

LAS ORDENANZAS DE HOSTELERÍA EN MURCIA EN EL SIGLO XVI

Carlos Azcoytia Luque

Escritor e investigador gastronómico

Resumen: En las Ordenanzas aprobadas en la ciudad de Murcia del año 1585 encontraremos artículos de obligado cumplimiento relacionados con el buen servicio de los mesones, bodegones y las dictadas para los artesanos pasteleros de la ciudad, que tuvieron que ser expuestas al público, castigando a aquellos defraudadores que no las cumplieran.

Palabras clave: Ordenanzas; Felipe II; Murcia; siglo XVI; mesones; bodegas; pastelerías.

Abstract: In the municipal ordinances approved in the city of Murcia in 1585, where we will find articles of obligatory compliment related to the good service of inns, still lifes and those dictated for the artisans confectioners of the city, and that had to be exposed to the public, punishing those fraudsters who did not comply with them.

Keywords: Ordinances; Felipe II; Murcia; century XVI; inn; public house; cake shop.

Las Ordenanzas municipales de una ciudad son un fiel reflejo de las necesidades y el retrato puntual de ésta, como fueron las aprobadas en la ciudad de Murcia del año 1585.

Debió de ser Murcia una ciudad cosmopolita con un importante número de comerciantes de distintos países que iban en busca de la apreciada seda que allí se elaboraba, principal industria de la ciudad; de ahí la necesidad de las antedichas Ordenanzas, que se publicaron el 7 de enero de 1585, bajo el reinado de Felipe II, al igual que en la ciudad de Cieza, copia de las de esta capital.



Cieza. Calle Mesones

Ordenanzas de mesoneros

Comenzaban las Ordenanzas demandando que todo estuviera limpio en los mesones, tanto los manteles como las sábanas, dejando en manos de los funcionarios de justicia y los fieles ejecutores la inspección de ellos.

La segunda Ordenanza mandaba a los mesoneros que tuvieran buena cocina y “con fuego conveniente”, poyos o bancos a la redonda, con mesas para el público que debían tener platos y escudillas, saleros, jarros, tinajas de agua; todo esto con mucha limpieza.

Trata la tercera Ordenanza sobre los aposentos de aquellas pensiones/hoteles. Muy interesante, porque encontramos las bases de lo que consideraríamos un verdadero establecimiento hotelero. Seguramente fueron las primera en su género.

Sin entrar en la distribución de los edificios, que debía ser a conveniencia del hostelero, decía a continuación lo siguiente: “Ordenamos, y mandamos, que las cámaras y aposentos tengan puertas con cerraduras y llaves, las cuales den á los que en ellos se alojaren y aposentaren, y por dentro aldavas de manera que se puedan cerrar”, siguiendo con el tipo estándar de cama que debían estar formadas por dos bancos y cinco tablas y dos colchones de lana, al menos uno con este material, más dos sábanas y una manta, así como dos almohadas; una silla y una mesa con su servicio, como vela para dar luz de noche,

so pena que por cualquiera cosa de las susodichas que faltare tengan de pena por cada una vez cien maravedís; pero aunque falten todas las cosas juntas en una cama y aposento no puedan exceder ni acceda la dicha pena de docientos maravedís por cada uno de los aposentos donde faltare.

Fijaban estas Ordenanzas el precio de un real día por aposento, penando con una multa de trescientos maravedís, tanto si el que lo alquilara viniera con cabalgadura o no.

Se detenía a continuación en el alimento de la caballería, ordenando que los mesoneros debían estar provistos de paja y cebada, cobrándola al precio que fijaran las autoridades y debiendo estar a la vista del público para que se pudiera leer, penando dicha falta con una multa de seiscientos maravedís si excedía el precio, y doscientos si no estaba publicado y a la vista de todos, o no tuviera la paja o la cebada.

Dejaré para más adelante lo referente al trato e instrucciones referentes a las caballerías y caballerizas, para concluir con las obligaciones para con los huéspedes y seguir con las de los hosteleros, ordenando que por tener muchos huéspedes los mesoneros y no pudiendo dar camas, se les podía consentir que durmieran sobre colchones en el suelo, no pudiendo llevar más de medio real por cama, sin estar obligados a darle otros servicios, como eran sillas y mesa.

Para “atender principalmente al servicio de Dios nuestro Señor, y escusar todo pecado, y mal exemplo” ordenaba que en dichos mesones no se acogieran hombres

de mala vida, rufianes y mujeres públicas, incluidas aquellas que eran criadas, ni poder estar en aposentos que se comunicaran, ni se encerraran con ellas, bajo ningún pretexto, prohibiendo también tablas de juegos, ni tahurerías, bajo pena de multa de seiscientos maravedís por cada una que se denunciare.



Goya. Risa en el Mesón del Gallo

Los mesones debían tener puerta principal, que tenía que cerrarse de noche con llave, debiendo abrirlas de mañana muy temprano.

En dichos mesones no podían tener gallinas ni cerdos, penado con la pérdida de esos animales y una multa de seiscientos maravedís.

Capítulo aparte, y ya anunciado, es el tema de las Ordenanzas que se dedican a los équidos, equivalente a los vehículos modernos de transporte tanto de personas como de mercancías, importante para los viajeros. De ahí la necesidad de reglar el cuidado y el bienestar de estos animales.

El primer artículo advierte sobre aquellos ‘enteradillos’ o aprovechados que podían alimentar su ganado a costa de otros, dictando lo siguiente:

Item: que si los dichos mesoneros tuvieren cavalgaduras en los dichos mesones, ora sean suyas, depositadas, ó dadas á guardar, en qualquiera manera que sea, como las tales estén á su cargo, las ayan de tener, y tengan atadas de suerte que no puedan comer el pienso á las ajenas, so pena que si fueren halladas sueltas de qualquier manera que sea, tengan de pena seiscientos maravedís,

A lo que le seguía la obligación para los mesoneros de tener en dichos establos medidas para el grano de medio celemín y cuartillo para la cebada, así como harneros (criba para separar granos de distinto grosor) cuyo tamaño de la criba se señalaría por los Ejecutores, incurriendo, aquellos que no lo cumplieren, en multa

de trescientos maravedís, aclarado que “aunque si en todas huvieren incurrido juntas no pase la pena de seiscientos maravedís”.

Continúan las Ordenanzas advirtiendo que dichos harneros no debían estar rotos ni horadados

so pena que si faltare algun esparto, solo tenga de pena ducientos maravedís, y si faltare mas de cada esparto un real, con que toda la dicha pena no exceda de seis reales, aunque aya mas espartos rotos, entendiendose como ha de entenderse, que si faltaren dos espartos ha de ser la pena dos reales y no más.

Lo mismo ocurría con los pesebres, teniendo en este caso una pena de cien maravedís por cada pesebre agujereado, aunque pasaren de tres que fueran denunciados, teniendo el mesonero tres días para arreglarlos, no estando multados aquellos



Carro utilizado por los hermanos Guindilla para transportar vino de Jumilla a Alcantarilla
(Colección Juan Cánovas)

que estuvieran desportillados, pero estando obligado a arreglarlos igualmente.

Terminan las Ordenanzas, en su parte referente a los mesones, mandando que todos los pesebres debieran tener atadores, multando su falta de cada uno de ellos en dos reales, hasta un máximo de seis reales, debiendo el mesonero reponerlos, una vez denunciado, en tres días.

Dichas Ordenanzas de obligado cumplimiento, como todas las de la época, debían ser publicadas por pregoneros, repartiendo las sanciones que se impusieran divididas en tres partes. La primera para la ciudad, otra para el juez que la sancionara y la última tercia para el denunciante, pudiendo el mesonero pedir copia de ellas firmada por la justicia y el Escribano pagando los derechos que se estipularan.

Ordenanzas para bodegoneros

Igualmente se reglaba la actividad de los bodegoneros, siendo en este caso especial porque se tomaba el pulso de la ciudad al tratarse de lugares públicos y socializantes de la población.

Estas Ordenanzas comenzaban literalmente de la siguiente forma:

Porque á lo que principalmente se ha de atender en todas nuestras acciones, es al servicio de Dios N. S. procurando que los pecados publicos, y todo genero de mal exemplo, en quanto fuere posible se prevenga y evite: Ordenamos y mandamos que en los dichos bodegones no puedan acoger ni tener para servicio, ni en otra manera hombres vagabundos, rufianes ó sospechosos de mal vivir, ó mugeres enamoradas, ó desonestas, so pena de seiscientos maravedis por la primera vez que se les hallaren, y por la segunda la pena doblada, aplicados conforme la Ordenanza.

Haciendo hincapié que los legisladores habían sido informados sobre la codicia de los bodegueros, los cuales, dando mal ejemplo, daban de comer y beber en sus establecimientos antes de las misas en Pascuas, domingos y fiestas de guardar. Para atajar semejante ‘aberración’ se ordenaba no abrir dichos bodegones al público hasta el toque de la campana de la Iglesia Mayor, so pena de imponer una multa de cuatrocientos maravedíes. Se hacía la salvedad de permitir saltarse la regla en caso de que un caminante o foráneo, por no detenerse en su viaje o llevarlo a la posada, a quien le estaba permitido al bodeguero vender alimentos, siempre que no los comiera allí.

Igualmente estaban exentos de dicha venta desde el primero de mayo hasta fin de agosto, ya que era importante para la ciudad, habida cuenta la gran cantidad de trabajadores que concurrían a ‘la cría’ de la seda, donde se trabajaba a destajo hasta en los días festivos.



Bodega de La Nena. Alcantarilla. (Colección Juan Cánovas)

Otro capítulo de las Ordenanzas prohibía dar de comer y beber a los esclavos, vedando igualmente alojarlos, o dejarlos dormir, ni aun sestear o descansar, y mucho menos comprarles leña, fruta o todo trato con ellos ni, incluso, prestar dineros o comprar ropa, llegando la multa a mil maravedíes por cada infracción que se cometiera.

Hacía referencia a otras Ordenanzas antiguas y acuerdos por los que se prohibía dar de comer y beber a cambio de prendas de vestir, para más adelante decir que se permitía hasta un máximo de cuatro reales, pero tan sólo a personas conocidas y honradas, multando dicha infracción con cuatrocientos maravedíes.

Insiste el legislador al decir que

Por quanto muchas personas suelen dar su ropa, prendas y cosas empeñadas ó á guardar en los dichos bodegones, ó los criados, ó criadas, é gente que los dichos bodegoneros tienen en ellos, teniendolos por confianza, como es justo lo sean, los quales se las trasportan, revenden, y van con ellas; y quando despues los dueños las piden, los dichos bodegoneros se escusan con dezir, que ellos no las rezibieron: Ordenamos y mandamos, que los bodegoneros sean obligados á tener criados y personas fieles en sus casas y bodegones, y á dar cuenta con pago de lo que á tales se les entregare a guardar, ó empeñada, y no se puedan escusar de pagarlo con dezir que no se les dió y entregó á ellos; para lo qual tengan obligazion de dar fianzas el tiempo que pusieren los dichos bodegones y despues en cada vn año por el dia de Señor San Juan de Junio, conforme nuestras Ordenanzas so la pena dellas.

Ordenaba que no podían vender cocido, mújol aderezado, ni ningún pescado que se pescara en la ciudad, como tampoco salir a los caminos para comprar dicho pescado a los trajineros, Ordenanza que tiene su precedente en las Ordenanzas de Sevilla, dada por los Reyes Católicos de 1512 en Santa Fe (Granada), y cuya finalidad no era otra que la de mantener los precios, ya que al poder comprarlos al por mayor se harían a menor precio, escogiendo los mejores, lo que iba en detrimento de la ciudadanía.

Abundando en el tema, en una comparativa con la de Sevilla, baste decir que los taberneros que comerciaron con el vino en la ciudad sevillana no debían vender perdices o conejos, ni cualquier alimento, incluido el pescado, ni cocinado, ni frito, ni crudo, de modo que el que quisiera comerlo en dichos establecimientos tenía que comprarlo en los lugares autorizados encargados de “*vender el mal cocinado*”. Si algún tabernero incumplía estas leyes debía pagar una multa de cien maravedíes; la mitad para el acusador y la otra mitad destinada a los arreglos de los muros del adarve de la ciudad. La segunda vez que volviera a incumplir lo preceptuado se le añadía una multa de doscientos maravedíes, con el mismo reparto. La tercera, y última, sería castigado con cincuenta azotes y la prohibición de poder vender más vino.

Volviendo a Murcia, se impedía que existieran camas en los bodegones, y que nadie durmiera en dichos establecimientos, salvo por la noche en esteras, vedando hacerlo a los pordioseros y gente de mal vivir y estar en estos lugares, sino gente

pacífica o trabajadores, no pudiendo cobrar más de cuatro maravedíes por la posada cada noche y “que de ninguna manera acojan á dormir mugeres, aunque sean honestas, casadas, y vayan con sus maridos, so pena de seiscientos maravedis, aplicados conforme la Ordenanza”.

Recogen estas Ordenanzas que se habían tenido noticias, sobre todo en la época de la recolección de la seda, que entre la gran cantidad de personas que iban a trabajar, también mezclándose con los obreros, venía gente de mal vivir y con ellos la prostitución, ocasión que aprovechaban para abrir bodegones, siendo estos lugares verdaderos lupanares, prohibiendo, con este articulado de las Ordenanzas, que ninguna mujer podía poner bodegones ni casas públicas de trato para dar de comer en el tiempo que duraba la seda, ya que dichos lugares eran un foco de ladrones, para lo cual advertía que: “Ordenamos y mandamos, que ninguna mujer soltera pueda tener, ni poner bodegón en esta ciudad de aquí adelante, ni dársele lizencia para ello, sino fuere de las avezindadas en ella, honestas, y de buena fama y vida, so pena de dos mil maravedíes”.

Se prohibía tener en los bodegones ropa para vender ni otra mercadería sancionado con perder el género y pagar una multa de seiscientos maravedíes.

Como toda urbe medieval, se concentraban las profesiones en lugares concretos de ella, no siendo una excepción la calle de Bodegones, que en el siglo XIX llegó a ser un foco de infección por su suciedad y donde murió mucha gente en 1811, en una epidemia de fiebre amarilla, tras lo cual fueron tapiadas muchas de sus bocacalles dejándolas como un corral cerrado y aboliendo las Ordenanzas que prohibían vender pan y vino en los bodegones, convirtiéndose en tabernas donde, ahora sí, se guisaba y daba de comer. Habían nacido los primeros restaurantes murcianos.



Velázquez. Almuerzo de campesinos

Esta palabra, la de restaurante, de origen francés, que nació en el año 1765 en París en una taberna cuyo dueño, desobedeciendo las Ordenanzas de la ciudad, la dar de comer en estos establecimientos, colocó un reclamo en el que podía leerse: *Venite ad me omnes qui stomadnus laboratis et ego os restaurabus*, (venid a mi hombres de estómagos cansados y yo os restauraré), sirviendo sopa de patas de oveja o de cerdo en salsa blanca. Esa última palabra, “restaurabus”, evolucionó con el tiempo hasta quedar en el nombre ya conocido como restaurante.

Lista de precios a cobrar en los bodegones por los alimentos

Sorprende en estas Ordenanzas la fijación de precios de los alimentos que se ofertaban, uniformándolos y anulando la competencia y favoreciendo sobre manera la situación o el aspecto, más o menos atractivo, del negocio, y así dictaba que la tajada de carne cocida, sin especificar de qué tipo, debía tener un peso de media libra al precio de doce maravedíes como máximo.

Por cada tajada de abadejo, tanto fuera cocido, frito o aderezado y con un peso de cuatro onzas, estaba tasada en cinco maravedíes.

Cada sardina, ya fuera en arenque, asada o frita, dos maravedíes. El pescado como el caramel, la sardineteta, toñina, bonito, la melva y demás pescados frescos, que podían ganar, una vez estuviera cocinado, una cuarta parte de su peso, debían ser vendidos por su precio de compra, sin pasar un incremento de su precio por razón del servicio o utilizar la mesa, bajo multa de seiscientos maravedíes.

Esta lista de precios debía estar a la vista de los clientes bajo pena, de no estarlo, de cuatrocientos maravedíes por cada vez que fueran visitados por los alguaciles.

Los pasteleros, sus pastelerías y las Ordenanzas

Fue Murcia , y lo sigue siendo, famosa por sus pasteles de carne, aunque no tuvieran en ello su paternidad, que se le achacaba tanto a italianos como a flamencos, algo que en este trabajo poco puede importarnos.

Su elaboración básica era de harina y manteca hecha al horno que se embuchaba con carne picada, sesos y/o, huevos, para hacerlas en Cuaresma, Adviento y vigilias. También rellenos de pescado, (atún, melva, pescada o anguilas) o dulces con caña azúcar rociadas de aguardiente y prendidos fuego para acto seguido comerlos.

Estos pasteles tenían – y tienen - gran predicamento en todas las clases sociales, al sacar de más de un aprieto a las amas de casa, llegándose a hacer famosa la frase de “No hay boda, bautizo o duelo sin pastel relleno”. Igualmente, eran buenos compañeros de camino para los viajeros, trajineros y romeros que iban al monte, a la ermita de la virgen de la Fuensanta. A tanto llegaba, que estaba la ciudad bien abastecida de esos establecimientos, siendo las calles más cercanas a la plaza de San Pedro y Santa Catalina las más concurridas, pareciéndose más a bodegones que a hornos de pastelería y prueba de ello la tenemos en lo que nos cuenta Javier Fuentes y Ponte a finales del siglo XIX:



Pastel de carne murciano

Calle del Contraste, pared por medio del convento de monjas que Justinianas dicen de la Madre de Dios; puerta de coche tiene, y poyos á la redonda con esterado fino tras de unas mesas cocineras de morera vieja carcomida, que pringue chorrean y lagrimones cáenles de gota coral; encima hay jarras de Lorca para refrescar agua, lo que nunca lógrase, y más dentro, en la pared frontera á la puerta, una mesa grande y grasienta, que de amasador sirve en un lado, y caja como tolva de molino tiene; á el lado siniestro hay una artesa de pino de la Puebla de D. Fadrique, ya vieja y remendada con lata, en la que están los cernedores, que un aprendiz menea; junto á lo que hay un tajo de tronco de álamo con cuchilla corva, como alfange de moro comediante, con la cual hace un oficial el picadico. Rodeando la mesa por encima y debajo, hay una celosía de cuadrado estrecho, como locutorio de convento, á través de los cuales agujeros véense en el suelo tinajas y orzicas vidriadas llenas de aceite y manteca, amen de unas garbas de leña de romero, y sobre la tabla unas cazuelas para ojaldrar, raedores, cucharas y cuchillos, como tambien un salero de piedra, y unas ollicas especieras con azafran y otros aderezos; entre la mesa y la boca del horno están los oficiales, y sobre el susodicho hay compuesto de azulejos de Valencia un Patriarca San Francisco en pintura de azul, con la cuya color hanle puesto llagas, calavera y deciplinas que un ángel trae por los aires, que más que ángel, conejo parecde los que parécense á tales animales y ásanse dentro aquel infierno encendido, cuyo humo, negro ha tornado al Santo Patriarca, y á una como corona de baladre seco que verde fué cada año en el día del Santo, que del maestro es asimismo.

Como hemos comprobado, los llamados pasteles de carne no eran más que una especie de empanadas artesanas hecha a base de carne o pescados, lo que puede

darnos idea de la aceptación que debían de tener entre la población, tratando sobre el tipo y la calidad de la harina, comenzando de la siguiente forma:

Ordenamos y mandamos: Que los dichos pasteleros sean obligados á cerner la harina para los dichos pasteles con cedaços que no sean muy espesos, ni muy claros, y la harina que asi sacaren que la buelvan á cerner con cedaços floreados espesos, de tal manera que tan solamente quede la flor de la harina, de la cual ayan de hazer, y hagan la ojaldre con que se cubre el pastel y no exceda desto, so pena de seiscientos maravedis, aplicados conforme la Ordenanza.

Igualmente, ordenaba que los pasteles de a real, de medio real y los que les mandaran hacer a dichos pasteleros debían ser todos de flor de harina amasados con manteca bajo pena, para aquellos que no lo cumplieren, de seiscientos maravedíes. Con la misma multa estaban multados aquellos para la elaboración de los pasteles de cuatro y ocho maravedíes.

Mandaba que los pasteleros debían rellenar dichos pasteles con carne de vaca con su manteca, picada, teniendo una base de carne cruda para que tuviera jugo, so pena de seiscientos maravedís para aquellos que contravinieran dicha Ordenanza.

Esa carne picada debía ser adobada y sazónada con buenas especias y agraz, limón o naranja, debiendo ser las especias: pimienta, clavos, jengibre y azafrán y no otras, no debiendo utilizar otra carne que no fuera de vaca o macho, prohibiendo expresamente que dicha carne fuera de cabra, oveja, ni mortecina de vaca bajo la pena de dos años de destierro y multa de tres mil maravedíes.

Insistía, por la salubridad, en que la carne de los pasteles debía ser fresca, sin ser olorosa, con multa de dos mil maravedíes.

Termina, previendo cualquier tipo de infecciones, como puede ser listeriosis o cualquiera de otro tipo de la siguiente forma:

Que los dichos pasteleros siempre y de ordinario ayan de tener el amasador, y el picador, y el cernedor, y la cazuela de ojaldrar, y los cedaços todo ello limpio, raiado adheresado, so pena por cada vez que hallaren cada vna de las dichas cosas sucias, de seiscientos maravedis, aplicados conforme á la Ordenanza.

Obligaba tener a la vista de la clientela estas Ordenanzas, penando si no la tuvieran con seiscientos maravedíes por cada vez que fueran inspeccionados.

¿Dónde se permitía el comercio, y los alimentos para su venta?

Uno de los problemas que se le planteaban a los munícipes era la ocupación del espacio público, que podía ser entorpecido por los vendedores en el libre movimiento de caballerías, carros y peatones, ante la falta de una plaza de abastos que concentrara el comercio de los artesanos y vendedores de la ciudad. Para concentrar el mercado se ordenaba que:

ningún mercader, platero, carpintero, zapatero, cordonero, alpargatero, espadero, latonero, cerrajero, ni otros oficiales ni vendedores de pan, fruta, turrone, carne, pescado, ni otras cosas, tengan bancos ó mesas de día, ni de noche en las calles, sino dentro de sus casas so pena de seiscientos maravedís repartidos conforme la Ordenanza.

Con la intención de concentrar todo el comercio, se permitía que todas las tiendas y bancos, mesas o mostradores pudieran situarse en la plaza de Santa Catalina donde, por cierto, entre esta plaza y la de San Pedro habían muchas pastelerías. Las carnicerías se podían situar en la Puerta de Vidrieros, Puerta Nueva, Plaza de Santa Eulalia, Carretería, Plaza del Arenal, Puerta del Toro y Puerta del Sol.

Los cabritos que se vendieran, tanto en piara como animales sueltos, sólo podían hacerlo en la plaza Santa Catalina, bajo multa de seiscientos maravedís.

Se prohibía vender pasteles de carne en Cuaresma, castigado con mil maravedís de multa, más cien azotes.

Epílogo

No me resigno a terminar el presente trabajo sin hacer un repaso, aunque sea somero, sobre los mercados de la ciudad de Murcia en sus orígenes, remontándome a Jaime I de Aragón quien, tras la toma de la ciudad el 13 de febrero de 1266, dictó que frente a Santa Eulalia, junto a la muralla de la ciudad, se abriera un mercado con carnicería, pescadería y verdulería, que había estado en aquel lugar desde la ocupación árabe.

Más adelante, Alfonso X el Sabio, desde Sevilla, con fecha martes 18 de mayo de 1304, amplió los mercados de la ciudad bajo la siguiente directriz:

Conzedioles tambien que tengan tres carnezerias, y tres pescaderias, y tres berzerias en las tres collaziones en la de Santa Cathalina, la de Santa Olalla, y en la de Santiago de la Arrixaca, y en ellas ayan tantas tablas y tiendas como fuere menester. Otrosi: Que el trigo, zebada y harina, que se venda en el lugar donde solian parar los frailes predicadores cerca de la Puente Nueva. Figura

Otro privilegio que concedió Alfonso X el Sabio fue el de hacer cada semana, los jueves, mercado, ley dictada en Sevilla el martes 18 de mayo de 1304, donde las mercaderías “vayan y vengan salvos y seguros” y fueran salvos de portazgos, confirmada esta ley por Isabel la Católica el 4 de junio de 1476. Igualmente concedió Alfonso X:

En Sevilla miércoles diez y nueve del mes de Mayo Era de mil trescientos quatro años conzedioles feria cada vn año una vez para siempre, que comienze el dia de San Miguel que dure hasta quinze dias después y todos los que á esta feria viniesen, cristianos, moros, y judíos mercaderes etc. que vengan salvos y seguros etc., sin embargo ninguno, libres y francos de portazgos, y de otro qualquier derecho por entrada y salida.