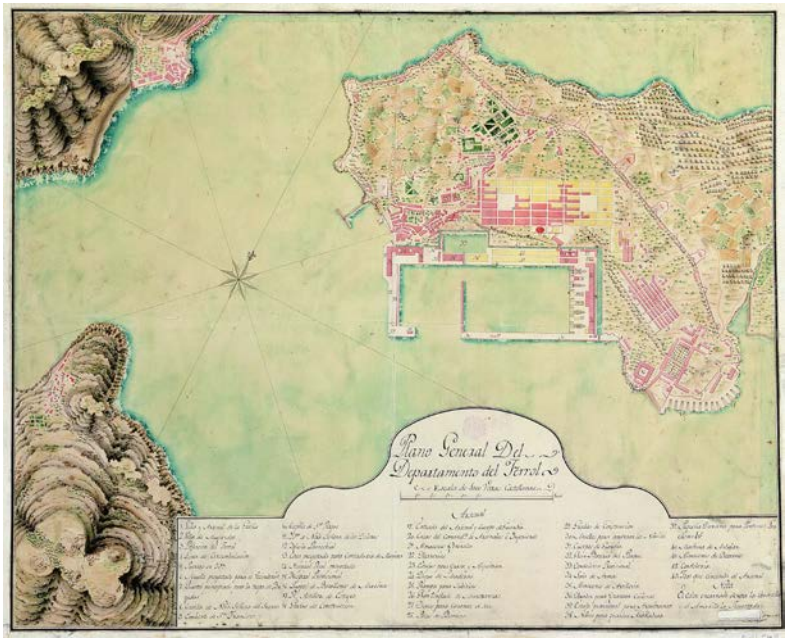
[23] *Véase el Libro de Actas del Regimiento de la ciudad de Calatayud de 1753, AMC, sig. 7, pp.115 y ss.)*

[24] Referencias documentales procedentes del AGI (Archivo General de Indias), Correos, 476B, sobre la conveniencia de los cáñamos peninsulares frente a los de Riga.

La marina española potenció sus propias fábricas con la finalidad de cubrir las necesidades de material. El arsenal ubicado en Carraca, junto a San Fernando en la actual provincia de Cádiz, albergaba una fábrica de jarcias, en la que trabajaban 329 empleados en 1798, con un consumo de 18.099 quintales de cáñamo con los que elaboraban 21.546 quintales de jarcias; la fábrica de lonas daba trabajo a 204 empleados, que elaboraron 1.573 piezas para lo que emplearon 1.369 quintales de cáñamo. Las provincias de Granada, Murcia y Valencia suministraban las materias primas.

En el arsenal de Cartagena la fábrica de jarcias ocupaba a 525 trabajadores, algunos de ellos presidarios (en 1798 en su presidio había 1.639 reos), que transformaban 11.333 quintales de cáñamo en más de 11.300 quintales de jarcias; la fábrica de lonas ocupaba a 342 trabajadores, que transformaron 2.030 quintales de cáñamo en 2.491 piezas de lona. Las provincias suministradoras de cáñamo para las fábricas de este arsenal fueron Cataluña, Valencia y Murcia.

En Sada, población gallega cercana a La Coruña y Ferrol, desde 1674 funcionó una fábrica de jarcias y lonas para los navíos de la armada, promovida por Adrián Roo y Baltasar Kiel, personajes originarios de los Países Bajos. El fomento de fábricas propias desde el Gobierno justificó que en 1762 se decidiese el traslado de la fábrica de Sada a Ferrol. La fábrica de jarcias del arsenal de Ferrol, en 1798, ocupaba a 201 trabajadores, que consumían 6.232 quintales de cáñamo para fabricar 6.100 quintales de jarcias; la fábrica de lonas disponía de 400 trabajadores, que consumieron 2.153 quintales de cáñamo para elaborar 3.498 piezas de lona. Las provincias de Aragón, Navarra y Granada eran las suministradoras de cáñamo de las fábricas de Ferrol.



Plano de Ferrol, allí estuvo la fábrica de jarcias elaboradas en el siglo XVIII con cáñamo procedente de Calatayud[25].

[25] Plano depositado en la Biblioteca Nacional de España.

Tiendas para la adquisición de congrio en la ciudad de Calatayud durante los siglos XIX y XX

En los siglos XIX y XX Calatayud permaneció como una ciudad dotada de un importante sector servicios, con infraestructuras y comercios de todo tipo de géneros, demandados por los casi 12.000 habitantes censados en 1887 y abasteciendo a un área circundante de núcleos de población del entorno de la ciudad, que en esta época, como en momentos históricos precedentes, acudían regularmente a la capital natural para adquirir las mercancías de las que carecían en sus pequeñas localidades.

Para el suministro de pescado fresco recurrían a las pescaderías que en 1850 eran las de Juan Huerta, Manuel Madero, Francisco Torcal, Placido Gil y Pascual Lavilla. En 1900 la tradición familiar permanecía en algunos casos, como en Leandro y Tomás Gil, otros pescaderos fueron Matilde Serrano y Concepción Giménez.

El pescado seco, como el congrio, se adquiría en las tiendas de ultramarinos, donde compartía espacio con otros muchos artículos de alimentación: chacinas, legumbres, arroz, pimiento molido, café, harina, azúcar, frutas, barricas de sardinas arenques…, todos ellos produciendo una mezcla inconfundible de aromas y colores. En 1886 las tiendas de ultramarinos existentes en Calatayud ascendían a 16, dato que evidencia el importante volumen de negocio del comercio bilbilitano; tiendas que se ubicaban principalmente en la plaza del Mercado y en las calles Rúa y Trancas.

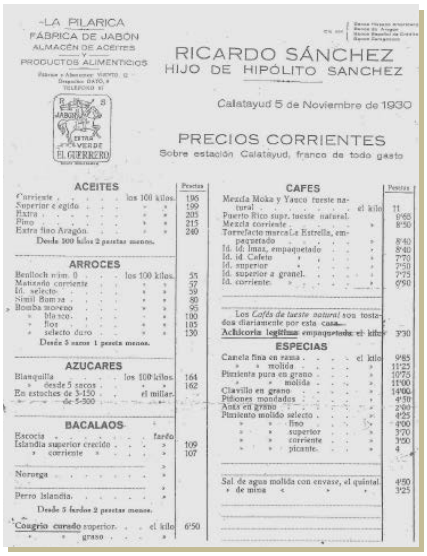
Tiendas de ultramarinos de Calatayud correspondientes al año económico 1886-1887[26]

Comerciante	*Localización del comercio*
José Vicente Diloy	Trancas, 13
Mariano Lorente Gil	Cárcel Vieja, 3
Serafín Chueca Morata	Rúa, 78
Manuel Liñán Álvarez	Bodeguilla, 1
Viuda de López	Mercado, 30
Dionisio Bueno Ramón	Rúa, 79
Íñiga Díez Royo	Terrer, 29
José Ena Moros	Mercado, 29
Francisco Villalba Asensio	Rúa
José Lafuente Sancho	Bodeguilla, 5
Juan Lausín Palacios	Rúa, 29
Viuda de Enrique Lausín Carnicer	Rúa, 36
Víctor Ruiz Alonso	Mercado
Viuda de Juan Navarro Nogués	Trancas
Ángel Martínez Montuenga	Rúa
Ignacio Hernández Caballero	Rúa

[26] Cuadro elaborado con los datos de la Matrícula de la contribución industrial de Calatayud correspondiente a 1886-1887, depositada en el AMC, sig. 2708.

En 1928 las tiendas de alimentos[27] en los que los bilbilitanos podían adquirir los artículos de consumo básico, el congrio entre ellos, eran clasificadas siguiendo criterios de fiscalidad en diferentes categorías. Fueron tres los propietarios de tiendas de ultramarinos: Isidoro Gutiérrez, "Hijo de Manuel Ostáriz" y Casiano Mateo Lorente. La tienda de la viuda de Malaquías Marco era de bacalao y especias, mientras que la de Ricardo Sánchez Cuenca tenía la consideración de tienda de aceites, productos alimenticios y fábrica de jabón. Por el volumen de ventas el comercio más importante fue el de Ricardo Sánchez Cuenca[28], seguido a gran distancia por la tienda de ultramarinos de "Hijo de Manuel Ostáriz".

Tienda en la que se vende congrio seco



-LA PILARICA
FÁBRICA DE JABÓN
ALMACÉN DE ACEITES
Y
PRODUCTOS ALIMENTICIOS

RICARDO SÁNCHEZ
HIJO DE HIPÓLITO SANCHEZ

Calatayud 5 de Noviembre de 1930

PRECIOS CORRIENTES
Sobre estación Calatayud, franco de todo gasto

ACEITES

		Pesetas
Corriente	los 100 kilos.	195
Superior á gusto	»	199
Extra	»	205
Fino	»	215
Extra fino Aragón	»	240

Desde 300 kilos 2 pesetas menos.

ARROCES

Benlloch núm. 0	los 100 kilos.	55
Matizado corriente	»	57
Id. selecto	»	59
Simil Bomba	»	80
Bomba moreno	»	95
» blanco	»	100
» flor	»	105
» selecto duro	»	130

Desde 5 sacos 1 peseta menos.

AZUCARES

Blanquilla	los 100 kilos.	164
» desde 5 sacos	»	162
En estuches de 3-150	el millar.	
» de 5-300	»	

BACALAOS

Escocia	fardo	
Islandia superior crecido	»	109
» corriente	»	107
Noruega	»	
Perro Islandia	»	

Desde 5 fardos 2 pesetas menos.

Congrio curado superior	el kilo	6'50
» » graso	»	

CAFES

		Pesetas
Mezcla Moka y Yauco tueste natural	el kilo	11
Puerto Rico sup. tueste natural	»	9'65
Mezcla corriente	»	8'50
Torrefacto marca La Estrella, empaquetado	»	8'40
Id. id. Imax, empaquetado	»	8'40
Id. id. Cafeto	»	7'70
Id. superior	»	7'50
Id. superior á granel	»	7'75
Id. corriente	»	6'50

Los *Cafés de tueste natural* son tostados diariamente por esta casa.
Achicoria legítima empaquetada el kilo 3'50

ESPECIAS

Canela fina en rama	el kilo	9'65
» molida	»	11'25
Pimienta para en grano	»	10'75
» molida	»	11'00
Clavillo en grano	»	14'00
Piñones mondados	»	4'50
Anís en grano	»	2'00
Pimiento molido selecto	»	4'25
» fino	»	4'00
» superior	»	3'70
» corriente	»	3'00
» picante.	»	4
Sal de aguas molida con envase, el quintal		4'50
» de mina	»	3'25

Relación de precios del comercio de Ricardo Sánchez, entre los que aparece el del congrio seco

La matrícula de la contribución industrial de 1936[29] nos muestra una situación algo diferenciada. Como tiendas de bacalao aparecen las de "Hijo de Manuel Ostáriz", Ricardo Sánchez Cuenca y Francisco Lafuente Zabalo; mientras que las de ultramarinos eran las de Mariano Montón Martín, Ramiro Zaera Serrés y Luis Yagüe García. Estás tiendas tradicionales han mantenido su protagonismo en Calatayud hasta épocas recientes, aún en el presente se mantiene alguna en la que todavía puede adquirirse congrio seco para la preparación de recetas de cocina, mantenidas durante siglos.

[27] En el AMC, sig. 2704-49 está depositado el Libro registro de declaraciones juradas de volumen de venta u operaciones industriales.

[28] En el AMC permanecen depositados tres libros de cuentas de este comercio de Calatayud, datados en 1889 y en 1929-1930, en los que se asientas los pagos e ingresos, algunos relativos a la venta de pescado seco en los pueblos del área de influencia de Calatayud.

[29] AMC, sig. 2704-42.

Recetas de cóngrio seco

Ruperto de Nola, cocinero del rey de Nápoles Federico I, recogió la tradición en la preparación de algunas recetas de congrio en su obra "*Libro de cocina …de muchos potajes y salsas y guisados…*", reeditado en varias ocasiones, de las cuales la más conocidas es la de 1525. El congrio seco debía elaborarse cociendo con aceite, cebolla, perejil y ajos.

Imágenes del libro de Ruperto de Nola, editado en 1525, en el que aparecen recetas de congrio

Una de las recetas actuales es la descrita como congrio rancio guisado. Su preparación consiste en cocer el congrio, después de permanecer en remojo, e incorporando un sofrito de pimientos verdes, ajos, cebolla y tomate, añadiendo además harina con una yema de huevo cocido, perejil, pimentón, azafrán, pimiento seco, laurel y agua.

La receta de congrio con garbanzos es considerada como la preparación más común de este pescado en Calatayud. Se elabora añadiendo a los garbanzos, una adelantada su cocción, el pescado ya sofrito con cebolla, laurel y harina. Además hay que incorporar al guiso una picada de ajos, perejil y pan frito.

La receta de patatas con congrio es una variante de la anterior, los garbanzos pueden sustituirse por patatas, adaptando los tiempos de cocción y añadiendo al sofrito salsa de tomate.

Marzo de 2014

Presentación Quílez Algás

Francisco Zaragoza Ayarza